



HAL
open science

La pêche sardinière et les conserveurs de poisson dans la Bretagne atlantique (1852-1914)

Jean-Christophe Fichou

► **To cite this version:**

Jean-Christophe Fichou. La pêche sardinière et les conserveurs de poisson dans la Bretagne atlantique (1852-1914). *Revue d'histoire maritime*, 2012, 15, pp.221-235. <10.70551/ALSU5592>. <hal-04922002>

HAL Id: hal-04922002

<https://hal.sorbonne-universite.fr/hal-04922002v1>

Submitted on 30 Jan 2025

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire HAL, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons CC BY-NC 4.0 - Attribution - Non-commercial use - International License

numéro

15

*Revue d'***HISTOIRE MARITIME**

Histoire maritime
Outre-mer
Relations internationales

*Pêches et pêcheries
en Europe occidentale
du Moyen Âge à nos jours*

Fichou – 979-10-231-1880-3



Revue d'histoire maritime

15

Pêche et pêcheries en Europe
occidentale du Moyen Âge

Les PUPS, désormais SUP, sont un service général
de la faculté des Lettres de Sorbonne Université.

© Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2012
© Sorbonne Université Presses, 2021

ISBN papier : 978-2-84050-833-5
PDF complet – 979-10-231-1869-8

TIRÉS À PART EN PDF :

Édito – 979-10-231-1870-4
Introduction – 979-10-231-1871-1
Daire & Langouët – 979-10-231-1872-8
Bochaca, Arízaga Bolumburu & Gallicé – 979-10-231-1873-5
Zysberg – 979-10-231-1874-2
Michon – 979-10-231-1875-9
Poulsen – 979-10-231-1876-6
Sauzeau – 979-10-231-1877-3
Schokkenbroek – 979-10-231-1878-0
Levasseur – 979-10-231-1879-7
Fichou – 979-10-231-1880-3
Perrin – 979-10-231-1881-0
Pencalet-Kerivel – 979-10-231-1882-7
Boisson – 979-10-231-1883-4
Varia Lesueur – 979-10-231-1884-1
Varia Le Bouëdec – 979-10-231-1885-8
Varia Blondy – 979-10-231-1886-5
Chronique Hiet-Guihur – 979-10-231-1887-2
Chronique Laget – 979-10-231-1888-9
Comptes rendus, masters et thèses – 979-10-231-1889-6

Mise en page (2012) : Compo-Méca
Version numérique (2021) : 3d2s/Emmanuel Marc Dubois

SUP

Maison de la Recherche
Sorbonne Université
28, rue Serpente
75006 Paris
tél. : (33)(0)1 53 10 57 60

sup@sorbonne-universite.fr

sup.sorbonne-universite.fr

SOMMAIRE

Éditorial	5
Jean-Pierre Poussou	

DOSSIER

Introduction	
Gérard Le Bouëdec et Thierry Sauzeau.....	9
Histoire des pêches et archéologie des anciens pièges à poissons : un patrimoine à la croisée des disciplines	
Marie-Yvane Daire et Loïc Langouët.....	23
Les pêches maritimes dans le golfe de Gascogne à la fin du Moyen Âge	
Michel Bochaca, Beatriz Arízaga Bolumburu et Alain Gallicé	45
Les terre-neuvas honfleurais (1665-1685)	
André Zysberg.....	73
Les marchands de Nantes et la pêche à la morue à Terre-Neuve au XVII^e siècle	
Bernard Michon.....	103
Orange brille : les nombreuses tentatives pour imiter le modèle des pêcheries néerlandaises du hareng en mer du Nord et dans la Baltique (XVI^e-XIX^e siècles)	
Bo Poulsen	131
Les pêches du littoral saintongeais, de Louis XIV à Napoléon III (1683-1860)	
Thierry Sauzeau.....	161
Une activité maritime néerlandaise au XIX^e siècle : la chasse à la baleine et au phoque	
Joost C. A. Schokkenbroek.....	183
Naissance et développement de l'ostréiculture : l'exemple breton (1840-1939)	
Olivier Levasseur.....	197

La pêche sardinière et les conserveurs de poisson dans la Bretagne atlantique (1852-1914)	
Jean-Christophe Fichou.....	221
La pêche thonière en Sud Bretagne (1850-1943)	
Michel Perrin	237
La pêche langoustière française sur les côtes d’Afrique de l’ouest : Innovations et adaptations face aux mutations du xx^e siècle	
Françoise Pencalet-Kerivel.....	265
Le chalutage à vapeur à Lorient (1880-1939)	
Pascal Boisson	287

VARIA

La refondation de la défense des colonies françaises après 1763 et sa mise en œuvre lors de la guerre d’Indépendance américaine	
Boris Lesueur.....	307
Lorient ou la réussite improbable d’une invention maritime (xvii^e-xviii^e siècles)	
Gérard Le Bouëdec	335
L’Heptanèse et Malte sous domination britannique	
Alain Blondy	357

CHRONIQUES

Le Voyage dans la formation des missionnaires de la Société des Missions Étrangères, 1660-1791	
Évelyne Hiet-Guihur	369
La perception de la mer dans l’Europe du Nord-Ouest à la fin du Moyen Âge (xiii^e-xv^e siècle environ)	
Frédérique Laget	375
Comptes rendus	385
Masters et thèses	395

LA PÊCHE SARDINIÈRE ET LES CONSERVEURS DE POISSON DANS LA BRETAGNE ATLANTIQUE (1852-1914)

Jean-Christophe Fichou

Bien que nos connaissances soient imparfaites en la matière, nous savons qu'à la veille de la Révolution, il existe sur le littoral breton environ 10 000 marins pêcheurs. À cette époque déjà, la pêche sardinière entre Le Conquet et Le Croisic en mobilise le plus grand nombre : dans le Finistère, on compte « 1 500 chaloupes, montées par 6 000 matelots ou laboureurs, 1 590 mouses, 800 novices. Les presses occupaient 4 500 femmes, à raison de trois par bateau »¹. Bien sûr, la pêche hauturière baleinière ou morutière arme plusieurs dizaines de bateaux chaque année, mais l'ensemble des marins embarqués est loin d'avoir la même importance. En fait, la pêche sardinière connaît un fort développement sur le littoral méridional breton au cours du XVIII^e siècle, jusqu'à éclipser les autres activités halieutiques, parce qu'elle dispose d'un débouché proto-industriel, la sardine pressée². Sans doute apparues en Bretagne à la fin du XVII^e siècle à Belle-Île, les presses permettent de préparer un poisson abondant de telle sorte qu'il se conserve facilement et qu'il peut être distribué dans les provinces les plus reculées du royaume.

