

29^{ème} FETE DES GOEMONIERS

Gouel ar Vezhinerien

Dimanche 2 septembre 2012
à partir de 14 h

Disul 2 a viz Gwengolo 2012
diwar 2 eur



Plougerne Porz Korejou
Plouguerneau Port du Korejou



Renseignements : 02.98.37.13.35 – 06.85.56.63.11

www.ecomusee-plouguerneau.fr - contact@ecomusee-plouguerneau.fr

Les algues ont été récoltées depuis des temps très anciens sur les côtes de Bretagne. Utilisées de très bonne heure comme engrais, elles furent exploitées à partir des 17 – 18^{ème} siècle pour la fabrication du verre (récoltées en Bretagne pour l'industrie normande); à partir du 19^{ème} siècle on en extrait l'iode et au 20^{ème} siècle l'algine.

Le quartier maritime de Brest reste la principale zone de cueillette d'algues en Bretagne. Cette ressource qui fut pendant plusieurs siècles primordiale pour l'économie des populations littorales demeure encore de nos jours largement exploitée. Bien sûr le nombre de goémoniers a diminué mais l'activité mécanisée, modernisée se poursuit.

L'écomusée des goémoniers de Plouguerneau veut conserver la mémoire de cette profession et de la vie des gens du littoral. La fête des goémoniers est l'animation majeure qu'organise l'écomusée plouguernéen. Il s'agit d'une véritable reconstitution de la profession goémonière liée à l'exploitation des laminaires telle qu'elle le fut des années 1920 jusqu'aux années 1960.

Cette reconstitution de « la coupe à la soude », a pour but de faire appréhender au public la globalité de l'activité liée aux laminaires au long d'un itinéraire balisé et expliqué. Depuis la coupe en mer à l'aide des guillotines, jusqu'au départ des pains de soude vers l'usine, en passant par le débarquement du goémon dans la charrette, le séchage, la mise en tas, le brûlage dans les fours à soude. Elle a également pour but de recueillir auprès des anciens goémoniers les gestes et techniques liés à cette activité et de les transmettre aux jeunes générations.

La manifestation est conçue de telle sorte que le public peut assister à l'ensemble de l'activité en une seule après-midi : le retour des bateaux, le déchargement et le brûlage des algues.

Des panneaux, le long du parcours de reconstitution, expliquent les gestes et techniques. A chaque étape les outils utilisés – techniques de fabrication – sont présentés et expliqués par les goémoniers qui en font la démonstration.

Le lieu de cette reconstitution est la presqu'île de Penn Enez au Port du Korejou, riche de tradition goémonière, et qui contient encore les vestiges de fours à soude, sécheries à goémon, cales de débarquement et aire de séchage des tas d'algues.



Un port, des grèves et une dune témoins

Le lieu de cette fête et reconstitution est la presqu'île de Penn Enez, l'anse de Porz ar Skav et le Port du Korejou, riches de tradition goémonière. Le port voit tous les jours d'été le déchargement mécanisé des grands bateaux-scoubidou.

Grèves et dunes abritent les vestiges de l'activité anciennes : sécheries, aire de séchage, cales de débarquement, chemins charretiers et piétons, fours à soude...

Le métier des années 1920 à 1960

La reconstitution est conçue de telle sorte que le public peut assister en deux heures de temps environ à l'ensemble de l'activité. Pas la peine d'attendre le séchage des algues fraîchement coupées pour commencer le brûlage ; ni la combustion complète du goémon sec pour voir le pain de soude...

Tout au long du parcours, des panneaux expliquent en détail chaque étape ; des outils illustrent le travail et surtout les goémoniers et goémonières sont les acteurs, gardiens de la mémoire et des gestes transmis de génération en génération.

De nombreux goémoniers, anciens et jeunes, sont présents sur le site et témoignent de leurs propres expériences auprès des spectateurs curieux de mieux connaître ce métier.

L'évolution du métier

Bien que l'activité ancienne soit la vedette de cette reconstitution, la Fête des Goémoniers montre aussi l'évolution de la profession et, en particulier, des moyens de coupe et de transport. Ainsi, on verra évoluer la flotille de l'écomusée : aux côtés du **Karreg Hir**, construit sur le **modèle des années 1930**, la **Fleur des îles de 1962** ayant fait sa « carrière » dans les îles et le **Bugel an Enez – goémonier moderne armé du scoubidou hydraulique – labellisé en juin 2012 Bateau d'Intérêt Patrimonial**, au milieu des 2 bateaux goémoniers encore en activité au Korejou.

