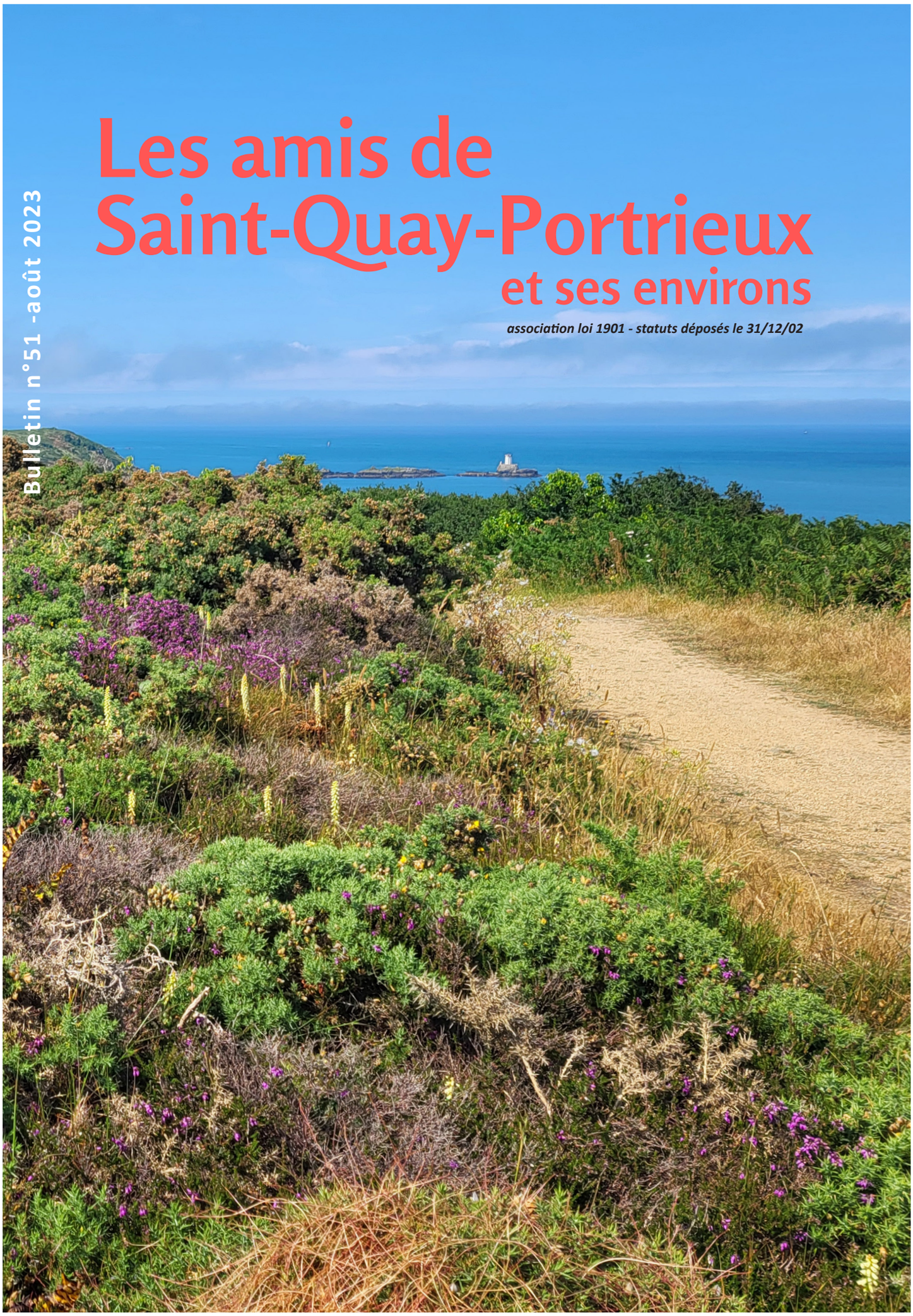
Bulletin n°51 -août 2023

Les amis de Saint-Quay-Portrieux et ses environs

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





L'ajonc, une fleur d'or

Vous connaissez tous ce buisson dense et épineux à fleurs jaunes et feuillage persistant, touffu et impénétrable à ne pas confondre avec le genêt.

Avec son odeur de noix de coco qui exhale un parfum exotique sur le sentier des douaniers, l'ajonc en fleur annonce la fin de l'hiver.

Il comportent plusieurs espèces, Ulex minor le plus petit, 30 à 40 cm, Ulex Galii plus occidental de 50 cm à 1,5m, Ulex europaeus le plus grand jusqu'à 3 m de haut le plus courant dans nos contrées.
Il pousse dans des terres de landes au sol pauvre, résiste aux embruns marins et au vent desséchant.
Voilà pourquoi nous le trouvons en Bretagne où il a depuis toujours été planté pour former des haies défensives et des enclos pour les animaux.
Incontournable pour la population paysanne, l'ajonc a de multiples utilisations, fourrage, litière, bois de chauffage, récupération des cendres pour la lessive ou comme engrais pour les champs.

Destiné au fourrage, c'est un apport non négligeable pour nourrir les chevaux, les vaches, les chèvres et les moutons. Certaines parcelles de lande sont réservées spécialement à sa culture pour l'alimentation du bétail.

Coupé, il est pilé finement dans une auge de pierre pour enlever les épines, le rendre plus digeste et ne pas blesser les animaux.
L'ajonc broyé sert de complément au foin destiné aux bêtes l'hiver et mélangé à de la fougère ou des feuilles d'arbre, de paille de litière.

En février, l'ajonc jeune est coupé sur les talus qui entourent les champs. Ceux ci sont refaits tous les quatre ans, racines enlevées, graine resemée pour avoir de l'ajonc plus tendre.

Utilisé comme petit bois pour allumer le feu, l'ajonc est un aussi très bon combustible comparable au charbon en terme de valeur calorifique. Il faut en conséquence des centaines de fagots comme bois de chauffage pour entretenir la chaleur du four et celle de la cheminée.
Les meilleurs sont réservés au boulanger et le reste va pour la marmite aux cochons ou le chaudron à cuire les rutabagas, les betteraves et les pommes de terre.
Les cendres sont ensuite récoltées, tamisées en poudre fine et vendues en petit seaux pour la lessive.
La cendre était aussi répandue dans les champs comme engrais.

La dure cueillette des cosses était dévolue aux plus pauvres et aux enfants, puis les graines ainsi récoltées mises à sécher et revendue ensuite chez les commerçants.

ULEX EUROPAENUS - Ajonc d'Europe

Type : Arbrisseau
Cycle : Vivace
Floraison : Février Juin
Couleur : Jaune
Exposition : Soleil, Mi-ombre
Eau : Moyen
Sol : Acide, Siliceux
Toxicité : Toxique

Botanique
Plante : ↕ 30 - 200 cm, velue, épineuse, tige striée
Feuille : alternes, sessile, simple, lancéolée-linéaire
Fleur : ↕ 12 - 20 mm, 2 sépales libres et entières, petites bractées + longue que large
Fruit : gousse

Habitat
Sous-bois, landes
Atlantique large
Altitude : 0 à 1200 m

À savoir
Interdiction d'introduction en Nouvelle-Calédonie
Envahissante et interdite à La réunion


Pl. 70. *Ajonc d'Europe.* Ulex europæus L.

