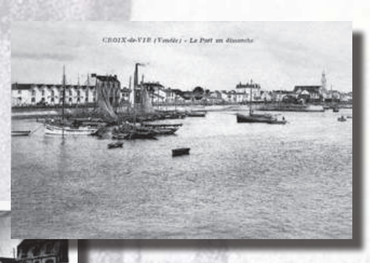
La conserverie de Fromentine

L'Herbaudière

Fromentine

Île-d'Yeu

Croix-de-Vie

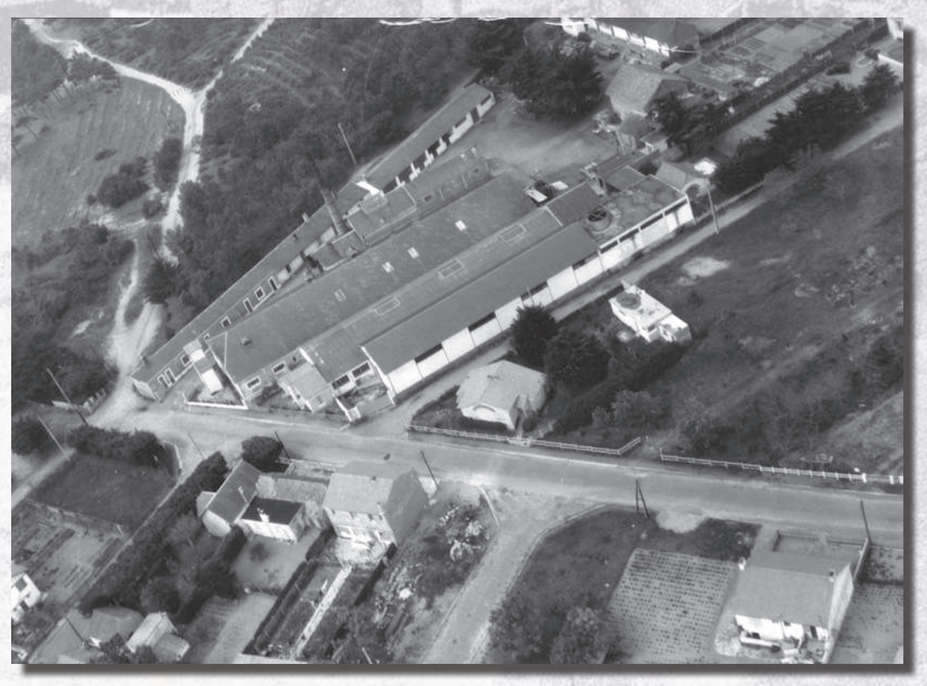


Les Sables-d'Olonne

1- Fromentine en La Barre-de-Monts : une industrie sardinière en Vendée

Si des moyens de conservation de la sardine existaient dès le XV^e^ siècle, l'invention d'une méthode de stérilisation due à Nicolas Appert en 1795 engendre dès 1810 le développement de la conserve de sardines dans des boîtes de fer blanc. Dès 1825, le Nantais Pierre-Joseph Colin possède plusieurs usines sur la côte bretonne. Au milieu du XIX^e^ siècle, sur l'ensemble du littoral atlantique, plus de 25 000 marins fournissent du travail à plus de 35 000 ouvrières des conserveries. En Vendée, les premiers établissements voient le jour à partir de 1850, tout d'abord aux Sables-d'Olonne et à Croix-de-Vie, puis, à partir de 1900, à Port-Joinville, l'Herbaudière et La Barre-de-Monts.

L'usine de Fromentine en La Barre-de-Monts



Vue aérienne de la conserverie de Fromentine, en La Barre-de-Monts, vers 1970. Cli. et coll. : Gaston Gauduchon ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

La conserverie de Fromentine, construite en 1907, débute sa production dès la saison sardinière de 1908. Maurice Riom en est le premier investisseur. L'usine est exploitée par M. Aubin-Salles, puis par Louis Levesque. M. De Carville la rachète en 1929 après une faillite. Dans les années 1950, après plusieurs changements de propriétaires, M. Gaston Gauduchon en devient le gérant, jusqu'à l'arrêt des activités en 1969.

Crédit photographique : Arexcpo-EthnoDoc.

Réalisation : OPCI EthnoDoc
Production : la Barre de Monts Fromentine

OPCI : 02 28 11 42 51 - contact@opci-ethnodoc.fr

La conserverie de Fromentine

II - L'approvisionnement de la conserverie

La campagne sardinière ou la route de la sardine

Au début du XXe siècle, pour les ports de l'Atlantique, la campagne débute chaque année avec l'arrivée des bancs de sardines dans le golfe de Gascogne. De Saint-Jean-de-Luz à Douarnenez, de tous les ports partent des équipages pour traquer le poisson argenté. Les bateaux armés pour ce type de pêche remontent ainsi vers la pointe du Finistère, là où la campagne s'achève, débarquant dans les ports les plus proches le fruit de leur pêche. Ainsi, Fromentine est alimenté par différents équipages de la côte atlantique.

Pinasse automobile de La Rochelle débarquant sa pêche à la sardine à la côte à Fromentine, vers 1910. Cli. : inconnu ; coll. : Jean Thiéry ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Arrivée des bateaux de pêche à Fromentine, vers 1950. Cli. : Leroux ; coll. : Pierre Averty ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Tamisage de la sardine au large de la côte vendéenne, vers 1930. Edit. : R. Bergevin ; coll. : Alain Devineau ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Le maillage des sardines d'un coup de filet droit sur un bateau de Croix-de-Vie, vers 1930. Cli. : anonyme ; coll. : Juliette Joubert ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Type de pêche

Si la pêche à la sardine remonte à la préhistoire, cette activité s'est considérablement développée avec l'invention de la conserverie industrielle au début du XIXe siècle. Après avoir longtemps pratiqué la pêche au filet droit, ou filet maillants, les marins ont adopté dans les années 1950 la bolinche, bientôt remplacée par le chalut pélagique.

Débarquement des sardines à Fromentine vers 1950. Édi. : Artaud, Nantes ; coll. : Pierre Averty ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

L'approvisionnement de Fromentine

Le propriétaire de la conserverie de Fromentine négociait préalablement le ravitaillement de ses besoins en poissons avec les armateurs. Aussi, les bateaux fournissaient l'usine locale en débarquant à l'estacade ou, lorsque la marée ne le permettait pas, à bord même du sardinier. L'usine avait deux bateaux qui assuraient l'approvisionnement entre le bateau au large et l'estacade.

