



phare au large du finistère

©

[S. Lebras.photographie](#)

Au large du Conquet, en mer d'Iroise, bien au-delà du phare des pierres noires, Molène « moal enez » (l'île chauve), dernier **archipel** des côtes Bretonnes nous embarque en immersion vers les îles du ponant...un petit bout de terre au milieu de l'océan.

Située au cœur du Parc Naturel Régional d'Armorique, c'est l'un des derniers **archipels** sauvages des côtes métropolitaines. Jadis, pendant la période glaciaire, l'**archipel de Molène** était une presqu'île d'environ 300 km², soudée au continent au niveau de la pointe St Mathieu.

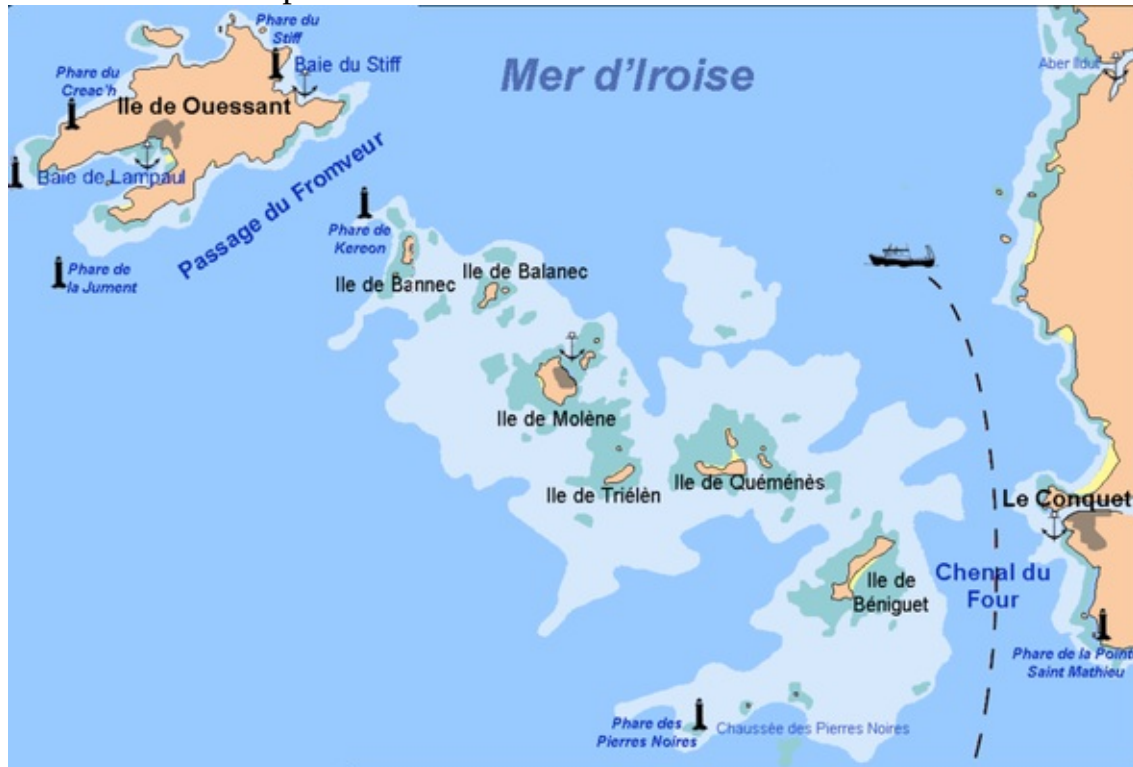
A la fonte des glaciers, la presqu'île se transforma en un **archipel** constitué de neuf îles et de nombreux îlots (Banneg, Balaneg, Enez ar C'hrizienn, Trielen, Kemenez, Litiri, Béniguet, etc.). Certains sont privés, d'autres classés réserves naturelles ou réserves de chasse. Deux îles seulement sont habitées : **Molène** et Quéménès.

Aujourd'hui séparé du continent par le chenal du Four, l'**archipel** est formé d'un chapelet d'îles qui relie la pointe Finistère à l'île d'Ouessant. Entre les îles Molénaise et Ouessant, le passage de Fromveur. Cette zone est l'une des plus dangereuses au monde. Elle se caractérise par de innombrables récifs, des hauts-fonds n'excédant pas les 20 mètres de profondeur sans compter l'action combinée de la houle et des courants de marée qui sont parmi les plus forts d'Europe

(jusqu'à 16km/h). Ces paramètres créent des conditions de navigation redoutées par tous les marins.

Lors des grandes marées, lorsque le coefficient est supérieur à 107, certaines îles et îlots sont reliés entre eux par de larges estrans qui se dévoilent l'espace de quelques heures.