En 1820, la conserve de sardine est inventée à Nantes et à Bordeaux, et cette industrie connaît un essor remarquable, confirmé après 1852 et l'invention de l'autoclave³. Dès lors, les armateurs et les presseurs disparaissent progressivement du paysage, et ce sont les fabricants qui deviennent les véritables pivots du système sardinier. Sur les places de Nantes et de Bordeaux, les installations nouvelles se développent, puis s'étendent sur le littoral breton et vendéen. Les établissements sont de plus en plus importants, et les premiers ateliers construits s'agrandissent. Leurs succès d'ensemble poussent un nombre croissant de nouveaux entrepreneurs à tenter leur chance car cette industrie neuve ne

1 Jean Lemoine, Bourde de La Rogerie, *Inventaire sommaire des Archives départementales antérieures à 1790. Finistère*, Quimper, Jaouen, 1902.

2 Dominique Robin, *Pêcheurs bretons sous l'Ancien régime*, Rennes, PUR, 2000, p. 31.

3 C'est le genre de l'inventeur des conserves, Nicolas Appert, qui met au point la technique d'un récipient fiable à fermeture hermétique destiné à la stérilisation des boîtes de sardines, équipé d'un manomètre pour vérifier la température.

demande pas des fonds trop importants pour commencer et les bénéfices réalisés sont souvent à la hauteur des espérances. La première conséquence directe sur le monde des pêches sardinières est la rupture des relations entre les marins et les acheteurs : les conserveurs ne sont pas des armateurs et ils abandonnent rapidement toutes les tentatives effectuées pour contrôler les flottilles. Il leur apparaît très rapidement que le contrôle de la filière en aval de la capture est beaucoup plus simple et plus efficace pour imposer leur emprise sur le marché et leur garantir les meilleurs prix d'achat.

222

Peu nombreux – ils ne seront jamais plus de 180 au cours de la période qui nous intéresse – ils détiennent rapidement le pouvoir et prennent les décisions à tous les niveaux, technique, social, économique, voire politique... Ce sont aussi les conserveurs qui poussent les pêcheurs à rechercher de nouvelles espèces, à découvrir de nouvelles pêcheries, à utiliser de nouveaux bateaux et de nouvelles méthodes de capture, pour approvisionner en quantité et tout au long de l'année leurs usines. Les conserveurs de poisson ont donc joué un rôle primordial dans le monde des pêches côtières françaises. En analysant trois exemples précis : l'adoption d'un filet actif, la diversification des pêches et la motorisation, nous allons pouvoir confirmer cette hypothèse. Pour autant, alors qu'ils détenaient pratiquement tous les rênes du pouvoir sur la filière, les conserveurs ont toujours rencontré des très grandes difficultés pour imposer leur avantage dans le monde des pêcheurs sardinières qui, sans vraiment présenter un front uni, ont toujours résisté aux contraintes imposées par les fabricants de conserves.

UNE PÊCHE SINGULIÈRE

Dès la fin de l'Ancien Régime, on peut évoquer une véritable spécialisation, née avant la conserverie, et qui est parfaitement décrite au XVIII^e siècle pour bon nombre de ports atlantiques ; à Douarnenez, à Concarneau – où « le principal commerce des habitants consiste dans la pêche de la sardine qu'on y apprête et dont la consommation se fait dans le royaume » après être passée par les mains de commissionnaires de Nantes et de Bordeaux⁴ –, à Audierne⁵, au Croisic, aux Sables, à Port-Louis⁶.

Après les déboires de la Révolution, puis de l'Empire, on s'aperçoit que la pêche à la sardine reprend rapidement, mais nous ne disposons toujours pas

⁴ Julien Trévédy, *Histoire de Concarneau*, 1908, rééd. Paris, Res Universis, 1990, p. 184.

⁵ Jean Ogée, *Dictionnaire historique et géographique de Bretagne, 1776-1780*, édition revue et corrigée par Marleville et Varin, Rennes, Molliex, 1843, rééd. Mayenne, imprimerie Joseph Floch, 1979.

⁶ Archives nationales, B3 405, cité dans Éric Dardel, *État des pêches maritimes sur les côtes occidentales de la France au début du XVIII^e siècle*, Paris, PUF, 1941, p. 96.

des chiffres précis concernant le nombre total des pêcheurs qui s'y adonnent. Toujours est-il que de Saint-Brieuc à Arcachon tous les pêcheurs de sardines utilisent, jusqu'en 1958 dans la baie de Douarnenez, la même technique de capture en usage depuis le XVI^e siècle. Le seul engin employé est le filet droit, ou filet maillant. C'est une simple nappe rectangulaire confectionnée avec « de bon fil retors, du meilleur brin de chanvre ou de lin »⁷, puis de coton après 1850, plongée chaque semaine dans une solution de cachou. Chaque filet, confectionné souvent par la famille du pêcheur, mesure 25 à 40 mètres de longueur sur 5 à 10 mètres de profondeur⁸. Une ralingue supérieure porte 400 petits flotteurs de liège et maintient le filet en surface tandis qu'une ralingue inférieure lestée par quelques gros galets retient la nappe qui tombe verticalement dans l'eau. Chaque chaloupe emporte cinq ou six filets dont les mailles varient de 38 à 68 millimètres mesurées tous les cinq nœuds, tendus en diagonale, valeur qui détermine le « moule » du filet ; ces mesures sont déjà définies au XVIII^e siècle⁹. La pêche se pratique le jour uniquement à bord de petites embarcations, des canots non pontés de 2 à 6 tonneaux et de 6 à 8 mètres de longueur, armés par le patron, trois ou quatre hommes d'équipage et un mousse. Arrivé sur le site, un des filets, du moule de la sardine signalée, est amarré à l'arrière. Les avirons sont armés et l'équipage à son poste nage pour maintenir l'embarcation bout au vent pendant que le patron, debout à l'arrière, mouille le filet, et le file lentement à la mer¹⁰. De la baille installée au centre de l'embarcation, il sort la rogue, mélange saumuré d'œufs de poissons, et plus particulièrement de morue¹¹, en provenance de Norvège. Chaque chaloupe utilise en moyenne 25 barils de 130 kilos de rogue par campagne de pêche. De cette manière, le patron « lève » le poisson qui « travaille » autour du filet puis vient se mailler par les ouïes, et ne peut plus se dégager. Quand il juge la pêche