Pinasse L'Écaille, de la conserverie de Fromentine, dans les années 1960. Édi. : L. Levesque ; coll. : M. Levesque ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Réalisation : OPCI EthnoDoc

Production : la Barre de Monts Fromentine

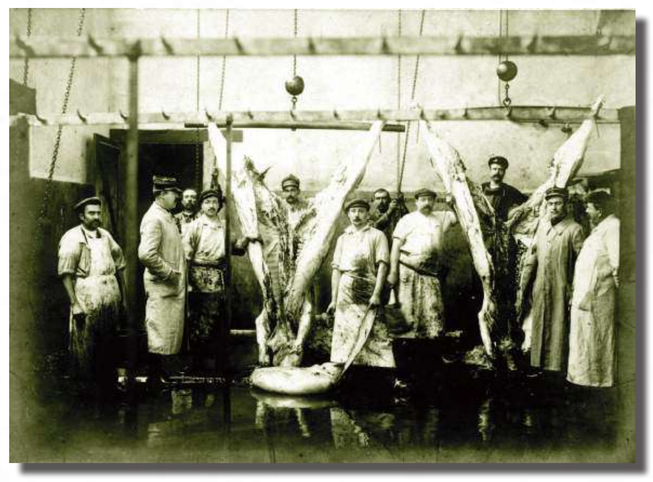
OPCI : 02 28 11 42 51 - contact@opci-ethnodoc.fr

La conserverie de Fromentine

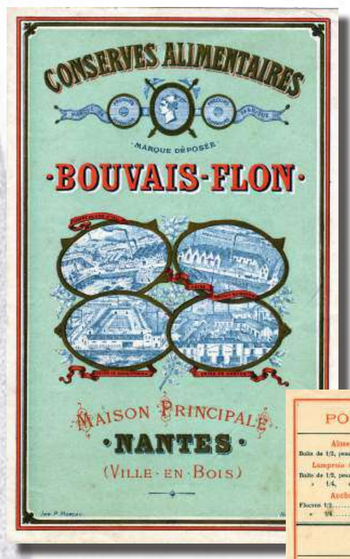
IIb - D'autres produits conservés a l'usine

Pour garder le personnel indispensable au fonctionnement du matériel, le gérant Gaston Gauduchon doit trouver d'autres marchés. Le personnel et le matériel y ont déjà été confrontés, avant lui, avec la production de conserve de viande et le traitement de coton hydrophile, par réquisition du Ministère de la guerre de 1914 à 1918.

A partir de 1929, date d'entrée en gérance de M. Gaston Gauduchon, la conserverie, en plus de la saison sardinière, entreprend la mise en boite de petits pois, d'asperges, de céleris... Les boites sont expédiées à des établissements spécialisés comme Amieux ou Olida qui impriment leurs marques sur les boites métalliques.



Comparable à l'usine de Fromentine, l'atelier de découpe de la viande pour l'Armée à la conserverie Gendreau, à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, en 1917. Cli. : anonyme ; coll. Mairie de Saint-Gilles-Croix-de-Vie ; fonds : Arexcpo-OPCI.

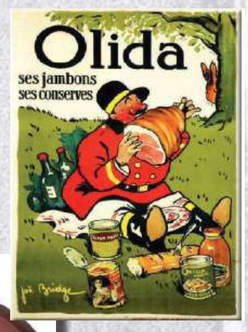


Fiches des produits distribués par les établissements de conserves alimentaires Bouvais-Flon, dont l'usine de Fromentine dépendait vers 1930. Cli. : anonyme ; coll. G. Gauduchon ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Les restrictions durant la Seconde guerre mondiale

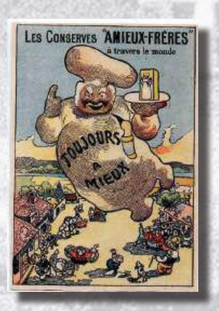
Durant la guerre 1939-45, la conserverie est réquisitionnée par l'occupant allemand, pour la production de soupes, de légumes déshydratés (poireaux, carottes, pommes de terre) et de viande pour les troupes armées. La conserverie de sardines est quasiment stoppée faute d'approvisionnements réguliers. La sortie des bateaux de pêche était réglementée par l'occupant allemand.

A partir de 1945, la production de boites de sardines est relancée, mais l'activité étant saisonnière, la sous-traitance et le prêt de personnel permettent de maintenir à leur poste les salariés d'entretien. S'ajoutent alors aux conserves de légumes, pour différents conserveurs dont Amieux, Olida, etc., la production de viande cuite pour l'Armée française, de thon pour l'usine Amieux, de l'Île-d'Yeu, de poisson blanc type Pilchard, de civelles, de moules, de la seiche (margatte), etc. jusqu'à du cassoulet...



Affiche (50x70cm) des conserves alimentaires Olida, pour lesquelles l'usine de Fromentine produisait, vers 1930. Dessin : Joë Bridge ; coll. : inconnu ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Présentation de poisson blanc à la sauce tomate de type Pilchard.



Affichette publicitaire des établissements Amieux, vers 1930 Dessin : Fréjan ; coll. : inconnu ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Une boite de singe, l'équivalent du « corned beef » américain, viande de bœuf. « Il y avait une pièce pour l'abattage et quatre bouchers. On moulinait la viande comme du beefsteak haché. Elle était assaisonnée, ébouillantée, mise en boite et stérilisée pour l'Armée », se souvient Gille Charrier, de La Barre-de-Monts Cli. et coll. : Bourru ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Dans son roman Les Croix de bois, Roland Dorgelès décrit le repas des Poilus, composé de viande de singe : « Ayant pris un morceau de singe, un bout de fromage et le quart de boule qu'on lui avait jeté, il monta le dîner de son corbeau, qui n'en demandait pas tant ». Cela veut-il dire que les Poilus au fond de leurs tranchées consommaient du primate ?

Support de communication Olida, vers 1950, Dessin : Fréjan ; coll. : inconnu ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Déplacement à Nantes du personnel des Ets Lesvêque vers 1960. Cli. : anonyme ; coll. G. Tessier ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Ouvrières de la conserverie sur un navire russe, en 1965. Cli. : anonyme ; coll. G. Tessier ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Chambrée des ouvrières sur un bateau russe , en 1965. Cli. : anonyme ; coll. G. Tessier ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Pour des produits divers : un personnel polyvalent

Cette ouverture à d'autres productions : poisson, légume, viande, a nécessité la formation et l'adaptation du personnel à différentes techniques et méthodes. Ces compétences permirent au chef d'entreprise de mettre ses salariés à la disposition d'autres entreprises nantaises et vendéennes, dont Gendreau, à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

En 1965, à la demande d'un constructeur naval, une équipe de femmes encadrée par les titulaires de la conserverie, embarque sur un bateau usine russe pour tester la production de conserve de poisson à bord.

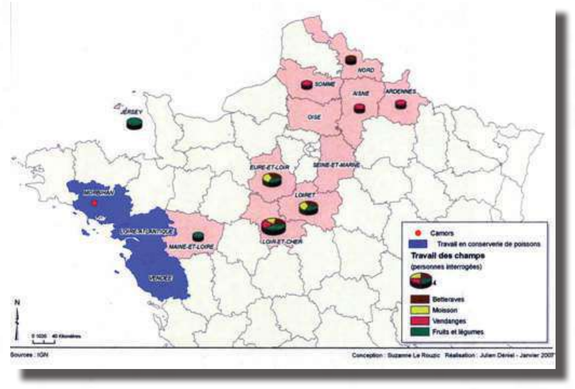
OPCI
EthnoDoc
la Barre de Monts
Fromentine

La conserverie de Fromentine

III - Le personnel : Bretonnes et Maraîchines

Dès leur création, les conserveries vendéennes sont principalement dirigées par du personnel breton ou des Sables-d'Olonne, en Vendée, les industriels bretons ayant été les premiers à se lancer dans cette industrie. À chaque saison sardinière, on recrute en Bretagne. Ainsi des femmes viennent à Fromentine de Camors et ses environs, dans le Morbihan, et du Guilvinec, dans le Finistère.

