

## ÉDITORIAL

Nous revoilà, sans masques, nous, les collégiens de Houat et Hoëdic, qui revenons en force, pour la 19<sup>e</sup> édition du Journ'îles. En achetant ce journal vous nous aidez à financer nos sorties et projets. Cette année nous vous faisons découvrir Houat et Hoëdic mais aussi Belle-Île.



Photo : Morvan Perron

## SOMMAIRE

L'invasion des poulpes p.2

Dauphins : pourquoi autant de décès ? p.3

Une ferme à Belle-Île p.4

A quoi servent les algues ? p.7

Pourquoi y a-t-il des moutons à Houat ? p.9

Culture p.13

Jeux p.14

En bonus dans cette édition, notre «son» : «Sur mon île».

# Une invasion de poulpes

Depuis août 2021 dans le Finistère et le Morbihan les poulpes ont envahi les fonds marins.

Quelles sont les causes et les conséquences de cette invasion de poulpes?



Face à cette invasion plusieurs bateaux ont commencé à les pêcher, comme à Houat et à Hoëdic, avec les casiers ou au chalut, les pêcheurs utilisaient également des plaquettes (plaques de plomb où l'on fixe des hameçons).

C'est lié au dérèglement climatique mais surtout aussi car leurs prédateurs, les congres, diminuent, donc les poulpes réussissent à se développer.

La population mondiale de céphalopodes (dont font partie les poulpes) a globalement augmenté au cours des soixante dernières années.

Les pêcheurs pêchaient plusieurs tonnes par jour car c'était très rentable (autour de dix euros le kilo), alors que les dernières années, il n'y avait qu'une tonne de poulpes à l'année. Il y avait moins de homards, crabes, étrilles, araignées car ils étaient mangés par les poulpes.

Aujourd'hui, il y a moins de poulpes mais certains pêcheurs en pêchent encore. En ce moment, une tonne par jour à la criée, et ce sont de plus petits poulpes.

Lou et Matéo  
Photo : Morvan Perron

## Dauphins : pourquoi tant de décès ?

**Régulièrement, nous trouvons des «cadavres» de dauphins sur les plages de Houat et Hoëdic. Nous sommes allés interroger Emilie Moisson, garde du conservatoire du littoral à Hoëdic :**

Combien de dauphins se sont échoués cette année sur les plages de l'île de Hoëdic ?

Il y en a eu deux.

Est-ce en augmentation ou en diminution ?

C'est stable.

Les dauphins ont-ils des traces de blessures ?

Ils ont parfois des coups de couteau, des traces de filet. Ces dauphins échoués, ce sont soit des accidents de pêche mais ça peut être aussi des morts naturelles.

Que fait-on des carcasses de dauphins ?

La procédure est de les enlever et de les mettre à l'équarrissage.

[Mais les corps peuvent aussi être emportés par la mer].



## Une ferme à Belle-Île

**Nous étions à Belle-île, avec les élèves de Groix, pour visiter les entreprises locales - avec Savoir-faire des îles du Ponant - début avril, y faire des interviews, visiter un peu l'île et rencontrer les élèves du collège Michel Lotte de Belle-Île. Nous avons rencontré Franck Guégan qui nous a fait visiter sa ferme.**

«J'ai repris la ferme de mes parents en 2006, on ne faisait que **des vaches** à l'époque, et beaucoup de lait, et on envoyait notre lait sur le continent **à la laiterie, Lactalis.**

Et du coup, [on en avait assez] de travailler pour rien, parce que quand on livre du lait à un grand groupe on sait à quel prix on sera payé au mois de janvier, mi-février, c'est l'aberration totale.. On a rencontré une jeune Belle-îloise, qui avait un projet de **faire une fromagerie sur l'île.** Et nous, on a dit à Maud, à la fromagère, si tu veux du lait, ce sera nous. Voilà.

La première année on lui a livré un petit peu de lait, c'était 30% du volume, la deuxième année 50%, 70%, voilà.

**Tout notre lait est maintenant valorisé sur l'île.** On n'est pas en bio, mais on a une approche assez sensible de l'environnement : on n'utilise plus de pesticides, très peu d'engrais (3 tonnes, avant c'était 70 tonnes).

