Bulletin n°34 - aout 2014

Les amis de Saint-Quay-Portrieux et ses environs

association loi 1901 - statuts déposés le 31/12/02

SE RÉGALER D'ALGUES

SE RÉGALER DE BLÉ NOIR

NOTRE PORT SAUVÉ DES EAUX

EUGÈNE BOUDIN, LE SÉRAPHIN DES CIELS

LES HUITRES MENACÉES

LES POÈMES DE NOTRE BARDE, RENÉ LE CAM

Regardez bien ce magnifique tableau d'Eugène Boudin, il a été peint en 1874, le quai s'arrêtait alors à l'Escale Neuve. Le phare qui apparaît ici n'est pas celui que nous connaissons qui n'a été installé qu'en 1879, après la prolongation du quai. La balise rouge et blanche est donc l'ancien Gourvelot disparu avec la réalisation du Port d'Armor, et le rocher qui en est proche supporte l'extrêmité actuelle du quai. Quelle vie alors sur le sable et sur l'eau ! Nous apprendrons à mieux connaître Boudin à Portrieux dans ce bulletin et reviendrons sur les travaux successifs qui ont fait évoluer le port au XIX° siècle. Notre port est au cœur de l'histoire de la ville, il est au centre du Portrieux et de sa vie moderne, ... et il est beau. Il faut le protéger et se le réapproprier.

Jean-Pierre Guth



SE REGALER D'ALGUES
UNE RECETTE SIMPLE

Du « bois des pauvres » dont on faisait du feu à celles qui étaient consommées depuis toujours dans les pays celtiques, il existe plus de 25000 espèces d'algues dans le monde.

Les Vikings emportaient des algues séchées pour se nourrir dans leurs traversées vers le Groenland, les Irlandais chiquaient la dulse et il existe depuis toujours en Bretagne une connaissance des propriétés particulières de certaines algues pour leur qualités alimentaires que les découvertes scientifiques des biotechnologies viennent confirmer. Le **Ceva à Pleubian, 22610 (Centre d'Etude et de Valorisation des Algues)**, est un centre technique unique en Europe dédié à l'étude des végétaux marins et la manière d'en valoriser l'utilisation. Il peut se visiter.

Riches en éléments minéraux et vitamines, pauvres en graisses et sucres, elles sont trois fois plus dotées en protéines que les légumes de terre, contiennent des fibres, du magnesium, du potassium, du zinc, du cuivre, ...et bien sûr de l'iode.
Il se disait en Trégor : « Avec le bodre, t'as un coup de fouet pour un an ». La minaria digitata, le kombou japonais, est en effet si riche en iode que sa consommation doit être encadrée. Certaines algues rouges seraient même aphrodisiaques!
Sur les 500 espèces existant sur nos côtes, une douzaine nous intèresse pour l'alimentation. Sans le savoir nous en mangeons en extrait sous les appellations qui vont de E401 à E407: alginates, carraghénanes, agar agar, ...

Pourquoi ne pas nous familiariser avec ces légumes de mer que l'on trouve séchés ou en conserve dans tout bon magasin bio et chez les producteurs spécialisés dont la majorité des sociétés se trouve en Bretagne (Côtes d'armor et Finistère*) ?

Nous utiliserons donc :

La dulse : palmaria palmata (rouge)
au goût doux et corsé, riche en protéines et acides aminés, reminéralisant naturel.



Le nori : porphyra umbilicalis (rouge violacé)
saveur douce, parfumée. C'est l'algue la plus consommée au monde.
Pleine de qualité, sa teneur en protéines est de 30% et remplace le soja, la viande, les oeufs.



La laitue de mer : ulva lactuca (vert clair présence de chlorophylle)
8 fois supérieures à l'orange en vitamines, 10 fois plus de calcium que le lait, 10 fois plus de fer que les épinards.



Voici maintenant quelques recettes simples à utiliser sans modération :

Beurre d'algue :
Mélanger 125 gr de beurre salé à du nori (algue rouge), de la dulse (algue rouge), de la laitue de mer (algue verte, la fameuse « salade » qui parfois envahit les plages), coupées grossièrement ou réhydratées.
C'est délicieux avec les huîtres ou sur une galette de blé noir.

Pommes de terre en croûte d'algue:
Mélanger 200 gr de farine de blé noir, 50 gr de sel, 2 blancs d'oeuf, 3 cuillères à soupe de paillettes d'algues (magasin bio). Enrober les pommes de terre, déjà cuites mais avec leur peau, de cet amalgame et passer au four 30 minutes.

Tartare de saumon :
Pour 4 personnes mixer (assez grossièrement) 150 gr de saumon fumé et 200 gr de saumon cru préalablement mariné au citron. Ajouter à la fourchette environ 50 gr de beurre d'algue ramolli, poivrer, malaxer et mettre au frais dans un moule pendant 1 heure.
A déguster sur un lit de roquette avec les pommes de terre en croûte d'algue.
La même recette peut se faire avec des coquilles Saint-Jacques fraîches.
Bon appétit!

