

TRAVAUX DU LABORATOIRE
DE GÉOGRAPHIE DE L'UNIVERSITÉ DE RENNES.
(N° 10)

publié avec le concours
de l'Union des Chambres de Commerce maritimes et des Ports français,
et du Syndicat des Fabricants de Conserves de Bretagne.

LA PÊCHE

ET LA

CONSERVE DU THON DANS LA BRETAGNE DE L'ATLANTIQUE

PAR

C. ROBERT-MULLER

Professeur de Géographie économique
à l'École des Hautes Études Commerciales
et à l'École supérieure de l'Intendance.

(6 figures dans le texte)



J. B. BAILLIÈRE et FILS
19, rue Hautefeuille, Paris, 6^e

1937

TRAVAUX DU LABORATOIRE
DE GÉOGRAPHIE DE L'UNIVERSITÉ DE RENNES.
(N° 10)

publié avec le concours
de l'Union des Chambres de Commerce maritimes et des Ports français,
et du Syndicat des Fabricants de Conserve de Bretagne.

LA PÊCHE
ET LA
CONSERVE DU THON
DANS LA BRETAGNE DE L'ATLANTIQUE

PAR

C. ROBERT-MULLER

Professeur de Géographie économique
à l'École des Hautes Études Commerciales
et à l'École supérieure de l'Intendance.

(6 figures dans le texte)



J. B. BAILLIÈRE et FILS
19, rue Hautefeuille, Paris, 6^e

1937

LA PÊCHE ET LA CONSERVE DU THON

DANS LA BRETAGNE DE L'ATLANTIQUE

AVANT-PROPOS	1
Construction de thoniers.	
LE DUNDEE THONIER. — Types successifs de bateaux. — Chantiers de construction. — La construction et ses matières premières.....	4
VERS UN NOUVEAU TYPE DE THONIER. — 1. Le problème de la motorisation. — 2. Chambres froides. — 3. Le chalutier- thonier. Construction. Motorisation.....	9
Gréement du thonier.	
LES VOILERIES ET LES PORTS.....	18
LE TRAVAIL DE LA VOILERIE.....	19
MATIÈRES PREMIÈRES ET LEURS PROVENANCES.....	20
DE L'IMPORTANCE DE LA VOILURE POUR UN THONIER.....	21
Armement thonier.	
LA « PART DE BATEAU ».....	22
LA « PART DE PÊCHE ».....	25
ENGAGEMENT DES MATELOTS.....	26
LES FLOTTILLES.....	27
RECRUTEMENT DES PÊCHEURS ET GENRE DE VIE.....	28
Pêche hauturière du thon.	
Equipement et ravitaillement. — La vie à bord. — Les lieux de pêche. — Le thon. — La pêche. — Le retour...	35
Vente de la pêche et marché de Concarneau.	
Unités de mesure.....	50
LES DIVERS SYSTÈMES DE VENTE. — Abonnement. — Marché libre aux enchères. — Criée. — Criée de Concarneau.....	51
FACTEURS DU PRIX DE VENTE ET VARIATION DES COURS. — Facteurs du prix de vente. — Variations des cours à Concarneau. — Débats sur les prix entre pêcheurs et conserveurs	55

TABLE DES MATIÈRES

PORTS THONIERS ET MARCHÉ DE CONCARNEAU. — Ports thoni- niers. — Le marché du thon à Concarneau.....	68
Fabrication des conserves.	
Réception. — Cuisson. — Parement et séchage. — Mise en boîtes. — Progrès techniques réalisés ou projetés...	76
Main-d'œuvre des femmes.	
Irrégularité de l'emploi. — Diversités suivant les ports. — Salaires	82
Vente des conserves.	
VALEUR ALIMENTAIRE DU THON.....	85
LES USINES DE CONSERVES. — Début des usines. — Leur production. — Absence d'usines uniquement thonières. — Mouvement vers la concentration des usines. — Vers la standardisation des boîtes.....	86
LES MODES DE VENTE. — Possibilités de stockage. — Les divers intermédiaires. — De divers procédés de vente.....	90
LE MARCHÉ DU THON EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER. — Aspects de la vente dans les différentes régions de France. — Modes de transport. — Période d'essor de l'exportation. — Période de difficultés. A l'intérieur : droits de douane et contingentement. A l'exportation : 1. Barrières doua- nières étrangères. 2. Prix élevé de nos conserves. 3. Con- currences japonaise et espagnole.....	96
CONCLUSION	109

TABLE DES FIGURES

Thonier de Camaret (dessin à la plume).....	5
Bateaux thoniers et sardiniers armés dans les ports thoniers (graphique)	46
Port de Concarneau (plan).....	48
Variations des cours quotidiens du thon à Concarneau (gra- phique)	56
Ports thoniers, Importance de la pêche débarquée. Cours du thon (graphiques)	69
Ventes de thons et de sardines à Concarneau, poids et valeur (graphiques)	73

LA PÊCHE ET LA CONSERVE DU THON DANS LA BRETAGNE DE L'ATLANTIQUE (1)

Sur toute la côte bretonne de l'Atlantique, il n'est pas de pêche plus importante que celle du thon. Il s'agit du thon blanc, que les naturalistes appellent Germon, d'un poids de 6 à 7 kilos, très apprécié, par opposition à l'énorme thon rouge de la Méditerranée. De Camaret à Belle-Ile, 39,8 millions de francs pour la valeur moyenne des années 1931-1935². La sardine même, si communément pêchée sur cette côte et si populaire, n'arrive qu'ensuite avec 33,9 millions, les crustacés avec 31,2. Suivent les autres pêches : merlu avec 12,2, maquereau avec 8,8.

Plus encore que celle de la sardine, la pêche du thon est comme celle des crustacés, particulièrement caractéristique de cette côte. Dans la Manche, rien. Par delà la Bretagne, elle n'est plus pratiquée qu'aux Sables-d'Olonne, à l'île d'Yeu, quelque peu à La Rochelle et enfin à Saint-Jean-de-Luz où on pêche les deux sortes de thons. La Méditerranée est le domaine exclusif du thon rouge. Pour la pêche au thon blanc, — qui nous retiendra seule, — la Bretagne de l'Atlantique représente en poids comme en valeur, plus des neuf dixièmes

1. L'auteur a fait sur ce même sujet, le 3 décembre 1935, une communication à l'Union des Chambres de commerce maritimes, 4, rue de Messine, à Paris. Le lecteur trouvera sous forme de notes infrapaginales les questions soulevées par certains membres de la réunion à la suite de cet exposé.
2. Dernières années publiées par la *Statistique des Pêches Maritimes*.

de nos côtes de l'Océan, autant dire de l'ensemble de notre littoral³.

Sur cette côte sud de la Bretagne, — et c'est un troisième trait, — pas de pêche plus concentrée dans ses débarquements. Concentrée sur une faible étendue de côtes : à peine cent kilomètres à vol d'oiseau, de Douarnenez à Etel; déjà à Belle-Ile, elle expire. Concentrée aussi pour ses arrivages : cinq ports, Concarneau, Groix, Douarnenez, Port-Louis, Etel, ne représentant pas moins de 95,03 % des apports de thon en Bretagne. Différente à ce point de vue même de la pêche à la langouste qui, pour fortement organisée qu'elle soit dans un petit nombre de ports, a bien encore gardé quelques habitudes de pêche disséminée autour des écueils de la côte. A plus forte raison aucune comparaison possible avec les pêches sardinière ou homardière qui sont l'image même de l'éparpillement parmi tous les groupements pêcheurs du littoral.

D'autre part, la pêche thonière est liée à une industrie de conserve. Sans doute, en tant que pêche, tout semble la différencier de la sardinière, et par la distance des pêcheries et par le tonnage du bateau et par la nature de l'engin, la thonière étant hauturière, pratiquée à la ligne sur grand voilier, et la sardinière sur de petits bateaux motorisés qui ne s'éloignent guère de la côte où ils déploient leurs filets. Cependant, telle est la puissance des traits gravés dans les choses par le travail de l'homme, qu'il suffit que ces deux poissons soient l'objet de conserves à l'huile, — on peut y ajouter les conserves de petits maquereaux au vin blanc, — pour être plus étroitement associés entre eux que n'importe quels

3. Pour la pêche du thon blanc, la côte bretonne du sud représente pour la moyenne des quatre années 1931-35, en poids, 7.569.908 kilos, soit 88,54 % par rapport à l'ensemble de l'Atlantique français qui ressort à 8.548.991 kilos, et 88,43 % sur l'ensemble des côtes françaises qui ont fourni 8.559.576 kilos, ce qui témoigne de l'insignifiance du thon blanc dans la Manche et la Méditerranée. — En valeur la pêche bretonne du germon représente avec 39.501.323 fr. 88,52 % de la pêche thonière de nos côtes de l'Atlantique (44.961.772 fr.) et 88,43 % de la pêche thonnière française (45.019.970 fr.).

autres dans les préoccupations des gens de la côte, et dans l'ordre de la géographie tant humaine qu'économique. Toutes deux ont des industries littorales, utilisent la main-d'œuvre de femmes, ont à l'étranger des débouchés à maintenir. Pour la thonière cette concurrence étrangère, à peine commencée, lui avait permis jusqu'ici de garder un quasi monopole de fait sur les marchés internationaux.

Il est un dernier trait capital qui a surtout, lui, un aspect social. Comme pour les autres poissons de surface, petit maquereau, sardine, le thon donne lieu à une pêche d'été; il y faut ajouter la pêche à la langouste qui a besoin des calmes de la belle saison et même de la morte-eau pour la relève des casiers. Or, de toutes, la pêche au thon est la plus étroitement resserrée à une période courte. La langouste occupe ses gens du début de mars, et déjà de la fin février s'il s'agit de Mauritanie, jusqu'à fin octobre, la sardine du début de juin souvent jusqu'au début de novembre, le thon cent jours seulement, de fin juin à mi-octobre. Voilà donc un métier strictement saisonnier, accaparant entièrement ses hommes tant qu'il dure, les abandonnant complètement pendant huit à neuf mois de l'année, — plus longtemps même que la neige des hautes vallées de montagne n'éloigne les siens, — et les obligeant à choisir une autre pêche, ou un autre métier, voire le chômage. A ce point de vue humain, parmi ces pêches estivales, le thon et la langouste ont un trait commun dû à leur caractère hauturier : ce n'est même pas de nécessiter de grands voyages en mer, sur des bateaux voisins de forme au vivier près, simple analogie d'aspect qui ne crée en rien communauté d'effets, c'est d'accentuer l'absence de l'homme de son foyer pendant l'été. Tandis que le sardinier et généralement aussi le homardier rentrent chaque jour au logis, peuvent cultiver leur coin de potager, tout autre est le cas des pêcheurs au thon, qui de leur marée de dix à quinze jours ne reviennent que pour vendre et repartir, à plus forte raison des langoustiers, grands voyageurs entre tous, types accablés de pêcheurs nomades. Ils peuvent plus difficilement pour

le peu de jours qui leur restent à terre à l'époque de la culture, se créer un genre de vie mixte, maritime-agricole.

Avant de suivre les marins dans leurs pêches lointaines et dans leurs retours profitables, il convient de se préoccuper des éléments qui rendent la pêche possible : matériel nautique et humain, le bateau et le pêcheur.

CONSTRUCTION DE THONIERS

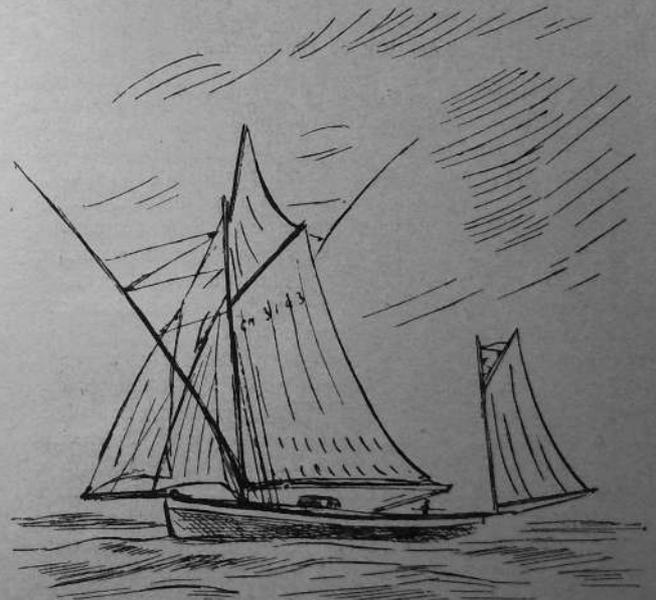
LE DUNDEE THONIER.

Types successifs de bateaux.

La pêche du thon ne s'est pas toujours pratiquée avec le type de bateau couramment utilisé à l'heure actuelle sur nos côtes bretonnes, et popularisé par l'image et les peintres comme l'une des formes les plus esthétiques de bâtiments.

Dans les premiers temps de cette pêche hauturière, faute d'en connaître les exigences spéciales, on s'était servi sur certaines côtes d'un type de bateau existant alors, le *trois-mâts garde-côte* tel que le Premier Empire l'avait conçu pour la politique du camp de Boulogne. Le langage des marins l'avait baptisé du nom de *risque-tout*. Il fallait amener toutes les voiles quand on virait de bord : c'était le temps où la marine à voiles disposait d'un personnel nombreux et exercé. Mais sur l'Atlantique la plupart se servaient de simples *chaloupes pontées*, plus fortes que les sardinières, et en jauge (une vingtaine de tonneaux) et en voilure. C'est avec ces bâtiments que les hardis navigateurs de l'île de Groix commencèrent cette pêche environ 1880. Cette pêche s'essaya sur divers gréements de bateaux, tels que goélette et cotre.

Plus tard seulement apparurent les *dundees*, qui s'imposèrent comme plus maniables; eux-mêmes ne se transformèrent que graduellement pour acquérir une jauge d'environ 50 tonneaux et leurs qualités actuelles de bons marcheurs grâce à quoi ils se transportent sur les lieux de pêche lointains, tenant bien la mer, rapides à virer de bord, serrant le vent, peu faits pour fuir devant lui n'étant pas très défendus de l'arrière, mais capant bien contre les tempêtes puisqu'ils ne peuvent relâcher.



Dessin à la plume offert par l'Administrateur de l'Inscription Maritime O. Sarr.

THONIER DE CAMARET

Il n'est pas en pêche; sinon ses tangons, ici à demi abaissés, le seraient entièrement. La voilure comporte 5 voiles : le foc, la trinquette, la grand'voile surmontée du flèche; à l'arrière le tape-cul.

Avant guerre, le prix d'acquisition d'un thonier variait entre 12.000 et 14.000 francs; vers 1930-1932, entre 130.000 et 150.000. Industrie du bois, de la toile, et main-d'œuvre, ces trois éléments du prix se sont en effet beaucoup plus accrus durant cet intervalle que la moyenne des marchandises. Mais il faut tenir compte aussi du fait que le thonier s'est lui-même singulièrement transformé et a amplifié sa coque et ses moyens : à vrai dire ce n'est plus le même bateau. Tel qu'il est, ses prix ont légèrement diminué depuis 1933, et s'établissent autour de 120.000 et 130.000 francs en 1936.

Chantiers de construction.

En Bretagne, la construction des voiliers se présente sous les espèces de petits chantiers disséminés le long de la côte. Parmi eux les thoniers constituent un type bien déterminé de bateaux d'une jauge différant peu de l'un à l'autre (40 à 60 tx). Leur tonnage en effet s'exprime toujours en tonneaux-jauge : pour tout pêcheur, son bateau se caractérise ainsi; il laisse aux bateaux du commerce les estimations par port en lourd, et aux paquebots ainsi qu'aux bâtiments de guerre, dont le chargement varie peu, celles de déplacement.

Les plus importants chantiers de cette catégorie sont aux Sables-d'Olonne, avec leurs bateaux peut-être plus légers de construction mais un peu meilleur marché et d'une rapidité que les pêcheurs apprécient et qu'ils opposent à la solidité un peu lourde de la construction bretonne. Puis vient Concarneau avec deux chantiers situés sur la berge au fond du port : sur 10 thoniers commandés en 1930 par l'armement du quartier de Concarneau et 22 à la suite de la campagne exceptionnelle de 1931, les chantiers concarnois en ont construit les deux tiers. Camaret, le plus grand constructeur de voiliers langoustiers et autres, réserve aussi une part aux thoniers¹. Douarnenez construit aussi. On trouve, sur la

1. Il y a été construit en 1933 un langoustier de 135 tx pour la Mauritanie, et en 1934 un thonier de 75 tx, attaché à Morgat.

rivière d'Étel, un constructeur à Pont-Lorois; à Lorient-Kéroman, un chantier.

L'été, pour les thoniers, le travail ne se fait qu'au ralenti : on « bricole » en attendant les commandes qui n'apparaîtront toutes qu'en fin de campagne, en novembre, et devront être livrées avant juin, époque où l'on arme pour cette pêche. A Concarneau, après la campagne de 1931 et l'afflux des commandes qui a suivi, 35 ouvriers ont eu pendant ces huit mois de 1931-1932 à construire plus de 20 bateaux. Quand les blés se sont bien vendus, il est de règle que les emblavements de la campagne suivante augmentent : du thon au blé, la psychologie du producteur ne varie guère.

La construction et ses matières premières.

C'est aux chénaies de Haute-Bretagne et d'Anjou qu'on demande les bois nécessaires pour la coque. Pour les grosses pièces (quille, étambot, étrave, carlingue, marsouin, quenouille), il faut le *chêne champêtre* dont l'arbre procure souvent 4 ou 5 mètres cubes et qu'on reçoit en grumes soit de La Guerche-de-Bretagne², soit de la forêt du Cranou par Le Faou, au fond de la rade de Brest. Pour les membrures, les chênes tordus sont préférables, car il s'agit de trouver dans leurs troncs les courbes voulues; ils se rencontrent plus facilement dans les talus du voisinage. Camaret, dépourvu de bois, les fait venir de Châteaulin, Pleyben, Châteauneuf-du-Faou. Pour les bordages on a recours à des chênes de meilleure qualité, reçus par voie ferrée tout débités des futaies de Sion-les-Mines³ et de Pouancé⁴ dans la région de Châteaubriant. Le *pin blanc du Nord* intervient pour le parquetage du pont et la menuiserie intérieure (couchettes, tables, armoires), la plate-forme pour maintenir le lest dans la cale et les pavois posés tout autour du bateau; comme il est le plus

2. Dans l'Ille-et-Vilaine.

3. Dans la Loire-Inférieure.

4. Dans le Maine-et-Loire.

léger et le plus résistant, il est employé aussi pour les vergues de cornes, malgré son prix plus élevé. Le *pin d'Orégon* avec ses grandes tailles donne la mâture ou du moins le grand mât qui pour le thonier n'a pas moins de 20 mètres de haut et prend 3 mètres cubes⁵. Le mât de *dundee* et le reste de la mâture, dont le bout-dehors ou mât de *beaupré*, s'établissent à la demande du client en *pin du Nord*, *pin d'Orégon*, *pitchpin*⁶, plus rarement en *épicéa d'Alsace*; l'ensemble des petits mâts et des cornes (ou vergues) exige 4 mètres cubes et demi.

Un thonier se construit avec environ 80 mètres cubes de grumes pour la carcasse et voilà pour le chêne. Pour le pont on emploie 530 mètres linéaires⁷ de 15 cm. de large sur 5 cm. d'épaisseur; le pont en sapin du Nord emploie 4 m³; la cloison intérieure et les couchettes 1 m³ 600 en sapin du Nord; la plate-forme de la cale 2 m³ 4 en sapin des Vosges; les pavois un demi-mètre cube⁸; la mâture 6 m³ 5 dont 2 à 4 pour le mât.

Ces bateaux fortement voilés sont lésés en conséquence, généralement avec le poids énorme de 20 à 25 tonnes, soit de deux wagons chargés. On recherche pour cet usage les matières les plus lourdes et les moins coûteuses : vieille ferraille, crasse de fer, scories diverses, gros galets surtout.

Le bateau ne prend pas la mer avant qu'une « Commission de visite » se rende à bord pour juger de sa conformité aux exigences nautiques⁹.

5. Depuis 1930 certains constructeurs emploient de grands mâts métalliques plus solides et plus légers que l'Orégon.

6. Ces trois bois sont reçus surtout par Le Havre. Pour le langoustier on se sert de préférence de *pitchpin*, car sa mâture est plus faible que celle du thonier. Le *pitchpin* et le *pin d'Orégon* sont très résistants, mais le *pitchpin* est moins tendre et par conséquent plus apprécié car il résiste mieux à la putréfaction. Pendant la guerre il a été fait de si amples coupes de *pitchpin* en vue du prélèvement de la *terébinthine*, qu'à l'heure actuelle encore cet arbre ne fournit surtout que du bois jeune moins apprécié et dont les grandes dimensions sont encore moins courantes.

7. Le mètre linéaire comporte ici 15 cm. de large, soit 50 mètres carrés représentant 3 m³ 50.

8. C'est-à-dire 30 m³ en 25 mm.

9. Cette Commission comprend des représentants de l'Administration de la Marine, des armateurs, et des pêcheurs.

VERS UN NOUVEAU TYPE DE THONIER.

1° Le problème de la motorisation.

Pourtant, jusqu'à ces dernières années du moins, le *dundee* thonier n'a guère encore imité tant d'autres bateaux pêcheurs qui se sont adjoint un moteur. Les tentatives en ce sens avaient été assez généralement abandonnées. La cause de cet insuccès n'avait jamais pu être précisée; chacun avait la sienne. D'aucuns ont pensé que l'échec du Diesel, longtemps considéré comme trop délicat pour ces petites puissances, ou du semi-Diesel, serait peut-être dû à l'absence de personnel exercé, mais cette raison ne saurait être retenue : à l'heure actuelle la jeunesse est plus encline à comprendre la mécanique que la voilure; d'ailleurs en Méditerranée, les Italiens pêchent le thon rouge à l'aide de petits drifters à moteur, analogues à ceux dont on se sert en Mer du Nord pour la pêche des harengs. Autre avis : les particules d'huiles brûlées projetées, ou plutôt les gaz d'échappement du moteur qui se rabattent sur le pont où sont exposés les thons risquent de les imprégner d'un mauvais goût; voilà des atteintes possibles à la qualité du poisson transporté.

Certains pensaient aussi que le rendement de la pêche devait se trouver diminué par l'aménagement, dans l'étambot d'un voilier, d'une cage pour l'hélice dans le but d'en faire un bateau mixte. Pourquoi ? A cause du remous ? Il est reconnu aujourd'hui qu'il n'effraie pas le thon. Mais n'est-ce pas plutôt parce que la vitesse se trouve diminuée quand le thonier motorisé marche à la voile, le remous produit par le trou entraînant de l'eau morte derrière le bateau, d'autant que les formes de l'arrière d'un navire ont beaucoup plus d'importance pour la vitesse que celles de l'avant ? Cela peut prêter à discussion : toutefois les pêcheurs ne reconnaissent-ils pas que les lignes proches de l'hélice sont celles qui pêchent le plus ?...

En même temps, la construction du thonier qui n'a pas été prévu comme devant être motorisé s'accommode mal, vu son gabarit, d'un moteur surajouté. Une installation faite dans ces conditions, l'expérience l'a démontré, déplace trop le centre de gravité du bateau vers l'arrière, modifie ses lignes d'eau, et lui enlève ainsi une de ses principales qualités de fin marcheur. Il n'a pu y être placé qu'un petit moteur d'une trentaine de chevaux pour assurer la sortie et l'entrée des ports, mais non le moteur plus puissant susceptible de mener le thonier sur les lieux de pêche.

Une question d'argent intervient aussi et surtout pour expliquer le succès de la motorisation sur le bateau sardinier, et son insuccès, pendant si longtemps du moins, pour le thonier. Un moteur de 50 CV, coûtant environ 40.000 francs, actionné généralement à l'essence et dans les dernières années de plus en plus à l'huile lourde, suffit pour une pinasse sardinière de 15 à 17 mètres de tête en queue qui n'est qu'un petit bateau. Il devrait être d'environ 80 CV pour un thonier et toujours à huile lourde, d'où un coût plus élevé d'achat et pour ne servir que d'une manière plus interrompue : sur un sardinier un moteur se trouve utilisé à plein rendement, car si les lieux de pêche sont rapprochés, les allées et venues au port sont quotidiennes, alors qu'elles ne se produisent pour le thon que tous les dix ou quinze jours. En outre, certaines annexes de sardiniers sont pourvues d'un moteur qui marche pendant la pêche elle-même, alors qu'il n'existe pas d'annexes pour la pêche thonière. Sans doute y a-t-il intérêt pour l'armateur, en vue de la fixation des cours, à connaître le plus tôt possible, et avant le retour au port, la quantité de poisson rapportée; tel patron pêcheur s'est déjà servi à cet effet d'un lancer de pigeons-voyageurs fait en mer pendant le voyage de retour. Bien qu'aucun de ces voiliers n'ait pu, étant sans puissance être muni de T. S. F., ces essais n'ont pas été suivis. Enfin dans le sardinier le moteur trouve un surcroît d'utilisation dans les pêches d'automne et d'hiver, à la raie, au chien de mer et autres poissons,

alors qu'à l'exception près d'un certain nombre de Douar-nenistes qui font au printemps la pêche au maquereau de dérive sur les côtes d'Angleterre, le thonier ne bénéficie guère que d'une utilisation estivale; bien peu nombreux ceux qui, l'hiver, pratiquent encore le chalutage à voile dans les eaux rochelaises; mais cette pêche, dure pour l'homme, est peu rémunératrice pour l'armateur à cause des risques de perte du bateau et des avaries à la voilure et aux cordages, plus fréquentes que l'été.

Surtout le prix élevé du moteur comportant un capital dépensé de 90.000 à 120.000 francs n'en permet pas l'amortissement étant donné la courte durée de la campagne, qui est d'environ seize semaines. En admettant que le moteur permette au thonier de faire une marée de plus en gagnant sur la vitesse de l'ensemble de la campagne, et de sauver une autre marée qu'un voilier par calme plat doit laisser se corrompre, il n'y a guère là, en comptant le gain de l'une d'elles à 6.000 ou 7.000 francs pour le bateau, de quoi rémunérer le capital. En supposant pour la campagne d'un thonier un chiffre total de ventes de 40.000 francs, il faut considérer que l'armement n'en touche que les 4/11. Or, un tel moteur ne durant qu'une dizaine d'années, le capital pourrait difficilement être rémunéré; sans compter le prix des réparations et surtout du combustible liquide.

Pour ces multiples raisons, il y avait jusqu'en 1931 abandon presque complet du moteur auxiliaire par les thoniers sur les côtes bretonnes. Mais les chercheurs sont loin d'y avoir renoncé. Car non seulement le moteur faciliterait l'entrée de certains ports d'accès difficile¹⁰, et qui ne peut guère s'effectuer présentement qu'à l'aide d'un remorqueur et par temps calme, mais bien davantage encore il serait utile pour hâter le retour dans le cas d'orage ou de brume, si préjudiciable à la conservation du thon.

10. Notamment Etel avec sa barre fameuse.

Actuellement, la question du thonier soulève plusieurs problèmes en présence desquels armateurs, pêcheurs et conserveurs essaient de voir le bon chemin.

Le moteur est-il utile sur les lieux mêmes de pêche ? Cette question présente un double aspect. Lorsque le thonier est pris par les calmes, comme il est notoire qu'on ne peut pêcher le thon à une vitesse inférieure à 6 ou 7 nœuds, certains ont pensé qu'un bateau motorisé aurait alors l'avantage d'être le seul à pouvoir pêcher. A quoi d'autres répondent que c'est là négliger l'importance d'un autre facteur : le vent; s'il n'y a pas de vent, si la mer n'est pas agitée le thon ne « ligne » pas, même si le bateau marche à la vitesse voulue; sans compter que la voile reste le mode de propulsion de beaucoup le moins onéreux. Autre point : il convient de mettre à l'actif du moteur l'avantage d'augmenter ou de diminuer, plus rapidement qu'on ne peut le faire à la voile, la vitesse de marche.

L'utilité de l'engin mécanique pour se rendre sur les lieux de pêche afin de gagner du temps par calme ou vent contraire est encore moins contestée, à plus forte raison pour en revenir, puisqu'aux raisons précédentes s'ajoute alors celle si impérieuse de rapporter au port des thons de bonne valeur marchande.