**Le lait est mieux payé** avec la fromagère : on a un prix fixe du 1er janvier au 31 décembre.



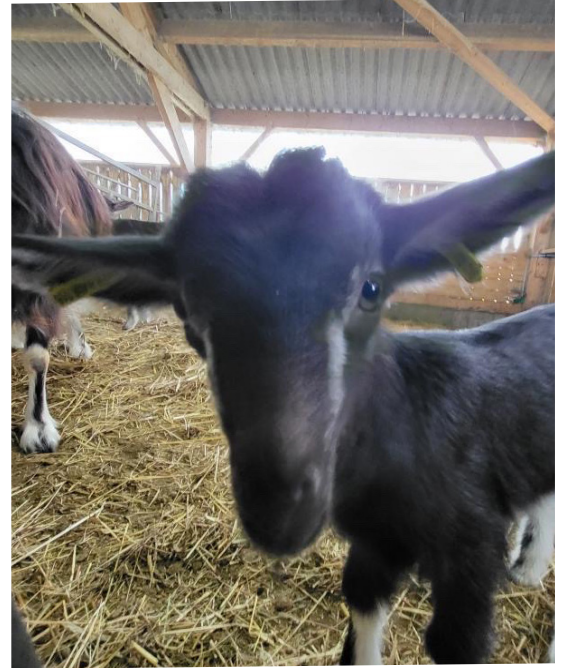
**Pour rien au monde, je ne changerai.** C'est un pari osé, parce que quand on quitte une laiterie comme Lactalis, si mettons demain la fromagère fait faillite, ça arrive malheureusement, on ne peut plus retourner dans la laiterie.

**On fait beaucoup moins de lait maintenant.** On a fait jusqu'à 280 000 litres de lait par an quand on livrait à Lactalis, j'étais tout seul, j'avais 50 vaches, je me prélevais 700 [euros] par mois. C'est rien : on se lève à 5h du matin, on se couche à 23h.

Et maintenant on est à 150 000 Litres de lait par an. **La fromagère prend 90% du volume.** La fromagère, elle, a une salariée à temps plein. Nous, on est à deux gérants sur la ferme, moi et ma compagne, et on a un salarié à temps plein, avec beaucoup moins de volume, beaucoup moins de charge, **on arrive à dégager cinq salaires.**

Voilà. J'étais nul en maths, mais après les calculs, c'est simple. On fait le maximum de foin, une partie qu'on stocke dans le hangar et une partie en extérieur.

On a quand même un atelier chèvres sur l'exploitation, c'est ma compagne, elle m'a rejoint en 2017, (...) pour faire du fromage.



**Ferme du Menhir à  
Sauzon, Belle-Île :**

**40 vaches  
de race normande**

**100 chèvres  
de race poitevine**



**Est-ce que vous trayez les vaches à la main ?** Non, on a une machine. Les chèvres, c'est le même système. Il n'y a pas d'électronique. C'est très fonctionnel, c'est pratique.

**Pourquoi Belle-île ?** J'ai repris la ferme de mon père. Ça me plaît plus d'être agriculteur à Belle-Île plutôt que sur le continent : on voit la mer, les habitants sont cool, on n'est pas stressé, c'est reposant l'hiver. Pour rien au monde je n'irais m'installer ailleurs.

**Avantages :** le tourisme. Sans faire de pub, on arrive à très bien vendre. On a juste fait une page Facebook l'année dernière. Il y a énormément de monde donc on est content. Parce qu'on est à Belle-Île, c'est connu.

**Inconvénients :** On est loin de tout, comme chez vous. Dès que le bateau ne passe pas, on est embêtés. Et puis tout est cher. Quand on achète, il faut attendre. Une fois je suis tombé en panne avec le tracteur, j'ai dû attendre un mois pour avoir une pièce.

**Qu'aimes-tu dans ton métier ?** On fait tout : le matin je peux faire de la menuiserie, l'après-midi je peux être maçon, mécanicien... Je pense qu'il y a pire que ça que se lever le matin, le premier truc que je fais le matin c'est marcher dans les champs pour aller chercher mes vaches.

C'est rencontrer du monde, maintenant qu'on fait les fromages il y a énormément de monde. C'est l'échange. C'est diversifié. C'est faire plein de choses.

**Quels conseils donnerais-tu à quelqu'un qui voudrait se lancer dans ce métier ?**

Travailler pour soi (...) Vaut mieux faire moins. demain, tu t'installas même avec 40 chèvres, tout seul, tu fais ton fromage, t'es tranquille, au lieu de faire énormément de lait et de le vendre à une grosse industrie qui va profiter de toi. Vaut mieux faire petit et aimer les animaux.»