L'arrivée d'un train devant l'hôtel Burgaud, à Fromentine, vers 1910. Au centre du groupe, on distingue un Breton, reconnaissable à son costume traditionnel dont la culotte appelée bragou braz est blanche. Édit. : Collection Souhiard ; cliché F. Bertin, Nantes ; coll. : Alain Retureau ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.



Carte de répartition des saisonniers bretons, selon la thèse de Suzanne Le Rouzic. Cartographie Julien Déniel ; coll. et fonds : Suzanne Le Rouzic.

La bande joyeuse de Charleston à la conserverie de l'Herbaudière en Vendée, en 1927. Cli. : inconnu ; coll. ; Jean Evano ; fonds : Mairie de Camors.

Les usinières bretonnes : Camors et Le Guilvinec

Si les femmes du Guilvinec sont reconnues pour leurs compétences professionnelles comme contremaîtresses par exemple, les femmes de Camors tiennent les postes clefs de la conserverie. Chaque année, après la messe dominicale, le recrutement et les engagements sont signés à l'auberge locale. Les candidates camoraises, à partir de 13 ans, sont dirigées soit vers l'Herbaudière, en l'île de Noirmoutier, soit vers La Barre-de-Monts.

Alphonsine Danet (épouse Artus), avec sa mère dans le costume de Camors, vers 1940. Cli. : anonyme ; coll. : Alphonsine Artus ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Ouvières bigoudènes du Guilvinec, dont madame (épouse) Tessier, dans les années 1950. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

La pose des usinières et des techniciens de la conserverie, vers 1910. On reconnaît à leurs coiffes, les Bretonnes et les Maraîchines. Édit. Artaud-Nozais, Nantes ; coll. : André Billon ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Bigoudènes, Camoriennes et Maraîchines posant devant la conserverie, vers 1950. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds ; OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Le personnel local

Le personnel local, surtout avant 1914, n'est qu'occasionnellement embauché à la conserverie, et pour des travaux de manutentions, d'entretiens… Puis les femmes maraîchines sont recrutées pour travailler selon les arrivages de sardines.

Selon les derniers témoins, il y avait des clans, engendrés par les trois communautés : « on se parlait en breton pour que les Maraîchines ne nous comprennent pas… » se souvient Alphonsine Artus ; « mais quand les Maraîchines se mettaient à parler entre-elles, c'était pareil, on ne comprenait pas plus ! », poursuit-elle. « Avec les Bigoudènes, on se causait, mais on n'était pas copines ! ».

Réalisation : OPCI EthnoDoc
Production : la Barre de Monts Fromentine
OPCI : 02 28 11 42 51 - contact@opci-ethnodoc.fr

La conserverie de Fromentine

IIIb- La conserverie et l'économie locale

« Fallait voir la vie dans le quartier de Fromentine au temps de l'usine… » se souviennent les derniers témoins de La Barre-de-Monts. Si l'arrivage des sardines à chaque marée provoquait un mouvement dynamique, du débarquement à la livraison à l'usine, la présence d'autant de matelots et usinières offrait au quartier de Fromentine une animation particulière dont tous les commerçants, voire artisans en cas de panne mécanique, bénéficiaient, en plus des activités de passage des eaux pour les îles d'Yeu et de Noirmoutier.

Le Hope construit par les chantiers Thomazeau, à Saint-Hilaire-de-Riez en 1947-48 pour le Dr. Jarousse, armé par Michel Baizeau, le 24 août 1948. Pêche côtière et transport de la sardine des bateaux de pêche vers la conserverie. Cli. : anonyme ; coll. : C. Charrier ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Logement et nourriture

Les ouvrières bretonnes, logées dans l'enceinte même de l'usine, avaient un réfectoire pour leurs repas. Chaque semaine, l'une d'elles assurait la cuisine pour le groupe. Pour cela, elle s'approvisionnait auprès de commerçants locaux.

Les ouvrières saisonnières des environs, de Beauvoir-sur-Mer, Sallertaine à Saint-Jean-de-Monts logeaient localement. Elles louaient des meublés dans la périphérie de Fromentine.

Toute cette jeunesse animait chaque dimanche le quartier de Fromentine mais également au-delà. Un bal était organisé au quai par Madame Chaigneau. Roger Baud se souvient des longues marches à pieds jusqu'à Beauvoir-sur-Mer avec les Bretonnes : « On rigolait bien ! »

Pour les représentants, les techniciens de l'usine, l'hôtellerie locale assurait leur hébergement. Une Bretonne y avait même implanté son établissement à l'enseigne Hôtel de Bretagne.

A droite, l'épicerie Rousseau, à Fromentine, vers 1920. Edit. : J. Gloria ; coll. : P. Averty ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Grand Hôtel Riou, à Fromentine, vers 1910. Edit. : V.M., éditeur ; coll. : P.-M. Dugué ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Le Grand Hôtel et la gare de Fromentine, vers 1910. Edit. : Artaud-Nozais, Nantes ; coll. : A. Betus ; fonds : Arexcpo-OPCI.

En gare de Fromentine, une remorque RD4 pour le poisson frais, vers 1950. Cli. : anonyme ; coll. : M. Harouy; fonds : Arexcpo-OPCI.

L'impact sur les marins pecheurs locaux

Certes, il y avait les bateaux sardiniers qui, lorsque le coefficient des marées le permettait, débarquaient leurs tonnes du poisson argenté, à l'estacade. Mais lorsque le coefficient ne permettait pas l'accostage des chaloupes et pinasses, les deux équipages de marins pêcheurs locaux assuraient le transbordement du bateau en mer à l'estacade de Fromentine. « Pour nous autres, ça mettait un peu de beurre dans les épinards » se souvient Claude Baizeau. Chaque soir de pêche, les matelots fréquentaient et animaient les buvettes de Fromentine.

Encore dans les années 1960, deux équipages barriens pratiquaient la pêche côtière. Pour l'appât destiné à la pêche des homards, ils récupéraient des têtes de sardines dans les tinettes de l'usine. Entreposée, dans des barils, dans une cabane près de l'estacade, ces déchets étaient salés avant leur utilisation en appât. « Il y a des jours où ça sentait fort la marée », se souvient Claude Baizeau.

A gauche, la cabane où étaient entreposées les têtes de sardine comme appât pour les pêcheurs locaux, vers 1950. Edit. : Gaby Artaud Père et fils : coll. : A. Retureau ; fonds : Arexcpo-OPCI

Sur le Neptune, l'équipage, à droite Michel Baizeau, au centre Robert Bitard, et, à gauche ???. assurait, en plus de la pêche côtière, le convoyage de la sardine des bateaux de pêche vers la conserverie. Cli. : anonyme ; coll. : C. Charrier ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Les transports

Dans les années 1920, une voie de chemin de fer reliait l'usine à la gare. Cela permettait d'acheminer autant les marchandises produites que les approvisionnements en légume que les emballages et autres matières premières, comme les nombreux bidons d'huile. Après 1945, l'usine avait son propre camion pour le transport de la production, ses déplacements se limitaient à la proximité, jusqu'à Nantes pour le plus loin. Aussi, l'approvisionnement en matière première, comme l'expédition des produits finis, bénéficiaient du transport ferroviaire, voire maritime avec le retour du thon en boîte à l'Île-d'Yeu.