- 7 Henri Duhamel du Monceau, *Traité général des pesches et histoires des poissons qu'elles fournissent*, 1769, rééd., Luxembourg, Connaissances et mémoires européennes, 1998, section II, p. 3.
- 8 Denis Binet, *Les Pêches côtières de la baie du Mont-Saint-Michel à la baie de Bourgneuf au XIX^e siècle*, Plouzané, Ifremer, 1999. Les mesures, qui varient selon les ports, sont plus importantes à Douarnenez qu'à Lorient.
- 9 Henri Duhamel du Monceau, *Traité générale des pesches...*, *op. cit.*, section II, p. 107.
- 10 Édouard Le Danois (dir.), *Manuel des pêches maritimes françaises*, Paris, 1935, p. 107. Le moule est la distance exprimée d'abord en lignes puis en millimètres, qui sépare cinq nœuds consécutifs. Par extension, on prit l'habitude de définir le poisson pêché par le moule du filet utilisé pour le capturer. Plus le moule est important, plus le poisson est gros.
- 11 Service Historique de la Défense (ensuite SHD), Marine, Brest, 3 P 2-2 : Quimper, le 3 juillet 1856, le commissaire de l'Inscription maritime, de Leissegues-Rosaven : « En Norvège, les ovaïres sont dégagées de toutes les membranes qui les enveloppent, on les sale puis on les met dans des barils en ajoutant une nouvelle couche de sel sur chaque ovaire ; le tout est pressé et lorsque le baril est plein on le ferme ».

suffisante et le filet rempli, il ramène l'engin, aidé par les hommes du bord qui le halent à bord, puis il est procédé au dégagement des poissons des mailles. Cette opération très délicate exige une certaine adresse de la part des marins pêcheurs¹².

Ce filet ancestral est un engin passif qui capture les sardines qui se laissent prendre ; il est nécessaire d'appâter le poisson avec la rogue, indispensable mais très onéreuse¹³. Afin de supprimer ces défauts, on s'emploie dès 1850 à créer des filets perfectionnés pour encercler la sardine tout en réduisant l'usage de la rogue, évidemment sous l'influence des conserveurs, qui recherchent une sardine moins chère et en quantité. Mais l'opposition des pêcheurs à toute forme de filets actifs est constante, et leur obstination de tous les instants condamne pour trois quarts de siècle un engin beaucoup mieux adapté à leur type de pêche.

224

Pour remédier aux problèmes de cherté de la rogue, mais aussi pour assurer des approvisionnements plus importants et plus réguliers, les conserveurs poussent les pêcheurs sardiniers à utiliser les nouveaux filets actifs, mis au point vers 1850, alors que les conserveurs de sardines sont parvenus à maîtriser la production en utilisant des stérilisateur¹⁴. Il leur faut de plus en plus de poissons pour garnir leurs boîtes qui se vendent très bien et fort cher dans le monde entier. Par extrapolation, on peut estimer le nombre des pêcheurs sardiniers sans doute à un tiers du total des pêcheurs français – évalués à 45 392 en 1847, et à 50 847 en 1859 – soit 15 à 17 000 hommes. Après 1865, nous disposons d'informations plus précises, et notamment du nombre de pêcheurs sardiniers : ils forment la majorité des équipages¹⁵, qui ne sont plus sous la coupe des armateurs presseurs comme au XVIII^e siècle. Pour autant, ils ne disposent que d'un très étroit champ de manœuvre face à des conserveurs de mieux en mieux organisés.

En effet, s'il peut paraître naturel que les premiers conserveurs installés, le plus souvent des citadins, aient évité soigneusement d'armer des chaloupes pour leur compte, voire simplement de détenir des parts d'armement, les sauteurs presseurs et les mareyeurs eux aussi abandonnent rapidement cette activité dès qu'ils construisent leurs premières usines. Ce groupe présente une attitude vis-à-vis de l'innovation qui est double, car la conserve de sardine est en fait très mal acceptée dans beaucoup de ports où elle apparaît. Dans leur grande majorité, les

12 Joseph Kerzoncuff, *La Pêche maritime*, Paris, Challamel, 1917.

13 Pour une tonne de sardines pêchées, il convient de jeter 250 à 350 kilos de rogue.

14 Jean-Christophe Fichou, « L'étonnant maintien d'une technique de pêche archaïque : le filet à sardines de rogue », *Neptunia*, n° 245, mars 2007, p. 24-31.

15 Sauf indications contraires, tous les chiffres donnés sont extraits des statistiques des pêches publiées dans la *Revue Maritime et Coloniale* de 1867 à 1888, puis de façon autonome de 1890 à 1939, pour la période qui nous intéresse, par l'Imprimerie nationale, sous le titre *Statistique des Pêches Maritimes*.

presseurs s'opposent farouchement, dans un premier temps, aux implantations jugées concurrentielles, puis ils comprennent l'intérêt de la nouvelle industrie pour se lancer à leur tour dans cette aventure, tout en maintenant un temps leurs activités premières. Ils connaissent parfaitement le produit d'origine, sa pêche et sa commercialisation. Ils possèdent les ateliers qui peuvent être transformés en conserveries sans problème particulier ; ils affrètent le plus souvent les bâtiments pour le transport des produits finis. Ils ont déjà, pour la plupart, des marchands d'huiles d'olive parmi leurs relations d'affaires. Ils s'assurent aussi contre l'indéniable baisse d'activité des presses¹⁶. Ils bénéficient dans leur cité d'une autorité morale et sociale indiscutable. Autant d'éléments qui les poussent rapidement à investir dans les usines de conserves. Il en est ainsi des Marquet à Port-Louis, des Drouet aux Sables-d'Olonne¹⁷, d'Édouard Caradec à Crozon, des Clairian puis des Chancerelle à Douarnenez, suivis par les Guillou-Penanros et les Delécluse qui tous délaissent l'activité d'armement de chaloupes sardinières, puis s'en retirent complètement.

