

Nous avons rencontré Pierre Sénant, ramasseur d'algues, qui nous a parlé du lichen de mer. C'est une petite algue rouge. Elle est aussi appelée pioka.



Lichen rouge sur des rochers.

Photo J.P. Nicolas

Le lichen de mer ou pioka

Les lichens sont des petites algues qui vivent accrochées aux rochers. Elles sont à découvert quand la mer est basse.

Leurs noms savants sont *Chondrus crispus* et *Mastocarpus stellatus*, Mais, elles sont appelées couramment bezhin bihan (petit goémon) ou pioka en breton.

Le ramassage

Il n'est possible de récolter le pioka que lorsque les marées sont très basses.

Pour cela, il faut travailler deux heures avant le bas d'eau (mer complètement basse) et deux heures après. Le lichen est donc ramassé pendant quatre heures.

C'est un travail difficile car il faut l'arracher de la roche à la main, sans outil, et il faut faire vite à cause de la marée !



Emilie Tanguy (CM2)

L'utilisation

La récolte du lichen sur nos côtes, en Bretagne, a commencé au début des années 1900.



Photo J.P. Nicolas

Quand il était récolté, il était mis à sécher sur les dunes.

De nos jours, les algues sont vendues mouillées.



Photo J.P. Nicolas

Elles sont livrées aux usines dans de grands sacs de jute.

Les ouvriers en extraient la carraghénane : gélifiant naturel contenu dans certaines algues. Pour cela, ils mélangent le lichen à de l'eau, ils chauffent à de hautes températures. Ils filtrent le mélange. Il reste un liquide contenant des carraghénanes. Ce liquide est séché pour donner une poudre blanche

Ces carraghénanes sont utilisées comme gélifiants et épaississants principalement dans l'industrie alimentaire, dans les flans, crèmes glacées, yaourts, fromages, soupes par exemple. Sur les emballages des produits, ces extraits d'algues apparaissent sous le code E 407 .

Lénaig (CE2) et Léa (CM2)

Aujourd'hui

De nos jours, on ramasse toujours le lichen aux moments des grandes marées du printemps et de l'automne. Les dates de la récolte sont fixées par arrêté municipal. La cueillette se fait à la main comme il y a un siècle.

La production française était de 7000 tonnes il y a encore 30 ans. Aujourd'hui, la récolte est d'environ 500 tonnes car c'est un travail très fatigant et très mal payé.

Lénaig et Léa

Le lichen de mer

Nous avons interrogé Pierre Sénant

À quel âge avez-vous commencé à ramasser le lichen ? J'ai commencé à 10 ans.

Jusqu'où alliez-vous chercher le lichen ?

On faisait les marées, ici, à Batz, mais on avait trouvé un champ de lichen aux Sept-Iles. Alors, on allait jusqu'aux Sept-Iles, en face de Perros-Guirec dans les Côtes d'Armor. Il y a 22 milles pour aller jusque là-bas (1 mile = 1,852 km). On y allait en bateau avec toute la famille pour un peu plus d'une semaine. On partait avec un coefficient de marée de 75 (quand la mer monte et descend peu) et on revenait avec le même coefficient.

Est-ce que vous ramassez beaucoup de lichen ?

On était six. On ramassait plus de deux tonnes en deux heures et demi. On n'avait qu'un bateau, un goémonier.

Qu'est-ce que ces bateaux ont de spécial ?

Ce sont des bateaux très solides. Dans notre bateau « La Fleur de lys », on avait quatre couchettes à bord.



Un des anciens bateaux de Pierre Sénant.

Quand avez-vous arrêté ?

J'ai pris ma retraite en l'an 2000, mais j'ai arrêté d'aller aux Sept-Iles en 1995.

Combien coûtait le kilo de lichen à l'époque ?

À peu près 40 centimes de franc le kilo (6 centimes d'euro). Mais son prix n'a pas suivi le cours de la vie. C'est pour cela qu'il n'y a plus tellement de monde pour faire ce métier.

Les algues se classent selon leur couleur : bleues, rouges, vertes, brunes. Quand tu iras au bord de l'océan, ramasse des algues de chaque couleur.

Pour te constituer un alguier, dépose chacune d'elles sur un papier bristol mouillé à l'eau de mer. Fais-les sécher bien à plat en les recouvrant d'un linge et de vieux journaux. Change les journaux chaque jour jusqu'à ce que les algues soient bien sèches.

Ensuite, tu peux plastifier les bristols où sont étalées les algues ou les placer dans des protège-documents transparents.



Nous avons vu le film sur Pierre Sénant.

Le flan de pioka

Fais bouillir un litre de lait. Jettes-y une poignée de pioka. Quand le lait rebout, mets à feu très doux, tourne avec une cuiller en bois pendant 15 minutes. Tu peux ajouter du sucre, de la noix de coco râpée, une gousse de vanille, un bâton de cannelle.

Verse dans des petits pots. Laisse refroidir et mets au réfrigérateur pendant 24 h.

La réserve naturelle des Sept-Iles

C'est la plus ancienne et la plus importante de France.

Elle se situe à 15 kilomètres au large de Perros-Guirec. Elle est composée de sept îles et îlots rocheux dont certains ne font que quelques décimètres carrés.

Elle a été créée en 1912 à la demande de la LPO : Ligue pour la Protection des Oiseaux (voir la FTJ 35 sur la LPO), pour sauvegarder les macareux, victimes de nombreux massacres.

Depuis 1970, elle abrite 27 espèces d'oiseaux nicheurs, tels le goéland argenté, marin ou brun, le cormoran huppé, le fulmar boréal, le guillemot de Troil (espèce de petit pingouin), ainsi que le macareux moine. C'est le dernier endroit de France où restent des fous de Bassan.

Environ 250 000 couples d'oiseaux vivent sur la réserve qui abrite également une douzaine de phoques gris.

Le site est classé réserve naturelle depuis 1977.

À quelques kilomètres, l'Ile-Grande est une station ornithologique où sont accueillis et soignés les oiseaux mazoutés. Le macareux, bien que sauvegardé et soigné dans la station, est en voie d'extinction en raison des nombreuses marées noires qui ont affecté la région.

Abel, Lénaig et Léa



+ Tu peux lire la [BTJ430](#) « À la découverte de la mare », la [BTJ459](#) « À la découverte des côtes rocheuses », la [BTJ493](#) « Les algues », le magazine de la [BTJ512](#) « L'écomusée de l'algue », la [BTJ520](#) « les marées », le magazine de la [BTJ493](#) « Une ancienne agricultrice sur l'île de Batz » et plus encore en allant sur Encycoop.