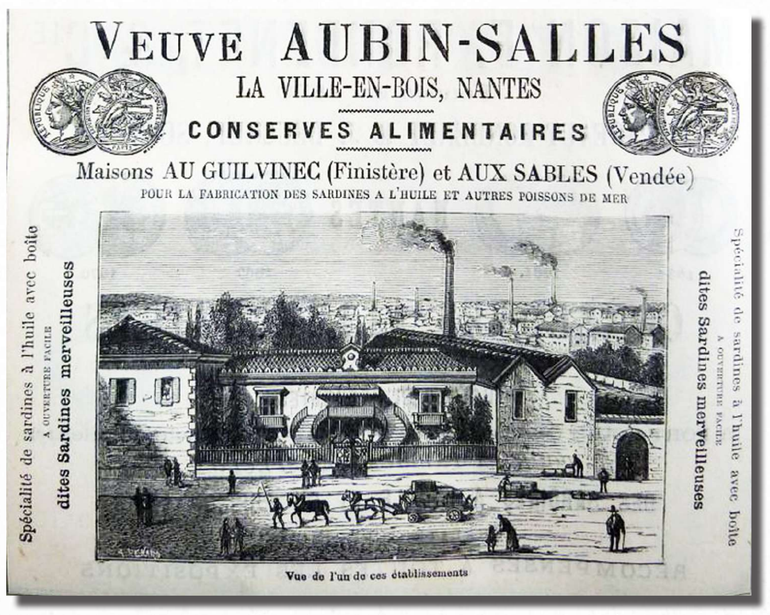
OPCI EthnoDoc

la Barre de Monts Fromentine

La conserverie de Fromentine

IIIe - Ar frituriOù : l'essor des conserveries dans les ports bigoudens

Pour encadrer les personnels locaux, les industriels avaient recours à des Bretonnes venues des conserveries des ports finistériens. Ainsi à Fromentine sont venues des Bigoudènes du Guilvinec et des « penn sardin » de Douarnenez.



Support publicitaire, daté de 1882, des établissements Vve Aubin-Salles qui furent les premiers exploitants de l'usine de Fromentine en 1907. Coll. Arexcpo.

De la presse artisanale à la conserverie industrielle

Boîtes de sardines produites au Guilvinec. Cli. et coll. : Musée de Bretagne

Conserves de sardines du Guilvinec. Coll. : La Baie des saveurs, Le Guilvinec

Le long de la côte cornouaillaise, on pêche la sardine depuis des siècles. Pour la conserver, on la presse, et cette activité artisanale va perdurer jusqu'au début du XXe siècle. À partir de 1850, et surtout de 1880, à Douarnenez ou à Concarneau et dans les ports bigoudens – au Guilvinec, Treffiagat-Léchiagat, Lesconil, Loctudy et l'Ile-tudy – s'installent des « fritures », et ces conserveries vont transformer de « paisibles havres sardiniers » en villes « industrielle[s], surpeuplée[s], gouailleuse[s], impertinente[s] et fière[s] de [leur] destinée », comme l'écrit Jean-Michel le Boulanger à propos de Douarnenez. Un siècle et demi plus tard, l'activité perdure malgré les crises : Saint-Guenolé Penmarc'h est aujourd'hui le premier port sardinier de France, et la Bretagne est la seule région où l'industrie de la conserve du poisson a gardé un poids significatif. Le savoir-faire demeure : la conserverie Furic, sur le port de Saint-Guénolé, a obtenu en 2018 le label « Entreprise du Patrimoine vivant ».

Déchargement de la sardine, au Guilvinec, en 1936. Cli. : inconnu ; coll. et fonds : Musée de Bretagne

De la pénurie de sardines à la dentelle

La sardine est capricieuse : aux années fastes succèdent d'autres ou les bancs ont disparu, alternant surpêche et pénuries. La plus grave commence en 1902 : la sardine va disparaître pendant dix ans. Dans les ports sardiniers, où les hommes pêchent la sardine et les femmes la travaillent, c'est la misère noire. C'est à cette époque, en 1905, que naît à Concarneau par solidarité la « Fête des Filets bleus », qui existe toujours.

En Pays bigouden, des dames patronnesses initient les femmes à la fabrication de dentelle pour qu'elles aient un revenu complémentaire : ainsi naît la tradition du picot bigouden, bientôt vendu dans les grandes villes et à l'étranger.

Napperon de dentelle dite picot. Cli. et coll. : Bigouden.tv

Napperon de dentelle dite picot. Cli. et coll. : blog de Laure

Nicole Pochic, ouvrière de conserverie au Guilvinec, et excellente chanteuse. Cli. : P.-Y. Pétillon, 2010 ; coll. : Bro Guerne ; fonds : OPCI.

Chansons et *dans kan* des merc'hed friturIOU

« Chez nous, dans les années 1950, raconte Nicole Pochic, il y avait treize usines à Penmarc'h. Il y en avait dix à Saint-Guénolé et trois à Kérity. Là, c'était la sardine, le maquereau, le thon – blanc en particulier – et les légumes, les coquilles Saint-Jacques, la langoustine […]. C'était surtout aux environs de minuit, […] les contremaîtresses arrivaient derrière nous et disaient "Bon, il est temps de chanter !" Ça s'appelait paus ar butun, c'est-à-dire "peser le tabac". Les contremaîtresses aimaient que les filles chantent : la nuit cela évite de s'assoupir, et on travaille plus vite qu'en causant ! » Tous les répertoires y passent… y compris des chants appris lors de séjours dans d'autres conserveries comme « M'en revenant de Saint-Jean-de-Monts », en vogue au Guilvinec ! Dans les pauses, les ouvrières chantent dans la ronde la dans kan (« danse au chant ») : *Tri martolod yaouank Trala la la ladira…*

Bretonnes de la conserverie de Fromentine. Les femmes du Guilvinec sont reconnaissables à leur coiffe dite Pain de sucre. Cli. : anonyme; coll. : G. Tessier ; fonds : Arexcpo-OPCI-EthnoDoc.

OPCI EthnoDoc

la Barre de Monts Fromentine

La conserverie de Fromentine

IIIe - Douarnenez : des conserveries d'hier à celles d'aujourd'hui

La reprise de l'usine de Fromentine par les établissements Levesque, dans les années 1950, se fait sous l'influence de la contremaîtresse Louise Nézou, de l'usine de conserve Gendreau, qui avait débuté dans les usines douarnenistes. Elle était la belle-mère de Gaston Gauduchon, gérant de la conserverie de Fromentine.

Le séchage des filets, vers 1890, à Douarnenez. Cli. : inconnu ; coll. : M. Colleu ; fonds : OPCI.

Des centaines de chaloupes sardinières

Du temps où Douarnenez était la « capitale française de la sardine », sa chaloupe de pêche faisait sa richesse et son renom. Vers 1900, neuf cents y étaient immatriculées ! Ce type de voilier de travail gréé au tiers, bien marin, était en usage dans tous les ports sardiniers cornouaillais. Le coeur de cette pêche était en baie de Douarnenez qui accueillait d'immenses flottilles : chaque soir en saison, plusieurs centaines de chaloupes rejoignaient le port. La motorisation est venue, les formes de pêche et les types de bateaux ont changé au point que la chaloupe sardinière douarneniste a disparu. Mais l'association Treizour en a reconstitué une (d'une longueur de 10 m), lancée en 1983, qui navigue toujours aujourd'hui et qui est devenue un des symboles du port : *Telenn Mor* (« harpe des mers »).