Ce mouvement tendant à pourvoir les thoniers d'un moteur auxiliaire ira en se développant. Pour le moment, il s'est propagé d'une manière bien irrégulière suivant les ports. En 1935, il n'a pas encore entamé les 215 thoniers d'Etel, les 2 de Quiberon, les 62 de Port-Louis : dans tous ces ports, pas un seul thonier motorisé. Il en est presque de même à Groix où 2 thoniers seulement sont motorisés sur 192¹¹. La proportion change avec Concarneau (11 sur 167), Lorient (2 sur 11). Douarnenez, dont les thoniers vaquent à d'autres pêches l'hiver, bat tous les records avec 38 sur 40.

11. Bateaux ayant pris leur rôle d'équipage à Lorient mais appartenant à des armateurs de Groix.

2° Chambres froides.

Il existe un autre moyen de ramener du poisson frais : grâce aux chambres froides installées sur les thoniers¹². Rarement dans le monde de pêche réformée fut d'abord plus vite installée. Sans doute il y a toujours encore une résistance mal-tusienne de la part des pêcheurs : s'ils apportaient plus de poisson, le prix ne baisserait-il pas ? A titre d'encouragement les usiniers s'engagèrent pour les jours où la vente serait difficile par suite de l'abondance des apports, à acheter par préférence, au prix moyen de la journée, la cargaison des bateaux munis de chambres froides. Les premières ont été aménagées en 1932 et avaient donné de bons résultats. Or, au début de la saison de pêche de 1934, le temps particulièrement orageux occasionna des pertes sévères de thon. Seuls, les thoniers qui en avaient prévu l'aménagement vendirent leur pêche et à des prix d'autant plus élevés que la marchandise était plus raréfiée. Sur l'ensemble de la campagne de cette année-là, 146.400 kilos de poisson durent être refusés à la vente¹³.

L'installation d'une chambre froide sur un bateau, pouvant recevoir 500 à 600 thons, étant de l'ordre de 7.000 à 8.000 fr., se trouve remboursée par une seule belle marée. La dépense était d'ailleurs encore diminuée du fait que la Société anonyme de la Criée du thon, dans le dessein de hâter cette transfor-

12. L'idée et la réalisation des chambres froides ainsi que du chalutier-thonier sont dues à l'ingénieur Louis Krebs, constructeur à Concarneau. On trouvera des renseignements complémentaires, sur ce point comme sur divers autres, dans le livre d'Albert Krebs, fils du précédent, et intitulé : *Le Thon (Germon). Sa pêche et son utilisation sur les côtes françaises de l'Atlantique*. Paris, Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales, 17, rue Jacob (6^e), 1936, in-8°, 199 p., phot. et diagr. 18 francs. Cet ouvrage, clair et bien informé, a paru alors que notre étude était déjà sous presse.

13. Il en va souvent ainsi, sans compter tout le thon que les pêcheurs se voient obligés de jeter à la mer sur les lieux de pêche ou sur le chemin du retour.

mation, avait voté à l'époque une prime de 2.000 francs aux quinze premiers thoniers qui auraient fait faire cette transformation à Concarneau.

La chambre froide consiste en cheminées de bois dans lesquelles on fait passer un courant d'air froid obtenu au moyen de la glace¹⁴. Une température constante de 4 à 5° est maintenue comme dans les chambres froides pour la viande. En outre, la vapeur d'eau du thon humide est condensée par contact avec l'air sortant du bac à glace. Il a fallu quelque temps au pêcheur pour surmonter sa répugnance à suspendre dans une chambre froide du poisson humide : comment celui-ci pourrait-il sécher ? Le marin, sans d'ailleurs qu'il les comprit, finit par admettre les résultats de l'expérience.

Suivant les bateaux, de 3 à 7 tonnes de glace durent une vingtaine de jours, quantité largement comptée pour une marée de dix à quinze jours. Le prix qui en est payé par les marins est lui-même plus que compensé par la différence de poids, environ 10 %, rapportée en plus pour la même quantité de poisson conservé dans la glace par rapport à celui allégé par séchage sur le pont du bateau. Car le prix du poisson conservé par le froid est à peine inférieur à l'autre. Dès la fin de septembre 1934, 27 thoniers s'étaient pourvus de chambres froides. On prévoit que lorsqu'un grand nombre de thoniers auront reçu cet équipement, les conserveries seront amenées à en installer chez elles pour que le thon ne dégèle pas avant la cuisson, sinon il « tourne ». Or, lors des forts arrivages, tout ne peut être cuit en même temps dès l'arrivée aux usines.

L'avenir dira dans quelle mesure ces nouveautés techniques pourront être réalisées. En novembre 1935, à Concarneau,

14. Au cours de la communication faite par l'auteur à l'Union des Chambres de commerce maritimes, M. Watier, Directeur des Voies navigables et des Ports maritimes au Ministère des Travaux publics, demanda s'il était fait usage de glace carbonique pour conserver le thon. M. Schemitt, membre-délégué de la Chambre de commerce de Quimper, a donné d'intéressants renseignements sur des essais qui venaient d'être tentés à Douarnenez quelques semaines auparavant, et consistant dans un mélange de glace carbonique avec de la glace ordinaire : cette méthode a l'avantage de produire plus rapidement le froid.

sur une flotte de 145 dundees thoniers sans moteurs, il y en avait 18 pourvus de chambres froides. Telle est parmi les innovations celle qui a eu le plus de succès. Entre 1933 et 1935 il a encore été construit des dundees thoniers sans chambres froides; mais sur tous une légère modification a été apportée au gabarit : un emplacement rationnel a été prévu pour le moteur de manière à pouvoir ultérieurement l'installer sans nuire à la bonne marche du bateau. Enfin, chose qui peut surprendre au premier abord, sur tous les bateaux à moteur ont été installées des chambres froides : ce qui prouve que ceux qui veulent se moderniser le font par ces deux procédés conjointement¹⁵.

D'autre part, si les usiniers persistent à promettre aux pêcheurs un prix minimum pour les cargaisons des bateaux installés avec chambres froides en raison du meilleur état du poisson, ils limiteront ainsi d'eux-mêmes l'importance des apports, les marins des autres bateaux pouvant craindre de vendre bien au-dessous du prix minimum promis à leurs concurrents et dans ces conditions être amenés à préférer dans certains cas s'abstenir de toute pêche. En ce sens, le système du prix minimum pour chambres froides et pour elles seules, irait en quelque sorte au devant du malhusia-

15. Bateaux-chasseurs. — Un autre procédé avait également été étudié pour rapporter rapidement les thons au port : les dundees thoniers auraient continué à pêcher à voiles, et de petits caboteurs, sorte de bateaux-chasseurs, auraient fait uniquement la navette entre les lieux de pêche et les ports, ramenant à terre le poisson pêché et, en sens inverse, ravitaillant au besoin les bateaux pêcheurs. Ce système aurait eu l'avantage de permettre aux thoniers, après rencontre d'un banc de poissons, de continuer leur pêche au lieu d'avoir à rechercher, quelquefois vainement, le banc qu'ils ont dû abandonner pour revenir à terre. De plus, le thonier qui pendant les 16 semaines que dure la campagne et les 7 à 8 voyages qu'elle lui permet de faire, ne pêche effectivement que pendant vingt à vingt-cinq jours, — le reste du temps étant passé à gagner les bancs ou à en revenir, — pourrait de la sorte pêcher continuellement avec plus de profit. Si pour aller à la Grande-Sole le thonier peut ne mettre que deux jours par bon vent, ne l'a-t-on pas vu, par vent debout ou grand calme, avoir besoin d'une dizaine de jours pour ce trajet ? Toutefois, sur la demande des pêcheurs on a renoncé à ce système dans un certain nombre de ports.

nisme du pêcheur : du moins enlèverait-il à celui-ci la crainte de voir la chambre froide provoquer par surproduction la baisse des prix.

3° *Le chalutier-thonier.*

Un type nouveau de thonier a été mis à l'essai à Concarneau dès 1932. Il s'agit de le faire travailler l'hiver comme chalutier. L'avantage est évident pour l'armateur de pouvoir exploiter son instrument de travail, en plus de quatre courts mois d'été, durant toute la longue mauvaise saison où le thon ne paraît pas; d'autant que la pêche au chalut donne un rendement plus régulier que la thonière. Avantage aussi pour les équipages, qui en dehors de la saison d'été ne trouvant que difficilement à s'engager au cabotage ou au long cours, ne peuvent s'embaucher que dans des métiers de fortune. Le projet qui a fait ses premières preuves à ce moment-là, consiste à chaluter sur les bancs de pêche rapprochés, à 35 ou 40 milles du large de Penmarc'h au large de Belle-Ile, de rentrer au port tous les deux ou trois jours et de vendre le poisson en Bretagne¹⁶.

Construction.

Mais à cet effet il faut des bateaux d'un type mixte utilisable pour deux pêches distinctes : cette même année 1932 en avait vu réaliser quatre. Il s'agit pour ce thonier de pouvoir aussi traîner l'énorme poids du chalut : 175 kilos pour les deux bras du câble, 300 pour les deux panneaux, et puis le poisson avec toutes les herbes et autres déchets : parfois seulement 200 kilos, mais d'autres fois 2 tonnes et plus. Cela ne serait encore rien n'était la résistance offerte par le chalut, variable suivant l'état de la mer et l'état du fond, mais toujours grande par le seul fait de sa marche oblique

16. Raies, limandes, rougets-barbets, grondins, merluillons, baudroies, etc.

dans l'eau et râclant le fond. D'où nécessité, parce que chalutier, de présenter plus de longueur¹⁷, de plonger beaucoup de bois dans l'eau, d'avoir un arrière consolidé pour supporter le travail du moteur, une grande hélice et un moteur tournant lentement. Un chalutier doit avoir les qualités d'un remorqueur : ce qu'il remorque, c'est sa propre charge.

La cale à poisson et le moteur, inconnus au thonier, modifient aussi la disposition intérieure de ce type de bateau mixte. A l'avant, le magasin à filets, puis la cale à poisson calorifugée par du liège aggloméré; au milieu, le moteur avec installation électrique et commande du travail; à l'arrière, le poste d'équipage avec quatre couchettes, et cuisine sur le pont.

Motorisation.

Ce n'est plus 40 à 60 CV, mais 100 CV de puissance qu'il y a lieu de demander au Diesel. Il faut compter de 120.000 à 150.000 francs, rien que pour le moteur installé. La voilure est maintenue comme auxiliaire. En plus, la lumière électrique (car il faut pouvoir pêcher la nuit), le treuil de chalutage, les agrès de pêche, et une coque plus solide permettant d'affronter la mauvaise mer de l'hiver. Au total, le prix d'un chalutier-thonier est d'environ 350.000 francs; alors que celui d'un dundee-thonier tourne autour de 120.000 francs (1936).

Ce bateau d'un type nouveau est donc plus grand et plus fort qu'un thonier; beaucoup plus petit que le chalutier lorientais à briquettes ou à charbon; difficile à comparer aux quelques chalutiers à combustible liquide qui ont aussi apparu à Kéroman et ne sont guère que des thoniers ou dragueurs à voile transformés.

17. 14 m. 30 de quille pour un chalutier-thonier au lieu de 12 pour le thonier ordinaire; 21 m. 50 de longueur au lieu de 20 m. 60; même largeur : 6 m. 30.

Ce nouveau type de bâtiment mixte a donné les résultats que ses constructeurs en attendaient, à telle enseigne qu'il y avait, dès le début de 1936, 17 chalutiers-thoniers construits à Concarneau.

Ainsi plusieurs changements profonds viennent d'affecter la forme de la pêche thonière¹⁸.

GRÉEMENT DU THONIER

LES VOILIERIES ET LES PORTS.

Les armateurs des voiliers commandent presque toujours le gréement d'un bateau dans le port de construction. Ainsi les voilieries sont un type caractérisé d'industrie essentiellement locale.

En outre, l'importance des commandes qui leur sont faites dans un port n'est guère en rapport avec le nombre des arrivées de bateaux, — desquelles dépendent les quantités de poisson débarquées, — mais elle est étroitement fonction de l'armement. Ainsi, à Etel, pourtant faible marché de thon, mais premier port d'armement thonier, se trouvent des voilieries relativement importantes. Toutefois, si on ne commande guère un gréement neuf que dans le port d'armement, on fera faire les réparations là où se sera produite l'avarie ou la constatation d'usure; le mouvement des bateaux dans un port où ils iront débarquer leur poisson reprend donc quelque importance au point de vue des réparations. Celles-ci occupent la plupart des voilieries autant ou plus que les travaux neufs. C'est pourquoi Groix, second port pour l'armement thonier, est dépassé pour les voilieries par

18. A Saint-Jean-de-Luz le problème de la traction a été résolu d'une autre manière : les thoniers sont des bateaux à vapeur.

Concarneau où se concentre de plus en plus la vente du thon. Les dundees y utilisent leurs courts séjours pour les réparations courantes; afin de gagner du temps ils ne rejoignent pas alors leur port d'armement.

Troisième trait : les voilieries de la côte sud bretonne se présentent sous la forme de petites industries où le patron voilier travaille avec ses ouvriers : à Concarneau, pour à peine vingt hommes employés au total, il n'y a pas moins de quatre voilieries. Douarnenez en compte trois. Il en existe également à Port-Louis, à Etel; sans compter celles des Sables-d'Olonne.

Entreprises locales, les voilieries conduisent leur travail suivant les exigences de l'armement du lieu. A Etel, Concarneau, Groix, Port-Louis et plus loin aux Sables-d'Olonne, — c'est la liste des grands ports thoniers, — elles sont accaparées par la fabrication des gréements de dundees thoniers. Elles ont suivi les progrès de cette pêche : d'une quarantaine de thoniers avant la guerre, l'armement du quartier de Concarneau s'est élevé à 140; semblablement dans les autres ports. D'autant qu'ainsi les campagnes fructueuses entraînent inmanquablement à leur suite des commandes de bateaux, donc de voilure : pour Concarneau, par toutes ces années de belles pêches thonnières, 1929 à 1931, il fallait compter une quinzaine de gréements. Grâce à cette prospérité, il n'y a pas depuis longtemps de morle saison. Ce sont là, avec les dundees langoustiers de voilure identique à quelques détails près, les plus grands et les plus beaux voiliers.

LE TRAVAIL DE LA VOILERIE.

La coupe est le travail le plus délicat : le patron se la réserve. Les plans sont établis à l'échelle de 2 cm. par mètre. Bien que dans l'aspect général il y ait peu de variations d'un thonier à l'autre, pourtant il en est de 36 pieds de quille, d'autres de 38. De même il y a de légères différences dans

les mâtures qu'on appelle *espars* et qui comprennent à la fois les *guis* qui sont les bois tenant la voile dans le bas, et les *cornes* qu'on appelle aussi, dans les autres bateaux, *vergues*.

A l'avant, le *foc* que les marins hissent suivant le vent : puis la *trinquette*; ensuite la *grand'voile* surmontée du *flèche*; à l'arrière, le *dundee* qui donne son nom au bateau et qui sert à virer de bord et à tenir la cape. En tout cinq voiles, plus les deux focs supplémentaires, plus une grand'voile de remplacement : tel est l'ensemble qui constitue le gréement d'un *dundee* : à cinq ouvriers c'est le travail d'environ six semaines. Sauf avarie spéciale due aux coups de mer, on compte en moyenne qu'un gréement dure une dizaine d'années, excepté pour le *flèche* qu'il faut généralement remplacer vers la moitié de ce temps, non qu'il se fatigue davantage sous le vent, mais parce qu'au contraire il s'abîme à force d'être enroulé sur le pont par gros temps.

MATIÈRES PREMIÈRES ET LEURS PROVENANCES.

La toile à voile était autrefois une toile de lin tissée en Bretagne, à Landerneau, l'un de ses centres qui ont survécu le plus longtemps à Locronan et à Châteaulin d'où cette ville a tiré son nom. Aujourd'hui, la toile de coton est universellement adoptée. Les voileries de Concarneau s'adressent généralement aux fabriques de Rouen ou de la Somme (Forceville-Oisemont), parfois à Rennes. Celles d'Étel recourent aussi à la fabrication d'Angers. Le tissage de la toile à voile a beaucoup diminué au cours de ces dernières décades ; elle n'est qu'un accessoire dans ces fabriques produisant des articles tels que toiles à bâches, toiles à pliants, fils d'étoupes, moustiquaires, et autres. Les ports la reçoivent sous forme de pièces de 50 mètres.

Pour les cordages il n'y a pas lieu de s'adresser si loin. La plupart des grands ports ont des corderies mécaniques et sont fournisseurs : Nantes, Paimbœuf, Saint-Malo ou des

villes telles qu'Angers ou Rennes. On exige en voilerie le cordage en *chanvre premier brin*, c'est-à-dire de la meilleure qualité pour éviter toute déformation de la voile. Quelques cordiers font des lignes à la main.

Les autres fournitures telles que les *cosSES* (espèce d'anneaux) sont accessoires.

DE L'IMPORTANCE DE LA VOILURE POUR UN THONIER.

La voilure du *dundee* thonier est si bien comprise qu'elle a sa grande part dans la belle marche du bateau et sa bonne tenue en cas de tempête.

Voici donc, dans une industrie déclinante telle que la voilerie, une branche qui grâce aux thoniers fait exception par sa prospérité : les sardiniers n'ont guère changé, avec leur coque et leur moteur, que leur cadence à l'avancement. Thoniers et langoustiers sont les plus grands voiliers depuis la disparition des trois-mâts. Les quelques récents chalutiers thoniers ont conservé la voilure, mais l'utiliseront-ils pour la navigation toujours plus difficile de l'entrée et de la sortie des ports ? Même avec l'installation d'un moteur les voiles subsisteront, pour le cas de panne, et afin d'appuyer le bateau et de diminuer le roulis pendant la pêche. Toutefois les voiles seraient un peu plus petites ; la grand'voile, au lieu de 17 ou 18 mètres, n'en mesurerait plus que 14 ou 15 ; et le *dundee* serait légèrement plus grand que celui de la tradition thonière.

Quoi qu'il en soit, à l'heure actuelle, les thoniers présentent pour des yeux de peintres, quand ils sont serrés à Concarneau tout autour de la Ville-Close, le spectacle féerique de la forêt de leurs mâts, de leurs coques fines sur lesquelles tranche la peinture du *liston*¹, de leurs voiles où les coloris les plus vifs se juxtaposent sans se heurter : « Voiles rapiécées surtout (car les voilures neuves, plus solides, sont tenues

1. Le *liston* est la partie supérieure du bordage, autrement dit de la coque.

en réserve pour les pêches d'hiver), bigarrure qu'on serait tenté de trouver excessive, si l'air et la lumière ne se chargeaient d'établir de délicates harmonies entre l'outre-mer et le citron, le rose-saumon et le rouge-brique...² ». Et quand, seuls ou en noble théorie, ils reprennent la mer, ils portent majestueusement sur les flots leurs grandes voiles inclinées.

ARMEMENT THONIER

LA « PART DE BATEAU ».

Les gens du dehors supposent couramment que le thonier appartient en général, comme d'autres voiliers, au patron pêcheur : or, c'est là au contraire un cas très rare. De son côté, l'usine de conserves à qui pourtant, spécialement pour le thon, toute la pêche est destinée, a, tout comme le fabricant lui-même, presque complètement cessé d'être armateur; elle s'éloigne sans cesse davantage de l'intégration verticale. La raison n'en est pas mystérieuse : ce bateau où tout est fourniture de bois, de toile, et main-d'œuvre, est devenu pour cette triple raison trop coûteux pour être, la plupart du temps, la propriété d'une seule personne. Non certes que beaucoup de patrons pêcheurs, à plus forte raison un conservateur ou une conserverie, ne puissent aisément réunir ce capital pour se rendre acquéreurs d'un thonier. Mais ce serait alors pour eux joindre à l'énorme aléa des gains de pêche une nouvelle insécurité issue d'un placement dont l'intérêt subit toutes les fluctuations de campagnes fructueuses ou désastreuses sans compter les risques de sinistres

2. Auguste Dupouy, *Pêcheurs bretons*, Paris, E. de Boccard, 1920, in-16, 233 p., cit. p. 98, Livre de premier ordre, aussi précis que littéraire.

maritimes. C'est ainsi qu'en fait, à côté des pêcheurs qui possèdent un bateau ou même, quoique plus rarement, deux ou trois, le capital de la plupart de ceux-ci est représenté par des parts, sortes d'actions, généralement au nombre de seize, soit d'environ 8.000 francs par action : on peut même s'associer à plusieurs pour acquérir la propriété d'une part d'action. En outre, à mesure que le prix de construction du thonier s'accroissait, — il a plus que décuplé depuis la guerre, — chaque action représentative de la propriété du bateau a été divisée entre un nombre exact de parts d'action de plus en plus nombreuses, ainsi qu'on peut le relever sur l'Acte de francisation et la Matricule des bâtiments. Il en est ainsi à Groix. A Etel il existe un exemple de bateau divisé en vingt-quatre parts. Mieux : à la suite de la fructueuse campagne de 1931, telle action de bateau concarnois a été divisée, — le fait est évidemment exceptionnel, — en 126 parts, telle autre en 141¹. Cela ne signifie pas qu'il y ait autant d'actionnaires : la plupart acquièrent plusieurs parts : un tel possède 4/126^{es}, et celui-là 17/141^{es}. Ces capitaux rapportent des dividendes fort variables : pour 1931 ils ont donné 18 % net, amortissement compris. Mais, après la campagne de 1932, les actionnaires ont été obligés de constituer des apports d'argent pour suffire aux dépenses d'armement.

Ces copropriétaires du thonier sont en majorité des gens de la ville ou de la campagne environnante, mais il y en a beaucoup aussi de villes lointaines. On peut relever sur la Matricule des bâtiments du quartier de Concarneau les noms de résidence les plus diverses. Citons au hasard : Beuzec-Conq, Quimper, Paris, Concarneau, le Passage-Lanriec, Nantes, Amiens, Rosporden, Courbevoie, Névez, Rochefort, Neuilly-sur-Seine, Saint-Malo, Plancoët, Lanmeur. De même, les professions les plus hétéroclites : négociant en vin, ajusteur, boulanger, capitaine au long cours, commis d'usine, veuve, cordier, pensionné, négociant en bois, cultivateur,

1. Ce sont à vrai dire les nombres de parts les plus élevés qui aient été relevés sur la Matricule des bâtiments du Quartier de Concarneau.

fabricant de conserves, cuisinier, électricien. Voici donc, outre des agriculteurs se décidant à ne pas placer tout dans la terre, des commerçants de toutes sortes, à cette remarque près toutefois que certains corps de métiers, marchands de bois, voiliers, sont plus intéressés à s'engager dans ces placements; ils courent ainsi mieux leur chance de faire agréer leur marchandise ou leur travail pour les réparations ou même des travaux neufs qui seront commandés par ces mêmes groupes d'actionnaires dont ils font partie. Souvent le patron du bateau possède plusieurs parts d'action. Les coactionnaires voient dans cette pratique, aujourd'hui très répandue dans la plupart des ports intéressés notamment à Concarneau, le moyen de lui créer un avantage à exploiter au mieux, à acheter des vivres au meilleur prix, à bien entretenir son bateau. A la suite de la constatation que la terrible tempête de 1930, qui détruisit tant de thoniers et de vies humaines, avait frappé plus durement encore les pêcheurs-paysans de la rivière d'Etel, n'a-t-il pas été beaucoup dit sur la côte que la faible propagation de ce système parmi eux à cette époque y avait été pour quelque chose ?

Au demeurant, par cette répartition des parts entre de multiples acquéreurs, il s'est produit au petit pied, pour ce genre de bateau, ce qui s'est passé pour les grands paquebots, qui sont tous aujourd'hui la propriété de sociétés par actions. Car un thonier représente un capital important.

Et pourtant il n'est pas assuré en tant que bateau. Libre aux actionnaires, s'ils le jugent opportun, d'assurer leurs parts d'action. Après la tempête de 1930, les mutuelles d'assurances de bateaux dont certaines avaient déjà été formées, se sont généralisées dans les ports intéressés où existent aujourd'hui de bonnes organisations. Elles assurent à leur propres caisses jusqu'à concurrence de 20.000 francs. Ne possédant pas de réserves suffisantes pour assumer tous les risques, elles réassurent pour le surplus à des compagnies privées d'assurances qu'elles trouvent en fait à Nantes.

Outre l'assurance-bateau, il y a l'assurance-équipage. Une grosse charge à couvrir par l'armateur est en effet celle des soins pour blessures et maladies des marins, et des salaires de maladie².

LA « PART DE PÊCHE ».

Les capitaux engagés par les armateurs sont rémunérés par une partie des gains de la pêche, l'autre allant au pêcheur. Pour l'armement comme pour l'équipage c'est la fameuse « part de pêche », qui n'a bien entendu aucun rapport, malgré l'identité des termes, avec la part du bateau.

Le plus généralement, du produit de la pêche, — qu'ils appellent volontiers le « total », — sont d'abord défalqués les vivres en cours de campagne, et, lorsqu'il y a lieu, les dépenses d'huiles et d'essence. Le reste est alors divisé en un certain nombre de parts dont la plus grande partie est partagée à l'équipage tandis que l'autre va à l'armement : à Concarneau et à Port-Louis, 11 parts dont 4 partagées par les armateurs entre eux et les 7 autres attribuées aux pêcheurs. Le thonier armé dans ce port comprend en effet six « hommes » dont le « patron »³, plus un « mousse »; chaque homme a une part, le patron une part et demie, le mousse une demi-part. La seule variante de l'usage douarneniste est de prévoir 12 parts, soit une de plus pour l'armement. A Etel, 9 parts 1/2 seulement, les bateaux comportant un homme de moins (comme à Groix) : il revient à l'équipage 5 parts 1/2 dont une demi pour le mousse et une seule pour le patron comme pour un homme; sur les 4 parts de l'armement celui-ci en abandonne une demi au patron.

2. Ces charges sont spécifiées dans le Code de Travail maritime, art. 70 et suivants, qui a remplacé le Code de Commerce, art. 969. Les soins sont dus jusqu'à guérison ou incurabilité de la maladie, ou consolidation de la blessure; les salaires de maladie sont prévus pour le même temps (avec maximum de 4 mois). La Caisse de Prévoyance n'intervient en effet que si les armateurs sont tous embarqués, ou à défaut, s'ils ne possèdent pas de bateaux supérieurs à 50 tx, quel qu'en soit le nombre.

3. Le marin peut devenir patron à partir de vingt-quatre ans.

Sur cette pêche qu'il débarquera, le pêcheur sait d'avance la proportion de ce qui lui reviendra. Jamais le marin ne reçoit de salaire fixe. Ce principe de la rétribution à la part est même la principale condition légale d'armement.

Pour prendre, par exemple, la campagne de 1931, — à vrai dire exceptionnelle, — le produit moyen par thonier attaché au quartier de Concarneau a été de 96.000 francs. Après déductions mentionnées plus haut, le montant à partager est de 90.000 francs. Les 4 parts de l'armement représentent 32.724 francs. Sur cette somme l'armement doit payer : 1° les frais d'armement et d'entretien du bateau (gréement, peinture) qui s'élèvent annuellement à environ 8.000 francs; 2° l'amortissement sur quinze ans, soit 10.000 francs par an (un thonier coûtant alors 150.000 francs); 3° l'intérêt de l'argent, soit 14.764 francs, c'est-à-dire près de 10 % net. Les 7 parts de l'équipage représentant de leur côté 57.267 francs, soit 8.181 francs par homme (et 12.271 francs pour le patron qui supporte les frais de ligne), c'est-à-dire un millier de francs par marée d'une dizaine de jours. Très belle également la campagne de 1934. Celle de 1930, moyenne, n'a laissé au pêcheur que 5.000 francs à la part nette. Pour 1932, le gain est tombé aux alentours de 800 francs par marin pour sa campagne. C'est dire que pour les moins favorisés le labeur estival s'est soldé par un déficit, alors qu'il est généralement leur principale ressource. Comment dans ce cas, à vrai dire exceptionnel, faire vivre les familles ? A ces gains les sorties d'hiver n'ajoutent pas toujours de grosses sommes. Parfois les pouvoirs publics interviennent. Par contre, sur les bateaux neufs, qui généralement rapportent davantage, le patron peut être plus généreux et donne souvent une demi-part de plus à chaque matelot.

