

# UNE ACTIVITÉ GOÉMONIÈRE FLORISSANTE



**L'activité goémonière tient une place importante dans l'histoire de notre commune.**

**Le ramassage et l'exploitation du goémon étaient des activités très répandues tout au long des côtes bigoudènes.**

**Loctudy comptait de nombreux goémoniers ainsi que des fours et une usine à Kergoff.**

**Laminaires, fucus, lichen étaient abondamment ramassés et exploités par les gens de Loctudy et de Larvor.**

**Le métier était dur, il demandait beaucoup de temps, de travail, il était intimement lié aux marées et aux conditions climatiques.**

## DE NOMBREUSES UTILISATIONS DU GOÉMON

**A**u cours des siècles, on peut distinguer deux usages des algues : un usage domestique et un usage industriel.

**Pour l'usage domestique :** le goémon a toujours été utilisé comme engrais. A l'origine, il palliait le manque de fumier. En effet, le cheptel réduit des fermes ne permettait pas d'en avoir suffisamment pour l'amendement des terres. Les algues constituent un engrais très riche en azote et en potasse.

Monsieur Cambry, un anglais en voyage dans le Finistère à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, s'enthousiasme devant les champs fertiles de Loctudy : « *Tout y pousse en abondance* »

Par ailleurs, des farines d'algues ont également été utilisées comme aliments pour le bétail. Il faut aussi noter l'usage du goémon comme combustible en raison du manque de bois. D'ailleurs, nos voisins de l'Île-Tudy appelaient « bois de corde » le goémon qu'ils utilisaient ainsi.

**Pour l'usage industriel :** quatre types de produits extraits des algues peuvent être distingués.

### • Le carbonate de calcium appelée soude.

Ce produit entre dans la composition du verre. En effet, au 17<sup>e</sup> siècle, les verriers utilisaient les cendres d'algues pour leurs besoins en soude. Avant cette date, on en importait en grande quantité et à grands frais d'Alicante. La demande est si importante que l'Académie des sciences offre un prix pour mettre au point un procédé de fabrication industrielle de la soude, et, c'est en 1790 qu'un chimiste Nicolas Le Blanc y parvient.

• **L'iode :** au début du 19<sup>e</sup> siècle, en utilisant les cendres d'algues pour obtenir le salpêtre utilisé pour la poudre dont les armées napoléoniennes font grand usage, un chimiste français Courtois et deux de ses amis Clément et Désormes découvrent un élément chimique nouveau, l'iode. Ce produit dont les laminaires sont très riches, relance l'activité goémonière. De nombreuses usines de traitement de

la soude s'installent sur le littoral. Cette iode est extraite des cendres d'algues a un prix de revient très élevé par rapport à la concurrence venant des gisements de nitrate du Chili et des gisements de potasse d'Allemagne. Il faudra un régime protectionniste de l'Etat pour permettre à l'industrie française de poursuivre la production jusqu'aux années 1950.

- **Les alginates** : à la fin des années 1800, un écossais, Stanford, isole un nouveau produit : l'algine. Puis, un norvégien, Krefting, obtient l'acide alginique. Une nouvelle industrie se développe alors en Bretagne et prend une réelle importance à partir de 1960 à la disparition des usines d'iode. Aujourd'hui, ces alginates sont le produit principal de l'exploitation des algues. Ce sont des agents épaississants et stabilisateurs utilisés en cosmétique, en pharmacie ainsi que dans les industries du textile et du papier, et dans le traitement des eaux. On en trouve aussi dans l'industrie alimentaire comme additifs dans les glaces, les crèmes pâtisseries et yaourts.

- **Les carraghénates** : à partir des années 1926/28, une nouvelle activité se développe sur nos côtes, le ramassage du lichen carréghène, aux propriétés épaississantes et stabilisantes. Il est localement appelé le teil-picot. Cette activité a perduré jusqu'au début des années 2010.

### QUI ÉTAIENT LES GOÉMONIERS ?

Ces goémonières et goémoniers étaient des habitants de la frange littorale qui possédaient quelques terres. Ils

ramassaient le goémon pour fertiliser leurs propres champs mais aussi pour ceux des agriculteurs des environs. Le paiement se faisait parfois avec de l'argent mais bien souvent il s'agissait d'un troc. Les paysans peu fortunés donnaient ce qu'ils produisaient (bois de chauffage, cidre, nourriture etc.) Ces hommes travaillaient à pied sur les grèves, ils ne possédaient pas de bateaux, ce n'étaient pas des marins. Bien souvent, les femmes et les enfants participaient au ramassage. Plus tard, lorsqu'il y eut une demande pour l'industrie, les usines prêtaient de l'argent aux goémoniers pour acheter des bateaux. Le remboursement se faisait à chaque livraison de soude. Les hommes devenaient alors des marins goémoniers ou comme on le disait des pêcheurs de goémon. Ce travail se faisait d'avril à septembre. L'hiver, ils s'occupaient de leurs terres. Le ramassage de goémon les conduisait jusqu'aux Glénan, Audierne, Moustierlin et même Lorient. Après la guerre 14/18, une centaine de goémoniers exerçait cette activité.