Déchargement de la sardine au Rosmeur, Douarnenez, vers 1900. Cli. : inconnu ; coll. : Musée de Bretagne.

Les comices des confiseries de sardines, à Douarnenez, vers 1910. Carte postale Villard - Collection Villard, Quimper ; coll. : M.-P. Côme ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Les conflits sociaux des années 1920

Des crises sociales vont marquer l'histoire des conserveries tout au long de la Troisième République. Notamment à Douarnenez où, en 1905, les ouvrières d'usines font grève et obtiennent d'être payées à l'heure et non au mille de sardine travaillé. Vingt ans plus tard, toujours à Douarnenez, une grève plus importante encore – elle dure deux mois – prend une ampleur nationale, et là encore les femmes gagnent. « Extraordinaire moment de l'histoire sociale, écrit Jean-Michel Le Boulanger, où s'affrontent le jeune parti communiste, des patrons de droit divin, des factieux attirés par Mussolini, sur fond d'insolence et de panache, de fêtes, de pleurs et de sang. Et tout cela à Douarnenez, devenue, la "ville rouge"». Aujourd'hui encore bien des Douarnenistes connaissent un des chants entonnés alors par les ouvrières dont le refrain dit : « Saluez riches heureux, ces pauvres en haillons / Saluez ce sont eux qui gagnent vos millions ».

Grève des sardinières, le 20 novembre 1924, à Douarnenez. Cli. : inconnu ; Coll. : Musée de Bretagne.

En breton, en francais ou en douarneniste ?

Sardinière faisant la mise en boîte - Usine Chancerelle, à Douarnenez. Carte postale Phot. Neurdein et Cie, Paris ; coll. : M.-P. Côme ; fonds : Arexcpo-OPCI.

Selon les ports, la place du breton diffère, en lien avec l'origine sociale et géographique des ouvrières. Dans les ports sardiniers où le breton était en usage, dans la première moitié du XXe siècle, le répertoire passait d'une langue à l'autre, et bien des chants étaient bilingues. On entendait aussi des chants en breton là où les ouvrières étaient expatriées : de La Turballe à Gujan-Mestras… Une culture de « travailleuses maritimes émigrées ».

Sans oublier les compositions des ouvrières ; ainsi à Douarnenez, on se brocarde d'une usine à l'autre : *Merc hed Eugène Jacq zo begoù bras / Brasac'h o beg ur botez koat* (« Les filles de chez Jacq sont des grandes bouches / Leur bouche est plus grande qu'un sabot de bois ») / Jouez lari lara Et le sac et le blé / *Merc hed Eugène Jacq zo begoù bras / Brasac'h o beg ur botez koat* (« Les filles de chez Jacq sont des grandes bouches / Leur bouche est plus grande qu'un sabot de bois »).

Une industrie toujours présente à Douarnenez

Boîtes de conserves de sardines produites à Douarnenez. Cli et coll. : Musée de Bretagne.

Jusqu'en 1970, Douarnenez fut le premier port sardinier de France, et si la plupart des conserveries ont dû fermer, cette industrie y reste importante. C'est même là qu'est implantée la plus vieille conserverie de poisson du monde : la Maison Chancerelle, employant plus de 300 salariés, qui commercialise ses boîtes sous la marque Connétable. Douarnenez possède également une société fournissant les boîtes de conserve : la Franpac, qui y a été créée en 1912. Autre conserverie importante : Paul Paulet (marque Petit Navire), à laquelle il faut ajouter des conserveries artisanales comme Kerbriant.

OPCI EthnoDoc
la Barre de Monts Fromentine

La conserverie de Fromentine

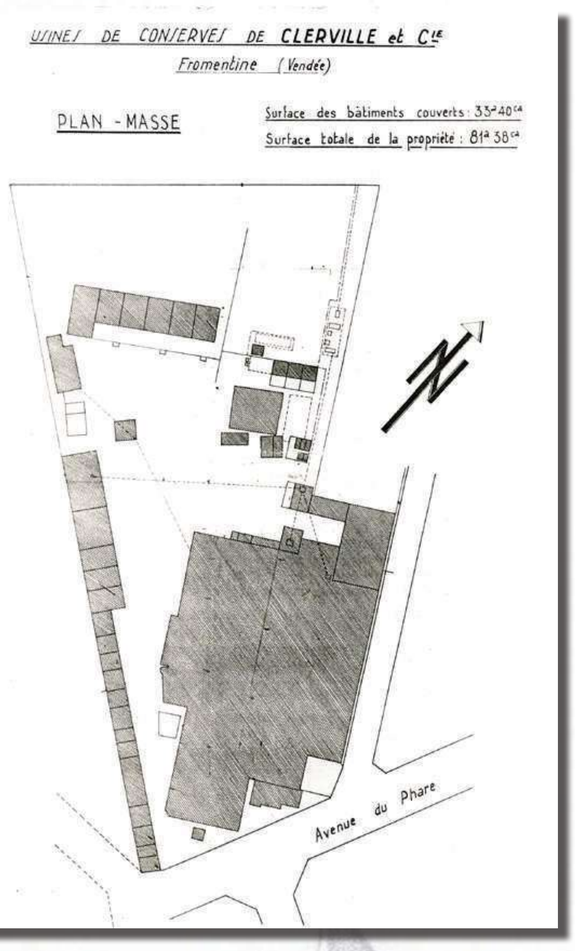
IV - L'usine de conserve et sa production

Si à l'origine de la création de la conserverie il s'agissait de traiter la sardine, ce qui est resté sa spécialité, pour diverses raisons, surtout économiques, il a fallut élargir la palette des produits traités. Pendant la guerre de 1914-18, c'est du coton hydrophile ; de 1920 à 1934, le personnel met en boîte des petits pois ; de 1940 à 1944, on met en boîte de la viande, (« du singe » comme disaient les travailleuses) pour l'armée allemande. Cette activité complétera celle de la mise en boîte de sardines en 1946.

Les bâtiments

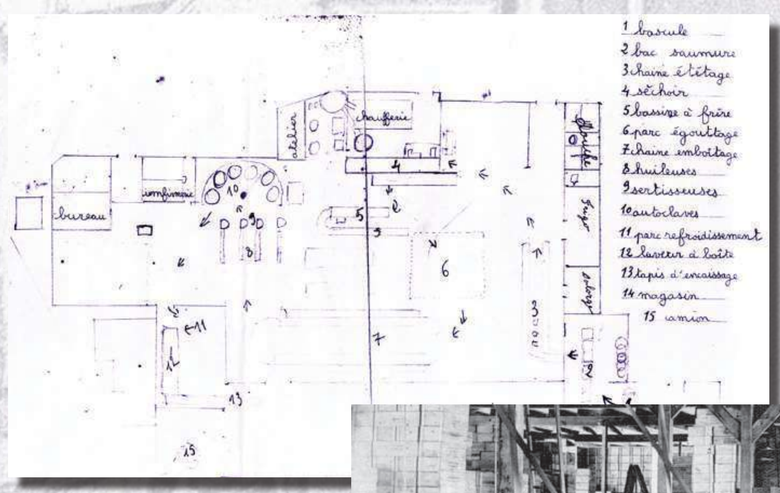
Construite en 1907, l'usine est opérationnelle en avril-mai 1908. Différents agrandissements s'avèreront nécessaires, notamment pour le stockage des emballages ou pour loger le personnel provenant de Camors et du Guilvinec. La haute cheminée en brique a remplacé le tuyau métallique en 1929.

