Lapurdum

Euskal ikerketen aldizkaria | Revue d'études basques |
Revista de estudios vascos | Basque studies review

19 | 2016
Numéro XIX

Pêches à Douarnenez au début du 20ème siècle

Gwendal Denis

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/lapurdum/3308>

DOI : 10.4000/lapurdum.3308

ISSN : 1965-0655

Éditeur

IKER

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2016

Pagination : 187-199

ISBN : 978-2-95534-134-6

ISSN : 1273-3830

Référence électronique

Gwendal Denis, « Pêches à Douarnenez au début du 20ème siècle », *Lapurdum* [En ligne], 19 | 2016, mis en ligne le 01 janvier 2021, consulté le 03 septembre 2021. URL : <http://journals.openedition.org/lapurdum/3308> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/lapurdum.3308>

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International
- CC BY-NC-ND 4.0

Pêches à Douarnenez au début du 20^{ème} siècle

Gwendal DENIS
Université Rennes 2 - CRBC

Si Victor Hugo rend hommage aux « marins » et « capitaines qui sont partis joyeux pour des courses lointaines » et qui « dans ce morne horizon se sont évanouis » (*Oceano nox*), il dresse également un portrait moins romantique du Breton, « ce sauvage grave et singulier [...] parlant une langue morte, ce qui est faire habiter une tombe à sa pensée [...] pêcheur sur la côte, braconnier dans le hallier, aimant ses rois, ses seigneurs, ses prêtres, ses poux ; pensif immobile souvent des heures entières sur la grande grève déserte, sombre écouteur de la mer. » (*Quatre-vingt-treize !*). C'est dans cette « langue morte » qu'ont été réalisées les longues collectes (dans une optique avant tout lexicographique) dont nous livrons ici une brève synthèse descriptive portant sur ces métiers de la mer qui permettaient « à l'humanité qui vit là, dans de sordides taudis, imprégnés de l'odeur des saumures et des pourritures de poisson, chétive et douloureuse » de vivre. C'est auprès de « ces hommes pâles et rabougris », de ces « femmes spectrales d'une lividité de cire », de ces « dos voutés », de ces « ambulants cadavres », de ces « visages blancs et fripés aux hagardes prunelles où brille l'éclat vitreux des fièvres » (*Un administrateur*, Octave Mirbeau) que nous avons recueilli ces témoignages d'un quotidien de labeur. C'est aussi « en cette atmosphère de cimetière, en cette irrespirable nature » que nous avons passé jeunesse et appris cette « langue morte ».

Douarnenez, à la pointe de la Bretagne, a longtemps été considéré comme l'un des grands ports sardiniers de France. En 1837 la ville compte plus de 150 presses (pour la préparation de la sardine) qui devaient rapidement se transformer en usines spécialisées dans la fabrication de conserves, sardines et maquereaux principalement, changeant ainsi toute l'économie du littoral. Les usines au nombre de 10 en 1870, de 24 dix ans plus tard atteindront le chiffre de 30 au début du 20^{ème} siècle.

La démographie connaît le même essor, la population passant de plus de 7000 habitants en 1870 à près de 10 000 dix ans plus tard pour culminer à 13 000 en 1910. Cette croissance s'explique par l'afflux des populations paysannes vers la ville. La certitude d'y trouver un emploi à l'usine, alors que la vie dans des fermes souvent pauvres était pénible, incite ces terriens à migrer. A cette même période, on recense sur la commune une dizaine de petits chantiers de construction navale qui peuvent lancer jusqu'à une centaine de chaloupes par an.

1. La chaloupe sardinière

1.1. Construction

La technique de construction navale appliquée par les charpentiers différencie les chaloupes non pontées et les plus grandes unités, les dundeas en particulier. La distinction essentielle réside dans la construction de la membrure (*ar c'hoad kamm*) formée de plusieurs pièces, maigre et gras, qui consolident l'allonge des hauts (*ar mump*).

Sur les chaloupes, le premier travail consiste à tailler la quille (*ar c'hein*) à la longueur souhaitée par le propriétaire. Cette pièce de bois est alors placée sur une toile tendue entre des tins de manière à pratiquer l'assemblage avec le tableau (*an daolenn*) et l'étrave (*ar staon*). Ces assemblages se font par des écarts à mi-bois renforcés par deux pièces de bois mort : le marsouin (*ar chouch-staon*) à l'assemblage quille/étrave et le massif (*ar gourivin piket*) à l'assemblage quille/tableau. Puis vient la pose des membrures au sein desquelles on distingue trois parties : la varangue (*ar c'hambon*), le genou (*ar penndaoulin*) et l'allonge des hauts. L'espacement entre chaque membrure est d'un pied. La varangue se fixe à cheval sur la quille et l'allonge des hauts y est reliée par le genou. Une fois les membrures fixées, il faut les soutenir, en cours de construction, par des épontilles (en règle générale, une épontille toutes les trois membrures). On place ensuite les trois lisses d'exécution qui servent à fixer les membrures, en commençant toujours par le milieu. D'abord la lisse de préceinte, puis la lisse de bouchain et la lisse de quille. Une fois les jambettes et les banquières (ou serres) installées à l'intérieur, on peut commencer le bordé. L'équerrage, pour la fixation des virures de bordé se fait par le bas. La dernière virure, la parclose (*ar glozenn*), n'est jamais placée dans le bouchain (*ar voñsell*). La grande difficulté consiste à obtenir des coutures de bordé ni trop larges ni trop étroites, car cela aurait rendu plus délicat le travail des calfats.

