# Le secteur maritime dans le Finistère : conserveries et coopérative maritime

Avec son littoral, la Bretagne a grandement bénéficié des **apports de la mer**.

Dès le XVème siècle, elle occupait une **position géographique centrale dans l'économie maritime**. Les navires transportaient le vin de Bordeaux, le sel de Guérande, du beurre, du poisson etc.

Cette dynamique portuaire qui a subsisté jusqu'à nos jours, a notamment connu un **grand essor avec l'invention de la conserve** et de la boite en fer-blanc au début du XIXème siècle. Gardiennes de l'histoire, les Archives départementales du Finistère possèdent **quelques fonds de conserveries et de coopératives maritimes finistériennes** ayant eu une activité tout au long du XXème siècle.

## L'invention et la démocratisation de la conserve

Archives départementales du Finistère, 21 Fi 02513

La boîte de conserve est inventée par Nicolas Appert (1749-1841), confiseur à Paris depuis 1784. Chercheur et passionné, il multiplie les expériences pour trouver des solutions de conservation, réduites à l'époque.

Prenant en compte plusieurs critères dont le goût, il met au point un nouveau procédé : l'appertisation. Cela consiste à chauffer au bain-marie un récipient fermé hermétiquement. Cette invention permet désormais de mettre des aliments en conserve. Ainsi, en 1796, les premières conserves de Nicolas Appert sont vendues sous la forme de bouteille. Il en fait fabriquer à larges goulots, plus faciles à remplir et crée en 1802, une petite usine à Massy.

En 1824, Joseph Colin, confiseur nantais, applique ce procédé à la boîte en fer blanc. Il est ainsi considéré comme l'inventeur de la conserve de sardine à l'huile. Le succès de ce nouveau procédé est tel que d'autres conserveurs l'imitent et créent leurs propres entreprises : Philippe et Canaud en 1842, Charles Cassegrain en 1856, les frères Amieux en 1866. Entre 1860 et 1880, 160 usines sont créées de Brest à Saint-Jean-de-Luz.

À la fin du XIXème siècle, les conserveurs nantais contrôlent les deux tiers de la centaine de conserveries établies dans l'Ouest. La sardine fut le premier poisson à être mis en boite de façon industrielle, dessinant peu à peu de la Bretagne au Pays Basque un véritable « bassin sardinier » avec de nombreuses conserveries édifiées en bord de mer.

## Les étapes de production

Après la pêche et la livraison sur le port, le poisson est pris en charge par les ouvriers de la conserverie afin d'être mis en boîte. Plusieurs étapes sont nécessaires :

- **L'étêtage :** La sardine arrive directement du bateau du pêcheur jusqu'à la conserverie, où elle est mise sur les tables de travail. L'étêtage, c'est l'opération qui consiste à arracher la tête du poisson de façon à ce que le boyau inférieur sorte avec la tête. Il ne reste ainsi plus que la chair et les arêtes.
- **La presse à sardine**. Il existe différentes types de presse. Dans les usines, les plus grandes presses sont utilisées et elles prennent beaucoup de place. Mais cela permet de presser le poisson en plus grande quantité. Lorsque le poisson est pêché, il est placé dans des tonneaux et mélangé à du gros sel et de l'huile. Il reste 3 ou 4 jours ainsi. Puis, les tonneaux sont placés sur les machines et le pressage commence. L'huile s'écoule à la base de la presse puis est récupérée dans des récipients. Cette opération se faisait sur une longue durée et pouvait prendre 8 à 10 jours. La sardine garde sa forme originale mais est sèche et cassante.
- **La cuisson**. L'huile de cuisson doit bouillir pour que le poisson soit saisi brusquement et que l'ébullition ne s'arrête pas. Lorsque le poisson remonte à la surface de l'huile, il est cuit. Pour que le poisson soit blanc, il faut qu'il cuise vite et bien.
- **Le séchage**. Il peut se faire en plein air ou de manière artificielle. Le séchage en plein air est préférable, cela dispense de l'utilisation de combustible et le poisson est plus blanc et plus naturel que le poisson séché au séchoir.
- **Le sertissage**. Le soudage de la boîte consiste à unir hermétiquement le couvercle au corps de la boîte. L'ouvrier place sa boîte dans un étau qui la maintient solidement et tourne un pivot à l'aide de son pied. Puis, il applique contre le fer chaud la baguette de soudure qui fond et se refroidit en

durcissant instantanément. Plus tard, les étapes de ce soudage vont s'améliorer en même temps que l'amélioration de la production des boîtes : la fermeture par sertissage. Le sertissage est l'enroulement des extrémités du corps de la boîte avec le contour du couvercle. Cette sertisseuse automatique arrive dans les usines vers 1910. Elle marque la fin de l'activité de ces soudeurs, appelés ouvriers boitiers ou ferblantiers. Les nouvelles machines, les sertisseuses, produisaient 300 à 400 boîtes à l'heure contre 60 à 70 pour un bon ouvrier. De plus, le prix d'un soudage à la main est largement supérieur. Pour un soudage manuel avec la soudure, la main d'œuvre et le gaz le coût s'élève à 2,85F. Pour le sertissage à la machine, avec la main d'œuvre, la pose des matériaux, le coût revient à 0,89F. La mécanisation et la technique du sertissage remettent en cause le travail des ferblantiers soudeurs. Les installations de ces machines entrainent des grèves et des émeutes dans plusieurs conserveries.