La conserverie telle qu'elle se présente en 1969. Cli. et coll. : Gaston Gauduchon ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.



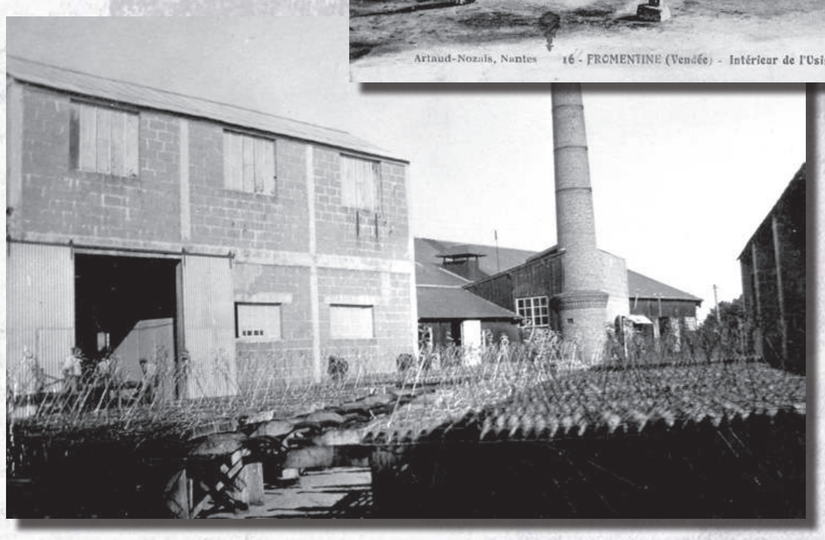
Plan de l'usine de conserve De Clervilles et C^ie^, à Fromentine, vers 1950. Cli. : inconnu ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

L'organisation interne



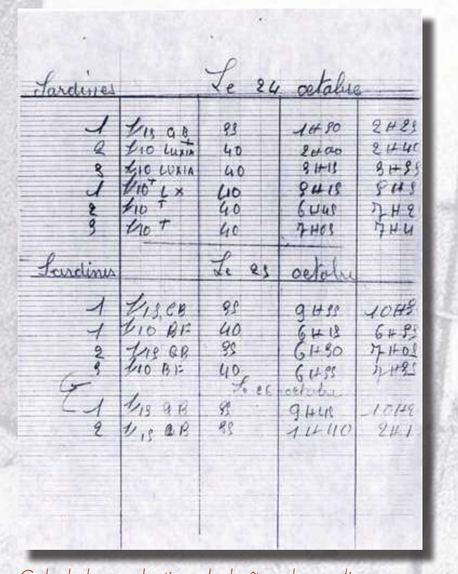
Croquis des postes de travail de l'usine de conserve en 1969, selon les souvenirs de Guy Tessier, technicien de la conserverie. Cli. et coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Fromentine - Intérieur de l'usine de conserve, vers 1910. Édit. : Artaud-Nozais, Nantes ; coll. : Alain Retureau ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

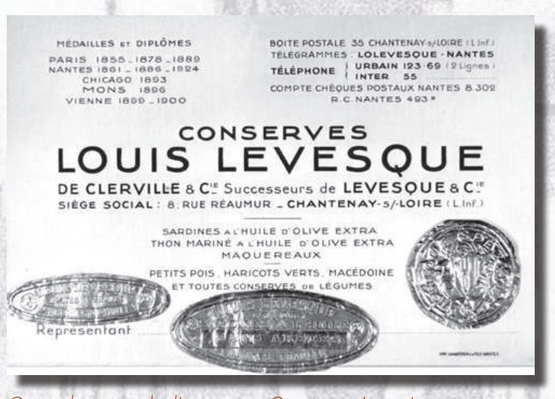


Séchage en plein air des sardines, vers 1960. Cli. : anonyme ; coll. : M. Lesveque ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

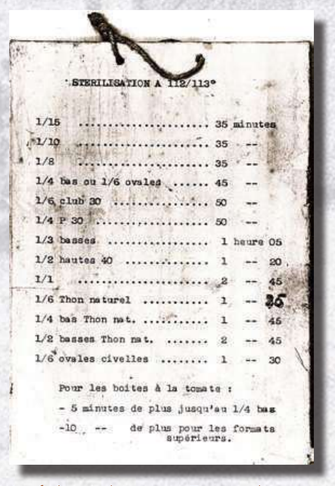
L'administration



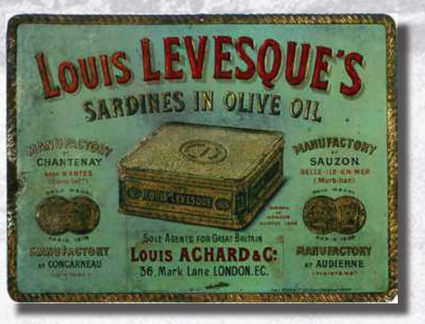
Calcul de production de boîtes de sardines, vers 1950, selon Guy Tessier. Cli. et coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.



Carte de visite de l'entreprise Conserves Louis Lesvesque, vers 1920. Cli. : inconnu ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.



La fiche technique « Temps de stérilisation », vers 1930. Cli. et coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.



Affiche anglaise « Sardines Louis Levesque » (29,7 cm x 42 cm), vers 1930. Cli. : Jean-Pierre Bertrand ; coll. : Compagnons d'EthnoDoc ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Affichette « Sardines Louis Levesque » (30 cm x 40 cm), vers 1950. Cli. : Jean-Pierre Bertrand ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Réalisation : OPCI EthnoDoc

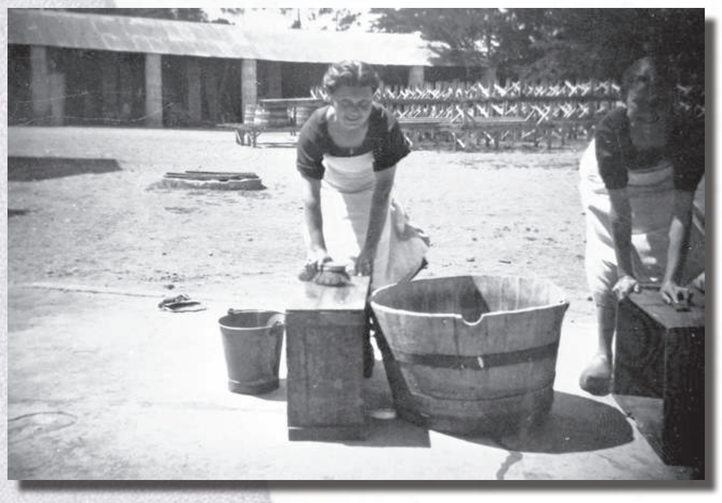
Production : la Barre de Monts Fromentine