Pour autant, ce sont bien les fabricants qui poussent à l'utilisation des nouveaux filets : pour éviter d'appâter le filet dormant traditionnel, il convient de capturer la sardine au moyen d'un filet tournant. De cette manière, on évite d'attirer le poisson à la surface dans les mailles du piège et la consommation de la rogue est diminuée d'autant. En avril 1853, la nasse est au point¹⁸, mais elle n'est pas utilisée par les pêcheurs¹⁹. La première mention sûre signalant l'utilisation d'un filet traînant pour pêcher la sardine à La Turballe est parue dans les *Statistiques des Pêches* publiées en 1872²⁰. Les conserveurs et l'administration de la Marine sont pleinement convaincus des progrès apportés, mais l'emploi d'un tel filet suscite une « émotion assez vive dans la population maritime de la localité », comme le souligne d'un doux euphémisme l'administrateur des pêches²¹.

Deux courants d'opinion s'opposent diamétralement : d'un côté, les partisans de ce nouveau filet et, de l'autre, ses détracteurs « beaucoup plus nombreux que les premiers »²². Dans cette situation, le département de la Marine ordonne un complément d'enquête en premier lieu pour calmer les esprits et aussi pour

16 André Marie d'Avigneau, *L'Industrie des conserves de poissons en France métropolitaine*, Rennes, Imprimerie Bretonne, 1958, p. 73.

17 Florence Regourd, « Industries et ouvriers vendéens en 1848, d'après l'Enquête sur le travail agricole et industriel », *Enquêtes et documents*, 1978, 4, p. 71.

18 Archives départementales du Finistère (ensuite ADF), 9 M 5, Dépôt de brevets, Quimper, le 16 avril 1853.

19 Appelée par les pêcheurs de Douarnenez « Ar boul grunn », dans *Revue maritime et coloniale* (ensuite *RMC*), tome 12, 1864, p. 264.

20 *RMC*, t. 40, 1874, p. 817

21 *Id.*, t. 47, 1875, p. 497.

22 *Ibid.*

connaître les avantages et les inconvénients de la senne Belot. Pour le ministère de la Marine et les industriels sardiniens, il est évident que son utilisation et sa généralisation sont nécessaires à tous les points de vue : d'une puissance bien plus considérable que le filet droit traditionnel, il permet des pêches rapides et bien plus abondantes pour un travail moindre. Les conserveurs disposent d'un poisson en abondance et à meilleur coût. Pourtant, dans leur ensemble, les marins pêcheurs contestent les conclusions du rapport et demandent l'interdiction pure et simple de l'engin²³. Mais les fabricants de conserve ne tiennent pas compte de ces menaces et encouragent au contraire les patrons à utiliser la senne durant la campagne de 1874. Les réactions des opposants au nouveau système ne se font pas attendre. Les esprits chez les marins pêcheurs de Douarnenez sont au comble de l'effervescence : les cris « à bas les poches ! ont été entendus dans presque toutes les rues ou quartiers de Douarnenez »²⁴.

226

Face à cette levée de boucliers, le ministère recule. D'après les renseignements obtenus, il est convenu d'exécuter de nouveaux essais avant de se prononcer définitivement²⁵. Parallèlement, le ministre, l'amiral de Dompierre d'Hornoy, appelle l'attention de tous les préfets maritimes et chefs de service sur les résultats très positifs de cet engin. Il signale à tous les pêcheurs de sardines, autres que douarnenistes, les essais concluants menés avec le nouveau filet, et il insiste auprès de ses subalternes pour qu'ils déploient toute leur énergie afin de faire connaître l'engin aux pêcheurs, « de bien leur en faire comprendre les avantages et de leur en conseiller l'usage »²⁶. Les principaux acteurs économiques du littoral sardinien sont du même avis, et demeurent convaincus que le filet droit a vécu, mais les marins pêcheurs résistent et ne veulent pas en entendre parler, tout au moins en Bretagne. On aurait pu penser que, pour contourner le problème, les conserveurs deviennent armateurs et imposent à leurs équipages l'usage des filets tournants, mais il leur était impossible d'obtenir l'allégeance de tous les pêcheurs puisqu'une bonne part d'entre eux aurait, de toute manière, continué de travailler à son propre compte. La partie de bras de fer est à son paroxysme à la veille de la Grande Guerre lorsque les fabricants décident de fermer leurs usines et de ne plus acheter de sardines tant que les prix restent élevés, ce qui revient à dire tant que le filet tournant n'est pas adopté. Le conflit mondial suspend, pour un temps, les hostilités dans le monde sardinien.

Ce n'est qu'au Pays Basque, où toute la pêche est aux mains de quelques armateurs très puissants que le filet tournant est utilisé rapidement. Cependant,

23 ADF, 4 S 364, Douarnenez, le 14 janvier 1874, le commissaire au préfet.

24 *Id.*, 4 S 355, Douarnenez, le 19 octobre 1874, le commissaire au préfet.

25 Archives des Affaires maritime, Brest, Paris, le 12 novembre 1874, le commissaire général de la Marine, directeur des services administratifs, de Bon.

26 *Id.*, Paris, le 9 avril 1874, le ministre de la Marine.

il faut attendre la promulgation de l'arrêté du 1^{er} janvier 1959 pour que dans toutes les eaux françaises soit autorisé l'emploi du filet tournant et coulissant. Pour éviter une trop grande dépendance vis-à-vis des seuls pêcheurs sardiniens, les conserveurs décident d'élargir leurs sources d'approvisionnement et recherchent de nouveaux poissons de conserve²⁷.

DE NOUVEAUX POISSONS DE CONSERVE

On peut dire que la diversification des activités de pêche de conserve est directement liée à l'entêtement des sardiniens de ne pas modifier leurs traditions de pêche. L'obligation de travailler d'autres poissons que la sardine repose, d'une part, sur le fait que les usines ne travaillent que l'été, lorsque la sardine paraît, quant elle paraît, et, d'autre part, que les fabricants savent depuis longtemps que les pêcheurs ne veulent pas améliorer les rendements, donc que les prix restent *de facto* élevés. Pour tous les conserveurs, la fermeture des fabriques pendant plus de huit mois de l'année apparaît bien évidemment comme un non-sens économique. Pour les autorités maritimes aussi, qui s'inquiètent des temps d'inactivité de leurs inscrits maritimes sardiniens. Très rapidement des avis paraissent pour tenter de remédier à cette situation de chômage technique : « l'attention des marins pourrait être utilement excitée vers les autres pêches du maquereau, du thon, et du poisson frais qui sont susceptibles de donner de beaux bénéfices »²⁸.

