



APF - Association des Paralysés de  
France  
Délégation Départementale d'Ille &  
Vilaine  
40 rue Danton – 35700 Rennes.

# *Le livre d'Or des Journées Découvertes de la Délégation 35*

**ANNEE 2013**



# PREFACE

L'idée a émergé en début d'année 2011 : le comité de rédaction de la DD35 a proposé, à partir des comptes-rendus élaborés par Hélène-Gisèle Boukou, Elisabeth Renaud et Stéphanie André, pour le Contact35 (aujourd'hui Han'dizou 35), de réunir ces narrations dans un recueil consultable par chacun à la cafète de la Délégation (une version est également mise en ligne sur le site internet de la DD35).

L'objectif est de faire partager ces découvertes, mais aussi, les joies de ces sorties ou séjours avec le plus grand nombre et de donner envie, à chaque lecteur, de rejoindre ces groupes ou, tout simplement, de se laisser distraire par la lecture, parfois amusante ou insolite, souvent bien instructive, de ces récits hauts en couleurs.

Nous vous invitons à feuilleter ce troisième recueil qui relate les sorties de 2013. Laissez-vous, de nouveau, captiver par les découvertes décrites, avec brio, principalement par Elisabeth.

Et, si le cœur vous en dit, que vous ayez ou non été acteurs de ces journées, n'hésitez pas à nous écrire vos commentaires, vos témoignages, vos billets d'humeur...

Dans ce but, nous avons volontairement laissé quelques pages blanches... Ajoutez-y des couleurs, des mots, des rimes... comme pour tout livre d'Or !

Le Comité de Rédaction d'Han'dizou 35 :

Patrick AUBRY  
Hélène-Gisèle BOUKOU  
Jean-Yves LE HOUËZEC  
Brigitte PAREY-MANS  
Elisabeth RENAUD.

# SOMMAIRE

## **PREMIERE PARTIE : JOURNEES DECOUVERTES**

**Le musée agricole de Juvigné (53)**

**La Cité de la Voile à Lorient (44)**

**La chèvrerie de Plerguer (35)**

**Le Parc zoologique de Champrepus (50)**

**Balade en péniche sur le canal de Nantes à Brest  
(44)**

**Le parc préhistorique de Malansac (56)**

**Le haras d'Hennebont (56)**

**La fonderie de cloches de Villedieu-les-Poêles (50)**

## **DEUXIEME PARTIE : AUTRES SORTIES ET SEJOURS**

**Repas annuel des groupes Amitié, Loisirs et  
Découverte**

**Séjour à Plessé (44)**

**Vacances en Vendée**

# ***PREMIERE PARTIE***

## **LES JOURNEES DECOUVERTES DE LA DD35**

*Narratrice principale : Elisabeth Renaud*

# Février 2013 : Découverte du musée agricole de Juvigné



## Sortie du 14 février 2013 au musée agricole de Juvigné (Mayenne)

Ah non, cela ne va pas recommencer ! Nous avons fini la dernière journée découverte de 2012 avec la pluie, nous n'allons quand même pas commencer l'année 2013 de la même façon ?

Quelques gouttes s'invitent, malgré tout, lorsque nous arrivons sur le parking mais elles se retirent rapidement laissant l'embarquement se faire dans de bonnes conditions. Jean Paul est aux manœuvres et fait cela de main de maître.

Notre équipe, composée de 21 personnes quittent les Rennais pour aller rejoindre les Mayennais et plus spécialement la petite bourgade de Juvigné où un siècle de machines agricoles nous attend. Au fait savez-vous comment s'appellent les habitants ? Ce sont les Juvignéens et Juvignéennes. C'est là que nous retrouvons Nelly, les 2 Marie-Thérèse, André et Janick.

Ah, ça fait plaisir de vous revoir tous après notre « hibernation de 2 mois ». Sûr que ces nouvelles journées passées ensemble nous entraîneront vers de nouvelles aventures, de nouveaux paysages, de nouveaux dépaysements, etc...

Accueil très chaleureux au restaurant «Le relais des voyageurs ». Toute notre petite colonie s'installe. La

salle n'est pas très grande mais tout le monde arrive à se caler grâce à la vigilance et la compétence de René. Il a le coup d'œil, notre Chef d'équipe ! A travers les vélux de la salle, nous apercevons des carrés de ciel bleu et le soleil qui vient nous tenir compagnie.

Après un repas copieux, nous nous dirigeons vers le musée de l'évolution agricole. Ce musée nous invite à découvrir l'évolution des machines agricoles depuis un demi siècle. Créé en 1983 par des agriculteurs passionnés qui ont comme objectif de collecter, restaurer, mettre en valeur et conserver l'outillage se rapportant à l'agriculture. C'est une exposition qui retrace 2 siècles d'histoire rurale. Ce musée est installé dans un corps de ferme du 19ème



siècle. Cet ensemble constituait les dépendances du « Château » du 18ème siècle situé de l'autre côté de la rue.

Notre guide nous entraîne dans les écuries restées en l'état avec les mangeoires où l'on mettait l'avoine, les selles, les colliers, les râteliers scellés aux murs où l'on mettait le foin ou la paille que les chevaux mangeaient. Pourquoi me direz-vous étaient-ils accrochés au-dessus de la mangeoire ? Tout simplement parce que, dans cette région, les chevaux étaient des perchérons, chevaux de trait grands et puissants, réputés dociles et faciles à manoeuvrer (sa capacité à déplacer rapidement des véhicules hippomobiles à l'attelage au trot est privilégiée dès la fin du 18ème siècle ce qui lui vaut son surnom de « diligencier »). Il fut exporté partout dans le monde spécialement au Royaume Uni et aux Etats Unis où il participe à la conquête de l'Ouest et fut utilisé massivement durant la 1ère guerre mondiale. Le nom des chevaux est encore resté dans les stalles (Maniola, Roitelet, Nantes, Quadette, Bichette (qui est devenu aussi le surnom de la secrétaire). Dès son entrée dans les écuries, Nelly s'est mise dans sa stalle.

Nous allons dans une autre salle découvrir un tarare (appareil qui sert à nettoyer le grain après le battage), un échaudoir à tonneaux (verser de l'eau chaude dans un tonneau pour faire gonfler les « douelles » (pièces de bois longitudinales d'un tonneau)



et éprouver leur solidité), une machine de Watt (machine à vapeur), le fardier de Cugnot (1ère automobile à avoir été conçue et réalisée entre 1769 et 1771). Les premiers essais eurent lieu en Novembre 1770 à Vanves. Mais un accident survient : on ne parvient pas à freiner et le véhicule rentre dans un mur. Les essais ne se poursuivent pas. Malgré tout Cugnot continue ses recherches. Les dimensions du véhicule sont importantes : 7,25 m de long et 2,19 m de large. Les roues arrière font 1,23 m de diamètre. Il ne pèse pas moins de 2,8 tonnes à vide et environ 8 tonnes en charge : ancêtre, outre de l'automobile, de nos chars d'assaut modernes, le fardier est avant tout conçu pour le transport des canons. La célèbre « marmite », cuve à eau du système de propulsion, mesure près de 1,50 m de diamètre. La réalisation d'un tel projet nécessite des fonds considérables : il coûte environ 20 000 livres de l'époque, comparables à 300 000 ou 400 000 euros. L'armée ne regarde donc pas sur les moyens : ce nouveau système de transport d'armes lourdes suscite un intérêt indéniable. Le véhicule se compose de deux parties principales : le moteur (foyer et chaudière), c'est-à-dire la marmite située à l'avant, énorme récipient sous pression, en cuivre, et le châssis, constitué de deux poutres longitudinales reliées par des traverses en bois, structure où doivent prendre place le conducteur et le chargement. La charge repose essentiellement sur les deux grandes roues arrière.



S'agissant de la partie avant, tractrice, les idées de Cugnot sont déjà innovatrices : le « moteur » est constitué d'une machine à vapeur à deux cylindres verticaux, les pistons entraînant une unique roue motrice. La marmite alimente la machine à vapeur grâce à un système de transmission de vapeur d'eau sous pression. La machine entraînant la roue motrice par pistons est le prototype simplifié des



locomotives à vapeur du siècle suivant. L'appellation « fardier » désigne ce type de chariots destinés au transport des charges très lourdes (fardeaux).

Nous voyons également une petite cabane en bois « la loge » du commis de ferme, où il couchait, faite de bois, d'argile, de chaux, la toiture en bardeaux (tuiles en bois local) ou essentes de châtaigner (petites planches de bois d'environ un pied de long sur 6 à 10 cm de large qui prennent une teinte argentée avec le temps, imputrescibles et isolantes peuvent durer un siècle avec une étanchéité parfaite).

Nous entrons ensuite dans la salle des moteurs. Ouh là il y en a une quantité. Juste la description du moteur Stirling, inventé en 1816 (moteur à air chaud ou à combustion externe). Il fut inventé par Robert Sterling (pasteur écossais né le 25 Octobre 1790). Il fallut attendre 1938 pour que la société Philips investisse dans le moteur à air chaud, moteur de plus de 200 chevaux qui avait un rendement comparable aux moteurs à essence actuels.

Nous nous dirigeons ensuite vers la salle « reconstitution d'un foyer d'antan. C'est tout un pan de l'histoire rurale des années 50. Devant un alambic clandestin, un pile-pommes utilisé dans les années 1910-1920 et actionné par 2 personnes, une des premières machines à laver avec une cuve en cuivre avec une petite cheminée et une roue (speed calais), une lessiveuse à linge avec petit réchaud, un vieux poste de radio, un garde-manger avec un grillage, une ancienne cuisinière en bois, le bouquet de la mariée, un vieux moulin à café, un poêle à torrifier le café, un grilloir à pommes, un landau monté sur 4 gigantesques roues (pauvres bébés, les suspensions sont raides), un moulin à céréales, à sarrasin et à farine, une huche à pain, une marmite dans la cheminée, un lit de coin, des fers à repasser en fonte que l'on mettait à chauffer dans la cheminée et on repassait un petit moment jusqu'à ce que la chaleur ne soit plus et on remettait le fer dans la cheminée (cela devait prendre un certain temps pour repasser le linge). Il y avait, également, une bascule à grains du 10ème siècle (le poids indiqué devait être multiplié par 10 pour avoir la charge exacte).



Nous voyons ensuite un arsenal d'objets concernant le pain (petits paniers en osier appelés, suivant la région, binettes ou binoches), un trieur alvéolaire à céréales. Avec son accent bien de chez nous, une des participantes m'explique à quoi cela sert et comment ça marche. Un véritable enchantement de l'écouter.

Quelques petites histoires de tradition :



- Dans le temps jadis, on ne commençait pas à manger le pain tant qu'on n'avait pas fait un signe de croix dessous avec un couteau.

- La mère, pour remplacer le biberon plaçait dans la bouche du bébé, un breugnoa (petit sachet contenant du sucre et de la mie de pain).

- Un chante-noël : pain donné aux domestiques, par les maîtres, qui l'emportaient à Noël dans leurs familles.

Nous pouvons aussi voir une trayeuse manuelle de 1930, une écrémeuse, une baratte (pour faire le beurre), un araire à traction humaine (un instrument de labour dont le soc symétrique fend la terre sans vraiment la retourner) qui reste une énigme tant sur sa provenance que sur la date de création.

Les souvenirs ressortaient de la mémoire de certaines personnes. Des phrases telles que : « On avait cela à la maison quand j'étais jeune » ou « je me rappelle avoir vu cela quand j'allais en vacances chez ma grand mère ».

Nous nous dirigeons vers un hangar où sont stockées des faucheuses Puzenat à 2 sièges de 1948, Deering idéal à un siège, une moissonneuse javelouse de 1821 du Royaume Uni, une moissonneuse lieuse de 1930, une fâneuse, râteleuse, batteuse avec épailleuse de 1890, faucheuses, lieuses, bêcheuses et planteurs de pommes de terre qui arpentaient les terrains cultivés d'autrefois.

Nous passons ensuite à la découverte des tracteurs. Le plus vieux de chez Renault (15 ch) date de 1920. Un tracteur de 1907, moteur à 2 temps à essence et construit en France. Quelle particularité : c'est un tracteur à chenilles n'ayant qu'une seule vitesse pour aller vers l'avant et pas de frein. L'inverseur de sens étant placé dans les roues, il fallait descendre du tracteur pour passer la marche arrière ! Quel boulot !