OPCI : 02 28 11 42 51 - contact@opci-ethnodoc.fr

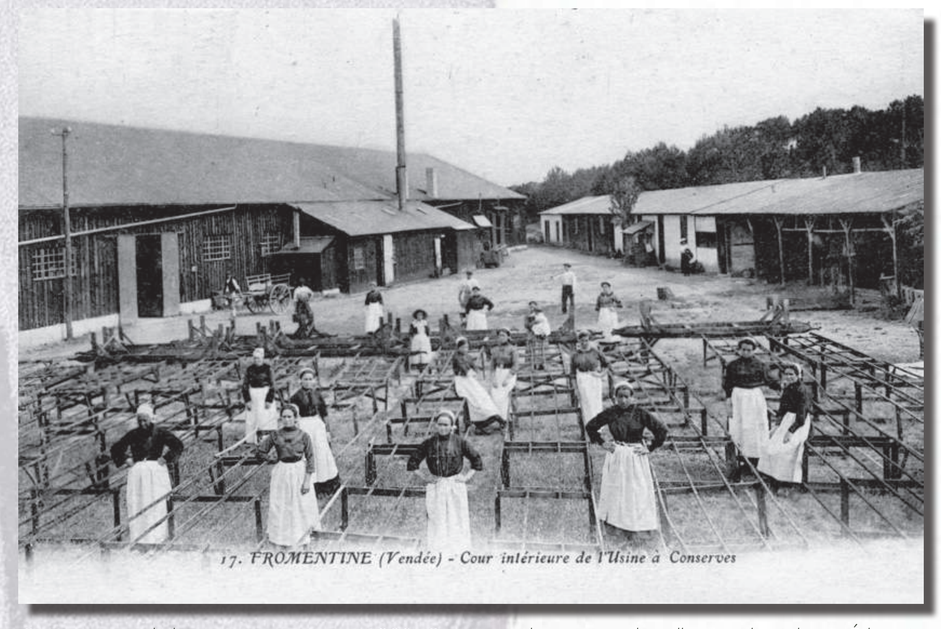
La conserverie de Fromentine

V - Le quotidien à l'usine

La conserverie de Fromentine, entre les deux guerres est saisonnière, principalement. Pour l'emboitage de la sardine, la saison commence avec les premiers débarquements, courant mai, jusqu'au mois de septembre. Mais une partie du personnel, celle payée au mois, reste jusqu'en octobre, parfois novembre. Ces employés sont chargés des postes clefs. Il n'y a pas d'horaires ni de durées fixes. Ces durées sont conditionnées par les marées, pour la livraison, et au volume à traiter.



Lavage de caisse d'emballage, vers 1950. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Retureau ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.



Cour intérieure de l'usine à conserve, vers 1920. On aperçoit les supports de grilles pour le séchage. Édit. : Artaud-Nozais, Nantes ; coll. : Alain Retureau ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Types de jetons de la conserverie de Fromentine. Cli. : Jean-Pierre Bertrand ; coll. : Arexcpo ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

En 2016, d'anciennes ouvrières de conserverie de l'Île-d'Yeu recherchent les chansons menées au travail lors d'un enregistrement à l'Abri du Marin, musée de la pêche. Cli. : Jean-Pierre Bertrand ; coll. : Compagnons d'EthnoDoc ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Les postes de travail

Aussitôt la sardine livrée par les bateaux s'enchaînent plusieurs étapes de travail : l'étêtage (enlèvement des viscères et de la tête), le lavage, le saumurage, l'engrillage et le séchage, la cuisson, l'emboîtage, le jutage avec de l'huile, la mise en boîte, le sertissage, la stérilisation, le lavage de la boîte et l'emballage.

Ci-dessous : les femmes de la conserverie sur le bateau russe, en 1965. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Compétences exportées

Avec la raréfaction de la sardine dans les années 1950, mais surtout la concurrence des pays étrangers, comme le Maroc, la rentabilité de l'entreprise devient difficile. Aussi les exploitants recherchent de nouveaux marchés et font diverses tentatives pour compléter la production. Ainsi, en 1965 et 1966, les Russes font construire des bateaux usines en France. Une trentaine d'employés de Fromentine y sont embarqués pour ouvrir les chaînes de production à bord du navire.

Une partie de l'équipe de la conserverie dans l'une des chambrées à bord du bateau russe, en 1965. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Les usinières posant sur le pont du bateau russe, en 1965. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

La compétitivité et le rendement

Comme dans toute entreprise, la recherche de gain de temps est permanente. Les horaires sont calculés au plus juste. Une sirène quelques minutes avant le début du travail appelle le personnel intérimaire. Des bonifications sont attribuées aux plus efficaces, au plus rentables. Des jetons ou des bâtons tracés à la craie sur la table de travail récompensent les plus méritantes. Pour éviter la perte de temps générée par des discussions, mais également pour garder un rythme aux travaux, les femmes sont invitées à chanter.

Réalisation : OPCI EthnoDoc
Production : la Barre de Monts Fromentine
OPCI : 02 28 11 42 51 - contact@opci-ethnodoc.fr

La conserverie de Fromentine

VI- Les distractions du personnel de la conserverie

Le dimanche, seule journée chômée, les jeunes femmes bretonnes développent des activités dont bénéficient les Barriens et ceux des environs. Les plus âgées brodent et vendent leur production aux touristes. Des bals sont improvisés dans la rue ou sur la place, menés au chant, parfois à l'accordéon. C'est de cette manière que Narcisse Mollé a appris un laridé. Il y a également des saynètes données dans le cadre d'une kermesse. Les hommes s'affrontent sur le stade de football. On profite de la dune boisée pour y passer un peu de temps avec des jeunes gens du pays... Des couples se forment. Ainsi plusieurs Bretonnes ont fondé une famille et se sont installées au pays maraîchin.

Théâtres et spectacles

Les Bretonnes lors d'une saynète, à Fromentine, vers 1960. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Dans la rue, à Fromentine, vers 1950. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Bal des bretonnes

Flashez le Qr Code ci-dessus pour écouter le laridé interprété par Narcisse Mollé.

Narcisse Mollé, accordéoniste local, en 1978. « J'avais dans mon répertoire un laridé que j'avais appris à un bal de noce d'un neveu qui se mariait avec une Bretonne. Je m'en suis servi après pour faire danser les Bretonnes à la Saint-Pierre... » racontait Narcisse Mollé aux enquêteurs d'Arexcpo. Cli. et coll. : Photo-Club d'Arexcpo ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Les Bretonnes à la kermesse, à Fromentine, vers 1960. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Les mariages maraîchins-bretons

Le personnel saisonnier étant principalement des jeunes gens, on se fréquente dans le cadre de la conserverie. Si la plupart des hommes sont de La Barre-de-Monts ou des environs, le personnel féminin venant de Bretagne est embauché pour toute une saison. Les femmes font des journées pleines, durant toute la semaine, soit 92 heures. De ces fréquentations, 15 couples, habitants et saisonnières, se sont engagés dans le mariage depuis l'ouverture de la conserverie.

