

## La Pêche du Goémon et la Préparation des soudes à l'île Plate

H. Dugoujon

---

**Citer ce document / Cite this document :**

Dugoujon H. La Pêche du Goémon et la Préparation des soudes à l'île Plate. In: La Terre et La Vie, Revue d'Histoire naturelle, tome 3, n°6, 1933. pp. 341-345;

doi : <https://doi.org/10.3406/revec.1933.2909>;

[https://www.persee.fr/doc/revec\\_0040-3865\\_1933\\_num\\_3\\_6\\_2909](https://www.persee.fr/doc/revec_0040-3865_1933_num_3_6_2909);

---

Fichier pdf généré le 17/04/2024

# LA PÊCHE DU GOÉMON ET LA PRÉPARATION DES SOUDES A L'ILE PLATE<sup>(1)</sup>

par

H. DUGOUJON

L'île Plate située dans l'archipel des Sept-Iles, au large de Perros-Guirec (Côtes-du-Nord), est un îlot de peu d'élévation au-dessus des eaux. A cause de sa situation presque au ras des flots et de son petit port de mouillage, cette île a été adoptée, depuis plusieurs années, par des équipes de pêcheurs goémonniers qui viennent y passer une grande partie de l'année.

C'est autour de l'archipel, au milieu des rochers qui abondent dans ces parages, que se fait la récolte des Algues marines qui servent à l'extraction de l'iode.

Cette pêche est pratiquée depuis fort longtemps en Bretagne et reste localisée uniquement dans ce pays, depuis le sillon de Talbert (Côtes-du-Nord) jusqu'à la presqu'île de Quiberon. C'est principalement dans les îles et îlots que l'on rencontre le plus de goémonniers, et l'île Plate n'est qu'un des nombreux points du littoral où l'on pratique cette pêche. Le point central de cette exploitation est l'archipel d'Ouessant.

Les marins goémonniers viennent tous de quelques ports bretons où

l'on construit spécialement des bateaux pour cette pêche. C'est de Plouguerneau, Plouescat, Landéda, en particulier, que, tous les ans dès les premiers jours, les bateaux se dirigent vers les îles perdues au milieu de l'Océan.

Les barques que les pêcheurs utilisent ont sept ou huit mètres de longueur et jaugeant 4 à 5 tonneaux ; ils sont deux hommes à bord : le patron et le matelot.

Profitant de la basse mer, la barque est amenée au-dessus des champs d'Algues, que l'on distingue vaguement à l'œil à travers une épaisseur de plusieurs mètres d'eau.

Le patron est penché à l'avant : avec une faucille emmanchée à une perche de 4 mètres, il guillotine (c'est le terme du métier et le nom de l'outil) les Algues qui se trouvent dans les fonds à sa portée.

Le stipe est coupé et l'Algue n'étant plus maintenue au rocher monte à la surface de l'eau. Elle est recueillie avec un râteau par le matelot qui se trouve à l'arrière de la barque.

Quand la barque est pleine, on s'achemine lentement, en se laissant aider par le courant de la marée montante, vers le petit port de débarquement.

---

(1) Cet article est extrait d'une brochure que la Ligue pour la Protection des Oiseaux a éditée sur les Sept-Iles au profit de la Réserve ornithologique qu'elle y a organisée.

On échoue la barque et les Algues sont déchargées et transportées par les deux hommes sur les dunes de l'île.

Cette pêche, comme toutes les pêches, suppose le beau temps. Il faut que la mer soit calme pour



L'île Plate vue de l'île-aux-Moines.

couper les Algues et les recueillir ; il faut aussi qu'elle soit transparente pour voir l'emplacement des Algues recherchées par les goémonniers.

La vie de ces marins est rude. Ils quittent leur foyer à la fin de l'hiver, généralement vers le début de mars et restent dans les îles jusqu'aux mauvais jours de septembre. Ils vivent dans des huttes qu'ils se construisent eux-mêmes à l'aide de quelques planches, des mottes de gazon et des Fougères. Deux crampons permettent d'étendre les hamacs et une cheminée plus ou moins fumeuse sert à faire la cuisine. Leur nourriture est invariablement composée de pain, de beurre, de pommes de terre et d'un peu de lard qu'ils se procurent toutes les semaines lorsque l'un d'eux va sur le continent faire le ravitaillement.