La plupart des tracteurs démarraient à l'aide d'une manivelle. Faire attention au retour de manivelle. Certains fonctionnaient à l'huile de vidange. Les tracteurs consommaient beaucoup d'essence et à l'époque, l'Etat donnait des bons d'essence. Il fallait faire une demande soit à la DDA soit à la perception de la commune. Tous les tracteurs ont gardé leur couleur d'origine. Ils sont tous plus surprenants les uns que les autres.



Nous avons découvert, je pense pour la totalité d'entre nous, une locomobile Merlin de 1935. Elle remplaçait le tracteur, était alimentée au bois ou au charbon dans une chaudière à vapeur. Il fallait y mettre 500 litres d'eau, y avait une pression de 5 bars. La pression ouvrait une vanne qui envoyait la vapeur dans un cylindre et ainsi de suite pour que la machine soit en état de fonctionner.

Un alambic à colonne produisant de l'eau de vie par distillation de jus de fruits fermentés nous a permis de l'admirer.

Pour finir, voici un résumé de l'histoire de Juvigné : Avant la révolution, la commune de Juvigné portait le nom de Juvigné Montanadais (en latin « sanctus martinus de juvineoi). Cependant, plusieurs versions ont été données. La plus plausible est celle qui indique que le mot Juvigné vient de Jovis (Dieu) et celui de Montanadais de (montagne). En effet, le rocher de la Pierre Thomas (la pierre pour voir) était un excellent poste pour surveiller la vallée de la Vilaine et le chemin Ernée-Vitré. Il y a de nombreuses sources,





la plus importante donne naissance au fleuve côtier « la vilaine » qui traverse l'étang Neuf, un des plus grands du Département (63 hectares).

En 1900, on recense 353 fermes exploitées par les métayers ou colons et par des fermiers avec bail. Si les exploitations sont nombreuses, leur étendue est restreinte (60 fermes au-dessous d'un hectare, 88 de 5 à 20 hectares, 60 de 20 à 30 hectares). Les divers amendements et engrais employés sont la chaux que l'on trouve en grande quantité. Le phosphate et le superphosphate sont aussi utilisés.



A la fin de la visite, une des participantes est venue me trouver (je suppose qu'elle a été en trouver d'autres avant moi) pour me poser la question : « Sais-tu où la Vilaine prend sa source ? » « Ben je ne sais pas, moi » lui ai-je répondu. Alors avec un sourire éclatant, elle me dit « Elle prend sa source à Juvigné ». En fait, elle avait sans doute triché sur la petite brochure que René avait distribué. Coquine, va !!!!

Nous ré-embarquons tous dans l'Albatros sous le regard de 3 participantes qui repartaient en voiture, puisqu'habitant dans la région, sans oublier, toutefois, de prendre quelque chose de chaud dans le restaurant où nous avons déjeuné. Enfin c'est ce qu'elles ont dit...qui sait c'était peut être un bon whisky pour réchauffer leur corps. C'est vrai que la fraîcheur commençait à nous tomber dessus.

Les discussions allaient bon train dans le car et c'était assez amusant de les entendre. La bonne humeur était de mise également comme à toutes nos sorties. Que c'est agréable Mesdames et Messieurs de vous voir sourire. La pluie nous a accompagné un bout de chemin mais nous avons eu la chance de débarquer tout notre petit monde sans pluie. Les 3 personnes qui ont dû attendre Handistar auraient enduré une petite laine. Espérons qu'elles n'attraperont pas un rhume...

A bientôt donc pour une nouvelle aventure le Jeudi 14 Mars à la « Cité de la voile » à Lorient. N'oubliez pas t'apporter vos gilets de sauvetage.



# Mars 2013 : à la découverte de la Cité de la Voile à Lorient

**Narration  
Elisabeth  
Renaud**



## **Sortie du Jeudi 14 mars 2013 à Lorient (56) : visite de la Cité de la Voile**

Oh la, la ! les 2 jours avant cette sortie, v'là t'y pas qu'un manteau blanc recouvre notre planète. Partirons, partirons pas ? That's the question ? Mais le ciel fut clément et 27 personnes voguent vers les horizons marins lorientais et, plus précisément, vers la « Cité de la voile ». Si un déluge, une dépression, une déferlante, etc.. nous tombent dessus nous avons prévu des gilets de sauvetage. Donc pas de panique.

La cité a ouvert en Avril 2008 et a été édifée au sein de l'ancienne base sous-marine de Lorient. Initiée, immédiatement, après la disparition d'Eric Tabarly par un projet de la famille et de ses amis.

Nous avons la chance de nous restaurer dans un endroit avec vue panoramique sur la rade et les pontons des célèbres Pen Duick.

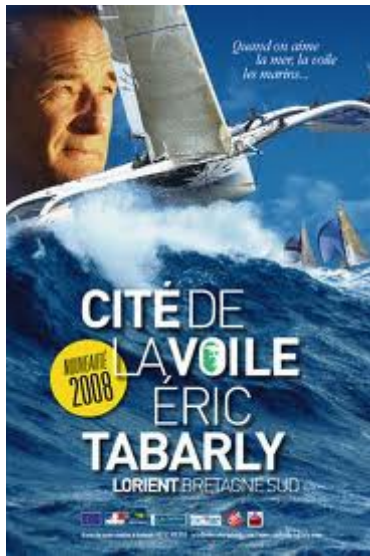


Eric Tabarly est né le 24 Juillet 1931 à Nantes et découvre la voile à l'âge de 3 ans à bord d' « Aline » le bateau familial. En 1938, son père Guy Tabarly achète un voilier ancien construit en 1898, en Irlande sous le nom de « Yum », par un grand architecte naval écossais William Fife. C'est sur ce voilier qu'Eric apprendra à naviguer. Il le renommera « Pen Duick ».

Tiens, tiens, petite question culturelle : que veut dire le mot Pen Duick ? Je vous laisse chercher un peu et vous retrouve à la fin de ce récit.

En 1952, Eric est riche de projets de navigation mais sa bourse est dégarinée. Il s'engage dans la Marine Nationale comme pilote dans l'aéronautique navale à la base de Khouribga au Maroc afin de s'assurer une solde et pouvoir restaurer son bateau. Puis il effectue une spécialisation multimoteurs à Agadir (Maroc). Il sert ensuite en Indochine pendant la guerre. En 1958, il est admis à l'Ecole des Elèves Officiers de la Marine (EOM) où il se distingue des autres par ses capacités sportives.

A partir de 1956, il commence à remettre en état le Pen Duick (toujours pas la réponse ?) qui n'avait plus navigué depuis 1947 et qu'il avait racheté à son père. En 1958, il reconstruit la coque et en 1959 Pen Duick navigue. Il engage son bateau dans les courses anglaises du RORC en 1960, 1961 et 1962.



En 1962 il embarque comme Officier en second sur le dragueur de mines « Castor ». En 1964, il veut participer à la course transatlantique en solitaire. Il est mis, sur sa demande, en détachement spécial par la Marine Nationale, ce qui lui permet de naviguer librement tout en restant officier d'active. Il conçoit le Pen Duick II de 13,60 m. (1er voilier dessiné et construit spécifiquement pour une transat en solitaire, coque en contreplaqué et quille étroite. Il possède également une bulle en plexiglas récupéré sur un avion et qui lui permettait de voir ses voiles et de les régler. Il est le 1er à y penser). Il remportera cette course le 18 Juin 1964 avec 2 jours et 20 heures d'avance sur le 2ème concurrent.

Parce qu'il veut continuer la course au large, Tabarly fait construire un monocoque plus grand le Pen Duick III en 1966. Sa coque, de 17,45 m. est en aluminium. C'était un bateau très astucieux car avec 2 mâts de taille égale. Il n'aimait pas les courses en solitaire et donc il participe en 1977/1978 à la Whitbread (course autour du monde en équipage) sous le nom de Gauloise avec Eric Loizeau comme skipper. Au tableau de la saison avec Pen Duick III Tabarly s'engage dans 6 courses et les gagne toutes. Il prouve ainsi la pertinence de ces choix techniques ainsi que ses qualités de meneur d'hommes.

Fort de ses succès, il veut marquer les esprits et engager un autre bateau, Pen Duick IV. Il est convaincu que c'est un multicoque qui remportera la Transat de 1968. Il construit donc son trimaran en aluminium de 20,80 m. de long. Mais dans la période troublée de Mai 1968, Eric essaie de terminer son bateau mais sans succès et devra donc abandonner. Par contre, Pen Duick IV gagnera bien la Transat mais en 1972 aux mains d'Alain Colas qui a racheté le bateau en 1970 et qu'il rebaptisera « Manureva ». (Trimaran : bateau à 3 coques, pas de quille donc plus rapide).



Nouvelle course et donc nouveau bateau. Construction du Pen Duick V de 10,60 m. de long pour la course transpacifique reliant San Francisco à Tokyo. Ce bateau est un concentré de technologies.



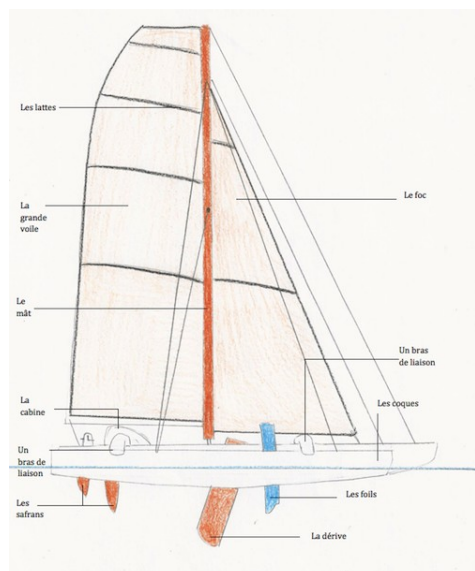
Comme souvent le temps lui manque et il ira, lui-même, en Suisse, sous la neige, chercher le mât. Il gagnera cette course en 39 jours et 15 heures (au lieu des 60 jours prévus par le comité de course). Du coup personne n'était là pour l'accueillir. Le 2ème arrivera 10 jours plus tard. Il pense déjà à des courses autour du monde.

Il conçoit le Pen Duick VI, tout en aluminium de 23,50 m. de long pour un poids de 32 tonnes. Pen Duick VI sera à l'image de Pen Duick III une aventure d'hommes : Patrick Tabarly, Olivier de Kersauson, Marc Pajot, seront de l'aventure. Mais la course autour du monde verra deux démâtages annihiler les espoirs de victoire d'Eric. C'est une grande déception car Pen Duick était le favori de cette épreuve.



Il veut courir la Transat en solitaire 76 mais n'ayant pas de bateau à sa disposition, il prendra le Pen Duick VI. Ce fut un véritable enfer : 5 dépressions vont s'abattre sur lui, perte de son gouvernail automatique. Il manœuvre aux limites de sa résistance physique et gagnera cette course.

En 1975, Tabarly va rechercher un budget, pendant 4 ans, afin de construire un nouveau trimaran. Il rencontre Paul Ricard qui accepte de financer le projet. Il mesure 16,50 m. de long et est en aluminium. Tabarly bat, en 1980, le record de traversée de l'Atlantique Nord (en 10 jours et 5 heures) détenu depuis 1905 par la goélette Atlantic de Charlie Barr (navigateur écossais qui gagna en 12 jours et 4 heures) ouvrant ainsi la course aux records de traversée effectuée par les multicoques. Cette course s'effectue d'Ouest en Est entre New York et le Cap Lizard (au Sud de la Grande Bretagne).



Petit cours naval :

2 000 nautiques = 4 kms.

Monocoque : 1 coque ; Multicoques : Catamaran : 2 coques ; Trimaran : 3 coques.

Au début les coques sont en bois jusqu'au 19ème siècle. A partir du 19ème siècle, on construit les bateaux avec des coques en plastique, polyester plus léger et plus résistant que le bois. A partir du Pen Duick III, la coque est en aluminium plus léger et plus résistant que le plastique. Depuis 1980, les coques sont en carbone plus léger et plus résistant que l'aluminium.

Suite à la Transat anglaise de 1964 sur Pen Duick II, le Général de Gaule voulut décorer Eric Tabarly de la légion d'honneur. Un télégramme lui fut envoyé en 1967 et voici sa réponse : « Désolé mon Général mais la marée n'attend pas » (en effet il faisait une course sur Pen Duick III). En 1968, il reçut un autre télégramme auquel il répondit : « si la marée le veut ». Cette fois il fut fait officier de la légion d'honneur.