Ci-dessus : les jeunes mariés de la veille, Alphonsine et Joseph Artus, en 1943, sur fond de conserverie. Cli. : anonyme ; coll. : Alphonsine Artus ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Suite au mariage de Guy et Germaine Tessier, le baptême de Marie-Christine avec les familles bretonnes et maraîchines, en 1955. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Équipes de football : le personnel de la conserverie contre le club local, vers 1960. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Noce de Célestine Le Goëllec, de Camors (56) et de Gustave Denis, de La Barre-de-Monts (85), à Camors, le 10 février 1948. Cli. : anonyme ; Coll. : Sylvère Denis ; Fonds : OPCI-EthnoDoc.

Réalisation : OPCI EthnoDoc
Production : la Barre de Monts Fromentine

OPCI : 02 28 11 42 51 - contact@opci-ethnodoc.fr

La conserverie de Fromentine

VII - Mémoire historique et sociétale de la conserverie

Arrêt de l'entreprise

Dans les années 1970, l'approvisionnement en poisson, viande et légumes devient difficile car l'usine est éloignée des centres de production. En cette période où se conjuguent concurrence et compétitivité, la marge de développement d'une conserverie de taille moyenne est bien limitée. De plus, des voisins se plaignent des odeurs, de la gêne de la fumée qui s'échappe de la haute cheminée… Pourtant dans les années 1950, 8 salariés étaient employés à l'année et, à la saison des conserves, 135 personnes constituaient l'équipe. Le dernier salarié, Guy Tessier, chargé de l'arrêt de l'entreprise, a reçu sa lettre de licenciement quelques jours après le 28 février 1969.

COMPAGNIE INDUSTRIELLE ALIMENTAIRE

C.I.N.AL.

BOUVAIS-FLON - PHILIPPE ET CANAUD
RENÉ BEZIERS - PIERRE CHANCERELLE - LOUIS LEVESQUE

"LES MEILLEURES CONSERVES ALIMENTAIRES"

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 7.000.000 DE FRANCS
SIÈGE SOCIAL : 2, RUE CENTRALE
NANTES - SAINT-HERBLAIN (L.-A.) le 28 février 1969

Monsieur Guy TESSIER
C.IN.AL.
La Barre de Monts
85 - FROMENTINE

NLC/JN/20.087/69
SERVICE DU PERSONNEL
RECOMMANDEE A.R.

Monsieur,

Nous vous avons fait part de l'obligation dans laquelle nous nous sommes trouvés de prendre la décision de fermer notre usine de FROMENTINE.

En conséquence, nous vous donnons par la présente votre préavis légal de licenciement.

Conformément aux dispositions en vigueur, vos droits correspondent à :

- Préavis de licenciement : DEUX MOIS
- Indemnité de congédiement 5/10e de mois + 5/12e de 2/10e

En vous renouvellant tous nos regrets,

nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Le Président Directeur Général

H. PIRON

BOITE POSTALE 174 NANTES 44 - Téléph. (40) 71.56.91 (lignes groupées) - Adresse Télégraphique : CINAL-NANTES
Chèques Postaux Nantes 293-33 - Registre du Commerce 63 B 16 Nantes - TELEX : 71899 CINAL STHER

La lettre de licenciement de Guy Tessier datée du 28 février 1969. Guy Tessier fut le liquidateur des biens de l'entreprise en tant que le responsable de la maintenance. Cli. : anonyme ; coll. : Guy Tessier ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

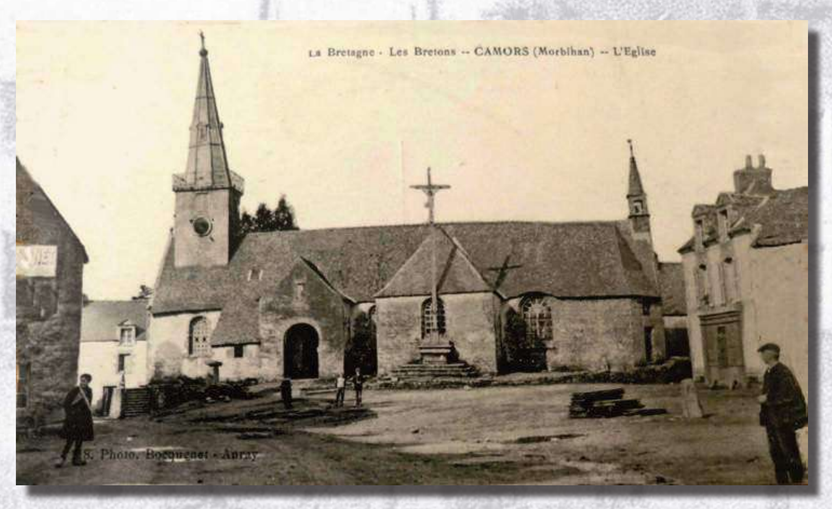
Dernier élément symbolique de la conserverie, la cheminée qui s'écroule, dynamitée, en 1976. Cli. et coll. : Jean Thiéry ; fonds : OPCI-EthnoDoc – Arexcpo en Vendée.

Garder en mémoire une histoire singulière

Le souvenir de la conserverie s'efface avec chaque départ d'un témoin. Des enregistrements d'anciens travailleurs de l'usine ont été réalisés en 1992 par l'Arexcpo. Une centaine d'images ont été numérisées. Il reste vraisemblablement des témoins dont il devient urgent de recueillir les souvenirs. Une campagne de collecte de la mémoire collective autour de la conserverie a été lancée par la municipalité de La Barre-de-Monts, les élus de Camors, découvrant cette histoire singulière, souhaitent également que des enquêtes soient menés dans leur commune, comme cela a déjà été engagé par ailleurs au Guilvinec.

Entretenir et valoriser une mémoire

Entretenir la mémoire de l'aventure humaine liée à l'histoire des conserveries : voilà un des buts de *La Sardine Sonore*. Une occasion d'inviter les acteurs des communautés qui y ont travaillé à partager leurs souvenirs, et de réunir des photos, des films. Une occasion aussi de faire la fête en faisant vivre les chants, danses, musiques et histoires qui ont résonné dans les conserveries et dans les communes d'où venaient celles et ceux qui y travaillaient. Une occasion enfin de renouer des contacts entre les communes qui ont été marquées par cette histoire économique : les habitants souhaitant contribuer à ce travail de mémoire sont invités à s'adresser aux mairies de La Barre-de-Monts et de Camors. Mais d'autres ports pourraient également y contribuer, tels Le Guilvinec.



Ci-dessus : La Bretagne – Les Bretons, - Camors (Morbihan), vers 1930. Édit. : Photo, Bocquenet - Auray ; fonds : Mairie de Camors.

Alphonsine Artus, dernière Bretonne de la conserverie, née Danet à Camors en 1922, lors d'un interview, le 7 juin 2016. Cli. : Jean-Pierre Bertrand ; coll. : EthnoDoc ; fonds : OPCI-EthnoDoc.

Première rencontre entre élus de Camors et de La Barre-de-Monts, le 16 février 2016. De gauche à droite Madame et Messieurs, Pascal Denis, maire de la Barre-de-Monts, Claude Jarno, maire de Camors, Sylviane Jaubert, Jean-Michel Guedo, adjoints, et Jean Evano, l'une des mémoires de la commune. Cli. : Jean-Pierre Bertrand ; Coll. : EthnoDoc ; fonds : OPCI-EthnoDoc.

Réalisation : OPCI EthnoDoc
Production : la Barre de Monts Fromentine
OPCI : 02 28 11 42 51 - contact@opci-ethnodoc.fr