### PLUSIEURS TYPES DE RAMASSAGES DU GOÉMON

Il faut distinguer plusieurs types de ramassage.

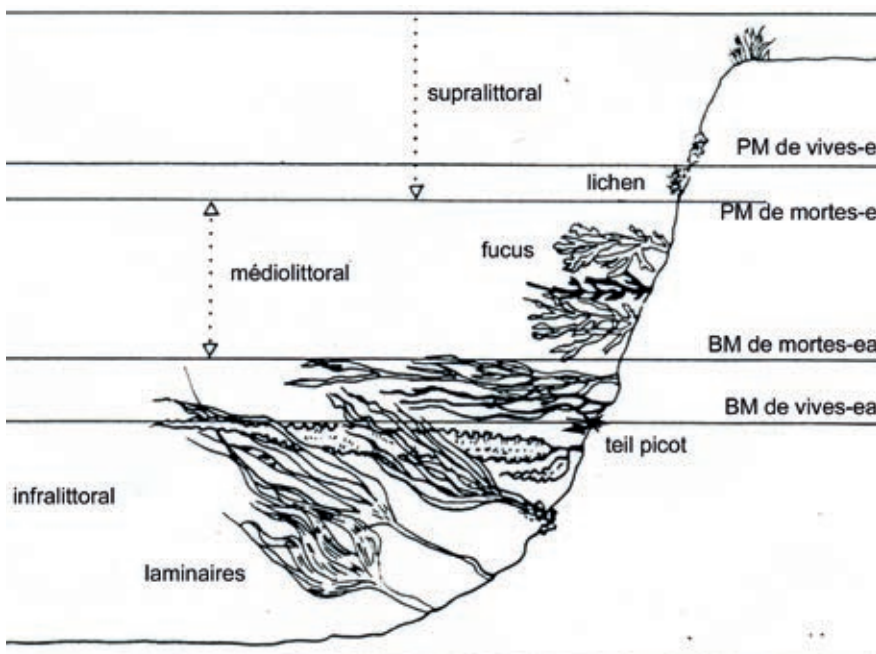
**Le goémon épave** : il s'agit de toutes les algues que la mer amène sur les grèves, après les coups de mauvais temps et de tempête. Les gens de la côte attendaient avec impatience ces arrivages. Ce ramassage était permis à tous, sauf la nuit afin d'éviter le vol d'éventuelles épaves à l'insu de la douane. Pour monter ce



goémon en haut de la grève, on utilisait des charrettes, des brouettes ou encore des civières et on l'entassait avant qu'il ne soit emporté vers les champs. Toute la famille participait à cette activité de ramassage, chacun avait un croc. Les hommes et les femmes allaient parfois dans l'eau glacée pour récupérer le goémon et les enfants pouvaient arriver trempés à l'école car ils venaient directement de la grève où ils gardaient très tôt le matin les tas de goémon ! On fabriquait aussi un genre de grappin à l'aide d'un croc au bout duquel on attachait une corde. Les hommes le lançaient le plus loin possible et parfois, le ressac entraînait le croc, le goémon et l'homme ! Il y avait souvent des bagarres entre les ramasseurs et les gardes goémoniers avaient du mal à faire respecter l'ordre. Il leur arrivait de refuser d'aller dans certains endroits de peur de se prendre des coups !

**Le goémon de rive** : il s'agit des algues, surtout des fucus, poussant sur les rochers que la marée découvre. Pour ce ramassage, le goémonier laissait échouer son bateau sur les rochers et coupait à la faucille le goémon autour du bateau qu'il remplissait ensuite et faisait monter avec la marée. Ce goémon était séché puis brûlé dans les fours pour faire des « pains de soude »

**Le goémon de fond** : il s'agit des algues qui poussent au-dessous du niveau de basse mer, des vives eaux, essentiellement des laminaires appelés aussi « bols ». Ce travail très pénible se faisait avec un croc à long bras. Le manche posé sur l'épaule, il fallait enrouler le goémon autour des dents du croc, l'arracher et le monter dans le bateau. Le retour à terre était souvent compliqué avec le bateau chargé. Le goémon était ensuite monté sur les dunes par charrettes ou civières. Tout est maintenant mécanisé !



