La conserverie Le Gall de Loctudy, des conserves de sardines à la conservation d'un patrimoine

The Le Gall canning factory in Loctudy: from sardine preserves to heritage preservation

Yann Celton et Cécile Oulhen

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26961>

DOI : 10.4000/insitu.26961

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Yann Celton et Cécile Oulhen, « La conserverie Le Gall de Loctudy, des conserves de sardines à la conservation d'un patrimoine », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 17 décembre 2019, consulté le 21 décembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26961> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/insitu.26961>

Ce document a été généré automatiquement le 21 décembre 2020.

In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

La conserverie Le Gall de Loctudy, des conserves de sardines à la conservation d'un patrimoine

The Le Gall canning factory in Loctudy: from sardine preserves to heritage preservation

Yann Celton et Cécile Oulhen

Lorsqu'une unité industrielle devient élément de patrimoine, elle passe d'une valeur d'usage à une valeur de témoignage et perd une partie de son sens. Sauf cas exceptionnel d'une usine encore en fonctionnement et protégée comme monument historique [...], il y a bien un changement d'usage ; tandis que la cathédrale demeure lieu de culte et que la maison à pans de bois reste lieu d'habitation. C'est là que réside, en grande partie, la difficulté de mise en valeur du patrimoine industriel¹.

- 1 Le patrimoine industriel est par essence fragile, car soumis au progrès, donc à l'obsolescence et au remplacement du matériel, et vulnérable quand il n'est plus en fonctionnement. La conserverie Le Gall de Loctudy (Finistère) est le seul exemple connu à ce jour d'usine de conserves de poisson subsistant avec l'ensemble de ses machines et outils anciens conservés *in situ*. La fermeture de l'usine, en 1954, a grandement contribué à la conservation de cet ensemble, qui n'a donc pas subi de modernisation.
- 2 La conserverie Le Gall est caractéristique d'une industrie très puissante en Bretagne et sur le littoral atlantique, qui a transformé la physionomie de la plupart des ports de pêche comme La Turballe, Port-Maria, Lorient, Concarneau, Le Guilvinec, Audierne, Douarnenez. Le Finistère comptait 110 conserveries en 1902, situées pour moitié à Douarnenez et Concarneau. Un siècle plus tard, seule une dizaine subsiste, les conserveries étant aujourd'hui absorbées dans la plus vaste industrie du poisson². Les traces matérielles des anciennes conserveries sur le territoire sont ténues, au regard de l'ensemble complet et cohérent de la conserverie Le Gall : la protection au titre des monuments historiques des bâtiments, des machines et du mobilier a donc fini par s'imposer en 2016, premier pas vers la réhabilitation des lieux. Aujourd'hui en effet, un projet de restauration vise à sauvegarder le bâtiment et son matériel et à transformer

l'usine en lieu de visite ouvert au public avec une médiation adaptée, évoquant le patrimoine matériel et immatériel. De friche industrielle, l'usine va ainsi devenir le premier centre d'interprétation français de la conserverie.

La conservation avant la conserve

- 3 En Bretagne, la conservation des mets, et particulièrement du poisson, constitue un enjeu économique majeur et ce bien avant l'époque industrielle. Alors que des marais salants sont exploités dans le sud de la région avant même la période romaine, des cuves de salaison destinées à la fabrication de *garum*³ (**fig. 1**) se multiplient dans le fond de la baie de Douarnenez, où l'on pêche la sardine depuis l'Antiquité. Cette sauce épaisse et saumurée, une « précieuse pourriture de mauvais poisson » écrit Sénèque⁴, réalisée à base de poisson et très appréciée des Romains, pouvait se conserver et voyager à travers l'Empire. Les différentes cuves identifiées se trouvent toutes le long de voies romaines ; elles sont les premiers témoins de l'implantation d'une industrie de transformation et de conservation du poisson⁵.

Figure 1

Cuves à garum des Plomarc'h, Douarnenez.

Phot. Yann Celton, 2019. © Yann Celton.

- 4 Durant la période médiévale, cette méthode est abandonnée. Le poisson est alors conservé principalement par salaison, ou séché, fumé, saumuré. La sardine est cependant un mets connu. On la retrouve dans le *Viandier* de Guillaume Tirel⁶, « Ables. Rostir en filopant, manger à la moustarde », et, au XIV^e siècle, dans l'un des premiers ouvrages de cuisine, le *Ménagier de Paris*, qui les cite et les apprécie⁷.

- 5 En 1698, un mémoire de l'intendant de Bretagne Louis Béchameil de Nointel⁸ évoque les sardines « pressées » : la sardine préalablement salée est comprimée dans un baril par une barre de presse pour exprimer l'huile du poisson ; après 10 à 12 jours de compression, les 4 à 5 000 sardines que contient le baril se conservent 7 ou 8 mois. L'huile pressée est ensuite utilisée pour l'éclairage domestique. La « presse » (fig. 2) constitue une économie modeste et artisanale qui se développe fortement au XVIII^e siècle, dans la mesure où chaque pêcheur pouvait s'équiper à domicile d'un matériel peu coûteux⁹. Ainsi, l'ingénieur géographe Jean Ogée rapporte que « [à Douarnenez] les habitants s'occupent en partie à la pêche de la sardine, que l'on transporte non seulement dans tout le royaume, mais encore dans l'Italie, l'Espagne et le Portugal¹⁰ ». L'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert évoque ce type de conservation, très répandu, qui subsiste en concurrence des conserveries modernes jusque vers 1950 et connaît un grand succès. Antoine Parmentier¹¹ précise en 1781 que la viande peut aussi se conserver plusieurs années dans des boîtes de fer blanc. Des essais sont réalisés avec plus ou moins de succès dans ces récipients ou dans des terrines de grès.

Figure 2

Denis Diderot et Jean Le Rond d'Alembert, *L'Encyclopédie*, [recueil de planches sur les sciences, les arts libéraux et les arts mécaniques] Chasses, pêches, planche XII, 1762. Gravure de Benard d'après Louis-Jacques Goussier : « Pesches de mer, manière de saler les sardines. Lavage des sardines. Encagage des sardines. » La légende de l'*Encyclopédie* précise : 1. Manière de saler les sardines dans les presses ou magasins, a, b, c, d, e, hommes & femmes occupés à ce travail, f, g, h, presses ou magasins. 2. Lavage des sardines dans l'eau de mer. a, b, c, d, e, femmes occupées à ce travail. f, g, presses ou magasins. h, i, sardines étalées sur les civières. 3. Presses ou magasins & manière d'encager les sardines. a, b, c, d, hommes & femmes occupés à ce travail. e, tonne ou cage. f, cerceau. l, m, o, p, balance. q, k, presses ou magasins.

© Wellcome collections, <https://wellcomecollection.org/works/hsym3a3p/items?sierrald=>.