Le recteur de Saint-Michel-en-Grève rappelait cette croyance à ses fidèles :
« *Songez que des milliers d'âmes accomplissent leur purgatoire parmi les ajoncs et qu'il ne faut pas les troubler dans leur pénitence* ».
Sans doute à cause des épines.

Enfin, ajoutons que l'ajonc est une plante mellifère qui a un intérêt apicole pour le nectar de ses fleurs et son pollen, que c'est un refuge pour les petits oiseaux et les lapins de garenne, qu'il n'a besoin ni d'engrais ni d'arrosage et que sa floraison lumineuse enchante nos bords de mer.

Après le triskel et l'hermine, sans doute l'ajonc a-t-il mérité d'être élu plante emblématique de Bretagne depuis 2016.


L'ajonc, élu plante emblème de la Bretagne

La Société Nationale de Sauvetage en Mer (SNSM)

à Saint-Quay-Portrieux

Pour aller jusqu'au phare du port d'Armor d'où on a une vue splendide sur la rade et l'impression d'être en pleine mer, il faut passer devant le petit bâtiment qu'occupe la SNSM de Saint-Quay-Portrieux. Près de lui sur un ponton du port d'Armor, stationnent les « moyens » (embarcations) de cette station permanente, une des trois de la baie de Saint Brieuc avec Loguivy et Erquy.

Savez-vous que cette station est « historique » ? Portrieux est une des premières stations créées par la toute jeune SCSN (Société Centrale de Sauvetage des Naufragés - voir en fin d'article) en 1866, choisie comme « port le plus favorable [de la baie de Saint Brieuc] pour lancer une embarcation à la mer par gros temps ». À ce titre elle reçoit un des quatre premiers canots de la SCSN. Aujourd'hui encore son implantation est stratégique grâce au port en eau profonde qui permet à l'équipage d'appareiller facilement à toute heure et facilite les évacuations sanitaires.

Toutes les interventions de sauvetages sont initiées et coordonnées par le CROSS (pour nous, le CROSS CORSEN), mais les missions de service public et de sécurité civile sont très importantes également. Participation à la sécurité pendant la pêche à la coquille et les manifestations nautiques nombreuses chez nous, accompagnement de l'Ifremer tous les mois pour les prélèvements, dispersion de cendres, démonstrations pour la prévention des risques et une douzaine d'interventions dans les écoles chaque année.



La station de Saint-Quay-Portrieux en détail :

Notre station existe donc depuis 157 ans ! Après la seconde guerre mondiale elle a pris les couleurs des Hospitaliers Sauveteurs Bretons (HSB). Depuis la fusion de 1967, c'est le célèbre pavillon de la SNSM, dessiné par Marin Marie, qui flotte sur le petit local.

Elle dispose de plusieurs embarcations ou « moyens » :

La vedette de première classe ***Sainte Anne du port*** ou SNS 156, qui a été mise en service en 2007. D'une longueur de 14,25 m, équipée de 2 moteurs de 450 CV, elle peut atteindre 25 nœuds. Actuellement en révision au pôle de soutien de la flotte à Saint Malo (une autre vedette plus petite a pris provisoirement sa place) elle reviendra dotée de nouveaux moteurs de 500 CV, d'une nouvelle électronique et d'une caméra thermique qui facilitera les recherches nocturnes de personnes ou d'embarcations. Repeinte à neuf bien entendu. Elle fonctionne avec un équipage de 6 personnes.

Le semi rigide ***Raphaël*** (du nom du principal sponsor les Pinceaux Raphaël) mis en service en 2019 mais baptisé en 2022 seulement avec comme marraine Anne Smith, Peintre Officiel de la Marine. Les Amis de Saint-Quay sont fiers d'avoir aidé à la première mise en relation. *Raphaël* mesure 7,50m et peut atteindre une vitesse de 32 nœuds grâce à ses deux moteurs de 115 CV. Il facilite les interventions près des côtes et dans les zones rocheuses comme les îles Saint-Quay.

Un semi rigide plus petit et plus ancien qui n'est plus utilisé pour le sauvetage mais comme moyen d'assistance et pour des exercices. C'est lui par exemple qui positionne les bouées près des plages pour la saison d'été.





Les bénévoles de la SNSM de Saint-Quay-Portrieux

Et les équipages ?

Actuellement, les moyens humains de la station comprennent :

Le Bureau composé du président, d'un vice-président, d'un trésorier et du « patron titulaire ».

Un équipage de 39 sauveteurs embarqués, sous la responsabilité du Patron Titulaire. Ils sont patrons suppléants, chefs de pont, radionavigateurs, mécaniciens, nageurs de bord et équipiers secouristes.

Par ailleurs, un groupe d'une quinzaine de personnes s'investit aux côtés des opérationnels pour vendre des produits dérivés, des calendriers et participer aux diverses manifestations auxquelles la SNSM est conviée.

Tous sont bénévoles…
Le bénévolat à la SNSM est loin d'être anodin. On peut dire qu'il faut allier grande compétence et extrême dévouement.

Eric Tabarly disait avec raison : *« Naviguer est une activité qui ne convient pas aux imposteurs. Dans bien des professions on peut faire illusion et bluffer en toute impunité. En bateau, on sait ou on ne sait pas. »*

Qui sont les bénévoles ?

Majoritairement des hommes, mais 6 jeunes femmes font partie de l'équipage Deux nageuses, trois embarquées, une « patron » de semi-rigide.

L'âge moyen des bénévoles de la station de Saint-Quay est 55 ans. Certains sont jeunes retraités de tous horizons. Ils sont aussi nombreux en activité, travaillent sur des chantiers, conduisent des poids lourds, exercent des professions para médicales, sont artisans, employés, un des patrons titulaires est professeur de mécanique au lycée maritime de Paimpol… Mais ils sont rarement issus du milieu marin.

Devenir bénévole à la SNSM c'est :

ASTREINTES

Accepter des astreintes pour permettre d'avoir toujours 6 personnes disponibles 24h/24, 365 jours/an. Les plages d'astreintes sont de 7h à 19h et de 19h à 7h. L'organisation choisie à Saint-Quay-Portrieux est souple : un planning circule, les bénévoles s'inscrivent sur les plages qui leur conviennent, ceux qui sont en activité choisissent plutôt les nuits et les week-ends. La moyenne est d'une quinzaine d'astreintes de jour et 6 astreintes de nuit par mois… Heureusement il y a peu d'interventions de nuit et lorsqu'il y en a, elles ont lieu le plus souvent entre 19h et 23h.

Lorsque le CROSS est alerté et déclenche une intervention, il appelle le « patron » qui constitue alors son équipe et choisit les embarcations et les équipages qui conviennent à la situation. Il faut pouvoir appareiller dans les 20 minutes, la zone d'habitation est la plus grosse contrainte pour les bénévoles.