Depuis 1988, la préservation de cette nature d'exception et l'harmonie existante entre l'homme et son milieu ont permis au parc marin d'Iroise d'être classé réserve de biosphère au sein du réseau mondial de l'UNESCO.





© Image wikipédia

La faune de l'archipel de Molène

Les grands mammifères marins

Au large du Finistère, **l'archipel Molennaise** joue un rôle crucial dans la biodiversité marine. Cette zone, difficile d'accès pendant une grande partie de l'année permet à de nombreuses espèces de s'y réfugier. C'est également un havre de paix pour les mammifères marins (grands dauphins, phoques gris, cétacés) présents toute l'année.

Les dauphins

Deux petits groupes de dauphins cohabitent dans la mer d'Iroise. Ils représentent environ 60 individus, soit 35 autour de Molène et 25 au large de la pointe du Raz, en direction de l'île de Sein. Pour s'alimenter le petit groupe de dauphin demeurant dans l'archipel privilégie le grand champ de laminaires. Les proies y sont variées et abondantes.

Les phoques gris

Espèce protégée, les phoques gris sont comptés chaque mois au niveau des

reposoirs. Ils seraient environs 80 individus vers **Molène**, mais le nombre n'est jamais fixe puisqu'ils font partie d'une population qui fréquente à la fois les côtes britanniques et Bretonnes. Toutefois, il a été observé que chaque année, les femelles donnent naissance à 3 ou 4 petits à Molène et seulement 1 à 2 vers Ouessant.



Pixabay CC0

Les oiseaux de l'archipel de Molène

Les îles et îlots de **l'archipel** présentent un intérêt sans conteste pour les oiseaux nicheurs. De nombreuses colonies sont protégées et présentent un caractère de préservation inestimable pour la survie des espèces.

Par exemple, c'est le lieu de nidification de la plus grande colonie française d'océanite tempête puisque 90% des effectifs sont rassemblés en Iroise.

L'île de Banneg accueille la deuxième colonie Française de Puffin des Anglais et l'île de Beniguet la plus grande colonie de sterne naine.

Un autre oiseau emblématique est le fou du bassan. Cet oiseau migrateur longe les côtes Bretonne l'été. En revanche, vous ne le verrez jamais dans les terres qu'il déteste survoler. Pélagique, il aime rester seul ou en petit groupe l'hiver alors qu'en été il se regroupe et forme d'énormes colonies. Le fou de Bassan est un oiseau qui traverse les âges. Présent depuis 40 millions d'années, il tire son nom de son comportement. Formidable pêcheur, il repère les bancs de poissons au vol, plongeant en piqué d'une hauteur de 30 mètres parfois. En approche finale, il adopte une posture aérodynamique repliant ses ailes pour fondre sur sa proie avec une vitesse allant jusqu'à 100 km/h sans se blesser. (les concepteurs du concorde s'inspirèrent de cet oiseau pour la posture aérodynamique de l'avion !). De plus, cet oiseau, qui s'unit pour la vie est un excellent planeur qui peut faire jusqu'à 200 km pour se nourrir. Présent sur les côtes Bretonne depuis 1930, quelques couples ont été insérés dans le sud de la France près de Marseille depuis quelques années seulement. Aujourd'hui, il n'y a pas assez de recul pour dire si cet oiseau restera ou non dans cette région.

Un autre oiseau nicheur dont on ne s'attend pas à voir sur les côtes Bretonne c'est le pingouin.

Les pingouin torda sont des oiseaux nicheurs au nombres de 1000 à 10000 hivernant. Ils rejoignent nos côtes d'octobre à mars afin de se protéger des grosses tempêtes hivernales et trouver de la nourriture en abondance. Oiseau grégaire, les couples sont unis pour la vie. Chaque année, la femelle pingouin pondra 1 seul oeuf qu'elle déposera sur le sol. 5 semaines plus tard, l'oeuf éclos. Le petit est nourri par ses 2 parents puis au bout d'une vingtaine de jours, alors qu'il ne sait toujours pas voler, le jeune pingouin se jettera à l'eau sous l'oeil attentif de son père. C'est au gré des vagues qu'il va finir sa croissance pour former. Après avoir parcouru pendant 2 à 3 années les océans, le jeune pingouin formera à son tour une famille.

Il me semble également important d'évoquer le goéland. Son nom est issu du Breton gwelan ou gouelañ qui signifie "pleurer" :

Dans **l'archipel de Molène**, 3 espèces de goélands cohabitent :

Le goéland brun, le goéland argenté et le goéland marin. Le cri des goélands est le même pour le brun et l'argenté. En revanche, celui du goéland marin est

plus grave et plus rauque.