A l'intérieur, la quille et les varangues sont recouvertes par la carlingue qui assure ainsi la solidarité des membrures. Le dernier travail consiste à élaborer le vaigrage (*ar vegaj*), c'est-à-dire le bordé intérieur. Auparavant, aura été assujéti l'emplanture du mât, le sabot, un massif de bois creux prolongé à bâbord comme à tribord par le grand bau (ou banc central). A l'arrière, à mi-chemin de l'étambot se trouve le banc de pompe et à l'avant, un autre petit banc, le *skoaz*. Tout à l'arrière, il y avait petit un faux-pont.

Le système de fixation du gouvernail varie selon les ports et les chantiers de construction. Un aiguillot (parfois deux) sur la partie haute du gouvernail correspondait à un (ou deux) fémelots sur l'étambot. Le même système de fixation est appliqué sur les parties basses du gouvernail et de l'étambot. La barre, extrêmement longue, est amovible. Une mortaise y est pratiquée qui capèle le sommet du gouvernail.

Les deux mâts (*an div wern*) qui gréent la chaloupe sont deux mâts de levée : le mât

de misaine, le plus à l'avant étant moins haut que le mât de taillevent¹ (*an tailh-avel*) toujours placé à mi-quille. Comparativement à la quille, le mât de misaine est plus court et le mât de taillevent plus long. Ce dernier à une inclinaison moins prononcée vers l'arrière que le mât de misaine (*ar mijin*). La tête de mât est percée d'un trou sous le tenon que capèle l'étai (*ar stae*) dans lequel passe l'itague² (*an etak*). Le rocambeau³ (*ar rakenn*), bridé sur l'itague, se termine par un crochet (*ar c'hrog*) qui sert à hisser et à soutenir la vergue (*an dele*). Les calfats prennent alors leur fer (*ar glaouenn*) pour garnir les coutures de bordé (*ar gremm/où*) d'étoupe et de brai, puis la chaloupe une fois mâtée était lancée et dirigée vers une grève pour y être enduite de *coaltar*.

1.1. Aménagement

On distingue plusieurs espaces délimités par les bancs : tout à l'arrière, le faux-pont où l'on range divers matériels à l'exclusion du matériel de pêche. De cette petite plate-forme arrière jusqu'au banc de pompe se trouve le tillac : c'est la place réservée du barreur (souvent le patron) et du mousse (celui-ci étant toujours près de l'homme de barre). Du banc de pompe au banc de l'avant, l'écoutille où l'on distingue deux parties : la partie arrière jusqu'au grand bau réservé aux manœuvres de pêche et où travaillent « les gars d'écoutille », et la partie avant, du grand bau au banc *skoaz*, domaine des « teneurs de bout » au cours de la pêche à la sardine de rogue. Tout à l'avant, de l'étrave au mât de misaine il y a une amorce de pont sous lequel on range le petit matériel, principalement la graisse pour l'itague. En plus de cet aménagement étrave/tableau, il y a une délimitation bâbord/tribord. Le côté bâbord est réservé aux manœuvres et au travail à bord alors que toute la longueur tribord sert au stockage du matériel : le mât de cape, la toile, les avirons (*ar c'harennoù*)... Pour la pêche à la sardine de rogue par exemple, les filets étaient halés par bâbord et démaillés à tribord.

2. Pêches et techniques de pêche

La caractéristique des chaloupes douarnenistes est la diversité des pêches pratiquées au cours de l'année, respectant ainsi la tradition des ports de la Cornouaille. Mais deux pêches importantes mobilisent tous les équipages : la sardine de rogue et le maquereau de dérive. Si la première, une pêche d'été, attire bien des hommes à embarquer (certains patrons vont jusqu'à Crozon chercher équipage), c'est aux dures pêches de l'hiver que se jugent pêcheurs et chaloupes. A ces deux pêches principales s'ajoutent des pêches annexes telles que raie, maquereau de ligne, sprat, thon, palangres. Sans omettre la langouste en Mauritanie, également pratiquée par les Douarnenistes. Selon la pêche pratiquée on emploie diverses techniques :

-
1. *taillevent* : voile arrière d'une chaloupe sardinière
 2. *itague* : palan composé d'une poulie dans laquelle passe un cordage. Une de ses extrémités fait dormant à un point fixe (une vergue par exemple), et l'autre constitue le courant sur lequel on tire.
 3. *rocambeau* : anneau métallique autour d'un mât pour faire coulisser la voile.

utilisation de filets ou de lignes, capture immédiate ou différée du poisson. Il est évident que l'apparition du moteur va rendre les pêches moins pénibles et entraîner des variantes techniques. Le calendrier de pêche des chaloupes douarnenistes peut se résumer ainsi :

Janvier - mi-mars : raie, sprat.