Pour résoudre ce problème, les fabricants pensent très tôt non pas à remplacer la sardine, mais à compléter la gamme des produits préparés en conserve, ce qui est difficile à réaliser parce qu'il faut trouver des produits se prêtant à la mise en conserve sans modifier les structures des usines en place. Et puis personne ne peut prédire l'accueil de la clientèle. On sait que Colin, l'illustre précurseur, proposait dans son catalogue, outre les sardines confites dans l'huile, des « filets de maquereaux au vin d'Oporto », des pâtés de saumon truffés, des pâtés de soles « délices de S.A.R. Madame la duchesse de Berry ». Mais ces productions annexes ne représentent jamais l'essentiel de la fabrication et connaissent un simple succès d'estime, assez confidentiel, auprès des consommateurs. Les conserveurs reprennent cette idée de diversification quand la sardine disparaît trop souvent ou quand les conflits avec les pêcheurs s'intensifient. Depuis longtemps déjà, ils n'hésitent pas à travailler toute la marchandise proposée. En 1859, la maison Amieux, encore bien petite, n'hésite

27 J.-C. Fichou, *Les Conserveries de sardines et les conserveurs, littoral atlantique français, 1852-1969*, Habilitation à diriger les recherches, université de Bretagne occidentale, Brest, 2006, p. 344 et sq.

28 « Statistique des pêches maritimes », *Revue maritime et coloniale*, t. XIX, 1867, p. 700 et sq.

pas à préparer l'ensemble des petits poissons apportés par les pêcheurs étellois : anchois, maquereaux, sardines²⁹. Si l'on analyse la production des conserveries du Croisic en 1878, on apprend qu'elles ont fabriqué 365 tonnes de sardines à l'huile, 27 tonnes de thon à l'huile et 13 tonnes de petits pois³⁰. Déjà à cette époque les fabricants tentent une timide diversification, ou plutôt un complément d'activité, alors que nous sommes dans la période euphorique des ventes de la sardine. Les techniques acquises sont assez peu complexes, et les modifications de la chaîne de fabrication n'entraînent aucune difficulté insurmontable. Mais c'est surtout une barrière psychologique qu'il faut surmonter, celle du goût de la clientèle, qu'il faut persuader de la valeur des nouveaux poissons présentés. Pour vendre ces mets différents certains conserveurs n'hésitent pas à confectionner des recettes vraiment nouvelles : le brevet déposé par Eugène Fouché pour un système de préparation de pâtés de poissons, thons, sardines ou maquereaux, conservés en terrines ou en boîtes de fer-blanc³¹ nous apprend que ce conserveur brestois diversifie la gamme proposée au client. En revanche, nous ne connaissons pas le résultat commercial de ses produits.

La maison Guien, installée au Palais en 1852, se spécialise très rapidement après sa création dans la seule préparation de thon mariné³², mais c'est sans doute la maison Philibert Schnelle³³, fondée en 1827 à la Rochelle, qui est la première à préparer le thon à l'huile en conserve, avant 1860, car elle bénéficie des apports réguliers des poissons de l'île de Ré et de l'île d'Yeu³⁴, tout en rappelant que la maison Peyron présente à l'Exposition universelle de Paris de 1855, « dix kilos de conserves de sardines et de thon à l'huile »³⁵. Il s'agit donc d'une préparation bien connue de tous les conserveurs. Par la suite, les usines de la région, et plus particulièrement celles des Sables-d'Olonne, prennent elles aussi l'habitude de travailler les thons pêchés localement mais toujours en petite quantité ; cette activité reste secondaire et la sardine est toujours considérée comme le poisson noble. Le thon demeure encore un poisson de faible valeur commerciale, très peu apprécié de la clientèle huppée de l'époque, et même des

29 Étel, le 31 juillet 1859, Maurice Amieux à son père, cité dans Roger Cornu et Phanette de Bonnault-Cornu, *Pratiques industrielles et vie quotidienne : les conserveries et ferblanteries nantaises (xix^e-xx^e siècles)*, Nantes, LERSCO, 1989, chapitre 8, p. 6.

30 *Ports maritimes de France, d'Ouessant au Pouliguen*, Paris, Imprimerie nationale, 1879, p. 600.

31 ADF, 9 M 5, dépôt de brevet, le 20 décembre 1880.

32 Xavier Dubois, *Les Mutations des systèmes sardiniens en Bretagne Sud au xix^e siècle*, thèse de doctorat, université de Bretagne Sud, Lorient, 2002, p. 800.

33 Réclame Châtelain et Basset, vers 1890.

34 Amédée Odin, Georges Roché, « La Pêche du germon dans le golfe de Gascogne », *Revue des Sciences naturelles de l'Ouest*, 1892, p. 217.

35 ADF, 8 M 61, Exposition universelle de Paris 1855 : Quimper, le 13 septembre 1854.

pêcheurs. Dans certains ports, il n'est même pas pris : en octobre 1866, alors que les thons pénètrent dans la baie de Douarnenez et détruisent les derniers bancs de sardines, les pêcheurs locaux réclament – et obtiennent – des primes pour détruire le gros carnassier considéré comme un nuisible et qui, une fois tué, n'est pas commercialisé mais vendu, ou plutôt donné, aux agriculteurs voisins comme amendement marin³⁶. Mais les usines de plus en plus grandes, plus nombreuses et mieux équipées supportent mal les périodes de chômage, d'autant plus que depuis 1872 la pêche de la sardine diminue régulièrement : à Concarneau cette baisse a, sans doute,

pour raison principale le nombre toujours croissant des établissements de conserves construits sur tous les points de littoral. Le prix élevé de la rogue rentre aussi pour quelque chose dans cette diminution de la pêche ; car, par suite de sa valeur, le pêcheur ne jette de rogue qu'avec parcimonie et le poisson n'étant pas continuellement retenu en baie par l'appât, disparaît au moindre changement de temps³⁷.