Le développement d'une nouvelle industrie au XIX^e siècle et dans la première moitié du XX^e siècle

- 6 Nicolas Appert (1749-1841), né à Châlons-sur-Marne (aujourd'hui Châlons-en-Champagne, Marne), est confiseur à Paris rue des Lombards. En 1796, il entreprend des recherches sur la stérilisation des aliments. En 1804, il crée une petite usine à Massy (Essonne) de conserves de légumes, disposés dans des bocaux en verre hermétiquement clos et ébouillantés, les « petites bouteilles de M. Appert¹² ». Des essais de conservation et de consommation sont alors effectués lors de voyages au long cours, comme en témoigne cette lettre au général Caffarelli, préfet maritime de Brest, en brumaire an 12 [oct.-nov. 1803] :

« Les comestibles préparés selon le procédé du citoyen Appert, et envoyés en ce port par le ministre de la Marine, ont, après un séjour de trois mois sur la rade, présenté l'état suivant : le bouillon en bouteille était bon... Les fèves et petits pois, apprêtés l'un et l'autre au gras et au maigre, avaient toute la fraîcheur et la saveur agréable des légumes fraîchement cueillis. »
- 7 Appert publie ce courrier élogieux en 1810 dans l'ouvrage qui fera le succès de la méthode, *L'Art de conserver*¹³. Cette date marque le début d'une industrie qui va s'étendre sur la façade atlantique, se transformer très rapidement et devenir un complément industriel indispensable aux nombreux ports de pêche.
- 8 La première conserverie de poisson et autres aliments est installée en 1824 à Nantes, rue des Salorges¹⁴, par Pierre-Joseph Colin, fils du confiseur Joseph Colin, qui remplace les bocaux de verre par des boîtes de fer blanc fermées par appertisation. Nantes est alors le premier port¹⁵ où se développe cette nouvelle activité¹⁶ (avec l'industrie sucrière et la biscuiterie), qui vient se substituer à la fin du commerce triangulaire, l'abolition définitive de la traite des Noirs étant signée en 1815. « Les Nantais ne naviguent plus, mais ils sont les suprêmes cuisiniers de l'Océan¹⁷ », précise-t-on dans le *Journal des débats* en 1844¹⁸, qui qualifie ce nouveau mode de production d'« industrie vitale ».
- 9 Néanmoins, le goût pour la conserve ne va pas de soi dans ce premier XIX^e siècle, et la sardine est alors considérée comme un produit de médiocre qualité. La nouvelle industrie vise en premier lieu les milieux maritimes, afin de garantir la survie d'un équipage ou d'assurer la diversification de l'alimentation à bord. Cependant, la bourgeoisie s'approprie progressivement ces nouveaux aliments, les consommant lors de régates ou de pique-niques qui se développent à cette période. Les personnes plus modestes consomment le poisson mariné à l'huile ou dans la saumure, à raison de 300 g par an et par habitant à Paris au milieu du XIX^e siècle ; outre la morue séchée, il s'agit pour 80 % de sardines¹⁹. Les conserves sont encore un produit de luxe, qui se démocratise avec le développement des usines et diverses améliorations techniques. L'autoclave doté d'un manomètre, permettant la stérilisation de masse, est inventé en 1852 par Raymond Chevallier-Appert²⁰ et publié en 1858²¹ : cette invention marque le début de la production de conserves en série.
- 10 Le progrès constant des moyens de transport, en particulier le chemin de fer dans le second XIX^e siècle, autorise une diffusion massive des denrées produites, des ports de pêche vers les consommateurs.

- ¹¹ Le nombre de sites s'accroît très rapidement. En 1879, on compte 160 usines de la presqu'île de Crozon aux Sables-d'Olonne. Ces établissements sont souvent nommés les « fritures » ; la dernière installation d'usine se fait à Camaret en 1914. Les crises sardinières²² de 1880-1890 et de 1902-1908, dues à la raréfaction du poisson, mettent à mal certaines usines. En réaction, le Syndicat national des fabricants de conserves de sardines et autres poissons est fondé en 1904 pour défendre la profession.
- ¹² Au début du ^{xx}e siècle, des empires industriels se constituent, parmi lesquels Saupiquet et Amieux, dont le siège est à Nantes (9 et 7 usines), Béziers et Chancerelle à Douarnenez (6 usines chacun), Dandicolle et Gaudin à Bordeaux (4 usines), employant un personnel nombreux. Exemple de dynastie de la conserve, la famille Chancerelle²³ est originaire de Nantes ; elle participe en 1828 au développement des presses à sardines au Croisic et au Pouliguen, s'installe à Douarnenez en 1853, lors de la vulgarisation du procédé de la conserve à l'huile, crée une première usine, qui a la plus longue durée de vie parmi les conserveries puisqu'elle fonctionne encore en 2015 sur son site initial. En 1942, le nombre de conserveries sur la façade atlantique culminera à 204²⁴. À côté de ces empires au développement international subsistent de petites entreprises familiales, comme la conserverie Le Gall de Loctudy, fondée en 1901 et en activité jusqu'en 1954.
- ¹³ Une littérature se développe également, faisant la promotion de l'industrie nouvelle. Des directeurs d'usines décrivent leur méthode de travail, comme Jacques Mabie en 1901²⁵, qui éclaire le lecteur interrogatif : « Pourquoi les sardines françaises sont incontestablement supérieures aux sardines portugaises », la concurrence étant alors rude entre les deux pays. Des journaux spécialisés se développent également, comme *La Sardine*²⁶, revue mensuelle éditée à Dijon vers 1900, *La Conserve alimentaire*²⁷ publiée à la même époque par un consortium industriel ou encore *La Conserverie française*, titre existant depuis 1917 et lu à la conserverie Le Gall en 1933²⁸.

Figure 3

Georges Dreyfus, assiette publicitaire Amieux, début xxe siècle. Musée départemental breton, Quimper, inv. 1988.70.1.

Phot. Musée départemental breton (remerciements : Catherine Tropès). © Musée départemental breton.

- 14 Les différentes marques font appel aux publicitaires et dessinateurs du temps pour faire connaître leurs produits, à coup d'affiches, de publicité dans la presse ou de produits dérivés : l'assiette Amieux (**fig. 3**) est toujours recherchée des collectionneurs. Benjamin Rabier (1834-1939), l'auteur de La Vache qui rit et du canard Gédéon, reçoit des usines Béziers la commande d'une affiche demeurée célèbre (**fig. 4**).

Figure 4

Benjamin Rabier (1864-1939), La Sardine française Béziers vous salue, [Paris, Publicité Wall, 1920].

© <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9011427x.r=sardine%20beziers?rk=21459;2>.

- 15 En complément des conserveries existent d'autres établissements producteurs de produits dérivés, matériel de friture et surtout boîtes de conserves métalliques. C'est le cas de la Franpac, établissement du groupe Massilly, aujourd'hui centenaire, installé à Douarnenez et fondé par la famille Chancerelle en 1912²⁹ : l'entreprise fournit aujourd'hui en boîtes l'essentiel des conserveries de la façade atlantique.
- 16 L'enjeu économique se double aujourd'hui d'un enjeu culturel, les élus voulant valoriser le passé industriel de leurs collectivités en soulignant les traces de vestiges souvent peu lisibles. Cette mise en valeur s'effectue par la protection au titre des monuments historiques de bâtiments et de matériel, mais aussi par la médiation du patrimoine. À Douarnenez s'est ainsi mis en œuvre en 2006 un circuit d'interprétation appelé « chemin de la sardine », menant des cuves de garum récemment restaurées à l'usine Chancerelle sur le port, à l'aide d'une signalétique adaptée. En 2009, une exposition au port-musée de Douarnenez a été consacrée à l'histoire des conserveries. Manque aujourd'hui un centre d'interprétation de la conserve, qui prendra place à l'usine Le Gall de Loctudy, l'établissement étant le seul à avoir conservé à la fois le bâti et toutes les machines du début du xx^e siècle.

