

La conserverie de la pointe et la cale sinieuse

Une industrie sardinière avant l'implantation des premières conserveries ?

Au moins quatre presses à sardine ont existé à l'Île-Tudy depuis 1765.

La naissance des premières conserveries

En 1857, a été installée la toute première conserverie à l'Île-Tudy. Fondée par un négociant nantais, l'usine Martin, est également surnommée « la Friture de l'Île-Tudy ».

Cette implantation trouve son origine dans les années 1830 avec les progrès de l'appertisation. L'appertisation doit son nom à Nicolas Appert (1749-1841). Ce dernier utilise les boîtes en fer-blanc qu'il ferme ensuite hermétiquement comme procédé de conservation dans sa fabrique de conserve de légumes. Ce procédé est repris à Nantes par Pierre-Joseph Colin (1785-1848) pour la sardine dans ses usines.

Ce sont ces progrès cumulés à une situation économique favorable qui permettent l'ouverture des premières conserveries, notamment dans les ports de pêche morbihanais et à Nantes. En effet, cette implantation se fait de manière stratégique : les lieux de pêche sont privilégiés par ils permettent un approvisionnement régulier en produit frais. De fait, les friteries connaissent une expansion sur tout le littoral, et ce, particulièrement grâce aux entrepreneurs nantais.

Pourquoi dans le Finistère en particulier ?

En 1855, la Bretagne compte 37 usines de conserves dont 11 dans le Finistère. Ces 37 usines emploient environ 3500 personnes.

Entre 1861 et 1865, le Finistère compte 15 usines de conserves. Dans l'arrondissement de Quimper, on dénombre : 6 usines à Concarneau, 2 ou 3 à Douarnenez, 1 ou 2 au Guilvinec, 1 à l'Île-Tudy, 1 à Penmarch.

En 20 ans, le Finistère prend la tête des départements quant au nombre d'usines. Divers facteurs semblent avoir favorisé une telle implantation :

- La richesse des eaux ;
- L'existence d'une population intéressée de longue date par la pêche côtière ;
- La densité de population, qui pousse celle-ci à rechercher activement des moyens de subsistance.

En 1880, le Finistère compte 59 usines de conserves.

L'industrie sardinière à l'Île-Tudy lors de l'âge d'or de la sardine

Durant « l'âge d'or de la sardine », l'Île-Tudy a compté jusqu'à trois conserveries absorbant la pêche de 80 chaloupes sardinières pouvant apporter journalièrement plus de 600 000 sardines.

- L'industrie sardinière, durant « l'âge d'or de la sardine », a eu un faible impact sur le développement des infrastructures portuaires du village, bien que l'on dénombre trois conserveries. Tout de même, la première conserverie, l'usine Martin, dispose de sa propre cale utilisée par les ouvrières pour récupérer le poisson, mais également pour prendre le passeur. Les photographies d'époque nous permettent de nous rendre compte de la place que les bâtiments de cette usine prenaient à la pointe. Reprise peu de temps après en 1883 par « Charles Philippe et Veuve Canaud » de Chantenay, cette usine s'impose comme « la » conserverie de l'Île-Tudy. Cette dernière dispose d'un bateau à vapeur chargé de collecter la sardine dans différents ports bigoudens, 22 chaloupes sardinières à son service ainsi que d'une cale personnelle pour décharger le poisson. Elle prenait journalièrement 200 000 sardines. En 1910, sous la gérance de Divanach, elle compte dix boîtiers-soudeurs et 65 ouvrières. Elle cesse définitivement ses activités en 1963.



Bien que la première photographie ne soit pas de bonne qualité, elle permet toutefois de se rendre compte de la taille que prenait l'usine Philippe-Canaud.

Nous pouvons reconnaître sur cette photographie le quai en face de l'ancienne usine. Les jeunes filles s'adonnent à la dentelle.

- En 1880, l'usine Bourriquen-Quénerdu ouvre au niveau de l'actuelle Avenue de la Bretagne sous la directive d'Eugène Bourriquen Quénerdu de Douarnenez. Arrêtée en 1891, elle est reprise par Béziers. Désaffectée

vers 1910, elle sert lors de la Première Guerre mondiale à loger les soldats français, et puis de base d'hydravions pour les soldats américains. Plus tard, elle est reprise par Lecointre jusqu'à sa fermeture définitive en 1930.