Pour compenser cette perte, les conserveurs concarnois imaginent différentes solutions dont la plus simple consiste à aller chercher la sardine dans les ports où la pêche est fructueuse. Ils arment des bateaux chasseurs qui achètent la sardine sur les lieux de pêche. Les Groisillons, qui se font une spécialité de ce cabotage de pêche, très courant au XVIII^e et au début du XIX^e siècle, sur de grandes chaloupes pontées jaugeant de 15 à 20 tonneaux – les anciens chasse-marées –, armées à la pêche, viennent chaque année dans la baie de Douarnenez. La sardine y est déposée « et salée légèrement, assez toutefois pour être conservée 48 heures au moins ; elle est transportée sur les points de la côte où la pénurie de poisson lui fait atteindre des prix plus élevés que sur notre place »³⁸. La seconde solution envisagée pour parer au manque de sardines est de remplir les boîtes avec d'autres espèces de poissons : les sprats sont utilisés dès 1870 et travaillés comme des sardines mais leur qualité inférieure intrinsèque et les conditions bâclées de préparation obligent à vendre ces conserves moins cher. D'un autre côté, la population ouvrière suffisamment aisée, toutefois incapable de s'offrir des sardines à l'huile, un mets des tables bourgeoises, apprécie ce nouveau produit qui connaît un réel succès notamment dans les régions minières du Nord et de l'Est, mais pas avant le tournant du XIX^e siècle. Le ministère de la Marine, bien conscient des problèmes des inscrits, mais aussi de ceux des conserveurs, accepte de participer aux tentatives de diversification tentées par

36 SHD Marine, Brest, 3 P 2-3, Quimper, le 31 octobre 1866, le commissaire de l'Inscription maritime.

37 Archives personnelles, Quimper, le 30 juin 1883, l'ingénieur des Ponts et Chaussées Fenoux.

38 Firmin Frostin, « Douarnenez, port de pêche », *Revue maritime*, t. 86, 1885, p. 594.

les usiniers. Ainsi, au début des années 1890, les maisons Chancerelle, Béziers et Guilloteaux adressent-elles à la préfecture maritime de Brest des conserves de petits maquereaux à l'huile pour les faire goûter sur les bâtiments militaires³⁹.

La preuve est faite que les conserves de jeunes maquereaux préparées dans des conditions identiques à celles des sardines sont parfaitement acceptées par les équipages. De plus, le produit proposé par les conserveurs est moins onéreux ! Autant de bonnes raisons qui poussent la Marine à acheter ces conserves. En vue de « varier autant que possible le repas des marins et aussi pour favoriser, dans une certaine mesure, une industrie nouvelle, introduire les conserves de maquereaux est une bonne idée ». Le conseil municipal de Groix et la chambre de commerce de Lorient se démènent pour écouler de nouveaux produits ; en 1887 elles demandent que le thon, comme la sardine et le maquereau, rentre dans les approvisionnements réguliers de la Marine et de la Guerre : « Le thon est un poisson très nourrissant et son prix est aujourd'hui entre celui de la sardine et celui du maquereau »⁴⁰.

230

Vers 1893, le centre le plus important pour la fabrication des conserves de thon à l'huile est toujours Les Sables-d'Olonne, mais de plus en plus d'usines commencent à rajouter le thon à la préparation traditionnelle de la sardine : à la Rochelle, à Port-Breton, à Saint-Gilles, au Croisic, au Palais, à Port-Louis et à Concarneau⁴¹, cette activité prend une ampleur considérable. Elle se déplace vers les centres industriels bretons au fil des ans car les prix de vente ne cessent d'augmenter. Certains conserveurs n'hésitent pas à placer tous leurs espoirs sur ce gros poisson et suppriment même les chaînes d'emboîtage de sardines dans les usines les plus excentrées pour se consacrer en priorité au thon, qui demande moins de main-d'œuvre. C'est le cas notamment à Groix qui devient dès 1875 le premier centre industriel pour ce poisson. Les pêcheurs vendéens eux aussi commencent à abandonner le petit poisson pour se livrer à la capture du thon⁴².

En quelques années, tous les ports de l'Atlantique reçoivent des thons et, en 1908, la moitié des usines de sardines travaillent aussi ce poisson, dont 22 à Concarneau, 8 à Douarnenez, 8 également aux Sables⁴³. Après Les Sables et Groix, Concarneau se fait rapidement une spécialité du produit. De grandes usines concarnaises travaillent presque exclusivement le thon : l'usine Provost-

39 SHD Marine, Brest, 1 D 133, Rapport de la Commission des Travaux de la Marine, Brest, le 1^{er} décembre 1885.

40 Archives de la chambre de commerce et d'industrie (ensuite CCI) de Lorient, Lorient, séance du 14 juin 1887.

41 G. Roché, A. Odin, « La Pêche du germon dans le golfe de Gascogne », art. cit.

42 *Revue maritime et coloniale*, 1894, t. 122, p. 704.

43 Paul Granbesançon, « La Pêche au thon dans le golfe de Gascogne », dans *Compte-rendu du V^e Congrès national des pêches maritimes*, Les Sables-d'Olonne, éd. J. Pérard, 1909, p. 220-242.

Barbe se targue d'en fabriquer plus de mille tonnes par an et se déclare en 1925 le plus gros producteur de conserves de thon du monde. Le thon n'est plus une activité d'appoint, il est attendu avec impatience : « Les arrivages de thons commencent. Une chaloupe venant de Groix en a livré 500 jeudi dernier à l'usine Teyssonneau »⁴⁴.

Dès 1870, quelques usines préparent d'autres poissons, mais en petite quantité : les mullets, les petits maquereaux ou lisettes, les anchois, les rougets, les petits lieus et même les petits bars... toujours frits et conservés à l'huile selon la méthode traditionnelle adoptée pour la sardine. En fait, les conserveurs utilisent tout ce qui se présente quand la sardine est rare. Le maquereau et le sprat sont particulièrement travaillés à Douarnenez, au Guilvinec et à Audierne, où ils présentent l'intérêt supplémentaire d'être pêchés en hiver : décembre et janvier pour le sprat ; février, mars, avril et mai pour le maquereau. Ainsi, non seulement les usiniers disposent d'un poisson toujours abondant, mais, de plus, ils répartissent leurs fabrications dans l'année. Cet étalement est propice à une plus large activité, plus soignée, à une augmentation des salaires versés aux femmes, et à une utilisation plus méthodique du capital technique. La pêche des anchois est particulièrement abondante en 1883 dans le quartier de Lorient si bien que les usines n'hésitent pas à les mettre en boîte⁴⁵. Ouizille, à Lorient, s'approvisionne en poissons nobles et achète notamment des rougets confectionnés à l'huile d'olive. Après 1881, c'est surtout le sprat, très ressemblant à la sardine, qui la remplace dans les boîtes, mais pour un résultat gustatif décevant⁴⁶.