Véronique Lacour

* *liste non exhaustive de producteurs d'algues alimentaires*

- *Agrimer Plouguerneau*
- *Aleor Lézardrieux*
- *Algoplus Roscoff*
- *Algues Armorique Plegien et Lanvollon (parc d'activités de Kercadiou)*
- *Algues services Roscoff*
- *Setalg PLeubian*

SE REGALER DE BLÉ NOIR
UNE TRADITION

Le blé noir est un aliment sain par sa faible valeur énergétique (25 % inférieure à celle du blé tendre, du seigle et du maïs) et par ses apports en lysine, acides aminés en quantité équilibrée, sels minéraux, magnésium, phosphore, fluor, calcium (4 fois plus que le froment), vitamines A et B, et oligo-éléments. Il traque les radicaux libres et est conseillé aux diabétiques pour son index glycémique réduit. Enfin il ne contient pas de gluten, mais n'est de ce fait pas panifiable.

La gastronomie traditionnelle bretonne l'utilisait sous forme de bouillie de blé noir ou ***« Yod gwinizh du »*** avec une bonne noix de beurre de ferme au centre du petit chaudron où chacun puisait à la demande. Le reste, collé au fond, « le krign », est très apprécié des connaisseurs.
Avec la « Yod Gwinizh du », on boit du cidre, cela va de soi.
La galettière s'appelle : la Billig
La raclette : le Rozell
La spatule : la Sklisenn ou Spanell Krampouezh.
Mais de nos jours ce sont surtout les galettes ou ***« Krampouezh ed du »*** (crêpe de blé noir) qui requierrent du sarrazin. Une fois garnies elles peuvent permettre un repas complet … toujours accompagné de cidre, bien sûr.

La Bretagne est ainsi la 1ère région de consommation. En 2003, sur 10.000 tonnes importées par la France, 8.000 allaient en Bretagne pour les 8 à 900 crêperies et des particuliers. On cherche maintenant à y développer une marque spécifique de blé noir, « La Harpe », produite ici et en voie de reconnaissance comme Indication Géographique Protégée par l'Institut National des Appellations d'Origine.

Bon appétit et à vous d'écrire la suite par des recettes nouvelles et inventives avec ce merveilleux produit local.





En savoir plus sur LE BLE NOIR ou SARRASIN, « ED DU » en breton

D'un point de vue botanique, la plupart des céréales sont des graminées. Seul le blé noir est de la famille des polygonacées c'est-à-dire cousin de la rhubarbe ou de l'oseille et n'a donc pas de parenté avec le blé, l'avoine, le seigle ou l'orge.
La variété la plus cultivée est le sarrasin argenté ou sarrasin gris « fagopyrum esculentum » de fagus le hêtre, la graine du blé noir rappelant par sa forme la faîne du hêtre.
Acceptant bien les terres maigres et acides, le blé noir prend ce qu'on lui donne et rend ce qu'il a reçu : naturellement peu gourmand, il peut se contenter des reliquats d'une autre culture. Semis en juin, pousse rapide, récolte fin septembre, tandis que le blé tendre occupe la terre de fin novembre à fin août en pompant plus d'énergie.

Les cosses de blé noir servent de paillage, méthode qui fut mise au point par notre bonne Duchesse Anne pour ses plantations de fraisiers.
Du blé noir on tire la rutine, une poudre jaunâtre qui traite les troubles vasculaires, empêche le durcissement des artères et lutte contre l'hypertension.
Le blé noir en variété Orphée est également riche en sélenium !

Le blé noir pourrait nous venir du fond des âges, du pollen de sarrasin ayant été trouvé dans des tourbières d'Armorique remontant à l'âge de fer. On commence à le citer, tant en Allemagne qu'en France ou en Bretagne, dès les années 1450 et son nom de Sarrasin pourrait être issu d'une perception « d'étranger ».