- Plus familiale et tardive, l'**usine Divanac'h** ouvre place des Rougets. Cette usine se spécialise dans la sardine et la langoustine. Elle ferme ses portes en 1958.

Enfin, on retrouve à l'île l'existence d'autres fabriques, moins conséquentes :

- En 1866, une fabrique voit le jour à la cale (souvent oubliée en raison de sa brève existence) sous la raison sociale « Pêcheries des îles bretonnes. A. Tinnier ». Son directeur, Aristide Tinnier, est un ancien ferblantier de l'usine Philippe et Canaud, originaire d'Ancenis en Loire-Inférieure. En faillite trois ans plus tard la friture repart en 1879 avec un autre propriétaire et ferme à nouveau en 1882 et disparaît définitivement quelques années plus tard au terme d'une brève troisième tentative.
- La fabrique de conserves alimentaires appartenant à Fredenson Le Scour, et puis Arthur de Coëtlogon. Agrandie en 1880. Elle est rachetée en 1882 par François Joseph Kips et est démolie en 1888.

La main-d'œuvre

Au début des années 1900, la main-d'œuvre dans les conserveries de l'Île-Tudy se répartie de la façon suivante : Pour les deux usines existantes, on dénombre sur 72 salariés, 2 hommes, 12 femmes et 60 enfants (genre non-précisé).

Cette surreprésentation des enfants au sein de la main-d'œuvre peut s'expliquer par le fait que les industriels préfèrent employer les enfants pour leur salaire plus bas ; mais c'est également les faibles revenus des familles qui a pour conséquence le choix de les faire participer aux dépenses ; cette surreprésentation s'explique par le non-respect des législations sur le travail des enfants, notamment sur l'obligation de l'école primaire (lois Jules Ferry, 1882) et sur le nombre d'heures autorisées.

Enfin, la surreprésentation des femmes s'explique tout simplement par le fait que les hommes se trouvaient sur les bateaux de pêche. Mais elle est peut-être motivée par les salaires plus bas des femmes à l'époque.

Plusieurs sources font également remarquer qu'une partie de la main-d'œuvre est « étrangère », originaire d'un autre village. Il s'agit d'une « quarantaine de misérables » chez l'usine Philippe-Canaud. Ils y occupent le rôle de boîtiers-soudeurs. Ces ouvriers viennent pour la plupart de Haute-Bretagne ou de l'extérieur de la Bretagne. Tous sont dits « domiciliés à Nantes (ou Chantenay) et demeurant à l'Île-Tudy ». Il s'agit donc d'une population de saisonniers (présente pendant six mois), qui vient s'ajouter à celle des locaux (1230 vers 1906) déjà entassée dans un espace très réduit : 110 maisons, soit 11 personnes environ par maison !

Mais les hommes ne sont pas les seuls à être « étrangers ». En effet, la société Philippe-Canaud n'hésite pas à envoyer régulièrement les ouvrières saisonnières dans l'une ou l'autre de ses usines suivant l'activité et le besoin de main d'œuvre. C'est sans doute ce qui lui a permis de mieux résister que les petites unités aux crises de l'époque.

Les corps de métier

Au sein des ouvrières, à chaque tâche est attribué un corps de métier. Il s'agit des :

- Etêteuse
- Emboîteuse
- Sécheuse
- Saleuse
- Cuiseurs
- Broyeuse
- Femme de bouillotte

Les plus jeunes s'occupent du remplissage des grilles tandis que les ouvrières plus âgées et plus expérimentées s'occupent des tâches les moins difficiles.

Enfin, les boîtiers-soudeurs (aussi appelés ferblantiers) forment une sorte d'aristocratie ouvrière. Ils sont en effet « bien payés », en particulier lorsque la pêche est bonne : 1,25 F ou 1,50 F pour 100 boîtes. Et « comme un bon ouvrier soude 70 boîtes à l'heure, une journée de travail de dix heures lui donne 8 à 10 F ». Ils sont aussi considérés comme de bons partis par les îliennes, car sachant parler, lire et écrire français.