# A quoi servent les algues ?

Les différents usages de l'algue.

«Les racines voyageuses» sont une association qui s'intéresse aux plantes (leur développement sur un territoire, leurs usages...) : Anne Aurière et Sophie Quinio sont venues au collège et nous ont proposé un travail de recherche sur les plantes de Houat. Nous avons choisi les algues.



**Nom :** Chondrus crispus  
**ordre :** gigartinales  
**Famille :** Gigartinacées  
**Couleur :** rouge foncé ou noir  
**Taille :** 10 à 15cm de hauteur

**Elevage culture :** On trouve les macroalgues en pleine mer, ceux qui les ramassent sont les goémoniers, et pour les micro algues c'est utilisé dans le monde ostréicole.

**Cosmétique :** On peut en utiliser à travers des crèmes, avec par exemple : tétracémisme, porfériidium.. Ces algues sont souvent récoltées dans l'eau de mer grâce à des machines industrielles (comme à l'Eclosarium).

**Médicinal :** On peut faire des cures de magnésium marin, on peut en acheter en pharmacie, c'est de la spiruline.



**Alimentaire :** Il y a des algues comestibles dont une grande partie des macroalgues, et des microalgues : spiruline de couleur bleu verte, la clorelle, odontella qui a la consistance d'une pâte quand elle est transformée et qui est surtout utilisée pour imiter le saumon fumé, on les reconnaît à l'aide du microscope. La microalgue est du plancton végétal. Ce sont les crustacés, les mollusques et les poissons qui mangent les macroalgues. Et celui qui mange le phytoplancton est le zooplancton.

Mais à **Houat**, nous utilisons aussi du plancton brun et frisé **pour faire le gâteau de goémon.**

### Recette du gâteau au goémon

Pour le gâteau au goémon il faut :

*le ramasser aux grandes marées avant l'été, il doit sécher pendant plusieurs semaines jusqu'à ce qu'il devienne blanc car de base il est petit, brun et frisé. Une fois qu'il est blanc et sec on peut le cuisiner et là : il faut faire bouillir une casserole de lait sucré, mettre une ou deux poignées de goémon, on laisse cuire à petit feu jusqu'à ce que ça devienne épais. On verse dans une passoire pour récupérer le goémon avec le jus en dessous. Servir avec une crème fraîche sucrée et laisser au frais.*

A Hoëdic aussi, ils en faisaient mais n'en font plus. L'algue est récoltée l'été, car elle peut sécher plus vite. On utilise cette algue car elle gélifie. On la fait blanchir, autrement le gâteau n'est pas blanc, et il peut aussi ne pas avoir le même goût. Ils font ce gâteau depuis au moins l'époque de nos arrière-grands-parents.

**Merci à  
Jean-Michel et Marie-Angèle le Hyaric,  
Timothée Daviau et Andrée Gaillard,  
d'avoir répondu à nos questions!**

Djoya, Lia et Lou



# Pourquoi y a-t-il des moutons à Houat ?

**Entretien avec Cyrille Marquet,  
directeur des services techniques**

## **Pourquoi y a-t-il des moutons sur Houat ?**

Pour faire de l'éco-pâturage, pour entretenir les terrains, pour les nettoyer, on utilise des moutons, plutôt que des machines.

## **Pourquoi y a-t-il des moutons blancs et noirs ?**

C'est la nature. A l'origine, l'ancêtre du mouton, c'est le mouflon. Et lui, il était plutôt coloré C'est l'homme qui a cherché à avoir des moutons blancs pour récolter la laine et pouvoir la teindre. La Lande de Bretagne a plusieurs couleurs : marron, blanc, et gris. Les Ouessant sont noirs.

**Pourquoi n'ont-ils pas la même morphologie ?** Les Ouessant sont plus petits que les Lande de Bretagne. C'est une question de génétique et d'évolution des races. Le Ouessant, qui n'était que sur une seule île, il s'est rapetissé. C'est le format de moutons qu'il y avait partout en Bretagne avant. Ensuite ils les ont croisés avec des un peu plus gros. Le Lande de Bretagne s'appelait aussi le mouton noir de Bretagne. D'où les habits noirs en Bretagne avant, les costumes bretons.