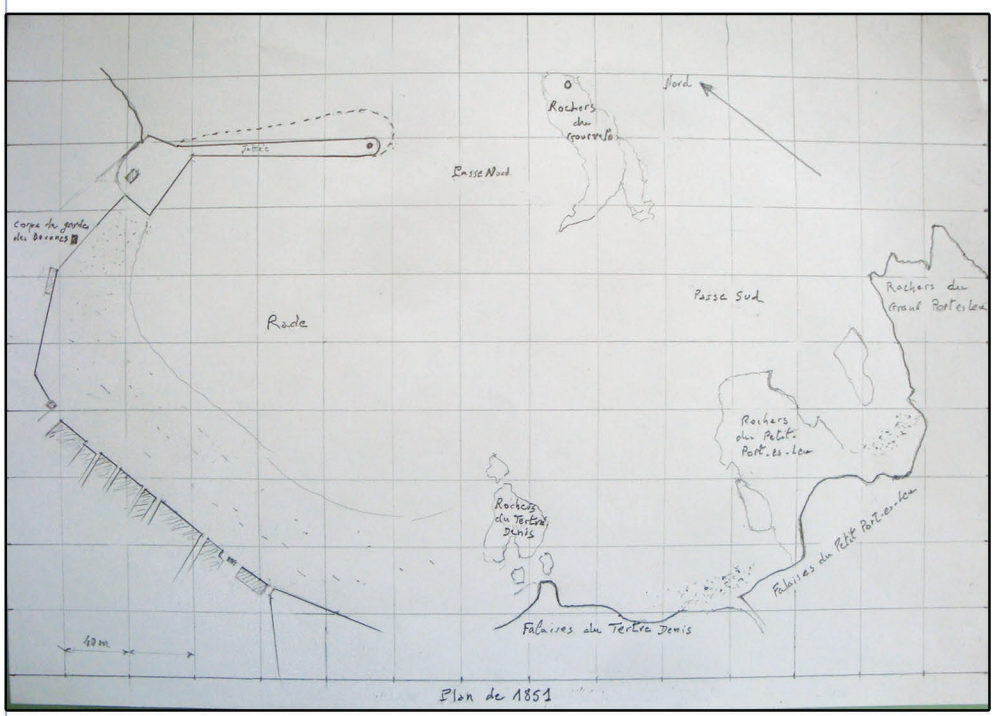
Le blé noir est d'abord un substitut du blé-froment car il s'adapte bien aux terres pauvres, est peu exigeant, peu fragile et permet, les bonnes années, d'avoir des rendements intéressants. C'est la céréale de l'économie de subsistance.
Sous l'ancien régime, le blé noir n'était pas soumis à la dîme au profit du clergé et, n'étant pas panifiable, n'avait pas à payer le four du seigneur : le blé noir était donc la céréale du tiers état.
Dès 1830, on prouve que le blé noir est adapté aux terres de landes, par nature trop acides pour le froment. Pour ce dernier, il faudrait amender avec des calcaires basiques. Mais le pays n'ayant jamais été recouvert par la mer, la Bretagne n'a pas de dépôt calcaire sédimentaire sur son sol. Le recours à des apports extérieurs s'avère donc indispensable pour amender les sols.

Malheureusement, le prix élevé à l'époque d'un transport qui se limite aux voies navigables met un sérieux frein à leur emploi en Centre Bretagne.
Il faudra attendre 1865 avec l'arrivée du chemin de fer à St Brieuc sur la ligne Paris-Brest pour voir les chaux industrielles et le maërl riche en calcaire et en oligo-éléments atteindre des prix acceptables à l'intérieur des terres et permettre l'amendement des sols. A partir de cette époque, on peut produire du blé tout en gardant le sarrasin pour la ferme et la semence.
On assiste alors à un déclin du blé noir, de l'épeautre et du millet qui, bien que moins chers à produire, ont une valeur nutritive inférieure à celle des autres céréales.
En 1991, 1 ha de sarrasin → 18 quintaux de grains x 200 F = 3.600 F
1 ha de froment → 60 quintaux de grains x 100 F = 6.000 F
En 1998 regain d'intérêt, le blé noir à 10 à 15 qx/ha donne une marge brute supérieure à celle du blé tendre en intégrant la prime européenne.Aujourd'hui, la Bretagne assure 80 % de la production française qui était en 2003 de 4.680 tonnes. Les 20 % manquants proviendraient de Chine, mais la qualité serait bien inférieure. En 1980 l'URSS, avec 1.400.000 tonnes, représentait 90 % de la production mondiale.

Jacques BARREAU

NOTRE PORT SAUVÉ DES EAUX ...

Nous avons vu sur la couverture de ce bulletin qu'en 1874, quand Boudin peignait le port, le quai s'arrêtait à l'Escale Neuve. Un rapport de 1851 indique combien à l'époque ce port était actif: « Le port de Portrieux…est de tous les ports de la baie de St Brieuc, le seul où les navires d'important tonnage puissent entrer à toute marée. Il doit à cette situation exceptionnelle d'être en relation constante avec les îles anglaises qui chaque semaine y envoient prendre plusieurs chargements de bestiaux, de blé, d'avoine, et de denrées de toute espèce. Il arme d'ailleurs pour la pêche de Terre-Neuve 10 navires jaugeant ensemble 1780 tonneaux… » Le tableau de Boudin confirme que 20 ans plus tard le succès continue. Mais voilà, l'anse s'ensable !



Plan de 1851

Sur le plan ci-dessus, copie de celui de 1851, on le comprend : les tempêtes de Nord et d'Est attaquent les falaises du Tertre Denis et les effluents correspondants s'accumulent dans le creux de l'anse, interdisant aux gros voiliers de s'y abriter. En effet, depuis 1825, la falaise argileuse a reculé de 40 m (1 ha) entre la pointe de Port Es Leu et les rochers du Tertre Denis, soit 1 m par an de 1795 à 1852. Un excellent projet a bien été envisagé, consistant à construire une longue digue Sud-Nord partant du Petit Port-es-Leu vers le Gourvelot, mais il est trop cher et l'on se contente d'éliminer à la pelle le sable qui s'accumule devant le corps de garde des Douanes ! Cela ne pouvait pas durer et à la fin des années 1870 on lance la construction de la prolongation de la jettée initiale jusqu'aux rochers du Gourvelot : c'est notre vieux quai actuel que le phare d'Eiffel vient couronner en 1879.