ENGAGEMENT DES MATELOTS.

Au début de chaque campagne de pêche, les armateurs s'assurent le concours de patrons-pêcheurs, le plus souvent les mêmes que l'année précédente. De même, il incombe au

patron de choisir ses hommes d'équipage. Ces engagements, le plus souvent, ne sont que des rengagements : quand on s'accorde, nulle raison de ne pas continuer avec ses précédents camarades d'équipe. Mais parfois aussi des différends ont pu surgir : questions d'intérêts ou personnelles; alors le patron se met en quête des hommes qui lui font défaut. D'ailleurs, même dans les grands ports de pêche, il connaît de réputation la plupart des marins; il est donc assez averti par avance de ce qu'il pourra attendre de chacun d'eux au point de vue de l'endurance physique, de la sobriété, de l'ardeur au travail, des qualités professionnelles. Réciproquement l'homme sait le fond qu'il peut faire sur la valeur du patron, et s'il est fin pêcheur et bon manœuvrier. Les engagements ont un trait commun : ils sont toujours purement verbaux, mais variables sont les conditions.

LES FLOTTILLES.

A l'inverse de ce qui s'est passé pour les sardiniers, l'armement thonier s'était déjà considérablement accru avant la guerre. En 1914 on comptait 277 thoniers à Groix, une soixantaine à Etel, 34 à Douarnenez et 32 à Concarneau.

Les hostilités occasionnèrent bien quelques pertes à la flottille thonière, surtout lors de l'intensification de la guerre sous-marine à partir de 1917. Les mesures de protection consistèrent alors à opérer voyages et pêches par groupes de thoniers dont deux mués en patrouilleurs étaient pourvus de canons de 75 et manœuvrés par des marins de l'Etat. Encore certains pêcheurs insouciant eurent-ils quelque peine à se plier à cette discipline utile. Ajoutez aux sinistres de guerre les pertes pour abandon dans la vase des ports. Au total, on évalue à une cinquantaine au moins les thoniers qui manquaient à l'appel sur la côte en 1919.

De 1921 à 1935 le mouvement ne fit que se développer. Etel est aujourd'hui au premier rang : ses thoniers portant comme initiale du port d'attache la lettre A (quartier d'Auray) se sont

élevés de 80 à 212. Groix (LGx, quartier de Lorient) est resté stationnaire de 196 à 192. Concarneau (Cc) a passé de 46 à 167, Port-Louis (L, quartier de Lorient) de 45 (1925) à 62. Douarnenez (Dz) de 15 à 40, Camaret (Cm) de 13 à 17. Assez loin derrière, 6 V (1930, quartier de Vannes) représentant l'île-aux-Moines, 5 Crozon, c'est-à-dire Morgat. Audierne, Guilvinec, Quiberon, n'avaient chacun qu'un thonier⁴. Au total, plus de 700 thoniers pour la côte bretonne du Sud, sur un effectif de plus de 900 pour l'ensemble de l'Atlantique français.

Ainsi deux observations se dégagent.

D'une part, cet armement est concentré dans un nombre de ports limité. Les petits havres de la presqu'île bigouden ont été longtemps presque exclusivement sardiniers. Douarnenez, avant tout sardinier, pratique aussi, parmi tant de genres de pêches, celle du thon. Par contre, Etel et Groix sont uniquement thoniers, et à Concarneau le thonier laisse de moins en moins de place au sardinier. Mais les ports thoniers ne le sont pas tous au même titre : pour l'armement, Etel a conquis aujourd'hui le premier rang, Groix garde encore le second; Concarneau ne vient qu'en troisième lieu. C'est l'ordre inverse, on le verra, qui classe ces ports comme marchés et comme usines de thon.

D'autre part, en l'espace d'une quinzaine d'années, le nombre des pêcheurs thoniers s'est considérablement accru, passant pour les cinq principaux ports de 2.400 en 1921 à 4.300 en 1935.

RECRUTEMENT DES PÊCHEURS ET GENRE DE VIE.

Cet excédent d'hommes est venu surtout de la pêche à la sardine. Les prélever ailleurs eût sans doute été difficile, car presque partout sur cette côte on constate comme une désaf-

4. En dehors de la Bretagne, pour 1935 : à l'île d'Yeu 76 thoniers; aux Sables-d'Olonne 76; à Saint-Jean-de-Luz 60; à La Rochelle 2; à Noirmoutier 2. Il n'est pas tenu compte ici des 310 thoniers au filet de Saint-Jean-de-Luz, s'adonnant surtout à la pêche au thon rouge. Leur mode de propulsion à vapeur leur permet souvent de rentrer le soir même.

fection du métier de pêcheur. L'inscription maritime enregistre peu d'« inscrits provisoites », à quoi on peut constater les tendances des jeunes d'aujourd'hui : on ne « fait » presque plus de mousses. Ainsi le recrutement des pêcheurs se tarit dans sa source, et dans une décade les conséquences, à peine différées par la crise économique qui a supprimé tant d'emplois commerciaux et provoqué de nouveau quelques inscriptions en 1933 et 1934, en seront inscrites sévèrement dans la vie du littoral. L'une des principales raisons qui arrêtent les jeunes gens est la perspective des difficultés de s'employer l'hiver, leur thonier une fois désarmé. Ils essaient alors de s'embaucher ailleurs. Un certain nombre vont à Lorient, à La Rochelle ou à Boulogne et tâchent d'y renforcer l'équipage des chalutiers qui doit toujours être un peu plus nombreux l'hiver, car le travail à la mer est plus difficile quand la lame est dure, et lors de la mauvaise saison il y a plus souvent quelques hommes malades à remplacer. Ce débouché n'est même pas toujours libre : ainsi de 1930 à 1932 la crise du chalutage avait fermé cette voie, rouverte depuis. D'autres vont « naviguer au commerce »; n'y a-t-il pas toujours des longs-courriers en partance à Saint-Nazaire ou au Havre ? Mais là aussi il y a des périodes de crise, et dans ces mêmes années les barrières économiques élevées entre les nations ont jeté les transports maritimes dans le marasme. Reste la petite pêche avec des voiliers de 4 à 5 tonneaux généralement à moteur; elle leur rapporte toujours un peu de poisson qui les aide à se sustenter ou qu'ils vendent localement; à quoi s'ajoute un autre avantage : ce temps leur compte comme mois de navigation. A défaut, enfin, ils s'embauchent dans des professions toutes différentes de celles de la mer, qui parfois les détournent définitivement de la pêche. Localement ils en trouvent peu : dès que dans les usines de conserves le soudage des boîtes à la main eut été progressivement remplacé par le sertissage mécanique, leur principal métier à terre leur fut enlevé; leurs emplois de chauffeurs, de conducteurs de camions et autres ne chiffrèrent pas. En sorte que

voilà du moins une industrie, la principale de la côte, qui, si elle a retiré quelques postes aux hommes, ne peut du moins être accusée d'enlever des pêcheurs à leur existence.

Tous de rudes hommes, durs à la besogne et aux autres, batailleurs et prompts à la colère, pas toujours bien respectueux de la légalité, peut-être trop oublieux, comme tous les pêcheurs qu'ils ne sont pas les seuls à vivre des heures pénibles, bons diables au demeurant, passionnément attachés à leur métier de marins, d'une résistance enfin et d'un courage exemplaires à la mer. Leurs dépenses de vin amplement satisfaites, ils donnent à leurs femmes ce qui reste sur le « total » (sous-entendu : des gains). Sans doute se montrent-ils souvent plus attendris par la bouteille que tendres pour leurs femmes. Toutefois une amélioration s'est produite depuis quelques années; au lieu de la « ventrée de vin » absorbée au cabaret, beaucoup de jeunes patrons se réunissent à quelques-uns et s'offrent dans les meilleurs hôtels de la ville de copieux repas corsés de bonnes bouteilles, et leur tenue dépasse souvent en correction celle de maint touriste... Ce progrès est sans doute lié aux conditions exigées pour l'obtention du brevet de patron de pêche; autrefois, pour devenir patron il suffisait d'avoir vingt-quatre ans et soixante mois de navigation. Leurs maisons généralement très propres et pourvues de bien des éléments de confort ont revêtu aujourd'hui l'aspect avenant d'intérieurs de petits bourgeois, et, de proche en proche, cet aspect tend à devenir aussi celui des maisons de simples pêcheurs.

Encore les différents coins de la côte réagissent-ils diversement en présence des difficultés de l'existence.

Parmi les Graizillons, qui eurent le mérite d'être les initiateurs de cette pêche sur la côte bretonne, le plus grand nombre a tendance à s'y confiner. Après avoir désarmé, ils viennent mettre leurs bateaux à l'hivernage sur le « continent », au fond du port de Kéroman, dans le lit du Ter. Rares sont ceux que tente le chalutage d'hiver. La plupart, durant la mauvaise saison, vivent en insulaires. Ils se marient

entre eux, si bien qu'ils s'appellent tous, aux exceptions près, Tonnerre, nom qui ne se trouve qu'à Groix, Corronc, Gouronc, ces deux noms dérivés d'un nom unique par une erreur d'inscription sur les registres de l'état civil, Jego, Tristan, Yvon. Cette consanguinité, à laquelle s'ajoute une nourriture pauvre à base de café au lait, étiole la race. D'autant qu'ils dédaignent de plus en plus la culture du sol : la pomme de terre, jadis expédiée de l'île sur le continent, s'achemine aujourd'hui en direction contraire pour les nourrir.

Empêchés le plus souvent par une barre dangereuse d'aller débarquer dans leur port, les Étélois représentent un type de marins nomades pour leurs ventes, et peut-être leurs stations prolongées de ce fait loin de chez eux contribuent-elles à ce parler haut qu'on leur reconnaît habituellement ? Quoi qu'il en soit il y en a encore quelques-uns parmi ces ardents marins, tard-venus mais en si grand nombre à la pêche thonière, qui se livrent l'hiver au petit chalutage à voile et rapportent de bancs de pêche relativement rapprochés des poissons variés pour leur propre subsistance, ou pour la vente à La Rochelle.

À Port-Louis, les habitants de la petite ville ne veulent plus être pêcheurs; les ventes y sont surtout dues à des armements étélois.

Quant aux Douarnenistes, que leurs camarades désignent quelquefois plaisamment sous le nom de « chiqueurs », ces marins dans l'âme, tenant à leur réputation de hardiesse et de mauvaises têtes, ne quittent pas la pêche lointaine, et leurs thoniers leur servent à poursuivre, l'hiver, sur les côtes du Maroc et de Mauritanie, la sardine pour salaisons, et, au printemps, le maquereau de dérive sur les côtes d'Angleterre. Plus que nul au monde dédaigneux de la terre, ils ne prennent pas un souci exagéré de leur vie de famille, mais s'adonnent si bien à leur métier de pêcheur d'un bout à l'autre de l'année qu'ils ne sauraient être guettés par les vices d'oisiveté.

A Concarneau la désaffection du métier de pêcheur a atteint même les gens dans la force de l'âge. Le recrutement pour l'armement se fait, en ce qui concerne ce quartier, beaucoup moins dans le port même que dans les autres communes constituant l'agglomération concarnoise, Beuzec-Comq et le Passage-Lanriec; davantage encore parmi ceux que les marins de la vieille cité appellent non sans quelque dédain les « gars de la côte⁵ » et qui habitent les au delà de Concarneau, du S.-E. de la Pointe-de-la-Jument (Beg-ar-Gazec) jusqu'au Pouldu. Les bourgs de Trégunc, Névez, Riec-sur-Bélon sont les principaux centres de cette population de pêcheurs-paysans, tous propriétaires d'un penty⁶, c'est-à-dire d'une maison, avec exploitation d'un ou deux hectares de terre, souvent moins, cultivés surtout par la femme, et dont en tout cas le peu d'importance ne peut suffire à les occuper et à les nourrir. On y « tient » quelques poules, un cochon, souvent une vache. La famille vit surtout des produits de ce penty, légumes, beurre, œufs, lard salé, et demande à la pêche l'argent liquide qui permettra d'acheter les vêtements et les instruments nécessaires tant à la pêche qu'à la culture. Ces « gars de la côte », grâce à ce double métier, sont plus continuellement laborieux que leurs camarades de la ville. L'hiver, ils sont moins exposés à faire d'interminables stations dans les débits, si destructrices des santés et surtout des descendance. Car le principal remède au cabaret, c'est d'abord la possibilité de ne pas débarquer sa pêche dans un port lointain, où le café est le refuge naturel; c'est surtout l'occupation, professionnelle ou non, en dehors de la pêche : autre pêche saisonnière, autre emploi aux saisons creuses, potager à entretenir. Cultivateur à ses heures et à ses saisons, ce genre de vie l'a assez imprégné pour lui avoir donné l'habitude de ne dépenser l'argent qu'après l'avoir gagné : alors que le pêcheur hypothèque l'avenir en achetant tout à crédit,

5. L'expression de *côte* est employée ici par opposition à *ville*, et non à *intérieur du pays*.

6. Pen = tête. Ty = maison.

et n'achève de payer qu'après les campagnes fructueuses, mal dont les fournisseurs s'accommodent en forçant un peu les factures. Sans doute parce que ces thoniers-cultivateurs sont habitués à l'économie par le côté paysan de leurs travaux, ces gars de la côte sont les plus ardents à cette pêche d'hiver. De même, une cinquantaine de thoniers armés à Etel mais dont l'équipage est recruté surtout en Rivière d'Etel, à la campagne, notamment à Erdéven et dans la grosse bourgade de Belz, arment pour chaluter à voile dans les pertuis d'Antioche et de Maumusson : dur métier qui attache un équipage au patron, mais qu'on estime à Groix trop onéreux en raison des réparations de filets. Et le petit capital amassé par eux sera une première mise de fonds pour l'acquisition de thoniers dont ils deviendront les patrons, et sur lesquels ils seront « intéressés ». Ils sont propriétaires d'une part plus couramment encore que les patrons des « ports » de Groix ou d'Etel, sans compter que leurs accointances, par suite de parenté ou de voisinage, avec les paysans, très riches jusqu'en ces dernières années, — ne disait-on pas : « Riche comme un paysan de Beuzec », — leur permettraient de trouver le complément de la somme nécessaire. Par surcroît, chacun s'efforcera d'intéresser à son bateau un usinier sur lequel il compte pour pousser les enchères sur sa pêche. C'est lui enfin qui représente dans ces parages le pêcheur de l'avenir, les rares gamins qui se font actuellement inscrire comme mousses étant des fils de pêcheurs-paysans. Ainsi, sauf jusqu'ici à Douarnenez, ce genre de vie mixte tend à s'accroître au grand mépris des pêcheurs à métier unique, habitants des petites villes de Concarneau, Port-Louis, et des grosses agglomérations de Groix ou d'Etel. Désormais l'armement thonier bénéficiera d'un recrutement de moins en moins portuaire.

PÊCHE HAUTURIÈRE DU THON

Équipement et ravitaillement.

Par beau temps le pêcheur part vêtu de toile de coton, bleue ou cachou, — chaque port a ses préférences, — hardiment et pittoresquement rapiécée aux coudes et aux genoux; casquette marine; espadrilles ou sabots. Par mauvais temps, autre équipement : il met alors son ciré imperméable, à savoir une vareuse (veste) et un cotillon (pantalon), parfois un paletot; le chef est couvert d'un surôit, les jambes sont plongées dans des bottes de toile goudronnée s'achevant en sabots. L'homme qui brave le temps pour partir à la pêche au thon est ainsi de la tête aux pieds préservé contre la pluie ou l'embrun des vagues.

Comme il n'en reviendra qu'au bout de dix, parfois quinze jours, ou plus si la mer est mauvaise, il devra faire provision de vivres, payés par l'équipage. Les pêcheurs mèneront une vie dure mais se nourriront bien. A six hommes et un mousse, équipage normal d'un thonier breton, ils emportent habituellement une dizaine de pains de dix livres, le ravitaillement d'une quinzaine de jours, de la viande fraîche, parfois de la volaille, du lapin, du beurre, des légumes frais, choux, carottes et autres pour être consommés dans la soupe des premiers jours. Pour la suite du voyage, des conserves de sardines, viandes ou légumes (une douzaine de boîtes chacun), un peu de lard, de la morue sèche, un sac de 50 kilos de pommes de terre, et des oignons. Deux ou trois caisses d'eau de 500 litres chacune pour la cuisine et même pour

boire; dans les ports outillés, comme à Concarneau, elles sont remplies à la prise d'eau à quai à l'aide d'une manche, déversées dans les réservoirs en zinc du bateau. Une centaine de litres de vin, soit 1 à 2 litres par jour et par homme (on dit que les Sablais en emportent moins), du café, — certains en boivent plusieurs fois par jour, — parfois du thé, toujours une caisse de biscuits de 25 kilos, indispensable dans le cas où l'éclaboussure des vagues a fait moisir le pain. L'eau-de-vie n'est pas comprise dans les vivres d'armement : — à part un « boujaron » à l'occasion, le marin boit peu en mer, — elle ne sert guère que comme médicament ou si on est pris par un coup de froid.

Une fois là-bas, sur le banc, c'est le thon fraîchement pêché qui constitue le fond de l'alimentation à bord : soupe de thon, rôti de thon, ragoût de thon, boudin de thon, pâté de thon : c'est bien le seul mets qu'on s'ingénie à accommoder de diverses manières, à seule fin d'en pouvoir manger beaucoup, car le thon étant le seul aliment qu'on n'ait pas besoin d'acheter, ce non-décaissement de monnaie apparaît sous les espèces avantageuses d'une nourriture gratuite.

La vie à bord.

La cuisine à bord se faisait naguère encore au charbon de bois. Toutefois, l'usage du charbon de terre s'est généralisé : il est rare qu'on ne voit pas un poêle ou une petite cuisinière dans le poste avant, où loge le mousse auquel incombe le soin de faire la cuisine. Une lampe à pétrole forcément suspendue, éclaire l'étroit réduit : quelques rares éclairages à l'acétylène pour les feux de route et la lecture de la boussole. Le centre est occupé par une petite table et quelques banes, et le pourtour par des couchettes constituées par des paillasses dans des cases en bois; au fond de quoi faute d'autre place on met les provisions de table; si bien qu'avant de tomber dans un sommeil parfois violemment

bercé par les lames, le pêcheur hume des relents émanant des victuailles à portée de son traversin. Ailleurs ces provisions sont enfermées dans des armoires qu'on cadenas pour le retour au port : on a confiance dans les camarades de l'équipage; passé ce groupe étroit le cadenas est plus sûr... Dans une autre armoire, quelques médicaments d'usage courant et d'administration facile pour parer au plus urgent¹. Une bibliothèque de bord constituée par l'« Almanach du Marin », seule nourriture ou presque de ces âmes simples.

Vivant ainsi à la dure, mousse à douze ou treize ans (suivant qu'il a ou non son certificat d'études), le marin-pêcheur acquiert vraiment le droit de devenir « homme » à dix-huit ans, et de passer du régime de la « demi-part » à celui de la « part » : c'est ce profit souvent assez important qui engage les pêcheurs à tenter ces chances non sans risques. Accidentellement on a déjà vu comme mousses des « vieux » d'une soixantaine d'années qui ne sont plus assez vigoureux pour faire le métier d'« homme ». Or, avec la difficulté de recruter des mousses on s'était même demandé, quelques années après la guerre, si on ne serait pas amené un jour à créer un nouveau type professionnel : le vieux mousse ! Mais la crise des emplois pour les jeunes, après 1930, supprima entièrement cette crainte.

Les lieux de pêche.

Les lieux de pêche vers lesquels ces voiliers se dirigent varient en raison même des déplacements du thon, poisson soumis à des migrations régulières suivant la saison. La campagne de pêche thonière se fait aux mêmes époques que celle de la sardine, mais elle commence un peu plus tard et finit un peu plus tôt : environ du 25 juin à mi-octobre,

1. Ils sont vérifiés par le médecin appartenant à l'Inscription maritime.

tandis que la campagne sardinière débute avec juin pour se prolonger souvent jusque dans la première quinzaine de novembre. La position des banes n'a rien de commun de l'une à l'autre : il y a toute la différence entre une pêche hauturière et une pêche côtière. Au début, fin juin, les partances sont à destination des côtes d'Espagne. Les Bretons vont pêcher en vue du cap Finistère, plus souvent encore au fond du Golfe de Gascogne où, de loin en loin, ils croisent les Basques-Espagnols de Villano, Bermeo, Lequeitio et Ondarroa, qui viennent parfois vendre à Saint-Jean-de-Luz². Ils ne relâchent jamais dans les ports espagnols sauf grandes avaries.

2. La pêche au thon est pratiquée également par les Portugais au large de leurs côtes, parages rarement fréquentés par les Bretons. Ils s'y livrent à deux époques. La première s'étend du début de mai à fin juin : on la désigne sous le nom de *direito* ; — le mot veut dire *droite*, c'est-à-dire pêche au large, avant la ponte. La deuxième occupe juillet et août; elle est connue sous le nom de *revez*, c'est-à-dire *à revers* : le thon est pêché sur son retour après la ponte. Le littoral du cap Sainte-Marie au cap Saint-Vincent se livre exclusivement au *direito*. De Casela au cap Sainte-Marie, les pêcheries sont pratiquées pendant les deux saisons de *direito* et de *revez* : il suffit pour cela de changer la position de certaines parties du filet.

La pêche du thon est faite au moyen de filets fixes placés à 3 milles de la côte; en 1933 ont été tentées avec succès quelques expériences en plaçant les filets à 4 milles et demi. Il en existait autrefois un grand nombre de types, qui ont été réduits à quatre dans la zone de *revez* et à un dans la zone de *direito*.

Le thon rouge domine, mais le thon blanc a sa part. On distingue trois types de thons pêchés sur ces côtes, et vulgairement appelés : *atun* (thon rouge), *atuarro* (thon rouge de moindre grosseur), et *atbacora* (thon blanc), d'un poids moyen respectif de 150, 70 et 46 kilos.

Ce sont des voiliers qui transportent le poisson du lieu de pêche jusqu'aux quais où se fait la criée. Quand les filets se trouvent plus éloignés on emploie des remorqueurs.

Une fois arrivé au quai, le poisson est examiné par les différents préposés aux achats des fabricants; le poids brut de chaque thon est calculé au jugé. La vente s'effectue au moyen d'un appareil électrique qui indique, d'une part la valeur attribuée à chaque douzaine (échelle descendant par centaines d'escudos), d'autre part le numéro de l'acheteur comme garantie d'identité.

La plus grande partie du thon pêché sur les côtes portugaises est expédiée en Italie. L'exportation sur l'Espagne consiste surtout en longs filets de thon séché, appelés *morame*, ou en thon salé de *revez*. Sur le marché intérieur, on fait aussi une grande consommation de *ventre de thon* appelé *ventressa*; on y consomme également le *sargacho* qui est constitué par la partie saignante du thon.

A mesure que les eaux s'échauffent ils suivent les thons dans leurs déplacements vers le nord, motivés par la recherche d'une température constante ou par toutes autres raisons encore assez mal connues des océanographes. Les thoniers se trouvent souvent en face des côtes bretonnes vers le mois d'août. Ce sont d'ailleurs des données purement empiriques qui règlent ces directions générales suivies traditionnellement. Toutefois, de l'ensemble des renseignements fournis par les pêcheurs sur les distances en mer, on peut induire que le thon ne pénètre guère dans la convexité du Golfe. Quand il s'aventure plus près des côtes, dans les « eaux blanches », mieux nourri il est moins friand de l'appât. Les principales pêches correspondent aux limites du rebord du plateau continental de la grande fosse océanique, ou dans les au delà, dans les « eaux bleues ».

C'est généralement en septembre que les thoniers s'acheminent vers les fameux bancs de la Grande-Sole, au large des côtes méridionales de l'Irlande, sur des fonds d'une centaine de mètres seulement, où les tempêtes n'en sont que plus dangereuses, comme celle de septembre 1930 qui causa tant de sinistres. Quand la campagne se prolonge tard, la pêche s'achève parfois dans les parages moins froids où elle a débuté, vers les côtes d'Espagne. Cette dernière étape tend à prouver que le rafraîchissement de la température intervient dans l'explication de ces migrations : à ce moment le thon a atteint son plein développement, jusqu'à 8 ou 10 kilos et il a déjà même pu procréer : c'est la *bonite* qui pèse 2 à 3 kilos. Les lieux de pêche, à défaut des profondeurs, sont donc sensiblement les mêmes que ceux fréquentés par les chalutiers à la recherche du merlu. La pêche au thon blanc est continuée à Madère et aux Canaries jusqu'au cœur de l'hiver, mais par d'autres que les Bretons.

En tant que poisson le thon a été particulièrement étudié, fin xviii^e siècle par Gmelin, et début xx^e siècle par le Japonais Kishinouyé, le Portugais Frade, et le directeur du Labora-

toire de Concarneau, le zoologiste R. Legendre ainsi que par Belloc.

« Le Germon, a écrit celui-ci, rare dans la Manche jusque dans la baie de Morlaix, excessivement rare à l'est de là..., apparaît comme un Poisson de l'Atlantique chaud et tempéré, vivant en bancs au grand large et approchant du plateau continental européen pendant les mois d'été. Il ne dépasse pas vers le Nord l'entrée de la Manche et de la mer d'Irlande. Tous les individus que les pêcheurs apportent sur nos côtes ont été pris au large, en surface, à la ligne de traîne³ ». Et le directeur du Laboratoire de Concarneau poursuit, avec une prudence toute scientifique : « On ne sait rien des déplacements verticaux possibles de ce poisson... On ne sait rien non plus de ses migrations... Peut-être vaudrait-il mieux parler de dispersion que de migration, et supposer que la population des Germons s'étend l'été vers les côtes et vers le Nord, mais sans cesser d'occuper toute son aire géographique ».

Ed. Le Danois, directeur de l'Office scientifique et technique des pêches maritimes, voit dans cette dispersion l'effet probable de la transgression des eaux chaudes et salées atlantiques qui se produit chaque été en surface, vers nos côtes, puis vers le Sud de l'Angleterre et de l'Irlande. Le Danois et Belloc ont écrit : « Le Germon fréquente en été, à l'O. des côtes de France, les couches d'eau superficielles quand leur température à 40 mètres est supérieure à 14° »... Belloc estime en outre que le germon ne mord à l'hameçon que lorsque l'épaisseur de la couche d'eau chaude est suffisante. Le Gall observe qu'en août les thoniers pêchent soit à l'Ouest de la Bretagne au large de Penmarch, soit beaucoup plus loin, vers la Grande-Sole, et que dans toute la zone

3. R. Legendre, *La jaune pélagique de l'Atlantique au large du Golfe de Gascogne recueillie dans les estomacs des Germons* (Annales de l'Institut Océanographique, t. XIV, 1934). — Du même auteur : *La nourriture du Germon* (Archives de zoologie expérimentale et générale, t. XXIV, 1932).

intermédiaire on ne voit et prend aucun poisson; il explique ce fait par la sortie des eaux froides de la Manche, qui repousse la transgression et la divise en deux lobes.

D'après R. Legendre, « ces règles sont peut-être un peu trop strictes... mais il s'en dégage l'importance primordiale de la température dans l'extension des espèces de Poissons comestibles au voisinage de nos côtes ».

Le thon.

Tous les thons, thons blancs de l'Atlantique et thons rouges de la Méditerranée, sont des poissons de surface comme les maquereaux auxquels ils sont apparentés et dont ils sont comme de géantes répliques⁴. Les thons blancs sont d'une chair plus fine, — du moins selon le goût des non-méditerranéens, — à telle enseigne que sur les côtes de l'Atlantique, leur valeur marchande est environ le double de celle des thons rouges. Ceux-ci sont sonsommés sur place par nos populations du Midi et surtout par les immigrés italiens et espagnols.