De même, **NOUVEAUTE cette année**, sur la dune se mélangent la mémoire des années 20-30 à celle des années 50-60; se mêlent robes noires et coiffes blanches aux tenues plus modernes des jeunes filles et jeunes gens des années 60. Le tracteur côtoie la charrette, le bateau à voile juxte le bateau à moteur.

La coupe de goémon noir

Parallèlement à cette reconstitution du cheminement du Tali (laminaire) depuis le champ d'algues jusqu'à l'usine, on pourra voir la coupe de goémon noir (fucus) dans la grève et le transport par civière vers la dune du côté de Porz Skav ;

Chants et danses des Goémoniers

On pourra aussi voir et entendre chants et danses traditionnelles des pêcheurs-paysans et goémoniers de Landéda – Lilia – St Michel – Le Leuré - Guissény et Plouneour-trez. En particulier, la « dañs-round », danse en rond, qui présente quelques variantes entre le Pays d'Ac'h et le Pays Pagan (*touristiquement appelés Pays des Abers et Côte des Légendes*).

Sous le grand barnum de l'écomusée :

exposition

pôle scientifique

la boutique de l'écomusée

Un espace avec des ouvrages concernant les goémoniers et les algues sera ouvert. Ce sera l'occasion de parcourir le catalogue d'exposition *La mémoire goémonière* édité par l'écomusée et d'en écouter les 2 cd audio de témoignages en français et en breton (en vente au tarif de 35 €).



Pôle scientifique de 15 h à 16 h

Rencontre avec Anne-Gaëlle Jacquin au sujet de la Route des Algonautes
Après un tour du monde guidé par son désir de découvrir les différentes techniques et les usages autour des algues, Anne-Gaëlle Jacquin sera parmi nous pour répondre à vos questions et nous faire voyager !

Expositions de 14 h à 18 h

Des photos et des panneaux, un film vidéo, tout est réuni pour fournir des explications complémentaires à la reconstitution simultanée sur la dune, à proximité.

Boutique de 14 h à 18 h

Découvrez des ouvrages sur les algues, les goémoniers, le patrimoine... des cd audio et des dvd ainsi que les fameux tee-shirt à l'effigie de l'emblème de l'écomusée le bateau traditionnel goémonier : le Karreg Hir.

Pôle artistique de 14 h à 18 h

Présence de Marie-Hélène Puget, aquarelliste, consacrant une partie de son travail au monde maritime. L'artiste a notamment réalisé un superbe carnet de voyage sur l'île de Sein.

et



Les stands de produits aux algues...

La fête des goémoniers met également en valeur les entreprises actuelles qui élaborent des produits agroalimentaires et cosmétiques à partir des algues. D'un stand à l'autre, le public pourra découvrir la bière ou le thé aux algues Tonnerre de Brest, les algues alimentaires ou les produits cosmétiques d'Aquacole de Landerneau par exemple. La dégustation de produits aux algues se fera sur le stand de l'écomusée : flan de pioka et beurre de wakamé !

Déroulement

14 h : démarrage de la fête
avec les démonstrations sur la dune et dans la grève

15 h : pôle scientifique sous le Grand Barnum de l'écomusée

16 h 30 *environ* – avec la marée !! : arrivée des bateaux et déchargement à la charrette et au tracteur à Porz Skav

17 h : étalage des algues et Dañs round

Et tout l'après-midi :

Brûlage des algues dans les fours

Grand barnum de l'écomusée (exposition, boutique, dégustation, pôle artistique...)

Stands de produits aux algues

Crêpes, café-gâteaux, dégustation de produits aux algues, bar*.

*licence IV – les consommations alcoolisées sont réservées aux plus de 18 ans et doivent être consommées avec modération.
Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Dimanche 2 septembre – Port du Korejou

(direction St Michel à partir du bourg de Plouguerneau)

Début de la fête des goémoniers à 14 h !

GRATUIT

Renseignements : 02.98.37.13.35 – 06.85.56.63.11

www.ecomusee-plouguerneau.fr - contact@ecomusee-plouguerneau.fr