ENTRAÎNEMENTS

Il est impératif de s'entraîner régulièrement. Les entraînements sont très physiques pour les nageurs de bord, chaque jeudi soir sur des situations simulées de sauvetage. Les non-nageurs s'entraînent aux recherches le samedi matin et parfois de nuit (le petit zodiac va se cacher quelque part), à la connaissance du matériel, au lancer de touline dans une situation de stress, aux nœuds en urgence car un nœud de chaise mal exécuté peut avoir des conséquences fatales ! Au moins trois entraînements d'hélitreuillage sont réalisés chaque année avec les hélicoptères de l'armée, la sécurité civile ou la gendarmerie.

FORMATION

Les formations régulières sont organisées par le siège. La formation au secourisme est renouvelée chaque année. Le « patron » de la vedette, les 6 « patrons » suppléants qui peuvent remplacer le patron titulaire, les « patrons » du semi rigide suivent des formations spécifiques.

VISITES MÉDICALES

Des visites médicales régulières, avec des certificats médicaux spécifiques permettent de vérifier l'absence de pathologies rédhibitoires.

Après 70 ans, on peut continuer à aider mais on ne peut plus intervenir en sauvetage ni être « patron ».
Tout cela pour rendre service, mais pas seulement.
L'ambiance dans l'équipe est excellente, ils aiment la mer et se retrouver pour participer ensemble à ces missions de sauvetage.

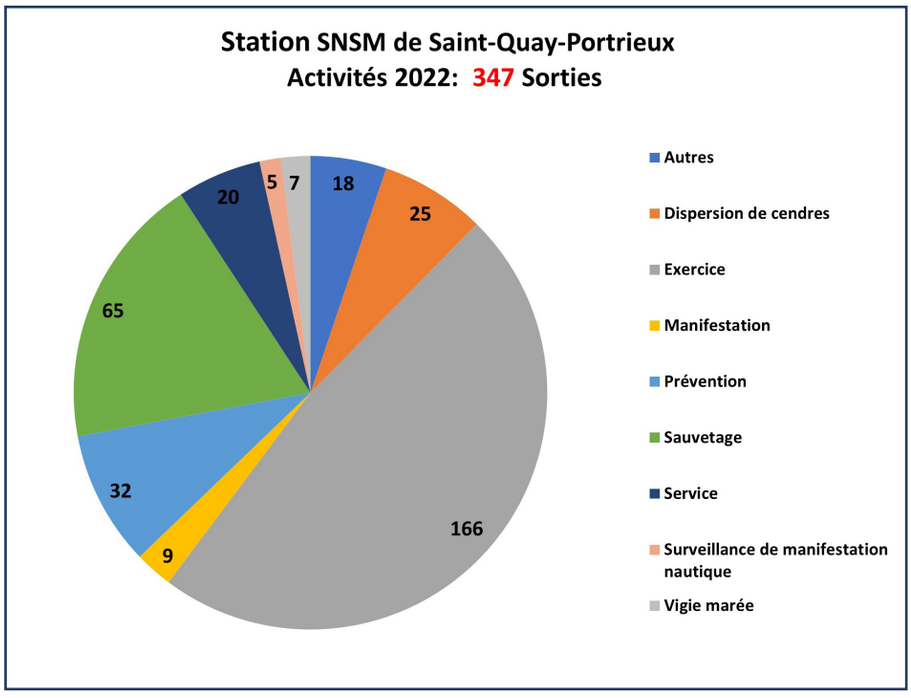


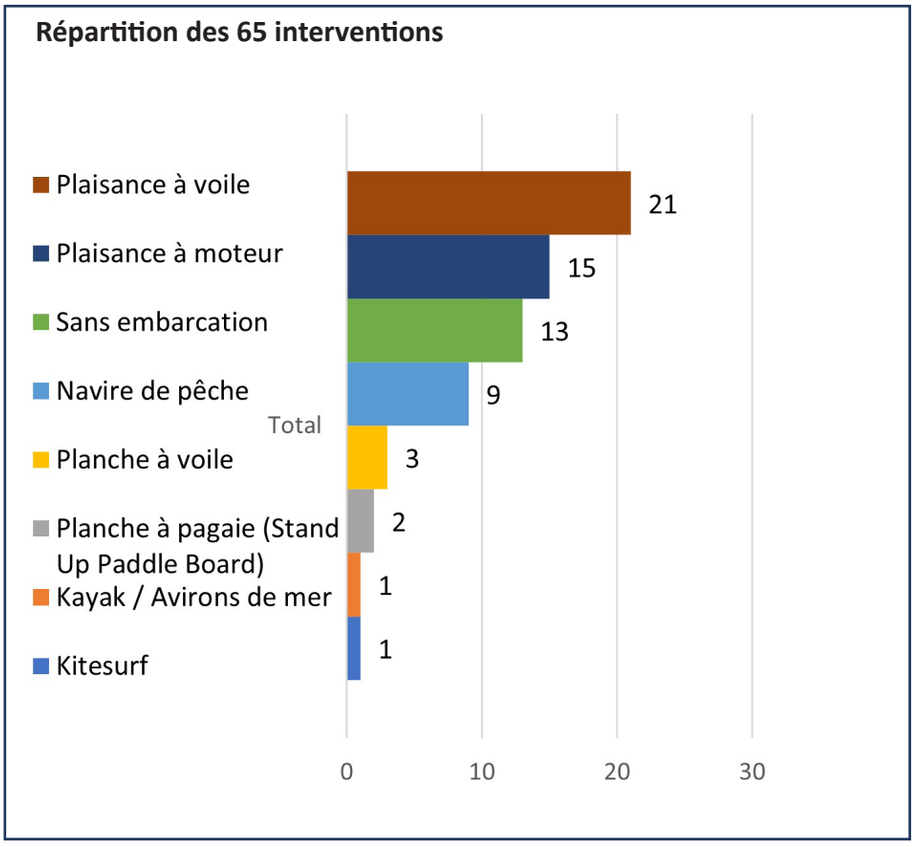
347 sorties en 2022. Pour quelles interventions ?

En 2022 la station de Saint-Quay-Portrieux a effectué 347 sorties. Le Président Didier Lebeau nous a communiqué les statistiques suivantes en précisant que la majorité des 21 interventions pour la plaisance à voile étaient consécutives à des problèmes de moteur, ce qui peut paraître paradoxal…

La zone d'action théorique de la SNSM de Saint-Quay-Portrieux est délimitée par l'Ost Pic, à l'entrée de l'anse de Paimpol, le Grand Léjon au large de Saint-Quay et la pointe des Guettes à Hillion au sud. Au-delà, c'est en principe le domaine d'intervention des autres stations, Loguivy et Erquy.
La station de Loguivy dispose d'un « canot tout temps », un peu plus grand et plus puissant que notre vedette de 1ère catégorie. Leur zone d'intervention va jusqu'aux Roches Douvres, il n'y a pas d'abri entre Loguivy et Ploumanac'h.
La station d'Erquy dispose d'une vedette plus petite que celle de Saint-Quay-Portrieux.

Les stations se coordonnent et se rendent service, Saint-Quay peut aller en renfort d'autres stations, aller jusqu'à Barnouic à la demande de Loguivy pour chercher un bateau qui devait absolument revenir à Saint Quay, ou prendre en relais à Bréhat un bateau cherché aux Roches Douvres.