La conserverie Le Gall de Loctudy, une affaire de famille

- 17 La conserverie a été construite en 1901 pour le compte de Jean-Marie Vallière des Filières, négociant en pommes de terre, vins, céréales et charbon à Pont-l'Abbé, qui

souhaitait ainsi mettre à profit ses relations commerciales avec l'Angleterre pour développer l'exportation de sardines³⁰. Cependant, une grève du personnel, qui réclame des augmentations de salaire³¹ en 1909, ainsi que la crise sardinière survenue entre 1902 et 1908, découragent le propriétaire. En janvier 1917, il vend alors sa conserverie à Alexis Le Gall, issu d'une famille de conserveurs de Douarnenez³², vente conclue en 1919. Le père d'Alexis Le Gall (qui portait le même nom que son fils) était le gendre d'Isidore Besnier, qui avait fondé une usine de conserves à Douarnenez en 1879 et lui avait cédé son entreprise. Alexis Le Gall père meurt en 1905 et son fils aîné quitte alors la Royale (la Marine nationale) pour reprendre l'entreprise familiale, jusqu'en 1914, date à laquelle il est mobilisé. L'usine de Douarnenez est vendue mais la famille garde la propriété de sa marque. Alexis Le Gall fils et sa femme Alice, née Bouville-Rick, rachètent la conserverie de Vallière des Filières à Loctudy et parviennent à relancer la production à partir de 1919 (fig. 5).

Figure 5

Papier à en-tête de la conserverie Le Gall à Loctudy, d'après les archives de la conserverie, vers 1920.

Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

- 18 Les sardines aux achards « Les Hermine de Bretagne » (fig. 6) font bientôt sa renommée et l'usine s'agrandit. L'activité cesse en 1954³³, la concurrence française et étrangère étant de plus en plus rude. À la mort d'Alexis Le Gall, sa fille Henriette préserve la conserverie en l'état, jusqu'à son décès en 1987. Jean-Philippe Chapalain, époux d'une des petites-filles d'Alexis Le Gall, rachète les bâtiments de la conserverie en 1990.

Figure 6

Boîte de sardines aux achards « Les Hermine de Bretagne », vers 1930.

Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

- 19 Le principal intérêt et l'originalité de la conserverie Le Gall de Loctudy résident dans le fait que l'ensemble des machines et outils a été conservé, dans un bâtiment lui-même peu modifié. La cessation de l'activité, en 1954, est survenue avant toute modernisation du matériel, laissant un témoignage unique d'une activité économique majeure du sud de la Bretagne dans la première moitié du xx^e siècle.

Une architecture fonctionnelle

- 20 Comme pour la plupart des bâtiments industriels, la construction répond strictement à l'usage et à la fonctionnalité de l'activité industrielle qui lui est liée.
- 21 Une conserverie est toujours construite près d'un port, pour éviter toute dégradation de la ressource, ici le port de Loctudy, situé sur l'estuaire de la rivière de Pont-l'Abbé. Des aménagements sont souvent réalisés pour faciliter le débarquement de la marchandise. Par exemple, en 1860, une pétition réclame l'établissement d'une cale de débarquement au Guilvinec³⁴. Dans le petit port de Doëlan, Sylvain Peyron demande la création d'un quai pour faciliter le déchargement près de son usine : l'industrie de la conserverie marque progressivement les paysages urbains des ports de pêche.
- 22 À Loctudy, la conserverie a donc été construite sur un site approprié à l'activité, à 200 mètres du quai de débarquement du poisson et au bord d'une grève où il pouvait être déchargé directement lorsque la marée le permettait. L'usine est située au-dessus d'une source d'un débit de 10 m³ par jour alimentant un puits situé dans la cave, dont l'eau était remontée à l'aide d'une pompe aspirante et refoulante.

- 23 Le bâtiment, de plan trapézoïdal, se compose de quatre travées présentant une succession de quatre pignons aux toitures surmontées de cheminées de brique et de granit (**fig. 7**), entre la rue de la Grandière et une cour qui ouvrait autrefois sur la grève, aujourd'hui barrée par deux maisons modernes. Un petit bâtiment attenant à la conserverie servait de laboratoire pour la création des sauces. Les fenêtres à crémaillère, toujours en place, et des vitres intégrées dans la toiture apportaient la lumière naturelle. L'éclairage artificiel était assuré par des lampes à gaz acétylène, produit dans un bâtiment proche.

Figure 7

Vue de la conserverie côté cour.

Phot. Pierre Alexandre, 2012. © Pierre Alexandre.

- 24 Alexis Le Gall double presque la surface de travail, avec un nouvel étage, des locaux de stockage d'huile, des sanitaires, un magasin de l'autre côté de la rue de la Grandière et une cave pour l'emboîtement. Il construit aussi un magasin à marée et investit dans la rogue (appâts pour les sardines) qui provient de Norvège et qu'il achète à Douarnenez pour la revendre.
- 25 Les ateliers présentent une surface de 450 m² environ, non cloisonnée, où se trouve l'ensemble du matériel et des machines réparties par postes. De l'ancienne écurie séparée par une cloison de bois part un escalier qui menait au logement des soudeurs, composé de deux pièces et d'une cuisine.
- 26 Outre l'usine, la maison de maître (**fig. 8**) est conservée sur le site. Le bureau du patron et de la patronne a été gardé en l'état, avec son mobilier. Accolé à la maison se trouve le magasin à marée.

Figure 8

Maison de maître.

Phot. Isabelle Baguelin, 2012. © Isabelle Baguelin.

Des sardines et des femmes : le personnel de l'usine

- 27 L'usine emploie à l'origine 40 personnes travaillant à l'heure, une contremaîtresse et 3 ou 4 ouvriers permanents, puis atteint 60 personnes dont 5 soudeurs, pour redescendre à 25 avant la fermeture en 1954. Hormis les manutentionnaires, transporteurs et soudeurs, le personnel est essentiellement féminin. Les ouvrières sont recrutées localement, à Loctudy et dans les environs. Les femmes sont divisées en trois catégories : les « apprenties », âgées de 12 à 16 ans pour l'emboîtage, les « ouvrières ordinaires » pour l'étêtage, l'engrillage et l'emboîtage, et les « postées » pour le saumurage, la cuisson et le sertissage (**fig. 9**).

Figure 9

Carte postale « Les sardinières à l'usine, le séchage du poisson » à la conserverie de Loctudy, Quimper, Villard, vers 1930.

© Archives de la Conserverie.

- 28 Des ouvrières de la conserverie Le Gall racontent : « C'était une usine de famille, chez les Le Gall. Quelquefois on râlait, quelquefois on chantait aussi. Mme Le Gall chantait beaucoup, elle achetait des chansons et elle nous les apprenait. Nous chantions avec elle. Quand on chante, on travaille !³⁵ » « Doigts agiles, langues non moins » indique avec humour Charles Robert-Muller dans sa thèse *Pêche et pêcheurs de la Bretagne atlantique*³⁶ : les ouvrières chantent lors du travail et des collectages de ce patrimoine sonore ont récemment été effectués³⁷.
- 29 Les ouvrières travaillaient de 8h à 12h et de 14h à 19h mais le travail se prolongeait parfois plus tard et les jours travaillés étaient souvent irréguliers, en fonction des arrivées de poisson. Les sardines étaient présentes sur la côte atlantique d'avril-mai aux premiers froids. La fabrication des conserves se déroulait donc à cette période, l'usine étant fermée pendant l'hiver. Une assurance sociale est créée en 1937, à l'aide d'une retenue sur les salaires.