Les goémonniers de l'île Plate,

plus heureux que beaucoup de leurs camarades, ont la bonne fortune de se trouver à proximité du phare, dont les gardiens peuvent les secourir en toute circonstance urgente.

Les Algues récoltées par les goémonniers pour l'industrie de l'iode sont toutes de la famille des Laminaires : les plus recherchées sont les *Laminaria digitata* et les *Laminaria flexicaulis*.

Nous extrayons du très intéressant ouvrage de M. Vincent, Directeur de la Station Agronomique du Finistère (1), quelques renseignements sur le traitement des Algues marines.

Toutes les usines françaises, anglaises et japonaises, extrayant l'iode des Algues marines, traitent les cendres d'Algues.

L'industrie de l'iode qui, dans certains milieux mal informés, est représentée comme très arriérée, a été l'objet de nombreuses études. Le problème étant complexe, beaucoup des idées émises n'ont pu recevoir l'application visée, et actuellement l'extraction de l'iode se fait encore presque totalement par le traitement des cendres des Algues marines.

Les Algues récoltées vertes sont mises à sécher sur les dunes, les rochers, et, quand le degré de siccité est atteint, on les entasse en meulons et meules en vue de leur incinération.

La dessiccation est rapide : en plein été, si les surfaces à sécher sont suffisantes, une seule journée peut suffire et après deux jours on peut brûler.

Au printemps et à l'automne il en

(1) M. VINCENT — Les Algues marines et leurs emplois agricoles, alimentaires et industriels. Baillière éditeur, 1924.

est autrement : les pluies viennent souvent troubler les opérations et parfois même anéantir la récolte, qui pourrit et n'est plus propre qu'à fumer les terres.

L'hiver, les Algues épaves, riches en iode, amenées par les tempêtes, sont perdues pour l'industrie : il ne suffit pas de récolter, il faut aussi pouvoir sécher en vue de brûler.

Les Goémons séchés, contenant encore 15 à 25 % d'eau, sont rassemblés en tas près des fours de combustion.

Ces fours, très simplement construits, représentent une rigole de quelques mètres de long avec une section rectangulaire, dont la surface intérieure est tapissée de pierres plates.

Les Algues sont jetées en entier dans ces fours : elles brûlent en pétillant et répandent des fumées âcres, d'odeur spéciale, qui traînent longuement sur le sol.

Le goémonnier ajoute des Algues jusqu'à ce que la fosse soit pleine de cendres en fusion et tisonne la masse pour en provoquer l'agglomération.

Par refroidissement, les cendres se solidifient en une masse très dure qu'il faut casser pour l'extraire du four : on a alors les « pains de soude ».

Les pains de soude sont hétérogènes : on y voit souvent des fragments plus ou moins brûlés, des produits charbonneux, des fragments rocheux et du sable, puis des sels fondus, blancs ou teintés de vert ou de vert bleuâtre.

Les cendres d'Algues ont une composition chimique très variable, liée à la nature des Algues, à leur origine géographique, à leur mode de récolte,

à la conduite de la combustion et à l'honnêteté des opérations (très souvent les brûleurs ajoutent du sable et des cailloux dans les cendres en fusion pour en augmenter le poids).

La teneur en iode oscille entre 3 et 17 kilos par tonne, les sels solubles



Abris pour les goémonniers

de potassium entre 35 et 65 %.

Les soudes sont vendues aux usines dès leur préparation. Elles sont analysées et leur prix à la tonne est fixé d'après la richesse en iode et les cours de vente de l'iode.

La technique de l'extraction de l'iode repose sur les opérations suivantes :

*Lixiviation.* — Les cendres d'Algues, lessivées à l'eau douce, donnent des solutions salines contenant tous les iodures, ainsi que les sels de potasse et de soude solubles.

*Concentration.* — Les solutions salines concentrées et refroidies abandonnent successivement les chlorures de sodium et de potassium avec du carbonate de soude.

*Désulfuration.* — Les eaux finales très concentrées renferment des chlorures de potassium et de sodium à saturation, presque tous les sulfures

et hyposulfites, les carbonates et la presque totalité des iodures.