Récit d'une des dernières interventions musclées :

« Un chalutier avait emmêlé les funes de la drague dans l'hélice. Il y avait 3 mètres de creux, ils n'avaient pas de combinaisons de survie, impossible d'aborder ou de leur dire de se jeter à l'eau. La priorité c'est les vies. Celle des marins et les nôtres. On ne prend pas de risques inutiles pour le bateau. Nous avons envoyé des photos et des vidéos au CROSS pour qu'ils décident, au bout de 30 minutes le CROSS a envoyé un hélico de Granville. Ils étaient deux, ils ont été hélitreuillés. Le bateau est resté accroché à sa drague. Le lendemain la mer était plus calme, nous avons pu aller chercher le navire. »

Sans financement… rien n'est possible !

Le financement de la station de Saint-Quay-Portrieux repose essentiellement sur les dons privés.
En 2022 il a été est assuré par :

- La générosité des particuliers pour 43%
- Les dons des associations et entreprises pour 12%
- Les subventions communales pour 9%
- La vente de produits dérivés pour 24%
- Les prestations réalisées (remorquages, dispersions de cendres…) pour 12%

Le poste carburant, en forte hausse, représente actuellement 20% du budget de fonctionnement.
Le reste est utilisé en entretien, formation et équipement.

Il faut également constituer des réserves pour les gros travaux et le remplacement des embarcations. Par exemple, le coût de la révision « Mi-vie » de la Sainte Anne du port atteindra 500 000€. Le siège en prendra en charge ¼, comme le département et la région, mais ¼ restera à la charge de la station…

Alors, il est clair que la SNSM de Saint-Quay-Portrieux compte absolument sur notre générosité !
Actuellement, trop peu de plaisanciers sont donateurs. C'est difficile à comprendre alors qu'ils sont les premiers secourus.

Que ce soit sous forme de don (déductible) ponctuel ou régulier, la recommandation du Trésorier est :
Pensez à bien orienter les dons vers « station de Saint-Quay-Portrieux » si vous passez par le site www.snsm.org !!!

Et n'oubliez pas que la SNSM propose une gamme de sweat-shirts, marinières, polos et blousons extrêmement élégants…

De la Société Centrale de Secours aux Naufragés SCSN à la Société Nationale de Sauvetage en Mer SNSM



Au 19e siècle, un accroissement du transport maritime accompagne l'essor industriel. Le balisage maritime est encore à ses débuts, les naufrages sont nombreux et terriblement meurtriers. Les quelques structures locales ne suffisent pas et la Société Centrale de Secours aux Naufragés (SCSN) plus centralisée et mieux armée sera à partir de 1865 à l'origine de l'implantation sur l'ensemble des côtes des premiers véritables postes de secours dont nos côtes avaient tellement besoin, sur le modèle de ce qui existait déjà en Angleterre depuis 40 ans. Elle est placée sous la protection de l'impératrice Eugénie qui lui offre son premier canot.

Quelques années après, en 1873 la Société des Hospitaliers Sauveteurs Bretons (HSB), émanation de l'ordre de Malte, à la fois « institution de sauvetage, d'assistance mutuelle et de bienfaisance » vient compléter le dispositif.

Après la seconde guerre mondiale, la plupart des abris et embarcations de la SCSN et des HSB sont détruits. En même temps, la plaisance se développe, la pêche se transforme, il apparaît nécessaire de réunir les deux structures pour plus d'efficacité. C'est chose faite en 1967, c'est la naissance de la Société Nationale de Sauvetage en Mer (SNSM) que vous connaissez.

Association reconnue d'utilité publique depuis 1970, la SNSM a une mission régalienne : secourir bénévolement et gratuitement les vies humaines en danger en mer et sur le littoral, en France et outre-mer. Pour cela, les embarcations de la SNSM interviennent en liaison avec les Centres Régionaux Opérationnels de Surveillance et de Sauvetage (CROSS). La SNSM participe en plus à des missions de service public en assurant la prévention des risques, parfois la surveillance des plages (mais pas à Saint-Quay-Portrieux), la sensibilisation aux dangers de la mer, et en intervenant lors de missions de sécurité civile comme vous avez pu le voir lors de nombreuses manifestations nautiques au port d'Armor.

C'est une énorme structure. En 2021, les chiffres sont les suivants : 8 800 bénévoles pour seulement 104 salariés, un parc de 777 embarcations de tous types, plus de 13 000 personnes sauvées ou secourues et plus de 17 000 personnes soignées. Les ressources proviennent pour 69% de fonds privés - dons, legs, mécénat et prestations diverses - et pour 31% de subventions publiques*. Le secours en mer dépend de notre générosité.

** Vous pouvez retrouver ces chiffres sur le site snsm.org sur lequel on trouve, entre autres, de terrifiantes histoires de sauvetage.*



Handivoile, Handivalides !

Les 8 et 9 avril 2023, sur le parking du port d'Armor, un bon nombre de spectaculaires petits bateaux s'apprêtaient à être mis à l'eau: des MINIJI, réductions au 8ème des classe 12 mètres JI, adaptés à la pratique de la voile par des handicapés moteurs.
Avec les « HANSA 303 », autres dériveurs adaptés, ils venaient participer à une des cinq étapes du championnat de Bretagne Handivalides organisée conjointement par Sport Nautique de Saint-Quay-Portrieux (SNSQP) et la ville de Saint-Quay-Portrieux.

Handivalides, cela signifie que des personnes valides et des personnes en situation de handicap régatent au sein de la même course à classement unique. Ces 8 et 9 avril, ils étaient 12 en catégorie MiniJ et 3 en catégorie Hansa, il y avait bon vent et belle mer.

Vous connaissez la SNSQP. Basée sur le port d'Armor depuis 1998, elle propose une activité loisirs adultes sur les bateaux des particuliers adhérent, encadrée par un moniteur Brevet d'Etat, la voile traditionnelle qui regroupe les bénévoles œuvrant sur le Saint-Quay, propriété de la ville de Saint-Quay-Portrieux et une école de croisière à travers la structure *Sensation Nautique*. La SNSQP a le statut d'école de croisière et est affiliée à la Fédération Française de Voile.

Mais savez-vous que depuis 2021, sous l'impulsion de Véronique Bazin, présidente de 2019 à 2022, la SNSQP a mis en place une section handivoile ?
C'est actuellement le seul club des Côtes d'Armor avec Trébeurden à être engagé dans cette démarche.

Il s'agit d'accueillir sur des bateaux adaptés des personnes en situation de handicap, moteur ou sensoriel. Une activité nautique peut leur apporter énormément en termes de sensations, de proximité avec d'autres, et d'autonomie pour l'activité dériveurs.
En fonction de la nature du handicap, les propositions sont différentes.





Le bossoir d'embarquement au Nouveau Port

La SNSQP, soucieuse de faire découvrir la mer à des populations qui n'y auraient pas accès, a commencé par accueillir sur les deux habitables aménagés du club et sur le Saint-Quay des handicapés mentaux légers, des déficients visuels et des handicapés moteurs avec une petite capacité à se déplacer. La proposition est plus celle d'une promenade en mer que d'une véritable activité voile.