Nous arrivons auprès d'une drôle de manivelle. C'est un winch (équipement qui permet de démultiplier la traction pour hisser et régler les voiles). Notre guide demande s'il y a des volontaires pour actionner cette manivelle. Brigitte se lance dans l'aventure, quel courage ! En effet, sur l'écran il y a le navigateur puis à côté le challenger. Un curseur, au milieu des deux concurrents, monte en fonction de notre vitesse et de notre force. Brigitte n'est pas loin mais le navigateur gagne. Elisabeth enlève son sac à dos et s'y colle. Qui va gagner ? Têtue et elle a des muscles, la petite



Bretonne. Et la voilà qui prend la tête. Tiendra t-elle jusqu'au bout ? Mais bien sûr, elle gagne. Ben alors qu'est ce que tu fais le navigateur ? Janick et Pierre se sont attelés à la tâche et ont gagné aussi. Je pense que le navigateur doit être fatigué...Il a pourtant gagné le « Vendée Globe ». Le guide demande encore un volontaire pour hisser la voile. Elisabeth y retourne. Aurait-elle pris goût ? Elle fait un nœud de taquet. On ne parle jamais de corde mais de cordage ou de bouts (prononcez « boutes »). Puis on découvre toutes sortes de voiles en tissu.



A savoir également :

Eric Tabarly est décédé le 13 Juin 1998 à la suite d'une chute à la mer suite à une manœuvre.

Nous voici presque à la fin du voyage alors voilà la réponse à la question : Que veut dire Pen Duick (Pen = tête du = noir et ick = diminutif de petit. C'est à dire mésange noire en breton).

On ne peint jamais l'intérieur d'un bateau. Pourquoi ? Tout

simplement pour gagner du poids.

Les toilettes sur les bateaux de course sont des seaux. Mais il faut toujours le vider par vent arrière sinon... gare aux projections !

Voilà notre traversée terminée. Tout s'est bien passé. Pas de déferlante, pas de déluge, donc pas besoin de nos gilets de sauvetage. Retour dans la bonne humeur comme d'habitude. Merci à vous et à la prochaine fois pour de nouvelles aventures.



# Avril 2013 : A la chèvrerie de Plerguer



## A LA DECOUVERTE DE LA CHEVRERIE DU DESERT A PLERGUER (35)

Allez, tous à la campagne ! Le temps n'est pas encore au beau fixe mais... il y a un coin de ciel bleu et on peut y croire. Notre petite troupe se met en rang, on prend l'ascenseur et on monte dans le car pour une aventure à la chèvrerie de Plerguer.

Pas toujours facile de se garer, n'est-ce pas Monsieur le chauffeur ? Mais comme à son habitude, Jean Paul fait cela de main de maître avec l'aide, néanmoins, des 2 René.

Le restaurant n'est pas très grand mais on arrive à se caser malgré tout. On voit bien l'œil expert de René notre chef. Il place tout notre petit monde et en avant pour la dégustation.

A l'intérieur d'un cadre accroché au mur, une définition intéressante du mot « cuisinier » :

### *Le cuisinier*

Il se dit plus ordinairement de celui, de celle que l'on **prend à gages** dans une maison pour y faire la cuisine. Bien souvent pris pour « un chef » il domine l'art d'accommoder les aliments et d'orchestrer **une symphonie de saveur**. Il est bien souvent **critiqué et peu compris !** »



Nous avons quelque chose à fêter aujourd'hui. Mais oui, nous avons 4 personnes qui ont pris ou prendront d'ici peu, un an de plus. Pas de souci vous êtes encore jeunes. Nos Reines et Rois de la journée sont : Yvonne, Françoise, Janick et Yannick. Tout notre petit groupe entonne la chanson « Joyeux anniversaire ». N'ayez crainte, vous n'aurez pas de bougies à souffler.

Après s'être bien restauré, nous reprenons la route en direction de la chèvrerie. Car c'est bien là notre destination n'est-ce pas ? Nous découvrons au détour des allées des poules Bantam de Pékin blanc cailloutées ou fauves. Elles sont aussi appelées poules naines puisqu'elles sont de petite taille. Le mot « bantam » signifie « naine » en anglais. Elle est la race naine la plus répandue en France et dans le monde.

*Un peu d'histoire* : D'après des textes anciens, les poules ont été introduites en Chine 1500 ans av. JC. Lors du saccage du palais des Empereurs de Chine, vers 1860, les troupes franco-anglaises trouvèrent, dans un jardin, une petite poule fauve qu'ils ramenèrent en Europe en guise de butin. La légende dit que du couple ramené de Chine, toutes les Pékins d'aujourd'hui seraient les descendantes. Elle est courte sur pattes. Elle semble assise comme une grosse boule de plumes. Il existe un club « le Bantam club de France » qui organise des salons, concours et publie un bulletin bimestriel. Des championnats régionaux et un concours national de la plus belle poule sont organisés chaque année.

Nous voyons aussi des Araucana. C'est une race de [poule](#) originaire de la côte [ouest](#) de l'[Amérique du Sud](#), découverte en [1880](#) chez les indiens [Araucans](#) au [Chili](#), d'où son nom. Elles ont été introduites par les [polynésiens](#) (en particulier des îles [Samoa](#) et [Tonga](#)), sur la côte ouest de l'[Amérique du Sud](#), bien avant l'arrivée des volailles européennes (les [conquistadors](#) avaient rapporté que les [Incas](#) possédaient déjà des poules à leur arrivée). Sa particularité est de ne pas avoir de queue et de pondre des œufs bleu-émeraude. De ce fait, elle est surnommée « la poule aux œufs de Pâques ».

Nous découvrons, également, un dindon, un paon bleu, des canards (le Mandarin) dont la forme des couleurs de la tête font penser à un casque profilé de cycliste professionnel, des bratma perdrix, des cou nu (poule au cou dénudé, à peau rouge), des poules wyandotte écaillée, des faisans dorés avec des couleurs absolument superbes, des faisans argentés, des poules de Yokohama (poule domestique originaire du Japon). Nelly a dit qu'elle pensait que « Yokohama » était le prénom de la femme de John Lennon. Eh bien non ! Elle s'appelle Yoko Ono et était une artiste japonaise.

Qu'entends-je ? Des aboiements. Visiblement ils ne sont pas contents de me voir arriver. Mais je ne vous ai rien fait. Me voici devant les niches des Dogues de Bordeaux. Oh la la les molosses. Le [mâle](#) mesure en moyenne 60 à 68 centimètres et pèse au moins 60-70 kilos. La [femelle](#), quant à elle, mesure de 58 à 66 centimètres et pèse au moins 50 kilos et les petits de 3 mois 20 à 28 kilos.

Qui suis-je ? Je suis un chien de type molossoïde d'origine française et un des plus anciens chiens français. Je serais arrivé dans le sud de la [Gaule](#) à la fin de l'[Antiquité](#) ([V<sup>e</sup> siècle](#)), avec des peuples cavaliers nomades originaires d'[Asie](#), lors des [grandes invasions](#). Il s'agissait probablement d'[Alains](#), d'origine [iranienne](#) ou des [Taifales](#) voire des

[Huns](#), originaires d'[Asie centrale](#), qui utilisaient des [chiens de combat](#) durant leurs campagnes militaires. J'aurais pris place dans le sud-ouest de la France et aurait été croisé avec de multiples [races](#) déjà présentes. Je n'ai vraiment été reconnu qu'en [1926](#) mais j'ai failli totalement disparaître au [XX<sup>e</sup> siècle](#) à cause des souffrances que j'ai enduré durant les deux guerres. Cette race a été relancée en [1972](#).

Le Dogue de Bordeaux était utilisé pour garder le [bétail](#) des bouchers, pour ramener le [gibier](#) durant la période de chasse, pour les combats de chiens ou comme fidèle compagnon des soldats durant la guerre ou encore comme [chien de garde](#).

Le Dogue de Bordeaux est un chien qui possède les caractéristiques d'un [athlète](#) mais qui s'avère pourtant être d'une placidité naturelle. Ainsi, les activités sportives sont généralement limitées, à plus forte raison lors de sa croissance (jusqu'à 18 mois) au cours de laquelle il est très sensible d'un point de vue articulaire. On évitera alors les montées d'escalier et les efforts intenses. Il s'avère être un animal doux et extrêmement attaché à ses maîtres.





Le dogue de Bordeaux est amical, attentif, sociable, attachant, curieux, très courageux et physiquement exigeant avec lui-même. Très attaché aux siens, il a l'habitude de toujours protéger sa famille et d'assurer une garde sans faille de la maison. C'est aussi un très bon compagnon de jeu pour les enfants. Il aboie rarement, sauf en cas de danger ou de nécessité. Il ne se dresse pas, il s'éduque. Il peut vivre de 8 à 10 ans. Son plus grand désir est de partager son temps avec son maître, envers lequel il fait preuve d'une affection dévouée et d'un amour désintéressé

Mon arrivée a-t-elle été perçue comme un danger pour lui et qu'il a aboyé ? Voici ce qu'il m'a dit : « Avis aux rôdeurs et escrocs : si par mégarde, en pleine nuit, vous pénétrez chez nous sans bruit, faites plutôt gaffe à nos crocs. Et si, traversant le jardin, vous ne craignez d'avoir les boules, voyous, filous, voleurs de poules, vous n'en sortirez pas malins. Mais lorsqu'en amis vous viendrez, nous les fameux Dogues de Bordeaux, solides, bâtis comme des taureaux, seront très intentionnés. Sous un aspect rébarbatif, nous sommes, quand même, de beaux gosses avec nos allures de molosses qui nous donnent un air dissuasif. Comme disait La Fontaine : « Un dogue aussi puissant que beau ». Voulait-il dire « Dogue de Bordeaux » ? Cela valait bien un poème ».



Nous entrons maintenant dans « la guinguette des biquettes ». Ouh que de biquettes blanches, marrons, tachetées. Une des employées sort avec un petit de 2 semaines. Il a faim car en voulant le caresser il a pris mon doigt comme pour têter. Mais ce n'est pas l'heure, pas avant 17h30, petit. Tiens, elles ont les cornes coupées. Pourquoi ? Tout simplement pour éviter les accidents si elles se battent et pour protéger aussi les personnes.

Nous avons la chance de saluer Popeye et Valentine des cochons du Vietnam. Ensuite la « patronne » commence à nous expliquer son travail. Elle se lève à 5h du matin. Elle va réveiller les chèvres à 6h en allumant la lumière. Seront-elles déjà réveillées ? Oui sûrement mais avec le changement d'heure, elles dorment encore un peu.

La chèvrerie compte 80 chèvres laitières. La traite se fait 2 fois par jour à 7h le matin et à 17h30. Le matin il faut 1 heure pour la traite car les chèvres donnent plus de lait. Le soir cela prend  $\frac{3}{4}$  d'heure. Les unes après les autres, les chèvres s'installent sur les quais de la salle de traite. La traite est faite 10 mois par an et tous les jours (Les congés payés, les jours fériés et les WE n'ont pas encore été votés). Toutes les lettres de l'alphabet ne sont pas utilisées pour leur donner un nom. En effet les lettres K,Q,V,W,X,Y,Z ne sont pas utilisées. Il faut beaucoup de concentration pour la traite. En effet, il ne faut pas de surtraite. Pourquoi ? Tout simplement parce que, quand il n'y a plus de lait dans les mamelles, l'air rentre et il y a risque d'entrée de microbes si on n'arrête pas la trayeuse.

Contrairement aux vaches, les chèvres ne sont fécondables qu'en Août, Septembre, Octobre et Novembre et donc mettent bas en Janvier - Février.





Il existe 2 sortes de chèvres : les primipares et les multipares. Les primipares représentent  $\frac{1}{4}$  des chevrettes élevées soit environ 25. Une chèvre primipare est une chèvre qui met bas pour la 1<sup>ère</sup> fois vers l'âge d'un an et quand elle pèse environ 35 kilos. Il faut savoir qu'une chèvre ne donne jamais de lait si elle n'a pas eu de bébé avant. Dans cette chèvrerie, les chèvres donnent, environ 900 à 1000 litres de lait par lactation (période de sécrétion du lait. La lactation dure 10 mois). Il y a, aussi, les multipares (celles qui ont mis bas 2 ou 3 fois). Ensuite il faut arrêter la traite 2 mois avant le chevretage (mise bas) de façon à optimiser la lactation et diminuer les risques de maladie. Cela s'appelle le tarissement (en quelque sorte un congé pré-natal de 2 mois).

La maladie la plus grave chez la chèvre est la mammite qui est en général foudroyante. Mais cela arrive très peu.

Nous avons aussi des papas et des chevriers (pâtre qui mène les chèvres).

