

SKREO 60

BULLETIN DE L'AMICALE MOLENAISE
JUIN 1998

20^{ème} Anniversaire SOMMAIRE

VIEUX CANOTS CONVERTIS EN BACS A FLEURS



AVEC PLAQUES SIGNALIQUES DES QUARTIERS

- Le "Fest An Ouch" (Extrait Skréo n° 5)
- Le "Moulin" (Extrait Skréo n° 4)
- La "Mise à l'eau du Jean CAM" (Extrait Skréo n° 2)
- La Bourdaine (Pierre STERVINOU)
- Poèmes

1978. Res. Publication: R. MASSON
à l'adresse: expédition par bénévoles
gratuitement aux adhérents.

LE MOT DU PRESIDENT

20 ANS APRES...

MAI 1978 : une équipe réduite réagit à une décision administrative injuste concernant le statut d'îlien, et, sur sa lancée décide la création d'une association loi 1901 ayant pour but :

« Amélioration des conditions de vie, animation, défense de l'environnement de Molène et de son Archipel ».

Jusqu'à présent, 59 bulletins « AR SKREO » vous ont informé de la vie molénaise, de ses joies et de ses peines.

A titre de statistique, en 20 ans, nous avons annoncé :

- 412 naissances
- 351 décès
- 156 mariages.

Aujourd'hui, l'action continue et pour fêter ses 20 ans, l'Amicale a décidé d'offrir à la commune, un espace Roussin rénové et de réaliser une fresque (scène de la vie molénaise) sur le côté sud.

Ceci est en cours grâce à diverses aides dont le Parc d'Armorique, les entreprises Paysage d'Iroise : Priser – Roussel – Bernicot – L'Entreprise Industrielle - Menuiserie Le Floch – S.T.P.A. – Métabois, la Mairie pour son aide Logistique, l'Amicale supportant la grosse part du financement en attendant d'autres sponsors.

Nous pensons célébrer cet ouvrage le midi et le soir du 9 Août.

Le Groupe **SNEF** et **SOBEC** apportent leur soutien à cette action de leur ancien dirigeant et collègue.

Fleurissement – Cette année encore l'Amicale apporte son concours entier au fleurissement des lieux communs. La mise en place de canots fleuris avec signalitique adaptée au quartier donnera un cachet particulier à Molène.

Tout ceci ne peut se faire que grâce à votre soutien, votre adhésion et votre participation à nos animations.

Dans ce Skréo, vous trouverez quelques articles anciens qui ont conservé toute leur valeur et que certains adhérents n'ont pas eus, ou ont oubliés.

Les vacances sont là, la pluie étant tombée... le soleil arrive.

A très bientôt.

Amicalement.

René Masson.

BONNES VACANCES !





ETAT CIVIL



MARS à JUIN 1998

NAISSANCES AUX FOYERS DE :

Claude Berthelé-Sandrine Le Dréan
Caroline Monot
Véronique Abily-Eric Deybach
Richard Squiban-Christelle Tanguy

« YOHANN »
« EDDY »
« MANON »
« CORENTIN »

BIENVENUE AUX PETITS « SKREOS ».

MARIAGE :

Hélène Masson et
(fille de René et Yvette)

Benoît Michel de Roissy

TOUTES NOS FELICITATIONS.

DECES :

René Réal	67 ans	Brest
Solange Podeur	69 ans	Molène
Auguste Cam	84 ans	Molène
Julie Masson (Albert)	87 ans	Molène
Marie Masson	76 ans	Molène
Cécile Masson-Damoy	84 ans	Molène
Auguste Squiban	82 ans	Le Havre

Sincères condoléances.

Par l'intermédiaire de l'Amicale, les familles remercient les personnes leur ayant témoigné leur sympathie.

DISTINCTION

Christian Masson –(fils de Jeanine et Noël)- s'est distingué au championnat de Bretagne de judo à Rennes, en avril 98, en terminant second et en décrochant la médaille d'Argent. Bravo !...