Mi-mars – mi-juin : maquereau de dérive.

25 juin – 10 décembre : sardine de rogue et maquereau de ligne.

Mi-décembre – janvier : sardine de dérive.

2.1. La sardine de rogue

Cette pêche commence le 25 juin et se termine le 10 décembre. Loin d'être une pêche réputée dangereuse, c'est celle qui demande la technique la plus élaborée. Sa préparation est minutieuse et rien n'est laissé au hasard. Le « métier » de la sardine de rogue dure plus de six mois, et c'est sur cette pêche qu'un équipage gagnait ou perdait son année. Son importance est confirmée par le pèlerinage des femmes de pêcheurs à la fontaine de Saint-Pierre entre le Coulinec et la Pointe du Leydé à Tréboul. Ces femmes portaient des cierges et priaient pour que la pêche soit fructueuse. Après les durs métiers de l'hiver et du printemps, maquereau de dérive en général, le moment est venu de préparer l'armement pour la sardine de rogue. Les équipages remettent les embarcations à neuf ; ils calfatent et *coaltaient* la coque et nettoient totalement l'intérieur. Les filets sont placés sous le banc de pompe à l'arrière de la chaloupe et recouverts par une grande toile huilée (*ar golenn*), qui assure aux filets une protection maximale contre la rosée ou la pluie. Les voiles sont tannées et le gréement vérifié. Pour préparer le tannage on faisait réduire la résine de cachou (*malakof*, selon le terme local) dans de l'eau bouillante jusqu'à obtenir un liquide brun-noir. On y trempait alors les voiles ; c'est également de cette façon que les pêcheurs tannaient leurs vêtements, vareuses et pantalons, ainsi que les filets de raie et de maquereau. Les filets de sardine étaient tannés selon le même procédé mais en utilisant une poudre bleue. C'est encore une poudre différente, appelée *lok*, et donnant une teinte rouge qui servait à tanner les voiles des thoniers. Pour la pêche à la sardine de rogue, tout l'équipement appartient au patron : la chaloupe, bien sûr, les filets et surtout la rogue, dont l'achat lui incombait. Les patrons possédaient une très grande quantité de filets. Le patron François Stéphan, par exemple, possédait près de deux cents filets. Ceci s'explique par le fait que le moule du filet variait à mesure que la pêche s'avancait dans l'année et donc que la sardine grossissait.

Il existait trois types de rogue : la rogue de hareng, la rogue de morue (appelée « rogue de Bergen ») et la rogue de maquereau, considérée comme étant de qualité supérieure. L'un de nos informateurs nous a signalé que certains patrons douarnenistes utilisaient du plancton. C'était de loin l'appât le plus prisé. Ces patrons donnaient un coup de senne quelques jours avant le début de la pêche et salaient le plancton dans des barils pour en assurer la conservation. D'autres, plus aisés sans doute, l'achetaient directement à des paysannes qui le pêchaient dans les mares de la côte, entre la plage du Ris et la plage de Sainte-Anne-la-Palud.

Il est intéressant de signaler que la rogue arrivait directement de la Norvège à Douarnenez, ce port étant le seul assez profond pour accueillir les goélettes norvégiennes

(l'une de ces goélettes s'est d'ailleurs échouée vers 1870 sur la plage du Ris). C'est donc à Douarnenez que s'approvisionnent les pêcheurs du Guilvinec, d'Audierne et d'ailleurs.

Les lieux de pêche, pour la sardine de rogue, sont assez nombreux. En règle générale, la pêche commençait hors de la baie et se terminait dans la baie. Les lieux les plus fréquentés sont les parages des Tas de Pois, le Chenal de Brest, la « rivière » de Brest; hors de la baie on pêchait donc au large du Cap de la Chèvre. Dans la baie, il y avait deux lieux bien distincts : la côte de Beuzec et la côte de Crozon. Encore fallait-il prendre des amers à terre pour trouver le lieu de pêche exact.