Voici le profil de poste de nos papas : « Nous sommes les papas des biquettes, c'est à dire les boucs. Notre rythme de travail est plutôt enviable : 11 mois de vacances et seulement 1 mois de boulot. Mais quel mois !! jusqu'à 25h/jour même les dimanches et fériés. Chacun de nous honore 20 à 30 de ces « dames » et ceci dès l'âge de 6 mois. Après de multiples négociations, nous avons enfin acquis le droit à la retraite à l'âge de 7 ans... Ouf ! Comment ? Une odeur ? Vous êtes sûrs ? Après tout, on a l'After-chèvre qu'on peut ! »



Et voici l'état d'esprit des chevrettes : « Les chevriers prennent soin de la croissance des chevrettes. Vers l'âge de 7 mois = 30 kilos, nous aurons le droit de « bouc-quiner ». Nous attendons ce moment avec impatience. 5 mois plus tard, soit environ 12 mois, nous deviendrons « chèvres ». Ah ah ah ! » On ne tient plus les jeunes...

J'ai rencontré une chèvre acrobatique. Campée sur ses 2 pattes arrières, les 2 de devant posées sur l'enclos, Madame m'a tenu la conversation, voulait des câlins (ah non pas de bisous s'il te plaît). Pas facile de prendre des notes de cette façon. Mais bon, elle était si gentille.

Vous voulez savoir ce que l'on mange ? Des céréales (à 7 h du matin : orge aplatie, avoine, tourteaux de soja) (à 10h : fourrage déshydraté : maïs, luzerne) (à 17h goûter aux céréales : fourrage + foin de prairie naturelle) et pour arroser le tout : un « Château la Pompe » du Domaine de Beaufort. Nous avons de bons cuisiniers. Vous êtes jaloux, n'est-ce pas ?

Maintenant que vous connaissez presque tout de nous, ce serait bien que vous sachiez comment on fabrique les fromages. C'est tout un art.



On commence par ensemercer le lait cru en y ajoutant du petit lait pour acidifier le lait. On laisse reposer pendant 24 heures dans la salle de caillage, temps de coagulation nécessaire, dans un bac de 40 litres dans un local à 20-22°. Une fois le lait caillé on passe au moulage traditionnel à la louche. On enlève le surplus de petit lait puis on remplit les faisselles (petits pots dans lesquels on moule le fromage). On laisse s'égoutter les fromages pendant 24 heures en les retournant souvent pour leur donner une belle forme et un meilleur égouttage, puis salage. Au bout de 24 heures, les fromages sont démoulés. Une fois bien égouttés on les affine (on les laisse vieillir) jusqu'à leur vente. Nous vendons 20 tonnes de fromages soit en vente frais ou vente affinée. On commercialise les 2/3 de la production, le reste est vendu sur les marchés et à la ferme.

Nous avons eu la chance de déguster 3 sortes de fromage de chèvre : un à la ciboulette et tomate séchée, un autre nature et un autre cendré. Une boutique nous ouvre ses portes et nous ne manquons pas d'aller nous ravitailler. Nous avons le choix parmi plusieurs sortes de fromages : chèvre frais, affiné, au poivre, à l'ail et persil, à l'échalote. Puis nous découvrons la bûche cendrée, affinée, cendrée affinée, chèvre sec.

Mais il n'y a pas que ça. Existe aussi des confitures de lait de chèvre, du miel de toutes sortes, pain d'épices, cidre, terrines et plats cuisinés de canard, craquelins, biscuits artisanaux, etc... Nous n'avons que l'embarras du choix.

Mais voilà, la journée touche à sa fin et nous devons nous résigner à rejoindre notre « Albatros ». Comme nous occupons une grande partie de la route, une de nos accompagnatrices, gilet jaune de rigueur, a fait office de policière afin de bloquer les voitures qui arrivaient en leur expliquant le pourquoi. Sur les 6-7 voitures arrêtées tous les conducteurs étaient souriants, ont compris et ont attendu très tranquillement sans sourciller.



De retour à Rennes, les participants n'ont pas attendu leur transport. Comme toujours notre Chef René a su mener de main de maître les opérations et a été au top avec les horaires. Que ferions-nous sans lui ?

Comme certains jouent au scrabble et/ou aux mots croisés, voici en complément un peu de vocabulaire pour vous aider. Qui sait, ça peut toujours servir !

La génisse devient vache (primipare) après son 1er velage.

La chevrette devient chèvre après son 1er biquettage.

L'agnelle devient brebis après son 1er agnelage.

La cochette devient truie après son 1er porcelage.  
La poulette devient poule après son 1er œuf.

Voilà vous savez tout. Donc.... pas le droit à l'erreur.



# Mai 2013 : le Parc zoologique de Champrepus

Narration  
Elisabeth  
Renaud



## Journée découverte du 16 mai 2013, au Parc zoologique de Champrepus (50)

Quel temps aurons-nous aujourd'hui ? Pour le moment la pluie a cessé mais nous laissera t-elle tranquilles ?

Un certain nombre de gais lurons partent sereins, de bonne humeur, joyeux. 9 autres nous rejoindront sur place. Et oui ! Cette sortie a eu beaucoup de succès et il nous faut des véhicules supplémentaires. Ah, la journée s'annonce bien ! Dommage, on a parlé trop vite. Voilà t'y pas qu'à 11h une voiture de police nous double, roule à 75 km/h au lieu de 90, accélère, ralentit, etc... pour finir par mettre ses lumières bleues et nous faire signe d'arrêter. Qu'est ce que Jean Paul a pu faire ? Rien, il conduisait normalement puisqu'il y avait des travaux.

Voici que 3 uniformes bleus viennent au pied du car (l'Adjudant Chef, le brigadier et un jeune probablement fraîchement arrivé dans la gendarmerie) : contrôle routier. « Souffles dans le ballon, Jean Paul, allez du nerf ! » Puis présentation des papiers du véhicule, du permis, le disque, l'extincteur. Le brigadier demande à Jean Paul d'arrêter le moteur. Jean Paul essaie de lui expliquer que ça ne change rien mais le brigadier a l'air de ne pas connaître toutes les lois. Heureusement l'Adjudant Chef lui dit que Jean Paul a raison. Le brigadier prend le disque et rejoint son véhicule pour contrôle. Pendant ce temps l'Adjudant Chef lit et relit les documents. Tiens revoilà notre brigadier. Il demande à vérifier la date d'échéance de l'extincteur :





2014. Eh bien figurez-vous que « Monsieur le brigadier » dit que la date est dépassée. Encore une fois l'Adjudant Chef lui dit que ce n'est pas vrai.



Pauvre Jean Paul, il doit suivre ce petit brigadier. Lorsqu'ils reviennent, ils font le tour du véhicule pendant que l'Adjudant Chef est avec nous et discute gentiment. Il nous dit que le chauffeur devrait avoir une copie des passagers et que l'on devrait faxer la liste, également, à la société au cas où il y aurait un accident afin qu'ils puissent savoir, tout de suite, le nombre de fauteuils, de passagers, etc... Pas de problème, Monsieur, nous le ferons. Enfin nous pouvons repartir. Vraiment le brigadier est désagréable au possible et faisait tout pour coincer Jean Paul. Mais il n'a pas réussi car tout était en règle.

Après nous être restaurés car nous en avons bien besoin, nous commençons notre visite par la rencontre avec le baudet du Poitou et son petit. Voici ce que les humains pensent du baudet : « Les hommes pensent qu'il est trop lent au travail, qu'il n'est pas bon pour la boucherie, que le lait d'ânesse est peu intéressant ».

Le baudet du Poitou et la jument mulassière s'accouplent pour donner un animal exceptionnel pour le travail : la mule.

Au loin nous apercevons un lama blanc et son petit qui est noir. Y aurait-il eu tromperie dans le couple ?

Puis quelques ânes nous regardent passer : âne du Cotentin, âne domestique d'Afrique, âne sauvage de Nubie et Somalie qui sont les ancêtres de nos ânes domestiques. Savez-vous que la domestication remonte à 4 000 ans avant JC. L'âne est connu depuis 2 000 ans avant JC en Europe et a été introduit dans les Andes du Pérou et du Chili au 16ème siècle. Il est utilisé comme animal de bât.



Se prélassant dans une petite cabane de bois perché dans un arbre, 2 gibbons. De véritables acrobates dans les arbres et au sol ils utilisent leurs longs bras comme balancier. Les gibbons sont monogames. Un petit naît tous les 2 ans. Le jeune est clair comme sa mère et noircit durant le sevrage (autour de 2 ans). A la puberté, seule la petite femelle reprend sa couleur claire.

Nous partons à Sumatra à la rencontre du tigre. Il pèse 800 gr. à la naissance. A 2 mois il pèse 10 kilos. C'est le plus puissant et le plus rusé. Il chasse le sanglier, le cerf. Il peut manger 20 kilos en un seul repas.

Nous croisons la route d'un chimpanzé d'Afrique. En voyant Guy, il s'est lancé contre la vitre de son enclos. Ben Guy que lui as-tu dit pour le mettre en colère comme ça ? Nous assistons à une dispute de couple, le mâle et la femelle ont l'air bien fâchés l'un contre l'autre. Il faut dire qu'il y a matière à réflexion car la femelle s'accouple avec plusieurs mâles.

Puis nous découvrons les flamants du Chili blanc rosé pâle. Ils sont plus petits que les autres flamants. Son bec lui sert de passoire filtrant la vase et l'eau et il garde les crustacés. C'est un migrateur.



Voici un percnoptère d'Egypte. Quel nom compliqué et pourtant c'est uniquement le plus petit vautour d'Europe. C'est un migrateur. En France, il est présent uniquement en été. Il arrive fin Février pour se reproduire et repart mi-Septembre passer l'hiver en Afrique tropicale. Le noyau principal de reproduction se situe dans les Pyrénées.

Notre voyage nous entraîne maintenant en zone malgache et africaine. Elisabeth s'aventure sur un pont de singe et Patrick s'en donne à cœur joie pour le faire se balancer. Tiendra t-elle sans vomir ? Oui bien sûr, elle est sportive.

Nous croisons la route du Maki Vari roux. Quel drôle de nom pour présenter ce lémurien. Leurs cris d'alerte sont très impressionnants. Ce sont presque des rugissements. Ils entraînent la réponse du groupe voisin. Il est difficile de le voir la forêt et les cris restent le seul moyen de communiquer. « Seul dans la forêt, tu aurais peur ! ». Il mange surtout des fruits, bananes, figes, litchis, bourgeons et fleurs.



Nous arrivons au lémurien blanc et noir de Madagascar. Patrick se fait un malin plaisir d'imiter le cri du chimpanzé. La réponse ne se fait pas attendre. Le lémurien lance son cri de guerre.

Nous arrivons à Madagascar et à son carnet de voyage. Des panneaux nous expliquent la vie là-bas : C'est la désolation, disparition des forêts primaires, sols sans protection lorsque les pluies deviennent trop violentes. Rien ne pousse. La terre devient stérile. Les baobabs immenses semblent parler avec le ciel pendant que les zébus tirent la charrette.

Ils fabriquent des maisons en planches et tôles à l'Est et en argile couvertes de feuilles de palmiers à l'Ouest. Le propithèque (lémurien) et le caméléon sont des animaux

emblématiques de Madagascar.

Notre voyage nous entraîne en Afrique à la rencontre des Cercopithèques de Brazza. C'est un primate de l'Ancien monde connu localement comme le singe des marais. Il tire son nom de l'explorateur français Pierre Savorgnan de Brazza. Il vit en Afrique équatoriale et au Congo.





Puis vient le guépard qui vit dans les steppes d'Afrique ou d'Asie. C'est le plus rapide des mammifères. Les autruches (elles mangent des plantes, feuilles, insectes, sauterelles, lézards. Elles parcourent entre 10 et 40 kms par jour. Elles courent en zigzag pour échapper aux lions. Un œuf pèse entre 750 et 1600 gr.) et les girafes font partie des animaux rencontrés en Afrique de l'Ouest. Tiens une sentinelle monte la garde et assure la sécurité du groupe. Les suricates vivent dans les déserts de l'Afrique du Sud..

Le loryx d'Arabie : l'hiver il fait très froid et le vent souffle. Ses pattes deviennent noires. Il peut mieux absorber la chaleur. En été à 40° il a appris à s'entendre avec les autres. Il ne se bat pas. Il économise son énergie. Il a appris à partager l'ombre au pied des arbres du désert (les acacias). Nous découvrons, également, le zèbre de Grant

Attention ça pique devant. Il s'agit bien du porc épic. Il est végétarien surtout. Ses piquants lui servent de défenses. Il fait du bruit pour faire peur.