Les falaises sont protégées des tempêtes de Nord, le port agrandi, mais, MAIS, … tous ceux qui ont connu le phare avant la construction du Port d'Armor savaient y trouver toujours là des pêcheurs à la ligne avec lesquels bavarder car il y avait en permanence au bout du quai un courant très violent. Très bon pour la pêche ce courant était toujours dans le même sens, sortant du port! Au flot comme au jusan ce terrible courant emportait la dune sur laquelle est construit le vieux Portrieux et que montre très bien le tableau de Boudin ci-contre.

Dès le début des travaux de prolongation de la jetée, en 1870, la dune de sable qui séparait la mer de la route commença à être très fortement érodée, au point que la corderie de Monsieur Touzé qui était installée là, depuis les propriétés privées jusqu'à la cale actuelle, dût être abandonnée ; la route même était menacée. En 1890 un mur de soutènement de 69m fut donc décidéi et les propriétés privées du tertre Denis furent elles aussi garnies de murs. Mais tandis que ceux des propriétés du tertre sont pour la plupart assis sur des rochers et résistent, celui qui soutient la côte jusqu'à la cale s'appuie sur la dune de sable et est attaqué par affouillement à son pied. Malgré de nombreuses reprises en sous-œuvre les dégâts sont récurrents et très onéreux. Certains y trouvent cependant leur compte car ils récupèrent, et même au-delà, les sables qui se déposent dans le coin du carré de la Douane avec l'autorisation de la Marine ! 1891, 1915, 1927, 1928, la dune se vide dans la mer par le pied et le niveau du sol baisse. En 1936 il se produit même une excavation de 3 à 4m de haut sur 20m² ! Le maire, M Delpierre, estime alors que la construction de quelques épis perpendiculaires au mur arrêterait les affouillements et demande des travaux de manière urgente.



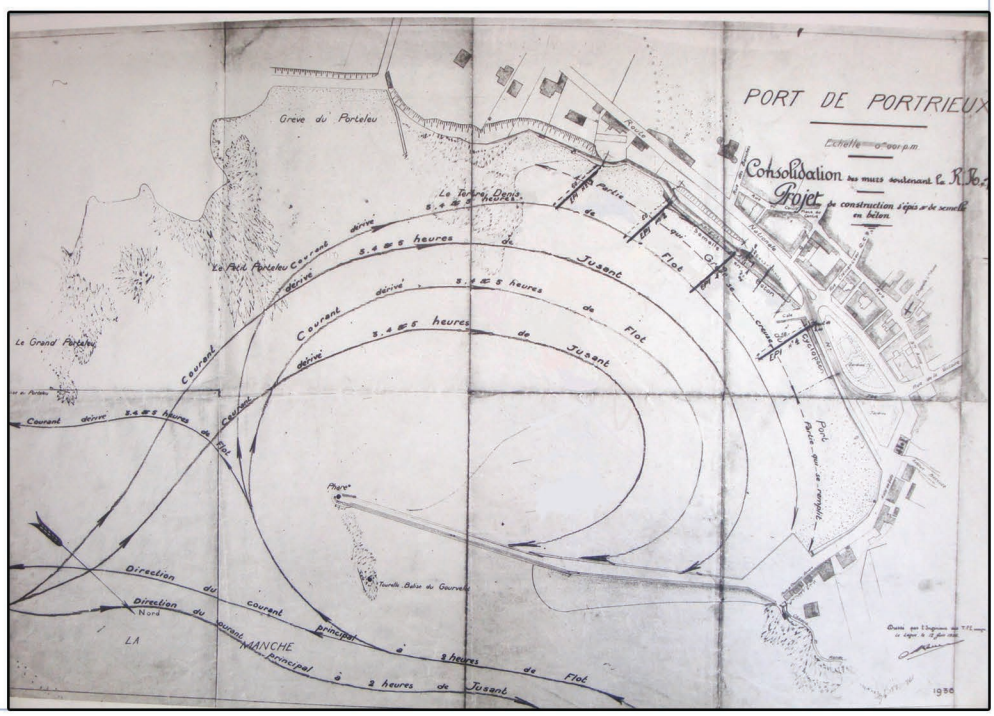
Sur ce tableau de Boudin on voit bien à gauche et successivement, le Grand Port-es-Leu, une petit grève, les roches du Petit Port-es-Leu, la plage du Port-es-Leu, le Tertre Denis et sa falaise, puis la Maison Rouge. On comprend qu'au-delà le terrain n'était qu'une dune de sable.