Le patron ayant décidé d'aller pêcher au large des Tas de Pois, il réunit son équipage vers quatre ou cinq heures de l'après-midi. Il leur faut rejoindre l'anse de Penn-Hir pour être paré dès le lendemain matin. A bord, les hommes se relaient à la barre pendant que le gars d'écouille prépare la rogue pour le lendemain. Quand la chaloupe arrive dans l'anse de Penn-Hir, la rogue est prête et l'équipage a soupé. Il va cabaner sur zone avant de hisser les voiles dès le lever du soleil à la recherche du lieu de pêche. La pêche proprement dite commence par le choix et le gréement du filet qui, en fait, consiste à amarrer une pierre assez lourde à la corde basse du filet au bout le plus près du bateau ; cette pierre de lestage permet au filet de rester bien vertical. Au bout de la corde basse le plus éloigné de la chaloupe on amarre une pierre légère. Le moment est venu de « lancer dehors ». Les grands avirons sont sortis et les teneurs de bout manoeuvrent pour diriger le bateau dans le lit du vent et surtout l'y maintenir. La chaloupe progresse toujours très lentement. Le patron lance dehors et quand le filet est à l'eau il ne le tient plus que par le filin prolongeant la corde des lièges. Le filet est bien droit dans l'eau, la chaloupe bien dans le lit du vent, le patron va lancer la rogue d'un côté et de l'autre du filet. (Certains patrons mélangeaient cette première rogue utilisée à de la farine d'arachide). Il faut maintenant attendre que la sardine lève et maille. La grande difficulté de cette pêche est de maintenir le filet bien droit, de faire en sorte qu'il ne s'incurve pas. Si tel est le cas, c'est que la sardine maille du même côté et le patron doit dès lors lancer sa rogue de l'autre côté pour que le poisson vienne s'y mailler afin de rétablir une sorte d'équilibre. En même temps, l'un des teneurs de bout doit travailler pour ramener la tête du filet vers la queue pour le remettre bien droit, tout en gardant la chaloupe dans le lit du vent. Il y a un ou parfois deux teneurs par aviron (l'aviron de bâbord se dit *ar garenn skoaz* – le teneur est installé sur le banc de l'avant - et l'aviron de tribord *ar garenn dreust* – le teneur est assis sur le grand bau). Le rôle des teneurs est capital dans la réussite de la pêche. Pendant que la sardine maille, les gars d'écouille préparent un autre filet (un filet ne reste jamais plus de vingt ou vingt-cinq minutes en pêche). Après, il faut haler le filet dedans puis lancer un deuxième filet à l'eau.

Pendant que le second filet pêche, les gars d'écouille démaillent le premier. Ce travail demande beaucoup d'adresse, car il ne faut jamais toucher la sardine. Afin de démailler dans les règles, il faut secouer le filet de telle sorte que la sardine tombe d'elle-même. Lorsque la sardine maille vraiment bien, on ne prend pas le temps de haler le filet à bord et de démailler immédiatement. On a, dans cette circonstance, recours à la technique dite du « filet large », c'est-à-dire qu'on le laisse dériver. Lorsque le filet à l'eau ne peut plus pêcher, il est largué et immédiatement remplacé par un autre. Il peut ainsi se trouver plusieurs filets largués à la mer qui dérivent. On les hale à bord plus tard, en manoeuvrant la chaloupe à l'aviron, tapécul

hissé.

La hantise du pêcheur, c'est le « grand poisson » (*ar pesk bras*), thon rouge de l'Atlantique [*thunnus thynnus*] qui vient dans la baie vers le mois de septembre. La venue de ce prédateur autour des lieux de pêche fait fuir la sardine et la marée est perdue. Les pêcheurs appellent cela *an troc'h* (la coupure).

La pêche à la sardine de rogue a été pratiquée à bord de la chaloupe jusqu'au tout début des années 1920. Après cette date, on a utilisé une annexe, les filets et la rogue étant stockés à bord de la chaloupe. L'utilisation de l'annexe facilite la technique du filet large : lorsque l'annexe est en pêche, la chaloupe hale à bord les filets en dérive.

Cette pêche, outre sa difficulté technique, demande une attention de tous les instants, principalement des teneurs de bout et du patron. La réussite de la pêche est synonyme d'un hiver serein ; son échec entraîne de dures campagnes d'hiver à la pêche aux filets de raie ou au maquereau de dérive.

2.2 La sardine de dérive et le sprat

Pour la pêche à la sardine de dérive et au sprat, on utilise une technique assez similaire. Avant que l'usage des filets de dérive ne s'établisse pour la pêche au sprat (vers 1905), les pêcheurs utilisaient des sennes qui demandaient la collaboration de plusieurs chaloupes.

A partir du dix décembre, date qui marque la fin de la sardine de rogue, et jusqu'à la mi-mars, début du maquereau de dérive, les patrons peuvent choisir entre les trois pêches d'hiver : filets de raie, sardine de dérive ou sprat. Certains alternent, car le sprat ne se pêche qu'à la pleine lune. Une campagne de pêche au sprat dure neuf à dix jours ; elle se termine toujours deux jours après la pleine lune. Les engins utilisés sont des filets de dérive à flotteurs : selon la profondeur, on déploie huit brasses de flotteurs (au milieu de la baie, par exemple) ou quatre brasses près de la côte.

La sardine de dérive est une grosse sardine, très peu prisée des conserveurs. Elle est donc destinée prioritairement aux mareyeurs. Elle se pêche dans les mêmes conditions que le sprat, avec la même attention particulière à la lunaison.