Longs de 40 centimètres à 1 mètre, d'un poids moyen de 6 à 8 kilos⁵, vigoureux et rapides nageurs, ils prennent leur nourriture parmi les poissons comme parmi les invertébrés; se nourrissant voracement d'anchois et d'autres petits poissons voyageant également par bancs, d'orphies que les marins appellent « balaous », de puces de mer ou « *dolied* », venus par groupes, de chinchards et de petits crustacés ressemblant un peu à la crevette rouge. Pour n'avoir jamais trouvé de sardines dans leur estomac, d'aucuns en ont déduit qu'ils n'en mangeaient point, mais n'est-il pas possible qu'il en aille différemment et qu'ils les digèrent très

4. Ils appartiennent à la même famille des Scombridés, le maquereau étant le *Scomber scombrus*, et le germon ou thon blanc le *Thynnus alalunga*, ainsi dénommé à cause de la grande taille de ses nageoires pectorales. D'ailleurs en gallois le thon est désigné sous l'expression de *macrell stopoen*.

5. A 15 kilos ils sont gros; à 30, exceptionnels. Les thons rouges pèsent couramment 150 à 200 kilos.

vite⁶? Représentée par les travaux de Back et Legendre au laboratoire de Concarneau, la science déclare à propos du thon qu'« il n'a guère attiré jusqu'ici l'attention des naturalistes »⁷. Elle ne reconnaît d'ailleurs point leur âge, ignore si leurs différences de couleur sont dues à des variétés diverses ou à l'âge, peut-être au sexe. Elle ne distingue pas le mâle de la femelle (la pêche ne commence qu'après le frai), elle étudie leur comportement sexuel mais ne sait exactement ni où ni quand ils fraient : on n'en a jamais soumis à son examen de « grainés » (portant des œufs). Elle a trouvé dans leur estomac des poissons appartenant à la faune abyssale de l'Atlantique, ce qui laisse entrevoir des migrations probablement très étendues dont on ne connaît encore ni les trajets, ni les limites, ni les raisons.

Toutefois Ed. Le Danois estime que l'apparition saisonnière du thon au début de l'été dans les couches superficielles de nos eaux littorales représente une *migration de dispersion*, des mers chaudes en direction des mers plus froides, à la recherche d'un plancton plus riche. A l'automne, lors de la *migration de concentration* qui s'effectue en sens inverse en vue de la ponte, les thons descendent graduellement en profondeur pour trouver des eaux moins chaudes, en suivant la limite inférieure des eaux de plus de 14° (entre 14° et 18°); c'est ainsi que le thon, poisson de surface au large de nos côtes, se pêche aux Canaries et à Madère par des fonds de 1.500 mètres.

La pêche.

Déjà en 1769 Duhamel de Monceau, dans son *Traité des Pesches*, décrit une pêche traditionnelle dont les grands traits

6. En tous cas, en ce qui concerne les thons rouges, des pêcheurs en ont harponné en les attirant le long du bord avec des sardines jetées à la mer. Ces poissons ont même la réputation de suivre les sardiniers et de nuire à leur pêche. Ceux-ci, quand ils se croient suivis, se coupent volontiers la route pour passer à leurs voisins ces suiveurs gênants : il en est déjà résulté des accidents de bateaux ou des abordages suivis de rixes.

7. R. Legendre, art. cité, p. 266.

rappellent sensiblement la pratique actuelle; les engins eux-mêmes n'ont guère changé.

De 1850 à 1865 le mode de pêche se transmit de Ré à Yeu, puis aux Sables-d'Olonne et ultérieurement à Groix. D'après Roché et Odin, en 1868 nos marins pêchaient déjà 12.000 à 14.000 germons par an. En 1893, le thon n'occupait pas moins de 3.000 marins, montant 500 embarcations et pêchant annuellement 400.000 poissons. Si cette pêche a pris ce grand essor à partir de la fin du XIX^e siècle c'est à cause d'un nouveau mode de préparation, la conserve à l'huile, qui s'est répandu vers ce temps-là et a remplacé l'ancienne mise au sel, qui s'appliquait également à tout le poisson de carême, merlan, congre et n'a subsisté que pour la morue.

Les thons de la Méditerranée sont pêchés au moyen de « madragues », énormes filets de 300 mètres de long sur 70 de large, à très grandes mailles, maintenus verticalement et reliés au rivage, — où les thons s'engagent dans un véritable labyrinthe, — soit encore à la « courantille », filets amarrés au bateau en marche comme autant de barrières verticales, flottantes et nocturnes.

Dans l'Atlantique les méthodes de capture sont complètement différentes : les thons y sont pêchés à la ligne. On voit au port d'attache, dans la mâture d'un thonier désarmé, deux perches en bois, longues d'une quinzaine de mètres, sortes d'antennes dites *tangons* qui, étant alors relevées à l'aide de poulies et de filins, dépassent la hauteur du mât. Pour la pêche, dès la pointe du matin, les deux tangons sont abaissés en même temps perpendiculairement au bateau. Leur grande dimension sert à écarter du sillage les lignes suspendues à intervalles réglés le long de chacun d'eux. Sept lignes par tangon et trois derrière, toutes terminées par des avançons en laiton pourvus d'hameçons, se jouent dans l'eau à la fois. Elles risqueraient fort de s'embrouiller si le soin n'avait été pris d'en lester deux par tangon au moyen

de plomb, et de leur donner à chacune des dimensions croissantes à mesure qu'elles s'approchent de l'extrémité des tangons où elles atteignent jusqu'à 35 brasses. La plus courte n'en dépasse pas 5; elle présente, en raison même de sa faible dimension, une moins grande élasticité et se rompt facilement quand le thon mord. Pour réduire les inconvénients de ce genre, les lignes sont en corde de chanvre au fil serré et résistant. Les manœuvres se font grâce à un système de drisses, cosses, pantoires, sabots et bouts.

Cette pêche est beaucoup plus économique que celle de la sardine. Elle n'exige aucun appât comestible; il suffit d'un corps brillant pour attirer le thon : crin blanc, paille de maïs, filament clair. Certaines amorces en métal blanc imitant le ventre argenté des poissons et munies d'hélices qui leur donnent du mouvement sont particulièrement prenantes. Quelquefois les thons sont visibles en surface. Un grelot est fixé à la ligne où les secousses qui lui sont imprimées indiquent le moment où le thon a mordu à l'hameçon. Le pêcheur ne déplace pas le tangon, mais un dispositif de hâle à bord lui permet de relever uniquement la ligne à laquelle le poisson s'est pris. Après avoir détaché son butin le pêcheur reflé la ligne à l'eau. Quand au hasard d'une pêche inopinément fructueuse le thonier traîne dix-sept prises en même temps, il faut aux hommes disponibles de l'équipage, — l'un d'eux reste à la barre, — la dextérité acquise par une longue pratique pour ne pas emmêler les lignes. Aussi évitent-ils de les mettre toutes ensemble à l'eau quand les thons mordent bien, il leur faut le temps de les amener sans encombre. Le mousse se dépêche de les tuer d'un coup de *piquet* dans la cervelle. « Dans les heures d'abondance un cri sans cesse répété domine le tumulte du vent dans les voiles et des lames sous l'étrave : « Tue ici ! Tue là ! » Son arme à la main le mousse court d'un bord à l'autre, titubant parmi les poissons qu'on lui jette et qui

bondissent au hasard, les étreignant à pleins bras, les maintenant entre ses jambes pour assurer le coup mortel »⁸.

Puis le thon est ouvert, vidé, gratté, lavé, suspendu la tête en bas sur des tréteaux disposés sur le pont, où il se conserve mieux que beaucoup d'autres poissons, à condition d'être protégé du soleil et de la pluie par des bâches sous lesquelles l'air circule.

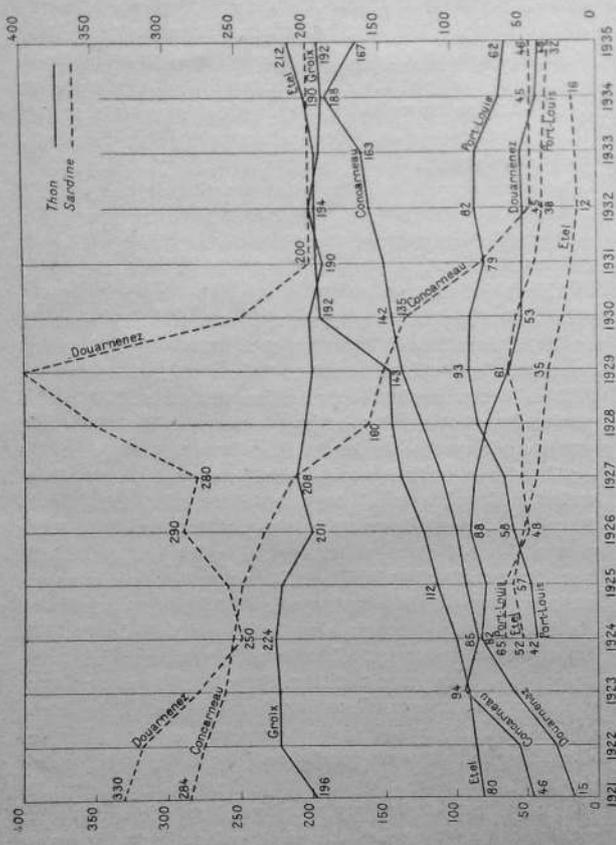
Le type même de l'appât commande le caractère exclusivement diurne de la pêche. Celle-ci est généralement plus abondante par temps couvert, mer un peu agitée, et brise : pour que le thon « ligne » il faut en effet que le voilier marche à vive allure, 6 à 7 nœuds, et que l'hameçon sautille : c'est à la surface de l'eau que le thon vient le happer. D'où la belle allure du thonier en pêche : le bateau tire un bord, vire lof pour lof, tourne, décrit, toutes voiles déployées, des courbes harmonieuses : manifestation à nos yeux de sa puissance et de sa vitesse. Parfois le bateau pêche seul, sans apercevoir d'autres voiles en mer. Tantôt au contraire, surtout quand on a la chance de passer sur un banc, l'horizon peut être semé d'une centaine de dundees. On pêche tout le jour; plus souvent encore on attend le poisson qui, sans règles connues, vient ou ne vient pas. A l'école de pêche de Concarneau où on « fait » des patrons de bateau et d'où sortent la plupart des jeunes, ils ont appris à faire le point, à lire une carte, à naviguer avec des moyens issus d'une science modeste et tout empirique, mais ils n'ont pu y apprendre ce que nul ne sait : la route du thon. Au soir, les tangons sont relevés. « Quand les derniers reflets du couchant ne dansent plus à la pointe des flèches, on rentre les lignes et l'on allume les feux réglementaires : feu rouge à babord, feu vert à tribord, feu blanc à mi-hauteur du grand mât... Perdu dans la plaine mouvante de l'Atlantique, le

8. On lira une description, aussi précise que littéraire, dans le livre de premier ordre d'Auguste Dupouy : *Pêcheurs bretons*, Paris, E. de Boccard, 1920, in-16, 232 p., citation p. 94.

dundee va lentement dériver toute la nuit, en tanguant »⁹. L'équipage va dormir; un homme de quart veille, tandis qu'en route ils sont deux et que par mauvais temps tout l'équipage est sur le pont. Pêche le plus souvent assez douce, à ce double titre qu'elle se pratique l'été et s'effectue au large, loin des brisants des côtes. « Une promenade en mer à la belle saison », constatent non sans quelque dédain les pêcheurs attachés à de dures besognes : Douarnenistes battus par le ressac sur les côtes rocheuses de Mauritanie tandis qu'ils relèvent leurs casiers à langoustes; palangriers pêchant, l'hiver, au large des côtes bretonnes, les poissons de profondeur tels que la raie dont le rendement atteint son maximum par tempête.

Il ne faut cependant pas s'exagérer la sécurité heureuse de la pêche au thon. L'équinoxe d'automne est fréquemment le signal de tempêtes terribles. Celle des 19-20 septembre 1930 est demeurée dans les mémoires bretonnes. Elle a sévi particulièrement sur les bancs où se trouvait alors réunie une grande partie de la flottille thonière. Des rescapés contèrent : la matinée avait été belle, mais la baisse barométrique inquiétante et le poisson ne se montrait pas. L'après-midi, vent de suroît fraîchissant, tournant à la bourrasque, bientôt d'une violence rare. « Il y en avait tant, pensions-nous, qu'il n'était pas Dieu possible qu'il y en ait encore ailleurs ». On « amène » le « flèche »; on prend des ris à la grand'voile; puis c'est le foc qui est changé. Les bateaux se remplissaient d'eau sous le vent, certains trempaient dans l'eau jusqu'au liston. Sous la rafale il y en avait qui faisaient sur eux-mêmes un tour complet. Tels autres étaient-ils mal épontillés, le lest se déplaçait et par manque d'équilibre le bateau chavirait. Que de feux de bord arrachés des mâts ! Alors celui qui fuit tape dans celui qui est à la cape : les deux coulent par abordage; forme de sinistre qui ajouta ses pertes à celles dues à la violence des paquets de mer assésés sur le pont. Rien ne résiste : bâches crevées,

9. Auguste Dupouy, p. 98.



Comparaison du nombre des bateaux thoniers et sardinières armés dans les ports thoniers sur la côte bretonne de l'Atlantique, de 1921 à 1935.

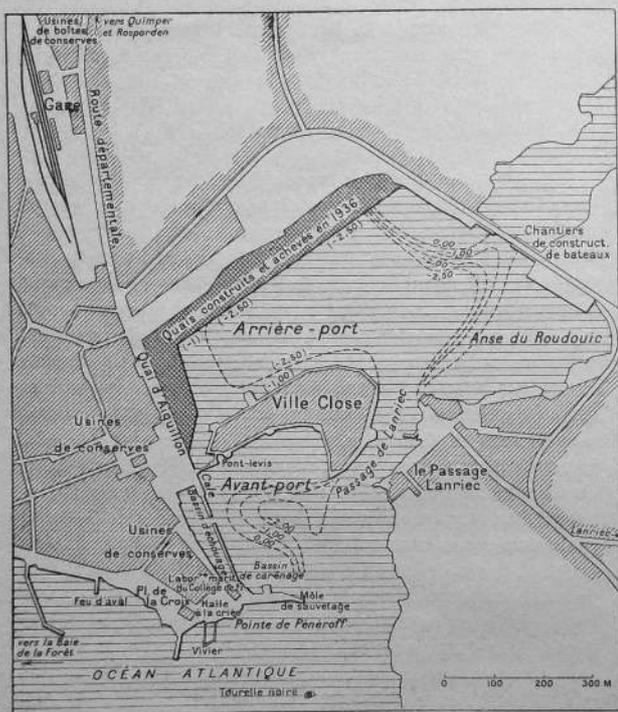
ponts défoncés, hommes jetés sous la barre du gouvernail. Les marins qui en réchappèrent déclarèrent tous que la plupart des sinistres frappèrent les bateaux qui avaient fui devant le vent et que ceux qui avaient pu tenir à la cape ont presque tous pu revenir sans trop de pertes humaines ou d'avaries majeures.

Le retour.

Sauf l'annonce de l'importance de la pêche, il n'y a de hâte pour le retour que par temps d'orage ou de brume, ce qui est pour la chair du thon une cause de détérioration rapide¹⁰. Quand les thoniers rentrent au port, parfois d'autres difficultés les attendent, comme la barre d'Etel où la drague effectue d'importants prélèvements de sable qui sont envoyés à Vannes pour la construction. Ils ne restent généralement à l'ancre qu'un jour ou deux, puis repartent sauf mauvais temps. Ils effectuent ainsi six à huit voyages par saison; dix au maximum. Vers la mi-octobre la plupart des bateaux « désarment au thon », « se mettent à l'ancre », « restent à terre ». Autre chose sera de « désarmer le bateau » (pour quelque pêche que ce soit) : c'est la dernière étape; l'hiver peuple les fonds abrités des ports¹¹ des images de leurs coques au sec et sans voile.

Quand il y a de beaux arrivages, les femmes de pêcheurs viennent de vingt ou trente kilomètres à la ronde s'assurer que leurs époux ne sont pas trop attirés vers d'autres déesses dont la plus dangereuse reste toujours la bouteille. Viennent-elles pour sauver la paye ou pour telle autre raison que ces quelques jours d'absence suffiraient amplement à légitimer?... Pour abriter les nuits, les petits cafés du port font

10. Pour éviter que ce poisson ne se corrompe, les Américains, dès sa capture, lui injectent sous l'ailleron gauche, à proximité du cœur, dix centimètres d'hyposulfite de soude, ce qui empêche toute putréfaction pendant des semaines. On pourrait également employer une solution d'Emdés Lumière.
11. Ils se mettent à l'abri des vagues trop dures de l'hiver qui occasionneraient des avaries en les jetant les uns sur les autres. Ils n'en sont pas moins exposés à quelques dégradations et larcins : vol de pièces de bois et autres.



LE PORT DE CONCARNEAU.

Ech. : 1 : 12.000. En trait interrompu, les courbes bathymétriques. Profondeurs en mètres.

location de chambres pour la courte trêve nécessitée par le débarquement des thons et leur vente; puis c'est le départ pour une nouvelle marée, les femmes rentrent au village. Lors de cette campagne désastreuse de 1932, elles ne sont point venues...

Peut-être ces marins sont-ils acquis inconsciemment au charme du paysage familier de la terre retrouvée. De là faut-il croire qu'ils soient aussi sensibles que tels de ceux qui les suivent par la pensée à la diversité pittoresque des havres qui les accueillent? Etel, solitudes sablonneuses et plates à perte de vue, prolongées en amont par la rivière d'Etel et tous les villages de pêcheurs qui la bordent; Port-Tudy longtemps trop étiré sous la falaise de l'île de Groix qui porte le bourg ainsi séparé de son havre par un fait assez rare sur la côte bretonne; Douarnenez mieux abrité du suroît que du noroît et qu'on atteint au fond de sa large baie bordée d'escarpements célèbres, tempétueux aux tempêtes, mais dont les calmes d'été irisent les eaux; Guilvinec, aux mers semées d'écueils, qui débute dans cette pêche depuis le récent approfondissement de son port; Port-Louis dans sa presqu'île solidement imposée sur le large par l'aspect noblement architectural de la citadelle élevée par Richelieu et baptisée du nom du monarque de l'époque; Concarneau, dont les murailles de la Ville-Close, construites en granit épais, flanquées de tours, déjà assiégées au XIV^e siècle par les Anglais, tenaient autrefois toute la cité, abritent aujourd'hui l'arrière-port récemment approfondi, et demain encore retiendront l'admiration des artistes.

VENTE DE LA PÊCHE ET MARCHÉ DE CONCARNEAU

Unités de mesure.

Le système actuel de la vente au poids est récent. Jusqu'à la fin de 1931 les prix de vente furent fixés à la douzaine. On distinguait tant de « thons comptables » (ceux pesant plus de 5 kg.), de « demi-thons » (de 3 kg. 5 à 5 kg.), de « bonites » (moins de 3 kg. 5). Mais depuis, la vente au poids, par cent kilos, a été adoptée successivement à Douarnenez, à Groix, aux Sables, à partir de 1932 à Concarneau. Elle est à la fois plus rapide et plus exacte. La vente à la douzaine aboutissait à des résultats certainement moins justes, car pour faire un thon comptable l'usage admettait qu'il fallait ou deux demi-thons lesquels ne correspondent souvent chacun que de loin, en plus ou en moins, à la moitié du poids, ou huit bonites, pour lesquelles le même genre de raisonnement s'appliquait¹. Depuis 1934, par une dernière étape vers la simplification, thons et bonites se vendent tous aux cent kilos².

1. D'autre part, elle exigeait, de la part du visiteur de thons, c'est-à-dire de celui qui se rend à bord pour vérifier la qualité de la marchandise, plus d'expérience, car pour faire un achat avantageux il fallait choisir des bateaux dont les thons approchaient de 5 kilos sans les atteindre, et s'efforcer d'avoir 20 à 25 poissons à la douzaine. Aux cent kilos cela a moins d'importance, bien que le gros poisson donne proportionnellement moins de déchets. Les rapprochements entre les deux systèmes se faisaient sur la base de 85 kilos pour une douzaine de thons. Ainsi le prix de 375 francs la douzaine correspondrait à celui de 441 francs les 100 kilos. Mais la vente au poids exigeait de peser à part la bonite qui comporte proportionnellement plus de déchets et n'était payée que pour la moitié de son poids.

2. On a voulu également éviter les gros écarts de cours dans la même journée, dus au fait que pour les bateaux comportant des bonites il y avait succession de bas cours, et pour ceux comportant des thons succession de cours élevés.

LES DIVERS SYSTÈMES DE VENTE.

Sur ces bases de mesure, les ventes s'effectuent selon des systèmes variant suivant les époques, les ports, les fabricants et les pêcheurs.

Abonnement.

D'abord, celui des « abonnés ». Telle maison de conserves et tel patron pêcheur, à la suite d'une simple entente verbale, comptent l'un sur l'autre, dans tous les cas où cela est possible. C'est le mode de vente qui s'impose, soit dans les ports, assez rares à vrai dire, qui n'ont qu'une seule usine, ce qui enlèverait toute signification à une enchère, ou encore là où les fabricants s'entendent pour offrir un prix unique, éliminant ainsi la concurrence du côté de l'acheteur. Cela n'arrive guère que dans des cas déterminés. Par exemple, lorsqu'ils sont peu nombreux, sinon la divergence des intérêts rend la chose impossible; ainsi cette pratique est suivie à Concarneau pour la sardine, non toutefois pour le thon autour duquel se pressent des acheteurs nombreux. De même encore, là où a pu se constituer un comptoir d'achat comprenant des représentants non seulement des usiniers, mais également des pêcheurs. Ces derniers, en Bretagne, n'en ont pas été partisans. Aux Sables-d'Olonne existe un organisme de répartition entre les fabricants qui a des contrats avec les pêcheurs pour l'absorption de la pêche et pour les prix. Dans certains ports, enfin, on suit le cours pratiqué dans un grand port voisin, parfois avec une légère diminution : c'est de cette manière qu'à l'île d'Yeu on suit celui des Sables et les usines locales s'arrangent entre elles pour se répartir le poisson. Dans les petits ports vendéens, comme à Saint-Gilles, où de temps à autre on décharge un thonier, on suit le cours de l'île d'Yeu. Au Sud de la Loire le système de l'abonnement est assez général.

Dans tous ces cas de vente à l'abonnement, le pêcheur vient au magasin de l'usiner peser et livrer son poisson.

Tandis que dans les comptoirs tous les acheteurs sont représentés par un mandataire, dans les systèmes qui vont être examinés, enchère libre ou criée, c'est l'inverse : tous les candidats acheteurs ne se trouvent jamais simultanément qu'en présence d'un seul vendeur.

Marché libre aux enchères.

Le marché libre aux enchères constitue une autre forme de marché de gré à gré. On voit alors sur le quai ou sur la jetée d'atterrissage, les représentants des usiniers, les « acheteurs », souvent aussi des « acheteuses », attendre les bateaux à leur retour; et les marins débarquer peu à peu leur pêche que les acheteurs ont examinée d'un coup d'œil et se disputent à coups d'enchères généralement montantes : la pêche des divers bateaux forme autant de lots dont on détaille la vente. Tel est l'usage à Saint-Guénolé et Guilvinec pour tous poissons, thons, sardines et autres, et à Douarnenez pour tous poissons sauf la sardine et le thon³.

Criée.

Dans certains grands ports de pêche il a été institué une criée qui accompagne la mise de la marchandise aux enchères. Là où, comme à Concarneau, la criée s'effectue sans aucun apport de poisson dans la salle, il faut bien que les acheteurs se fassent au préalable un avis sur la valeur de l'arrivage et sur la somme que leur paraîtra mériter l'enchère. Aussi, dès que le thonier est amarré ils vont en canot jusqu'à bord, pour se rendre compte de la qualité de la marchandise,

3. Ailleurs, à La Rochelle par exemple, on a éprouvé le besoin de régulariser la vente. Les bateaux, au lieu de vendre leur pêche au fur et à mesure des arrivées, et à des prix variables comme autrefois, vendent à l'encan avec un prix uniforme pour tous les bateaux.

de sa grosseur et de sa fraîcheur. C'est « la visite » des thons. Comme ces poissons sont toujours pendus verticalement, en série, sur le pont, on voit les acheteurs examiner, flairer, se pencher pour voir si l'œil du thon n'est pas vitreux. Puis, leurs notes prises, ils repartent comme ils sont venus, parfois s'entretenant de questions de métier, mais chacun gardant pour soi les remarques qu'il a pu faire pendant la visite de façon à ne pas donner à son concurrent des atouts en vue de la bonne fixation d'un prix lors de l'enchère.

Le système de la criée rappelle celui des enchères, mais celles-ci y sont pratiquées par un organisme séparant vendeur et acheteur. Sans doute les fabricants perdent de ce fait la possibilité, s'ils ne peuvent pousser assez les prix, d'acheter la pêche de tels ou tels bateaux déterminés. Mais d'abord des discussions sont ainsi évitées qui ne sont pas toujours tendres. Et surtout la criée supprime des différences souvent importantes dans les prix pratiqués le même jour dans le même port pour la même qualité de poisson. Elle est un régulateur des cours : par là elle a fini par être appréciée par les deux parties contractantes. Bien entendu les frais qu'elle entraîne, — il faut un local, un crieur, — ne se justifient que pour un marché important. La plus grande criée pour tous poissons est celle de Lorient. Etel a la sienne; à Port-Louis elle est entre les mains d'un concessionnaire; Port-Tudy, à Groix, possède pour le thon sa criée municipale où s'approvisionnent les quatre fabriques de l'île; on y vient de Kéroman. Même organisme à Douarnenez et Concarneau pour tous poissons frais, mais les usiniers de ces deux ports ont institué des criées corporatives pour les spécialités qui attirent un grand marché : ainsi à Douarnenez pour la sardine et le thon⁴, à Concarneau pour le thon seul;

4. Celle de Douarnenez prend un pourcentage de 6 fr. 25 par 100 francs pour venir en aide aux marins, soutenir les œuvres sociales qui reçoivent ainsi quelque 60.000 francs par an. Elle n'a pas le droit de répartir ses bénéfices entre ses actionnaires.

ce sont des sociétés anonymes montées par actions. Il arrive donc que certains ports, tel Concarneau, sont partagés entre trois systèmes de vente suivant le poisson.

Criée de Concarneau.

Assistons à cette criée instituée en 1923 et qui constitue le plus grand marché français du thon.

Il y a pendant toute la campagne, sauf les dimanches, quatre criées par jour échelonnées toutes les trois heures⁵. La première criée du matin est la plus importante car elle porte sur tous les arrivages depuis la veille au soir. Ces ventes coup sur coup et bloquant une bonne partie de la journée sont nécessitées par l'importance de la pêche; dans une très forte journée il peut arriver dans ce port jusqu'à 150 ou même 200 thoniers : le vent dispose.

A chaque criée on vend successivement la cargaison des différents bateaux, dont chacun ne constitue qu'un seul lot. Au tableau noir, le crieur inscrit le quartier d'armement qui se confond souvent avec le port d'attache, et le numéro des bateaux. Puis est enregistrée la déclaration du patron quant au nombre de thons de sa cargaison. Ensuite a lieu l'enchère. Le nom du plus offrant est inscrit à côté du prix auquel il s'engage pour les 100 kilos. Tous les thons débarqués à Concarneau sont vendus à cette criée⁶.

Après vente⁷ ils sont déchargés du dundee sur les canots qui vont les transporter à quai; de là les pêcheurs déchargent, un dans chaque main, ces thons à l'apparence de poissons en zinc.

5. A 7 h. 1/2, 10 h. 1/2, 13 h. 1/2, 16 h. 1/2. Les samedis et veilles de fêtes, une vente supplémentaire à 20 heures.

6. Ces renseignements sont quotidiennement consignés avec ceux des cours pratiqués dans tous les autres ports thoniers dans le *Bulletin de la pêche de la sardine et de la pêche du thon*, paraissant tous les jours à Nantes.

7. La taxe spéciale sur le produit de la pêche, instituée par la loi du 26 mars 1927, a été, après examen par les Chambres de commerce, l'objet de règlements établis par l'Administration des douanes. Elle doit être perçue :

Pour le poisson de conserve, par les propriétaires d'usines;

Pour les criées, par les gérants des criées;

Pour la vente directe au consommateur ou au commissionnaire, par des agents spéciaux placés sous l'autorité de la douane.