Et tout cela à cause de l'allongement du quai ! En effet, le courant violent et toujours dans le même sens balaye le port, Comme le montre le plan ci-contre. M. Delpierre engage donc immédiatement le comblement des entonnoirs avec des remblais pierreux et la pose de gabions au pied du mur. Mais il demande à l'Etat que soient construits, pour briser les courants et les vagues, des épis perpendiculaires à la côte qui devraient probablement être très vite ensablés. La Commune de son côté participerait pour moitié à l'ensemble des frais avec notamment l'établissement d'une semelle de protection du mur en béton. Ce qui fut fait.

Mais le port n'était toujours pas parfait : les tempêtes d'Est y étaient toujours aussi redoutables et la dune toujours aussi peu solide pour faire face à l'érosion. En 1974 le maire, M. Richet, obtint la création du quai qui porte son nom, puis quelques années plus tard la création de la contre-digue partant des roches du Petit Port-es-Leu en direction du phare qui a mis fin au redoutable courant. On retrouvait enfin le tracé envisagé dès 1851 qui aurait réglé totalement les problèmes du port... mais avec 100 ans de retard et après combien de solutions incomplètes !

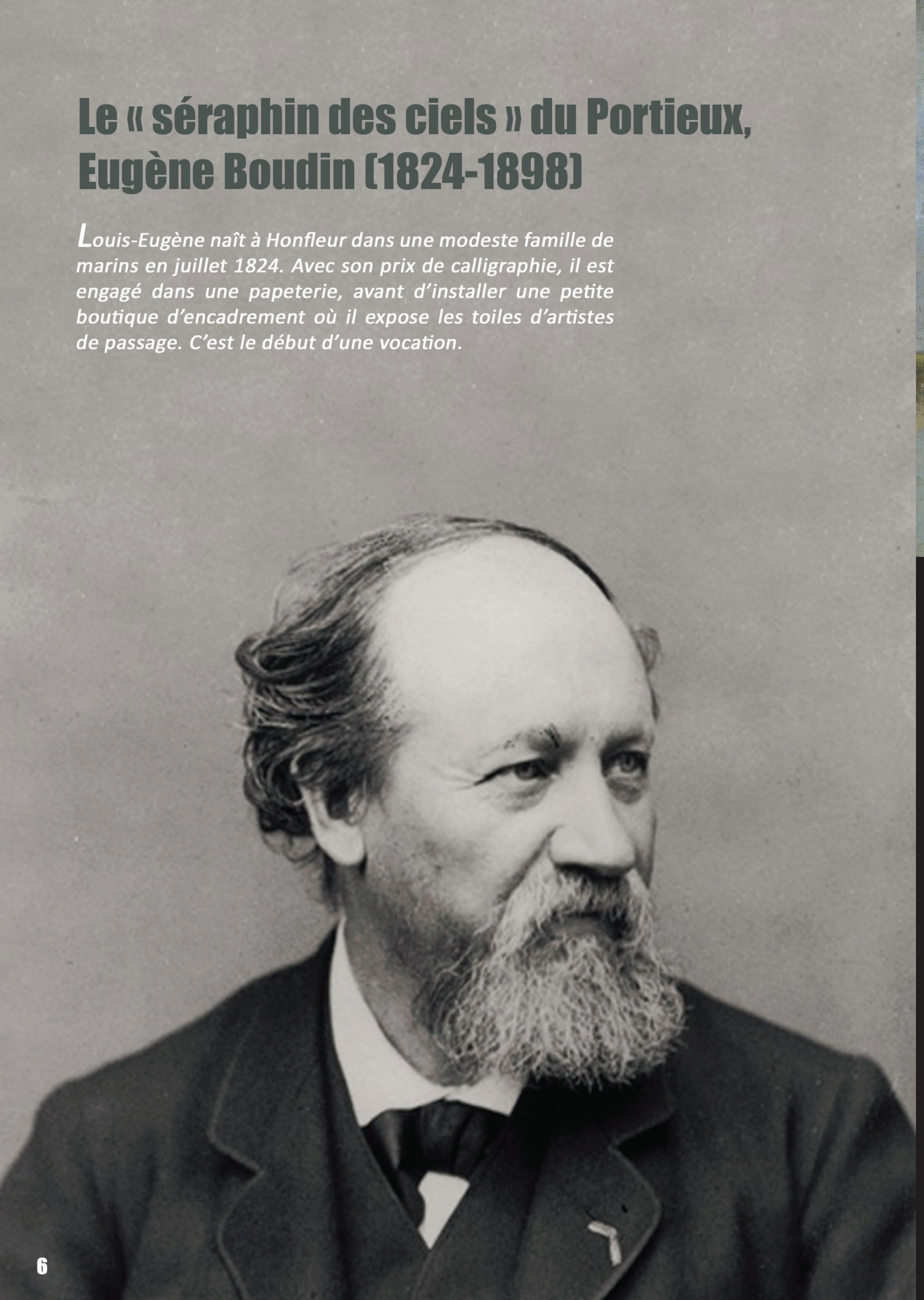
Enfin, avec la construction du Port d'Armor qu'obtint Monsieur François Héry à la fin des années '80, on peut espérer que le port a maintenant trouvé sa position de repos. Le trafic est pour le nouveau port et notre vieux port d'échouage, maintenant à l'abri des vagues et des courant, pacifique et traditionnel est là comme l'ancêtre pour patronner son successeur et porter l'image du Portrieux et de sa longue et belle tradition maritime. Souhaitons qu'après avoir été, ainsi qu'on vient de le voir, sauvé des eaux, il soit maintenant sauvé des Hommes et que ne s'y réveillent pas des velléités de travaux nouveaux. Qu'il vive très longtemps et heureusement ainsi que nous l'aimons.