Le matériel conservé, miroir du fonctionnement de l'usine

- 30 Que ce soit à la conserverie Le Gall de Loctudy ou dans une autre usine, la transformation du poisson et sa mise en conserve³⁸ suivent toujours les mêmes grandes étapes et nécessitent un personnel nombreux, bien que certaines phases aient pu être automatisées par la suite. À Loctudy, la chaîne de production est encore bien lisible dans la mesure où l'usine a conservé *in situ* les machines et outils (**fig. 10**) ainsi qu'une partie du mobilier de la maison de maître.

Figure 10

Plan de la conserverie indiquant les postes de travail. Documentation de la DRAC Bretagne.

© DRAC Bretagne.

- 31 Une cloche sonnait à l'arrivée des bateaux au port pour appeler les ouvrières. Le patron venait choisir lui-même le poisson, qui était transporté rapidement à l'usine par les marins dans des grands paniers d'osier ronds pouvant contenir entre 100 et 200 poissons et après 1935, dans des caisses plates afin d'éviter l'écrasement et l'échauffement³⁹. Les bateaux savaient quand ils pouvaient livrer à Loctudy grâce au drapeau qui flottait au-dessus de l'usine. En l'absence de drapeau, ils prenaient la direction de Concarneau ou de Lesconil. Ensuite, les sardines étaient pesées et le marin payé de sa pêche. Chaque panier donnait droit à un jeton (**fig. 11**). Le patron du bateau rassemblait les jetons, les donnait à la contremaîtresse qui les échangeait contre la rémunération le samedi suivant.

Figure 11

Jetons, collection de la conserverie Le Gall de Loctudy, ca 1920-1950.

Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

- 32 À l'arrivée des sardines dans la conserverie, elles sont déversées sur de grandes tables et saupoudrées de gros sel, puis triées par taille, étêtées et vidées une par une à la main, à l'aide d'un petit couteau spécial appelé « bec d'oiseau », avant d'être versées dans un bac et stockées dans des paniers d'osier ovales. Les têtes des sardines sont mises de côté dans des baquets qui se trouvent au pied des ouvrières. Ces têtes étaient vendues, par la suite, aux pêcheurs de crevettes de Larvor, port proche de Loctudy, ou aux cultivateurs de la région afin d'amender leurs terres. Toutes les femmes sont mobilisées pour cette opération délicate de l'étêtage qui doit se faire rapidement.
- 33 Les sardines sont ensuite brassées dans des « bailles » contenant de la saumure. Cette opération permet non seulement de laver le poisson mais aussi de le blanchir. Le saumurage dure entre vingt minutes et une heure un quart, selon la fraîcheur et la taille du poisson. Puis les sardines sont remises dans les paniers d'osier et rincées à l'eau douce pour interrompre le saumurage.
- 34 L'engrillage peut alors commencer. Les sardines sont posées sur des grilles en fil de fer puis placées sur des civières, que les ouvrières transportent dans la cour de l'usine pour le séchage, qui dure d'une à deux heures en fonction de l'ensoleillement et de la taille du poisson. Lorsqu'il pleuvait, le personnel devait rentrer précipitamment les civières, situation qui compliquait alors le travail à l'intérieur de l'usine. Une solution alternative est donc rapidement apparue, autour de 1920-1925 : le tunnel de séchage, en intérieur. Les grilles sont placées sur des chariots, rentrés dans un tunnel parcouru d'un air pulsé chauffé à 45° C. À Loctudy, ce tunnel de séchage a malheureusement disparu (fig. 12), percé pour aménager un passage sur le côté du bâtiment. En

revanche, le séchoir Blackman existe toujours, en attente d'un remontage, de même que les anciennes civières pour le séchage au soleil.

Figure 12

La conserverie avec son tunnel de séchage, d'après les archives de la conserverie, vers 1950.

Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

- 35 Au moment où il relance l'activité de la conserverie, autour de 1920-1925, Alexis Le Gall investit dans de nouvelles machines destinées à améliorer la productivité. Il dote l'usine d'une chaudière⁴⁰ reliée à une machine de transmission par poulies et courroies afin de produire la vapeur⁴¹ nécessaire au fonctionnement des machines (**fig. 13**).

Figure 13

Vue intérieure de la conserverie en 2016 avec les baquets, les grilles pour le séchage et la cuisson, et la chaudière en arrière-plan. La charpente est étagée.

Phot. DRAC Bretagne. © DRAC Bretagne.

- 36 À l'issue du séchage, on procède à la cuisson, qui s'effectue dans deux grandes bassines de tôle étamée remplies d'huile bouillante (en général de l'huile d'arachide et parfois d'olive pour des produits plus luxueux), entre trois et six minutes à 120-125°. Chauffées à l'origine par un foyer à bois, elles sont ensuite équipées de serpentins de cuivre véhiculant de la vapeur. Les deux fours à bois construits en brique réfractaire sont conservés. La même huile de cuisson peut cuire de 6 à 7 tonnes de sardines. Les huiles usagées étaient ensuite vendues aux savonneries de Marseille.
- 37 Après un égouttage d'une nuit sur des étagères pour enlever un peu l'huile de friture, on procède à la mise en boîte (emboîtement) du poisson. Les ouvrières coupent légèrement les collets et les queues puis elles les mettent dans les boîtes tête-bêche (**fig. 14**). Les boîtes de sardines et maquereaux de Loctudy étaient fabriquées par la maison Carnaud de Nantes. Une ouvrière pouvait mettre jusqu'à 1000 sardines en boîte par heure. On parlait de « filles de fritures » pour qualifier les femmes employées au garnissage des boîtes de sardines.

Figure 14a et 14b

L'emboîtage des sardines, d'après les archives de la conserverie, vers 1930.

Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

- 38 Les boîtes remplies sont ensuite immergées par pile dans l'huile d'olive ou d'arachide, puis empilées sur les tables d'huilage recouvertes de zinc, où elles restent une nuit avant d'être fermées. L'huile peut être aromatisée : avec ses aromates, elle macère dans les cônes de macération tripodes. L'huile d'olive venait de la maison Musso de Nice et l'huile d'arachide du Sénégal, le vinaigre d'Orléans, les épices de Paris, le sel de Guérande, puis de Bayonne, par l'intermédiaire de la maison Le Beuve à Lorient. Alexis Le Gall confectionnait lui-même des condiments secrets dans son laboratoire à sauce et a ainsi inventé des recettes comme le maquereau ou les sardines au vin blanc (fig. 15), auxquels il ajoutait une préparation à base d'aromates (girofle, poivre, coriandre et piment de Cayenne), qu'il faisait macérer dans de l'alcool à 90°. Outre les sardines, d'autres poissons ont été mis en conserve à Loctudy : les langoustines au naturel après la Première Guerre, le thon à l'huile, et même les coquilles Saint-Jacques au beurre qui n'étaient préparées qu'à la demande de clients importants.