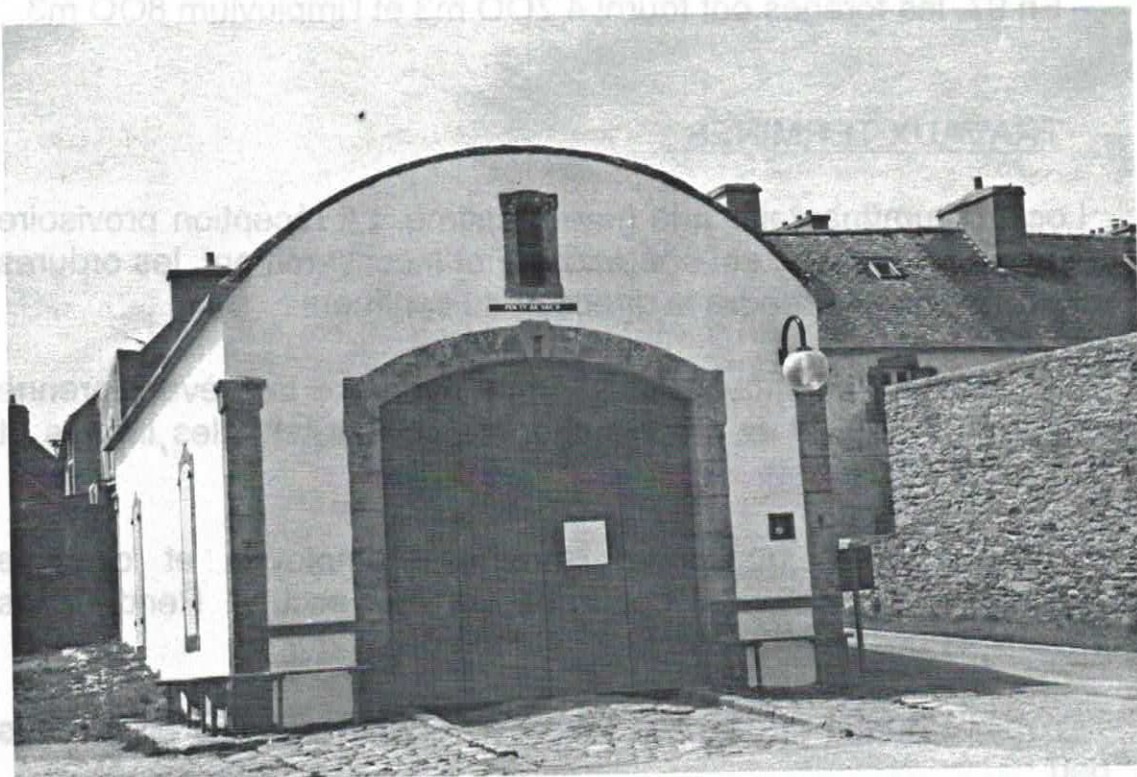
REPAS DES ANCIENS

LE DIMANCHE 31 MAI, UNE ASSEMBLEE D'ANCIENS (+ de 60 ans) ENTOUREE DE MEMBRES DU BUREAU DE L'AMICALE, S'EST RETROUVEE POUR LE REPAS ANNUEL EN PRESENCE DE Mr MARCEL MASSON, MAIRE.

DE NOMBREUSES PERSONNES, HELAS HOSPITALISEES OU HANDICAPEES MANQUAIENT A L'APPEL.

COMME D'HABITUDE, LA REUSSITE ETAIT AU RENDEZ-VOUS, REPAS, SERVICE, CONVIVIALITE ET ANIMATION.

A SE REVOIR DONC L'AN PROCHAIN AVEC DE NOUVEAUX JEUNES ANCIENS !



INFOS MUNICIPALES

TRAVAUX EN COURS :

- Mise en souterrain des lignes électriques et téléphoniques, secteur du Guelnoc'h. Les cables sont passés, les tranchées bouchées, la remise en état de la voirie sera faite ces prochaines semaines. Toutefois, le nouvel éclairage public ne sera réalisé qu'en septembre.

- L'EAU

Une étude est en cours depuis quatre mois, par le cabinet ANTEA afin de connaître (autant que faire se peut) la capacité d'eau disponible. Il y a toujours autant d'eau – un autre forage peut être exploité car il fournit 4m³ heure.

En 97, les forages ont fourni 4 700 m³ et l'impluvium 800 m³.

- TRAVAUX TERMINES :

. Local communautaire à la gare maritime. La réception provisoire a eu lieu, le système est opérationnel et incessamment, les ordures ménagères vont prendre la direction du continent.

Il restera à rénover l'ancien site pour que la grève reprenne son aspect originel et à aménager les dépôts: ferrailles, inertes et déchets verts.

. La Poste est quasiment terminée: employés et clientèle apprécieront le nouveau cadre de vie et d'accueil. Pendant les travaux, la poste s'était installée à la mairie.

. La bibliothèque jouxtant la poste va également être prête sous peu.



. La Maison du milieu insulaire se termine également, la muséographie sera installée pour fin juin.

Les Molénais seront les premiers à la découvrir lors d'une journée porte ouverte programmée avant l'ouverture officielle. Cette installation doit créer un emploi saisonnier.

. Véhicule de secours. La commune a reçu une ambulance. Le transport des malades à l'héliport ou à l'embarcadère se fera ainsi dans de meilleures conditions.

. La commune a apporté son soutien logistique (karchër, échelles) et aide à la préparation des surfaces du local Roussin en vue de sa rénovation financée par l'Amicale Molénaise.

. P.N.R.A. Le Parc d'Armorique a créé un emploi jeune, pour l'environnement de Molène, entretien du patrimoine et reconquête de l'espace rural embroussaillé.

calcaire broyé : 30	chaux vive : 15	Sol sableux
calcaire broyé : 40	chaux vive : 30	Sol silico- argileux

Au Jardin Ilien (suite)

Nous avons abordé dans les articles précédents, les deux techniques proposées au jardin potager : la culture avec engrais chimiques et la culture biologique

Nous pensons qu'un juste équilibre entre les deux méthodes doit permettre au jardinier îlien de trouver son compte en rendement tout en préservant son environnement.

Pour ce faire, nous vous proposons une petite visite des moyens mis à notre disposition pour valoriser les cultures au jardin.

Amendements Calciques

Le calcium présent dans le sol sous forme de carbonate de calcium (calcaire) est l'un des éléments minéraux nécessaires à l'alimentation des plantes, mais c'est aussi un amendement car, même à dose faible, il agit favorablement sur les propriétés physiques, chimiques et biologiques du sol.

Amélioration des propriétés physiques : le calcium maintient le complexe argilo-humique du sol à l'état flocculé, ayant ainsi la structure la plus favorable au développement des racines.