Jean-Pierre Guth



Le « séraphin des ciels » du Portieux, Eugène Boudin (1824-1898)

Louis-Eugène naît à Honfleur dans une modeste famille de marins en juillet 1824. Avec son prix de calligraphie, il est engagé dans une papeterie, avant d'installer une petite boutique d'encadrement où il expose les toiles d'artistes de passage. C'est le début d'une vocation.





Il fait la connaissance de ses aînés Isabey, Troyon, et Millet, mais, pas de chance : en 1846, il tire un mauvais numéro et doit «s'acheter un homme» pour éviter les sept ans de service militaire. Sur les conseils des peintres qu'il croise, le jeune Eugène, désargenté mais voulant réussir à tout prix, s'acharne au travail tôt le matin pour finir tard le soir. Il s'applique au pastel et à l'aquarelle sur les bouquets, les natures mortes et les scènes du port du Havre. En 1847, il «s'expatrie» à Paris et l'autodidacte acharné passe des heures au Louvre à copier les maîtres.

De retour au Havre, il se lie d'amitié avec le jeune Claude Monet, Jongkind et Baudelaire qu'il emmène à l'auberge Saint-Siméon. Pour gagner sa vie, il se diversifie et fait quelques portraits mais s'applique surtout à transcrire sa vision des paysages où les ciels dénotent déjà une grande maitrise.

Il travaille l'hiver à Paris mais la mer lui manque. Il plante son chevalet en plein air et prend l'habitude d'annoter ses esquisses «sur le motif » pour finir ses toiles dans son atelier. Il privilégie les scènes de plage, la Normandie et ses animaux.

Marie-Anne Guèdes, sa jeune femme,l'emmène en 1863 dans sa famille où il découvre la luminosité bretonne.

Il se passionne alors pour les scènes de genre : pardons, calvaires, processions, costumes, marchés, la mer et les bateaux. Sa grande toile « Pardon de Ste Anne la Palud » lui vaudra l'un de ses premiers grands succès et la reconnaissance de la critique au salon des Artistes Français.





Eugène Boudin Rivage de Portieux

Au Havre, il prend le bateau pour Morlaix et continue jusqu'en Bretagne-sud. Au retour, il s'arrête dans un petit port rustique : **Portrieux.** Comme il s'y plaît, il prend l'habitude d'y revenir : six fois, en 1868, 69, 70, 72, 74 (date de la première exposition impressionniste) et 79.
Nous savons par sa correspondance avec son frère, qu'il habitait chez l'habitant, sur le port, et y restait chaque fois plusieurs semaines. Il y aborda toujours ses sujets de prédilection, dont les principaux furent les vues du port, surtout à marée basse, dont le fameux « Déchargement d'un terre-neuvas» ; Par tous les temps, en plein jour ou au soleil couchant, sous la pluie, quelques fois sous un grain, mais toujours sous un ciel nuageux.
« Bon Dieu, Boudin vous êtes « le roi des ciels » dira un jour Camille Corot.

Les peintures connues de Portrieux sont au nombre de **67**, contre seulement une de Paimpol, trois de Binic et une de St Brieuc. A l'époque où il fréquentait la Bretagne-nord, Boudin était serein, heureux en ménage, et se sentait bien dans le petit port peu fréquenté. Dans la force de l'âge il commençait à bien vendre profitant de l'engouement pour ses marines car l'aristocratie et la bourgeoisie du Deuxième Empire s'intéressaient à tout ce qui était nouveau «aux paysages de mer», surtout avec des bateaux. Les critiques de cette époque, pas tendres avec les impressionnistes, appréciaient les premières marines, surtout celles de Boudin qui étaient nouvelles et subtiles par leurs sujets, par l'harmonie des bleus et des gris. Durand-Rueil enthousiasmé un jour lui acheta tout son stock !
Pour être reconnu, Boudin l'autodidacte travaillait d'arrache-pied et voyageait beaucoup à la recherche de nouveaux paysages: Camaret, Plougastel, Portrieux, Bordeaux - une trop grande ville pour lui-, les Flandres, Paris l'hiver et le reste du temps dans sa chère Normandie, à Honfleur, Trouville puis Deauville où il s'installera. Plus tard, il ira en Hollande, sur la Cote d'Azur et même à Venise.



Nous connaissons en détail l'importante œuvre de Boudin grâce au catalogue compilé en 1973 par Robert Schmit qui répertorie 3.853 numéros. On peut imaginer qu'au moins 15% des peintures restent encore inconnues, ce qui porterait le total à environ 4.500 !