2.3. Le maquereau de ligne

Cette pêche qui se déroule en général du mois de juin aux mois de septembre/octobre, au sud de l'île de Sein, dans « la mer de droite » (*ar mor dehou*) est pratiquée par les patrons qui n'ont pu (ou voulu) armer pour la sardine de rogue. Elle réclame effectivement d'assez grandes dépenses : achat ou préparation des filets, remise à neuf de la chaloupe et surtout achat de la rogue. C'est en fait une avance que fait le patron, sans être toujours sûr, en cas d'échec, d'être totalement remboursé. Le revers de la médaille c'est que si la pêche au maquereau de ligne n'engage pas à beaucoup de frais elle assure un rapport assez modeste. Le premier travail est la préparation de l'effare (*ar stronk*). Le mousse va à l'usine acheter des têtes de sardines salées

qui sont entassées dans des barils. En faisant route vers les lieux de pêche, ces têtes de sardines mêlées à un peu de vieille rogue et de l'eau sont pilées et broyées jusqu'à obtenir une pâte épaisse et grasse. Plus tard, vers 1910, le pilon disparaîtra pour faire place à la moulinette.

La pêche au maquereau de ligne se pratique au mouillage, la chaloupe étant placée en travers du courant. On bouette directement à l'aide d'une cuillère de bois, l'effare servant à faire monter le maquereau. Chaque homme dispose d'une ligne de crin qu'il bouette avec un morceau de maquereau. Quand la pêche est bonne, le pêcheur file sa ligne, il ferre, la retire, déferre le poisson, bouette son hameçon et file sa ligne à nouveau. Et ainsi de suite...

2.4. Le maquereau de dérive

Pour pratiquer cette pêche, les chaloupes partent au Guilvinec. Les lieux de pêche se trouvent à une heure, deux heures de route du Guilvinec. Puis, vers 1896, les chaloupes ont commencé à pêcher plus à l'ouest, au sud ouest du Raz, et cela pendant une dizaine d'années. La pêche s'est encore déplacée pour remonter vers l'ouest du phare d'Ar Men, l'Iroise ensuite, et Ouessant. Le fait que Le Guilvinec devienne pendant quelque temps le port d'attache des chaloupes douarnenistes entraîne des allées et venues des femmes de pêcheurs. Chaque semaine elles s'en vont au Guilvinec en chars-à-banc porter des vêtements propres et reviennent ... avec l'argent de la vente !

On utilise des filets de dérive ayant en général cinquante mailles de profondeur. Le nombre des filets embarqués par chaque homme est variable : il est de huit à dix à Douarnenez avant la Grande Guerre, et de six après. L'équipage d'une chaloupe est composé de sept à dix hommes plus le mousse avant la guerre. Il a ensuite augmenté jusqu'à atteindre quatorze, puis dix-huit et parfois vingt hommes. C'est encore la solidarité entre les pêcheurs qui s'exprime : le fait d'embarquer plus d'équipiers avec moins de filets par tête permet à un plus grand nombre de gagner leur vie. Autre marque de solidarité : les filets sur demi-part. Une veuve de pêcheur peut embarquer des filets qui lui rapportent une demi-part, l'autre demi-part revenant à un membre de l'équipage embarqué sans filets. Cette pratique, presque exclusivement réservée aux veuves, n'est appliquée que pour la pêche au maquereau de dérive. Il arrive toutefois que d'anciens pêcheurs embarquent ainsi des filets sur demi-part sur la chaloupe d'un fils ou d'un proche parent.

Le matin du départ, c'est la préparation des filets. Chaque homme d'équipage vient sur le port avec son lot de filets qu'il va lester à l'aide de filins et de galets. Vient ensuite l'opération qui consiste à amarrer les filets pour former la tessure⁴ (*kijiñ*) selon le nombre de filets, on choisit deux, trois ou quatre tessures si les filets sont vraiment nombreux. Si l'équipage est composé de seize hommes ayant chacun un lot de six filets (quatre-vingt seize filets au total) on peut choisir de composer deux ou trois tessures. Dans le premier cas il y

4. tessure : jonction de plusieurs filets de pêche ensemble

aura quarante-huit filets dans la tessure, trois filets par homme, et dans le second cas nous aurons une tessure de trente-deux filets, deux engins par homme. La disposition des engins dans la tessure fait qu'un même pêcheur ne peut avoir deux de ses filets amarrés bout à bout. On tient également compte pour composer la tessure de la qualité du filet : s'il est vieux et usagé, il est l'un des premiers à être mis à l'eau et le contraire s'il est neuf. Mais l'âge des pêcheurs entre aussi en ligne de compte : les filets des anciens font toujours partie du premier lot; ils sont placés dans la tessure de façon à être récupérés les premiers en cas de coup dur.

Le choix du lieu de pêche incombe au patron. Il choisira « une mer grasse, une mer de couleur un peu jaune comme la boue, jamais une mer bleue et claire ». Les filets sont mis à l'eau le soir, par vent arrière.

Ils dériveront ainsi toute la nuit surveillés de la chaloupe par les pêcheurs qui se sont organisés en quarts. A l'aube le filet sera tiré dedans par le bout sous le vent, et si la pêche a été vraiment bonne on démaille encore à l'approche du port pour la vente.