On décompose par l'acide sulfurique les composés carbonatés sulfurés et les divers sulfites.

*Précipitation de l'iode.* — Des eaux acides filtrées on extrait l'iode en le



Plage de séchage : meules de goémons.

déplaçant de ses combinaisons par le chlore libre.

*Sublimation.* — L'iode boueux est ensuite raffiné par sublimation une première fois (iode monosublimé), puis une seconde fois (iode bisublimé) avant d'être livré à la droguerie ou à la pharmacie.

### Utilisation des Floridées : Lichen, Goémon blanc <sup>(1)</sup>.

Le *Chondrus crispus*, le *Gigartina mamillosa* et le *Gymnogondrus norvegicus*, plus ou moins associés, habitent nos côtes bretonnes et vendéennes. Les pêcheurs les cueillent habituellement de mai à octobre aux plus basses mers et les étendent soit sur les rochers, soit sur les dunes afin de les blanchir.

L'action combinée des rosées et du soleil les décolore assez lentement, et l'on obtient un produit de

couleur crème où les plantes ont conservé leur aspect.

S'il survient des pluies, le blanchiment est retardé ; une partie de la gomme se dissout et le produit est moins beau, sa valeur commerciale est diminuée.

Les commerçants achètent ces produits blanchis, les trient et les emballent pour la vente. Certains d'entre eux font des qualités plus blanches en utilisant l'action de l'acide sulfureux, et même livrent ces Lichens pulvérisés.

Le *Chondrus crispus* fait l'objet d'un commerce d'exportation notable avec les Amériques.

On l'emploie en France comme apprêt, plus spécialement pour les satins.

On l'utilise aussi comme épaississant dans la préparation des potages, sauces, sirops de fruits, émulsions, etc..., mais sans qu'on lui attribue une valeur alimentaire spéciale (1).



Four servant à l'incinération des goémons.

(1) Extrait de l'ouvrage de M. Vincent

### Utilisation des Fucées : Algues de rive<sup>(1)</sup>.

Ces Algues poussent à proximité du rivage ; elles sont composées surtout par des espèces de la famille des Fucées, principalement les *Fucus serratus*, *vesiculosus* et *platycarpus*.

Ces plantes, ainsi que quelques variétés d'Algues les plus communes forment les champs qui, aux grandes marées s'étendent quelquefois à perte de vue sur le bord du rivage. En général, ces Algues sont recouvertes et découvertes alternativement par la mer au moment des grandes marées de vives eaux.

Sur le continent, la récolte de ces variétés dites « Goémons de rive » se fait aux époques fixées par les arrêtés des maires, car ces plantes sont gratuitement concédées aux Communes par l'Etat.

Dans les îles et îlots situés très au large, ces règles n'existent plus et les bateaux viennent pendant une partie de l'hiver, quand le temps le permet, chercher les Goémons pour les vendre aux cultivateurs.

La récolte est facile : on échoue la barque au milieu des rochers et, à la faveur de la marée basse, on cueille les *Fucus* que l'on charge au fur et à mesure dans le bateau.

Les Algues sont mises à égoutter en tas et quelques jours après sont employées en couverture sur la terre, avant le labourage.

L'emploi de ces engrais a fait la fortune et la renommée de la culture des rivages bretons. On leur doit la fameuse « ceinture dorée » qui s'étend autour de Roscoff.

Quelle est la valeur de ces produits au point de vue des principes actifs ? Elle est assez faible, puisqu'ils ren-



Pains de soude disposés en tas pour la vente.

ferment 70 à 80 % d'eau et environ 0,65 % d'azote, 0,12 % d'acide phosphorique et 1,25 % de potasse ; mais ils agissent surtout comme amendement, en allégeant le sol et ils fournissent de l'humus.

Les Algues ne peuvent supporter le transport loin des lieux de la récolte, elles sont très recherchées par les cultivateurs des bords immédiats de la côte.

Ceux qui savent les associer aux engrais chimiques obtiennent des résultats remarquables qui ne sont que la juste compensation des désavantages que leur apporte le voisinage de la mer.

(1) Extrait de l'ouvrage de M. Vincent.

Les clichés sont de M. H. DUGOUJON.