Mais la principale demande des handicapés moteurs, l'autonomie, ne peut être satisfaite que par le dériveur. C'est précisément l'objet de cette jeune section handivoile active depuis 2022.

La ligue de Bretagne lui prête pour un an deux dériveurs de type HANSA 303. La ville de Saint-Quay-Portrieux qui vient d'obtenir la labellisation *Tourisme et Handicap* a aménagé le ponton d'honneur pour le rendre accessible aux fauteuils roulants – en mortes-aux seulement, la pente étant trop forte en vives-eaux - et a installé un bossoir d'embarquement.

Cela permet de proposer un entraînement régulier à 6 participants handicapés moteurs venant des environs de Saint-Quay-Portrieux, au rythme de 35 séances sur l'année. En solitaires ou à deux (deux handicapés ou un handicapé et un valide), ils pilotent seuls leur dériveur et reviennent trempés mais heureux. Les « élèves » assidus ont entre 20 et 50 ans, pour la plupart d'entre eux découvrent la voile et visiblement ça leur plaît beaucoup !

« *Les premiers essais ont eu lieu au mois de mars. Il faisait froid, il y avait du vent, je pensais que cela allait dégoûter tout le monde et que la deuxième semaine il n'y aurait plus personne. Et en fait, ils sont tous revenus…* » raconte Véronique Bazin.



Evidemment, l'encadrement est très spécialisé. Une dizaine de bénévoles du club ont été formés par la ligue de Bretagne à l'accueil des personnes en situation de handicap. Ils sont supervisés par le moniteur Brevet d'État du club et une stagiaire brevet d'état en alternance, tous deux spécifiquement formés.

Il faut descendre les fauteuils sur le ponton, savoir utiliser le bossoir pour l'embarquement, sécuriser et accompagner la sortie avec le zodiac, aider au débarquement, sécher et réchauffer tout le monde... Pour la participation aux championnats, comme celui en cinq étapes qui vient d'avoir lieu à Saint-Quay-Portrieux et se poursuit à Trébeurden, Port Laforêt et Lorient, il faut ajouter le transport des bateaux et des équipages, le logement sur place, toute une logistique coûteuse.

La section handivoile de la SNSQP cherche des soutiens pour pérenniser et développer cette pratique.

Les deux HANSA 303 actuels sont prêtés par la Ligue – pour une année que l'on espère renouvelable – le club souhaite en acheter deux autres, ce qui permettrait d'accueillir 10 à 12 pratiquants réguliers.
La demande est là, les fonds manquent, le coût d'un bateau est de 8 800€.
Particuliers comme entreprises peuvent y contribuer grâce au mécénat avec une réduction d'impôts de 60% du montant des dons, ou au sponsoring. Des dossiers sont disponibles au club house.

Un autre projet est dans les tuyaux pour compléter cette belle offre : la voile santé.
Il s'agira de permettre à des personnes souffrant d'une pathologie (cardiaque, respiratoire, cancer…) et/ou qui n'ont pas fait de sport depuis longtemps de se remettre à une pratique, sous la direction de personnes spécialement formées, avec une évaluation régulière de l'amélioration de leur état.

Ce sera peut-être le sujet d'un article dans un prochain numéro du bulletin.



miniji

Cette réduction d'un Class America, pilotée par un palonnier ou un volant, offre une position confortable au pilote logé dans un siège-baquet. Le MINIJI a été adopté par la Fédération handisport et les régates regroupent skippers valides et handicapés.

Petit quillard, tirant d'eau 0,65.
Longueur 3,65 mètres
Largeur 0,65 mètres



Hansa 303

Dériveur adapté, pour solitaire ou en double. Également adopté par la Fédération handisport.

Dériveur lesté
Longueur 3,03 mètres
Largeur 1,3 mètres

LA MOUTARDE CELTIQUE DE SANTÉ

DE EFFLAM LE MAOUT, APOTHICAIRE MOUTARDIER

Connaissez vous Efflam Le Maout ?
Pharmacien à Saint-Brieuc, son principal titre de gloire
est d'avoir inventé ... une moutarde, la moutarde Celtique.
L'Almanach des Gourmands la recommande, et L'Épicurien de 1810
proclame que c'est « la meilleure qu'on puisse se procurer » !

Efflam le Maout naît en 1764 à Plestin-les-Grèves dans une famille d'agriculteurs. Ses idées libérales l'amènent à Paris où étudie la pharmacie.

Diplôme en poche, il est dans un premier temps pharmacien de la marine à Brest.

Mais son indépendance d'esprit le conduit à ouvrir une première officine à Guingamp, dont il annonce la création ainsi:

«Le citoyen le Maout, apothicaire-chymiste, prévient ses concitoyens qu'il vient de fixer sa résidence à Guingamp et d'y monter un laboratoire et une pharmacie où l'on trouvera tous les médicaments usités dans la médecine.

Indépendamment des préparations tirées des trois règnes de la nature pour la guérison des hommes, on trouvera aussi chez lui tous les remèdes en usage dans la médecine vétérinaire.

Les arts du confiseur, du distillateur, du teinturier, du vernisseur, du verrier, du potier etc étant du ressort de la Chymie, le citoyen le Maout procurera les objets qui y sont relatifs.»

Le jeune apothicaire a de multiples centres d'intérêt et au bout de quelques années à Guingamp, il cède son officine pour s'installer définitivement à St Brieuc avec sa nombreuse famille.

Ses passions éclectiques et ses recherches l'ont amené à développer une recette de moutarde, qu'il nomme moutarde celtique, vendue et reconnue comme *Moutarde de santé de le Maout, chimiste et pharmacien à Saint-Brieuc*.

Il en vante les vertus thérapeutiques.



Vendue par un apothicaire, cette moutarde de santé est un gage de confiance sur le plan médical et le succès ne se fait pas attendre.

Mais on lui reconnaît aussi des vertus gustatives et gastronomiques.

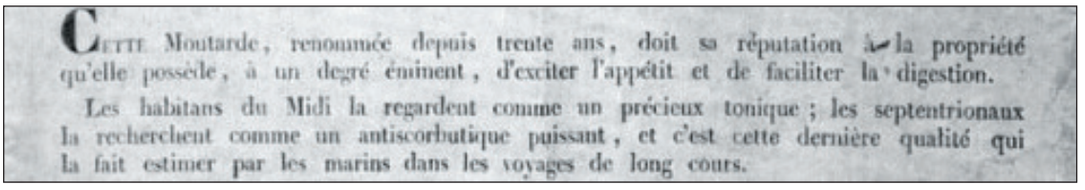
La moutarde celtique obtient la mention honorable à l'exposition des produits de l'industrie française en 1816.

Le code des Gourmands de 1828 la distingue au dessus de la moutarde Maille qui était une référence et La carte gastronomique de France désignait les Côtes du Nord par un pot de moutarde, celui de M. le Maout.

La moutarde celtique s'exporte en Amérique, même en Russie permettant de faire figurer l'aigle tsariste sur les pots.

La marine en passe de grosses commandes qu'elle embarque comme anti scorbutique.

Il s'en vend plus de 15000 pots par an, depuis l'officine de M. le Maout.