Amélioration des propriétés chimiques : le calcium agit sur le ph. du sol, favorable entre 6 et 7.

Amélioration biologique : Les bactéries du sol participant à la nutrition des plantes ne sont actives que si le ph es supérieur à 6. En élevant le ph, le calcium agit favorablement sur la microflore du sol.

Emploi des Amendements Calciques

Avant d'employer un amendement calcique il conviendrait de mesurer le ph du sol. Il n'y a pas lieu d'intervenir si le ph n'est pas inférieur à 6 .

Quantité d'amendement nécessaire pour relever le ph d'une unité en kilogramme par are :

Sol sableux	chaux vive : 15	calcaire broyé : 30
Sol silico-argileux	chaux vive : 20	calcaire broyé : 40

Principaux amendements calciques

La chaux agricole :

la chaux vive est l'amendement calcique le plus concentré : 70 à 95 % de CAO.. La chaux a une action rapide mais brutale. Elle doit donc être mise en œuvre lors des labours d'automne.

Le calcaire broyé. Sa teneur est de 45 à 55 % de CAO. Son action est lente. Elle peut être employée même sur végétation en place.

Le Maerl :

ce produit est constitué de petits squelettes calcaires des algues marines. Sa teneur en CAO est d'environ 45%. Il contient, en outre, de la magnésie.

AMENDEMENTS ORGANIQUES

Ce sont les matières d'origine végétale, destinées à l'entretien ou à la reconstitution du stock de matières organiques du sol, surtout l'Humus.

Une terre de jardin doit en comporter entre 2 et 5 %. L'humus agit favorablement sur la structure, l'activité biologique, la capacité de rétention d'eau et les éléments fertilisants. C'est donc une ressource d'aliments pour la plante.

Le terme d'humus désigne des substances organiques de couleur noire ou brune, résultant de la décomposition des matières organiques ou végétales.

Principaux amendements organiques :

le fumier

C'est le plus ancien et il reste l'un des meilleurs. Il renferme 15 à 28 % de matières organiques et des éléments fertilisants.

Le Compost

Obtenu au jardin par fermentation en tas des déchets végétaux. Il contient entre 30 et 45% de matières organiques suivant addition d'engrais.

L'engrais vert

Ce sont des plantes à végétation rapide (trèfle, moutarde) cultivées puis enfouies lorsqu'elles sont suffisamment développées. Elles agissent comme un amendement par apport de leur matière organique au sol et non comme engrais.. Elles favorisent le développement de la micro flore.

Amélioration d'un sol manquant de matières organiques :

Pour savoir s'il existe un manque , on peut avoir recours à une analyse effectuée par un laboratoire d'analyse du sol (Copagri Landerneau). Néanmoins la couleur de la terre et ses qualités physiques apparentes donnent déjà des indications.

Pour obtenir une teneur de 2% minimum nécessaire, il convient d'apporter 400 kg de fumier à l'are tous les 3 ans.

entretien de la teneur du sol en matières organiques:

une terre normalement cultivée perd chaque année 1 à 2% de son humus par minéralisation. Cela correspond à une perte de 16 à 25 kg par are. Il convient donc d'apporter 200 kg de fumier à l'are (2kg/m²) ou 60 à 100 kg de compost à l'are par an pour maintenir la fertilité de la terre.

LES ENGRAIS

Les plantes cultivées se nourrissent d'éléments minéraux que leurs racines doivent trouver dans le sol sous forme soluble et assimilable.

3 éléments majeurs : N. P. K.

3 éléments secondaires : Ca. Mg. S.

6 oligo-éléments : FE. Mn. Zn .Cu. B. Mo.

Ces engrais sont destinés à fournir les éléments appelés fertilisants sous une forme assimilable immédiate.

Engrais Minéraux

Ils sont constitués par des sels minéraux (nitrates, phosphates, d'ammonium, de calcium et de potassium. (N.P.K.) La plupart de ces engrais se présentent sous la forme solide en granulés. Ils sont économiques, on peut leur reprocher d'apporter l'azote sous forme facilement lessivable par les pluies.

Choix et Emploi des engrais

Le choix d'un engrais dépend du type de fumure, des végétaux concernés, de la saison et de la nature du sol. Dans les jardins on peut souvent employer des engrais plus coûteux s'ils offrent des avantages appréciables : sécurité, simplification des fumures.

Engrais pour fermentation

La fumure de fond appliquée avant mise en culture est destinée à saturer le complexe argilo-humique en éléments fertilisants, surtout en phosphore et potassium. On peut apporter 10 à 15 kg de P₂O₅ et 15 à 20 kg de K₂O par are.

Engrais pour fumure d'entretien

Ces fumures apportées annuellement en cours de végétation sont destinées à maintenir en permanence dans le sol une réserve suffisante d'éléments fertilisants.

Dans les jardins on peut employer pour la plupart des plantes potagères un engrais M.P.K. pauvre en Chlore ayant un équilibre voisin de 2.1.2.