4425. - LOCTUDY. - Brûleurs de Goémon à la Plage du Phare



### UNE ACTIVITÉ RÉGLEMENTÉE

- La première réglementation est l'ordonnance de la Marine édictée par Colbert en 1681, à l'époque où la demande en algues est importante pour l'industrie du verre.

- Le 5 janvier 1818 : le maire de Loctudy adresse au préfet un courrier dans lequel il informe celui-ci de la nécessité de prendre des mesures pour réglementer le ramassage du goémon sur la commune.

- En 1853, un arrêté municipal stipule : « *Considérant que les goémons sont d'une grande utilité pour l'agriculture et que le mode de ramassage occasionne fréquemment des abus, disputes et risques entre les riverains, témoin un individu actuellement en prison pour coups et blessures à ce sujet [...] Considérant du reste que c'est le vœu, pour ainsi dire de toute la population qu'il soit pris un arrêté pour mettre obstacle à ces abus et scandales* »

- En août 1882, un arrêté de police municipale fait état des difficultés à mettre en application le règlement. Il précise à nouveau les contraintes à respecter. On y trouve notamment :

- L'interdiction du ramassage avant l'extinction du phare de Langoz et après son illumination.
- L'interdiction du ramassage pour les personnes non domiciliées dans la commune.

- L'interdiction de couper le goémon sans autorisation écrite du maire.
- Le maire, le garde-champêtre, les conseillers et notables désignés sont habilités à constater les contraventions à l'arrêté.

- En 1883, le conseil municipal constatant l'insuffisance des personnes pour surveiller la côte nomme, à cet effet, des gardes-goémoniers. Ces gardes, en général par deux, ont en charge un secteur bien précis.

- En novembre 1935, un arrêté municipal fait une nouvelle fois état des difficultés à mettre en application les règlements. Dans cet arrêté, on trouve plusieurs articles parmi lesquels :

- Article 2 : la récolte ne peut se faire que pendant le jour c'est-à-dire de l'extinction à l'allumage des phares. La récolte est interdite les dimanches et jours fériés.
- Article 3 : la pratique ou mode dit « Bahata » (entassage au moyen de crocs) est permise lorsque, au moment du ramassage, le goémon n'est pas encore échoué. Le goémon sera alors transporté en dehors de la grève. Cet article indique que cette disposition n'est pas applicable aux lieux-dits « Karek-Hir » et « Penherbot » pour lesquels les goémons et varechs devront être immédiatement chargés sur charrettes, brouettes ou civières et transportés hors de la grève.
- Article 4 : les infractions à cet arrêté feront l'objet de procès-verbaux des gardes-goémoniers.

- En mai 1951 : un arrêté est pris concernant la coupe de goémon de rive qui stipule que seuls auront le droit de participer à cette récolte les habitants de nationalité française, ayant six mois de résidence dans la commune, et les propriétaires de terres cultivées situées dans la commune, à condition que ces terres aient une contenance de 15 hectares au moins et soient exploitées par eux. Ils peuvent exercer leur droit pour eux mais aussi pour leurs conjoints et pour leurs enfants habitant avec eux.

Quelques années plus tard, les bateaux se sont motorisés. Les marins ont embarqué à bord des malamoks, activités beaucoup plus rentables que le goémon. Le goémon est devenu l'affaire des agriculteurs pour amender les terres. Les charrettes venaient dans les grèves pour récupérer les algues pour enrichir leurs terres. Ils en vendaient aussi ou le donnaient aux particuliers en contrepartie de journées de travail.

### QUE DEVENAIT LE GOÉMON APRÈS LE RAMASSAGE ?

Si une partie du goémon servait directement à l'amendement des champs, une autre partie était séchée puis brûlée dans les fours pour la fabrication des pains de soude.

#### LE SECHAGE

C'était une opération délicate qui nécessitait une présence de tous les instants. Le séchage se faisait sur les dunes, certaines personnes possédaient des parcelles ou sur le sable ou même sur les rochers secs. La femme du goémonnier avait un rôle important, c'était elle qui était responsable de cette opération. Le séchage se faisait tout simplement au soleil et au vent. Les conditions climatiques étaient importantes : les étés pluvieux étaient synonymes de mauvaises récoltes.