Au début de la pêche les cours ont accusé moins d'instabilité qu'aujourd'hui, notamment en raison du système de l'abonnement qui prévalait alors. Vers 1890, le thon se vendait couramment de 35 à 40 francs la douzaine. Mais la grande crise sardinière du début du XX^e siècle avait bien modifié la situation. Lors des débuts de la campagne favorable de 1913 le thon se vendit entre 100 et 160 francs. Le prix exceptionnel de 20 francs la douzaine, motivé pendant l'été 1914 par une grande abondance et le désarroi inhérent à une entrée en guerre, ne persista pas. Dès 1915 les prix montèrent vivement et se maintinrent en 1916, année de grande pêche, autour de 250 francs.

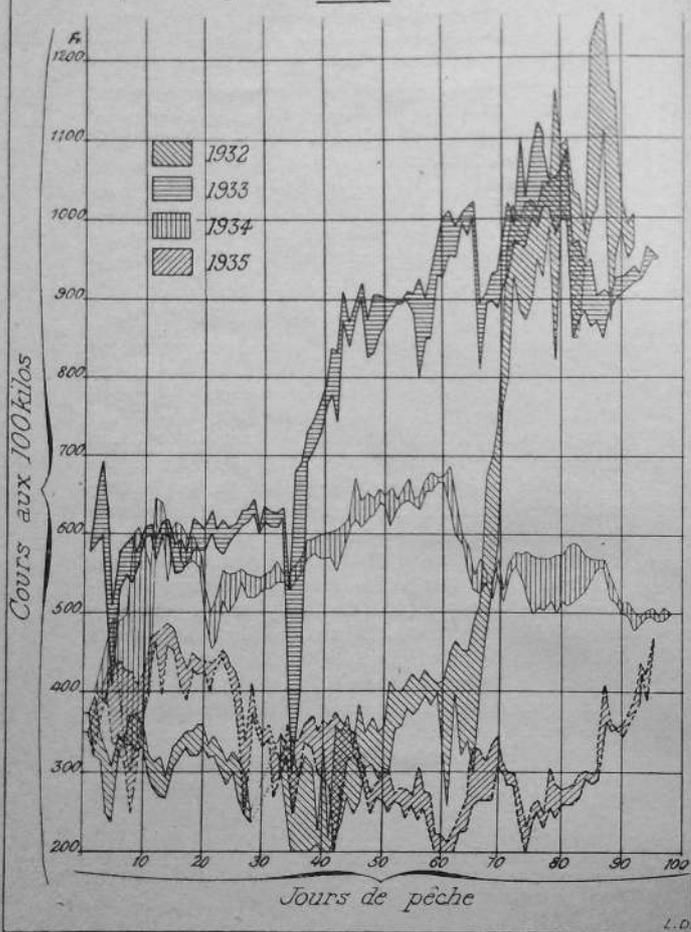
FACTEURS DU PRIX DE VENTE ET VARIATION DES COURS.

Facteurs du prix de vente.

Cependant les facteurs qui règlent le prix de vente et leurs répercussions sur les cours ont été de plus en plus amples en raison de la vente aux enchères, soit sur le marché libre, soit à la criée. Du côté de l'offre, évidemment, l'abondance de la pêche; il ne faudrait d'ailleurs pas se la représenter comme fonction exclusive de l'heureuse rencontre de bancs abondants par les thoniers; la distance des lieux de pêche, très variable, mais presque toujours à plusieurs journées de navigation, est inséparable du risque d'un mauvais retour, d'un coup de chaleur et surtout de brouillards qui « oragent » le thon et le rendent impropre à la vente; parfois s'impose au pêcheur une décision sévère, celle de jeter à la mer sa pêche avant l'arrivée au port et de perdre ainsi tout le fruit de dix ou quinze jours d'efforts. Les jours où il y a trop de retours simultanés des bateaux au port se ressentent de cet engorgement du marché.

Mais c'est du côté de la demande, c'est-à-dire des conservateurs, qu'interviennent les causes les plus complexes en vue de la fixation des cours. La question est si délicate que beau-

Variations des cours quotidiens du thon à Concarneau
pour les quatre campagnes de 1932 à 1935.



Ce graphique présente à la fois les variations d'une année à l'autre, d'un jour à l'autre, et dans une même journée l'écart entre le cours le plus élevé et le cours le plus bas. En abscisses, les jours de pêche réels, c'est-à-dire dimanches et fêtes non compris.

coup de maisons font leur prix de revient tous les jours pour savoir combien elles doivent acheter au pêcheur. Ont-elles pendant tout le cours d'une campagne espéré une baisse pour acheter ? elles peuvent, pour avoir trop différé, craindre de n'être pas en mesure de livrer tous les contrats passés avec les épiciers et plutôt que de payer un dédit achètent à des prix excessifs. L'importance des achats dépend d'abord, pour chacun, du montant de ses stocks : un gros stock peut exiger un an pour s'écouler; mais surtout des besoins des épiciers, fondés sur l'état de leurs propres réserves; de même encore, des prévisions basées sur la marche générale des affaires qui active ou contrecarre la vente de ces produits de luxe. Telles sont certaines causes de variabilité des cours. On notera que de forts arrivages concomitants de sardines et de thons dans un port n'influencent guère les cours du thon⁸.

Variations des cours à Concarneau.

Ces multiples facteurs de hausse ou de baisse expliquent les larges variations des prix du thon non seulement d'une campagne à l'autre, mais durant la même campagne, voire une même journée. Dans le graphique ci-joint sont présentés les cours quotidiens les plus hauts et les plus bas pour chaque campagne de 1929 à 1935⁹. Il a paru intéressant de suivre avec quelque détail les oscillations principales au cours des dernières années.

8. La réciproque est bien moins marquée car les apports de sardines étant quotidiens, et les débarquements de thons plus espacés, les conserveurs alimentent plus volontiers leurs usines de thons, quitte à se réapprovisionner de sardines dans les jours qui suivent. Ceci pour les périodes où les arrivages de sardines sont assez réguliers. Il va sans dire que dans les années où la sardine a manqué, les cours du thon ont piqué la hausse. Il en a été ainsi en 1912 où le cours du thon (à la douzaine) s'était élevé à 84 fr. 40, prix très élevé pour l'époque puisqu'en 1898, année de sardine abondante, il n'atteignait pas 12 francs.

9. Il a été dressé par Artus Guillemot, industriel à Concarneau, membre de la Chambre de commerce de Quimper. Nous le remercions de cet intéressant document et de son commentaire.

1929. — La campagne fut précoce : les principaux arrivages eurent lieu le 28 juin. Certaines usines de Concarneau qui sont également parmi les plus gros acheteurs de thons n'ayant pas terminé la campagne de petits pois, il s'ensuivit de là un embouteillage du marché, les usines en état de travailler n'absorbant qu'avec peine tous les apports de thon. Les cours s'effondrèrent à 220 francs la douzaine (un peu moins de 300 francs les 100 kilos), prix qui ne s'était pas vu depuis plusieurs années. Au fur et à mesure que la campagne avançait, la pêche faiblissait; les prix s'orientaient à la hausse. A fin août, par suite de la température défavorable, la qualité du poisson devient mauvaise, et malgré les besoins des usines les cours baissent à nouveau pour le poisson de qualité inférieure, alors que dans la même vente les bateaux qui ont des qualités normales atteignent les plus hauts cours. Cette situation se prolonge une quinzaine. La pêche restant faible, la hausse s'accroît lorsque les apports redevinrent normaux quant à la qualité. La fin de la campagne approchait et la faiblesse de la pêche faisait craindre aux fabricants de ne pouvoir livrer les ordres en note ou fabriquer les quantités qu'ils jugeaient nécessaires.

1930. — De par le caractère déficitaire de la campagne de 1929 les fabricants abordaient celle de 1930 avec des magasins vides et des demandes insatisfaites. Aussi dès le début les prix furent élevés. Les jours de forts arrivages, les cours tombaient bien quelque peu, mais la tendance restait à la hausse et les prix montaient d'autant plus que vers la mi-septembre les thoniers rentraient avec un grand nombre de bonites, circonstance avantageuse pour l'acheteur malgré les déchets toujours plus considérables. Tandis qu'en effet la douzaine de thons comptables pesait en moyenne 85 kilos si elle était composée de thons, elle en atteignait 288¹⁰ constituée par des bonites. La hausse malgré tout était plus apparente que réelle, ce qui explique les grands écarts de

10. En évaluant le poids moyen de la bonite à 3 kilos, le thon comptable ressortait à 24 kilos, ce qui était avantageux pour les conserveurs.

prix dans la même journée. La campagne s'étant trouvée normale tant au point de vue quantitatif que qualitatif, et la majorité des fabricants ayant couvert leurs besoins, les prix tombèrent assez rapidement en fin de campagne, mais les écarts dus à la présence de bonites subsistèrent.

1931. — La vente avait montré aux fabricants qu'on ne pouvait impunément payer les prix élevés de 1930, et la campagne de 1931 débuta sur des bases plus modérées. La tendance était néanmoins à la hausse, car certains fabricants et non des moindres, chargés de stocks de l'année précédente, s'efforçaient de maintenir et même d'accroître le mouvement de hausse afin d'avoir à subir une perte moins sensible. Mais les apports étaient abondants et réguliers et les autres acheteurs manifestaient une certaine résistance, si bien qu'aux arrivages plus nombreux correspondit une baisse sensible. Le ralentissement de la pêche, qui se reproduit très souvent dans la seconde quinzaine d'août, fit repartir les prix en hausse, mais septembre se signala par une reprise régulière et une grande abondance : la chute des cours s'accroît de jour en jour et d'autant plus facilement que la pêche, plutôt abondante depuis le début de la campagne, avait permis aux fabricants de couvrir leurs besoins normaux. Certains avaient même épuisé leurs approvisionnements en boîtes vides. Au cours de cette campagne les prix avaient baissé d'environ 900 à 500 francs le quintal. En moyenne, le pêcheur avait été payé 540 francs la douzaine, soit 45 francs le thon, environ 600 francs les 100 kilos. Cette année exceptionnelle avait permis au pêcheur de thon de recevoir, dans le seul Concarneau, 41 millions de francs, et au conserveur d'y vendre 160.000 caisses.

1932. — La campagne s'annonçait sous les auspices les plus défavorables. L'abondance de la précédente fabrication et une crise de mévente très forte avaient eu pour conséquence de laisser des stocks considérables dans les usines. Rien ne faisait prévoir une reprise de la vente; aussi les

fabricants hésitaient à augmenter un stock sur lequel ils étaient décidés à perdre de l'argent, mais qu'il fallait encore avoir la possibilité de réaliser, d'autant que les immobilisations qui en étaient la conséquence entraînaient une gêne de trésorerie peu faite pour faciliter une nouvelle fabrication. Peu d'usines ouvrirent leurs portes au début de la campagne, et bien que les thoniers aient retardé leur départ de quinze jours et limité leurs apports à 200 poissons par bateau jusqu'au 21 juillet, les cours débutèrent à la baisse et ne tardèrent pas à tomber encore davantage. Malgré des prix de vente de conserves très bas établis sur ces nouveaux cours, les transactions ne se déclenchaient pas. Un arrêt de quelques jours dans la pêche faisait-il remonter quelque peu les prix du poisson, ceux-ci ne tardaient pas à retomber plus que jamais. Une autre cause s'y ajoutait pendant tout le mois d'août et le début de septembre : la qualité défectueuse du thon, par suite d'une température exceptionnellement orageuse alternant avec un temps brumeux et du calme. Les prix malgré tout peu élevés, en dépit de la raréfaction du marché, décidèrent enfin les acheteurs à traiter; presque aussitôt la vente se montra particulièrement active, si bien qu'en escomptant un temps plus favorable et une pêche normale en septembre les fabricants prirent des engagements. Or la mauvaise qualité persista et les arrivages se rarifièrent de plus en plus. Ce fut presque de l'effolement de la part des usines qui n'avaient pu exécuter leurs engagements. La hausse fut vertigineuse : rien ne vint la tempérer, car devant le mauvais temps persistant qui avait succédé aux orages, et en présence des faibles résultats de la campagne, nombre de thoniers désarmèrent dès fin septembre, voulant éviter que de nouveaux frais dus aux inévitables avaries ne vinssent encore réduire les faibles produits de la campagne. Ceux qui persistèrent n'eurent pas à le regretter car le temps redevint enfin plus favorable, et malgré la faiblesse de leurs apports les hauts prix pratiqués leur permirent de réaliser de belles ventes. Ainsi du début à la fin de la campagne les prix avaient passé de 200 francs à 750 francs les cent kilos.

1933. — La campagne déficitaire de 1932 permettait aux fabricants d'aborder celle de 1933 avec des magasins vides. Dès le début de la pêche les prix devaient s'en ressentir, car une partie de la demande n'avait pu être satisfaite. Une forte baisse, correspondant à des arrivages importants qui rendaient l'absorption difficile, fut sans lendemain.

Dans la première quinzaine d'août, nouvelle chute des cours, brusque et accentuée, due celle-ci à la mauvaise qualité du poisson. On assiste à un incident qu'on n'avait jamais vu : le tirage au sort des bateaux à un prix unique entre les fabricants; on voulait ainsi faire preuve de bonne volonté vis-à-vis des patrons thoniers et désencombrer le marché de tout ce mauvais poisson, pour lequel la majeure partie des usines n'aurait pas mis une enchère.

La qualité étant redevenue normale, la hausse ne tarda pas et fut d'autant plus forte que la pêche restait faible. Quelques fléchissements se produisaient au moment des forts arrivages, la présence de nombreuses bonites était la cause des mêmes écarts dans les prix. En effet, la distinction entre thons et bonites étant supprimée depuis 1932 par la vente au poids, la présence des bonites entraîne maintenant une moins-value. Toutefois, la campagne se termina sur des cours en baisse relative, la majeure partie des fabricants s'étant depuis longtemps retirés du marché et la moyenne des apports s'étant relevée au-dessus même de la normale.

1934. — La situation économique faisait envisager des prix très bas, d'autant qu'il avait été démontré une fois de plus que le thon cher se vend mal. Les patrons thoniers eux-mêmes se rendant compte de la situation, s'attendaient à des prix tels qu'ils se demandaient si on ne reverrait pas ceux de 1932 qui s'étaient avérés trop bas pour permettre à un thonier de couvrir ses frais : leur crainte ne se réalisa pas.

Les cours débutent normalement aux environs de 400, avec contre toute attente une tendance à la hausse. Mais la chaleur orageuse du début de juillet fut une fois de plus cause d'un véritable désastre : la mauvaise qualité du poisson était telle

que les cours s'effondrèrent au-dessous de 200. Beaucoup de bateaux, même, ne trouvèrent pas preneur. Par contre, certains autres, munis de chambres froides, offraient du poisson de première fraîcheur. Ils firent prime sur le marché et leur présence explique les gros écarts de prix révélés par le graphique dans une même journée au début de la pêche. La preuve de l'efficacité de ces chambres froides était faite.

Ces prix élevés malgré les espoirs de baisse, devaient se maintenir quelques jours, mais l'abondance, la régularité de la pêche et aussi la qualité du poisson devaient amener un fléchissement, qui cependant ne se maintint pas. La hausse s'accrut même avec la coupure qui se manifesta annuellement dans la pêche courant août.

Toutefois, la résistance de la majeure partie des acheteurs qui ne tenaient pas à faire du stock à un prix élevé, causait une baisse au début de septembre. D'autant qu'à cette époque la pêche fut de nouveau très abondante et le resta jusqu'au début d'octobre, la campagne se prolongeant par suite d'un temps très favorable.

Les écarts constatés dans les cours d'une même journée vers la mi-septembre et le début d'octobre sont toujours dus à la présence de bonites. Ces écarts de prix furent malgré tout moins sensibles que les années précédentes et n'atteignirent jamais 100 francs aux 100 kilos.

Cette longue campagne se termina au grand soulagement des fabricants, les prix étant trop élevés par rapport aux quantités fabriquées et à la situation économique générale.

1935. — La fabrication importante de 1934 et la mévente due à la situation économique générale eurent pour conséquence de laisser des stocks inaccoutumés dans les usines de la côte à l'ouverture de la campagne de 1935¹¹ : d'où des prix très bas, débutant à 350 francs les cent kilos.

Double et désastreuse conséquence : d'une part, la banque diminua considérablement ses prêts. De leur côté les épiciers

11. 1.928.000 kilos à Concarneau en décembre 1934 contre 695.000 kilos en décembre 1933 et 528.000 en décembre 1932.

en gros voulurent profiter de la baisse et ceux auxquels les conditions de leurs marchés le permirent ne demandèrent pas la livraison aux usiniers, dont certains furent gênés dans leur trésorerie.

La pêche commença faiblement, soit que les bateaux n'aient pas trouvé le poisson, soit que craignant la mévente ils soient rentrés volontairement avec de faibles pêches. L'été s'était déclaré tardivement; ce retard avait entraîné celui de la maturité des petits pois et par conséquent de leur fabrication. Une grande partie des usines n'étaient pas encore prêtes à travailler le thon¹². Aussi malgré des apports réduits les prix tombèrent pour les arrivages de qualité médiocre, le poisson bien conservé maintenant les prix. Cette fois encore les bateaux munis de chambres froides firent prime et se vendirent avec une plus-value de 50 à 60 francs aux cent kilos.

Sur ces entrefaites, août, les usines de légumes se mirent aux achats; les apports étant insuffisants pour un nombre accru d'acheteurs les prix remontèrent, mais les écarts journaliers dus à la différence de qualité subsistèrent, jusqu'au jour où un débarquement plus important amena une première chute des cours à 200 francs. Ces bas prix devaient inciter les pêcheurs thoniers à rechercher dans une plus forte quantité de poissons la rémunération qu'ils ne trouvaient pas dans les prix. La moyenne des apports atteignit des chiffres records dans le courant d'août. Malheureusement pour les pêcheurs et les fabricants, la presse et la T. S. F. claironnèrent l'importance de ces arrivages. La vente des conserves de thon, qui avait commencé d'une façon normale, s'arrêta net. La clientèle ne voulait plus acheter, attendant une nouvelle baisse des prix, d'autant que les premiers décrets-lois qui venaient de paraître annonçaient une baisse du coût de

12. Par suite de la législation actuelle, une usine qui est autorisée à utiliser du sel en partie exempt de droits pour le travail du poisson, ne peut dans le même local travailler des légumes, pour la fabrication desquels elle ne bénéficie pas de la même franchise quant au sel.

la vie. Ceux des acheteurs qui avaient déjà traité exigeaient des bonifications, comme si tous les fabricants n'avaient travaillé du thon qu'à bas prix. Les conserveurs du littoral subirent alors une forte concurrence de la part de leurs confrères usiniers de légumes et occasionnellement de poisson, sur lesquels ne pesait pas la charge d'un stock constitué très antérieurement aux prix comparativement assez élevés de 400 à 440 francs. La mévente accentua la baisse et la baisse accentua la mévente.

Toutefois, alors que dans certains autres ports, Groix et Port-Louis par exemple, les cours des 100 kilos de thon atteignaient les niveaux inconnus depuis quinze ans de 120 et 150 francs, à Concarneau par un accord tacite entre fabricants le prix de 200 francs fut un minimum respecté : même les jours où certains bateaux ne trouvaient pas preneurs au cours de la vente, ils étaient achetés à ce prix, une fois la vente terminée. Il est certain que si dans chaque port on avait agi ainsi, la vente du thon conservé aurait été facilitée et la baisse moins sévère pour les pêcheurs thoniers. Ceux en effet qui fabriquaient du thon sur la base de 150 francs se mirent à la vente à des prix si bas, que les fabricants de Concarneau ne purent pas suivre, et ne vendant presque pas, ils n'étaient guère disposés à stocker à des prix élevés. La campagne se termina, dirons-nous en « queue de poisson » ? Les apports à la mi-septembre faisaient ressortir une avance d'environ 700.000 kilos sur la campagne de 1934 déjà abondante, mais les tempêtes vinrent avec l'équinoxe, les premiers bateaux désarmèrent, peu tentés de risquer des avaries pour des prix aussi peu rémunérateurs.

Certains bateaux reprirent la mer, le temps une fois redevenu plus calme, mais les pêcheurs thoniers décidèrent qu'aucun d'entre eux ne repartirait après le 5 octobre. Bien que cet engagement n'eût pas été tenu, les apports du mois d'octobre furent insignifiants : premier élément de hausse pour cette fin de campagne. Autre facteur, plus important encore, jouant dans le même sens : certaines usines, pour la

plupart établies en dehors de Concarneau, qui ne fabriquent pas le thon de façon régulière, et avaient seulement profité des cours bas de certains jours, avaient retenu des marchés à des prix au-dessous des cours, prix que leur permettait leur moyenne d'achat moins élevée. Ces engagements, il fallait maintenant les tenir : or, la campagne qui se terminait prématurément et avec des apports réduits fit craindre à ces fabricants de ne pouvoir livrer et la hausse s'accrut. L'avance de 700.000 kilos qui existait à fin septembre, disparut. Aussi malgré les apports abondants d'août et de septembre, les quantités pêchées en 1935 restent sensiblement celles de 1934.

Les quantités stockées dans les usines en novembre 1935, ont été fabriquées à des prix relativement bas. On pouvait donc espérer une augmentation de la consommation : dans ce cas, peut-être y aurait-il quelque peine à satisfaire toutes les demandes d'ici la campagne de 1936 et verrait-on une moyenne de vente bien supérieure à celle de 1935 ?

1936 vit bien se réaliser l'accroissement prévu de la demande et les stocks s'écoulèrent. Dès le début de la campagne, le prix minimum de 350 francs, comme il sera expliqué plus loin, a été accordé aux marins-pêcheurs à partir du 30 juin; le prix pratiqué les premiers jours fut de 380/390. Puis l'arrivée coup sur coup de 80 bateaux et la concurrence des petits pois qui occupèrent tardivement les usines cette année-là, le fit baisser jusqu'au prix minimum. Mais celui-ci n'eut à jouer que peu de jours car voici les arrivages quotidiens baisser à 4 ou 5 bateaux; aussitôt les cours remontent à 375/380 francs. Les zigzags se poursuivent. Troisième semaine de ce même juillet : c'est le nombre de thons rapportés, — environ 150 par bateau, — qui faiblit : les cours atteignent 420 fr. Baisse-t-il à 130, les cours piquent à leur maximum de 532 francs le 1^{er} août. Remonte-t-il aux environs de 250, les cours redescendent un peu, à 480/500. En août, autre facteur : des orages, qui font des privilégiés de ceux qui avaient eu le bon esprit de monter des chambres

froides à leur bord. La pêche, tout ce mois et encore en septembre, reste assez bonne, et pourtant les cours restent élevés autour de 500 francs. Cette fois c'est un autre élément qui s'ajoute au précédent : le manque persistant de sardines fait en sorte que tels industriels, d'habitude uniquement fabricants de sardines, se rabattent sur le thon; ainsi jusque vers la mi-octobre.

Débats sur les prix entre pêcheurs et conserveurs.

L'histoire de la pêche et de la conserve du thon se meut en définitive autour de la question capitale du prix payé au pêcheur. Quand les boîtes de conserves se vendent bien, — et pour le thon ce fut le cas jusqu'au delà de 1930, — le jeu de l'offre et de la demande laisse aux deux parties en présence des bénéfices suffisants ou même parfois élevés. Mais dans les années de difficultés pour la vente des conserves, les conflits naissent. Dans le système de l'offre et de la demande, qui a été si longtemps le régulateur unique des prix de vente par le pêcheur, celui-ci, surtout depuis qu'il est « organisé », croit dur comme fer, sur toute la côte, qu'il ne pourra obtenir un prix à ses yeux suffisant que s'il livre une marchandise raréfiée : on a tout dit sur le malthusianisme du pêcheur. Refuser toute part de vérité à ce raisonnement, ce serait nier les conséquences mêmes de la loi de l'offre et de la demande. Mais il s'agit de savoir si une telle politique de restriction de la marchandise est bien dans le sens des intérêts des deux parties en cause. Les fabricants en effet, qui longtemps ont pu vendre les boîtes remplies à des prix très rémunérateurs, sont obligés aujourd'hui, en présence d'une concurrence étrangère dont toute la sévérité sera dite plus loin, de vendre à des cours beaucoup plus bas, et en conséquence de régler leurs prix d'achat suivant le même équilibre, ou même sur une base moins favorable en consentant à éliminer leur bénéfice.

Telle est donc l'importance quantitative de la restriction imposée aux vendeurs bretons de conserves sur le marché mondial s'ils ne parviennent pas à baisser les prix, que les pêcheurs eux-mêmes auront à se demander si leur intérêt ne doit pas les porter vers une politique d'apports plus larges, quitte à consentir une diminution sur les cours, plutôt que de voir le conserveur tarir progressivement ses achats, faute de pouvoir trouver l'écoulement de sa fabrication.

Dans de telles conjonctures, la tendance du pêcheur s'est manifestée dans les dernières années vers l'obtention d'un prix minimum en dehors de toute règle économique, mais destiné dans sa pensée à lui assurer le pain quotidien. D'innombrables essais, à durée plus ou moins éphémère, ont été tentés en ce sens. L'industriel, longtemps défavorable à ce système contractuel rigide, est alors amené dans certaines circonstances (s'il a trop de stock, si les prix de vente des conserves sont à la baisse...) à ne pas acheter : la mévente alors ne risque-t-elle pas de nuire aux deux parties en présence ? Celles-ci, lorsque les difficultés s'exacerbent entre elles, ont eu souvent recours à l'arbitrage des Pouvoirs publics : administrateur de l'Inscription maritime, préfet, voire ministre de la Marine marchande.

Aussi fut-ce une grande réforme appelée par la nécessité et favorablement envisagée par les esprits enclins à la conciliation, que la création, le 30 juin 1936, à Nantes, d'un « Comité du Thon », composé de marins-pêcheurs, fabricants, mareyeurs, et représentants de l'Inscription maritime, constitué pour proportionner les apports de thon à la consommation. Il est chargé de prendre toutes mesures utiles afin d'améliorer les conditions de la pêche, dans sa durée, les quantités des apports, et la fixation d'un prix minimum obligatoire.

Sur quelle base fallait-il le fixer ? Le prix moyen de la vente à Concarneau de 1932 à 1935 ressortissant à 478 francs les cent kilos, et à quelques francs de moins dans

l'ensemble des ports thoniers¹³, les marins-pêcheurs demandèrent 400 francs, les usiniers en proposèrent 300, et l'accord se fit à mi-chemin. Il y a toutes chances que le prix minimum ait vie durable, d'autant plus que les chambres froides garantissent la conservation du thon.

Quant à la garantie d'absorption des quantités par les industriels, il n'y a rien de contractuel à ce sujet; mais d'une part ils n'ont jamais refusé le thon, d'autre part le « Comité du Thon » a précisément qualité pour équilibrer pêche et vente. Si, tel jour, il se présentait trop de thons à la vente, le comité local fixerait le poids maximum de thon que chaque bateau pourra vendre au premier tour. Celui-ci étant terminé, il peut arriver que les fabricants ne puissent absorber la totalité des poissons restant entre les mains des pêcheurs. Pour obvier à cet inconvénient éventuel, ces marins ont créé, en l'alimentant par prélèvement d'un pour cent sur leurs ventes, une « Caisse mutuelle de Garantie » qui prendrait en charge les quantités d'invendus, les distribuerait comme elle l'entendrait, et en rembourserait le montant en fin d'année aux pêcheurs¹⁴.