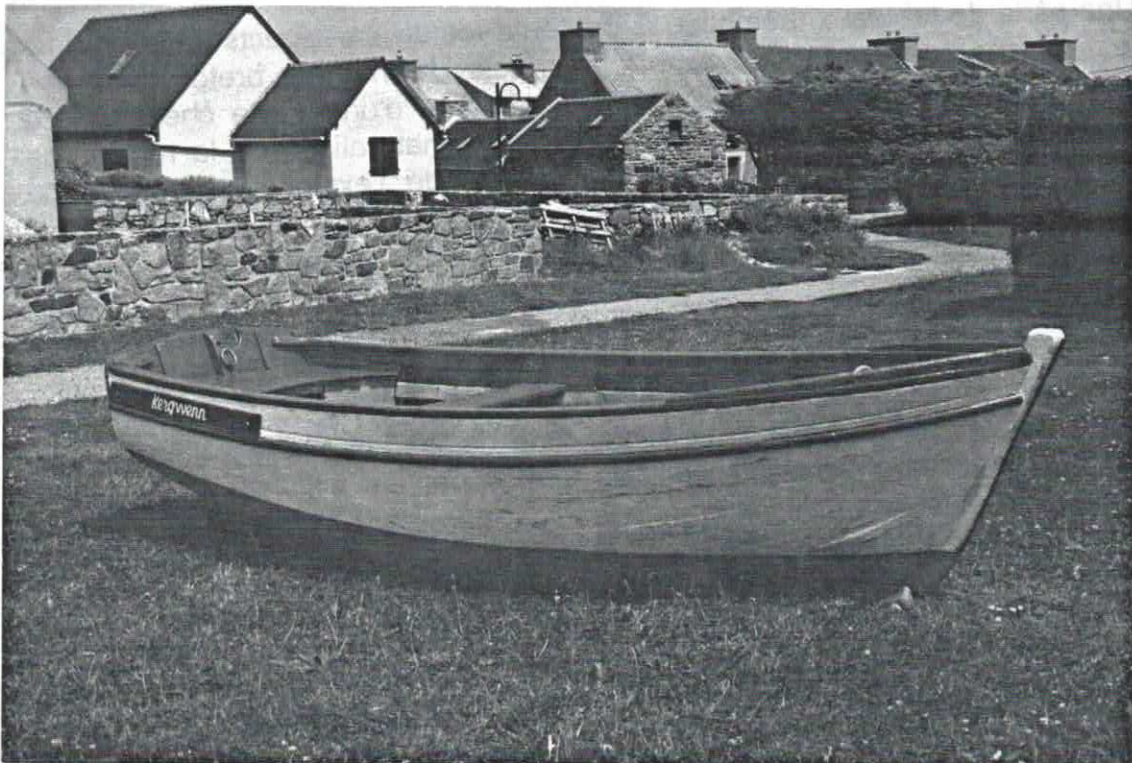
En conclusion

Nous retiendrons de cette analyse qu'un juste équilibre doit être trouvé pour apporter à la terre la nourriture nécessaire à sa fertilisation sous une forme Chimique ou Biologique.

Il est illusoire de croire que la terre puisse donner de bonnes récoltes sans apport extérieurs réguliers d'amendements.

Eclairés par tous ces conseils, je vous souhaite de bonnes récoltes.

Claude Consorti



CONNAISSANCE DE SAINT-RENNAN

- suite et fin -

Le grand lavoir

Les deux fontaines qui alimentent le lavoir ont la particularité de n'avoir jamais été à sec. Vers 1870, un immense lavoir en pierres de taille comprenant quatre bassins de lavage et trois bassins de rinçage fut construit. L'ensemble mesure environ 20 m x 15 m.

Le site est pratiqué déserté de nos jours, mais il convient de le maintenir en état, car il représente un exemple de grand lavoir.

Le musée

A quelques pas de la Place du Vieux Marché, sur la rue St Mathieu, (anciennement rue Mahé conduisant à l'abbaye de St Mathieu), un ancien hôtel particulier datant de 1782 abrite, depuis 1981, la maison du patrimoine et le musée de St Renan.

On doit la fondation du musée à Mme Jeanne Le Bihan, ancienne directrice du collège public de St Renan. La première mission du musée est de révéler l'originalité de la ville et de ses environs. Le musée de St Renan présente à ses visiteurs un historique de la ville, une galerie de blasons des familles d'ancienne noblesse dépendant de la sénéchaussée : le blason de la ville de St Renan, dérivé du sceau de sa sénéchaussée en 1340, a été officialisé en 1981, sous la forme suivante : "D'or au cheval gay de sable" (un cheval noir libre sans licou sur fond or).

Une série de tableaux thématiques présente les divers aspects du Léon. Les costumes anciens sont regroupés dans les vitrines. Un intérieur breton avec son mobilier est installé dans une pièce particulière dotée d'une vaste cheminée de pierre. Signalons aussi la mise en valeur d'animaux naturalisés de la région, de quelques métiers d'autrefois, de l'industrie toilière, de l'exploitation minière du minerai d'étain dans les marais de la ville, etc..

Les lacs

St Renan est baignée par l'Aber-Ildut, long de 20 km. Cette vallée fluviale serpentait paresseusement dans les marais formés par les alluvions d'un ancien fleuve, datant de plusieurs millions d'années. Ces marais étaient incultes, souvent inondés, impropres à toute utilisation pratique.

En 1957, deux ingénieurs étaient à la recherche d'uranium, dans la vallée de l'Aber-Ildut. A leur grande surprise, ils découvrirent dans les marais de St Renan, une importante minéralisation sous la forme de cassitérite ou minerai de l'étain.