Figure 15

Étiquettes pour boîtes de conserves, d'après les archives de la conserverie, vers 1930.

Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

- 39 Après huilage, on procède au soudage des boîtes. Au début, la fermeture des boîtes était assurée par des « ouvriers soudeurs » travaillant à la main. L'apprentissage et la

maîtrise de cette technique exigeaient trois ans de pratique. Cet ouvrier était payé à la pièce. Un soudeur fermait de 30 à 70 boîtes par heure, selon le format. Le sertissage manuel consiste à placer, à l'aide d'un fer à souder, un mince filet d'étain entre le couvercle et le bord de la boîte afin d'assurer une parfaite étanchéité des boîtes. Ce mode de fermeture persista à Loctudy jusqu'à l'acquisition de sertisseuses dans les années 1920, avec l'arrivée des moteurs à vapeur dans l'usine⁴². La sertisseuse du modèle Carnaud 554, dont trois exemplaires sont conservés à Loctudy, marchait à la cadence de 300 boîtes à l'heure et atteignit très vite 600 à 700 boîtes à l'heure. Une sertisseuse remplaçait ainsi le travail de 30 à 45 soudeurs et pouvait fermer de nombreux formats de boîtes.

- 40 Ensuite, la stérilisation des boîtes a pour objet de détruire tous les germes nuisibles contenus dans le produit à conserver, selon le procédé de stérilisation par la chaleur inventé à l'origine par Nicolas Appert. Avant l'acquisition de la chaudière à vapeur, la stérilisation s'effectuait à Loctudy en plongeant les boîtes dans une bassine d'eau chauffée à 100°, à l'air libre, dans un foyer en brique chauffé au bois, appelé « bouillotte », encore en place. À partir de 1922, la stérilisation s'effectue dans un autoclave (également conservé), par la vapeur sous pression, qui permet d'atteindre 112° pour une stérilisation plus efficace et plus rapide. Ce procédé est toujours en usage dans les conserveries.
- 41 Au moins trente-six heures après la stérilisation, car le poisson était fragilisé par la chaleur, viennent les dernières opérations : les boîtes étaient dégraissées dans des bacs de sciure (**fig. 16**), puis frottées manuellement pour ôter les traces d'eau et d'huile. On effectuait le contrôle de qualité, le « visitage au son », en frappant les boîtes les unes sur les autres. Si une boîte sonnait creux, elle était ôtée de la vente.

Figure 16

Ouvrières dégraissant les boîtes dans les bacs de sciure, d'après les archives de la conserverie, vers 1930.

Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

- 42 En dernier lieu, ont lieu l'encaissage, le magasinage, puis la commercialisation.
- 43 Les boîtes étaient mises en caisses d'expédition, les cartons d'emballage n'étant apparus qu'à partir de 1945. Les caisses étaient entreposées dans un endroit frais avant expédition et y restaient au minimum trois ou quatre mois pour les sardines à l'arachide et six mois au minimum pour les sardines à l'huile d'olive.
- 44 Si la conserverie de Loctudy ne bénéficiait pas de service commercial, elle exporta néanmoins un peu de marchandise aux États-Unis par le biais d'intermédiaires.
- 45 Jusqu'à la fin, la conserverie s'efforça de maintenir sa réputation en soignant la qualité de ses produits. Alexis Le Gall cesse son activité en 1954 mais ne vend pas ses marques de peur que le repreneur n'ait pas les mêmes exigences de qualité. Les marques de la conserverie Le Gall étaient « les Hermine de Bretagne » pour le premier choix, « les Druides » pour le deuxième choix, et « Félix Fort » (fig. 17).

Figure 17

Vue publicitaire des conserves Le Gall, d'après les archives de la conserverie, vers 1950.

Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

La protection au titre des monuments historiques, catalyseur du projet de réhabilitation

- 46 Par courrier du 5 septembre 2001⁴³, le propriétaire de la conserverie de Loctudy depuis 1990, Jean-Philippe Chapalain, demande à la direction régionale des Affaires culturelles de Bretagne la protection au titre des monuments historiques de l'édifice, afin de « préserver le patrimoine industriel et familial ainsi que de restituer leur mémoire aux habitants de Loctudy », « de respecter avec rigueur l'architecture du bâtiment, de sauver de l'oubli ce vieil et authentique outil de production, témoin de l'évolution technologique et des avancées industrielles entre 1900 et 1950 », « de sauvegarder ce lieu de travail des femmes de marins pêcheurs de Loctudy, ainsi que l'histoire de cette période sociale douloureuse du Pays bigouden (crise sardinière, guerre 14-18, guerre 39-45) ». On voit ici que le propriétaire s'attache à la fois au patrimoine matériel et immatériel. Il argue notamment du fait que le site est ouvert lors des Journées du patrimoine depuis 1993 et rencontre une large audience. Il ajoute qu'en 1996, les revues *Le Chasse-Marée* et *Ar-Men* ont organisé un concours national « Patrimoine des côtes de France » à l'occasion de « Brest 96 » et ont décerné le second prix à la conserverie dans la catégorie « Mise en valeur de sites et monuments ».
- 47 La commission régionale du patrimoine et des sites (CRPS) du 5 mars 2003 s'est prononcée favorablement à une inscription au titre des monuments historiques de la conserverie et de la maison de maître, mais le propriétaire s'est alors rétracté. Le dossier a été remis à l'ordre du jour en 2013, après de nouveaux échanges avec

l'administration des monuments historiques et en particulier l'architecte des Bâtiments de France du Finistère (ABF), Pierre Alexandre. Devant les entrées d'eau qui accélèrent la dégradation de l'usine, l'ABF a accompagné le propriétaire dans les travaux d'urgence destinés à sauvegarder le bâtiment par la pose d'une bâche sur la toiture, alors que l'ancienne usine ne bénéficiait pas encore de mesure de protection.