2.5. Les filets de raie

La pêche des filets de raie est la pêche d'hiver par excellence. La saison et les lieux où elle se pratique (chaussée de Sein ou au large du phare d'Ar Men) en font une pêche dangereuse qui demande une connaissance parfaite de la navigation. La technique peut être comparée à celle employée pour la pêche du maquereau de dérive en ce sens que l'on applique également le système des tessures. Les filets sont mouillés puis relevés deux ou trois jours plus tard. Cette pêche ne se déroule que pendant les mortes eaux, les vives eaux présentant trop de dangers pour les engins. Lorsque la pêche est très bonne, certains patrons appliquent la technique dite de la « tessure électrique », ce qui revient à faire une ou plusieurs tessures supplémentaires. Un équipage ayant commencé la pêche avec seize filets par homme peut ainsi la terminer avec vingt-cinq selon le nombre de tessures supplémentaires. Durant cette pêche, c'est Sein qui servait de port d'attache aux chaloupes douarnenistes. Cette pêche n'est pratiquée qu'en hiver, en attendant la saison du maquereau de dérive ; elle d'un assez faible rapport.

3. Vente du poisson et répartition des gains

Douarnenez, le plus grand port sardinier breton avec Concarneau, compte près de trente conserveries. Les usiniers (« les bourgeois », comme on avait coutume de les nommer localement) dépêchent des commises pour l'achat du poisson. Elles se tiennent au bout du môle, attendant l'arrivée des chaloupes. Dès que la première chaloupe s'approche de la jetée, les commises interpellent les patrons pour essayer de conclure un marché : « Douze francs chez Béziers ! », « Douze francs vingt-cinq chez Poriel ! » Comme pour une vente aux enchères, parmi les cris et parfois les insultes, les prix montent jusqu'à la conclusion du marché. La méthode de vente favorise bien sûr une chaloupe se présentant bien avant les autres au bout de la digue. Mais au cours de ces marchandages, les prix ne sont pas toujours à la hausse. Lorsque l'usinier estime avoir assez de poisson et qu'il en arrive encore, l'ordre est à la baisse; les commises ne sont plus aussi bavardes... Le patron-pêcheur préfère donc conclure un mauvais marché au plus vite plutôt que de perdre sa pêche. Mais le plus terrible

pour les marins c'est « la boule noire », un panier rond entouré d'un drap noir qui est placé sur le toit de la conserverie. Il indique que celle-ci n'est pas acheteuse. Il arrivait, parfois, que les ouvrières, harassées par le travail, placent elles-mêmes la boule noire...

Trois systèmes de vente étaient en vigueur à Douarnenez.

3.1. La sardine

Le marché étant a priori conclu, le patron connaît son acheteur et le prix de vente de sa pêche en arrivant au mouillage. Dès que la chaloupe est bout à terre, le patron prépare deux paniers qu'il trempe plusieurs fois dans l'eau pour bien laver la sardine. Il va alors les présenter à l'acheteur afin de conclure définitivement le marché. Ceci étant fait, le comptage et le transport s'organisent.

A Douarnenez, la sardine se vend au mille juste, alors qu'ailleurs (à Audierne ou à Camaret par exemple) on applique le système du « grand » mille. La sardine est comptée par « main »; la main équivaut à cinq sardines. Les paniers servant au transport contiennent chacun deux cents sardines (cent ou cent cinquante lorsqu'elle est rare); il faut donc quarante mains pour remplir un panier. Chaque homme d'équipage en transporte deux à la fois jusqu'à l'usine où on lui remet un jeton de plomb qui servira à faire le total de la sardine vendue. Le système en vigueur est donc le suivant :

une main = 5 sardines
40 mains = 1 panier (= 200 sardines)
2 paniers (400 sardines) = 1 jeton
5 paniers (1000 sardines) = le mille « juste »

Dans les ports où s'applique le « grand » mille, le comptage se pratique comme suit : quarante mains de cinq sardines plus une sardine par main servant de « témoin » - le panier de deux cents sardines en contient donc deux cent quarante et le « grand » mille totalise mille deux cents sardines. En réalité, le grand mille variait selon les ports entre mille cinquante et mille deux cent cinquante sardines. Le système est donc le suivant:

une main = 5 sardines + 1
40 mains = 1 panier (240 sardines)
2 paniers (480 sardines) = 1 jeton
5 paniers (1200 sardines) = le « grand » mille

On comprend qu'avec un tel système le patron de la conserverie «s'offre» deux cents sardines supplémentaires par « mille » au détriment du marin...

Pour cette pêche, le partage des gains se fait une fois par semaine. La paie a lieu le samedi en fin de journée ou le dimanche matin chez le patron ou dans un bistrot. Le patron, qui a échangé ses jetons contre un bon payable en espèces, dispose l'argent sur la table afin de procéder à sa répartition. La moitié des gains lui revient : il a fourni l'embarcation, les filets et la rogue. L'autre moitié est partagée entre les membres de l'équipage, le patron compris.

3.2. Le maquereau

Une fois le marché conclu entre la commise et le patron et la qualité du poisson vérifiée, le comptage s'organise. Le maquereau est vendu à la douzaine à Douarnenez ; il s'agit en réalité de « treize à la douzaine », car pour chaque douzaine comptée, il faut mettre un maquereau dans un panier réservé à cet usage. Ce treizième maquereau s'appelle *an tal* (le témoin). Pour connaître le nombre de poissons il suffit de compter les « témoins ». L'usinier achetait donc douze maquereaux quand le marin en donnait treize... A Brest, le système pratiqué n'est pas plus équitable : on y vend au cent mais il faut 108 maquereaux pour faire un cent...