En 1960, la Compagnie Minière de St Renan (COMIREN) dirigée par Mr Pavot, se livra à une exploitation rationnelle du site. Une équipe de 130 à 150 personnes, un horaire de travail de 24 heures sur 24, lui permirent de traiter annuellement environ 700 000 mètres cubes d'alluvions. Le minerai extrait fut vendu soit à l'Espagne, soit à la Grande-Bretagne, pour affinage, et les millions de mètres cubes de sable et de gravillons furent employés par des administrations et des particuliers.

L'exploitation prit fin en 1975, le gisement étant épuisé. L'exploitation de ces vasières durant 15 ans a joué un grand rôle dans l'économie locale. Elle a aussi assaini une zone précédemment inculte et inutilisable.

Les parties reconstituées ont étéensemencées ou livrées à la construction immobilière et à l'aménagement d'espaces verts et sportifs. Les lacs ont été alevinés et sont devenus des réserves d'oiseaux aquatiques. Le lac de Ty-Colo, pour sa part, a été un lieu de promenade et il est le siège du centre nautique.

Figures renanaises

André Cheminant fut maire de St Renan à partir de 1965 et conseiller général depuis 1971 à son décès, intervenu le 20 août 1994.

Le maire actuel est Monsieur Bernard Foricher qui est également notre Conseiller général.

La ville de St Renan est jumelée avec la cité maritime de Watchet en Grande-Bretagne. Depuis le 23 janvier 1986, c'est le Pays d'Iroise qui est jumelé avec le navire de la marine nationale "Le Primauguet" et depuis le 12 mai 1996 avec la Roche sur Foron en Haute-Savoie.

LA CARTE D'ADHERENT

(Renouvellement)

On pourrait dire qu'elle coûte 10 F par an et par famille et qu'elle permet de recevoir le bulletin "AR SKREO".

Mais c'est beaucoup plus que cela, l'appartenance à l'Amicale c'est le soutien à l'action définie en commun l'an dernier.

Vaincre l'indifférence par un courant de solidarité et de meilleure compréhension mutuelle ;

Créer l'animation qui rapproche jeunes et anciens et que cela serve à l'ensemble ;

Vaincre l'indifférence, c'est regarder autour de soi, comprendre que les autres existent. L'été dernier cela s'est fait et nombreux sont maintenant amis des personnes qui s'ignoraient auparavant.

Il est vrai que Molène, havre de paix est le creuset idéal de fusion de toutes les souches molénaïses.

La carte d'adhérent c'est :

- Le journal "AR SKREO" qui arrive à Paris, Lyon ou Marseille, c'est une bouffée d'air du pays qui parvient dans la grisaille de la vie quotidienne et ce n'est pas négligeable.
- Les quelques fleurs que nous déposons sur les tombes des disparus, c'est un peu de vous tous, ce geste est peu de chose mais concrétise votre pensée et apporte un certain réconfort aux familles éprouvées.
- Votre participation permet la réalisation des jeux de l'été, la joie des petits et des grands, c'est votre oeuvre ; c'est une satisfaction ressentie par tous de la réussite de ces festivités.

Le contraire de l'indifférence est la solidarité et nous avons tous besoin les uns des autres. Comme l'a dit E. Renan :

"Prenons la vertu de quelque côté qu'elle vienne, il n'y en aura pas de trop".

L'Amicale applique cette maxime et est ouverte à tous, sans distinction d'opinion ou de querelles de personnes.

Avec l'appui de la Municipalité, nous pouvons faire oeuvre utile, nous avons effectué quelques travaux cette année ; que tous les participants en soient remerciés.

Il est impossible de faire l'unanimité sur tout ce qui est entrepris, mais, il ne faut pas s'arrêter aux détails, l'important étant la ligne générale.

La carte d'adhérent c'est aussi votre participation à l'Assemblée Générale où sont décidées les grandes lignes d'orientation et d'objectifs.

Il y aura toujours les incrédules que nous ne chercherons pas à convaincre, disons que pour nous, amicalistes, créer l'animation c'est une façon de vivre ; il y a tant de discorde partout, alors pour ce qui dépend de nous, faisons l'effort de bien employer notre temps dans la bonne humeur et l'enthousiasme.

J'ai sans doute été un peu long, mais je voulais, s'il y avait lieu, montrer que l'AMICALIE n'est pas seulement un banquet et que la carte d'adhérent est autre chose qu'un bout de carton

R. MASSON

St Joseph

AVANT

APRÈS





LE « FEST AN OUR »^H

Ces mots évoquent immédiatement liesse et bombance, c'est la fête pour tous, sauf pour le cochon que l'on va tuer.

Faisons un petit saut dans le passé, au temps où chaque famille avait un cochon à l'engrais ; on le recevait du continent et de la cale à la crèche : c'étaient des cris et grognements ; les enfants tout excités faisaient un pas de conduite.

Pendant les années de guerre, la nourriture principale de ces bêtes consistait en un mélange de « goyen » et d'un peu de pommes de terre, de son, et surtout de berniques qu'il fallait chercher par centaines de kilos dans les grèves et que l'on cuisait ensuite dans de grands récipients.

Les coquilles blanchies que l'on voit encore dans les chemins sont les témoins de cette époque. Il paraît, mais sans preuve, qu'autrefois, on donnait même de la langouste aux cochons. Heureux cochons ! nous pensons qu'il s'agissait de langoustes mortes donc invendables.

