

HYDROGRAPHIE DE LANDIVISIAU

S'étirant sur une longueur de six kilomètres, Landivisiau est située sur la grand'route Paris-Brest au point de rencontre des voies qu'unissent Le Léon à la Cornouaille, d'une part, et le Trégor à la région brestoise d'autre part. Sa plus grande largeur, à vol d'oiseau, est de 4.750 km.

En plus de l'Elorn, du Quillivarou et de la rivière de Saint-Jacques qui lui servent de limites, la commune ne compte que deux cours d'eau de faible importance : le ruisseau de Cazuguel et celui du Moulin-aux-Prêtres.

L'édition de 1853 du dictionnaire d'Ogée mentionne trois hectares de canaux et d'étangs. L'étang du Moulin-aux-Prêtres, celui de Milin-Goz qui existaient alors, ainsi que l'étang situé au lieu dit aujourd'hui Douffès, ont été asséchés depuis.

Le ruisseau de Cazuguel, qui a cinq kilomètres de long, prend sa source à Kerver, passe au Vern, puis, au Nord de la ville, fait un coude et traverse le village qui lui donne son nom avant de se jeter dans l'Elorn. Ce ruisseau était utilisé en 1846 par un moulin à blé construit avec les pierres de la chapelle de Brélévénez, et, un peu plus bas, par une blanchisserie de fils et de toiles.

Le ruisseau du Moulin-aux-Prêtres prend également naissance dans la commune, à Goasahor. Long de sept kilomètres, il reçoit plusieurs petits affluents venant de Guiclan et de Lampaul et se jette dans le Quillivarou, tributaire de l'Elorn.

Cette dernière, qui limite Landivisiau au Sud, avec ses 53 kilomètres de long, peut être remontée sur une longueur de 15 kilomètres par des navires de 3 à 4 mètres de tirant d'eau.

C'est une jolie rivière qui fut jadis très poissonneuse. Truites et saumons y abondaient sous la Révolution. L'abbé Saluden dans « La Révolution à Landerneau », raconte « que dans un contrat de louage de domestique du meunier du Pont à Landerneau, il était stipulé que deux fois par semaine, il n'aurait pas de saumon », ce qui laisse, en effet, supposer que ce royal poisson ne manquait pas sur la table de l'heureux meunier.

G.-M. THOMAS.

LE "BEUZEUL"

Dans les pays peu boisés, le problème du chauffage s'est toujours posé et divers combustibles locaux ont trouvé application. Ainsi dans le Cap Sizun, en dehors du bois produit sur place ou recueilli comme épave, le goémon sec a enfumé de nombreuses générations. De faible pouvoir calorifique, il se trouvait suppléé par le « Beuzeul » fabriqué avec de la bouse de vache.

Durant la dernière guerre et aujourd'hui encore dans les villages de l'extrême pointe : Lescoff, Pendreff, Kerledec, Trouguer, Keriolet, Kerguio'h..., le « Beuzeul » sert d'appoint, en particulier pour la cuisson des aliments du bétail.

En automne et en hiver, les paysans ramassent dans les étables et les champs les fientes des vaches qu'ils mettent en tas. Vers Mai ou Juin, ces excréments, arrosés d'eau, sont pétris à main, aux pieds ou avec des chevaux suivant l'importance de la production. Certains y mélangent de la paille.

Toute la famille et les voisins se réunissent pour ce travail et façon-
nent soit à la main, soit à la houe des galettes de « Beuzeul ». Ces ga-
lettes seront exposées au soleil sur les murs en pierres sèches ou les
champs pour le séchage. De temps en temps, elles seront retournées. Bien
sèches, elles seront empilées dans un coin du hangar et seront prêtes
à utilisation.