## **Les moutons de Ouessant n'ont-ils pas failli disparaître ?**

Ils ont failli disparaître parce qu'ils étaient tout petits. Donc personne ne voulait les élever pour la viande. Ils n'étaient pas rentables. En plus, ils sont nerveux.

[Mais je n'ai] pas de souci avec eux parce qu'ils sont habitués. Il y a aussi le mouton de Belle-Île qui est en voie d'extinction. Il en reste 700 en France.



## **Que mangent les moutons ?**

Ce sont des ruminants : ils mangent, ils mangent, et ensuite ils se posent, ça brasse, ça remonte, ensuite ils mastiquent, ils régurgitent. Comme les vaches, ça rumine.

## **Peuvent-ils tomber malades ? Peuvent-ils attraper froid ?**

Oui, il y a plein de maladies de moutons. Les parasites, les vers intestinaux, les vers pulmonaires, des problèmes de dents, des problèmes de pieds. Mais c'est assez résistant normalement. L'avantage du ciseau c'est qu'on leur laisse un peu de laine alors qu'à la tondeuse c'est bien ras.

## **Est-ce que vous les vaccinez ?**

Non. Mais c'est des choix d'éleveurs. Ici c'est une décision du vétérinaire : à Houat, il n'y a pas de maladie. Ça ne sert à rien.

## **Pourquoi vos moutons vous suivent-ils ? (A Hoëdic, ils sont moins obéissants)**

Je leur apporte du grain, c'est un peu comme un bonbon.

Mais les moutons ont aussi chacun leur caractère, et selon qui mène le troupeau... Si une brebis est habituée à l'humain, si elle a été élevée au biberon, si elle devient une brebis de tête, elle emmène tout le monde.

## Depuis quand y a-t-il des moutons sur Houat ?

En 1974, il y avait des éleveurs [comme Léone Eymard] qui avaient ramené des troupeaux de moutons. Puis [les moutons] ont disparu parce qu'en fait à l'époque, il y avait tellement de chiens errants que les moutons se sont jetés à la côte. Donc ils se sont dit que c'était trop compliqué.

Maintenant, c'est depuis 2020. Ça fait deux ans maintenant que j'ai des moutons.

## Combien y a-t-il de moutons ?

Il y a 50 moutons, 26 mères, 1 bélier, le reste c'est des agneaux.

## Avez-vous suivi une formation ?

Non, mais je me suis entouré de personnes qui s'y connaissent, dernièrement j'étais avec une botaniste, qui est venue voir les parcs avec moi, qui m'a dit où je pouvais mettre les bêtes, et de quelle façon, mes rotations, elle m'a aidé à gérer ce côté-là. Après, j'ai Sam à Hoëdic qui m'a «filé un coup de main» pour m'expliquer, et mon vétérinaire.

Ce qui compte aussi c'est l'échange entre les éleveurs.



Tonte des moutons à Houat en juin 2021 avec l'association «La mer moutonne»

## Est-ce que ça revient cher d'avoir un cheptel de moutons ?

Ici, c'est de l'élevage extensif, les moutons ne sont que dehors à manger de l'herbe au pâturage. Normalement, l'élevage en extensif, ça ne te coûte pas d'argent, très peu, juste les terrains et la clôture. Ce qui coûte cher c'est de les emmener à l'abattoir.

## A quel mois faut-il les tondre ?

Là, quand il fait chaud, entre mai et juin, c'est l'idéal.

## **Avez-vous des chiens pour vous en occuper (à Hoëdic il y en a) ?**

Pas à Houat. Mais il faut bien élever les chiens. Par exemple un Border Collie, il regroupe les moutons mais c'est comme les loups, c'est pour les manger. C'est un chien de chasse qui a été transformé par les bergers, qui ont été chercher cet instinct pour le regroupement.

## **Vendez-vous vos moutons ? Vos agneaux ?**

Non, moi, je ne le fais pas. C'est compliqué de vendre à un particulier. Les Ouessant qui sont arrivés à Houat c'est du sauvetage, parce que des gens ont mis ça dans leur terrain, puis ils se sont aperçu que ça «bouffe» vraiment, et à un moment ils ne savent plus quoi en faire.

Mais les Ouessant ça se vend autour de 80€ et les Lande 120€, quand ils ont un an. On les appelle «agneau/agnelle» jusqu'à un an puis à partir d'un an c'est un bélier, ou s'il est castré c'est un mouton, si c'est une femelle qui n'a pas de petit c'est une «antenaïse», si c'est une femelle qui a eu un petit c'est une brebis.