- **La stérilisation**. En 1851, Raymond Chevalier-Appert invente l'autoclave. Les boites de conserves, hermétiquement closes, sont placées dans l'autoclave pour un traitement thermique. Le chauffage détruit les micro-organismes. La boîte devient alors stérile et peut être conservée plus longtemps.

Archives départementales du Finistère, 2 Fi 039 142

Archives départementales du Finistère, 1 Num 1 06773

Archives départementales du Finistère, 256 J 55

Archives départementales du Finistère, 2 Fi 39/147

Archives départementales du Finistère, 2 Fi 39/148

Previous Next

## Le personnel des usines

L'industrie de la conserverie de poisson, et en particulier de la sardine, demande de nombreuses manipulations qu'il est impossible de mécaniser. Pour réduire les coûts de fabrication, les chefs d'entreprises ont recours à la main d'œuvre féminine.

En 1881, les 159 usines du littoral comptent 500 ouvriers, 1500 à 2000 ferblantiers-boîtiers et 13 500 ouvrières. Les hommes partent à la pêche et les femmes travaillent à l'usine. On les appelle, en breton « Penn Sardin » (« tête de sardine ») à cause de la coiffe qu'elles sont obligées de porter lorsqu'elles travaillent.

Dans ces usines, le travail n'est pas régulier. Les journées peuvent commencer très tôt ou très tard dans la nuit. Les filles se plaignent de l'attente, des fatigues liées au travail nocturne et des heures supplémentaires non rémunérées. Les femmes embauchaient en fin d'après-midi. Elles chantaient souvent des cantiques à la Vierge et/ou récitaient les prières de l'angélus. Vers minuit, lorsque la fatigue se faisait sentir, la contre maitresse chantait pour soutenir le rythme de travail. En effet, faute de moyen de réfrigération, elles devaient travailler jusqu'à ce que toutes les sardines soit mises en boîtes, même s'il fallait y passer la nuit et une partie de la matinée.

Ces chants illustraient le quotidien et les états d'âme des ouvrières. Il y avait des chants ancestraux, des chants tristes, satiriques. Ils pouvaient évoquer d'autres thèmes comme la misère ou le chagrin d'amour. Jusque dans les années 1970, toutes les usines résonnent des chants des ouvrières. Le chant est un moyen d'aider les femmes à tenir au travail, de maintenir la cadence et d'éviter les bavardages qui peuvent dégénérer en conflit ouvert entre ouvrières. L'utilisation du chant est connue par les patrons et est même vivement encouragée. Les sardinières chantent pour résister au sommeil et se donner du courage.

**Voir un exemple de chant ("Ar gwall lezvamm")**

## La crise de la sardine : les prémices des difficultés

Ainsi, la pêche est fortement ancrée dans le paysage breton notamment par le développement d'usines de conserves. Jusqu'aux années 1870, la conserverie française est une industrie florissante.  Les entrepreneurs français ont accru les cours d'achat élevés et ces prix attractifs ont incité de nombreux

marins à se spécialiser dans cette seule pêche pourtant saisonnière. À partir de 1880, l'industrie sardinière bretonne est confrontée à une raréfaction des bancs de sardines. C'est le début de la crise de la sardine sur la côte atlantique. Elle constitue le point de départ des difficultés économiques et touche tous les marins-pêcheurs. En plus de la crise sardinière, les conserveries doivent faire face à un autre problème : la concurrence. En 1901, la France exporte 96 197 quintaux de conserves de sardines.

En 1928, elle n'en exporte plus que 50 941, après une période d'une dizaine d'années, qui voyait ce chiffre osciller entre 25 000 et 45 000 quintaux. À l'inverse, l'importation, de 14 176 quintaux en 1901, dépasse les 100 000 quintaux en 1912 et atteint 178 422 quintaux en 1928. Le monde de la conserve appartient désormais à l'Espagne et au Portugal, où l'on compte, en 1922, 289 usines. Les raisons sont simples : la pêche s'effectue toute l'année en péninsule ibérique, mais le prix d'achat du poisson y est beaucoup plus faible (17 à 28 F les 100 kg de sardines au Portugal contre 200 à 250 F en France), le coût de la main d'œuvre est moindre et les droits de douane sont faibles sur les produits espagnols et portugais.

D'autre part, la filière de la conserverie se développe. Ainsi, les financements dans la pêche et sa transformation n'est plus le monopole des conserveurs mais de la grande distribution. Ils investissent dans des flottilles et des conserveries comme par exemple *Capitaine Cook* ou *Intermarché*. Ce dernier a racheté quatre navires à la *Société Coopérative d'Armement de Douarneniste* (SCAD) en 1997.