Voici un lion et sa compagne se dorant au soleil. Attendez, il n'est plus l'heure de faire la sieste. Brigitte me dit : « Tu sais ce que j'aimerais être dans une prochaine vie ? ». « Non, raconte » « Et bien j'aimerais être une lionne pour me prélasser au soleil ».

Puis nous voyons des Wallabies (kangourous). Ils vivent en Australie et peuvent faire des bonds de 5 mètres de

long. Pouvez-vous sauter aussi loin ?

Voici une devinette : Quelle différence y a-t-il entre un manchot et un pingouin ?

Les manchots vivent au Sud et ne volent pas. Les pingouins vivent au Nord (côtes de la Manche et en Bretagne). Ils nagent comme des canards et ils volent.

Nous voyagerons donc avec Nono le manchot. A l'aise dans l'eau, Nono semble maladroit pour se déplacer sur le sol.

Contraste de couleurs : vu de dessous, sa couleur blanche se confond avec le ciel. Vu de dessus, sa couleur noire se confond avec les profondeurs. Sa queue lui sert de gouvernail et les ailes de nageoires.



D'Afrique du Sud il voyage en Australie puis en Amérique du Nord et du Sud. Avant de revenir chez lui, il rend visite à ses cousins en Antarctique.

Et bien nous, nous allons en faire autant. Nous allons retourner chez nous en Bretagne. Ce fut une bonne découverte de plusieurs pays avec un soleil radieux comme compagnon. Quelle belle journée.



*Un grand MERCI à Patrick Morel pour les photos prises lors de cette journée.*



# Juin 2013 : sur le canal de Nantes à Brest



**Narration : Elisabeth Renaud**

## **Journée découverte du 10 juin 2013, balade en péniche sur le canal de Nantes à Brest (44)**

Alors, quel temps aurons-nous aujourd'hui ? Pas très engageant pour le moment. Il faut dire qu'il est tôt. Mais René nous a dit que cela devrait se relever. Quel risque il prend ? Mais il assume.

8h45 : les 23 personnes lève tôt se sont données RV, toujours aussi enthousiastes et nous allons prendre la route pour une journée reposante à bord du bateau Cap Vert et nous naviguerons sur le canal de Nantes à Brest. Tiens, tiens, René aurait-il menti ? Un peu de pluie vient s'écraser sur le pare-brise pendant le voyage. Bon, ça ne dure pas longtemps. Ouf ! Tout notre petit monde embarque sur le bateau. Les 2 membres d'équipage installent un grand parasol et des transats. Hum, Hum ! Serai-ils aussi optimistes que René ? Quelques recommandations de sécurité nous sont données. Voilà les moteurs vrombissent, le bateau commence à virer et à glisser doucement sur l'eau.



Attention, baissez la tête pour le passage du 1er pont à 3 arcades. Que la nature est belle, on l'oublie souvent. Les berges du canal sont parsemées de nombreuses « fausses carottes » ou « jeannottes » dans le langage de la campagne, quelques nénuphars se prélassent sur l'eau, des canards glissent silencieusement au fil de l'eau. Quelques randonneurs et cyclotouristes bravent la grisaille et parcourent quelques kilomètres le long du halage.

Dès le début du voyage, un membre d'équipage se transforme en barman et apporte, sur un plateau, le café à ceux qui en veulent. Il lui manque juste la tenue adéquate (chemise blanche, pantalon noir voire nœud papillon noir). Mais bon il était serviable.



Voici qu'apparaît au loin la 1ère écluse. Tout est calculé au millimètre près. Pas intérêt de laisser traîner les mains hors du bateau sous peine de les coincer. La porte amont de l'écluse s'ouvre doucement. Nous voilà emprisonnés dans le sas. Et « Tourne, tourne la manivelle pour ouvrir les portes ». Pour obtenir un même niveau d'eau qu'en aval et permettre au bateau de continuer sa route, les portes « aval » s'ouvrent en 2 temps. D'abord des vantelles qui équipent les portes laissent sortir l'eau de

façon progressive, puis, quand le niveau est descendu dans le sas, on ouvre les portes en grand. Du coup, le niveau de l'eau est identique dans la partie aval du cours d'eau et à l'intérieur du sas. Une fois les portes ouvertes nous pouvons reprendre notre route.

Savez-vous qui a inventé l'écluse ? Je suis persuadée que vous ne savez pas et vous allez être surpris de la réponse. C'est Léonard de Vinci. Autre question : Combien dure un passage d'écluse ? Environ 10 minutes.

Nous passerons la 2ème écluse d'ici 45 minutes environ, le repas ne sera servi qu'à 13h15 mais nous avons de la chance car, pour patienter, il paraît que c'est Brigitte P-M qui paie l'apéro. J'espère qu'elle s'en rappelle....

La végétation est très dense et verdoyante. Comme dit André : « Verrons-nous des crocodiles ? ». On peut tout imaginer car, par endroits, nous pourrions nous croire sur un fleuve d'Afrique, dans une pirogue rencontrant des crocodiles, des hippopotames, des éléphants, etc...

Puis Gilles demande : « On va jusqu'à Nantes ? » Ah non, on va dans l'autre sens Brest.

Georgette s'exclame : « Regarde voilà une éclaircie » OK je veux bien que tu deviennes optimiste mais t'as tout faux. C'est juste que le canal s'élargit, il y a moins d'arbres et de végétation, c'est tout.



2ème écluse en vue. 2 cyclistes pique niquent. Quel courage car le ciel est toujours très bas. Mais bon, un petit remontant ne fait pas de mal, n'est-ce pas Messieurs dames ?

Même manœuvre que pour la précédente écluse. De temps en temps le capitaine donne un coup de corne de brume à l'approche des méandres pour prévenir de notre arrivée un éventuel autre bateau.





« Oh, regarde c'est quoi là-bas qui traverse à la nage ? » André : « C'est un canard ». « Mais non, regarde il a des oreilles, un canard n'en a pas ».

Pour tous ceux qui étaient à l'avant du bateau, ils ont eu la chance de voir un jeune faon traverser à la nage. Si si c'est vrai. J'ai 3 témoins visuels + notre photographe de la journée Patrick. Super cliché.

René, on attend toujours les éclaircies promises. C'est quand qu'elles viennent ? Tu vas être à l'amende et c'est toi qui va être obligé de payer l'apéro pour tout le monde.

3ème et dernière écluse. C'est ici qu'on va jeter l'ancre et heureusement car les estomacs commencent à réclamer



sérieusement pour certains. Un petit ascenseur descend les personnes dans la salle à manger. Pas facile de s'installer car ce n'est pas très grand. Heureusement, les tables sont coulissantes et après quelques tours de manège pour les fauteuils, tout le monde est casé. Nous sommes au ras de l'eau et cela fait drôle. Oh oh, nous l'avons échappé belle, de grosses gouttes viennent faire de beaux ronds

dans l'eau. Le repas est très simple mais c'est bon : gésiers en entrée, puis poisson avec du riz et far aux pruneaux.

Oh mais attend ! Que se passe-t-il ? Nous dérivons ou quoi ? Mais non, en fait le bateau commence sa manœuvre de retour.

Tous sur le pont pour goûter au calme de la nature, juste quelques chants d'oiseaux nous accompagnent.

Et l'incroyable arrive, un petit miracle : le soleil a bien voulu faire le retour avec nous. Oh, ce n'était pas un



soleil éclatant mais c'est mieux que rien. Le retour semble plus court que l'aller et nous rentrons à Rennes avec presque une heure d'avance.

Merci René pour cette balade calme, reposante, entourés de la nature et de ses beautés. Merci aussi car tu as, quand même, tenu un peu ta promesse d'avoir une éclaircie.

La prochaine fois nous remonterons le temps et voyagerons dans la préhistoire à Malansac (période des dinosaures à l'évolution de l'homme).



*Un grand MERCI à Patrick Morel pour les photos prises lors de cette journée.*



# Juillet 2013 : le parc préhistorique de Malansac

Narration  
Elisabeth Renaud



## Journée découverte du 11 juillet 2013 au parc préhistorique de Malansac (56)

Et voilà, notre saison touristique se termine. Nous allons embarquer dans la machine à remonter le temps (comme l'aurait si bien conçu Géo Trouvetou, un ingénieux inventeur de BD, le plus grand inventeur de tous les temps créé en Mai 1952. Tout le monde fait appel à lui, il n'est jamais à court d'idées). Nous sommes partis sous un ciel un peu triste mais au fil du temps le soleil est réapparu.

Après un bon repas, nous voilà partis à la découverte du Parc Préhistorique de Malansac, de l'évolution de la civilisation et de nos ancêtres, tout cela sous un ciel bleu, sans nuage. Quelle chance.

Les côtes du début de parcours sont raides comme mise en jambes. Dur, dur. Pousser un fauteuil n'est pas évident après le repas. Heureusement, Francis, un bénévole est venu me prêter main forte et fut une aide précieuse tout au long du parcours.



Le parcours commence par la découverte des fossiles : Ce sont les témoins précieux de toute vie antérieure. Ils permettent de reconstituer l'histoire de la terre. Seul un terrain non acide permet la conservation des ossements : empreintes de dinosaures, poissons, troncs d'arbres, etc....

La 1ère partie nous emmène à la découverte des dinosaures. Et à nous accueillir : **le diméetrodon** ayant vécu il y a 230 millions d'années. C'était un carnivore d'Amérique du Nord (Oklahoma et Texas).

Puis est venu **le Brachiosaure** (140 à 135 millions d'années). C'était un herbivore d'Amérique du Nord, d'Europe et d'Afrique (Tanzanie et Algérie). Il pesait 140 tonnes et était donc le plus gros et le plus massif des dinosaures. Ses dents étaient en forme de cuillère à bout un peu pointu. Il mesurait 12 m. de haut et 2,30 m. de large.



*Dimétronon*



*Stégosaure*



*Brachiosaure*

**Le Stégosaure** (145 millions d'années) était un herbivore d'Amérique du Nord (Colorado, Oklahoma, Utah, Wyoming). Sa queue est hérissée d'épines ce qui en fait une défense efficace. Il mesurait 10 mètres.

Viennent ensuite le **Prénocéphale** (90 millions d'années). C'est un herbivore vivant en Asie (Mongolie), au Canada (Alberta) aux Etats-Unis (Montana). Son crâne a la forme d'un casque de protection. Il y avait des affrontements frontaux comme le font les bœufs.

**L'Iguanodon** (150 à 90 millions d'années). C'est également un herbivore et il pèse 3,5 tonnes.

**Le tyrannosaure** (80 millions d'années). Il mesure 15 mètres de long, sa tête mesure 1,25 m. et ses dents en poignard mesurent 15 cm. Son cerveau pèse 200 gr. et représente 0,003% du corps. Il vivait en Amérique du Nord (Rocheuses, Atlanta, Montana, Wyoming) en Asie (Mongolie).

**Le Triceratops** (70 millions d'années). C'est un herbivore pesant de 5 à 8 tonnes. Il faisait des combats comme les taureaux.



*Prénocéphale*



*Iguanodon*



*Tyrannosaure*



*Tricératops*



*Œufs de dinosaures*

Tous les dinosaures sont ovipares. Ils pondent des œufs comme les oiseaux et les crocodiles. Le nid pouvait contenir jusqu'à 24 œufs d'une dimension de 20 cm environ. La vie des dinosaures s'arrête à environ 65 millions d'années. Fin de l'ère secondaire. Nous entrons dans l'ère tertiaire avec l'apparition des premiers primates puis des mammifères. Les hommes apparaissent il y a environ 7



millions d'années en Afrique Orientale. La plus célèbre d'entre eux « La petite Lucy » mesurait 1,10 m. L'homme n'a donc jamais rencontré les dinosaures.

Nous passons ensuite aux mammifères :

Nous découvrons un étrange animal le **Macrauchénia** (7 millions à - 10 000 ans). Il ressemble au cheval et au chameau, son long cou de girafe et sa petite trompe comme un tapir et un éléphant, c'est vraiment un animal étonnant. C'est un mammifère à sabots. Il vivait dans la savane de Patagonie. Il s'est éteint il y a environ 10 000 ans.

**Le Calicothérium** (25 à 18 millions d'années). C'est un lointain cousin du cheval et du rhinocéros. Il possède 3 doigts aux pattes arrières. Il est végétarien. Il mesure de 1,80 m. à 2,60 m. au garrot. Son nom vient de ses dents broyeuses qui sont comparées à des cailloux. Son squelette a été découvert dans le Gers.

**Le Uintatherum** (45 à 40 millions d'années) dit « Corne terrible ». Il vivait en Amérique du Nord et a migré vers l'Asie. Il a la taille d'un rhinocéros. Son crâne mesure 60 cm. de long et son cerveau 10 cm. Son nom fait référence à la montagne Uinta, dérivé du nom d'une tribu indienne d'Utah et du Wyoming.