Dès lors, le mouvement de diversification s'amplifie et pratiquement toutes les usines d'une certaine importance sont équipées pour travailler plusieurs poissons différents afin, d'une part, d'étaler la saison en fonction des apports successifs de maquereaux, de thons et de sardines, et, d'autre part, d'assurer le fonctionnement des usines même si l'une des sources d'approvisionnement disparaît ou se raréfie. Cependant, on assiste à une spécialisation des pêcheurs. Si les premiers marins qui arment au thon sont, pour bon nombre d'entre eux, des sardiniers, on s'aperçoit très rapidement que les équipages et les ports d'attache privilégient un genre de pêche particulier : la sardine reste à Douarnenez alors que le thon est débarqué à Groix ou à Étrel ; à Concarneau, les deux pêches cohabitent, mais les pêcheurs qui les pratiquent entretiennent des relations conflictuelles, et dès lors le mélange des activités devient impossible :

Une anecdote plaisante et instructive, racontée par un haut fonctionnaire de la rue Royale, a été rapportée au cours des interpellations. Comme il se

44 ADF, 1 M 141, Concarneau, le 27 juin 1897, le commissaire au préfet.

45 « Statistiques des pêches maritimes, 1883 », *Revue maritime et coloniale*, 1885, t. 85, p. 201 et sq.

46 ADF, 65 U 14-20, Londres, le 24 septembre 1905.

trouvait dans un de nos ports sardiniens, il sortit un jour à la mer dans une petite embarcation et, pour se distraire, se mit à pêcher à la ligne ; en deux heures, il prit plus de deux cents petits maquereaux. Rentré à terre, il demanda à un vieux marin pourquoi il ne sortait pas. « Ah ! Monsieur, il n'y a pas de sardines dehors ». « Mais je viens de prendre en m'amusant plus de deux cents maquereaux ; vous pourriez en prendre comme vous voudriez ». « Oh ! Monsieur, puisque nous ne trouvons pas de sardines, c'est au Gouvernement à voir ce qui doit être fait. Nous ne pêchons pas le maquereau ; nous sommes pêcheurs de sardines »⁴⁷.

Les conserveurs profitent bien évidemment de cet antagonisme : si le prix de la sardine devient trop élevé, ils refusent de l'acheter et ne travaillent que des thons. Comme la sardine est très fragile, plutôt que la perdre, les pêcheurs préfèrent la brader en maudissant leurs collègues armant au thon.

LA TRÈS LENTE ADOPTION DU MOTEUR PAR LA FLOTTILLE

Un autre moyen préconisé par les conserveurs, entre autres, pour développer la pêche de la sardine est de disposer d'embarcations adaptées, capables de se rendre sur les lieux de pêche rapidement et sûrement, et sans se soucier des vents. Le seul moyen pour y parvenir est de construire des chaloupes pontées de plus fort tonnage et équipées d'un moteur. Il faut provoquer une évolution rapide et marquée dans l'industrie des pêches par la vulgarisation des petits moteurs à explosion. L'idée n'est pas nouvelle pour autant : dès 1886 la première sardinière à vapeur baptisée *Les Trois Frères* naviguait dans le golfe de Gascogne à la grande satisfaction de ses armateurs, mais le poisson pêché n'était pas destiné aux conserveries, absentes sur la côte basque. Si l'habitude est prise de travailler sur des bateaux motorisés dans la région de Ciboure⁴⁸, encore faut-il qu'elle soit exportée en Bretagne.

Encore une fois, ce sont les conserveurs qui sont à l'initiative de cette modification des pratiques : la première véritable chaloupe sardinière à moteur est sans doute l'*Araok-Atao* construite à Quimper en 1903 pour Charles Séchez, négociant et armateur. Elle est revendue au conserveur douarneniste, Xavier De Pénanros. De même, son collègue, Charles Chancerelle, acquiert un bâtiment plus lourd, *La Glaneuse*, équipée d'un moteur auxiliaire de 40 chevaux. La première difficulté consiste à recruter un équipage car les hommes contactés se désistent « après avoir entendu les racontars des « malins » qui affirmaient qu'avec un si faible tirant d'eau ce bateau n'irait bien qu'au large ou en vent

⁴⁷ « Les interpellations sur la crise sardinière », *Revue d'économie politique*, 1913, p. 247.

⁴⁸ *Le Yacht*, 1904, p. 354.

arrière, mais que quatre hommes ne suffiraient pas pour le tenir « debout » ; que la machine effraierait le poisson quand ils passeraient sur les lieux de pêche »⁴⁹. Ils ont aussi parfaitement compris que la motorisation demande de lourds investissements et entraîne l'abandon des pratiques communautaires traditionnelles. C'est donc dans le Bassin d'Arcachon que les premières pinasses motorisées adaptées à la pêche de la sardine sont employées en grand. Il s'agit de bateaux traditionnels du Bassin sur lesquels on adapte de petits moteurs à essence. Les résultats sont jugés très encourageants par les conserveurs : la pêche est beaucoup plus régulière et les approvisionnements des conserveries beaucoup plus rapides. Armand Rödel, conserveur bordelais, encourage cette évolution et présente dès 1906 les premiers essais, jugés selon lui très prometteurs, effectués par des pinasses, « des pirogues étroites, vives et légères aux fonds plats... »⁵⁰. Présidant le cinquième congrès des fabricants, il ne manque aucune occasion de souligner les bienfaits de la motorisation : « Les pêcheurs arcachonnais ne trouvaient dernièrement de la sardine [...] qu'après trois heures de marche en bateau à moteur [...] en un lieu trop éloigné pour eux s'il avaient dû y aller à la voile »⁵¹. Il en est fait immédiatement mention dans les numéros du *Yacht*. Planches à l'appui, on nous apprend par exemple que les armateurs Chevallier et Leblanc, du Pouliguen, commandent un « canot automobile » pour la pêche à la sardine aux chantiers Couach d'Arcachon⁵². Mais tous ces articles enthousiastes cachent une réalité beaucoup plus terne : l'ensemble des quartiers bretons ne totalisent en 1911 que trois bâtiments de pêche à moteur. Pour expliquer un tel retard, il faut d'abord admettre le peu d'empressement des marins « et leur état d'esprit [...] opposé à toute innovation »⁵³. Georges de Joly, ingénieur des Ponts et Chaussées, et professeur chargé du cours de Travaux maritimes à l'École nationale des Ponts, rappelle à ses étudiants que la pêche côtière, surtout celle de la sardine, continue « à se faire avec les petites embarcations à voiles et les procédés dès longtemps en usage et la routine qui y règne sont la cause principale de l'état de crise où elle se débat en France »⁵⁴.