Contrairement aux idées reçues, la population de goéland décroît depuis la fin des années 80. Dans **l'archipel de Molène**, il était dénombré 8500 couples de goélands bruns et 5800 couples de goélands argentés en 1990. En 2015, il a été observé seulement 1350 couples de goélands bruns et 500 couples de goélands argentés. Concernant les goélands marins, la population semble rester stable et représente 5% des effectifs mondiaux..

L'archipel est également une zone de reproduction pour certaines espèces comme les huîtres pie ou les gravelots de Bretagne, mais également un espace de stationnement pour les limicoles en cours de migrations pré et post nuptial ou hivernal. C'est le cas par exemple pour les bécasseaux variables, le tourne pierre à collier, les courlis cendrés...etc.



Pingouin torda par Laurent Bellard

© Pascal Deux - Goéland argenté (1), ©Eric Hallais - Huitrier-pie (2), © PhilMarc Photographies - Sterne naine (3), ©Raouf Guechi - Bécasseau variable (4), ©Eric Hallais - Fou du bassan (5,6), ©Laurent Bellard - Grand gravelot (7), ©Pascal Deux - Courlis cendré (8), Laurent Bellard - Pingouin Torda (9)

La flore

Dans ces îles constamment balayées par les vents et les embruns, la flore est constituée de Bruyères et de fougères ou s'insèrent d'énormes blocs de granite. A

constituée de bruyères et de rougères ou s'insèrent d'énormes blocs de granite. A l'intérieur des fissures existantes sur les rochers, on trouve d'innombrables espèces de plantes (arménies maritime, silène maritime, spergulaire des rochers, lotier corniculé, cochléaire officinale)

Sur les plages ou dans les cordons de galets, des plantes sont recensées comme la criste-marine, la douce amère prostrée, le pavot cornu ou encore le chou marin protégé à l'échelle nationale.

Cochléaire officinale (1), Chou marin
(2), © Silènes maritime par Pascal Dazin (3)
Pavot cornu [©Kriss De Niort](#)

[© Jacques Simon](#) (1-2-3-4) , © Michèle Bec (6), ©Potier jean-Louis (5),
©Julien Carnot (8), jean-jacques Broemelen (10)

Grace à son tombolo, **Molène**, petite île de 200 âmes à l'année pour une surface de 72 hectares est rattachée à marée basse à deux petits îlots : les Ledenez.

Le Ledenez Vraz (grand Lédénès de 11 hectares) qui est lui-même relié au Ledenez Vihan (petit Lédénès) par son tombolo (mélange de sable et de galets). si vous voulez découvrir **l'archipel de Molène**, inutile de prendre la voiture ou le vélo : ils sont interdits. En revanche, un sentier de randonnée balisé vous permettra de faire le tour de l'île en une heure. Vous pourrez observer le quadrillage des parcelles grâce aux petits murets de pierres sèches qui jalonnent l'île.

Sur l'îlot de Ledenez d'anciennes maisons de goémoniers ont été restaurées et réhabilitées afin de les transformer en refuge. Les familles peuvent venir y passer une ou deux nuits et vivre dans les conditions similaires à celle des ramasseurs d'algues au sein d'un espace naturel et protégé. Un retour aux sources assuré !

L'histoire de l'île

"Qui voit Molène voit sa peine"

"Qui voit Ouessant, voit son sang"

"Qui voit Sein, voit sa fin"

Voilà un proverbe Breton qui a de quoi faire frémir...toutefois, bien qu'inhospitalière, l'île de **Molène** est habitée depuis le Néolithique. Plusieurs monuments mégalithiques (Menhir, Dolmen, Cromlech, Chambre funéraire, Enceinte fortifiée) ainsi qu'une maison en pierre sèches ont été découvert lors de

fouilles archéologiques notamment sur le site de Beg ar Loued au sud-ouest de l'île.

Sur **Molène**, les conditions de vie sont difficiles. « On n'y trouve point de sources et elle ne possède que quelques puits, dont l'eau est presque toujours saumâtre » écrivait Benjamin Girard en 1889.

Au Moyen-âge, l'île dépend de l'abbaye St Mathieu aujourd'hui en ruine.





Abbaye Saint Mathieu © Santo Meneghini (1), Michèle Bec (2)
Les catastrophes que connut Molène

A la révolution, l'île fut pillée plusieurs fois par les anglais mais la pauvreté omniprésente finit par les décourager. Les **Molénnaï**s vivaient des seules ressources de la terre et de la mer ce qui ne représentait pas grand chose compte tenu de la superficie de l'île.

Puis, les épidémies se succèdent et n'épargnent pas Molène. Au XIX^{ème} siècle, le choléra, le typhus, la typhoïde font des ravages dans la population. Ce n'est qu'en 1894 qu'ouvre un réseau d'eau potable permettant d'améliorer le quotidien des habitants et enrayer les épidémies dévastatrices.