*Macrauchénia*



*Calicothérium*



*Uintatherum*



**Le Hyracotherium** (cheval miniature de 55 cm de long). A cette époque les chevaux n'ont pas de sabots. Il possède 4 doigts aux pattes arrières et 3 doigts aux pattes avant. Il est un peu bossu, a un museau allongé, de petites dents. Il mange des feuilles tendres.



**Le Dinotherium** vivait en Europe, en Asie et en Afrique. C'est le plus gros des éléphants primitifs. Il est surnommé « Mammifère terrible », mesure 4 m. de haut. C'est l'ancêtre de l'éléphant moderne. Ses oreilles sont de petite taille, les défenses sortent de la mâchoire inférieure.

Période paléolithique : Notre ancêtre s'appelle « **Homo Erectus** » (Homme debout). Il mesure 1,40 m. Le volume du crâne 750 à 1225 cm<sup>3</sup>. Il vit de la nature (chasse, pêche). C'est un prédateur, un nomade. Vers 400 000 ans avant Jésus Christ, il découvre la fabrication du feu et le maîtrise peu à peu. Il crée le feu par percussion (silex contre marcassite). Il a utilisé le feu naturel pendant des années (incendies naturels par la foudre ou éruptions volcaniques). La 1<sup>ère</sup> cabane fut trouvée en France à Nice. Il utilise la pierre pour fabriquer des outils.



Paléolithique moyen (100 000 à 35 000 ans) : L'homme s'appelle **Homo Sapien Neandertalensis** (Homme savant) ou Neanderthalien. Il mesure 1,60 m. et le volume de son crâne 1 450 cm<sup>3</sup>. L'événement marquant

de cette période : c'est le 1er homme à avoir mis en terre ses morts recroquevillés et entourés de pierres. Il commence à sculpter des os et à peindre sur les parois des grottes.

Paléolithique supérieur (35 000 à 8 000 ans). Il s'appelle **Homo Sapien Sapien** c'est à dire l'homme dont nous sommes la copie conforme. C'est l'homme de Cro-Magnon (gisement type aux Eyzies en Dordogne). Il chasse, pêche. C'est un prédateur et un nomade. Il habite dans des abris sous roche ou tentes. C'est le début de l'art figuratif : statuettes, peintures rupestres. Pour chasser le renne, le mammouth ou le bison, il utilise un propulseur, fabriqué à partir d'un os animal, au bout duquel il place une sagaie en os.



Nous assistons à une *scène de musique* : L'homme choisissait toujours le site en fonction de son orientation. Pour améliorer son habitat, il édifiait une construction en bois recouverte de peaux de bêtes. L'orchestre était formé d'une flûte inventée à partir d'un os animal vide de sa moëlle et percé en différents endroits. Le xylophone était un os creux de mammouth. Le tambour était fait à partir

d'un bassin de mammouth. La danse était une expression corporelle réservée à la célébration d'évènements importants (naissance, mort ou retour de chasse).

*La chasse dite de « Solutre »* : Les hommes dirigeaient les chevaux sauvages vers un obstacle naturel. Le cheval tombait au bas de la falaise. Le cheval de Cro-magnon est de petite taille. C'était une espèce ressemblant à celle vivant en Sibérie.

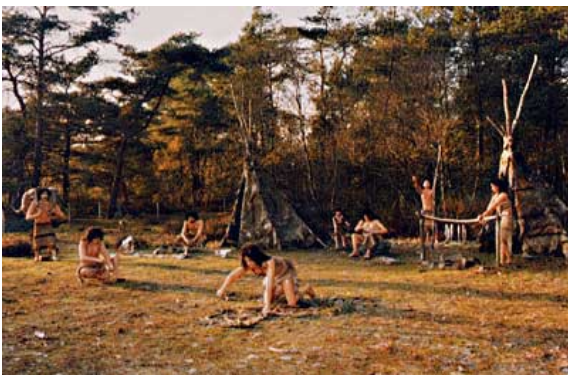
*La chasse au mammouth* : Le mammouth a vécu en Bretagne durant les périodes de grands froids entre 8 000 et 3 500 ans avant J.C. L'homme, rusé, a utilisé 2 méthodes pour sa capture :

- 1 - Attirer vers les marécages où il s'enlisait.
- 2 - Piège sur le passage des mammouths. Ils creusaient un grand trou et le camouflaient à l'aide de branchages. Le mammouth ne pouvait pas remonter. Ils le dépeçaient ensuite et utilisaient la fourrure, la viande et les os.

*Le campement* : L'homme déplace ses tentes en fonction des saisons. Chaque tente a un foyer à l'entrée. Chaque foyer a un rôle précis soit la cuisson, soit la fabrication d'outils. Les restes (os, éclats de pierre) permettent de déterminer l'utilisation de cet emplacement. Cela a permis de connaître la faune et surtout le genre d'animaux qu'il chassait. Il y avait des réserves d'eau chauffées par des galets brûlants.







*La pêche* : Les campements étaient situés près des cours d'eau. Les hommes utilisaient des harpons taillés dans l'os. Ils plaçaient le harpon au bout d'un manche en bois. Ils fumaient le poisson.

*L'arc* (8 000 à 6 000 ans avant J.C.) : L'homme du mésolithique (période paléolithique (âge de la pierre taillée ) et néolithique (âge de la pierre polie) se sédentarise et habite des villages. Il fabrique des microlithes (petits outils en pierre taillée en triangle ou en trapèze de 2 cm environ). Il commence à développer l'élevage et l'agriculture.

Le néolithique (6 000 à 2 000 ans av. J.C.). Les villages, les cabanes carrées, rectangulaires ou circulaires font leur apparition ainsi que l'agriculture, le tissage, le polissage, la poterie, la taille de la pierre. L'homme cultive le chanvre et réalise des cordes ce qui lui permet de tirer les menhirs (19 tonnes) là où il aurait fallu 120 personnes pour le faire auparavant.

Nous voyons également un *cromlech* (c'est une enceinte formé de blocs de pierres disposés en cercle et qui sert pour faire des sanctuaires). Le *dolmen* (table de pierre horizontale posée sur des piliers. C'est une chambre mortuaire, souvent recouverte d'un tumulus : amas de terre ou de pierres en forme de cône ou de pyramide que les anciens élevaient au-dessus des sépultures pour servir de tombeau). Il y avait, également, des métiers à tisser. Nous n'avons donc rien inventé ni créé mais tout simplement amélioré.



Et voilà nous terminons là notre voyage dans la préhistoire et devons reprendre la machine à remonter le temps pour revenir à notre époque quelque peu plus stressante mais aussi plus évoluée. Nous espérons que ces voyages, cette année, vous ont enchanté et nous vous donnons rendez-vous pour de nouvelles aventures en Septembre.

# Septembre 2013 : le Haras d'Hennebont



**Narration  
Elisabeth  
Renaud**

## **Découverte du Haras d'Hennebont (56), le 26 septembre 2013**

Quel temps nous réserve-t-on pour cette journée ? Voilà 29 futurs cavaliers partis à la découverte du Haras d'Hennebont (entre Lorient et Vannes). J'espère que cette fois-ci, aucun incident « gendarmeristique » ne viendra contrecarrer nos projets.

Après quelques « contorsionnements » et beaucoup de travail de « matière grise » de la part de René, voici tout le petit monde installé autour de 2 tables. Le personnel est super sympa avec nous mais il faut dire qu'il le peut car nous faisons tout pour qu'il n'ait pas à trop rentrer leur ventre pour nous servir et nous avons toujours avec nous, une personne qui empile les assiettes en bout de table. Je pense qu'elle devrait être récompensée ou, tout au moins, être diplômée en « débarrassage de tables » !!!



En 1856-1857, les haras nationaux s'installent sur le site de l'ancienne abbaye de la Joye Notre Dame (Abbaye cistercienne fondée le 5/10/1275). Hennebont devient, alors, un lieu important pour le développement du cheval breton.

Après un bon repas, nous nous sommes tous dirigés à pied, pour faire la digestion, vers le haras. 2 chevaux bretons attelés à une calèche nous accueillent. Quel beau spectacle !





Un jeune homme nous prend sous sa houlette pour nous faire découvrir les écuries, les purs sangs, les chevaux bretons, les postiers, les étalons et tout ce qui tourne autour du cheval. En 2002 il y avait 70 étalons, aujourd'hui il n'en reste

plus que 20. Le PMU verse 1 milliard d'euros à l'Etat. Les haras s'étendent sur 23 hectares et bénéficient du soutien des collectivités qui les font vivre.

Pendant les explications de notre guide, l'étalon grignote le dessus de sa main. C'est un lien social entre eux et l'homme doit le gratouiller. Lorsque le cheval baisse la tête cela signifie une soumission à l'homme, alors que d'ordinaire le cheval préfère dominer. Il sent la faiblesse des personnes (comme nos personnes handicapées) et donc baisse la tête vers eux.

« Jeff de l'étang » un selle français et roi des terrains de compétitions, évolue sur la scène sportive internationale. Il a été pré-sélectionné pour les J.O. de Pékin (2008) en cheval de réserve. C'est une race de sport (endurance, cross, sauts d'obstacles et dressage)



« Les foals » (poulains et jeunes chevaux) participent aux concours d'élevage pour se qualifier aux finales de la race.

Nous découvrons ensuite « Tiponch du Thil » un croisement de pur sang arabe et anglais pour des courses d'obstacles et d'endurance. Monsieur nous tournait le dos... c'est pas poli ça, Tiponch ! Quand il tourne le dos avec les oreilles en arrière, cela veut dire qu'il est fâché.



Le pur sang anglais commence à travailler à 18 mois et est un fin psychologue. Il est adulte à 5 ans. Il court en steeple chase et a une carrière de reproduction. S'il n'est pas vendu aux enchères en fin de carrière, il finit en « saucisson ». Le pur sang arabe est une des plus anciennes races. Il est le produit de la rude civilisation du désert. Il fut remarqué par les Pharaons. Il fut introduit en France dès le 8ème siècle et pendant les croisades.

Le Mérens est un pur sang arabe. Il parcourt entre 120 et 130 km/jour. Il a le sang chaud, il est rapide et robuste. La France possède les meilleurs chevaux arabes. Ce cheval est d'origine préhistorique. L'homme de Cro-



Magnon le connaissait déjà.

Postier breton » à la diligence, transporte voyageurs et des

Vient le fameux « l'allure légère qui mène du courrier, des marchandises. Il peut

parcourir 28 km/jour à une vitesse de 12 km/h et «le trait breton» peut peser jusqu'à 1 tonne et est plus spécifiquement utilisé pour les travaux des champs, le labour des terres lourdes, le débardage en forêt, le tirage de la herse, le transport des marchandises.

Le cheval breton est réputé familier et gentil, robuste, rustique et travailleur, ni exigeant, ni lunatique. Sa forme actuelle est le résultat de nombreux métissages depuis le Moyen Age avec des trotteurs Norfolk britanniques, des Percherons et des Ardennais. Beaucoup d'opinions sur l'origine du cheval breton : La plus courante est qu'il descend de chevaux élevés par les guerriers celtes avant leur conquête de la Grande Bretagne.

Il existe 2 types de chevaux bretons :

1 - Le « Sommier » (non, non ce n'est pas pour mettre dans un lit !!!) solide animal de bât et de travaux de ferme, originaire du Nord de la Bretagne.

2 - le « Roussin », issu du bidet de montagne, plus fin et plus svelte que le «Sommier», est utilisé comme monture de guerre et également pour les longs trajets.

Les  $\frac{3}{4}$  du sommeil du cheval se fait debout. Pourquoi pas couché ? Car il y a un blocage des tendons ce qui permet au cheval de ne pas tomber. S'il s'allonge c'est qu'il est en confiance. Il mange de 10 à 15h/jour. Sa nourriture est spécialement constituée de céréales. C'est donc, en grande partie, un granivore.

Puis nous découvrons l'endroit où l'on ferre les chevaux. Le maréchal ferrant enlève la corne grâce à une mailloche et une râpe. Il chauffe le fer au rouge blanc, l'ajuste au pied en tapant dessus. Il râpe la corne brûlée encore chaude puis repose le fer et met les clous puis les coupe avec une sorte de tenaille. Une fois le pied remis à terre, il frappe doucement sur le devant du fer avec un marteau pour bien ajuster l'ensemble. Le ferrage des chevaux se fait toutes les 6 semaines et il faut 1 heure pour ferrer les 4 pieds si le cheval reste tranquille.