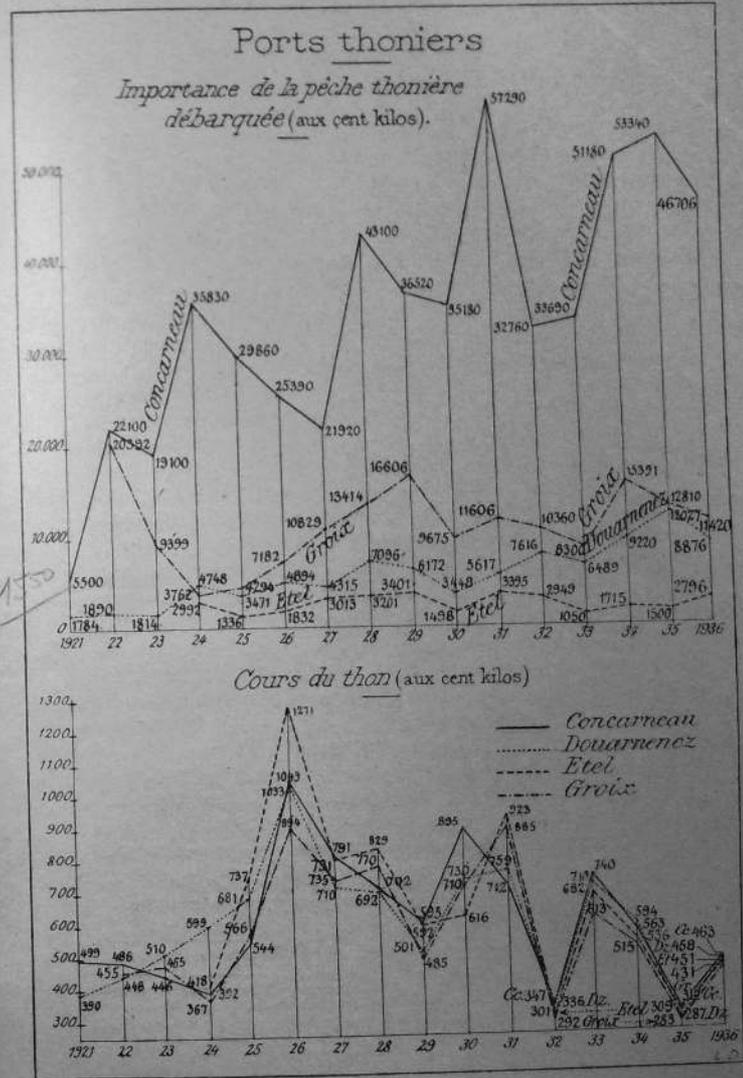
PORTS THONIERS ET MARCHÉ DE CONCARNEAU.

Ports thoniers.

Quels sont les ports thoniers ? Ils sont déterminés par l'existence d'usines de conserves, communes avec la sardine.

13. A Concarneau, de 1932 à 1935, la vente moyenne par bateau et par marée avait été de 243 thons et 15 bonites, soit 1.281 kg. 92 nets reconnus bons; ce qui représente en prix, au cours moyen de Concarneau qui était de 478 fr. 38 les cent kilos, 6.129 fr. 14. Les cours étant plus élevés dans ce port que dans les autres (en 1935, 312 fr. à Concarneau et 303 fr. pour l'ensemble des ports), on estime que la moyenne pour l'ensemble des ports où est débarqué le thon est de 6.000 fr. Une campagne comportant généralement 8 marées 1/2, la vente totale d'un bateau par campagne est de 51.000 fr. Déduction faite des 5.000 fr. de frais de vivre, il reste 46.000 fr. à répartir. Le partage se faisant le plus souvent en 11 parts, chacune s'élève alors à 4.181 fr.

14. Cas plus particulier : un bateau arrive dans un port à un moment où les industriels ont terminé leurs achats et l'état de conservation de son poisson ne lui permet pas d'attendre la vente du lendemain. La Caisse paiera alors au pêcheur 50 pour 100 du poisson reconnu bon et lui réglera le solde en fin d'année.



Ainsi tous les ports thoniers sont aussi sardinières, sans que d'ailleurs tous les petits ports sardinières s'intéressent au thon. Le peu d'exigence des pinasses sardinières au point de vue du tirant d'eau, le caractère côtier de la pêche, l'abondance de la sardine et la rapidité de sa décomposition, expliquent la multiplicité des ports qui la reçoivent. Pour les thoniers au contraire, au retour du grand large, la question de conservation, sauf en cas d'orage ou de brume, est moins préoccupante; les tirants d'eau des bateaux thoniers sont bien supérieurs : double raison de limitation des ports. Encore tous les ports qui arment au thon sont-ils loin d'en être en même temps des marchés¹⁵. Voici Etel dont la barre rend l'accès si difficile; Port-Tudy, grand marché, mais port si exigü qu'il ne peut abriter qu'une partie de ses thoniers. Force est donc à un certain nombre de Graizillons ainsi qu'à la plupart des Etelois de vendre ailleurs : ceux de la rive

15. TABLEAU DES APPORTS DE THON
DANS LES DIFFÉRENTS PORTS DE L'ATLANTIQUE
Campagne 1934.

	ENTRÉES de bateaux.	POIDS.	VENTE BRUTE	PRIX MOYEN des 100 kg.
Douarnenez	631	921.977	5.478.050	594 16
Audierne	7	10.305	54.101	525 "
Guilvinec	127	149.825	790.559	527 68
Lesconil	?	18.835	111.503	591 99
Concarneau	3.776	5.117.854	28.898.871	563 29
Groix	1.335	1.539.128	7.931.127	515 30
Lorient	?	7.653	42.530	555 "
Port-Louis	507	540.000	2.808.000	520 "
Etel	173	185.280	991.245	534 99
Belle-Ile	113	77.740	403.600	519 16
Total des ports bretons.....		8.568.607	47.439.626	553 64
Ile d'Yeu	277	203.245	1.056.874	520 "
Saint-Gilles-sur-Vie.....	?	49.647	248.235	500 "
Les Sables-d'Olonne.....	430	348.300	1.845.089	530 "
La Rochelle	12	7.150	39.325	550 "
Saint-Jean-de-Luz	2.792	51.136	255.680	500 "
Total des autres ports de l'Atlantique		659.478	3.446.103	522 55
Total des ports de l'Atlan- tique		9.228.085	50.885.729	551 42

droite de la rivière d'Etel vont souvent vendre à Port-Louis. Camaret, dont quelques langoustiers ont armé au thon lors de méventes des crustacés, n'a jamais eu de marché pour le thon. Douarnenez, où les formes de pêches sont multiples, fait aux thoniers leur place tout en restant orienté surtout vers d'autres pêches.

Le marché du thon à Concarneau.

Une grande place restait donc à prendre. C'est parce qu'il comportait le plus grand nombre d'usines, — une trentaine, — que Concarneau put jouer ce rôle primordial auquel il allait s'élever comme marché breton, voire français et même européen du thon. La plupart de ses fabriques traitent parallèlement thons et sardines; quelques-unes seulement, surtout parmi les plus importantes, ne travaillent aujourd'hui presque plus que le thon. Elles ont de plus en plus concentré les achats du littoral parce que leur nombre et leur importance avaient créé un foyer d'appel pour les thoniers et par là même fait monter les cours. Le pêcheur débarque là plus qu'ailleurs parce qu'il sait que, même au cas de forts arrivages^{15 bis}, il pourra toujours trouver l'écoulement de sa pêche, et qu'en raison de la forte capacité d'absorption des usines de Concarneau, il ne risquera qu'à un moindre degré une chute brutale des cours comme il s'en produit sur les marchés plus limités; au total, il obtiendra souvent un meilleur prix. Contrairement à l'adage, c'est ici l'organe qui a créé la fonction.

Objectera-t-on que les maisons pourraient s'entendre en vue d'une limitation des prix? Pratiquement il n'en est pas ainsi. Elles sont trop nombreuses et leurs intérêts sont souvent divergents : elles ont des clientèles différentes; certaines ont passé des contrats de vente qui les obligent à livrer dans les délais; les grandes firmes qui pensent avoir des marques à soutenir peuvent parfois payer un peu plus cher, à moins que ce ne soit dans l'intention d'attirer à elles le marché;

^{15 bis}. Dans les dernières années on constate une tendance des pêcheurs à échelonner leurs retours au port pour éviter la baisse des cours.

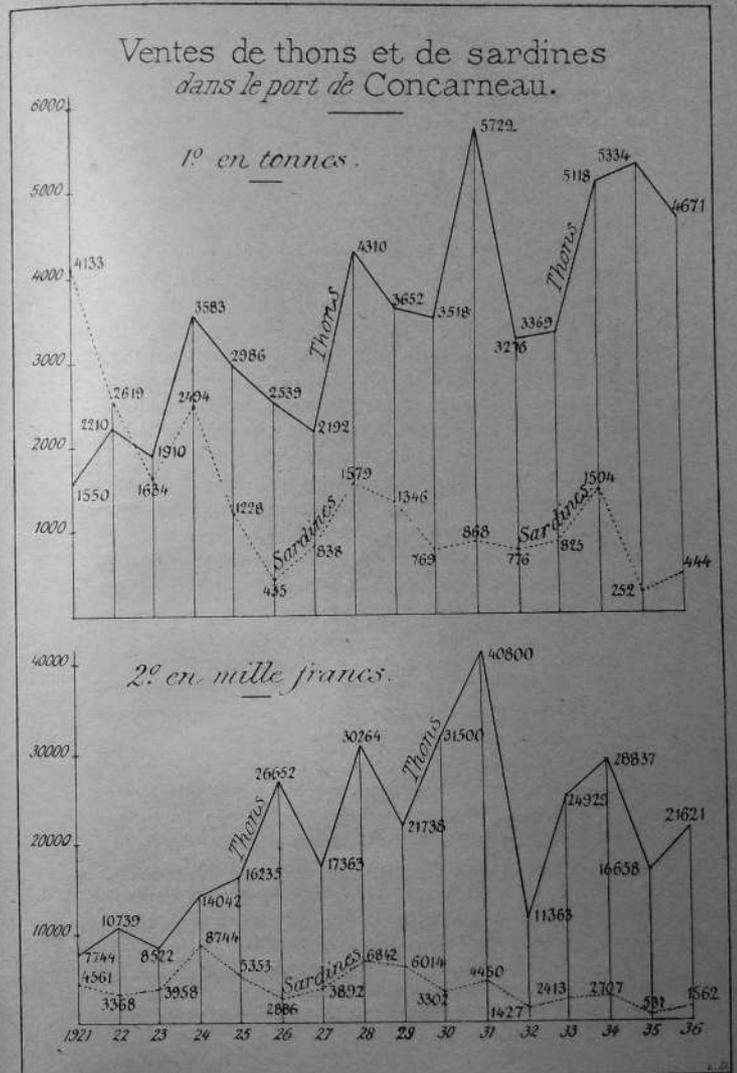
Il arrive que certaines maisons moins importantes attendent pour acheter qu'il y ait « des coups », c'est-à-dire de l'abondance et des cours bas; d'autres sont des maisons locales, telles autres font partie de grandes affaires dont les sièges sociaux sont souvent à Nantes ou même Bordeaux. Sans doute l'usine ne peut pas dépasser un certain prix d'achat : elle acquiert des quantités considérables, elle a sa main-d'œuvre à rétribuer et le prix des conserves ne subit pas les variations de celles du poisson frais. Pour la sardine il y a, sur la côte, la concurrence du mareyage, qui, à titre de revendeur, peut payer davantage. Pour le thon tout va à la conserve : la vente du poisson frais à la consommation est presque nulle.

Pourtant il est bien question, à Concarneau, de mareyeurs pour le thon, mais ils n'agissent en l'espèce qu'en tant qu'acheteurs aux ordres des fabriques de conserves du voisinage, ports, ou même localités situées à peu de distance à l'intérieur. Ils seront amenés à payer le thon un peu plus cher : ils ne peuvent, en effet, acheter que les bateaux dont tout le poisson est frais et apte à être transporté, car il faut l'acheter en assurant tous les risques¹⁶. Tandis que l'usine qui est sur place pourra lors de la coupe du thon écarter en présence du pêcheur les quelques poissons moins frais qui peuvent se trouver sur un bateau. Par cette forme particulière de mareyage, se trouve donc encore souligné le rôle de Concarneau comme marché du thon, puisqu'il achalande partiellement les usines du voisinage.

Ainsi la pêche débarquée à Concarneau comporte surtout aujourd'hui du thon¹⁷, la sardine n'occupant plus qu'une

16. Si l'usine de l'intérieur n'est pas très éloignée du port, il arrivera que le pêcheur acceptera de vendre sous condition d'écarter les mauvais poissons : dans ce cas, pour assister à la coupe, il sera emmené par le mareyeur dans son camion. Les camions sont, vu l'urgence, l'unique mode de ces expéditions vers les ports voisins.

17. Au cours de la communication faite par l'auteur à l'Union des Chambres de commerce maritimes, à une question posée par M. Watier, directeur des Voies navigables et des Ports maritimes au ministère des Travaux publics, il fut répondu que si le développement thonier qui est antérieur aux récents travaux de dragage du port n'a pas été provoqué par eux, du moins ceux-ci l'ont-ils grandement facilité dans les toutes dernières années.



proportion bien moindre¹⁸. Au point de vue quantitatif, 600.000 à 700.000 thons vendus, voilà une bonne campagne moyenne. Il en est de désastreuses avec moins de 400.000 (1923). Il y en a de très abondantes avec plus de 900.000 comme 1931, 1934 et 1935, mais pouvant représenter pour des quantités sensiblement égales, un prix de vente, soit moyen comme en 1934 avec 28,8 millions de francs, soit magnifique comme en 1931 avec 40,8, soit désastreux comme en 1935 où il s'est abaissé à 16,6. Représenté en argent, le montant des ventes, normalement de 20 à 30 millions de francs, a varié de 11 (1932) à plus de 40 (1931). Telle journée de septembre 1934 a vu entrer 27.000 thons à Concarneau. Une campagne comme celle de 1931, à vrai dire exceptionnelle, s'y était inscrite dans les données suivantes : bateaux thoniers rentrés : 3.814 ; thons vendus : 959.987 (dont 684.029 thons comptables) ; montant total des ventes : 40.799.640 francs ; tonnage de la fabrication de conserves : 7.200.000 kilos représentant une valeur d'environ 110 millions¹⁹.

18. En 1931, la sardine y a représenté un total de ventes de 2.372.000 francs, un tonnage de fabrication de conserves de 1.800.000 kilos, valant environ 20 millions de francs. Ces mêmes conserveurs de Concarneau ont fabriqué en outre environ 30.000 caisses de conserves de légumes; la caisse pèse 56 kilos, comprenant 50 boîtes d'un litre ou 100 d'un demi-litre.

19. THONS VENDUS A LA CRIEE DE CONCARNEAU

Campagnes	Nombre de jours de pêche	Nombre d'arrivées de thoniers pendant la campagne	Thons		Fonds (accepté)	Vente brute en francs
			déclarés	Comptables		
1920	88	1.116	217.529	191.167		5.855.189
1921	104	1.585	266.793	218.675		7.743.509
1922	100	1.813	416.547	301.057		10.738.816
1923	91	2.086	331.705	214.168		3.521.638
1924	100	2.490	602.587	465.497		13.041.693
1925	94	2.487	393.568	319.545		16.334.941
1926	96	2.821	468.006	334.724		26.651.940
1927	101	2.824	582.744	325.736		17.362.789
1928	93	3.131	761.599	573.107		30.263.564
1929	102	3.250	774.022	573.713		21.738.044
1930	92	3.277	651.861	461.133		31.499.381
1931	97	3.814	959.987	684.029		40.799.640
1932	102	2.814	506.334		3.276.243	11.362.587
1933	115	3.575	701.134		3.368.742	24.929.326
1934	114	3.776	968.228		5.117.854	28.837.656
1935	105	3.178	936.447		5.333.913	16.658.344
1936	107	3.496	999.056		4.670.586	21.621.393

Les thons déclarés sont ceux qui après débarquement ont été acceptés et vendus (il y en a un certain nombre, à vrai dire très faible, qui sont refusés).

La pêche thonière dure une centaine de jours; d'une campagne à l'autre la variation des chiffres est très peu sensible²⁰.

Le nombre d'arrivées de thoniers pendant une campagne dans le port de Concarneau s'est considérablement élevé, suivant une courbe à peu près constante, de 1.116 en 1920 à 3.776 en 1934, chaque bateau faisant plusieurs marées, et Concarneau recevant naturellement des bateaux de divers ports d'attache.

Concarneau s'analyse donc en une fonction d'armement importante où il ne vient toutefois qu'après Etel et Groix, en une fonction commerciale prépondérante, et en une fonction industrielle égale à celle-ci, à la différence près de quelques achats par les usines du voisinage.

Encore cette fonction d'armement présente-t-elle, ce qu'on ne rencontre point ailleurs, toutes les variétés : chambres froides ou non, glacières ou non, moteurs ou non. Les autres ports offrent plus d'uniformité : à Douarnenez la plupart des bateaux sont équipés de même; ils ont tous le même nombre d'hommes d'équipage, tous des moteurs; ils n'ont ni glacières ni chambres froides.

Au cours des années 1931 à 1934 inclus, le pourcentage (en poids) des thons débarqués à Concarneau a été par rapport à la côte de l'Atlantique, à l'exclusion de Saint-Jean-de-Luz²¹, 50,08 %, 45,12 %, 54,61 %, 55,76 % et par rapport à l'ensemble de la France de 57,3 %, 43,6 %, 51,2 %, 55,2 %.

Concarneau s'est élevé en valeur, pour certaines années, au quatrième rang des ports de pêche de la France, et au premier rang des ports spécialisés dans une espèce déterminée de poisson, nos trois grands ports de pêche, Boulogne, Lorient et La Rochelle, débarquant toutes sortes de poissons.

Le thon est ensuite transporté, dans les usines de conserves.

20. La moyenne des années 1920 à 1935 ressort à 90 jours. Les extrêmes ont été de 88 en 1920 et 115 en 1933.

21. Qui représente un tout autre genre de pêche.

FABRICATION DES CONSERVES

Les étapes industrielles se groupent autour de la réception, de la cuisson, du parement et du séchage, enfin de la mise en boîtes.

Réception.

Du bateau à l'usine, le thon, au préalable lavé, puis compté ou pesé par le marin, est transporté par lui, tête en bas, par unité, un dans chaque main. Nouveau *pesage*, cette fois à l'usine en présence des représentants du vendeur et de l'acheteur, pour évaluer la valeur du lot aux cent kilos bruts. On défalque le poids du poisson reconnu de mauvaise qualité et impropre à la consommation. Il arrive souvent des contestations à ce sujet, le marin défendant sa marchandise et l'industriel la contrôlant. La *reconnaissance de la qualité* s'obtient en coupant le thon douteux et en se basant sur l'aspect et l'odeur; certains thons, heureusement très rares, ont la chair poreuse et criblée de trous.

Puis à l'aide d'énormes couteaux très lourds et très aiguisés, *décapage des nageoires* ou ailerons, *de la tête et de la queue*, et *enlèvement de la poitrine* (pour en faire des boîtes spéciales de filets, à chair plus grasse et particulièrement estimée), *découpage en deux ou trois tranches*, et nouvelle vérification de la qualité. Une odeur complexe vous accueille, composée de poisson, de ses détritiques et aussi d'émanations de vapeur et d'huile, témoins des opérations qui vont suivre. Après quoi, *lavage*, si possible à l'eau de mer.

Cuisson.

Puis les morceaux de thon sont mis dans des *casiers métalliques*.

La *cuisson* s'opère sur des morceaux moins imprégnés de la saumure préparatoire, et qu'il n'a pas été besoin de sécher. Elle s'effectue dans une saumure aromatisée au thym, poivre et clous de girofle, qui se prolonge environ trois heures et fait perdre au thon 30 à 40 % de son poids en eau et huile. *Refroidissement*.

Parement et séchage.

Viennent alors des opérations de toilette que les ouvrières pratiquent assises. *Premier épluchage* consistant à enlever l'arête, la peau, le sang : c'est ce qu'on appelle « parer le thon ». *Séchage* à l'air sur des claies d'osier exposées dans de grandes salles avec des ouvertures à panneaux de tous côtés et à l'abri du soleil pour éviter le jaunissement. *Nouvel épluchage* de manière à enlever les restes de peau et à gratter les parties noirâtres ou celles sur lesquelles le sel de la cuisson s'est déposé. *Coupe en morceaux* suivant la taille de la boîte à remplir.

Installées à de longues tables les ouvrières, en jupe courte noire ou voyante, un fichu de colonnade ou de lainage croisé sur la poitrine, toutes avec la coiffe : et suivant les lieux, les bonnets de Douarnenez, les hauts bigouden des coins de Pont-l'Abbé, les grandes coiffes de Fouesnant, de Pont-Aven, les coiffes plates d'Auray (les jeunes filles de Concarneau n'en portent plus) — ou d'autres, scandent les menus mouvements des filles attablées : doigts agiles, langues non moins.

Mise en boîtes.

Puis se succèdent, cette fois communes avec la sardine, les dernières étapes du travail. *Emboitage*. *Huilage* des boîtes remplies : pour le thon la presque totalité se fait à l'huile d'olive : cette conserve chère supporte un prix d'huile de qualité, dont il ne faut d'ailleurs que très peu. L'huile d'arachide ne s'emploie guère que pour les miettes. *Sertissage*

assurant l'obturation et l'étanchéité de la boîte. *Stérilisation* dans des autoclaves chauffées à des températures allant de 110° à 115°, de manière à détruire les germes microbiens susceptibles d'être contenus dans la boîte et de la faire bomber : il convient qu'elle dure plus ou moins longtemps suivant la taille des boîtes; c'est là en fait un travail plus délicat qu'il ne paraît à première vue. *Frottage* à la sciure de bois pour enlever les traces d'eau et d'huile. *Visitage au son* : si la boîte sonne creux elle est retirée de la vente, car c'est un indice que le sertissage n'était pas étanche et que la conservation ne serait pas assurée. *Encaissage. Magasinage.*

Quand le signal du départ est donné, martèlement assourdissant du sol, généralement cimenté, par l'empressement des sabots vers la sortie.

La préparation du thon comporte tout un outillage : séchoirs, casiers en bois demandés aux charpentiers du pays et bassines aux chaudronniers. Le machinisme proprement dit se ramène à la machine à couper les tranches et la machine à embotter.

Comparé à la sardine, le thon exige moins de main-d'œuvre; s'il nécessite des soins d'épluchage après cuisson, par contre de par sa grosseur, il est d'une manipulation moins minutieuse pour la réception, la cuisson et la mise en boîtes.

Progrès techniques réalisés ou projetés.

La fabrication s'accomplit ainsi selon les données d'une expérience déjà ancienne, ayant fait ses preuves et fourni des produits qui se sont placés au premier rang par leur qualité.

Cependant la nécessité de lutter contre la concurrence étrangère travaillant à meilleur compte et vendant à plus bas prix a poussé la conserverie depuis le début du xx^e siècle et surtout après la guerre de 1914, à transformer peu à peu son outillage, grâce aux perfectionnements graduels

de la technique. Toutefois, des distinctions doivent être établies.

Tout d'abord il est évident que pour nombre d'opérations comme l'épluchage du thon, il n'est pas possible de se passer de la main-d'œuvre humaine.

À l'opposé, parmi ces progrès demandés à l'art de l'ingénieur il en est certains dont l'intérêt est reconnu par l'unanimité des usiniers et dont l'application est partout en vigueur.

Le plus ancien et sans doute le plus important est le remplacement du soudage par le sertissage des boîtes. Ainsi la production ne risque plus d'être limitée comme autrefois par le nombre insuffisant des ouvriers soudeurs. Une sertisseuse ferme, suivant son type, de 1.000 à 3.000 boîtes à l'heure; elle remplace la main-d'œuvre de 15 à 45 soudeurs. Le temps n'est pourtant pas encore si éloigné où, à Douarnenez en 1902, des ouvriers, ainsi que le rapporte Camille Vallaux¹, avaient brisé les premières machines à souder qu'ils accusaient de les priver de leur gagne-pain. Au temps des premiers métiers Jacquard, les canuts lyonnais n'avaient pas agi autrement.

Puis vinrent d'autres améliorations, également entrées partout en pratique.

Pour la *stérilisation* des boîtes à la vapeur, les autoclaves sont entrés en lice. (Il est vrai que certains usiniers en sont revenus aux bassines à feu nu).

Pour le *frottage* des boîtes, existent des machines automatiques alimentées par un tapis roulant.

Mais il y a d'autres réformes techniques, sur l'opportunité desquelles les gens de métier peuvent différer d'avis.

Jusqu'ici le *séchage mécanique* ne semble pas encore avoir fait ses preuves en ce qui concerne le thon. Du point de vue technique, c'est la partie la plus délicate du travail.

Il existe aujourd'hui des *machines à huiler* (séjour dans des bacs d'huile ou distribution par gravité) qui permettent

1. Camille Vallaux, *La Basse-Bretagne*, Paris, Cornély, 320 p., p. 247.

de gagner du temps et suppriment le liers des femmes employées à ce travail. Un dixième des usines ont acquis cet équipement.

Le *découpage mécanique* en morceaux de la taille des boîtes est employé dans un certain nombre d'usines.

Pour l'*embottage* une nouvelle machine permet, en supprimant la perte aux miettes, et à la cadence de 2.000 boîtes à l'heure, la mise en boîtes sans découpage préalable, les morceaux de thon après épiluchage étant arrimés dans des moules².

La *stérilisation* des boîtes tend à se faire en autoclaves sous pression, au lieu que ce soit à l'air libre. La brièveté de l'opération permet ici une économie de vapeur.

Le *frottage* des boîtes est aujourd'hui presque partout réalisé mécaniquement par un cylindre continu et des copeaux; c'est ici une réduction de main-d'œuvre féminine.

Enfin, on s'est demandé si des *frigorifiques* ne pourraient, grâce à la resserre, empêcher le pêcheur de jeter le poisson à la mer, et régulariser les cours. Ainsi posée la question pêche par défaut d'information et porte à faux. Car si pour la sardine il y a bien de loin en loin des invendus de pêche, il n'en est pas de même pour le thon que l'usinier n'a jamais refusé, pour cette raison que la chair, résistante à la putréfaction, demeure saine un assez grand nombre de jours à l'usine, à la seule condition d'y être entourée d'air aux environs de 0°. Le thon jeté à la mer, c'est donc affaire de pêche, non d'usine. D'ailleurs l'augmentation désormais rapide du nombre de thoniers pourvus de chambres froides a déjà résolu l'essentiel du problème, la durée de la pêche et du retour étant un autre laps de temps que le court délai d'attente à la fabrique avant cuisson. Toutefois, les usiniers seront peut-être amenés, pour prolonger de leur côté l'effort des marins-pêcheurs, à ménager quelques installations de conservation à l'air froid, non pour stocker des conserves.

2. Fin 1936 une vingtaine d'usines avaient adopté la machine Girodin à embotter le thon.

non pas même, on l'a vu, pour n'avoir pas à refuser de poisson, mais surtout aux fins humanitaires de régulariser la durée du travail des femmes à l'usine et d'éviter d'avoir à les faire travailler une partie de la nuit les jours de gros apports.

Il n'est pas enfin jusqu'à l'amélioration des *moyens de transport* qui n'ait pour les thoniers, plus facilement encore que pour les sardiniers, étendu les moyens d'écoulement de leurs apports, et pour les fabricants diminué leurs prix de revient.

Au total les progrès techniques s'avèrent à deux faces. Quand, après 1918, le thème standard de toutes les industries fut de produire, la conserverie n'échappa point à cette ambiance générale; elle avait même figuré parmi les précurseurs de cette tendance, les hauts prix atteints par les conserves pendant toute la période des hostilités ayant encouragé les fabricants à adopter les transformations techniques qui ont permis d'augmenter le rendement.

En même temps cette technicité aboutissait à une diminution de main-d'œuvre, et à ce titre, parut d'abord comme un avantage patronal sans contre-partie. Mais depuis, la crise d'après 1930, en intensifiant le chômage, a semblé dénier provisoirement l'utilité de ce développement du machinisme si celui-ci risque de faire surgir des difficultés sociales. Toutefois il faut bien tenir compte aussi du fait que souvent les usines sont limitées dans leur production par l'insuffisance numérique du personnel féminin; et dans ce cas le machinisme, en permettant l'augmentation de la production, entraîne une diminution des prix et un accroissement de la vente. C'est là encore une question que l'avenir se chargera de régler selon un rythme économique qui dépassera par sa généralité la question des conserves de poisson.

Quant à la diminution des prix de revient, il y a lieu de reconnaître que la conserverie française, dont la situation est si précaire depuis quelques années, semble être allée jusqu'à la limite de l'effort de compression possible et qu'elle a sur ce point bien mérité de la pêche.