Ses très nombreuses études au crayon, pastel et aquarelles, sont aussi nombreuses, sinon plus, que ses toiles. Elles sont souvent annotées, et restent pour l'instant conservées dans les cartons des collectionneurs en attendant d'être un jour, découvertes et mises sur le marché car la cote de Boudin, longtemps confidentielle, ne cesse de monter, monter, monter.... On peut estimer que les marines de tailles moyennes (45/70 cm) qui valaient entre 500 et 800 francs à la fin du XIXème, puis environ 650.000 (anciens)francs dans les années 1950, peuvent être estimées aujourd'hui entre 130.000 € et 180.000 € suivant leurs tailles et surtout leurs sujets. « Portrieux – rivage et bateaux à l'ancre » daté 1872 (51x71cm), présenté comme un Boudin nuageux, a été vendu à Drouot 126.000 €. en juin 2006, alors que « Le rivage et la mer à Portrieux » (en fait la falaise sous la chapelle de l'Espérance d'Etables) n'a été payé « que » 66.636 € à Honfleur le 12 janvier 2007.
En revanche, le Schmit n° 914, « Bateaux à l'ancre », appartenant à un collectionneur New Yorkais, avec sa forêt de goélettes le long de l'ancien quai avec la Banche en arrière-plan (le Mouton Blanc, les maisons Corbel et Carcaillet), lui aussi de 1873, compte tenu de sa grande taille (55x90cm) et de son sujet pourrait bien être négocié maintenant sur la base d'au moins 3/400.000 €.

Encore aujourd'hui l'exposition organisée au Musée Jacquemart-André de mars/juillet 2013 a mis en valeur l'huile sur toile «Trois terre-neuvas échoués le long du mole» de 1873 (38x56). Cette huile sur toile, avait été vendue 640 fr. deux ans avant la mort de l'artiste, puis achetée 124.000 € en avril 2004.
Elle vaut 30% de plus aujourd'hui et les Chinois ne viennent que d'arriver...



Rêvons un peu...

En cherchant dans le grenier d'un Ami de Saint Quay et sa région, on trouve des merveilles : des commodes, des vases, des bijoux, des cartes postales. Imaginons qu'on y déniche un jour, une étude aquarellée portant une signature E.B. en bas à droite crayonnée sur vieux papier avec une petite tache de pluie. Elle aurait été échangée en 1872 ou plus tard par Eugène Boudin à un aubergiste indigène contre une soupe ou à un baigneur de passage chez les bonnes sœurs, ou mieux encore, à Berthe Morisot (Paul Signac était trop jeune).
La scène représente un terre-neuvas posé à mi-marée du coté de l'escale neuve avec au fond, le Gourvelot et le Four. Le soleil perce du coté du Port-es-leu où une paysanne surveille sa vache à moins que cela soit un cochon.
Et est-il vrai qu'Eugène écrivit un jour à son jeune ami et élève Oscar-Claude Monet:
« Heureusement, le Portrieux est nuageux, mais il y fait beau...
plusieurs fois par jour... » ?

François Gridel



Les huîtres :
consommables, mais menacées par un virus et une bactérie.

Ces huîtres que vous aimez bien consommer au cours de vos séjours en bord de mer, ou lors des fêtes de Noël et Nouvel An, sont menacées dans leur survie. Depuis plusieurs années, elles sont attaquées sur deux fronts : les naissains, par le virus Herpès de l'huître et les adultes, par la bactérie Vivrio Aesturianus. Rassurez-vous, cela ne rend pas impropre à la consommation les huîtres proposées à la vente. Vous pouvez les manger sans aucune crainte !

Jean-Louis Le Mée et ses deux frères sont ostréiculteurs à Ploubazlanec, 1 chemin Traou Hoat. Troisième génération à élever et commercialiser des huîtres, ils ont pris un tournant important. « Nous n'élevons plus d'huîtres, mais les achetons adultes, pour les commercialiser », informe Jean-Louis Le Mée, dans l'exploitation de Keroch, où les huîtres consommables s'achètent au détail. « Depuis quelques années, la mortalité des naissains (huîtres de moins d'un an) que nous achetions pour les faire grandir est devenue trop importante. »

La concession ostréicole Le Mée s'est donc réorientée vers la vente d'huïtres élevées dans d'autres concessions. Cette vente s'effectue sur place, 1 chemin Traou Hoat, ou dans la salle de dégustation ouverte au port de Porz Even. Les frères Le Mée continuent par contre à élever des moules en baie de Saint-Brieuc et à les commercialiser.

Le fait que des professionnels avertis comme les Le Mée renoncent à élever les naissains est bien le signe qu'il se passe quelque chose de sérieux. « La souche actuelle des huîtres dites portugaises est devenue très sensible au virus de l'herpès de l'huître et les naissains meurent dans une proportion importante. » Les recherches entreprises par l'IFREMER n'ont pas permis jusqu'ici de combattre avec succès le virus de l'Herpès. Et la situation se complique du fait que les huîtres adultes sont, de leur côté, attaquées par la bactérie Vivrio Aesturius.