Pour la pêche au maquereau, le système de répartition des gains était différent de celui de la pêche à la sardine. Cela provient essentiellement du fait que l'effare coûte beaucoup moins cher que la rogue et que chaque homme d'équipage apporte ses propres filets. Le patron dispose d'une ou parfois deux parts pour le bateau et le reste est partagé entre tous les hommes d'équipage.

A bord d'une chaloupe pêchant pour deux parts avec huit hommes d'équipage (patron compris) les gains sont partagés en dix. Trois parts reviennent au patron (deux pour la chaloupe et une pour sa pêche) et une part à chacun des sept autres hommes. La répartition des gains se fait, pour toutes les pêches d'hiver, à la fin de la marée c'est-à-dire tous les quinze jours.

3.3. Le thon

La méthode appliquée à la vente du thon était aussi compliquée qu'irrégulière ; le thon est vendu à la douzaine, mais cette « douzaine » est établie selon deux critères bien précis : le poids et l'unité. La barre est fixée à cinq kilos (notons que le thon est vendu étêté et vidé). Tout thon pesant plus de cinq kilos est considéré comme une unité, et il suffit, en toute logique, de douze unités pour faire une douzaine ! En revanche, il faut deux thons de moins de cinq kilos pour faire une unité. On en arrive ainsi à obtenir des « douzaines » qui comprennent vingt-quatre thons s'ils pèsent tous moins de cinq kilos. Parfois, pour un thon qui est juste au-dessous de la barre fatidique, il suffit d'ajouter une pièce de deux sous et le poisson est immédiatement considéré comme pesant cinq kilos. Ce système de « vente à la douzaine » a été appliqué à Douarnenez jusqu'à la deuxième guerre mondiale.

Ces trois systèmes de vente (sardine, maquereau, thon), différents dans leur fonctionnement, ont cependant une base commune : l'exploitation du pêcheur. Celui-ci est pourtant bien conscient de cet état de fait : « tous ces systèmes servaient à voler le marin » nous a déclaré une de nos sources. « Ces patrons d'usine, il ne leur a pas été difficile de faire fortune ! ». La conscience de cette exploitation ajoutée aux échecs (relatifs) des mouvements de lutte, ont eu pour effet de développer la solidarité entre les pêcheurs et les ouvrières d'usine.

4. Les conserveries

Les conserveries embauchent surtout un personnel féminin sans aucune formation, sous-payé. L'âge légal est fixé à treize ans mais les patrons n'hésitent pas à employer, sous de faux noms, des fillettes âgées de dix, onze ou douze ans pendant les vacances scolaires principalement, pour travailler la sardine de rogue. Et les journées sont longues et éprouvantes...

La fabrication des conserves de sardines à l'huile se décompose en cinq phases principales :

- l'étêtage : les sardines, disposées sur de grandes tables sont salées, étêtées et vidées avant d'être chargées dans des paniers. Elles sont ensuite trempées quelques instants dans une saumure, puis lavées.

- le séchage et la friture : dès qu'elles sont lavées, les sardines sont mises à sécher sur des grils. Le séchage se fait en général en plein air.

- l'emboîtage : les sardines sont disposées manuellement une à une dans la boîte. Celle-ci, une fois pleine, est emplie d'huile.

- la soudure : c'est le travail des hommes de l'atelier de soudure.

- la « bouillote » : les boîtes sont stérilisées par ébullition pendant près d'une heure puis vérifiées.

Les travaux considérés comme délicats, étêtage et emboîtage par exemple, sont réservées à des femmes originaires de Douarnenez. Les autres travaux, moins prisés des Douarnenistes, comme le transport des sardines d'un atelier à l'autre (« la corvée ») sont dévolus aux femmes originaires des campagnes avoisinantes.

Les gains sont modestes : jusqu'en 1904, les ouvrières sont payées « au mille », c'est-à-dire au nombre de poissons travaillés. Comme il était impossible à l'ouvrière de comptabiliser précisément le nombre de poissons travaillés, la contremaîtresse (ou « commise ») donnait un chiffre au hasard, faisant souvent entrer des considérations et critères personnels pour définir son choix. En 1904, donc, se déroule la première grève qui permet aux ouvrières d'obtenir une rémunération horaire. Puis, en 1907 suite à une nouvelle grève, elles obtiennent deux sous de l'heure la première année de leur embauche, trois sous de l'heure au cours des deux années suivantes, puis quatre sous de l'heure ensuite. Une autre grande grève sera menée pour obtenir vingt-cinq sous de l'heure, en 1924 : les 2000 sardinières arrêtent le travail et marchent dans les rues de Douarnenez en reprenant le slogan « *Pemp real a vo !* » (« Ce sera 1,25 franc »). Les commises sont acheteuses et/ou contremaîtresses. Issues, comme les ouvrières, du milieu maritime local, elles n'en prennent pas moins le parti du patron lors des grèves. « Etre commise, à cette époque, c'était l'assurance d'avoir son pain quotidien », nous a déclaré une ancienne ouvrière d'usine. Prendre le parti des ouvrières au cours d'un conflit, c'était l'assurance de se retrouver sans emploi du jour au lendemain. Vers 1907-1908, une commise gagne environ six cents francs par an, réglés le trente et un décembre. Les usines emploient une majorité d'ouvrières, mais il existe au moins un métier masculin : celui de soudeur. Ce travail consiste à assembler par soudure les boîtes de conserve vides, puis à sertir le couvercle une fois qu'elles sont pleines. A une certaine époque, les pêcheurs qui ne pratiquaient pas « les métiers d'hiver » étaient embauchés comme soudeurs : ils étaient soudeurs en hiver et pêcheurs en été.