La progression de l'engraissement était régulièrement suivie et mesurée en "« raouenn » ou palmes, c'est-à-dire la longueur d'une main, mesure quelque peu élastique, personne n'ayant le même « raouenn » mais le maître ou la maîtresse de maison savait quand le cochon était à point.

L'abattage était décidé en fonction des autres familles pour une bonne répartition des dates. Nous verrons plus loin l'importance de ce choix.

Au jour « J », le « néo » était envoyé sur place par le boucher, qui était forgeron, menuisier ou pêcheur. Le « néo », c'est l'auge de bois capable de contenir la bête entière.

L'effervescence commençait de bonne heure. C'était l'eau qui bouillait, les bassines, les torchons que l'on préparait ; les renforts de main-d'œuvre étaient là : parents et voisins. C'était la gaieté, les commentaires allaient bon train.

Le cochon, pattes entravées, était r^hversé sur le « néo » et solidement maintenu ; quantité de curieux s'approchaient : surtout les enfants. Cela peu paraître sanguinaire mais ils voulaient voir « l'égorgement ».

Le sang était aussitôt récupéré et remué sans cesse pour éviter la coagulation. Ce sang allait servir à confectionner le far noir ou « far sang ». Le fameux « Farz Goat ».

L'opération suivante était le grattage. Le « néo » remis à l'endroit et la bête à l'intérieur, une équipe de 4 à 5 Personnes grattaient la couenne pendant que l'on déversait l'eau bouillante pour faciliter le travail.

Avant de continuer, il y avait une pause casse-croûte, vin rouge pour les hommes et jus pour les femmes, histoires et plaisanteries ne manquaient pas.

A la reprise, écartelé sur une échelle ou une civière, le cochon était ouvert, les femmes récupéraient les boyaux qui étaient aussitôt vidés et lavés à plusieurs reprises à l'eau de mer pour obtenir une propreté toujours parfaite.

Parmi les boyaux, il faut faire une mention spéciale au « SOROREL » ou vessie. Le plus dégourdi des gosses qui pouvait l'avoir, le gonflait et séché au soleil, cela faisait un ballon envié des autres. Le « SOROREL » avait en plus le pouvoir réputé d'éloigner la foudre. Le soir, la découpe se faisait dans la même ambiance. Pour son travail, le boucher avait le privilège de choisir le morceau qui lui convenait.

La valeur du lard était appréciée à l'épaisseur et à la fermeté. On jugeait alors si la bête était profitable.

Les femmes salaient le lard en le frottant dans le sel étalé sur la table de bois mais la délicate mise en place dans le charnier de terre cuite était affaire d'homme. Il fallait doser les couches de sel afin d'obtenir une conservation réussie, car c'était la réserve pour l'hiver qui était en jeu.

Une partie du maigre était également salée mais la plus grande partie était consommée rapidement. Après avoir gardé ce qu'il fallait pour la maisonnée, le reste était distribué aux parents et amis qui à leur tour feraient de même lorsque le « fest an our », serait chez eux.

Les enfants étaient tous fiers d'être chargés de cette mission de livrer la viande bien protégée par des assiettes et le tout noué dans un torchon impeccable.

Ce système d'échange en plus des liens de l'amitié avait l'avantage de faire consommer régulièrement de la viande fraîche, d'où l'intérêt du calendrier d'abattage dont nous avons parlé au début. Le congélateur n'existait pas alors.

Le repas du « Fest an our » avait lieu le lendemain midi. A cette occasion, les enfants concernés pouvaient quitter l'école une heure plus tôt, car c'était un festin digne d'obélix pour sa démesure. Il y avait quantités de viande, de légumes et une demi-douzaine de sacs de far : du blanc (froment), du gris (blé noir), et le fameux far sang, truffé d'oignons, de graisse et sucré.

Il faut dire aussi que l'assemblée était nombreuse et que le repas durait.

Le soir, nouveau rassemblement pour faire cette fois les « SCHILCHIGS » ou saucisses et les andouilles : des tas de viande coupée en dés, gras d'un côté, maigre de l'autre, étaient poivrés, salés et brassés comme il faut. Ensuite, on remplissait ces tripes en intercalant le gras et le maigre. La préposée aux « SCHILCHIGS » surveillait chacun et donnait à bon escient quelques coups d'épingles bien ajustés pour éviter que la saucisse ne crève.

Faire les saucisses était une réunion de grandes personnes, surtout de femmes toujours dans l'ambiance de fiesta ; malheur à l'homme, seul égaré dans cette assemblée, car il n'avait pas le droit à la parole.

LA SAUCISSE DE MOLENE a sa réputation : elle était inimitable car où voulez-vous trouver :

- un porc nourri aux berniques,
- des tripes savamment lavées à l'eau de mer,
- un patient fumage par un goémon particulier et ayant juste ce degré d'humidité nécessaire.

Il n'y a plus de cochons dans l'île qui soient nourris aux berniques, mais je peux vous assurer pour en avoir goûté récemment que la saucisse de Molène faite au pays, selon l'ancien tour de main est excellente. Mais revenons à notre soirée de saucisses, où on faisait aussi fondre la graisse pour obtenir le saindoux, les résidus ou « markous » genre de pop corn étaient croqués.

La soirée était toujours agrémentée par les « masquous ». C'était en général des jeunes gens déguisés et travestis qui faisaient les clowns et dont on essayait de deviner l'identité.