Toutefois, si l'eau potable arrive, la nourriture manque toujours. La famine est proche et le journal "Le petit parisien" titre "La famine à l'île **Molène**" le 17 février 1904.

Malheureusement, cet épisode n'est pas isolé puis qu'entre 1891 et 1921, on dénombre près de quinze périodes de famine démontrant les conditions de vie extrême des **Molénnaï**s, mais les catastrophes ne s'arrêtent pas là.

Le 02 février 1904, les îliens connaîtront le pire drame connu dans **l'archipel**. Un violent raz de marée s'abat sur l'archipel. L'île du Beniguet est

balayée par l'océan et le sel qui s'est immiscé dans les sols rend les terres stériles pendant 4 longues années.

Sur l'île de **Molène**, le trait de côte recule de 100 mètres. Les terres ne sont plus cultivables et la récolte de goémon est emportée par les flots. C'est de longs mois de travail qui disparaissent et l'espoir de pouvoir se nourrir grâce à sa transformation en soude qui s'envole. A l'époque, la seule perte du varech destiné est estimée à 20 000 francs. Un montant très élevé pour l'époque.

De nombreuses habitations sont détruites et les **Molennais**, bien que profondément attachés à leur île commencent à envisager l'exode.

Les naufrages dans l'archipel de Molène

Au début du siècle dernier, les naufrages sont fréquents et font partie du quotidien des îliens. Il n'existe aucun phare ni moyens de prévenir les marins de la dangerosité de la zone. Seul un drapeau est hissé afin de prévenir les marins d'un nouveau drame. C'est pourquoi, en 1908, un sémaphore est construit et sera en activité jusqu'en 1983.

Le naufrage du Drummond castle

L'histoire de ce drame reste ancrée dans les esprits Molénais...elle est celle-ci :

*En cette soirée du 16 juin 1896, les passagers se préparaient pour un dîner marquant la dernière nuit à bord. Mais si la mer est calme et la température très plaisante, le commandant William Pierce est inquiet, car un brouillard est tombé depuis plus de 24 heures et il ne peut situer avec précision la position de son navire. Il sait cependant qu'il se trouve au large de Brest, dans les parages des îles d'Ouessant et **Molène** et connaît la dangerosité des écueils environnants. Pierce a fait effectuer plusieurs sondages, ordonnant même une fois de stopper les machines afin d'en maximiser la précision. Sondage imprécis ou mauvaise reconnaissance d'un phare ? Toujours est-il que le commandant pense avoir doublé Ouessant et il donne l'ordre de faire route à l'Est. Le Drummond Castle va alors tout droit vers la Chaussée des Pierres Vertes, ensemble de récifs au Sud de l'île d'Ouessant.*

Le paquebot va éventrer tout son tiers avant sur une roche qui n'émerge pas. Si le choc est ressenti violemment pour les quelques marins se trouvant à l'avant, il n'en est rien pour les passagers dont la plupart sont déjà couchés et qui apprennent, incrédules, qu'il faut se lever, s'habiller chaudement et se diriger vers les canots de sauvetage. Mais il y a déjà de l'eau jusqu'au pont et 15

minutes après le choc, le Drummond Castle sombre dans le Fromveur sans qu'aucun canot ne soit mis à l'eau.

Depuis le 16 juin 1896, le Drummond Castle repose dans le Fromveur, sur un fond de sable, à une profondeur de 65 mètres environ.

Le 17 juin au matin, pêcheurs Molénais et Ouessantins sortent en mer pour relever casiers et filets. De leurs zones de pêche respectives, ils s'aperçoivent rapidement qu'un naufrage a eu lieu dans ces eaux. Deux barques parties plus tôt que les autres vont trouver les trois survivants : Joseph Berthelé d'Ouessant arrive à sauver un passager et Mathieu Masson de Molène ramène avec son équipe deux membres d'équipage du paquebot, transis, mais en vie.

L'alerte est alors donnée. Les pêcheurs se mettent à rechercher des survivants. Le Préfet maritime de Brest, prévenu par télégramme, envoie un patrouilleur militaire, aidé par 'le vapeur' effectuant la liaison entre les îles et le continent. Pendant 48 heures, cette flottille cherche vainement des rescapés et ne ramène que des corps sans vie.

Plus de deux mois après le naufrage, dans un rayon de plus de 20 milles, la mer continue de rendre des corps : on en retrouve au Conquet, à Portsall...

Suite à cette catastrophe, les habitants furent remerciés par la Reine Victoria sous différentes formes :

- * Réception d'une citerne d'eau douce d'une capacité de 300 m^3
- * Création d'un impluvium alimentant une citerne de 4 000 m^3
- * Don d'une horloge
- * Don d'un calice en or orné de pierres précieuses pour l'église de l'île.