Cette Moutarde, renommée depuis trente ans, doit sa réputation à la propriété qu'elle possède, à un degré éminent, d'exciter l'appétit et de faciliter la digestion.

Les habitans du Midi la regardent comme un précieux tonique ; les septentrionaux la recherchent comme un antiscorbutique puissant, et c'est cette dernière qualité qui la fait estimer par les marins dans les voyages de long cours.



Extrait de la Carte gastronomique de la France de 1810
La moutarde y apparait pour la région de Saint-Brieuc.

Mais la recette de la moutarde celtique de santé restera secrète.

La culture de moutarde va se développer autour de Saint- Brieuc.
La plante cultivée d'abord à Cesson ne suffit plus à la fabrication du célèbre condiment.
Il en faut de grandes quantités pour faire face au succès de commercialisation. Différents plans de moutarde sont cultivés pour la graine jaune, la grise et la rouge que l'on connaissait déjà mélangée à du moût de vin comme assaisonnement.


MOUTARDE CELTIQUE
de santé.
PAR
E^EL. LE MAOUT, FILS,
PHARMACIEN-CHIMISTE,
à GUINGAMP (Côtes-du-Nord).

CETTE Moutarde, renommée depuis trente ans, doit sa réputation à la propriété qu'elle possède, à un degré éminent, d'exciter l'appétit et de faciliter la digestion.

Les habitans du Midi la regardent comme un précieux tonique ; les septentrionaux la recherchent comme un antiscorbutique puissant, et c'est cette dernière qualité qui la fait estimer par les marins dans les voyages de long cours.

La Moutarde Celtique a été deux fois mentionnée honorablement à l'*Exposition des produits de l'Industrie française*.

Le *Moniteur* en 1806 et 1808 ; l'*Épicurien français* en 1807 et 1810 ; l'*Almanach des Gourmands*, rédigé sous l'Empire par le célèbre Grimod de la Reynière ; le *Nouvel Almanach des Gourmands* de 1806, publié par le spirituel Horace Raisson de Périgord, ont fait séparément l'éloge de la Moutarde Celtique, et tous s'accordent à déclarer que,

Rivale de la Moutarde de Maille, sous le rapport du goût, la Moutarde LE MAOUT l'emporte sous le rapport de la salubrité.

La Moutarde Celtique se vend, variée avec quatre arômes différens, en pots blancs de huit onces, revêtus de l'étiquette et du cachet de l'Auteur.

A Brest, de l'Imprimerie de J.-M. LEHARDY, Rue Royale, N.° 56.

La réclame se fait toute seule.
De joyeux lurons, amis de notre apothicaire vont s'en faire les ambassadeurs.
Efflam le Maout et sa moutarde font l'objet de nombreux hommages dont ceux de Théophile Laënnec, père du célèbre médecin, qui rédige la plaquette publicitaire suivante :

Maille est le Corneille de la moutarde, Bordin le Racine, Le Maoût le Crébillon

et glorifie avec humour sous forme de poèmes la fameuse moutarde et son inventeur :

Rival des Maille et des Naigeon,
Un chimiste s'élève ;
Et de Paris et de Dijon
Le grand œuvre s'achève.
Comus à notre citoyen
Attache la cocarde ;
Il unit d'un double lien
Le Maoût, la *Moutarde*.

Dans ce repas appétissant
Comme elle nous fit boire !
Mon estomac reconnoissant
En garde la mémoire.
Heureux Le Maoüt, ton esprit
Et ton humeur gaillarde,
Pour aiguiser notre appétit,
Vaut presque ta *Moutarde*.

Efflam le Maout décède en 1852.
Sur sa tombe est inscrite l'épitaphe qu'il s'était lui même choisie :
«*Ci-git feu Efflam*»

Dignes fils de leur père, François et Charles le Maout se feront connaître par leurs recherches scientifiques et des inventions plus ou moins farfelues comme la pluie artificielle...
François, botaniste reconnu, reprendra l'officine paternelle et la diffusion lucrative de la fameuse moutarde.
Quant à Charles il se passionnera pour de nombreuses disciplines, histoire, géologie, météorologie avec de curieuses théories dont nous pourrons vous parler une autre fois.

Le célèbre cuisinier Olivier Roellinger a concocté une moutarde celtique à partir d'ingrédients qui auraient été utilisés par notre pharmacien, mais il semble que bien gardé, le secret de la recette n'a pas été divulgué en totalité.

Sources :
Moutardiers, savants et pharmaciens dans la revue d'histoire de la pharmacopée.
Histoire de Guingamp

Les épis de faîtage

Des œuvres perchées



Au cours de vos promenades, pour peu que vous leviez un peu les yeux, vous remarquerez sur certains toits des épis de faîtage, dont la diversité et la qualité artistique sont aujourd'hui des témoignages d'art populaire. Ils existeraient en Bretagne depuis le XIIe siècle...

Au moyen âge, l'épi de faîtage est avant tout un élément fonctionnel qui assure l'étanchéité du mât de toiture.
Grâce aux savoir-faire des artisans potiers, il devient rapidement une pièce décorative, symbole d'une union entre la terre et le ciel pour protéger la maison des maléfices et de la foudre.
Devenus ornements de toiture, les épis de faîtage sont significatifs du rang social et de la richesse du propriétaire dans les emblèmes et l'esthétique qu'ils représentent.

Essentiellement fabriqués par les potiers, chacun lui apporte sa signature. Vivant souvent en communauté près des lieux d'extraction de l'argile, le potier bénéficie de certains privilèges.

Depuis le XVe siècle, Guingamp et Lamballe sont deux sites importants d'extraction de la terre argileuse. Le site de Pabu est un centre de potiers qui rayonnent dans tout le Goëlo et le Trégor, mais aussi dans les départements voisins.

Il faut récolter l'argile et la débarrasser des cailloux, la pétrir et la mélanger au sablon. Ces premières étapes sont nécessaires à la fabrication des pots, qui sont la plupart du temps ces pots tournés sur une simple roue de charrette.
La forme de l'épi est ensuite moulée, enduite après séchage d'une bouillie de blé noir ou de bouse de vache pour permettre la glaçure à base de plomb et enfin cuite au four.
Des ajouts à la terre permettent des couleurs et des effets décoratifs vernissés plus riches.
Les créations sont très diverses. Les potiers s'inspirent du monde de la basse cour avec des formes zoomorphes, coq, colombe qui ont chacune leur symbole, du monde végétal, choux, artichaut, du monde de la chasse, cavalier, chien, cerf, cheval ou d'inspiration religieuse, croix, personnages en prière.

Les plus anciens épis de Bretagne retrouvés en bonne conservation datent du XVIIe siècle et entrent dans les collections des musées.
Ils constituaient alors un privilège seigneurial et étaient fabriqués sur commande en respectant l'héraldique. Ces ornementations, marques distinctives des familles sur les toits des châteaux et des manoirs de campagne, vont se retrouver aussi sur certaines maisons nobles, celles de notables aisés et sur celles des échoppes d'artisans.









Selon la tradition, certains détails de composition montrent la richesse ou l'ancienneté du propriétaire de la maison.