MAIN-D'ŒUVRE DES FEMMES*Irrégularité de l'emploi.*

Cette main-d'œuvre féminine tire son principal aspect du double caractère de cette industrie à la fois saisonnière, — commandée par la saison de pêche, — et très irrégulière suivant les campagnes ou même d'une marée à l'autre. A plusieurs jours de chômage parce que sans pêche, peuvent succéder des journées de 16 ou 18 heures. La conserve ne peut donc recruter que des ouvrières n'ayant pas besoin d'un travail stable à longueur d'année. Ce sont presque toutes des jeunes filles, que n'appelle pas encore chez elles, à heures fixes, la tâche du foyer et des enfants, et qui, l'hiver, font souvent de la dentelle à leurs heures disponibles. Les femmes mariées s'embauchent de préférence pour des travaux plus réguliers, tels que ceux, plus propres, auxquels on se livre dans les fabriques de boîtes métalliques, mais où, autre que l'écueil, on s'abîme les doigts dans le bain d'étamage; il arrive même qu'on se les coupe aux presses.

Diversités suivant les ports.

Chaque port apparaît avec ses modalités propres.

A Douarnenez, pur port de pêche, le recrutement des ouvrières apparaît complexe. Et cependant pas de terre à cultiver, pas de double métier ni pour l'homme ni pour la femme. L'élément féminin ne va-t-il pas trouver dans cet important centre de conserve son emploi intégral? Beaucoup moins qu'on ne pourrait croire, car, outre le travail à l'usine, la femme de pêcheur, très courageuse, est fort occupée, non seulement à élever une famille généralement nombreuse, mais à ramender¹ les innombrables filets, dont les seuls filets bleus forment déjà un kilométrage imposant, et le reste du temps, filet pour filet, à la broderie de filet.

1. C'est-à-dire réparer en refaisant les mailles.

Aussi est-ce surtout la campagne environnante qui y fournit la main-d'œuvre aux fabriques de conserve.

A Concarneau, en pleine période d'activité, on compte 2.000 ouvrières dans les usines de conserves. Dans ce port et sur la côte à l'Est le goût des choses de la pêche décline fortement. Des paysannes de Trégunc, Névez, la Forêt, Trévignon, fournissent une grande partie de la main-d'œuvre des conserveries; elles habitent en ville dans des dortoirs, là où les usines en ont organisé, faute de quoi dans des garnis. Celles qui viennent de plus près, comme de Lanriec, font la navette à bicyclette. Ou parfois ce sont des filles de paysans établis à Concarneau comme manœuvres. Les Concarnoises, quand elles ne vont pas s'embaucher dans les fabriques de boîtes métalliques, sont souvent réservées par la contremaitresse pour la mise en boîtes des sardines, car il faut « y avoir la main », et, de fait, ces « citadines » ont plus « d'idée » : parmi ces travaux manuels celui-ci est tenu pour délicat, et de choix. A l'opposé, l'épluchage du thon, considéré comme l'enfance de l'art, écherra habituellement aux « paysannes ». Aux réfectoires elles sont installées à des tables distinctes de celles de leurs compagnes. Les unes et les autres vivent séparées, d'autant plus que les Concarnoises ne savent pas le breton; aucune de celles-ci ne voudrait d'ailleurs épouser un cultivateur. L'artisan de la ville porte comme à Douarnenez le pen-sardine; ne désigne-t-on pas souvent, plaisamment, le tout par la partie! mais il paraît que les jeunes ouvrières de conserveries n'aiment pas beaucoup cette appellation de coiffe étendue à leur personne... La paysanne se contente en semaine d'un serre-tête avec un ruban et réserve sa coiffe pour le dimanche. Mais pour la plupart les filles des marins concarnois ne travaillent plus et restent chez elles sans emploi : une suite de campagnes de pêche prospères leur a donné des habitudes que les années de crise qui ont suivi ne parviennent pas à refouler.

A Groix, au contraire, la main-d'œuvre est surtout locale, insulaire : on va peu, de la côte, habiter les îles. A Etel elle

se recrute sur place ou dans les villages de la Rivière d'Étel, parfois de la campagne morbihannaise.

Salaires.

Le salaire a été longtemps aux pièces. Il est aujourd'hui, presque partout, sur la demande des ouvrières, à l'heure.

Concarneau fait exception : le salaire aux pièces y a été maintenu par accord entre patrons et ouvrières : sans doute en est-il ainsi en raison de la prépondérance qu'y a pris le travail du thon pour quoi la question a moins d'importance. (Toutefois pour la sardine les ouvrières voudraient le paiement aux pièces, autrement dit le salaire à la tâche, au mille de sardines).

Un trait général domine d'ailleurs ce débat sur le système de salaire. En effet, le mode de rétribution des ouvrières est en relation avec le système adopté pour le paiement du poisson au pêcheur : s'il a lieu à la pièce, c'est le salaire aux pièces qui l'emportera; avec le paiement au poids, c'est le salaire à l'heure.

Dépassant enfin la portée de cette distinction, une comparaison de caractère international s'impose, le salaire en France étant singulièrement supérieur à celui versé à l'étranger pour le même travail. Sans être excessif pour l'ouvrier il est difficile à supporter pour l'usiner puisque sur la base horaire il est de 1 fr. 80 à 2 francs (automne 1936) et seulement de 0 fr. 80 en Espagne et de 0 fr. 55 au Portugal.

Enfin, l'adoption de plus en plus généralisée des chambres froides à bord des thoniers contribue largement à mettre un terme à l'excessive irrégularité du travail des femmes à l'usine.

Les salaires dans les usines de conserves de poissons sont entrés jusqu'au début de la campagne de 1936 pour 15 % dans le prix du produit fabriqué; si le nouveau régime politique et social les stabilise avec une augmentation de 20 %, ce n'est plus 15 %, mais 21 % qu'il y aura lieu de compter.

VENTE DES CONSERVES

VALEUR ALIMENTAIRE DU THON.

La valeur alimentaire du poisson est comparable à celle de la viande, car il fournit comme elle deux éléments indispensables à notre nutrition : albumine et graisse. Dans une classification des poissons par degré nutritif le thon est, au point de vue de sa proportion d'albumine, en haut de l'échelle avec 27 %, à égalité avec les parties les plus nutritives du veau (ris de veau) et supérieur même aux meilleures parties du bœuf. Cette proportion est moins élevée dans la plupart des autres poissons ou animaux de boucherie¹.

Il a été fait en 1936 des essais de consommation de thon frais dans des sanatoriums. Si le thon ne se vend guère à l'état de frais c'est en raison de son prix, trois fois plus élevé que celui du poisson de chalut, de valeur marchande moyenne².

1. Marcel-A. Hérubel a pensé pouvoir calculer ce qu'il faudrait absorber pour obtenir 100 calories, et il a trouvé les chiffres suivants : d'un côté, 90 grammes de bœuf; de l'autre, 56 de saumon, 74 de thon, 77 de maquereau, 105 de hareng, 322 de limande, etc... De ces évaluations il a pu tirer une classification des poissons « en fonction du bœuf ». En haut de l'échelle nous trouvons les poissons qui seraient plus nutritifs que le dit bœuf et qui sont : le thon, le maquereau, la sardine, le hareng, le saumon, le stockfish, seraient à peu de chose près aussi nutritif : le rouget, la raie, le cabillaud, le grondin; à partir de là, on assiste à la baisse alimentaire des espèces, et, tout en bas de la liste, on trouve la morue salée, le mulet, la limande, la sole et le merlan.

2. D'expériences de laboratoire il résulte que la stérilisation des conserves à 115° en boîtes hermétiques dans l'autoclave fait perdre environ quatre à cinq fois moins de vitamines que la cuisson à 100° dans une casserole à l'air libre.

LES USINES DE CONSERVES.

Débuts des usines.

Comment la conserve du thon a-t-elle acquis son rapide développement ? Elle avait fait ses débuts à Concarneau en 1891, mais l'essai n'avait pas eu de suites. Ce fut la grande crise sardinière de 1902 à 1909 qui amena une reprise par manière de compensation. Une seconde fois encore, la sardine prépara les voies au thon, en se faisant son introductrice dans des usines qui avaient été construites pour elle. Enfin, certaines firmes thonières du golfe de Gascogne s'avisèrent d'ouvrir aussi des usines en Bretagne pour se rapprocher des lieux qui sont ceux de la pêche à certaines périodes de l'année. Ainsi des maisons de La Rochelle, de Nantes, de Douarnenez et d'ailleurs vinrent s'y établir. Et suivant ce mouvement les fabriques locales de conserves de sardines se mirent à traiter également le thon. A Concarneau, alors uniquement sardinier, le thon gagna et au delà ce que perdit la sardine, puis, même après la reprise de la pêche sardinière, continua une carrière heureuse. Pendant la guerre, le développement s'accrut. En 1911, le quartier de Concarneau armait 7 thoniers; en 1936, 167.

Déjà Groix avait converti ses conserveries de sardines en les utilisant pour le thon. De même Douarnenez pour la plus faible partie d'entre elles. Etel se développa le dernier.

Leur production.

Pour prendre notre exemple dans le plus grand centre d'usines thonières, les 30 fabriques de conserves de Concarneau, susceptibles de travailler le thon emploient pendant la saison de pêche environ 2.000 ouvriers et ouvrières en temps de prospérité : il en a été ainsi autour de 1930. Par campagne non déficitaire deux d'entre elles ont acheté chacune entre 100.000 et 150.000 thons, soit à elles deux environ

le tiers des thons ayant passé à la criée du port; trois ou quatre maisons en traitent chacune de 100.000 à 50.000, une dizaine de 50.000 à 20.000³.

Par belle campagne, on peut compter par usine, pour les petites, 2.000 caisses de thon, 10.000 pour celles d'importance moyenne et quelque 35.000 pour les grandes⁴.

Sur toute la côte jusqu'à la Gironde⁵ elles ne sont guère ouvertes que de fin juin à mi-novembre; tenu compte des dimanches et des jours sans pêche, elles travaillent une bonne centaine de jours par an. Un certain nombre restent encore ouvertes quelques semaines, en décembre, pour achever des expéditions.

Absence d'usines uniquement thonières.

Il est impossible de déterminer le nombre des usines travaillant le thon.

D'abord parce qu'en raison de la variabilité des quantités pêchées et des cours, chaque maison a une politique différente de celle de sa voisine : l'une qui a du stock, évite de travailler à prix d'achat élevé; celle-là y consent pour garder une partie de son personnel; telle autre, si les débuts de la campagne ne s'annoncent pas favorables, n'ouvre pas son usine dans un port déterminé, de manière à reporter son activité le cas échéant sur un port vendéen ou sur une usine bretonne de l'intérieur.

3. Les gens du métier estiment que sur 100 kilos de thon frais il y a lieu de déduire d'abord 40 % pour pertes (déchets, eau, huile du poisson). Encore n'y a-t-il qu'environ 37 kilos de thon entier : les 23 kilos de miettes sont considérées comme un déchet, car dans leur prix de revient, la valeur du thon n'est comptée que pour un quart. — Autre chose est le poids de la boîte en vente, car il y a lieu d'ajouter celui de la boîte métallique, de la clé et de l'huile de fabrication.

4. « En 1934, la production française de conserves de poissons peut être évaluée au total à environ 350.000 quintaux, les conserves de sardines représentant environ 200.000 quintaux, celles de thon environ 100.000 et celles de poissons divers environ 50.000 » (Albert Krebs, *Le Thon*, ouvr. cit., p. 173).

5. A Saint-Jean-de-Luz, au contraire, elles fonctionnent davantage l'hiver.

D'autre part, il n'y a pas de fabrique qui traite exclusivement le thon. Ce sont des usines de « conserves de poisson ». Il y en a 111 de Camaret à l'embouchure de la Vilaine, et seulement 42 de là à Saint-Jean-de-Luz exclu (1935)⁶. Toutes celles qui traitent le thon préparent aussi la sardine; à peine peut-on excepter les deux plus grandes de Concarneau qui font presque uniquement le thon, et une maison moyenne qui, elle, s'y consacre exclusivement. A l'inverse, comme dans les petits havres il n'est pas débarqué de thon, un très grand nombre de conserveries traitent exclusivement la sardine; quelques-unes le maquereau.

Dans les autres ports la prépondérance appartient tantôt à l'un, tantôt à l'autre de ces poissons. Le thon⁷ a la première place à Concarneau (20 usines), à Groix (5), à Ellel (5). Il s'équilibre plus ou moins avec la sardine à Port-Louis (7 usines), Belle-Ile (4). A Douarnenez (18 usines), le thon joue un rôle important bien que ne pouvant se comparer à celui de la sardine. Début à Guilvinec (6); peu de chose à Audierne (12).

Mouvement vers la concentration des usines.

Ce n'est pas tout encore. L'habitude s'est de plus en plus généralisée, pour diminuer les frais généraux, de supprimer un certain nombre de petites usines trop éparpillées, et, d'ailleurs, souvent mal équipées techniquement. Telle grande firme avait au temps de la prospérité 16 usines dont 8 sur la côte; telle autre, s'adonnant surtout à l'exportation des produits de luxe, en avait 7, et aujourd'hui 3. La crise économique d'après 1930 accentua le mouvement de concentration.

L'insuffisance d'outillage avait mis mal en point certaines petites usines, le camion précipita leur décadence.

6. A l'époque de la prospérité, en 1926, sur les 188 usines ouvertes jusqu'aux Pyrénées, 99 appartenaient au Finistère et 35 au Morbihan.

7. Nombre d'usines ouvertes en 1936.

D'abord il a rendu l'usine moins étroitement dépendante de la vente dans son propre port. Telle maison de Douarnenez, par exemple, pourra se faire acheteuse dans un port voisin où les prix sont généralement moins élevés, et joindre ce poisson à sa propre fabrication. Autant de travail en moins pour les petites usines locales.

En un autre sens encore le camion a favorisé la concentration au profit cette fois d'usines situées à quelque distance de la côte, qui sont essentiellement des fabriques de conserves de légumes et dont quelques-unes traitent également la viande. Grâce à ces liaisons rapides sur une vingtaine ou une trentaine de kilomètres au départ du port, le développement de ces établissements à caractère mixte a été grandement favorisé. Donc, usines moins éparpillées sur la côte, moins nombreuses, et où par conséquent un effort supplémentaire a été rendu possible pour le développement de l'outillage; avec une plus grande facilité matérielle de s'approvisionner dans le port qui leur semble réunir les meilleures conditions, celui-ci tel jour, celui-là le lendemain, suivant les quantités, qualités et prix; avec une plus grande liberté morale aussi : les ouvrières d'usines des villes de l'intérieur n'étant pas femmes de pêcheurs et n'ayant donc aucune raison, par esprit de solidarité, de faire courir au fabricant le risque d'ajouter à un conflit touchant l'achat aux pêcheurs, une autre difficulté concernant les salaires d'usine.

Vers la standardisation des boîtes.

Jusqu'ici on vendait les boîtes de conserves, pour chaque poids approximatif, suivant leur format, par exemple la boîte de quart. De même pour les plus petites, dites de huitième. Moins usitées les grandes, boîtes de demi, et de quatre quarts.

Ce système de vente suivant les formats présentait les plus grands inconvénients, chaque fabricant ayant les siens, d'où une grande complication. En outre, les petites tri-

cheries étaient facilitées par la possibilité de fabriquer un couvercle présentant un plus ou moins grand rentrant par rapport à la hauteur du côté.

D'autre part, la vente au poids de la boîte remplie n'était pas non plus un critérium satisfaisant, car le poids de métal qu'on pouvait facilement se procurer plus lourd était sans intérêt pour le consommateur, sans compter que le fabricant pouvait prendre du poisson plus ou moins léger parce que plus ou moins sec.

Aussi l'Association française de Normalisation a-t-elle pris, comme nouveau critérium, le volume, en centimètres cubes, représentant à peu de chose près un poids déterminé. Pour permettre la concurrence avec certaines marques étrangères qui font des boîtes plus petites, l'« Afnor » a diminué de 10 à 15 grammes le poids de la boîte⁸. Pratiquement, la boîte de thon dite « de quart Afnor » pèse 210 à 215 gr., poids de la boîte compris. De même la boîte de « huitième Afnor » pèse 110 à 115 gr.; la boîte de demi 400 gr. Sachant que la mention Afnor supprime les fraudes, le client ne tardera pas à donner sa faveur aux boîtes portant cette apostille, ce qui raréfiera de plus en plus la vente d'ailleurs toujours légale des autres, et réduira le nombre des formats.

Autrement dit, on vendait autrefois des formats dont le volume différait selon les fabricants : d'où complications, élévation du coût, et fraudes possibles. Aujourd'hui, avec le volume pour critérium, le poids net de la marchandise consommable est sensiblement le même suivant les fabricants.

LES MODES DE VENTE.

Possibilités de stockage.

Il ne faudrait pas croire que pour tous les fabricants la vente suive toujours aussitôt la fabrication. Le conserveur peut stocker de la marchandise pendant six mois, un an ou

8. En fait, la réduction de la matière consommable est d'environ 10 % dans la boîte de quart, et de 2 % dans la boîte de huitième.

plus. Puis les boîtes séjourneront encore quelque peu chez les intermédiaires et détaillants : moins longtemps qu'aux périodes stables d'avant 1914. Cette question comporte trois aspects.

D'abord celui de l'amélioration de la qualité. La conserve de thon, comme celle de sardine, gagne à rester en boîtes, ainsi imprégnée d'huile; elle peut être consommée au bout de six mois, mais est meilleure après deux ans.

En second lieu, une possibilité toute particulière au thon qui est le seul poisson dont la chair soit assez ferme pour permettre un dépotage : il peut être stocké en boîtes de 20 kilos chez les usiniers qui y feront des reprises en hiver en vue de petits boîtages suivant la demande du client. Aussi on garde à l'usine le thon plus longtemps que la sardine. Grâce à cette facilité les conserveurs refuseront plus rarement du thon au pêcheur d'autant qu'à bas prix cette conserve a des débouchés illimités.

Enfin et surtout la décision de stocker ou non est déterminée par la question du prix. Ce stockage fait fonction de stabilisateur des cours⁹.

Toutefois si le stockage est souvent pratiqué par les usiniers qui vendent directement aux détaillants ou aux épiceries de luxe il y est rarement fait recours par ceux qui cherchent surtout la clientèle de gros, et qui sont les plus nombreux. D'autre part, l'instabilité des prix incite à vendre vite : elle a bien changé les méthodes d'avant-guerre. Enfin, les différences de prix de vente s'étant très atténuées d'une maison à l'autre, le stockage en vue de profiter d'une hausse, a, de ce point de vue, perdu de son intérêt.

L'époque de la vente se fixe dans la première quinzaine d'août : pendant ce mois, se traitent bien les deux tiers des ventes en gros par les fabricants. A ce moment, la campagne est déjà assez avancée pour donner une orientation quantitative; les fabricants ont besoin de disponibilités en vue de la

9. Les transmissions d'ordres de vente, contrairement à ce qui a lieu pour le poisson frais, s'effectuent normalement par lettres et non par télégrammes.

suite de leurs achats et évitent de s'engorger. Ils vendent ainsi et ce qui leur reste des stocks de la précédente campagne, et ce qui vient d'être fabriqué et même ce qui va l'être avec le thon non encore pêché; risque plus grand que celui consistant à vendre une forêt sur pied !

Les divers intermédiaires.

La plupart des fabricants, — il en va de même à ce point de vue pour le thon et la sardine, — vendent aux « réparateurs » : ce sont généralement des ventes en gros¹⁰ ; aux épiciers en gros, coopératives, maisons à succursales multiples, etc... En général, le gros fabricant a besoin de débouchés de gros. Ce qui ne veut pas dire que certaines grandes maisons, telles que Potin, Damoy ou d'autres, ne cumulent pas les deux modalités : détaillants par leurs succursales, grossistes par leurs dépositaires. Quant à l'épicier en demi-gros, il vend non seulement aux détaillants mais aussi à quelques particuliers; il est surtout un détaillant qui joint à cette qualité celle d'apprenti grossiste et généralement le devient. Du point de vue du conserveur, ses relations commerciales sont les mêmes qu'il s'agisse du grossiste ou du demi-grossiste, à cela près que les quantités traitées avec le premier sont plus fortes.

Pour négocier avec cet acheteur, la maison de conserves suivant son importance, a un voyageur ou un simple représentant¹¹.

10. Par caisses de 50 ou 100 boîtes. La grosse expédition, par 5 tonnes, est la forme la plus recherchée par ces vendeurs, en raison des tarifs de chemins de fer, dégressifs pour les grandes quantités. Le tarif de détail, très élevé, est appliqué aux envois de 50 à 1.000 kilos; pour une tonne, le tarif confère une réduction de 50 % sur le précédent; pour 5 tonnes, de 20 % de rabais sur celui-ci; pour 10 tonnes, 1 à 2 % sur ce dernier (1935). Toutefois, du fait du demandeur, les envois les plus fréquents portent sur des quantités de 1.000 à 1.500 kilos.

11. Le voyageur parcourt la France dans un rayon déterminé pour visiter les représentants, répartis dans la zone de vente de chaque maison à raison d'au moins un par département; l'utilité des représentants est d'accompagner le voyageur dans ses tournées de manière à le mettre en rapports plus étroits

Les clients, presque uniquement des épiciers, ne s'adressent pour ainsi dire jamais à l'usine mais toujours au représentant : proximité, possibilité d'échanges verbaux, connaissance du goût de la clientèle locale. Certaines grandes firmes telles que Potin, Damoy, Luce et autres, ont des dégustateurs, Car, — et c'est là une remarque soulignant pour les conserves de poisson leur caractère d'industrie qui ne s'improvise pas, — aucune grande firme d'épicerie n'envisage de se lancer dans cette fabrication. Cela est vrai même de telle maison¹² de la région parisienne qui, ne voulant pas comme telle autre¹³ se contenter de vendre des « marques », produit toutes sortes de conserves, y compris celles de légumes, en faisant procéder par ses usines de banlieue à la finition de marchandises qu'elle achète à l'état demi-ouvré; mais pour la sardine et le thon elle vend des marques de maisons de conserves. Il est des firmes qui mettent sur les boîtes le nom de leur maison : ce sont alors les détaillants qui imposent leur marque, ce qui les rend plus libres pour la fixation des prix de vente : la clientèle a ainsi moins d'éléments de comparaison que pour les marques vendues chez de nombreux détaillants.

Tels sont les rouages de ce commerce.

De divers procédés de vente.

La nature des opérations commerciales suggère diverses remarques.

avec les clients et de le renseigner sur leur solvabilité. Les représentants ont leur bureau, mais pas de magasin de vente, et sont rétribués sur les affaires qu'ils suscitent par une commission de 3 %. Les maisons de moyenne et faible importance ne possèdent pas de voyageur mais des représentants dans de nombreuses villes, travaillant aussi à la commission, visitant la clientèle des épiciers et ayant un portefeuille de différents produits alimentaires. Il est admis que le représentant puisse avoir des cartes de divers fabricants qu'il mettra en concurrence auprès de l'épicier. La réciprocité n'est pas vraie, un fabricant ne pouvant avoir qu'un représentant dans une région.

12. Damoy

13. Potin.

Les fabricants ont souvent demandé aux « répartiteurs » de recommander à leurs adhérents, les détaillants, de ne pas prendre un profit plus grand sur les marques françaises que sur les étrangères, qui sont déjà séparées par une différence de prix à la base. Ils n'y ont guère réussi, le détaillant tenant à avoir deux qualités de marchandises séparées par un assez grand écart de prix, de manière à pouvoir contenter la clientèle qui cherche le bon marché, quitte à prendre ses compensations sur celle qui y regarde de moins près.

Pour le thon il y a plus de marchés en début de campagne que pour la sardine, car ses arrivages sont plus irréguliers.

Lorsqu'en période de pêche le marché d'achat du poisson par le conserveur est en baisse, le prix de vente des conserves fléchit aussitôt, surtout pour le thon dont le gros boitage est plus rapidement rempli. Mais quand il est en hausse le prix de vente monte beaucoup plus lentement, car nombre de maisons ont des trésoreries insuffisantes pour attendre le bénéfice que leur vaudrait un règlement ultérieur.

Ce négoce peut en outre impliquer d'autres pratiques. Voici par exemple de petits fabricants qui se contentent de faire du remplissage à une marque autre que la leur, généralement celle d'un épicier en gros, moyennant une rémunération fixée à la caisse : ils deviennent alors des façonniers, dénués des risques concernant les variations des cours du poisson.

Toutefois une pratique spéculative, et qui peut entraîner fort loin ses adeptes, c'est la vente à découvert à l'épicier en gros, avec garantie de baisse. Vers mai ou juin, dès les premières apparences de la campagne, il vendra par exemple à Grosrené, sur la base de 170 francs la caisse, 2.000 caisses livrables jusqu'à fin décembre. Si après quelques mois la baisse des cours survient et qu'il vende à Grosjean ou à Grosjacques au nouveau cours de 160 francs, il sera dans l'obligation de livrer à Grosrené, si celui-ci le demande, la totalité de la commande à ce prix plus bas. Le prix s'est-il au contraire élevé pendant cette période, notre fabricant ne

pourra en profiter vis-à-vis de Grosrené; il est devenu le prisonnier de son contrat sans qu'il en soit de même pour son heureux acheteur couvert à la hausse. Le seul avantage qui reste alors au vendeur c'est de s'être assuré par avance des quantités.

Parfois le contrat prévoit un prix variable suivant le prix du poisson. Ou bien encore les deux parties conviennent d'un prix fixé d'après le cours de divers éléments, huile, boîte vide, main-d'œuvre, charbon, frais généraux et bénéfices, mais sans tenir compte du prix du poisson parce que plus variable : celui-ci sera payé en plus, au cours. Dangereux système car si le prix du poisson monte trop, l'acheteur dans certains cas n'aura nul scrupule à se dégager d'une partie des quantités convenues.

Une autre distinction peut être établie. Aux petites maisons il est souvent difficile de se tracer un programme à longue échéance : vivant au jour le jour, soumises aux variations des quantités pêchées, elles risqueraient de ne pas toujours pouvoir réaliser leurs contrats de vente. Il est plus aisé aux grandes firmes d'avoir une politique, d'accentuer leur originalité commerciale.

Ainsi telle maison très connue ne se contente pas du gros ou même le néglige pour s'adonner au détail par ses propres moyens. L'avantage d'un tel système, c'est de conserver une marge plus grande sur les prix, puisque le vendeur supprime l'intermédiaire. Son inconvénient est l'obligation d'assumer toutes les démarches et le travail de correspondance concernant un si grand nombre de transactions. Ce mode de vente comporte la nécessité d'un grand choix afin de répondre aux besoins variés de la clientèle, et également la recherche de la qualité du produit : l'acheteur, épicier de détail ou grand restaurateur, pense en s'adressant directement au fabricant s'assurer plus exactement la marchandise qu'il désire.

Telle autre maison, si elle a des usines échelonnées sur toute la côte française de l'Atlantique, pourra, si par exemple à Douarnenez la sardine est belle, y pousser les prix d'achat

au pêcheur, quitte à acquérir elle-même de grandes quantités dans tels autres ports où elle pourra se rattraper grâce au bon marché.

Telle autre firme bretonne installée aussi à l'étranger a pu avoir avantage, avant les rigueurs du contingentement, à faire monter les prix en France pour y raréfier la vente et écouler en plus grandes quantités ses conserves ibériques (et particulièrement pour la sardine ses produits portugais ou marocains). Ecarts d'autant plus subtils à obtenir que c'est dans les contrats entre épiciers en gros et conserveurs que les variations sont les moindres dans les prix, inférieures en effet à celles des contrats entre conserveurs et pêcheurs, à plus forte raison entre pêcheurs et mareyeurs.

LE MARCHÉ DU THON EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER.

Aspects de la vente dans les différentes régions de France.

Ainsi les modes de vente sont sensiblement les mêmes pour les conserves de sardine et de thon. Il n'en est pas de même de leurs marchés. La répartition de leur consommation en France offre des différences notables.

Sans doute pour l'un comme pour l'autre les expéditions s'effectuent par quantités variables suivant les catégories de preneurs. Les centres industriels achètent surtout la petite boîte : c'est le casse-croûte de l'ouvrier; cette conserve ne se limite donc pas à la clientèle de luxe. Les villes demandent des formats moyens; les hôtels de grandes boîtes de 5 kilos et plus.