En 1996, le centenaire, pour le centenaire du naufrage, des rescapés étaient présent à la cérémonie ainsi que plusieurs représentant Français et Anglais. Pour l'occasion, la reine Elisabeth II a offert aux **Molénais** un drapeau anglais en signe de reconnaissance et d'amitié envers les habitants de **l'archipel**.

Cimetière des Anglais ©Michèle Bec, Calice et
l'horloge [©musée patrimoine d'iroise](#),
Impluvium ©Dominique De Vocht

L'eau et l'énergie à Molène

Autrefois alimentée par l'eau saumâtre du puits Saint Renan situé derrière l'abri du canot de sauvetage, les habitants possèdent quasiment tous leurs propres

citerne d'eau de pluie. De plus nous l'avons vu, grâce à la générosité de la Reine Victoria, l'île dispose depuis le début du XX^{ème} siècle d'une citerne et d'un impluvium. Enfin, depuis 1989, grâce à des forages effectués à 22 mètres sous terre, Molène dispose de 3 sources de captages dans la nappe phréatique situées au Nord-est de l'île et alimentées en eau douce. Aujourd'hui près de 60% des habitants s'y sont raccordés.

Question énergie, l'île de **Molène** crée son électricité grâce à un groupe électrogène fonctionnant au gazole.

La légende du puits de St Ronan

Selon la légende, l'île de **Molène** manquait d'eau lorsque Saint-Ronan y débarqua en l'an 520. Il prit alors un bâton et fit jaillir de l'eau en l'enfonçant dans le sol. Un puits fut construit sur cet emplacement. Or, à cet endroit il n'y a ni source, ni autre forme d'arrivée d'eau. D'où venait l'eau, personne ne l'a jamais su mais ce qui est certain, c'est que ce superbe puits est aujourd'hui un élément architectural et patrimonial de l'île.





Puits © [Musée patrimoine d'Iroise](#)

Citerne d'eau © Michèle Bec

La Proella : Une tradition insulaire

Tradition originaire de l'île d' Ouessant mais largement pratiquée dans toute l'archipel, elle se présente à **Molène** sous sa forme simplifiée. Il s'agit d'une cérémonie qui date du XVIII ème siècle et très présente jusque dans les années 1960. Elle vise à honorer les marins disparus en mer et dont le corps n'a pas été retrouvé. Cet enterrement fictif se passe ainsi :

A l'annonce d'une mort, les voisins de la famille en deuil allaient chercher une petite croix de cire bénite au presbytère. Toute la nuit, la famille veillait cette croix, la proella, qui représentait le corps du disparu. Le lendemain, famille et amis se rendaient à l'église avec la croix de cire posée sur un coussin. La messe d'enterrement se déroulait normalement. A la fin de la cérémonie le prêtre déposait la croix dans une urne en bois, puis dans la "tombe" commune. Au cimetière, le monument de la Proella reste un lieu de recueillement pour beaucoup d'îliens. (source dameshadow)

A visiter sur Molène (cliquer sur les pastilles colorées)

Située à seulement 9 km des côtes et 2 km de **Molène**, l'île de Quemenes,

« Kemenez » en Breton, représente 26 hectares de terres fertiles (1.4 km de long sur 400 mètres de large). Au nord de l'île, une longue bande de galet submersible la relie à l'îlot de Lédénez lui-même rattaché par des galets à un troisième îlot de Lédénez vihan.

Sur cette île, de nombreux vestiges mégalithiques (chambre funéraires, menhir, poteries...etc) attestent une présence humaine depuis la préhistoire. A la pointe de Beg ar Groac'h, à l'ouest de l'île, ont été retrouvé deux grandes concentrations de mégalithes alors que sur l'îlot de Lédénez vihan, c'est un tumulus et un alignement de dalles qui ont été mis à nu. A Quémenes, d'autres découvertes se font régulièrement mais la houle et les déferlantes qui balayent les côtes changent constamment le paysage de l'île détruisant parfois ce patrimoine inestimable.

Louée puis achetée par la famille Tassin, la petite île connaît pendant près de 50 ans une activité très dense. Dès 1953, Henri Tassin commence par mettre en place un commerce d'algues de rives et développe la ferme.

Les affaires sont prospères et lui permettent d'acheter Quemenes en 1960. Il s'y installe alors avec femme et enfants. Les saisons s'enchaînent et le travail ne manque pas. Dès l'arrivée du printemps, les travaux de la ferme reprennent. Agriculture (pommes de terre, betteraves, céréales) mais également élevage (moutons, chevaux, vaches) et pêche, rythment leur quotidien.