Les épis de faîtage anciens en terre cuite ont aussi un intérêt historique Ainsi, au XVIIIe siècle, Lamballe se fait une spécialité du «Frédéric».
Des potiers au retour de la guerre de sept ans caricaturent le roi Frédéric II de Prusse qui devient un personnage grotesque sur un petit cheval.
À la base du socle de l'épi, des trous irréguliers permettaient au vent de siffler et d'annoncer ainsi le mauvais temps pour rentrer le bétail ou les récoltes.







Épi de faîtage Frédéric
Musée d'Art et d'histoire, Saint-Brieuc

Au XIXe siècle, la poterie s'industrialise et les épis de faîtage, fabriqués en grande quantité se diffusent comme éléments de décoration.
Le pot revêtu d'une pomme de pin symbolisant le germe de vie, «la sapinette» apparaît dans l'habitat rural. Il se retrouve souvent sur certains édifices publics et peut avoir plus d'un mètre de hauteur.

Un artisans local, Joël Babey à Plouha, perpétue la belle tradition de l'épi de faîtage
Si vous souhaiter embellir votre toiture, n'hésitez à faire appel à son talent.

Voir le reportage de France 5 daté du 15 juin 2019 sur son travail. À retrouver sur Facebook : JB Créations Céramique



Joël Babey dans son atelier à Plouha

sources : Société d'émulation des Cotes d'Armor - Tome CXXVI















Le Beurre salé
une identité bretonne

Depuis le moyen âge, certains villages des Côtes d'Armor et du Finistère vénèrent saint Herbot, patron des bêtes à cornes, pour que les vaches donnent du lait.
Mais il était invoqué aussi pour faire prendre une denrée fragile, le beurre.
Les offrandes au Saint étaient constituées d'une motte de beurre salé, réservé sur la consommation familiale dans des *pots de beurre d'offrande*.
Le clergé percevait la quête du beurre vendu et en tirait des revenus conséquents. Il était aussi obligatoire d'en offrir sous forme de motte en nature au recteur de la paroisse.
Le beurre n'est pas en Bretagne un aliment comme les autres, il a une grande valeur symbolique et c'est un cadeau privilégié lors des noces et des enterrements.
Il tient également une place importante dans l'imaginaire des marins qui, après des semaines de navigation évoquent *la terre de beurre* aux limites de l'horizon, en revoyant leurs côtes.





Statue de Saint Herbot - église Saint Herbot Plonévez-du-Faou (29)

Des prières spéciales accompagnent sa fabrication, mission essentiellement dévolue aux femmes, qui se transmettent autour de la baratte des incantations chargées de rituels plus proches de la magie que de la religion.
Il existe aussi un beurre particulier auquel on attribue des vertus thérapeutiques, voire miraculeuses, celui de la *semaine blanche* qui correspond à la semaine sainte.

«Ce beurre a la réputation de se conserver mieux qu'à tout autre époque. Il sert également de support à des onguents à base de feuilles de lys, de laurier et autres plantes».
Sans doute à cause des bons herbages à cette époque de l'année, les populations lui confèrent-elles des propriétés particulières pour soigner les humains et les bêtes.

Quelques paroisses, Spézet, Saint Herbot et Plonevez-du-Faou dans le Finistère, ou Ploulec'h dans les côtes d'Armor perpétuent la tradition du pardon du beurre.
Cette fête du beurre pérennise aussi l'histoire d'un patrimoine local.



Motte de beurre exposée lors du pardon du beurre en 2014
Chapelle N-D du Crann, Spézet (29)



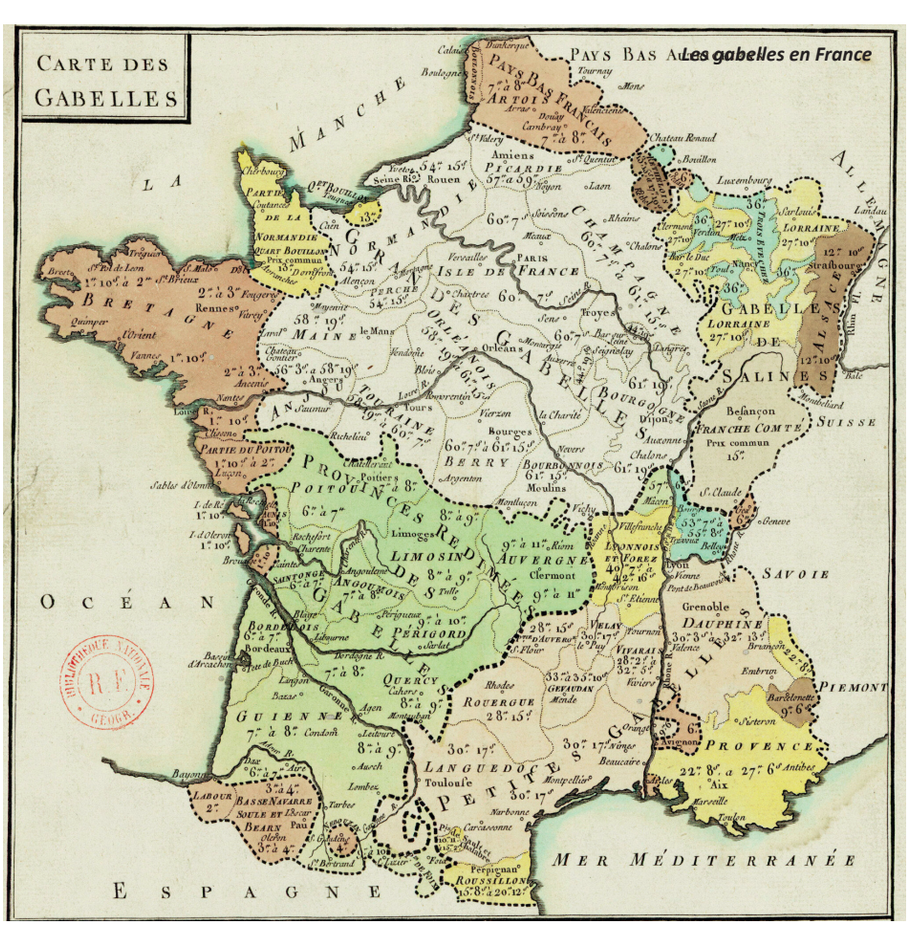
Chapelle N-D du Crann, Spézet (29)

La particularité bretonne

Au moyen âge, le duché de Bretagne jouit d'un certains nombres de privilèges .
L'exemption de l'impôt sur le sel, monopole royal, institué par Philippe VI en 1343 est renégocié en 1532 lors du traité de rattachement de la Bretagne à la France.
Cette redevance sous forme d'impôt direct, la gabelle, n'est donc pas perçue en Bretagne.

On distingue alors six régions imposées différemment (voir la carte).