- 48 La nouvelle demande de protection au titre des monuments historiques par le propriétaire a été instruite en CRPS le 26 mars 2013, aboutissant à une inscription et une proposition de classement, entérinée à la suite de la Commission nationale des monuments historiques du 12 janvier 2015. L'arrêté de classement date du 24 février 2016⁴⁴. Le classement a concerné l'usine et l'ensemble des machines immeubles par nature, la maison de maître et le magasin à marée, la zone de stockage de la rogue (appâts des sardines), le laboratoire à sauce, et la grève donnant accès à la mer, à l'exception des deux maisons des années 1980 qui ont rompu le lien entre la conserverie et la mer. Parallèlement, l'ensemble des machines non scellées et donc immeubles par destination ainsi que les objets mobiliers (paniers, tables, grilles, jetons...) ont été également inscrits puis classés au titre des monuments historiques par arrêté du 26 août 2016⁴⁵, après avoir été inventoriés par la conservatrice des antiquités et objets d'art du Finistère Isabelle Gargadennec et la conservatrice des monuments historiques (DRAC Bretagne).
- 49 Le bâtiment et les machines et outils qu'il abrite n'ont pas d'intérêt individuellement mais prennent tout leur sens *in situ* et ensemble afin de comprendre la chaîne de la production : aussi, une protection globale au titre des monuments historiques était pleinement justifiée. À la suite de la loi du 7 juillet 2016 relative à la liberté de la création à l'architecture et au patrimoine (LCAP), deux nouvelles dispositions du Code du patrimoine permettent, d'une part, de classer un ensemble historique mobilier (article L 622-1-1) et d'autre part, de le faire bénéficier d'une servitude de maintien dans les lieux (L 622-1-2). La conserverie de Loctudy pourrait parfaitement bénéficier de ces deux mesures une fois que le projet de restauration aura abouti.
- 50 Les débats des différentes commissions se sont axés sur la question de la mise en valeur de cet ensemble. Pourquoi protéger cette usine soumise à une dégradation inexorable si aucuns travaux ne sont entrepris ? Et pourquoi restaurer si ce n'est pas pour remettre l'usine en service ? Plus que pour toute autre forme de patrimoine, le patrimoine industriel appelle un projet de mise en valeur et d'ouverture au public pour garantir sa conservation et sa compréhension.
- 51 Dans le cas de la conserverie de Loctudy, la protection au titre des monuments historiques a marqué le point de départ d'un véritable projet de restauration qui permettra d'ouvrir le site au public avec une médiation adaptée. Pour concrétiser ce projet, le propriétaire a tout d'abord conclu un bail emphytéotique de 40 ans avec la commune tout en lui cédant la maîtrise d'ouvrage⁴⁶ pour qu'elle porte cette opération. Il a ensuite décidé de vendre l'ensemble à la commune⁴⁷. Quelques bâtiments voisins restent à acquérir pour étendre la visite du site.

La conserverie de Loctudy, de la friche industrielle au centre d'interprétation

- 52 Dès 2017, une mission de maîtrise d'œuvre a été confiée à une architecte du patrimoine, Dominique Lizerand, accompagnée par un scénographe, Pierre Combes, pour établir un projet de restauration doublé d'un projet muséographique.
- 53 Un projet scientifique et culturel suivi d'un inventaire du mobilier et de la préparation du chantier des collections a été réalisé par le cabinet Amarres (Amélie Garrot-Hascoët et Marie Prigent-Viegas). À la suite des premiers constats d'état, la restauration du matériel est en cours. Les objets les plus complexes sont confiés à des prestataires spécialisés après appel d'offre. La restauration des petits objets est réalisée par l'Association des amis de la conserverie de Loctudy, créée en 2016, sous le contrôle du cabinet Amarres. La commune a trouvé deux mécénats de compétence pour la restauration des machines, l'un avec la Société nouvelle de mécanique (SNM, Quimperlé) pour l'autoclave, les sertisseuses et les machines à vapeur et l'autre avec la Société d'études et de réalisation de tuyauteries industrielles de Cornouaille (SERTICO, Quimper) pour la restauration de la chaudière et la reconstitution de la tuyauterie conduisant la vapeur dans l'usine.
- 54 La muséographie permettra de suivre la chaîne de fabrication à travers un cheminement ponctué par les machines, outils et objets restaurés et remis à leur emplacement d'origine. Le visiteur entrera par la maison de maître (**fig. 18**), où seront présentés des éléments de contexte, pour pénétrer ensuite au sein de la conserverie. Il sera plongé dans l'ambiance visuelle et sonore d'une conserverie par la diffusion de chants des ouvrières, ordres et appel de la contremaîtresse, bruit des machines, et par des projections audiovisuelles. Il est question d'installer un point de vente pour un conserveur afin d'ajouter à l'attractivité du lieu, et même un atelier pour réaliser ses propres conserves. Le lieu, qui s'apparentera à un centre d'interprétation plutôt qu'à un musée, devrait connaître une bonne fréquentation si l'on en juge par le tourisme développé à la belle saison dans cette aire géographique.

Figure 18

Intérieur de la maison de maître, bureaux d'Alexis Le Gall et de sa femme Alice.

Phot. Cécile Oulhen, 2015. © Cécile Oulhen.

- 55 En 2018, le projet a été élu bénéficiaire des fonds issus du « Loto du patrimoine » par le biais de la « Mission patrimoine en péril » confiée à Stéphane Bern, tandis que la DRAC subventionne la restauration à hauteur de 40 % du montant des travaux.

Le patrimoine industriel est un héritage qui reflète un temps fort de l'histoire économique, technique ou sociale de l'humanité comme d'une région. Il est composé d'éléments concrets (bâtiments, équipements...), mais aussi d'éléments immatériels comme les savoirs, les souvenirs, l'image collective. Son insertion dans l'histoire (sa vie, sa mort, les innovations comme les crises et les conflits), ses relations avec l'environnement géographique, économique, social, sociologique, sont la preuve de son importance et justifient sa conservation⁴⁸.

- 56 Cette définition paraît écrite pour la conserverie de Loctudy, dont le projet de restauration, de mise en valeur et d'ouverture au public constituaient un pari. Ce pari a été relevé collectivement tout d'abord par le propriétaire, qui a fait l'effort de préserver le patrimoine matériel dont il avait la responsabilité, puis par la commune, consciente de l'importance de ce témoignage historique, et grâce à l'accompagnement scientifique et technique de la DRAC (architecte des bâtiments de France et conservation régionale des monuments historiques).
- 57 L'usine Le Gall de Loctudy sera ainsi le seul site de France donnant à voir une technique de production désormais ancienne, celle de la mise en conserve de poisson. Plus généralement, elle éclairera un mode de vie qui a largement façonné les côtes de la façade atlantique jusqu'au milieu du xx^e siècle, celui de l'épopée de la sardine, le temps des flottilles de pêche rentrant au port au soleil couchant les cales bien remplies et inspirant de si nombreux peintres, le temps d'une multitude d'usines où de nombreuses femmes garnissaient des conserves au chant des cantiques ou de l'Internationale, le temps peut-être idéalisé d'un passé pas si lointain que le visiteur curieux d'un jour cherche à retrouver, à reconstituer, à conserver (**fig. 19**).

Figure 19

Steven Mazé, *La friture des sardines*, pastel, 2019. Galerie Philippe Théallet, Quimper.
 Phot. Yann Celton. © Yann Celton.

NOTES

1. - CARTIER, Claudine. « Les politiques de mise en valeur du patrimoine industriel ». Dans BALLÉ, Catherine, CUENCA, Catherine, THOULOZE, Daniel (dir.). *Patrimoine scientifique et technique, un projet contemporain*. Paris : La Documentation française, 2010, p. 49.
2. - BELLEC, Pierre. « La dynamique des conserveries bretonnes depuis le XIX^e siècle ». Dans ROUZEAU, Marie (dir.). *Conserveries en Bretagne, l'or bleu du littoral*. Spézet : Coop Breizh, 2007, p. 46-57. Actes du colloque organisé à Loctudy en 2005 par l'Institut culturel de Bretagne.
3. - Le goût rappellerait le nuoc-mâm vietnamien.
4. - SÉNÈQUE. *Lettres à Lucilius*, 92, 25. Les cuves de garum sont bien connues en Méditerranée.
5. - HALNA DU FRETAY, Maurice-Clément-Marie. *Histoire du Finistère de la formation quaternaire à la fin de l'ère romaine*. Quimper : Leprince, 1898. Ces vestiges bretons ont été découverts par l'archéologue Halna du Fretay en 1898 et étudiés par Patrick Galiou et René Sanquer en 1972 : SANQUER, René, GALLIOU, Patrick. « Garum, sel et salaisons en Armorique gallo-romaine ». *Gallia*, t. 30, fasc. 1, 1972, p. 199-223.
6. - Guillaume Tirel (1310-1395) dit Taillevent, manuscrit du XIV^e siècle, réédité en 1892 (éd. Jérôme Pichon et Georges Vicaire, chez Techener). La note n°8 p. 30 de l'édition de 1892 précise : « D'après Godefroy, *ales* [ables] veut dire sardines ».