En hiver, il faut ramasser le goémon pour le vendre sur le continent. Sur l'île, à cette époque une trentaine de personnes résident à l'année. Des goémoniers et fermiers pour la plupart. Des vestiges de cette activité ont été retrouvés comme des abris de goémoniers ainsi qu'une vingtaine de fours à goémon.

En 1990, devenue déserte, l'île est laissée à l'abandon.



Quemenes
Photo: Christophe Thomas

©Wilfried Thomas, île de Quéménès

La petite île de Quemenes est acquise en 2003 par le conservatoire du littoral afin de préserver les richesses naturelles et patrimoniales de l'île. Avec l'aide de plusieurs partenaires, le conservatoire décide de faire de cette île un sanctuaire.

Pionnière en matière de développement durable et énergie renouvelable, c'est Soizic et David Cuisnier qui furent sélectionnés en 2006 pour exploiter la ferme (Production de pomme de terre, d'ail, ramassage et séchage des algues, élevage...etc.), entretenir le site et gérer l'unique chambre d'hôte de l'île.

Une décennie plus tard, la population de l'île a doublé. Avec deux enfants, ils laissent la place à un nouveau couple, Amélie Goossens et son compagnon Etienne Menguy qui feront à leur tour uniquement appel aux ressources de la terre et de la mer pour continuer le travail déjà accompli.

Qu'est ce qu'une algue?

©Thierry Coulon (1), Bruno Parmentier (2-3),

L'algue est la plus ancienne forme de vie sur terre. Ce végétal marin est une plante :

sans racine, sans fleur, sans tige

L'algue est une plante à thalle. Le thalle est composé de 3 parties :

une lame ou fronde découpée en filaments, cordons ou lanières, un stipe de longueur et diamètre variable, un disque ou des crampons qui servent de fixation.

Les algues vivent fixées par des crampons au fond de l'eau ou sur des rochers ; elles peuvent également flotter librement et se nourrir en captant l'énergie solaire.

Il existe 3 grandes catégories d'algues échelonnées dans les rochers : les brunes, les rouges, les vertes. C'est à leur forme plus qu'à leur couleur qu'il faut s'attacher pour les identifier sans erreur. L'archipel de Molène est le plus vaste champ d'algues d'Europe. Le champ de laminaires de Molène représente une surface de plus de 1000ha où l'on dénombre plus de 300 espèces différentes. A lui seul il assure près de 40% de la production nationale de laminaires. (Source : la maison de l'algue de Lanildut – 29-)



© Michèle Bec (Une maman et son petit dans les champs de laminaires vers Molène)

En mer d'Iroise et dans toute la Bretagne, les algues les plus présentes sont les laminaires. Des algues brunes qui se fixent sur les rochers et pouvant atteindre plus de 4 mètres de long.

Les laminaires vivent fixées sur un substrat à la base grâce à des crampons (les stipes) semblables à des racines. Dépourvues de racines, de tige ou de feuilles, elles ont besoin de lumière et d'une eau fraîche pour proliférer.

Les champs de laminaires sont une source essentielle à la biodiversité marine. Elles servent de refuge à de nombreuses espèces de poissons ou de "garde mangé" pour de nombreux brouteurs d'algues comme les oursins, les étoiles de mer...etc.

Ces algues sont comestibles et très appréciées en Asie. En France, elles est surtout recherchées pour ses propriétés médicinales.

Riches en iode, en sels minéraux (calcium, magnésium, potassium) et en oligo-éléments, elles ont des vertus amaigrissantes, reminéralisantes et stimulante. Ces algues sont utilisées pour traiter la fatigue, l'obésité, l'asthme, l'artériosclérose (dégénérescence des artères), l'hypothyroïdie, le rachitisme, la déminéralisation, les troubles glandulaires et de la ménopause. Elles sont également employées pour prévenir l'ostéoporose et le vieillissement, ainsi que certains troubles chez les enfants atteints d'un retard intellectuel.

Les Goémonniers

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, les goémonniers appelées "paysans de la

mer" ou péjorativement "pigouilles", du nom de la perche qui les aidaient à se déplacer, entre les îlots avaient la dure tâche de ramasser les algues à la main. Sur leur embarcation à voile, ils utilisaient des utensils à main comme "la guillotine" qui coupaient les stipes à la base de l'algue ou le "scoubidou à main" qui les arrachait.

Dans les petites aires de carénage qui servaient également de port refuge, des chevaux tirant des charrettes prenaient le relais afin d'assurer le transport du goémon jusqu'au centre de l'île afin de les faire sécher.

