



LE BRULAGE DU GOEMON (extrait des mémoires d'Yves THOMAS)

(...) au bout de deux à trois heures nous étions au port du Vill, à l'embouchure de l'Aber Benoît. Ma mère avait envoyé la charrette, et je sautais dans l'eau pour aller chercher la charrette, mon père dirigeait le bateau de manière à ce que la charrette vienne plaquer son arrière sur le flanc du bateau, on y passait un « bout » dans chacune des roues afin de rendre la charrette solidaire du bateau, et l'on pouvait commencer le déchargement. Une fois la charrette pleine, on larguait les bouts et « hue » ! Le cheval avait de l'eau jusqu'au milieu du ventre, surtout aux premières charretées, et on remontait le goémon à sécher sur la dune (*Lanok Vraz*). Nous n'avions pas trop loin, dans les cinq cent mètres, pas plus, pour y arriver, par contre certains avaient un kilomètre, voire davantage...

Ma mère était là à étaler le goémon pour qu'il sèche. Avec la rosée de la nuit il blanchit et perd ainsi une partie de sa valeur. Le lendemain, on l'étalait à nouveau, une fois que la rosée était levée. Si les hommes étaient pris en mer, ce sont les femmes, et même parfois les enfants qui étalent le goémon. Une fois bien sec, on le mettait dans un grand tas (le *tonsel*), il faisait environ cinq mètres de diamètre, et autant en hauteur une fois fini. On mettait le goémon sec sur la civière, et on le montait sur le tas en passant sur une planche de vingt centimètres environ et de dix mètres de longueur.

Le brûlage du goémon : pour y faire de la soude, le goémon est brûlé dans un four d'un type un peu spécial, c'est une fosse d'une dizaine de mètres de longueur, d'une largeur d'environ 70 centimètres et de cinquante de profondeur. Le fond, les côtés ainsi que les deux extrémités sont garnis de grandes pierres plates, elles sont posées sur un lit de cailloux qui servait d'aération et, pour assurer le tirage, le pourtour du four est également garni de grandes pierres plates qui assurent un dallage autour du four. Les fours sont en général orientés nord-sud, en travers des vents dominants. Souvent, en période estivale, par beau temps on commence au suroît pour finir au noroît en fin de journée ou parfois de nord-est à est. Toutes les pierres plates qui servaient au four proviennent du petit îlot de *Kirvillou*, où nous allions les chercher en bateau, en les chargeant à la civière une par une.

La journée de brûlage se prépare la veille, on y met un cloisonnage en pierres plates tous les soixante-dix à quatre-vingt centimètres, on les met bien sur champ, bien calées avec des pierres plus petites. Sans ce cloisonnage la fournée de soude serait d'un seul morceau et il serait impossible de le remuer.

Le matin du brûlage : « *allez, Yves, debout, il est quatre heures !* ». Un bol de café, un quignon de pain-beurre, et on attelle Rouann à la petite charrette dans laquelle on a mis quelques fagots de lande qui serviront à débiter le feu. Quelques feuilles de « la dépêche de Brest » serviront pour allumer (...). On emmène aussi une touque d'eau, car la journée sera chaude, et un petit casse-croûte pour neuf heures, il ne sera pas de trop.

Aussitôt arrivé, on installe la lande sur toute la longueur du four, une fois allumé, on y met des petits morceaux de goémon bien sec qui vont s'allumer à leur tour, et toute la journée on y met des morceaux de goémon du « *tonsel* », on dirait meule en français. Le premier tas se trouve tout à côté du four, cinq à six mètres dans le noroît ; le deuxième étant plus éloigné il faut le trimbaler à la civière. Je le chargeais, et quand il était prêt mon père venait le prendre avec moi. Pour garnir le feu c'est tout un art, il ne fallait pas de grandes flammes, sitôt qu'un feu devenait trop ardent il fallait y mettre du goémon pas trop sec, ça étouffait le feu sans l'éteindre, ça faisait une de ces fumées ! Ca sentait bien l'iode, preuve qu'une partie s'en allait bien en fumée.

Aux environs de onze heures, ma mère arrivait avec un pot de soupe et un bout de lard (...) nous mangions notre soupe sans prendre le temps de nous asseoir, il fallait continuer à garnir le foyer. L'après-midi, on recevait la visite de quelques promeneurs, nous étions au mois de juillet, et les congés payés avaient fait leur apparition à partir de trente six ou trente sept. (...)

Vers vingt heures, on commence à malaxer le goémon brûlé avec le « *pifoun* ». Le pifoun est une barre de fer ronde d'un mètre cinquante de long avec, à une extrémité, une sorte de pelle de vingt centimètres de long sur huit à dix centimètres de large, c'est avec cet outil que l'on mélangeait le goémon brûlé, qui se présentait comme de la lave incandescente. Nous sommes un de chaque côté à malaxer et à enfouir les derniers morceaux de goémon qui finissent de brûler. On fait ainsi entre chaque cloisonnage, ce qui nous donne des pains rectangulaires de soixante à quatre-vingt centimètres environ, et de trente à quarante centimètres d'épaisseur., et c'est là-dessus que l'on met les berniques à cuire (...).

Vers vingt-trois heures, tous les pains bien malaxés, on reprenait le chemin de la maison (...) cinq minutes après m'être allongé j'étais dans les bras de Morphée.

Le lendemain matin, père arrive vers quatre heures ; « *debout Yves, c'est l'heure* ». Après un café vite avalé, sans oublier le pain beurre, on reprenait la route du Vill, les pains de soude ont refroidi un peu, mais les dessous sont encore brûlants. Avec des barres à mine on commence par enlever une première cloison, une fois la cloison enlevée, on peut faire bouger le pain de soude, avec les barres à mine on le fait basculer, et ce n'est pas toujours évident de le sortir du trou. Les pains de soude pesaient une centaine de kilos, des fois moins, d'autre fois beaucoup plus, le plus gros que je me rappelle pesait trois cent soixante kilos à la bascule de l'Aber Wrac'h, il a fallu pas mal d'astuces pour le sortir de la fosse et plus tard le mettre dans la charrette. Quand tous les pains sont sortis du four, on les entasse à une vingtaine de mètres, et l'on recommence à réparer, cloisonner, et nettoyer le four pour le lendemain.

Quand la totalité du goémon est brûlé, on le mène à l'usine, en arrivant on passe par la bascule, et un agent enlève des morceaux de soude de trois ou quatre pains de soude, ce sont des échantillons qui seront analysés pour connaître la teneur en iode de la soude. ***La teneur est très variable, de huit kilos par tonne pour la fleur de mai, et jusqu'à vingt pour le tali.***