Les chapelets de saucisses et d'andouilles, les « ibils » bien en place étaient accrochés dans la cheminée où ils allaient rester quinze jours, constamment fumés au goémon, après quoi, on pourrait les consommer avec des pommes de terre, ou en ragoût, en soupe et pour Noël : saucisses au riz.

De telles soirées se prolongeaient très tard, les cafetières de café faisaient plusieurs voyages.

Au moment de partir, chacun se couvrait bien, car on était au seuil de l'hiver, le vent et la pluie étaient là, dehors. L'éclairage public n'existait pas. Chacun regagnait son logis, arc-bouté dans le vent à la lueur du fanal. Rendez-vous était pris pour une prochaine « SCHILCHIG PARTY ».



R. MASSON

AR MOFRAN

(le Cormoran)

Je m'étais promis de vous entretenir d'un oiseau marin familier de notre île. J'ai parlé du cormoran que nous appelons plus familièrement "AR MOFRAN".

J'ai toujours manifesté à l'égard de cet animal un sentiment de respect et de sympathie.

Tout d'abord faisons plus ample connaissance avec lui. De la taille d'un canard, famille des palmidés, il se présente avec un plumage noir brillant, un long cou porté fièrement, un oeil vif, un bec pointu d'une force particulièrement étonnante. Ses ailes assez longues ont un mouvement très rapide. Ses pattes palmées sont courtes mais puissantes lui donnant une très grande mobilité sur et dans l'eau.

Dans notre région la nidification des cormorans se fait dans les falaises de Ouessant ou de la pointe du Raz.

Je me souviens qu'il y a quelques années de jeunes mofrans avaient été recueillis au nid et s'étaient retrouvés dans les obulaillers de Molène. L'un d'eux portait le nom de "ZORRO". Ils étaient apprivoisés et n'avaient nulle peur des gens. Ils faisaient partie du décor à la stupéfaction des touristes. Ils descendaient vers le port en se dandinant et de la cale se jetaient à l'eau. C'est ainsi qu'une fois j'en ai vu un qui plongeait et était allé au bout du môle où tout bonnement il avait mangé la gravette d'un pêcheur de lieus en la coupant au ras de l'hameçon. Inutile de vous dire la colère du pêcheur.

Lorsque j'étais enfant, avec mes camarades, nous avions l'habitude de chasser les mofrans en radeavec des canots pigouilles. Pour ce faire l'un de nous se tenait à l'avant avec une provision de galets tandis que l'autre soulevait à la godille en direction de l'oiseau qui nous observait et au dernier moment sortait de l'eau pour exécuter un magnifique plongeon en nous présentant son postérieur. Parfois nous n'avions même pas le temps de lancer nos cailloux.

Nous reprenions de la vitesse pour nous diriger vers le point présumé de la sortie du Mofran. Parfois notre calcul savant était bon, mais la plupart du temps nous n'avions fait que nous éloigner de lui et nous rentrions à la cale déçus et fatigués.

Le mofran ne se nourrit que de poisson frais et il est intéressant de le voir pratiquer sa chasse. Il se tient toujours dans les lieux poissonneux. Vous le voyez disparaître sous l'eau et revenir en surface avec sa victime en travers du bec. Il lance le poisson en l'air et le reçoit dans la gorge tête la première sans même le mâcher. Il consomme journellement environ son propre poids. Puis rassasié il fait ses ablutions et décolle dans un vol lent au ras des vagues pour aller se reposer sur les roches isolées en mer.

Je voudrais vous raconter comment dans un temps lointain et difficile les Molénais chassaient le Mofran, pour leur subsistance. J'ai dégusté des ragoûts d'étourneaux mais jamais de mofran. Aussi je me contenterai de vous dire d'après les connaisseurs que sa chair, tirant au brun, est délicieuse. Le goût serait celui de gibier. De toute façon, comme je l'ai dit, cet oiseau ne mange que du poisson frais et non toutes sortes de déchets comme le Gœland.

Pour cette chasse les pêcheurs de Molène se rendaient de nuit en canot sur les rochers de l'archipel où se tenaient rassemblés les mofrans. Il faut savoir que les cormorans dorment debout la tête cachée sous une aile et appuyés les uns contre les autres tandis qu'un seul assure les fonctions de guetteur ce qui tend à prouver chez eux une organisation de société. En cas de rumeur intempestive le guetteur lance un cri d'alarme et c'est alors un envol massif dans la nuit.

Nos pêcheurs connaissant ces données, transmises de par la nuit des temps, abordaient les rochers en question avec beaucoup de circonspection en s'efforçant de faire le moindre bruit. Pieds nus ou en chaussettes ils grimpaient prestement la roche, se saisissaient du guetteur qu'il avait fallu repérer sans perdre de temps.

Saisi au cou et le corps maintenu sous le bras il mourait étouffé sans un cri, comme un vulgaire pigeon. Le reste n'était plus qu'affaire de routine les autres mofrans étant surpris dans leur sommeil.

Je ne vous disais pas le nombre de prises mais sachez seulement qu'il y avait de quoi ravitailler et régaler de nombreuses familles molénaises.

C'est volontairement que je n'ai cité aucun lieu afin que nul ne soit tenté de chasser cet oiseau protégé par la loi et à juste titre.

Le mofran est un oiseau courageux, intelligent, qui ne guémande jamais sa nourriture mais qui la cherche lui-même. Et n'est-il pas beau de le voir évoluer en action de chasse.