L'huître japonaise introduite dans les années 1970

Les huîtres « portugaises » avaient déjà été décimées par un virus dans les années 1970, et c'est l'introduction d'une nouvelle variété, japonaise, qui avait permis de sauver le parc huîtrier français. Années 2000, même schéma ! Mais, cette fois, la parade n'arrive pas. Les normes européennes n'autorisent pas à introduire une nouvelle souche étrangère à l'Europe, et IFREMER piétine. Jean-Louis Le Mée est pessimiste : « Cette fois, on ne réussira pas à sauver les huîtres », dit-il. Sachant que les « plates » sont aussi touchées.

Les raisons de cette mortalité ? Pour Jean-Louis Le Mée, plusieurs facteurs se conjuguent : « Un affaiblissement de la souche japonaise, aggravé par la pollution, le réchauffement climatique, cela se conjuguant avec un renforcement du virus. »

Soyons malgré tout optimistes, en espérant que l'IFREMER parvienne à renforcer les défenses de l'huître « japonaise », ou que l'Europe autorise l'introduction d'une nouvelle souche.

Mais, ce sombre tableau n'empêche en rien de consommer les huîtres adultes offertes sur le marché. Jean-Louis Le Mée propose ainsi huître nature ou chaude à Porz Even et la clientèle apprécie !

Michel LE TALLEC



Sur un rocher qui parle à personne
Je suis le plus heureux des hommes
Les oiseaux vous parlent en toute sincérité
Je ne fais que les écouter
Loin d'un monde tourbillon
Assis sur ce tabouret entouré d'eau
Je regarde la ligne d'horizon
Sa réponse n'est que la vérité
On ne se pose pas de questions
L'univers vous fait voyager
La rêverie est la plus belle pensée
Les oiseaux, les plus jolis messagers
On navigue un peu dans les nuages
On attend les étoiles du soir
Leur écrin est un peu le destin
Que l'on vient, chercher comme un mirage
Chaque étoile apporte le sien
La lune nous donne son mystère
Le soleil couchant, celui qu'on attend
Le bruit de la mer, La belle symphonie

Rémi Le Cam



L'Ange Blanc

Mon Bel oiseau
J'écoute ton chant
Toujours aussi beau.

Couleur du Levant
L'horizon a ses faisceaux
D'un soleil Argent
Prémice de gouttes d'eau

La Mer chantant
Pour ses bâteaux
Chanson de l'estran
Tu te donnes en cadeau

Marin Réfléchissant
Sur les points cardinaux
De l'aurore au couchant
Cherchant le Meilleur tableau

Reviendront-ils Rayonnants
entre Ressac et Rouleaux
Admirer Rochers et Brisants
Pour un Port, Leur Berceau.

PITIÉ POUR LES PIÉTONS ...

Les trottoirs de St Quay, quand ils existent, sont trop souvent encombrés de poteaux électriques, téléphoniques ou de signalisation, entièrement occupés par des voitures, infestés de déjections canines, défoncés, quand ils ne sont pas en outre envahis par les débordements végétaux des propriétés riveraines: haies non taillées, branches trop basses.... Difficile de marcher seul, impossible à deux, à fortiori avec une poussette! (illustrations faciles)
Ce sujet est si prégnant qu'il a fait l'objet de propositions multiples lors des dernières élections municipales. Que faut-il faire ? Que peut-on faire ? Nos édiles ont là en mains une question importante et difficile à résoudre.

VIE DE L'ASSOCIATION

Cette année l'*Assemblée Générale de l'Association* des Amis de Saint-Quay-Portrieux et ses Environs aura lieu le SAMEDI 2 AOUT 2014 à 10 :00 dans la salle Yéyé (près de la Poste), avenue Maréchal Foch à St Quay-Portrieux. L'ordre du jour comprendra notamment,

Le rapport moral du Président,
La présentation de la situation financière,
Le renouvellement des membres du Comité élus il y a trois ans,
Les questions diverses.

CE DOCUMENT TIENT LIEU DE CONVOCATION

Comme l'an passé, cette AG sera suivie d'un pique-nique sur l'île de la Comtesse auquel sont conviés tous les membres, leur famille et leurs amis, et toute personne désireuse de s'y joindre. Il débutera à 12h avec un apéritif amical.
Au cours du pique-nique une causerie sur les algues dans l'alimentation sera accompagnée de démonstrations et complètera heureusement l'article ci-dessus.
L'occasion est unique de découvrir ces parfums gustatifs nouveaux.

Association des Amis de
St-Quay-Portrieux et ses environs
BP 32 - 22410
Saint-Quay-Portrieux
www.amis-st-quay-px.fr

Adhésion
20 €

Président: Jean-Pierre Guth alsajpg@aol.com
Vice-président: René-Yves Drouin labourgade0902@orange.fr
Secrétaire: Michel Le Tallec micletalsav@gmail.com
Trésorière: Catherine Richard cathrich@wanadoo.fr
Webmaster: Bertrand Callou bertrand@callou.fr