

# Le brûlage du goémon

## Le goémon\* et son usage industriel

Coupe de laminaires



Vers la fin du 17<sup>ème</sup> siècle, les verriers se sont mis à utiliser les cendres d'algues (carbonate de sodium) pour la fabrication du verre.

Dès le début du 18<sup>ème</sup> siècle, la coupe et le brûlage de goémon s'organisent. D'abord en Normandie puis en Bretagne.

Les cendres obtenues prennent la dénomination de soude (pain de soude).

Parallèlement, de nouveaux procédés et des nouvelles matières premières sont mis en œuvre pour obtenir le carbonate de sodium ; principalement le sel marin.

Ces nouveautés mettent à mal l'usage industriel des algues, jusqu'à la découverte de l'iode (vers 1813) ; une étude approfondie fait apparaître la richesse des laminaires en iode, essentiellement la variété « laminaria digitata ».

Le marché est porteur (maladies se rapportant à la fonction thyroïdienne) et c'est ainsi que l'on voit tout le littoral s'équiper en usines de production d'iode (1830) à partir des pains de soude fournis par les goémoniers

Cueillette des stipes



Le répit est de courte durée car d'autres matières sont utilisées pour obtenir l'iode principalement les nitrates du Chili et la potasse pour un coût très inférieur.

Il sera alors nécessaire de régulariser le marché et ce protectionnisme permettra de tenir jusqu'en 1955 avec un quota de production de 60 à 70 tonnes d'iode.

Séchage des stipes



5 tonnes de laminaires à la coupe  
= 1 tonne de laminaires secs  
= 150 à 200 kg de soude  
= 2 à 3 kg d'iode

A partir de l'iode, un nouveau produit est élaboré : l'Algine.

Après une longue période de tâtonnements et de résultats modestes, l'alginate devient en 1960 le produit phare de l'exploitation industrielle des algues. (Utilisations multiples : alimentaires (gélifiants) ; pharmaceutiques, cosmétiques, textiles). Le cycle de transformation depuis la coupe est entièrement réalisé à l'usine et c'est ainsi que s'éteignent les derniers fours à goémon, producteurs de pains de soude.

Four à goémon



En quête de se remémorer le passé, l'Association du Patrimoine de Kerlouan a remis au jour et réhabilité 3 fours parmi la vingtaine mise en œuvre à la grande époque dans notre commune. L'Association des Plaisanciers, forte de son potentiel et de sa dynamique, s'est alors engagée à rallumer ces fours dans le cadre d'une « Fête du brûlage de goémon ».

Brûlage



Nous célébrerons notre 3<sup>ème</sup> édition dimanche 8 juillet sur les dunes de St Egarec.

Dans la mesure du possible, nous sommes attentifs au respect des outils et gestes que nous transmettent les anciens.

La préparation de la fête commence dès le mois de janvier par la cueillette des stipes décamponnés par les tempêtes (tiges de laminaria hyperboréa) que nous séchons en tas jusqu'au jour du brûlage.

Au mois de mai, à l'occasion de forts coefficients de marée, a lieu la coupe de laminaires (laminaria digitata) : c'est le produit idéal pour notre besoin.

Trois bateaux traditionnels sont mis en œuvre pour une récolte escomptée de 1 tonne (sec).

Les récoltes sont séchées puis stockées à proximité du four, lequel subit un toilettage annuel et un réaménagement des cloisons.

La coupe de laminaires est réglementée : pour des besoins de démonstration patrimoniale, il est nécessaire d'obtenir l'agrément des Affaires Maritimes.

Brassage



L'allumage a lieu en début de matinée et jusqu'à 18 heures. Vient ensuite le brassage à l'aide de barres de fer (pifoun) dans le but d'homogénéiser et de compacter les cendres.

On procède alors à la grillade des berniques, tâche dévolue traditionnellement aux enfants chargés de leur approvisionnement.

Grillades



C'est un moment très apprécié des spectateurs : le goût transmis par la soude est inimitable...

Dès le lendemain matin, et après avoir enlevé les cloisons en pierre, on procède à l'extraction des pains de soude d'un poids pouvant atteindre 60 kg.

Notre modeste production est distribuée localement aux associations et musées qui le demandent.

Nous ne pensions pas obtenir aussi tôt un tel succès populaire. Force est de constater que le public apprécie le retour aux traditions.

Nous ne sommes pas peu fiers d'avoir enclenché cette démarche car, après 50 années d'abandon, nos dunes sont à nouveau empanachées, le temps d'une fête.

Pierre GEFFRAY  
Plaisancier du Pays Pagan - APPPP

\* Terme générique incluant toutes les variétés d'algues citées dans ce texte.

Bibliographie : Les goémoniers de Pierre ARZEL