Conditions de travail

Le nombre d'heures de travail dans une journée dépendait de la pêche et de l'arrivée des bateaux. Le rythme de la journée était, quant à lui, rythmé par le son de la cloche. Des chansons chantées par les ouvrières donnaient la cadence.

Les ouvriers et ouvrières travaillaient dans un bâtiment clôt et poussiéreux, froid l'hiver, chaud l'été. L'odeur de saumure y dominait et s'imprégnait sur les cheveux, les vêtements. Leur habit de travail consistait seulement au port du *tamming araok* (petit tablier).

Ce n'est que vers 1880 que l'hygiène commence à être prise en considération. En effet, un projet d'implantation d'une nouvelle usine voit le jour en 1880 à la demande de madame Brosseau selon les conditions suivantes :

- Des cheminées de 7,50 mètres de haut seront établies de sorte que la fumée n'incomode pas le voisinage
- Les eaux s'écouleront par un canal souterrain jusqu'au niveau des basses mers

Enfin, malgré une longue journée de travail, certaines ouvrières doivent marcher jusqu'à Sainte-Marine ou Combrit pour retourner chez elles tandis que d'autres logent dans trois petites maisons côté Boulevard de l'Océan qui servent à la fois de logis pour la contremaitresse et de dortoir pour les ouvrières.

Quelques témoignages nous sont parvenus comme celui de Paule Montreuil qui a travaillé à l'usine à partir de 1944, dès l'âge de 13 ans ; elle y est restée jusqu'en 1950, date de son mariage (extrait de l'ouvrage *L'Île-Tudy, de 1800 à nos jours*) :

« Des commis, hommes chevronnés, étaient chargés de la sélection et de l'achat des sardines à l'arrivée des bateaux. Cette arrivée créait une grande effervescence : l'étripage des poissons ne pouvait attendre. Les sirènes (autrefois les cloches) des usines appelaient les ouvrières, dès l'approche des bateaux, quelle que soit l'heure du jour ou de la soirée.

La journée commençait à huit heures du matin, mais n'avait pas de fin ! Si les bateaux rentraient tard, cela pouvait durer jusqu'à deux heures, voire trois heures du matin, surtout l'été quand ils rentraient parfois à dix heures du soir !

Les pêcheurs arrivaient, vidaient les caisses sur les tables.

Les femmes étêtaient alors les sardines, en ayant soin de les vider dans le même mouvement. Elles mettaient les poissons étripés dans un panier sur la table et jetaient les têtes dans des récipients [...]. Les « pistolos », les plus jeunes (toujours des filles) ayant apporté les paniers vides, les remportaient pleins aux femmes qui les renversaient dans la saumure. De nouveaux paniers étaient remplis des sardines sorties de cette saumure ; les pistoles, toujours elles, étaient chargées de les porter aux femmes qui installaient les poissons à sécher ...

Si le temps le permettait, le séchage se faisait dehors, dans la cour, sinon les grilles étaient installées sur des étagères que nous, enfants, devions pousser dans les échoir électrique, espèce de tunnel ventilé. La très belle sardine, celle qui n'était absolument pas abîmées, était tarotée à part et mise à sécher différemment : avec un rang blanc (ventre dessus) et un rang bleu (ventre dessous).

Les seaux de déchets étaient vidés dehors dans d'énormes baquets qui restaient à ciel ouverts ; le paradis des mouches et des asticots en été ! Leur contenu était récupéré par les paysans puis épandu sur leurs champs. L'odeur ? On ne la sentait pas, on vivait avec.

C'est aussi nous qui apportions les piles de boîtes vides aux femmes. Elles y rangeaient les sardines, nous ajoutions les épices et nous les portions pleines à la machine à sertir. D'autres femmes complétaient les boîtes avec de l'huile et les passaient immédiatement à la sertisseuse. Le travail s'effectuait à la pédale : à chaque sertissage il fallait actionner une pédale dure à manipuler ...

Les femmes étripaient les sardines debout, et effectuaient le reste du travail assises. L'étiquetage des boîtes se faisait en hiver, dans un grand hangar où le froid et l'humidité glaçaient les ouvrières. Elles travaillaient assises sur des caisses, et si l'installation était inconfortable, le travail s'effectuait sans avoir à se baisser.