En ville, la vie est rythmée par les diverses activités liées à la pêche et le travail à la conserverie. Les retours de pêche provoquent une animation fébrile sur le port, entre les enchères des commises et le va-et-vient des pêcheurs transportant les paniers de poissons de la chaloupe à l'usine où les ouvrières, exténuées, trouvent encore le cœur de chanter. Mais derrière cette bouillonnante vie portuaire se profile dès le tout début de ce 20^e siècle une grave crise économique aux causes multiples. La première est la désertion du « poisson d'argent » : la

sardine s'éloigne peu à peu des côtes bretonnes ; elle ne reviendra plus. Dans le même temps, la mécanisation s'installe dans les usines (achats de sertisseuses qui mettent les soudeurs au chômage, par exemple) ; la motorisation des navires au début des années 1920 va rendre obsolètes les chaloupes traditionnelles à voile et toutes les techniques de pêche qui y sont liées. Un nouveau type de bateau polyvalent mu par un puissant moteur, le *malamok*, va apparaître avec de nouvelles techniques et des lieux de pêche plus lointains. Le sous-développement de la région en infrastructures, le transport ferroviaire en particulier, est aussi un facteur aggravant. Si la création de la liaison entre Douarnenez et Quimper en 1884 a un temps facilité le transport des marchandises et l'implantation de nouvelles usines, le refus des compagnies d'accorder des tarifs préférentiels pour le transport du poisson puis celui d'assurer le transport de la sardine fraîche s'avèrent être des décisions rédhibitoires. Dès les années 1908-1909, il y a de nombreuses grèves, les pêcheurs n'arrivant plus à écouler le produit de la surpêche et la conserverie, qui jusque là était le seul débouché, ne pouvant bientôt plus assurer son rôle.

Les longues luttes et âpres conflits sont le point d'orgue de la solidarité dans le monde maritime douarneniste : ils caractériseront longtemps l'identité de la ville très marquée par un engagement à l'extrême gauche : anarcho-syndicalisme vigoureux, élection de l'un des premiers maires communistes de France (Sébastien Velly en 1921), élection d'une femme (Joséphine Pencalet) au conseil municipal en 1925, grandes grèves des pêcheurs et des ouvrières d'usine. Les grandes crises sardinières vont contribuer à bouleverser durablement toute l'économie de la région. La pénurie s'enracine, la famine rôde, le déclin s'installe...

Références

- Cadoret, Bernard. 1976. *Ar Vag tome 2 : Voiles au travail en Bretagne atlantique*. Le Chasse-Marée, (5 tomes).Boulard, Jean-Claude. 1991. *L'épopée de la sardine, Un siècle d'histoire de pêches*. Paris-Brest : Editions Ouest-France Ifremer,.
- Denez, Gwendal. 1982. *Pesketourien Douarnenez*. Lannion: Hor Yezh.
- Denez, Gwendal. 1996. *Anna ur vuhez e Douarnenez*. Lannion : Hor Yezh,
- Denez, Pêr. 1976. *Geriadur brezhoneg Douarnenez, Mouladurioù Hor Yezh*, ~~1980~~.
- Gloux, Hervé.1976. *Les Bateaux de pêche de Bretagne*, Paris: Fayard.
- Le Doaré, Alain. 1990. *Douarnenez, une chrétienté maritime au XIX^e siècle, 1800-1914*, s.n.
- Le Goffic, Charles. 1907. *La crise sardinière*, *Revue des Deux mondes*, tome 37.
- Lucas, Maurice. 1975. *Luttes politiques et sociales à Douarnenez 1890-1925*. Morlaix: Imprimerie Nouvelle.
- Joannic-Seta, Frédérique & Le Boulanger, Jean-Michel. 2000. *Douarnenez, de 1800 à nos jours : Essai de géographie historique sur l'identité d'une ville*, Rennes: PUR.
- Martin, Anne-Denes. 1994. *Les ouvrières de la mer : Histoire des sardinières du littoral breton*. Paris: L'Harmattan.
- Mirbeau, Octave. 1901. *Les 21 jours d'un neurasthénique*.Paris: Fasquelle.
- Tillon, Charles. 1977. *On chantait rouge*, Paris: Robert Laffont.