7. - VITAUX, Jean et FRANCE, Benoît. *Dictionnaire du gastronome*. Paris : PUF, 2008, p. 844. Dans son chapitre « Autres menues choses qui ne sont de nécessité », le *Ménagier* précise : « Sardines, effondrées, cuites en eaue, et mengées à la moustarde » (*Le Ménagier de Paris*. Éd. Jérôme Pichon. Paris : impr. de Crapelet, 1846, t. II, p. 271).
8. - BECHAMEIL DE NOINTEL, Louis. *Mémoire concernant la Province de Bretagne dressé par ordre du Roy en 1698*, ms. Voir le site : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9007540q.r=bechameil%20de%20nointel?rk=128756;0> [22/04/19] et CROISSY, Charles Colbert de, BECHAMEIL DE NOINTEL, Louis. *La Bretagne de Louis XIV. Mémoires de Colbert de Croissy (1665) et de Béchameil de Nointel (1698)*. Éd. Philippe Jarnoux, Pierrick Pourchasse et, Gauthier Aubert. Rennes : PUR/Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 2016, p. 300. À Port-Louis, « les marchands qui achètent la sardine des pêcheurs quand ils sont de retour de la mer, l'accommodent et disposent par lits dans des barriques que l'on met ensuite sous la presse pour en faire sortir l'huile, car autrement elle se corromprait assez promptement. Le débit s'en fait par barriques, et pendant la paix elles se chargent pour Saint-Sébastien, Bilbao, et pour toute la Méditerranée où il s'en fait une grande consommation ».
9. - ROBIN, Dominique. *Pêcheurs bretons sous l'Ancien Régime : l'exploitation de la sardine sur la côte atlantique*. Rennes : PUR, 2000, p. 48.
10. - TREVEDY, Julien. « La pêche de la sardine en Bretagne au dernier siècle ». *Mémoires de l'Association bretonne*, 1889, p. 117-139. Jean Ogée est l'auteur du *Dictionnaire historique et géographique de la province de Bretagne* (Nantes : Vatar, 1778-1780).
11. - BRIOIST, Pascal, FICHOU, Jean-Christophe. « La sardine à l'huile ou le premier aliment industriel. Nicolas Appert et Joseph Colin : une filiation douteuse ». *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, décembre 2012, 119/4, p. 69-81.
12. - VITAUX, Jean et FRANCE, Benoît. *Op. cit.*, p. 45-46.
13. - APPERT, Nicolas. *L'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales*. Paris : Patris et Cie, 1810.
14. - L'usine désaffectée est rachetée en 1923 par le conserveur Amieux frères pour y installer un musée, inauguré en 1928, offert à la ville de Nantes en 1934, bombardé en 1943, transféré au château des ducs de Bretagne en 1955, qui conserve ses collections ; voir : « Conserverie et musée, le Musée des Salorges ». Cat. exp. *Comme des sardines en boîte, l'industrie nantaise des conserves alimentaires et industries annexes aux XIX^e et XX^e siècles*. Ville de Nantes : musées du Château des Ducs de Bretagne, 1991, p. 141-147.
15. - ROCHCONGAR, Yves. « Les fabricants de conserves alimentaires de Nantes ». Dans ROUZEAU, Marie (dir.). *Conserveries en Bretagne, l'or bleu du littoral*. Actes du colloque organisé à Loctudy en 2005 par l'Institut culturel de Bretagne. Spézet : Coop Breizh, 2007.
16. - *Comme des sardines en boîte, l'industrie nantaise des conserves alimentaires*. *Op.cit.*
17. - FICHOU, Jean-Christophe. « Un goût nouveau pour le premier aliment industriel, la sardine à l'huile ». *Food history : des goûts et des industries la fabrication industrielle des goûts, XIX^e-XX^e siècle*. Turnhout : Brepols, 2010, p. 7-24.
18. - « Feuilleton du Journal des débats, exposition de l'industrie, arts chimiques ». *Journal des débats*, 24 juin 1844 [p. 3] : « À propos d'industrie vitale, il ne faut pas oublier les conserves qui se préparent aujourd'hui à bon marché et qui sont excellentes. C'est de la plus grande utilité pour les navigateurs. Nantes est à la tête de cette industrie, due à M. Appert. Les Nantais ne naviguent plus, mais ils sont les suprêmes cuisiniers des Océans : légumes, fruits, viandes, tout par eux est maintenant cuit à point, de manière à paraître en pleine mer sur la table d'un capitaine avec autant d'avantage que si, par le tapis voyageur des Mille et une nuits, Chevet eut envoyé à travers les airs, des plats sortant à l'instant du réchaud. ».
19. - BONNEAU, Michel. *La Table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*. Rennes : PUR, 2013, p. 90.