Peu d'hommes travaillaient à l'usine : trois ou quatre seulement. Ils ne faisaient pas le poisson, mais étaient magasinier, s'occupaient de la machine à sertir ou encore de la chaufferie.

Avec le temps, l'usine s'est diversifiée, et outre les sardines, on a mis en conserve des maquereaux, des thons, qui arrivaient glacés d'ailleurs, un peu de langoustines, des petits pois, des haricots verts effilés à la main ... »

Et malgré des conditions de travail difficiles et sans limite horaire pour les employés, le salaire des ouvrières était maigre : 1,80 F pour une caisse de 100 boîtes de sardines livrée par l'usine.

Les épidémies, une conséquence indirecte de l'implantation des conserveries à l'Île-Tudy ?

Au cours du XIXe siècle, l'Île-Tudy, comme d'autres cités sardinières, a été frappée par de terribles épidémies. Pour certaines, la cause n'a pas été déterminée. On peut toutefois deviner les facteurs présents à l'époque qui ont favorisé l'apparition de ces épidémies. Il ressort de certains rapports réalisés par des médecins, dont le Docteur Coffec, médecin des épidémies, que ces facteurs sont les suivants :

- L'absence d'eau potable à proximité.

L'eau potable n'était d'abord disponible qu'à la fontaine de la pointe de Pesanteur et sur l'île Queffen ; en 1872, à la demande de la mère Supérieure des Filles du Saint-Esprit, une citerne est construite dans la cour de la maison des écoles pour récupérer l'eau de pluie ; en 1886, on note la présence de deux puits communaux (un rue des Mousses et un près du cimetière, aujourd'hui détruit), dont pour l'un l'eau était vaseuse et saumâtre que le sous-sol ne pouvait contenir ; en 1893 seulement, Madame de Montauban accepte de donner un tiers du débit de la source de Kerhako aux îliens ; à partir de 1895, trois bornes-fontaines sont mises en place.

- L'absence d'un médecin. Les îliens étant trop pauvres pour en rémunérer un et même pour se payer des médicaments (cela montre que l'implantation des conserveries n'a pas nécessairement enrichie toute la population bien que certains habitants en aient bénéficié).

- La promiscuité de la population.

- Le manque d'hygiène de la population.

Cela est aussi accentué par la présence des conserveries qui jettent leurs déchets à proximité. De plus, Jean-Christophe Fichou, dans *Les cités sardinières, portes ouvertes aux épidémies de choléra (1852-1914)* démontre le fait suivant : « Tous les ports sardinières sont caractérisés au XIXe siècle par une croissance démographique exceptionnelle, mais aussi par une hygiène publique et individuelle déplorable, résultat de la convergence entre les intérêts des usiniers, le laxisme des conseils municipaux et les comportements individuels indifférents et passifs. Dans ces conditions, il n'est pas surprenant de constater que les villes ayant développé la conserverie de poisson sont les premières et les plus durement touchées par les épidémies de choléra qui déciment les populations de ces nouveaux foyers industriels tout au long du XIXe siècle. »

Enfin, la malnutrition, les carences sensibilisent la population aux maladies.

Victime de ces différents facteurs, la population de l'Île-Tudy doit affronter plusieurs séries d'épidémies :

- **1866** : deux épidémies successives, une non définie et une de choléra : sur les 571 habitants, on dénombre 38 décès.
- **En 1888**, M. L'Helgoualch, le médecin engagé par les directeurs de la conserverie Philippe-Canaud dénombre 38 malades dont 7 décédés le 25 juillet ; 68 cas de variole dont 8 décès le 30 juillet.
- **En 1889**, une épidémie de diphtérie fait 51 décès dont 41 enfants de moins de 10 ans.
- **En 1891**, la population doit faire face à une épidémie de typhus exanthématique. Le docteur Coffec fait les remarques suivantes : « L'état hygiénique est tout ce qu'on peut voir de plus mauvais : misère, encombrement, malpropreté pas de latrines, toutes les immondices sont jetées à la mer [...] pas d'eau potable. [...] Les maisons atteintes les premières sont alimentées par une citerne à ciel ouvert. [...]