#### LES FOURS

Ce goémon était ensuite brûlé. Les fours étaient des fosses creusées à même la dune et bordées de pierres. Les dimensions étaient de 8 à 10 mètres de long, 80 cm de large et 40 cm de profondeur. A l'intérieur des fours on enflammait des branchages, les laminaires sèches y étaient déposées et brûlaient en donnant une pâte vitreuse qu'on malaxait. Lorsque le four en était rempli, on façonnait cette pâte en pain de soude. Ces pains dont le poids variait entre 30 et 45 kg étaient ensuite livrés à l'usine de Kergoff, construite en 1914, ou de Pont-l'Abbé, qui déterminait la teneur en iode, en prélevant des échantillons. Après le brûlage, on cuisait parfois des pommes de terre et



14. LOCTUDY (Finistère). — Vue générale de la Plage

des « birinics » sur les cendres chaudes ! Les parents incitaient aussi les enfants à sauter dans la fumée, il paraît que cela leur faisait du bien ! Il se raconte également qu'au marché de Pont-l'Abbé et à l'église de Loctudy, on repérait facilement les femmes des goémoniers à cause de leur teint très foncé, comme brûlé et par l'odeur âcre de fumée qui se dégageait d'elles.

Entre Langoz et la Palue du Cosquer, il y avait une soixantaine de fours. Ces fours se sont éteints après la guerre 39-45. Certaines familles en possédaient, les autres pouvaient utiliser les fours disponibles, à priori, il n'y avait pas de problème à ce sujet.

Une fois obtenus, les pains de soude étaient livrés aux usines : Roussel à Kergoff, Derrien à Pont-L'Abbé. Il n'y avait pas de stockage car ils pouvaient rapidement s'effriter avec l'humidité.

Il y avait un prélèvement pour déterminer la teneur en iode, le prix étant fixé en fonction de cette teneur. Les échantillonneurs étaient en général mal vus, les goémoniers ayant toujours l'impression d'être floués.

Par la suite, les industriels ont acheté directement le goémon séché et le brûlaient eux-mêmes pour obtenir de meilleurs rendements en iode. En effet, les goémoniers attachaient beaucoup d'importance à l'aspect extérieur de la soude et, pour cela, ils brûlaient et malaxaient trop l'algue, ce qui entraînait une grande évaporation de l'iode. Il faut savoir que 20 tonnes de goémons verts donnaient 4 tonnes d'algues sèches puis 800 kg de soude et de 8 à 10 kg d'iode. On sait qu'au lendemain de la première guerre, l'usine de Kergoff recevait 1200 tonnes de pains de soude à l'année, celle de Penmarc'h 1000 tonnes, celle d'Audierne 900 tonnes et, enfin, celle de Pont-l'Abbé 500 tonnes.

L'usine de Kergoff a fermé en 1936. Après la guerre, dans les années 1980, quelques marins retraités ramassaient encore le goémon sur les rochers, ils le séchaient, les camions de l'usine de Lannilis venaient le récupérer.

Jusqu'aux années 1990, les jeunes et les retraités cueillaient le lichen (teil picot) pendant les grandes marées de l'été. Ce goémon était transporté près de Carentan, en Normandie, où il était traité.



La pesée du teil picot à Larvor dans les années 1990

## LE GOÉMON D'AUJOURD'HUI

Actuellement, cette activité n'existe plus, l'Etat y a mis trop de contraintes administratives. Les algues continuent à s'échouer sur les grèves et les plages ce qui, auparavant, était une richesse (« l'or brun ») est devenu une nuisance pour certains. La commune fait nettoyer les plages lorsque celles-ci sont envahies par les algues. Cela représente un important budget. Il faut, cependant, remarquer que le goémon

déposé par les marées sur l'estran, que l'on appelle la « laisse de mer », est un grenier à nourriture pour les oiseaux (de mer), grâce aux insectes qu'il contient. Cette laisse de mer protège aussi le rivage contre l'érosion.

L'exploitation des algues a fait vivre les hommes de notre côte pendant des décennies, travail pénible, dangereux, mais nourricier. Aujourd'hui, sur les côtes bigoudènes il ne reste plus rien de cette activité goémonière importante.

Les algues sont toujours une ressource majeure dont les usages représentent un fort potentiel d'innovation. En Finistère, la cueillette mécanisée se fait en pleine mer principalement dans l'archipel de Molène.

Les professionnels de la filière diversifient leurs sources d'approvisionnement, ils développent en Bretagne l'algoculture en s'inspirant des pays asiatiques où ce type de production est dominant et représente 90% du marché mondial.

La société Algolesko, basée au port de pêche de Loctudy, a repris le flambeau du travail des algues depuis 2013. L'entreprise dispose de deux bateaux et emploie 11 personnes. Les algues grandissent dans une éclosérie, basée à Loctudy, puis sont déposées sur des filières dans une grande ferme marine de 150 ha, classée en Natura 2000, au large de Lesconil et Larvor. Les algues sont récoltées, travaillées et transformées en produits destinés à l'agroalimentaire, la santé et la cosmétique. Cette activité connaît un très grand développement et il faut espérer que cette richesse, qui existe au large de notre côte, puisse perdurer.



© Algolesko