- Les *pays de grande gabelle* (blanc): le sel, qui provient essentiellement des marais salants de l'Atlantique, est entreposé dans des greniers à sel pour une longue période de séchage avant la vente.
- Les *pays de petite gabelle* (beige): le sel provient des marais salants de la Méditerranée. La demande est inférieure à la production.
- Les *pays rédimés* (vert) : la consommation y est très importante et le prix très bon marché.
Les *pays de salines* à l'est de la France, dont le sel provient de source salées ou de gisements.
- Les *pays de quart-bouillon* (jaune): où le sel est récolté à partir d'eau saumâtre ou de sable lessivé. Ces pays versent un quart au trésor royal.
- Enfin les pays *francs-salés** où le commerce et les prix sont totalement libres, et dont fait partie la Bretagne qui a pris l'habitude de mettre du sel partout pour la conservation des aliments puisqu'elle ne paie pas





Des commis cherchent du sel de contrebande dans une maison, sous Louis XV. Illustration anonyme vers 1920.

la redevance sur ce produit de luxe. C'est d'ailleurs d'ici que se fait une partie du trafic du sel de contrebande entre faux sauniers et gabelous. (Souvenons-nous des chouans.)

Cette spécificité bretonne avantageuse profite bien sûr au beurre salé.

(Les francs-salés étaient aussi dans le royaume de France, de hauts dignitaires de la magistrature ayant droit à une distribution gratuite de sel ou des tarifs préférentiels.)*

Ainsi le beurre salé de Bretagne, outre les vertus qu'on lui prête, a aussi une grande valeur commerciale. Grâce à ses qualités réputées de goût et de conservation, il s'exporte partout.
Sa valeur marchande lui donne par conséquent une importance écono-



L'ancien grenier à Sel du Légué datant du XVI ème siècle, aujourd'hui détruit.



Une marchande de beurre des environs de Port Louis.

mique non négligeable. On estime qu'il rapporte plus que le sel dans d'autres régions.
Il est taxé en fonction de sa présentation, en pot, en motte, et les taxes augmentent les jours de foires. Il sert également de redevance en nature dans les campagnes.
Selon certaines coutumes locales, il existait un droit de percevoir en rente féodale une motte de beurre au mois de mai ou un quart d'once sur chaque potée vendue au marché entre dans les baux de fermage qui se négocient à la saint Michel d'une année sur l'autre.

Apprécié pour l'approvisionnement des bateaux puisqu'il se garde plus longtemps, le beurre salé est réquisitionné pour les vaisseaux de la République et conditionné spécialement pour être embarqué.
Pendant la révolution, il est considéré comme *fourniture de bouche* et entre dans la prohibition relative à l'exportation des comestibles. Son commerce est très surveillé ce qui n'empêche pas à des regrattiers peu scrupuleux d'acheter aux paysans, parfois sous la contrainte, tous les beurres disponibles pour les revendre avec d'énormes profits à l'étranger.
À la fin de l'ancien régime et pendant la révolution, il faudra tout un arsenal de mesures pour réguler le marché.
En 1748 la police générale fait enregistrer l'arrêt suivant au parlement: « *Les beurres apportés en ville seront exposés en vente aux marchés publics avec défense de les tenir cachés dans les auberges et les cabarets, ni autres lieux [...]d'en faire achat ailleurs qu'au marché[...]avant les neuf heures en été et dix heures en hiver à peine de confiscation et de 10 livres d'amende.*»
La vente des denrées alimentaires est contrôlées pendant toute la période révolutionnaire, les prix sont encadrés et le beurre n'échappe pas à ces obligations.
Si l'on a peu de statistiques concernant la production du beurre salé breton, force est de constater qu'il donne un complément de gain essentiel aux familles jusque dans les années 1870.
Le beurre salé apporte ainsi une contribution économique et sociale importante à la Bretagne jusqu'à la fin du XIXe siècle.

À partir de cette époque, avec l'arrivée de nouvelles méthodes mécaniques et d'hygiène comme la pasteurisation qui permet de supprimer le sel, le beurre salé fermier se fait rare au profit de beurres industriels. Le beurre doux prend petit à petit le dessus sur les tables bourgeoises.



Le Marché au Beurre (Finistère), par P. Grégoire



Beurrier spécifique pour aller aux champs.



Baratte en grès, baratte verticale en bois et cerclages, et baratte en bois et métal.

La fabrication

Selon leurs destinations, il existe deux modes de fabrication du beurre qui sont particulièrement soignées par les fermières dont c'est l'attribution exclusive. Elles en gardent et se transmettent la recette soigneusement afin que la qualité de leur travail ne s'altère pas. Le beurre est vendu par les fermiers, mais les femmes gardent une part excédentaire qu'elles négocient elles mêmes pour le compte du ménage.

Pour la consommation locale et l'usage familial, le beurre est baratté avec un sel blanc fin, il est légèrement salé, soit demi-sel. Ce beurre délicat est expédié depuis nos côtes à Jersey et Guernesey, en Angleterre et jusqu'à Versailles par voie fluviale depuis Morlaix et Lannion qui sont des plaques tournantes de ce négoce.

«Plus la quantité d'eau sera diminuée, plus la denrée perdra en poids,

1896 - La baratte à tourner le beurre de la ferme de Poulduic



Le bon Beurre de Bretagne- Sa fabrication à Scaër - Carte postale



mais aussi plus elle gagnera en qualité. La négligence ou une cupidité mal calculées auraient en pareil cas des conséquences funestes».
Il semble donc qu'en plus d'une bonne traite et d'un bon dosage en sel, ce soit la façon de baratter qui permettait la bonne conservation et ce goût si particulier du beurre breton.
Chaque ferme garde son secret de fabrication, plus ou moins empirique, qui donne des subtilités de goût et de finesse à chaque terroir.

Le beurre de mer destiné aux navires qui vont à Terre-Neuve, à la marine royale ou à une clientèle éloignée jusqu'en Amérique, est un beurre de garde beaucoup plus salé. Il est malaxé plus longtemps, tassé dans des pots en grès, recouvert à nouveau de sel et arrosé de saumure. Un linge blanc et une pierre couvrent le tout pour le voyage. Ce beurre pouvait se garder dit-on une année.

La destinée du beurre salé va évoluer au cours des siècles, au gré des modes de consommation.
Quelque peu déconsidéré dans les années 1960 à cause de ses acides gras, on lui préfère l'huile d'olive. Mais grâce à de nouvelles qualités gustatives développées par des artisans qui en font aussi un produit de luxe, il retrouve petit à petit ses lettres de noblesse auprès de la clientèle grâce à de nouvelles qualités gustatives.
Si l'identité du beurre salé breton s'est un peu dissoute grâce à d'autres méthodes de fabrication, la tradition reste tenace en Bretagne et c'est bien salé que le beurre y est encore consommé en priorité à près de 80%.

Il y aura toujours du beurre salé sur les tables pour napper une pomme de terre en robe des champs ou accompagner les huîtres, dans le caramel qui agrémente les crêpes, le fameux kouign amann* et bien d'autres délices.

(amann signifie beurre en breton)*

sources : Société d'émulation des Cotes d'Armor
Tome CXXIV



La Marchande de beurre ou Le partage du beurre, intérieur breton
Van den ANKER Huile sur toile, vers 1880-1882 Musée de Pont-Aven



Crédit photo : Philibert Legrand

Adhésion
20 €

Présidente : Véronique LACOUR
Vice Présidente : Marie-Hélène Scheidecker
Secrétaire : Jean-Pierre VIGNERON
Trésorière : Catherine Richard

amisstquayptx@orange.fr

Amis de Saint-Quay-Portrieux et ses environs