## **Faut-il beaucoup d'autorisations de la mairie ?**

La plupart des communes s'ils ont des terrains à entretenir quand ils comprennent que c'est 30% moins cher d'avoir des bêtes que d'utiliser des engins, ca va assez rapidement.



Léone Eymard et ses moutons (1974?)



Cyrille Marquet et ses moutons (2020)

Propos recueillis par Pablo et Nolann

Cette année 2021-2022, nous sommes allés au **théâtre Athéna, à Auray**, voir des pièces de théâtre : **Rémi** (avec Jonathan Capdevielle), **Le roi des nuages** (de la Compagnie Zusvex avec Yoann Pencolé et Antonin Lebrun) ainsi que **Bagarre** (de la Compagnie Loba avec Karin Serres).

**Rémi** nous a **beaucoup plu** : c'est la reprise de l'histoire de *Rémi sans famille*, mais **modernisée**. Il n'y avait pas beaucoup d'acteurs mais ils changeaient de rôle régulièrement, ils avaient des costumes originaux qu'ils pouvaient modifier selon la scène. Les acteurs étaient **très doués**.



Atelier théâtre d'objets : «C'est quoi, l'amour ?»



Spectacle «Le Jeu de l'Ourse»

En juin le collège a participé à un atelier théâtre, grâce à **la maison du théâtre de Brest**. Il y avait deux comédiennes, Alice et Lisa, de **la Nids dhom Compagnie**. Elles nous ont initiés au **théâtre d'objets** : elles nous ont présenté plein d'objets de toutes sortes (des animaux en plastique, des ustensiles de cuisine, des bibelots, des outils...). Nous avons inventé des métaphores et des histoires avec.

L'après-midi, nous avons assisté à leur **pièce de théâtre, Le jeu de l'ourse**, qui parlait du désir, à différents âges. Il y avait une seule comédienne en scène, qui jouait à un jeu de plateau avec plusieurs objets. La comédienne s'adresse directement au public au début, et offre un philtre d'amour à l'un des spectateurs. Nous avons trouvé ça **drôle**, la mise en scène était **bien**.

Lia et Djoya, et écriture collective.

# Les Jeux

Résous l'équation.

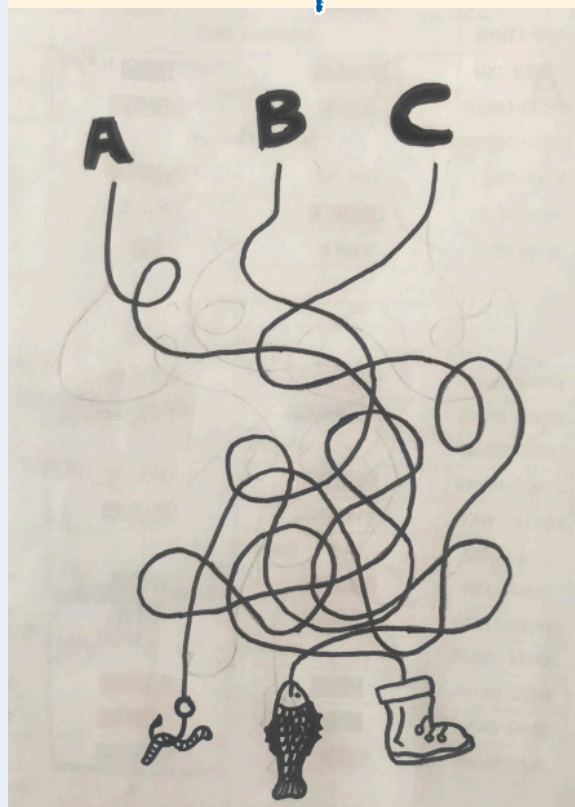
$$\text{Whale} + \text{Whale} = 30$$

$$\text{Whale} + \text{Crab} = 20$$

$$\text{Crab} + \text{Starfish} = 15$$

$$\text{Whale} \times \text{Crab} - \text{Starfish} = ?$$

Pêche le poisson.



Martin et Nolann

En bonus : notre «son» , créé avec Jack Titley  
et l'association Inizi :  
«SUR MON ÎLE»



Plus d'informations sur le collège des Îles du Ponant :

<https://college-ilesduponant.ac-rennes.fr>