Aussi en terminant mon mot je vous demanderai de respecter le mofran car le jour où on ne le verra plus autour de Molène cela voudra dire que le poisson aura disparu et vous imaginez la suite.

Plaise à dieu que ce jour ne vienne jamais.

Albert.

MISE A L'EAU DU CANOT DE SAUVETAGE "JEAN CAM"

C'était la grande fête le 2 Juin à Port Louis : les Chantiers Bernard procédaient au lancement du canot de sauvetage "JEAN CAM" nouveau canot de sauvetage de la Station de L'Ile Molène. Depuis trois ans la station se battait pour acquérir ce nouveau canot ; Marie France et moi bien aidés par les membres de la Station avons souvent travaillé jusqu'à 2 heures du matin pour chercher l'argent nécessaire à la construction du canot .

Depuis le 25 Août 1986, la Station n'avait plus de canot !, Le Vieux "Charcot" était rentré de sa dernière sortie de sauvetage pour le cargo polonais "SOPOT", blessé à mort, mais ramenant malgré tout son équipage et évitant de justesse un drame comme à l'Aberwrac'h..

Ils étaient 22 Molénais à Port Louis pour assister au lancement : les membres disponibles de l'équipage et leur famille. "Marie France" étant la marraine du canot avait le privilège de casser la bouteille de champagne sur l'étrave. Parmi les personnalités présentes se trouvait Christian Bonnet ancien ministre Président de l'APPPIP (association pour la protection et la promotion des Iles du Ponant), l'Amiral Narbet vice président de l SNSM, Paul Niobé directeur technique de la SNSM, Bourliou chef du Cross-Etel, le Chef de quartier des Affaires Maritimes de Lorient, les représentants du groupe Rallye, Mr René Masson directeur de la FLUX, à qui la Station de Molène avait confié le soin d'installer les appareils de navigation : 2 VHF, 1 Radar, 1 Sondeur, 1 Goniog VHF et 1 Navigator, plus 1 VHF portable 55 canaux, (don de la SNEF Electric Flux).

Après le lancement Mme Bernard PDG des Chantiers, Mr Bernard et leurs 3 fils avaient réunis dans leurs Bureaux à Pen Mané tous les participants à un buffet garni.

Le canot "JEAN CAM" a été construit grâce au 1840 dons qui ont totalisé 520 000 Francs, au don de 1 million du groupe Rallye, d'une subvention de 750 000 frs du Conseil Général du Finistère, de 750 000 frs du Conseil Régional et le solde des 3 millions 3 étant réglé par la SNSM sur ses fonds de subvention accordés par le Ministère de la mer .

Caractéristiques du canot : 17,60 m de long, 4,44 m de large, tirant d'eau 1,40 m, Poids 22 T. Propulsion : 2 moteurs IVECO FIAT de 330 CV chacun, vitesse 18 noeuds.

Le canot "JEAN CAM" devrait arriver à Molène fin Juin . Le canot devant rester sur corps mort en rade faute d'abri et de cale de lancement, la Station de Molène vient de recevoir une embarcation pour se rendre à bord . Il s'agit d'une vedette "OBY" de 5,25 m de long très bien équipée par les ateliers de la SNSM de ST Malo.

Le Président de la Station de Molène,

LOUIS LACAZE

Nota: Réflexion entendue sur la terre plein de lancement ; Ah! ces molénais vous avez vu comment ils ont pris le canot d'assaut.

Effectivement, en quelques minutes l'équipage était à bord, le filin coupé, les défenses en place et paré pour le lancement, sans paroles inutiles. C'est vraiment leur canot!.

La Bourdaine

La Bourdaine est un arbrisseau qui pousse spontanément sur les talus et dans les taillis. Son bois est grêle, flexible, de couleur noirâtre avec des lentilles grisâtres. La Bourdaine s'appelle Evor en Breton.

La Bourdaine est utilisée entre autres, de par la souplesse de son bois, à construire des paniers, des casiers à crustacés, au même titre que l'osier ou le noisetier. Les armatures étant faites en général et si possible avec du châtaignier qui est un bois de très bonne conservation. Ces bois servent aussi à faire des ruches rondes une fois enduits d'un mélange d'argile jaune, de bouse de vaches, de paille hachée ou de chanvre en filasse, suivant les régions. Il faut utiliser les pousses de l'année, plus flexibles, pour faire les entre-maille et prendre le noisetier ou le châtaignier comme armature. C'est une plante facile à repérer à l'automne par ses petites baies rouges d'autant plus colorées que la terre est plus ou moins argileuse.

La Bourdaine est une excellente plante pour désengorger le foie et les intestins : faire bouillir l'écorce pendant 10 à 15 minutes à feu doux. Une tasse au coucher ou le matin à jeun à la dose d'une cuillère à café ou à soupe suivant les cas.

Voulez-vous une preuve de la sagesse de la Nature ?

Jetez un regard curieux au fond d'un nid de merle ou de grive lorsque les oisillons se sont envolés. Vous y trouverez les noyaux de Bourdaine, les petits ayant mangé la pulpe du fruit. Eh oui, la merlesse est allée chercher les fruits de la Bourdaine pour purger ses petits. Voyez-vous les animaux connaissent les vertus des plantes et savent les utiliser à bon escient. L'homme d'aujourd'hui a perdu l'instinct de ses lointains ancêtres... Dommage pour lui !

Pierre Stervinou