Aujourd'hui, on va prendre de l'eau de source à Loctudy. ». Il fait des remarques encore plus aggravantes au préfet et au ministre de l'Intérieur.

- **En 1892 et janvier 1893** : plusieurs cas de scarlatine, aucun décès.
- **En 1894** : épidémie de choléra, 65 malades et 9 décès.
- **1909** : épidémie de méningite cérébro-spinale
- **1918** : grippe espagnole, aucun document ne nous permet d'évaluer le nombre de victimes.

Des idées émergentes avec l'apparition d'une classe ouvrière à l'Île-Tudy

L'implantation d'une main-d'œuvre « étrangère », bien que saisonnière, ne passe pas inaperçue à l'Île-Tudy. Et avec cette main-d'œuvre, arrive des idées nouvelles.

En effet, quelques sources nous transmettent la crainte de l'apport d'idéologies nouvelles chez les îliens. En 1875, lorsque le recteur Alexandre Mauduit implore le préfet d'agrandir l'église paroissiale aux autorités départementales (en raison de la croissance démographique considérable après l'implantation de la première usine), il utilise l'argument suivant : « Mon île ne mérite plus, hélas, le beau nom qu'elle portait autrefois d'île des Saints. Les mauvaises doctrines y ont gâté bien des esprits et bien des coeurs. *Le Phare de la Loire, Le Rappel* et *Le Finistère* [organes républicains], voilà les trois journaux reçus par les notables de l'endroit. À ces lectures malsaines viennent se joindre, pendant six mois de l'année, les prédications d'une quarantaine de misérables, arrivant de Nantes, pour la confection des boîtes de sardines. ». Il précise également que « Beaucoup d'épouses et d'enfants désolés attendent d'une Mission convenablement donnée le retour au bien et à l'ordre des chefs de leurs familles. ».

On peut également supposer que c'est la crainte de ces idées nouvelles qui pousse le préfet à refuser de choisir pour maire de l'Île-Tudy Aristide Tinnier, ancien ferblantier de l'usine Phillipe-Canaud, malgré une recommandation chaleureuse par le juge de paix du canton de Pont-l'Abbé en 1863.

Et cette crainte se concrétise par le vote des îliens : dans une lettre du recteur Alexandre Mauduit en 1878 au député Louis Hémon, il affirme la chose suivante : « Mes paroissiens sont républicains dans l'âme » ; on observe également que tout au long du XXe siècle, sans interruption, l'Île-Tudy vote à gauche.

Insécurité du métier

En 1902, sévit la crise sardinière. Cette crise révèle l'insécurité du métier et le risque de cette classe ouvrière de tomber dans la pauvreté. Tandis que certaines usines du Finistère ferment (dont l'usine Béziers), l'usine Philippe-Canaud à l'Île-Tudy résiste à cette crise, malgré un ralentissement de ses activités. Sans travail, les ouvrières trouvent dans la dentelle une source de revenu de substitution (voir n°7 : *La rue des Dentellières*).

Déclin des conserveries

Si certains se sont rapidement reconvertis, comme Pierre Lainé avec l'ouverture du premier hôtel en 1888, ce n'est qu'au cours du XXe siècle, en raison du manque de diversification des productions des conserveries (en particulier pour la conservation des légumes), que la totalité des usines est contrainte à la fermeture et les marins-pêcheurs contraints de désertier le port. De ces anciennes usines, il nous reste des canalisations d'évacuation vers la mer, les bâtiments désormais devenus des écoles de voile, centre de vacances et résidences.

Bibliographie

Sous la direction de M. ROUZEAU, Conserveries en Bretagne, L'or bleu du littoral, Coop Breizh, 2007
(Collectif), L'Île-Tudy de 1800 à nos jours, L'Île aux Idées, 2007

J.-C. FICHOU, Les cités sardinières, portes ouvertes aux épidémies de choléra (1852-1914), Varia, 2017, p. 133-153

Claude Vauclare, Les pêches maritimes en pays bigouden, IFREMER, 1985

Sitographie

La disparition de la plupart des conserveries : <https://sardinieres.wordpress.com/la-disparition-de-la-plupart-des-conserveries/>