20. - VITAUX, Jean. *Op. cit.*
21. - APPERT, Charles, Prieur-Appert, GANNAL Jean-Nicolas, et al. *Le Conservateur* [1842]. Paris : Librairie rue des Moulins, 1858 ; cité par BRIOIST, P. et FICHOU, J.-C. *Art. cit.*, p. 74.
22. - DUBOIS, Xavier. « Les crises sardinières jusqu'en 1914 et la mutation des conserveries jusqu'à la Première Guerre mondiale ». Dans ROUZEAU, Marie (dir.). *Op. cit.*, p. 38-45.
23. - LE DOARÉ, Alain. *Chancelle, au nom de la conserve, 1828 à nos jours*. Douarnenez : A. Le Doaré, à paraître.
24. - FICHOU, Jean-Christophe. « La conserverie de poisson, 1939-1945 : une activité sinistrée ? ». *Guerres mondiales et conflits contemporains*, 2002/3, n° 207, p. 61-75. Voir le site : <https://www.cairn.info/revue-guerres-mondiales-et-conflits-contemporains-2002-3-page-61.htm> [consulté le 22/04/19].
25. - MABIC, Jacques. *Traité de fabrication des conserves alimentaires de poisson, sardines à l'huile et thon*. Paris : Société française d'imprimerie et de librairie, 1901, p. 22.
26. - *La Sardine, revue mensuelle, défense des intérêts français*. Dijon : imprimerie Delcourt, P. Stahl et Cie.
27. - *La Conserve alimentaire, bulletin mensuel de vulgarisation théorique et pratique de fabrication*. Meulan, 1903.
28. - Comme l'atteste une coupure d'enveloppe datant de cette année et conservée dans le fonds d'archives de la conserverie.
29. - LE DOARÉ, Alain. *Franpac une boîte à l'épreuve du temps*, Douarnenez, Alain Le Doaré, 2012 (DVD, commande d'entreprise).
30. - Les sources historiques sur la conserverie de Loctudy exploitées pour cet article sont les suivantes : Archives DRAC Bretagne, dossier de protection, qui contient le mémoire de recherche de Valérie Briand, « La conserverie Alexis Le Gall à Loctudy », Université Rennes 2, sous la direction de Jean-Yves Andrieux, 1993, qui a donné lieu à l'article suivant : BRIAND, Valérie. « La conserverie Le Gall à Loctudy ». Dans ROUZEAU, Marie, *op.cit.* p. 156-159. GARROT-HASCOËT, Amélie, PRIGENT-VIEGAS, Marie. *Projet scientifique et culturel, Conserverie Le Gall, Loctudy*, avril 2017. COÏC, Joseph. *L'épopée des conserveries guilvinistes et du littoral bigouden sud*, éditions Empreintes, 2013, p. 64-68.
31. - Journal *L'Aurore* n° 4343 du 22 septembre 1909. Voir le site : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k7412008/f3.zoom.r=tudy.langF> [consulté le 23/06/2019].
32. - FICHOU, Jean-Christophe. « La grande guerre et les conserveurs de sardines ». *Guerres mondiales et conflits contemporains*, 2005/3, n° 219, p. 71-86. DOI : 10.3917/gmcc.219.0071. URL : <https://www.cairn.info/revue-guerres-mondiales-et-conflits-contemporains-2005-3-page-71.htm> [15/06/2019].
33. - Courrier du 19 décembre 1954 adressé par Alexis Le Gall à la Fédération des fabricants de conserves de poisson, à Nantes.
34. - FICHOU, Jean-Christophe. « L'entente des Travaux Maritimes et des conserveries de poisson en Bretagne méridionale (1850-1914) ». Dans PIÉTRI-LÉVY, Anne-Lise, BARZMAN, John, BARRÉ, Éric (éd.). *Environnements portuaires Port environments*. Mont-Saint-Aignan : Publications des universités de Rouen et du Havre, 2003, voir le site : <http://books.openedition.org/purh/7751> [consulté le 22/04/2019].
35. - ROUZEAU, Marie (dir.). *Op. cit.*, p. 126.
36. - ROBERT-MULLER, Charles. *Pêches et pêcheurs de la Bretagne atlantique*. Paris : Armand Colin, 1944, p. 111.
37. - ROUZEAU, Marie (dir.). *Op. cit.*, p. 130-135.
38. - ROBERT-MULLER, Charles. *Op. cit.* chap. II, « La fabrication des conserves », p. 108-130.
39. - HERISSET, Roger. « Les vanniers de Basse-Cornouaille et l'industrie de la conserve ». Dans ROUZEAU, Marie (dir.). *Op. cit.*, p. 30-35.

- 40. - Chaudière de la marque Field à tubes pendentifs de 28 m² de chauffe et timbrée à 8 kg de pression.
 - 41. - Deux moteurs à vapeur, l'un de la marque Aubry-Soulard (Nantes) et l'autre de la marque Marshall (Grande-Bretagne).
 - 42. - Vers 1925, lorsque l'électricité arrive à l'usine, un moteur de type Japy d'une puissance de 4 CV est installé pour remplacer le moteur à vapeur lorsqu'il est en panne.
 - 43. - Archives DRAC Bretagne, dossier de protection.
 - 44. - Voir dans la base Mérimée : notice PA29000079.
 - 45. - Voir dans la base Palissy : notice PM29005355.
 - 46. - Délibération de la commune de Loctudy du 8 juillet 2016.
 - 47. - Vente du 23 décembre 2017.
 - 48. - DAMBRON, Patrick. *Patrimoine industriel et développement local*. Paris : éditions Jean Delaville, 2004, p. 55.
-

RÉSUMÉS

La conserverie Le Gall, située à Loctudy dans le Finistère, fabriquait des boîtes de sardines et autres préparations à base de poissons et crustacés. Cette usine est représentative d'une activité qui se développe dans la seconde moitié du XIX^e siècle grâce à l'invention de l'« appertisation ». La conserverie Le Gall est exceptionnellement bien conservée en raison de la fermeture de l'usine en 1954, qui n'a donc pas subi de modernisation. Les machines et outils cristallisés *in situ* permettent ainsi de retracer la chaîne de production tout en témoignant des avancées techniques dans le domaine de la conserverie. Devant l'inexorable détérioration du bâtiment qui n'était plus en usage, l'architecte des bâtiments de France du Finistère et la conservation régionale des Monuments historiques de la DRAC Bretagne ont accompagné les propriétaires dans un projet de restauration et de mise en valeur de l'usine et de ses machines. Ce projet n'aurait pu voir le jour sans le classement au titre des Monuments historiques du bâtiment de l'usine ainsi que de la maison de maître en 2016, puis la même année de tous les outils, des machines et du mobilier liés à l'activité de la conserverie. Les propriétaires privés ont depuis cédé la conserverie à la commune de Loctudy, qui mène un remarquable projet de restauration et de scénographie sous la maîtrise d'œuvre d'une architecte du patrimoine afin d'ouvrir l'usine et la maison au public fin 2020. Les outils de médiation mettront en exergue à la fois le patrimoine matériel et immatériel de la conserverie.

The Le Gall canning factory, located at Loctudy in the Finistère department, produced tinned sardines and other fish and shellfish-based preparations. The factory is characteristic of an activity which developed in the second half of the nineteenth century thanks to the invention of 'appertization', named after Nicolas Appert (1749-1841), a French confectioner who invented the canning process. The Le Gall canning factory is exceptionally well preserved today as it closed down in 1954 and had been little affected by modernisation. The machines and tools are 'frozen' on the site, so to speak, and allow us to trace the production lines and to understand some of the technological aspects of the canning industry. Faced with the progressive dilapidation of the disused building, the architect in charge of French historic buildings in the Finistère department and the regional conservation services of the Ministry of Culture in Brittany have helped the owners in a restoration and interpretation project for the factory and its machines. This project

could not have been carried out had the factory building, along with the owner's house, not been listed ('classés') in 2016 as historic monuments. The same year all the tools, machines and movable equipment linked with the activity of the canning factory were also given statutory protection. Since then, the owners of the factory have sold it to the Loctudy local authorities which are carrying out a remarkable restoration and museographical project, under the auspices of a heritage architect, in order to open both the factory and the house to the public in 2020. The interpretation will highlight both the tangible and the intangible heritage of the place.

INDEX

Keywords : cannery, Finistère, Loctudy, Brittany, industrial heritage, intangible cultural heritage, fishing, steam engine, autoclave, women workers, factory, Alexis Le Gall, heritage restoration, historic monuments, scientific and technical objects, fishing practices

Mots-clés : conserverie, Finistère, Loctudy, Bretagne, Patrimoine industriel, Patrimoine culturel immatériel, Pêche, Machine à vapeur, Autoclave, Femmes, Usine, Alexis Le Gall, Restauration du patrimoine, Monuments historiques, Objets scientifiques et techniques, pratiques halieutiques

AUTEURS

YANN CELTON

Responsable de la bibliothèque diocésaine de Quimper et Léon, Conservateur délégué des antiquités et objets d'art du Finistère Yann.celton@orange.fr

CÉCILE OULHEN

Conservatrice des monuments historiques, DRAC Bretagne cecile.oulhen@culture.gouv.fr