Nous passons ensuite dans la sellerie. Nous découvrons des harnais d'attelage cousus aux poils de sanglier, plus résistants. On coud à 2 aiguilles et on fait un nœud à chaque coin de couture. Un « H » surmonté de la feuille d'Acanthe figurent sur les selles. Nous pouvons, aussi, admirer 2 selles amazones dont les femmes se servaient pour monter les chevaux.

Nous avons la chance de voir défiler, sous le soleil, quelques chevaux conduits par des cavaliers (ières) nous montrant le trot, le galop, l'attelage, etc... Nous apprenons que le collier, dont certains chevaux



sont équipés, répartit la charge autour des épaules du cheval, que les calèches devaient être équipées de lanternes, même de jour, et d'une plaque d'immatriculation, le siège du cocher est fait de telle sorte qu'il permet de ne pas subir de chocs au niveau des lombaires. Déjà, à l'époque, le siège ergonomique avait été utilisé.

Le « selle français » est une race de sport : sauts d'obstacles, cross, dressage.



Le postier breton est un cheval qui est utilisé à la voirie pour entretenir les espaces verts. Au début le collier d'épaules pesait 20-25 kg. Il y a 3 ans une nouvelle technique a permis d'obtenir un poids d'une dizaine de kg seulement adapté en hauteur et en largeur. Ce postier obéit aux ordres uniquement à la voix ou le fouet qui n'est utilisé que pour donner une direction.

L'âne de bât du Berry qui marche d'une allure nonchalante a, néanmoins, une pointe de vitesse exceptionnelle. Il porte 80 kg sur son dos. L'âne est intelligent et a une bonne mémoire. Si on lui montre un chemin, il peut le retrouver seul. On le dit têtu : c'est vrai qu'il y est en partie. Mais devant un danger réel ou supposé il restera sur place en attendant la fin du danger alors que le cheval s'enfuira.



Comment identifier un cheval : Une puce, grosse comme un grain de riz, est injectée, grâce à une petite seringue, sur l'encolure du cheval du côté gauche. Grâce à cette puce, aucune tricherie ne peut avoir lieu (traçabilité lors des concours, contre le vol, au contrôle des douanes, filière viande, etc...). Elle enregistre toutes les caractéristiques du cheval (couleur, sexe, taches, etc...). Chaque épi est spécifique à chaque cheval (il se situe juste au bout de la crinière sur le front).



3 chevaux de sport nous sont aussi présentés. Leur carrière commence à 18 mois, ils sont 2 ans sur les pistes et finissent leur carrière vers 6-7 ans. Le trotteur français rapporte 400 000€ de gains, le pur sang 500 000€ (c'est un très fin psychologue pour dominer) et le cheval ibérique (qui fut offert à Jacques Chirac) et qui virevolte beaucoup.

Brève histoire : Née du Blavet et de ses ponts, Hen Bont signifie, en effet, chemin du pont ou vieux pont selon les étymologistes bretons. Au milieu du 13ème siècle, les seigneurs entreprennent la construction de fortifications et Hennebont devient très vite une place forte importante du Duché de Bretagne ce qui lui vaudra de nombreux sièges.

Quelques appellations pratiques sur le cheval :

- On ne dit pas les pattes d'un cheval mais les jambes ou les membres
- On ne dit pas le museau mais le nez ou les naseaux
- On ne dit pas la gueule mais la bouche
- On ne dit pas la taille mais la hauteur en partant du garrot jusqu'au sol.

L'attachement des paysans bretons pour le cheval de leur pays ainsi que le statut de celui-ci sont largement mis en scène dans « Le cheval d'orgueil » de Pierre-Jakez Hélias. De nombreuses statues de cheval breton sont réalisées. La mairie de Landivisiau a érigé la statue d'un cheval breton à l'endroit où se tenait, jadis, son célèbre marché aux chevaux.

Une petite question : Qui est plus têtu qu'un Breton ? L'âne.

Voilà notre journée s'achève. Nous allons prendre le chemin du retour avec des chevaux et un attelage différents et plus rapides que ceux que nous avons vus. Eh oui, nous retournons à la

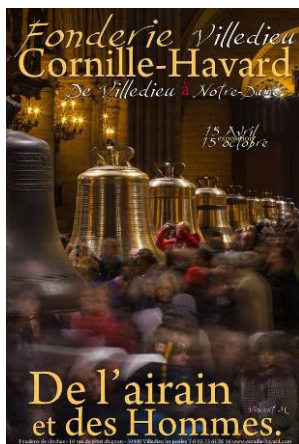
civilisation du 21ème siècle. Nous avons, de nouveau, passé une agréable journée en votre compagnie. Alors, au 24 Octobre pour une nouvelle et dernière aventure pour l'année 2013.

*Une nouvelle fois un grand MERCI à Patrick Morel pour ses belles photos !*



# Octobre 2013 : la fonderie de cloches de Villedieu-les-Poêles





**Narration  
Elisabeth  
Renaud**

Nous voici partis pour la dernière escapade de l'année 2013. Petite frayeur avant le départ. Il nous manque une personne. Mais où donc est-elle passée ? René téléphone mais pas de réponse, il appelle Handistar qui lui affirme qu'ils sont bien allés la chercher. Enfin, c'est avec un soulagement que nous voyons arriver le véhicule. Ouf ! le compte est bon. Alors, où allons-nous ? Je ne vous dis rien mais écoutez : Ding, dung, dong ! ding, dung, dong !

Un peu d'histoire : Dans l'arrière pays bocager et non loin de la baie du Mont Saint-Michel, Villedieu-les-Poêles est une ville riche de son artisanat. Durant des siècles elle a abrité de très nombreux ateliers de cuivre et d'étain notamment, mais également des potiers, fondeurs, ébénistes... Elle tire d'ailleurs une partie de son appellation de sa riche activité dans l'industrie de la poêle !

Vers 1130, Henri 1er Beauclerc, Roi d'Angleterre et Duc de Normandie fait don aux Frères Hospitaliers de Jérusalem (qui deviendront en 1530 Chevaliers de l'Ordre de Malte) un petit hameau : Villedieu les Saultchevreuil qui devient la 1ère commanderie de France. Ils lui donnèrent le nom de Villedieu les Poêles car les richesses du sol ont permis de mettre en place cette activité autour du cuivre.



Villedieu hérite, de cette époque, une grande tradition de la dinanderie (une fabrique d'objets en laiton coulé). Ce qui lui vaut d'être reconnue comme la « Cité du cuivre » et à ses habitants d'être appelés les Sourdins... Avant d'être officialisé, ce fût un sobriquet donné aux gens d'ici, souvent poesliers et chaudronniers qui finissaient par être sourds à force de marteler les métaux.

Vers les années 1750, la cité comptait 139 ateliers. Spécialisés essentiellement dans la chaudronnerie domestique, certains artisans ont évolué vers de grosses pièces telles les cloches dont la fonderie, ouverte au public, est unique. On y fabrique les cloches à l'ancienne et à destination du monde entier. Moules fours, outils, fosse...les cloches n'auront plus de secret pour vous !

A Villedieu-les-Poêles, cité du cuivre, l'Atelier du Cuivre est un des derniers ateliers ouvert à la visite pour vous faire apprécier toutes les vraies valeurs du cuivre. La ville des casseroles, des bassines et tous objets rutilant d'un jaune d'or. Chaque devanture de magasin brille des éclats du



soleil se reflétant dans mille surfaces miroitantes. La spécialité était la poêle à frime, mais l'afflux des amateurs a obligé à diversifier la production



Depuis le Moyen-âge, Villedieu les Poêles cultive une intense tradition artisanale que l'on peut découvrir dans de nombreuses petites échoppes ou grâce à de prestigieux ateliers ouverts au public. Vous serez les bienvenus à la Fonderie de Cloches Cornilles-Havard, l'Atelier cuivre et la Maison de l'Étain. Enfin, la ville possède plusieurs petits musées dédiés au cuivre, à la dentelle et au meuble.

La construction de l'atelier de Villedieu, par Adolphe Havard, un ingénieur polytechnicien, date de 1862 et coïncide avec la mise en service de la ligne de chemin de fer

Paris-Granville. Aujourd'hui, il a conservé tout son cachet d'antan et les fondeurs utilisent toujours son chemin de roulement en bois pour déplacer les pièces pesant plusieurs tonnes et son four réverbère à double voûte où l'airain est porté à 1 200 °C. Mais la modernité a aussi bousculé la tradition... Les planches à trousser qui conditionnent la qualité sonore des cloches sont aujourd'hui modélisées sur ordinateur et fabriquées au laser.

Avec 50 000 entrées par an, la fonderie est de loin le lieu le plus visité de la cité sourdine. Dans la commune elle est une véritable institution. La fonderie est une des rares entreprises françaises à encore fondre des cloches. Parmi ses réalisations, des cloches pour : le Mont-Saint-Michel, Valenciennes, Chartres, la Corse...

La plus grosse cloche fondue en France, depuis 40 ans, est sûrement celle de l'église Saint Etienne de Mulhouse. Elle pesait plus de 6 tonnes.



Nous voilà partis, en file indienne, vers notre destination. Au fait, vous avez deviné où nous allons aujourd'hui ? Eh oui, nous nous dirigeons vers la fonderie de Villedieu les Poêles. Nous sommes accueillis par 14 cloches de taille différente et la mélodie d'un carillon. Certains d'entre nous en font tinter quelques unes qui nous donnent un air mélodieux.

Notre guide nous explique que la tradition des cloches de Villedieu remonte au Moyen Age, du temps des fondeurs itinérants. Depuis près de 200 ans, la fonderie perpétue ce savoir-faire rare dans un atelier construit en 1865. La 1ère cloche que nous voyons à l'entrée de l'atelier est en bronze, pèse 360 kg, 80 cm de diamètre à la base et donne un son en Sib. Lorsqu'elle sonne c'est environ 100 décibels qui frappent nos oreilles. Le son des notes est fonction du diamètre et de l'épaisseur de la cloche. En effet, une épaisseur fine donne un son grave, une épaisseur épaisse donne un son aigu. La cloche est un instrument de musique accordé sur 5 harmoniques : B = le bourdon F = le fondamental T = la tierce mineure Q = la quinte N = le nominal. La fonderie est unanimement reconnue par les experts Européens pour la qualité esthétique et la musicalité de ses cloches.



Le sol de l'atelier est fait de pavés en bois debout de 20 cm de côté afin de ne pas abîmer les cloches lorsqu'on les roule. OK mais pas facile d'avancer en fauteur, ça bute partout car le sol n'est pas droit. Mais avec de l'aide on avance malgré tout.

Comment fait-on une cloche ?

1 - Le moule est construit dans une « terre » constituée d'argile (pour la solidité), de poils de chèvre (pour le lien) et de crottin de cheval (pour la porosité). L'argile et le crottin de cheval supportent la chaleur et donc évite les fissures.



2 - A l'aide du gabarit intérieur de la cloche, le mouleur réalise le noyau : cheminée de briques réfractaires recouvertes de plusieurs couches de « terre ». On entretient à l'intérieur du moule un feu de charbon de bois. Ensuite, le noyau est enduit d'une couche isolante empêchant l'adhérence de la 2ème partie du moule.



3 - A l'aide du gabarit extérieur de la cloche, le mouleur construit la fausse cloche composée d'argile et de poils de chèvre. Il l'enduit de gras de bœuf pour la lisser parfaitement, et y place les décors et les inscriptions obtenus par estampage de cire dans des matrices de bois gravées.

4 - Cette « fausse cloche », modèle de la future est enduite de « terre » afin de construire une carapace extérieure appelée « chape »



5 - Le moule étant bien sec, il est ouvert et la « fausse cloche » enlevée pour dégager son empreinte. Puis la chape est reposée sur le noyau et on ajuste le moule de la couronne qui a été construit à part, par la technique de la cire perdue. Tous ces éléments, emboîtés soigneusement, sont fixés ensemble (crampage) et le moule est retourné, couronne en bas. L'entonnoir d'alimentation du moule est ajusté sur le dessus et le moule est enterré jusqu'au niveau de l'entonnoir dans une fosse. Un canal en briques, construit sur le dessus de la fosse permet au métal airain constitué de 78% de cuivre et de 22% d'étain (l'étain est employé depuis l'antiquité. Au moyen-âge, son utilisation décline avec le développement de la faïence) de se déverser du four dans les moules. La température de « coulée » est de 1 180°C.