Les encouragements sont nombreux et appuyés de la part de la marine militaire, des chambres de commerce ou des conserveurs pour inciter les pêcheurs à équiper leurs chaloupes de moteurs, mais ils ne veulent pas en

49 *Ibid.*

50 Albert Rödel, « La Pêche de la Sardine à Arcachon au moyen de bateaux à moteur », *Bulletin de la Société de géographie commerciale de Bordeaux*, janv.-déc. 1908, p. 125-128.

51 Archives CCI Brest, *Rapport du troisième congrès des fabricants de conserves de sardine*, Nantes, janvier 1906, p. 3.

52 *Le Yacht*, 1909, p. 348.

53 *Rapport du troisième congrès des fabricants de conserves de sardine*, Nantes, janvier 1906, p. 4.

54 Georges de Joly, *Travaux maritimes – La Mer et les côtes*, Paris, Baillères, 1923, p. 302.

entendre parler. Ils « ne donnent pas de conseils aux fabricants sur la façon dont ceux-ci doivent emboîter les sardines » et, par conséquent, les fabricants n'ont pas à leur indiquer comment ils doivent pêcher⁵⁵. Enfin, il faut souligner que les moteurs alors présentés sont loin d'être adaptés à la situation. Issus de l'industrie automobile, ils sont dans l'ensemble trop peu puissants pour les bateaux, car ils ne développent guère plus de 10 à 40 chevaux. Ils sont aussi trop nombreux, si bien qu'ils restent chers car construits en petite série, et les pièces de rechange sont difficiles à obtenir. Il s'agit le plus souvent d'appareils destinés à l'origine aux automobiles et adaptés ensuite à la mer, mais cette transformation n'est jamais une totale réussite. Et bien sûr, un prix élevé pour des moteurs toujours fragiles dans des coques modifiées et renforcées, sinon nouvelles, ne pousse pas à la transformation des navires traditionnels⁵⁶. On évoque donc le prix des moteurs, celui du pétrole et les difficultés d'approvisionnement pour expliquer ce refus, mais des motifs beaucoup plus profonds interdisent de franchir le pas⁵⁷ ; les chiffres nous prouvent le peu de confiance accordée par les marins pêcheurs aux moteurs. Aux Sables-d'Olonne, les chantiers Bénéteau envisagent en 1909 la construction d'une vedette à pétrole pour remorquer sur les lieux de pêche trois ou quatre annexes sardinières, et ramener le plus rapidement possible les sardines pour alimenter les usines locales. Le projet est très vivement combattu par les pêcheurs vendéens, qui parlent alors de « mettre le feu au bateau »⁵⁸. Le sud de la Bretagne est tout aussi rétif, puisque seules trois embarcations sont transformées en 1910, à peine une trentaine en 1923.

La situation évolue seulement après la première guerre mondiale, époque où le montage de moteurs Diesel s'intensifie, car de nombreux marins ont été formés à cette nouvelle technologie sur les bâtiments de la Marine nationale. Cependant, le mouvement de grande ampleur est réellement né après la seconde guerre mondiale, au moins en ce qui concerne les cotres sardiniers bretons et vendéens. En fait, la réponse apportée par les pêcheurs bretons et vendéens pour améliorer les pêches est plutôt à rechercher dans l'évolution du bateau lui-même. Pour varier les types de pêches et affronter la haute mer, les bâtiments se renforcent « et l'on emploie pour la sardine l'été et le chalut l'hiver des bateaux pontés de 20 à 25 tonneaux. Sur place on descend l'unique canot avec quatre hommes, le filet droit et la rogue »⁵⁹.

55 Billette de Villeroche, conservateur concarnois, lors du 3^e congrès des fabricants de conserves de sardines, 1906.

56 « Pinasses d'Arcachon », *Le Yacht*, 1913, p. 196-197.

57 SHD Marine, Brest, 3 P 2-11, Quimper le 3 août 1904, l'administrateur du quartier.

58 Archives départementales de la Vendée, 4 M 191.

59 *Le Yacht*, 1914, p. 27.

À partir des trois exemples présentés, il apparaît que la pêche sardinière française, l'une des plus importantes du pays, n'a jamais été régentée par les marins, pourtant les principaux acteurs de cette activité. Entre 1850 et 1960, date à laquelle cette pêche particulière devient une survivance, ils n'ont jamais été maîtres de leur destin. Orientés, poussés, incités, obligés de répondre aux volontés des conserveurs, ou sinon délaissés, les pêcheurs résistent, mais s'inclinent et subissent l'évolution plus qu'ils ne la contrôlent ou la suscitent, sauf en ce qui concerne la technique de pêche si particulière de la sardine au moyen du filet droit qu'ils refusent obstinément d'abandonner alors que l'industrie de la conserverie de sardines s'éteint inexorablement et que la sardine disparaît de nos eaux. Faut-il voir dans cette attitude de repli et d'immobilisme un très prégnant individualisme de la profession mâtiné d'un réel conservatisme⁶⁰ ? Sans doute, mais pas seulement même s'il est vrai que les populations maritimes les plus dynamiques, les plus enthousiastes, souvent les plus jeunes, et surtout les mieux formées à la mer, se laissent tenter par les nouvelles pêches les plus rémunératrices, et que la pêche de la sardine devient une activité de pêcheurs vieillissants ou retraités. De plus, de leur côté les conserveurs ont toujours pensé et agi en maîtres de la filière, et ils n'ont jamais cherché à coopérer avec les pêcheurs ; l'absence de communauté de vue, de regroupements syndicaux et l'éparpillement des flottilles sur un littoral de plus de 1 000 kilomètres de long ont renforcé cet attachement de conformisme des pêcheurs à des traditions séculaires qui répondaient pleinement à un mode de vie revendiqué.

60 J.-C. Fichou, « Comment mobiliser l'immobile ? L'action de la CGT chez les pêcheurs sardinières bretons (1894-1914) », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, n° 118-2, 2011, p. 161-174.