Fichier
Compromis de vente entre la SCAD et Petrel à Douarnenez (Archives départementales du Finistère, 236J118) (.pdf - 6.67 MB)

## Des solutions face à ces difficultés

Face à ces difficultés, les principes d'une solidarité vont se mettre en place et poser les bases d'une organisation plus structurée et efficace. Des associations locales vont permettre la création d'assurances mutuelles, des premières coopératives maritimes de crédit et d'avitaillement. Dès les années 1890, il en existe dans la plupart des ports de pêche. Ces coopératives maritimes permettent aux marins d'obtenir des prêts et du matériel de manière plus aisée. De plus, l'État intervient dans les difficultés financières des pêcheurs. Le gouvernement accorde des crédits budgétaires en cas d'aléas dans le domaine maritime pour soutenir les marins.

Pour accroître leurs rendements et éviter de nouvelles crises de manque de poisson, les pêcheurs partent à la recherche d'espèces, dont la population est plus nombreuse, comme le lieu noir ou le cabillaud. Les bateaux de la coopérative maritime *Abeille de Douarnenez* (le Trézien, le Kéréon, le Pors Melen, le Pors Théolen, le Pors Ar Vag) ont navigué en mer d'Iroise et au Nord de l'Angleterre et de l'Ecosse. Les certificats de navigation de ces navires attestent de leurs expéditions. D'autre part, les fabricants de conserve, en compensation, vont perfectionner leurs procédés de conservation et diversifier leurs productions. Les conserveries de poisson participent au développement des conserves de légumes. Dans le Finistère, la culture des légumes de conserves a été introduite en 1890 dans le Pays Bigouden. Dans la première moitié du XXème siècle et même jusqu'en 1960, beaucoup d'usines bretonnes sont mixtes, travaillant à la fois le poisson et les légumes. L'industrie de la conserve accroît sa diversification et s'impose avec une fabrication de masse et des produits destinés à une alimentation populaire. Pour apporter plus de poids à leurs productions, certaines conserveries décident de fusionner : c'est le cas de la conserverie *Lebeaupin* avec la conserverie *Saint-Gué-Coop* à Saint-Guénolé. Ces deux usines unissent leur production et créent la *Conserverie de l'Atlantique* en 1989.

Ainsi, les conserveurs augmentent la liste des clients potentiels. Si, au lendemain de la Libération, les fabricants ont subsisté grâce aux commandes de l'État pour l'armée, désormais, les conserves des entreprises peuvent alimenter l'ensemble des foyers français. L'armée reste tout de même le client le plus important, notamment lors des guerres d'Indochine et d'Algérie pour les rations des soldats, et lance fréquemment des appels d'offres.

Fichier
Conditions de vente de conserves pour l'Armée (Archives départementales du Finistère, 256J49) (.pdf - 1.94 MB)
Fichier
Fusion de deux conserveries à Saint-Guénolé (Archives départementales du Finistère, 256J72) (.pdf - 3.41 MB)

## Les entreprises maritimes aujourd'hui

Archives départementales du Finistère, 236 J 44

Aujourd’hui, les conserveries sont moins présentes sur le littoral breton. Les usines ont fermées pour diverses raisons : faillite de l’entreprise, rachat par un autre fabricant ou délocalisation de la production. Ainsi, à Douarnenez, le nombre de conserveries diminue. En 1956, 16 étaient en activité, 10 de 1961 à 1968 et une dans les années 2010. Les bâtiments des usines de conserveries sont à l’abandon, repris par d’autres entreprises ou détruits comme par exemple la conserverie Béziers à Camaret-sur-Mer.

Pour les coopératives maritimes, une réorganisation est de mise pour continuer leurs activités. Les grands enseignes maritimes et la grande distribution, comme *Intermarché*, achètent des navires de pêche en grands nombres et s’octroient le monopole de la pêche. Les coopératives continuent, malgré la concurrence, de posséder des navires, mais en faible nombre. Les sociétés maritimes décident de s’ouvrir au grand public pour garder leurs activités. C’est le cas de la coopérative maritime Abeille de Douarnenez avec ses deux magasins de vente « Comptoir de la mer ».

Suite à ces fermetures progressives dans le secteur maritime, il est important, aujourd’hui, de conserver l’histoire de ces entreprises et de les mettre en avant grâce à leurs archives. Les Archives départementales du Finistère collectent et valorisent les documents des entreprises par exemple avec le portail thématique *Histoire d’entreprendre* sur leur site internet.

## Pour aller plus loin...

- Inventaire du fonds de plusieurs conserveries de Saint-Guénolé-Penmarc'h (256 J)
- Inventaire du fonds de la coopérative maritime L'Abeille (236 J)
- Inventaire du fonds de la conserverie Béziers (260 J)

*Page réalisée par Justine Baranger, stagiaire (Université d'Angers) aux Archives départementales du Finistère de février à juin 2018.*