6 - Le métal en fusion, au contact du moule, des dégagements de gaz qui s'échappent par et s'enflamment en un véritable feu ce qui rend la coulée très spectaculaire. Le

provoque les événements d'artifice,





lendemain, la terre damnée autour du moule, est dégagée. 5 jours après, le moule est cassé et la cloche apparaît enfin, enrobée d'argile brûlée. Elle sera sablée, brossée, ciselée, polie et accordée. Sa sonorité sera contrôlée. Il restera à fixer les accessoires de suspension et le battant. Les cloches seront emballées pour être expédiées aux 4 coins du monde (France, Malte, Etats-Unis, Canada, Afrique, Brésil, etc....)

Pourquoi le sol est-il en terre ? Tout simplement, car si du métal tombe, il va devenir une bille et il roulera mais si le sol est en béton, le métal exploserait et brûlerait les hommes.

La fonderie fabrique, également, des cloches marines. Cette cloche est utilisée pour le signalement des navires par jour de mauvais temps, entre autre. Les navires de longueur égale ou supérieure à 12 mètres doivent être pourvus d'un sifflet et d'une cloche et les navires de longueur égale ou supérieure à 100 mètres doivent être pourvus d'un gong dont le son et le timbre ne doivent pas être confondus avec ceux de la cloche.



Elle fabrique également des cloches pour les propriétés, les écoles (plus agréable à l'oreille que les sonneries modernes. Certains d'entre vous ont encore en mémoire, certainement, ces cours de récréation où, au 1er son de cloche, vous couriez tous vous mettre en rang).

La fonderie a, également, eu le privilège de produire les 8 nouvelles cloches de Notre Dame de Paris de la Tour Nord et du petit bourdon Marie produit aux Pays Bas (qui pèse 6 tonnes et mesure 2m06) de la Tour Sud qui prend place

à côté du bourdon Emmanuel qui a l'âge canonique de 330 ans. Elles ont été exposées dans la nef de la cathédrale du 31 janvier au 25 Février 2013.

La bénédiction des 9 nouvelles cloches a eu lieu le 2 février 2013 pour les 850 ans de Notre Dame de Paris.

La coulée d'une cloche, c'est toujours un moment délicat et "émouvant" comme l'explique Paul Bergamo, Directeur de la fonderie. C'est l'aboutissement de semaines de travail, basé sur des techniques ancestrales conservées par la fonderie.



Mais confectionner une cloche reste un exercice de haute voltige. "La coulée, c'est un moment de tension énorme. Si le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez rater la cloche", explique Stéphane Mouton, élève maître d'art qui dirige les dix ouvriers autour du four. En juillet 2009, un moule avait fui et plusieurs personnes avaient été blessées tandis que 10 tonnes de métal s'étaient écoulées dans le sol.



L'opération qui mènera au La dièse de la plus grosse cloche (Gabriel) est titanique : le cuivre a chauffé plus de huit heures dans un four de six mètres de long sur deux de large qui aura dans l'intervalle englouti 1,250 tonne de charbon et 7m3 de bois, l'équivalent d'un hiver de consommation en bois d'une petite maison. La chauffe du four a démarré vers 04H00, à l'heure où le soleil n'a pas encore chauffé la cheminée et où son tirage est



optimal. Plus l'heure de la coulée se rapproche plus la tension monte. Vers 11H30, la porte s'ouvre pour ajouter l'étain au cuivre. Le silence est de rigueur. A l'intérieur, le métal liquide qui clapote contre les briques fait paradoxalement penser à un glacier en fusion aux reflets orangés. Les fondeurs brassent l'alliage avec un râteau géant arrimé au plafond avec de lourdes chaînes.

"Nous allions technologies récentes et anciennes. Comme au XIXe, c'est le poids du métal qui le fait couler" dans les moules situés en contrebas, explique M. Bergamo. Avec ces neuf nouvelles cloches, qui rejoindront le célèbre bourdon Emmanuel, qui, lui, a traversé les siècles, "on va retrouver l'ensemble campanaire tel qu'il était avant la Révolution". Quatre cloches avaient été mises en place au XIXe siècle mais elles ont été déposées début 2011 car elles étaient en métal médiocre, a-t-il précisé. Le coût total du renouvellement est chiffré à 2 millions d'euros, financé par les dons.

Le choix des prénoms des nouvelles cloches rend hommage à des grands saints et des personnalités ayant marqué la vie du diocèse de Paris et de l'église. J'ai inscrit les notes pour les personnes qui sont musiciennes.



1 - Gabriel, en l'honneur de saint Gabriel, qui annonça la naissance de Jésus à la Vierge Marie. La plus grosse cloche de la Tour Nord portait déjà ce prénom au XVe siècle. Celle-ci pèse 4162 kg, 182,8 cm de diamètre et le son est un La#2

2 - Anne-Geneviève ; en l'honneur de sainte Anne, mère de la Vierge-Marie et de sainte Geneviève, patronne de la Ville de Paris. Elle pèse 3477 kg, 172,5 cm de diamètre et le son est un Si2

3 - Denis, en l'honneur de saint Denis, premier évêque de Paris, vers 250, et patron du diocèse. Elle pèse 2502 kg, 153,6 cm de diamètre et le son est un Do#3.

4 - Marcel, en l'honneur de saint Marcel, neuvième évêque de Paris à la fin du IVe siècle. Elle pèse 1925 kg, 139,3 cm de diamètre et le son est un Ré#3

5 - Étienne, en l'honneur de saint Étienne, premier martyr, mais aussi nom de la basilique érigée à partir de 690 à l'emplacement actuel de la cathédrale. Elle pèse 1494 kg, 126,7 cm de diamètre et le son est un Mi#3

6 - Benoît-Joseph, en l'honneur du pape Benoît XVI, Joseph Ratzinger pape depuis 2005. Elle pèse 1309 kg, 120,7 cm de diamètre et le son est un Fa#3 (elle sonnera à l'octave du bourdon Emmanuel).

7 - Maurice, en mémoire de Maurice de Sully, 72ème évêque de Paris, de 1160 à 1196, qui fit entreprendre en 1163 les travaux d'édification de la cathédrale actuelle. Elle pèse 1011 kg, 109,7 cm de diamètre et le son est un Sol#3.

8 - Jean-Marie, en mémoire du Cardinal Jean- Marie Lustiger, 139ème archevêque de Paris, de 1981 à 2005. Elle pèse 782 kg, 99,7 cm de diamètre et le son est un La#3.

Et bien voilà, notre voyage à travers les pays, les régions françaises, est terminé pour l'année 2013. Nous espérons que vous avez été satisfaits des sorties qui vous ont fait découvrir ou redécouvrir, nous l'espérons, des choses intéressantes.

Nous espérons vous retrouver pour de nouvelles aventures à compter de Février 2014.



# DEUXIEME PARTIE

## LES SORTIES ET SEJOURS DE LA DD35

*Narrateurs : Stéphanie André, Hélène-Gisèle Boukou, Elisabeth Renaud*



# Février 2013 : Repas annuel

**Narration  
Elisabeth  
RENAUD**



**REPAS DE DEBUT D'ANNEE DES GROUPES AMITIE, LOISIRS ET DECOUVERTE,  
LE 2 FEVRIER 2013**

Le rendez-vous avait été donné à 12H30, ce samedi 2 février, jour de la Chandeleur, au restaurant « Le Patio », près de l'Intermarché des Longschamps.



52 personnes ont répondu à l'invitation. L'ambiance était très bonne, les gens souriants. L'accueil était assuré par René Lefevre et Elisabeth Renaud, bénévoles, qui ont indiqué à chacun où se placer. Ensuite, ils ont bien fait les clowns, allant régulièrement de table en table pour s'assurer que tout allait bien. Les serveurs étaient également très gentils. Il y avait du soleil. En fait, tout était bien !

Au menu : un petit festin... Voyez plutôt : en entrée, un assortiment de différents poissons nageant dans une béchamel forestière (champignons), le tout joliment présenté dans une petite cocotte. En plat principal, une brochette aux 3 viandes (bœuf, canard et poulet), accompagnée de frites et de haricots verts (les frites ont ravi Danièle et Elisabeth n'a pas manqué de la taquiner en souvenir d'une précédente péripétie, lors d'une journée découverte). Enfin, en dessert, la traditionnelle galette des rois.

Raymond a été roi le 1er, puis Jean Luc, Danièle... Elisabeth, ne ratant pas une occasion, a demandé à une serveuse si elle pouvait avoir une couronne, à cause de son illustre prénom qui la faisait reine tous les jours !! Bien entendu, Raymond voulut faire la bise aux reines, surtout à celle de Windsor, provoquant l'hilarité de quelques un(e)s !

Au moment du café, Elisabeth a recueilli les couronnes que tous les rois et reines ont gentiment accepté de lui céder afin qu'elle les donne à une enseignante de maternelle, qu'elle connaît bien, pour divertir ses petits !





# Eté 2013 : Séjour à Plessé



**Narration : Hélène Gisèle  
BOUKOU**

## Séjour à Plessé (44) en juillet 2013

Dans une ambiance enrobée de générosité et de partage, nous sommes parvenus à surmonter les assauts agressifs d'un soleil qui nous brûlait la peau. Le menu des visites journalières programmées fut un régal. L'itinéraire des circuits empruntés a eu comme point de départ Plessé où nous avons assisté au traditionnel feu d'artifice du 14 juillet.

Nous avons enchaîné les visites, les jours suivants, en commençant par une fête à Guéméné Penfao, puis, à la Gacilly, nous avons déambulé dans le végétarium d'Yves Rocher ; en franchissant le seuil du sanctuaire végétal, des senteurs naturelles et variées ont chatouillé nos narines : de l'arnica à la capucine, de la cucurbitacée au calendula (pour ne citer que ceux-là), notre odorat a fait le plein des arômes diffusés dans ce jardin botanique.



Ce fut ensuite une visite de la Roche Bernard puis une sortie en bord de mer, à Pénestin, où nous avons pique-niqué et fait une trempette dans l'eau. Patrick et Yvon ont bien voulu être immergés grâce à des fauteuils hippocampe.

A Saillé, nous avons découvert la Maison des Paludiers.



Nous nous sommes ensuite plongés dans un décor médiéval en découvrant l'originalité du Village des Chaumières à Kérhinet ; ces chaumières ont le toit recouvert de chaume coupé avec une symétrie qui a sa note de particularité. A Guérande, divers petits magasins ou échoppes disséminés çà et là, le long de grandes ruelles ont rendu la balade très agréable.



Le salon de l'automobile à Lohéac nous a laissés béats d'admiration. Agencé sur deux étages d'un bâtiment, les pièces immenses regorgent de trésors rutilants donnant l'impression que toutes ces automobiles, remontant pourtant le temps des âges, sortent flambants neufs d'une usine ou qu'ils sont repeints tous les jours, tant ils sont d'une brillance impressionnante. Dans tous les cas, ils sont très bien entretenus. Il y a, entre les murs de ce colossal salon, un alliage de modèles anciens et modernes d'automobiles qui est fascinant !



Nous sommes allés à Nantes pour une attraction très prisée semble-t-il : un éléphant ! Un éléphant qui sort de l'ordinaire, un mastodonte construit dans de larges plaques en bois associées à des pièces métalliques. Son système articulaire a été conçu de telle sorte que lorsqu'il soulève l'une de ses énormes pattes pour marcher, ses larges oreilles battent l'air ; ses yeux, par moment s'ouvrent puis se referment ; sa trompe se meut et une giclée d'eau s'en

échappe et asperge les alentours puis les passants qui se trouvent sur sa trajectoire. Il porte, juchés sur son dos et sur ses flancs, des passagers ravis ! L'illusion du vrai, ainsi créée, est saisissante !

Le vendredi, la veille de notre retour, la soirée-déguisement a été placée sous le thème des « schtroumpfs ». Fous rires assurés !

Au sortir de ce camp d'été, notre mémoire aura stocké la qualité des découvertes touristiques que nous avons pu apprécier à sa juste valeur.



# Septembre 2013 : Séjour en Vendée



**Narration : Stéphanie ANDRE**

## **Vacances à St Benoit-sur-Mer du 2 au 7 septembre 2013**

Un petit groupe de 10 personnes (5 personnes handicapées et 5 accompagnateurs bénévoles), a passé une semaine de vacances à St Benoit sur Mer, en Vendée.

Sous la houlette de Stéphanie André, animatrice et chef cuisinier pour l'occasion, le groupe a apprécié les visites de La Tranche sur Mer, les spectacles médiévaux au Puy du Fou, la balade en bord de mer aux Sables-d'Olonne... et le super restau de la fin du séjour !



En conclusion : grosse chaleur, grosse fatigue, mais une super ambiance !