©RG Musée de Biesles (2-3-4)

Les goémoniers avaient des conditions de vie et de travail extrêmement pénible. Leur vie, rythmée par les marées, consistaient à ramasser le goémon. Leur travail, harassant, ne leur permettait qu'un repos relatif. Les plus aisés vivaient dans de petites maisons de pêcheurs aux toits confectionnés avec une coque de bateau retourné. Les plus pauvres vivaient à l'intérieur de petites cabanes inlassablement réparées au gré des saisons.

Sur les Landenez, dès les années 50, des maisons en béton armé sont construites, mais ce n'est qu'à partir de 1970 que les goémoniers commencent à connaître un semblant de confort avec la construction de baraques en bois disposant de l'éclairage et du chauffage.

C'est également à la même période qu'ils commencent à voir leurs conditions de travail évoluer. Les tracteurs remplacent les charrettes et les bateaux se motorisent. Deux petites cales sont construites et le scoubidou hydraulique inventé par Yves Colin en 1967, goémonier à Porspoder révolutionne leurs conditions de travail. Plus besoins de vivre sur les Landenez... Désormais, les navires goémoniers basés sur Plouguerneau et sur l'Aber-Ildut font l'aller-retour quotidiennement vers l'archipel pour leur récolte (Arzel P.,1987).

Aujourd'hui, un seul goémonier pratique encore la récolte et le séchage sur les Ledenez permettant à la nature de reprendre ses droits et transformer peu à peu le paysage. Les sillons résultant de cette intense activité restent encore visible et sont devenus des sentiers de randonnée pour les Molénais et les touristes alors que les anciennes maisons pour la plupart en ruines sont peu à peu colonisées par les ronces.



© Jacques Simon (1)

© JF Michelet (2)

Reste visible aujourd'hui :

Sur le Landenez Vraz, certaines de ces petites maisons sont encore visible. 4 se situe au niveau du Loc'h et sont quasiment adossées aux maisons les plus récentes. Deux autres se trouvent au sud-ouest du Loc'h. Un patrimoine qui disparaît progressivement alors que l'on évoque encore l'existence de 36 habitations après la Seconde Guerre mondiale.

A l'est du loc'h, deux baraques américaines en bois datant de la seconde guerre sont visibles. Récupérées après la reconstruction de la ville de Brest, elles ont servi à densifier la population. Derrière ces baraques, se trouve l'impluvium réalisé à la même période.

Au nord du Loc'h se trouve 3 habitations ainsi qu'un hangar construits dans les années 70 par le Parc Naturel région d'Armorique afin d'améliorer les conditions de vie des goémoniers. Ce sont ces bâtiment qui ont été aujourd'hui réhabilité et transformés en refuge.

Que fait-on avec le Goémon ?

Le goémon ou algues marines sont ramassées, triées, séchées puis brûlées avant d'être utilisées.

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, le goémon étaient ramassé sur les grèves puis séché afin de servir de combustible de chauffage pour l'hiver. Le goémon d'épave ou de rive était utilisé comme engrais, comme fourrage ou encore litière pour les animaux.

Aujourd'hui, les algues font partie de notre quotidien. Sans le savoir, nous en trouvons dans presque tous les produits. Que ce soit dans le secteur pharmaceutique (drainant, minceur...), cosmétique (sérum jeunesse...), l'agriculture bio qui les utilise dans les farines ou dans certaines recettes ou encore dans la plupart des produits alimentaires de grande distribution (Ex : Gélatine).

Toutefois, en dehors de certaines recettes traditionnelles comme le Pioca "petit goémon", une sorte de flan réalisé seulement sur les côtes Bretonnes, on ne connaît pas vraiment de traditions alimentaires liées à l'algue.

Pourquoi brûler le goémon ?

Réduit en cendres, le goémon devient de la soude. Utilisée pendant plusieurs siècles, (du XVII ème au XIX ème siècle) elle est à l'origine de nombreux produits notamment la confection d'objets en verre. Moins connue, sous forme de pain, elle est utilisée comme produits d'hygiène.

C'est grâce à l'une de ses composantes, le natron, qui, mélangé avec de l'argile puis de l'huile devient une base pour la confection de dentifrice, savon ou lessive.

En 1812, c'est la découverte de l'iode. Issue également des cendres de goémon, elle est utilisée par l'industrie pharmaceutique jusque dans les années 1950.

Le goémon de rive (1-2) - Les bateaux ramène le goémon (3) - Ramassage du goémon manuellement (4) - Le séchage des algues (5) - Fours à Goémon (6) - Brûlage et transformation des algues en soude (7) // ©Michèle Bec (1-2) - Guillaume Cabon (3) - RG Musée Biesles (4) - Michelle Chabreyron (5-6) - Momoly(7)

Que fait-on avec le Goémon ?

Le goémon ou algues marines sont ramassées, triées, séchées puis brûlées avant d'être utilisées.

Jusqu'à la seconde guerre mondiale, dans **l'archipel de Molène**, le goémon étaient ramassées sur les grèves puis séchées afin de servir de combustible de chauffage pour l'hiver. Le goémon d'épave ou de rive était utilisé comme engrais, comme fourrage ou encore litière pour les animaux.

Aujourd'hui, les algues font partie de notre quotidien? Sans le savoir, nous en trouvons dans presque tous les produits. Que ce soit dans le secteur pharmaceutique (drainant, minceur...), cosmétique (sérum jeunesse...), l'agriculture bio qui les utilise dans les farines ou dans certaines recettes ou encore dans la plupart des produits alimentaires de grande distribution (gélatine...etc.).

Toutefois, en dehors de certaines recettes traditionnelles comme le pioca "petit goémon", une sorte de flan réalisé seulement sur les côtes Bretonnes, on ne connaît pas vraiment de traditions alimentaires liées à l'algue.

Pourquoi brûler le goémon ?

Réduit en cendre, le goémon devient de la soude. Utilisée pendant plusieurs siècles, (du XVIIème au XIXème siècle) elle est à l'origine de nombreux produits notamment la confection d'objets en verre. Moins connue, sous forme de pain, elle est utilisée comme produits d'hygiène.

C'est grâce à l'une de ses composantes, le natron, qui, mélangé avec de l'argile puis de l'huile devient une base pour la confection de dentifrice, savon ou lessive.

En 1812, c'est la découverte de l'iode. Issue également des cendres de goémon, elle est utilisée par l'industrie pharmaceutique jusqu'à dans les années 1950.

Transmise par le dernier curé de l'île de Molène à Soizic et David Cuisnier, la recette des patates pigouille, est typique de cet archipel et prend tout son sens sur cette île où cette famille a dû apprendre à revenir à l'essentiel pour vivre, cultiver son potager, élever ses animaux, s'adapter à la rudesse du climat ou faire face à la solitude. Une véritable expérience de vie...Cliquer [ici](#) ou sur l'image pour visualiser la recette.



©

Valérie Escudier (Facebook)

Voici quelques livres, guides ou informations pour en savoir plus sur
l'archipel de Molène

Se rendre à Molène

Louer une voiture



ATTENTION : il faut impérativement réserver à l'avance! (En saison, il est fréquent de voir des bateaux complets à l'aller comme au retour de Molène)

Ou se loger

[Sur l'île de Quéménès](#)

[Sur l'île de Lédenez](#)

[Sur l'île de Molène](#)

Ou se restaurer (à Molène comme sur le continent)



A découvrir

- * [Découvrez et achetez en ligne les produits cultivés sur l'île de Kemenez](#)
- * [Histoire de la vie des goémoniers "Le Goémonier des abers" par René Georgelin](#)
- * [Découvrez des vidéos de quelques minutes sur les goémoniers et leur quotidien](#)
- * [Découvrir le programme archéologique Molénais](#)
- * [Découvrir l'histoire de Lédenez](#)
- * [découvrir l'évolution des paysages et occupation humaine en mer d'Iroise \(Finistère, Bretagne\) du Néolithique à l'Âge du Bronze](#)

A visiter :

*** La maison de l'algue à Lanildut (Finistère)**

Situé sur le premier port de déchargement des algues d'Europe vous découvrirez le milieu marin et plus particulièrement ses algues. Vous comprendrez le travail de goémonier, son évolution et les techniques utilisées à travers d'outils ludiques et interactifs.

ouverture : *En juillet/ août* : Du lundi au samedi 9h-12h30 et 14h-18h30

Le dimanche 9h-12h30 et 15h-18h00

Le reste de l'année : Le lundi 14h-17h

Du mardi au samedi 10h-12h30 et 14h-17h

(se renseigner au préalable au 02 98 48 12 88).

Adresse : Quai de Cambarell Port de Lanildut - Lanildut (29840)

Telephone : 02 98 48 12 88

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Envie de venir y passer quelques jours ?

[Nous recherchons et organisons vos vacances ...](#)

que vous soyez Farniente, sport ou découverte, nous réaliseront le séjour de vos rêves selon vos attentes et votre budget.

[Découvrez notre service](#)

[Découvrez nos forfaits](#)

Un immense merci à tous les photographes professionnels comme amateurs qui ont bien voulu accepté de me laisser utiliser leurs photos. C'est un véritable plaisir que de mettre l'écrit au service de la photographie pour donner un sens supplémentaire à cette sublime région qu'est la Bretagne.

MERCI...

Et un merci également aux personnes qui me donnent des conseils, me livre des anecdotes, des légendes, des titres de livres à conseiller. Bref, un immense merci pour votre contribution à cet article.