Sans doute encore en Bretagne le poisson frais est si abondant et varié que, sauf pour les sardines, le besoin de conserves ne se fait guère sentir. Il en est bien un peu ainsi des autres régions limitrophes de la côte atlantique. Saint-Jean-de-Luz où viennent souvent vendre les Bretons quand ils pêchent dans ces parages et sont pris par le vent du Nord, a l'avantage de la proximité pour les ventes en Gascogne des conserves de thon blanc et de thon rouge.

Mais à mesure qu'on quitte les pays côtiers des distinctions ne tardent pas à apparaître suivant les régions. Car, tandis que l'habitude de manger des sardines est générale et assez également répartie, le thon présente des champs d'élection.

L'écart de prix en est une des raisons, étant en année moyenne, d'environ 40 %¹⁴. Ainsi les plaines agricoles du Centre n'en demandent guère, et seulement pour les « becs fins ». Pour le Nord et l'Est ouvriers le sprat bloque les quantités massives de conserves : aujourd'hui le sprat belge inonde ces régions; le thon est affaire de tables bourgeoises.

Mais d'autres causes interviennent distinctes de la question des prix. Paris ne fournit pas la demande à laquelle on pourrait s'attendre, car on a l'habitude de n'y manger le thon que comme hors-d'œuvre, alors qu'en province on le présente souvent sous forme d'un véritable plat comme le saumon de conserve de provenance canadienne, servi parfois avec de la salade de pommes de terre ou de tomates. La Côte d'Azur elle-même, si gros débouché pour le poisson frais lorientais ou rochelais, voire pour les conserves de sardines, ne se distingue pas spécialement pour le thon. Les fortes demandes viennent surtout des pays de montagne : Massif Central, Jura, Alpes. Très nettement les plus grosses consommatrices sont les régions lyonnaise, savoyarde, grenobloise. Mais du Morvan et du Jura jusqu'à Marseille il y a des ventes importantes. De même dans le bassin de Saint-Etienne, en Auvergne, dans le Sud du Massif Central, Aveyron, Tarn, ainsi que dans le Toulousain et le Bas-Quercy. Cette situation en apparence paradoxale en raison de la distance s'explique à merveille : ce sont là précisément des zones plus difficilement atteintes par le poisson frais. Lyon n'est-il pas de même aussi un des plus gros mangeurs de morue bien que ce poisson nordique soit débarqué dans

14. La boîte d'un kilo brut coûté, au prix de gros, 7 francs pour la sardine et 12 francs pour le thon. — La boîte de « quart 25 », type très répandu pour la vente au détail, était vendue, prix de gros, en 1926 et 1933, à qualité égale, 4 fr. 50 et 2 fr. 10 pour la sardine et pour le thon 8 francs et 3 fr. 50.

la Manche et salé à Bordeaux ? Poisson salé, conserve : offices de même nature. Il s'y ajoute certainement pour le thon la commodité que présentent les boîtes de conserve pour les excursionnistes, ascensionnistes, et la recommandation qu'ils écoutent de se nourrir de vivres à chair grasse et de faible volume pour une haute valeur nutritive : les grandes quantités vendues à Grenoble, Chambéry ou Chamonix en sont le témoignage.

S'il n'est pas possible aux diverses fabriques de conserves d'avoir chacune sa zone de vente, il n'en est pas moins vrai que la plupart d'entre elles ont pourtant des sphères d'action sur lesquelles se porte leur principal effort. La plupart des maisons ont leurs régions attirées pour la vente, et cela le plus souvent du fait de l'activité de leur représentant et d'autres hasards purement commerciaux. Telle firme envoie ses grosses masses sur Lyon, une autre sur Marseille, qui sur le Rouergue et le Toulousain, qui sur Roanne. Cela est si vrai que dans chaque région il y a une marque qui fait prime et règle les cours, et si les autres maisons veulent vendre elles sont obligées d'y baisser un peu leur prix.

Modes de transport.

Les conserves ont été, plus longtemps que bien d'autres produits, fidèles à la voie ferrée, la vitesse du transport ne comptant pas pour elles. Mais là même, la voie maritime par son bon marché et le camion par l'ubiquité de sa desserte, ont pris la plus grande partie du trafic. Les maisons-mères de Nantes sont desservies par bateau. De même, Paris et le Nord de la France : ou bien camion jusqu'à Lorient, Compagnie Worms de là jusqu'à Dunkerque ou au Havre; puis H. P. L. M. jusqu'à Lyon; ou encore à Concarneau bateau de la Compagnie Inter maritime et Fluviale jusqu'à Paris. Le Midi de la France est approvisionné par des camions appartenant à des compagnies de transport et trouvant dans les conserves des chargements complets.

Période d'essor de l'exportation.

Comme le thon blanc peut supporter des prix de vente assez élevés, toujours très supérieurs à ceux mêmes de la belle sardine, notre zone de vente s'était largement étendue à l'étranger. Là comme en France, et même davantage en raison de la difficulté plus grande de tout commerce d'exportation¹⁵, chaque maison exportatrice est, dans certains pays, mieux accréditée que sa concurrente; seules les grandes firmes poussent leur négoce au-delà des frontières.

Contrairement à ce qui s'est passé pour la sardine bretonne qui a fait fortune dans les pays anglo-saxons d'Europe et d'Amérique, le thon n'y a jamais réalisé que des ventes assez limitées : affaire de goûts nationaux. Notre thon était plus demandé par l'Amérique latine, Brésil et Argentine. Mais c'est surtout en Belgique, en Europe Centrale et jusqu'en Grèce, qu'on assista alors à un grand développement de la clientèle.

Les ventes en Suisse se développèrent extraordinairement et ont représenté à elles seules vers 1930-1932, grâce notamment à la forte position prise par une maison de Concarneau, le 1/5 des ventes de ce port. Elles étaient notables dès avant la guerre dans ce pays grand consommateur de toutes espèces de conserves, légumes, viandes, poissons, les hôtels de haute altitude ne bénéficiant le plus souvent que d'un ravitaillement local insuffisant. Ajoutez qu'on n'y peut consommer le poisson de mer que venant de loin, et que ce bastion de l'Europe est le pays favori des alpinistes. Certains ont même cru ne pouvoir expliquer l'étonnant développement de la consommation de la Suisse que par l'exercice du métier de transitaire de marchandises vers l'Europe Centrale. Mais la véritable cause de cet essor de nos ventes en Suisse, qui a débuté en 1924, c'est la dépréciation du franc, laquelle a

¹⁵ Le paiement des conserves se fait habituellement par traite à vue contre remise de documents consulaires à l'arrivée de la marchandise.

permis à la Suisse d'acheter des conserves coûteuses. Toutefois ce pays a établi en 1935 des droits d'entrée qui y ont sensiblement ralenti notre exportation.

Au reste c'est toute la physionomie de nos ventes en France mais surtout à l'étranger, qui a subi dès avant l'ère du contingentement, des modifications profondes.

Période de difficultés.

A l'intérieur : droits de douane et contingentement.

Les ventes en France risquaient d'être diminuées par les deux redoutables concurrents, Espagne et Japon, producteurs de thon rouge et de thon blanc, auxquels les produits français se heurtent depuis peu d'années sur les marchés étrangers. Aussi ont-elles été en grande partie sauvegardées grâce aux deux systèmes de défense qui protègent actuellement la plupart des branches de la production française.

D'abord les barrières douanières à l'entrée en France qui se sont élevées peu à peu, aux cent kilos bruts¹⁶, à 153 francs pour les conserves de sardines et, depuis le décret du 2 octobre 1936, à 163 francs¹⁷ pour les autres conserves de poissons.

16. C'est-à-dire boîtes et caisses comprises.

17. Ces droits comportent :

Droits de douane proprement dits.....	130 fr.
Majoration des droits de douane suivant la loi du 12 juillet 1934 (a).....	3 —
Taxe de licence.....	40 —
	163 fr.

(a) La loi Tasso ou loi d'aide à l'armement libre du 12 juillet 1934, a majoré de 4 % les droits de douane frappant les marchandises importées en France, sauf dans les cas où des accords spéciaux avec l'étranger fixaient un maximum de majoration possible. C'est ainsi que celle-ci au lieu d'être de 4 fr. 80 fut de 3 francs pour les conserves de poissons autres que sardines et salmondés.

Le contingentement est venu, par décret du 9 décembre 1931, renforcer ce système de protection¹⁸. Il ne se proposait pas de réduire les importations étrangères, mais de les maintenir dans les limites antérieures, et en effet, les chiffres alloués en 1931 étaient sensiblement ceux de la moyenne des importations pendant les quatre années 1927-1930.

Toutefois, dès l'organisation de ce système, la France s'aperçut que ses paiements pour achats de marchandises à l'étranger n'étaient pas contrebalancés par des ventes équivalentes. Certains pays achetaient moins, payaient mal. On eut alors l'idée de ne maintenir à tous pays étrangers que 25 % de leur contingent et de négocier les 75 % restants; c'est-à-dire que nous accordions ces 75 % à condition que le pays étranger nous donnât des garanties équivalentes sous forme, soit d'importation de produits français, soit de diminution des droits de douane et taxes.

Tandis que pour la conserve de sardines les quantités admises en France depuis le 1^{er} juillet 1935 s'élèvent à 126.000 quintaux dont le Portugal retient à lui seul 100.000, et l'Espagne avec 25.000 la presque totalité du reste, les conserves de « poissons autres que sardines et salmondés » sont limitées à 88.470 quintaux (quantités annuelles).

Mais la discrimination des marchandises importées sous ce dernier vocable n'est pas donnée par la Statistique Générale des Douanes ni par aucune autre publication. Aussi la conserve de chaque poisson concernant chaque provenance ne peut-elle être isolée qu'avec l'aide de renseignements qui se trouvent entre les mains des services publics et des groupements professionnels. Dans beaucoup de cas le nom du pays indique, pour les initiés, l'espèce de poisson

18. Dès l'ouverture des contingents, fixés par trimestres, les importateurs s'étant empressés de faire dédouaner d'importantes quantités de conserves, ces contingents furent souvent dépassés. D'où l'institution, par arrêté du 23 mai 1933, du régime des licences, selon lequel ne peuvent entrer que les marchandises destinées à un importateur pourvu d'une autorisation pour une quantité déterminée. Les licences sont délivrées aux importateurs ayant déjà fait ce commerce, et au prorata de leurs importations pendant les années 1930-1931.

importé : on sait en fait que le Japon et le Canada ne nous envoient pour ainsi dire que du saumon, la Norvège et l'Allemagne que du hareng. De même le thon n'intéresse guère qu'un seul pays : l'Espagne contingentée à 4.400 quintaux en a importé en France 4.041 en 1934 et 1.063 en 1935¹⁹, qui sont presque uniquement du thon.

Quant au Japon, autant dire qu'avec son petit contingent de 100 quintaux par an, il ne nous expédie rien. La France lui avait précisément donné en 1932 un contingent très important de saumon²⁰, de manière à obtenir de lui qu'il s'abstienne de nous envoyer le pilchard concurrent de la sardine, et le thon.

Les autres pays étrangers ne sont pas menaçants. Du Portugal n'émanent pas assez de demandes pour atteindre les 4.400 quintaux qui lui ont été également accordés : il nous envoie peu de thon. D'Italie n'arrive pas de thon rouge, mais uniquement des anchois. De Californie nous ne recevons rien. D'ailleurs pour les pays qui n'ont pas de contingent spécial les demandes n'atteignent même pas les quantités autorisées.

A la vérité, les seules importations de thon qui à l'heure actuelle comptent en France sont celles de l'Afrique du Nord. Le Maroc qui a droit à un contingent de 53.500 quintaux nets pour certains produits de la mer dénommés a, sous la rubrique « conserves de poissons autres que sardines », expédie en France 4.400 quintaux en 1934, et, en 1935, 6.067 quintaux qui sont en réalité du thon.

19. Chute qui s'explique de la façon suivante : comme les accords du 6 mars 1934, venus à expiration à la fin de janvier 1935, ne furent renouvelés que dix mois plus tard, pendant tout ce temps 25 % seulement du contingent espagnol purent entrer en France au tarif général. D'où diminution des quantités. Les accords de décembre 1935 par lesquels furent négociés les 75 % marquèrent une reprise des relations normales.

20. Les conserves de saumon importées en France et soumises au régime spécial du contingent tarifaire, devaient être selon le contingent de 1932 de 100.000 quintaux attribués en totalité au Japon. Depuis le 19 janvier 1935, sur un contingent total de 90.400 quintaux, la part du Japon a été ramenée à 35.000 quintaux (autant au Canada, 10.000 aux Etats-Unis; on en est revenu au régime du contingentement restrictif.

Non seulement la Tunisie en fournit 1.040 quintaux mais encore elle est autorisée à procéder à ses envois dans des boîtes de 5 kilos qui permettent le dépotage dans des boîtes françaises; celles-ci incitent le consommateur à attribuer la même origine au contenu. Ce privilège est une survivance de la dérogation accordée à la Tunisie en 1917 pour faciliter l'approvisionnement de nos troupes.

Ainsi, sur une importation totale de conserves de poissons autres que sardine, qui s'est maintenue entre les limites de 257.783 quintaux en 1931 et 117.020 quintaux en 1935²¹ le thon n'entre que pour une faible part dans nos importations : aussi le contingentement n'a-t-il eu que de minimes quantités à arrêter.

A l'exportation : 1. — Barrières douanières étrangères.

Dans les dernières années le nationalisme économique universel s'est dressé comme un adversaire plus redoutable encore, et cette fois tout ensemble contre les conserves de sardine et celles de thon plus récemment parvenues à la phase de l'exportation. Comme toutes industries naissantes les conserves étrangères firent voter des droits de douane souvent plus élevés que les nôtres. Certains Etats, Grande-Bretagne, Etats-Unis, Hollande, Syrie, ont édicté des droits *ad valorem*²² qui jouent forcément au détriment de la conserve française puisque celle-ci plus chère est donc plus fortement frappée. D'autres Etats ont établi des droits spécifiques élevés. Il en est ainsi en Allemagne, Belgique et Luxembourg, Suède, Suisse²³. D'autres les ont même élevés au point de les rendre prohibitifs : la Finlande, la Roumanie,

21. Chiffre provisoire pour 1935.

22. Respectivement 10 %, 30 %, 25 %, 25 %.

23. Respectivement, aux 100 kilos, 30 RM. (=180 fr.), 34 fr. 50 (=21,50), 75 couronnes (= 262 fr. 25), 90 francs suisses (= 100 fr.).

la Pologne²⁴. Tel autre, le Japon²⁵, s'est réservé le choix des deux taxations. D'autres encore ont donné des autorisations sous licences; ainsi de la Pologne, longtemps gros client, et de la Tchécoslovaquie. Il y a enfin ceux qui ont émis des exigences revenant en fait à fermer la porte : indication du mois de fabrication dans l'estampage de la boîte (Grèce), analyses onéreuses (Etats-Unis, Brésil), contestations sur la qualité (Egypte). L'interdiction pure et simple (Turquie) n'aboutit pas à un résultat bien différent et évite l'arbitraire.

2. — Prix élevé de nos conserves.

L'autre grande raison expliquant la chute de nos exportations, c'est le prix élevé de nos conserves. Sans doute de 1920 à 1926 la dévalorisation du franc a pu être un excitant favorisant les exportations françaises, car, par suite du décalage des prix français par rapport aux prix mondiaux, le prix de revient français pouvait jusqu'à un certain point être considéré dans ses éléments comme inférieur aux prix mondiaux²⁶. Et de 1926 à 1929 elles ont bénéficié de l'impulsion donnée pendant les années précédant la stabilisation. Mais dans la chute brusque qui a suivi, il faut voir sans doute un effet de la crise mondiale. Toutefois celle-ci n'a pris ici toute sa force qu'en raison du prix élevé de nos produits, qui n'est qu'une conséquence du niveau général de la vie. La dévaluation de l'automne 1936 sera-t-elle capable de redonner à l'exportation une vigueur durable ?

24. Aux 100 kilos respectivement 1.060 MKf. (=467 fr.), 3.000 lei (=455 fr.), 500 zL (= 1.400 fr.).

25. Ou bien des droits *ad valorem* de 100 % ou des droits spécifiques de 28,20 yen aux 100 kilos (= 358 fr.). Tandis que le droit imposé aux conserves japonaises à l'entrée en France n'avait été jusqu'au 14 janvier 1935 que de 75 francs (plus 30 fr. de taxe de licence).

26. André Marjant, *Rapport sur l'écoulement des conserves de sardines françaises sur les marchés étrangers*, rapport présenté au nom de l'Union des Syndicats français des fabricants de conserves de sardines et autres poissons. In : Rapports présentés à la Commission nommée par le ministre de la Marine marchande pour l'étude des questions sardinières, 2 juin 1932. Nantes, 1, rue Arsène-Leloup.

3. — Concurrences japonaise et espagnole.

Une troisième cause réside dans la concurrence toute récente de deux pays étrangers. Inopérante quant aux sardines car les Japonais ne disposent que du médiocre pilchard, la rivalité nipponne farouche et désarmante sévit pour le thon comme pour les colonnades, les soieries, la vannerie, et tant d'autres articles. La boîte de 8° que les fabriques françaises vendaient en Suisse 2 fr 05, qu'elles sont parvenues en 1935 à abaisser à 1 fr. 15 par suite d'une diminution du prix du poisson et de leurs frais généraux, le Nippon parvient à la donner, en dépit des frais de transport, à 0 fr. 65²⁷. Son prix de vente est de l'ordre de 80 % de notre prix de revient. Chose curieuse : tandis que les droits d'entrée en France ne sont que de 170 francs aux cent kilos, ils s'élèvent à l'entrée au Japon à 1.400 francs ! Survivance inutile d'une époque qui avait à protéger une industrie naissante... Le produit nippon est honorable; sans doute l'huile n'est pas de belle qualité ; mais la différence de prix est telle que la France n'a pu conserver qu'une faible partie du marché. La concurrence japonaise aux prix incroyablement bas, dus à un prix de revient minime en raison des faibles besoins de cette population de pêcheurs et d'ouvriers habitués à un standard de vie très humble, dus également au dumping et à la différence de change, devient chaque année plus grave et risque de faire perdre aux Français les marchés d'exportation.

27. De même en Angleterre la boîte française de quart (250 gr.) est vendue 2 fr. 55 plus les droits de douane (10 % *ad valorem*) alors que la japonaise est vendue 1 fr. 60 (5 sh. 3, soit au change d'octobre 1935, 19 francs la douzaine). — Autre exemple : en Suisse, les Japonais fournissent en 1935 la boîte pleine de 125 grammes brut à 0,35 francs français, alors que cette même boîte, vide, revient au conserveur français à 0 fr. 28 prise à l'usine.

L'Espagne qui n'a guère commencé cette pêche qu'en 1931, l'a beaucoup développée depuis²⁸, grâce aux faibles prix payés par les fabricants et pour le poisson²⁹ et pour la main-d'œuvre. Les frais généraux sont en eux-mêmes beaucoup moins élevés en Espagne qu'en France. Ils se répartissent en outre sur une production infiniment plus vaste, d'abord parce qu'on y pêche toute l'année, ensuite parce que le produit à bon marché s'écoulait plus rapidement que le produit français, la fabrication peut être poussée avec une intensité accrue. Nos usiniers trouvent cette concurrence sur certains marchés étrangers, notamment en Suisse où ce produit est vendu à un prix intermédiaire entre ceux des provenances française et japonaise. Les Espagnols font la pêche sur bateaux à vapeur avec La Corogne comme centre. Certaines firmes bretonnes se sont installées en Espagne, notamment à Zumaya (Guipuzcoa), et près de Vigo.

Le Portugal, si important pour les sardines, a commencé voici quelques années la pêche au thon qu'il pratique au filet. Le port de Villa Réal, à la criée duquel se concentre la production, a accusé de 1926 à 1931 des ventes variant entre 3 et 5 millions de \$, et de 6 à 7 en 1932 et 1933. Ce sont là

28. Tableau des apports de thon en Espagne suivant les bulletins de pêche (en kilos) :

	1932	1933	1934
Bermeo	1.051.900	1.119.500	1.000.000
Santona	—	127.145	400.000
Santander	230.475	288.917	—
Gijón	475.055	351.115	600.000
Caudas	508.683	611.954	1.150.000
Luanco	319.869	461.306	615.000
Aviles	—	—	300.000
San Juan de Arosa	—	—	380.000
Cudillero	—	—	60.000
Cillero	389.025	367.557	725.000
Vigo	621.109	166.156	700.000
	3.486.519	3.543.732	6.160.000

29. En 1931, alors que le thon se payait en France 700 à 800 francs les 100 kilos, les prix espagnols n'étaient que de 300 à 350 francs.

chiffres trop peu élevés pour lui permettre de jouer un rôle sur les marchés internationaux.

Il en est de même du thon rouge italien, peu apprécié, et dont le centre de pêche est Gênes; ainsi que du thon rouge de Californie.

Les statistiques douanières précisent cette vue. Nos exportations de conserves de sardines citent en ordre décroissant, pour 1934, la Grande-Bretagne, l'Allemagne, la Belgique et le Luxembourg, la Pologne, la Suisse, les Pays-Bas, etc. Dans la rubrique des « autres conserves de poissons »³⁰ le thon a la plus grande place : c'est lui qui constitue la quasi totalité de nos exportations sur la Suisse (5.300 quintaux) et sur la Belgique (500 quintaux); par contre il ne représente qu'une faible partie des expéditions sur la Grande-Bretagne (un millier de quintaux), qui est surtout amateur de nos maquereaux au vin blanc et autres conserves à goût corsé.

La grande diminution récente des exportations est manifeste partout. L'Angleterre et l'Ecosse, bien qu'elles commencent à fabriquer des conserves de thon rouge de la mer du Nord, laissent à la France un petit courant d'affaires. La Belgique atteinte dès 1934 par la dévaluation de son franc a vu diminuer sensiblement sa capacité d'achat. Le Brésil et l'Argentine ont des crédits gelés, et les lenteurs des règlements auraient de quoi décourager le commerce s'il était

30. Exportations françaises de « conserves de poissons autres que la sardine », en quintaux :

	1931	1932	1933	1934	1935
Suisse	5.131	11.915	3.971	5.292	6.161
Grande-Bretagne	1.713	1.145	1.080	1.967	1.127
Belgique et Luxembourg	1.297	766	488	508	483
Etats-Unis	1.706	766	461	300	305
Allemagne	431	948	398	65	—
Autres pays étrangers	4.000	1.350	911	1.012	1.926
	15.277	18.195	9.260	8.960	9.171
Colonnes françaises	8.427	12.580	11.016	9.870	10.529
TOTAL	23.704	30.775	20.276	18.830	19.700

dans la nature du commerce quel qu'il soit de se laisser décourager jamais. Le rétrécissement du volume d'affaires a été encore plus sensible avec l'Autriche, la Roumanie, la Grèce : différence des changes et concurrence du thon japonais. Du côté de la Suisse : barrières douanières contre les conserves de poissons, à l'établissement desquelles le mécontentement de voir fabriquer du gruyère dans le Jura français n'est pas resté étranger; et surtout, ici encore, concurrence japonaise. Toutefois, telle était la vivacité de ce mouvement, accrue par le monopole de fait que nous exerçons sur cette marchandise, qu'il n'est pas, tant s'en faut, complètement arrêté.

Barrières douanières, prix élevés de nos conserves, concurrence étrangère, si telles sont bien les trois grandes causes actuelles de mévente à l'étranger, il faut reconnaître qu'il est très difficile de dissuader les pays concurrents de se protéger douanièrement et encore plus malaisé d'arrêter nos concurrents produisant à bas prix. Plus délicate serait la question de savoir si ce qui, à tout le moins, ne dépend ni de l'inévitable ni d'autrui, mais de nous seuls, peut être obtenu : à savoir de la part des usiniers une nouvelle diminution du prix des conserves grâce à une nouvelle compression du prix de revient, et du côté des pêcheurs, le consentement à pêcher de plus grandes quantités.

Quoi qu'il en soit d'ailleurs, cette crise des exportations bretonnes dépasse donc et la Bretagne, et le thon, et les conserves.

CONCLUSION

Ainsi donc voilà une pêche qui s'est développée, une industrie qui a grandi et vécu longtemps sous des auspices particulièrement favorables, comme si le Génie des eaux marines les protégeait.

Presque dès son origine en Bretagne, ou plutôt dès son organisation sur un grand pied, après que se fut répandu le mode de conserve à l'huile, cette pêche s'est révélée, compte tenu des aléas inévitables de telle ou telle campagne, particulièrement fructueuse. C'est bien pourquoi elle a pris à la sardine une grande partie de ses marins-pêcheurs, notamment à Concarneau; à Elel et Groix, cette substitution a été presque intégrale.

Pour le marin, relativement peu de risques. N'excédant pas les limites de la belle saison qu'achève il est vrai l'équinoxe, la pêche thonière ne lui fait du moins pas connaître les tempêtes d'hiver qu'affronte le palangrier à la recherche du turbot, de la raie ou des autres poissons de profondeur au grand large des côtes bretonnes. Pratiquée sur des dundees assez forts de quille, loin des récifs bretons, elle n'a pas davantage à subir le ressac des côtes marocaines et mauritaniennes dans les rochers desquelles les Douarnenistes ne lèvent pas toujours sans danger leurs casiers à langoustes.

En outre cette pêche a conçu un excellent instrument de travail : un beau voilier fin marcheur, auquel la technique vient d'ajouter, hier seulement, quelques formules plus modernes.

La femme du thonier n'ayant pas à s'employer à des réparations de lignes, se repose alors que la femme du sardinier s'occupe à ramender les filets bleus ravagés par les belugas.

La vente de la pêche ne présente pas pour l'industriel acheteur certain aléa qu'il court avec la sardine, souvent « écorchée » du fait de la manipulation quand elle est échauffée, et plus fragile l'été : cependant celle-ci ne pourra être refusée, quitte à n'être vendue que comme second choix. Tandis que le thon est surtout écarté lorsqu'il a été « oragé », ce qu'il est généralement possible de constater à tout achat.

La fabrication du thon à l'usine, à poids égal avec celle de la sardine, exige un moindre personnel de filles et de femmes : le remplissage des boîtes, fait de morceaux, étant moins minutieux que pour la sardine qui reste entière; d'où une certaine économie.

En ce qui concerne les boîtes métalliques, leur standardisation à un nombre plus restreint de formats est plus facile pour le thon que pour la sardine; et c'est là un progrès (à la fois pour la simplification de l'usinage et contre la fraude), qui a déjà franchi plusieurs étapes.

Les débouchés se sont accrus. Le caractère hautement alimentaire de la chair du thon y a grandement contribué; il a permis de conquérir une clientèle de plus en plus étendue. Aussi le fabricant, trouvant toujours preneur, refuse bien plus rarement le thon au pêcheur. Et cela bien que la boîte s'en vende à un prix sensiblement plus élevé que celle de la sardine. Encouragement au fabricant, et, par répercussion, au pêcheur.

Toutefois ce n'était pas là une conséquence de la qualité comparée des deux poissons, mais bien, pendant trois ou quatre décades, le résultat de l'offre et de la demande. La France était alors presque seule en Europe et dans le monde à exporter des conserves de thon blanc. Aujourd'hui il n'en est plus ainsi : une ombre plane désormais sur cette industrie prospère et ce commerce heureux. Le problème actuel du thon résulte d'un écart du niveau de la vie entre la France et ses deux concurrents. Ce poisson s'inscrit dans la liste des produits dont l'exportation devient difficile. Sans doute les murailles de Chine qui se sont élevées entre les

Etats n'ont pas été la cause originelle de ces différences de standards. Et cependant, par la raréfaction des échanges, par l'universel cantonnement, ce système d'économie fermée a accentué ces oppositions. En outre l'élévation des barrières douanières à l'entrée des pays étrangers qui étaient nos clients, s'ajoutant au handicap d'un coût déjà élevé de la marchandise au départ de France, a fortement contribué à en rendre le prix presque prohibitif.

Comme tout problème se hausse du particulier au général pour se ramener au particulier, il y a lieu de former l'espoir que ces étreintes se desserrent en faveur d'une industrie alimentaire de choix pour laquelle la France possédait jusqu'ici une situation prépondérante et qui est bien dans la fine tradition française.

C. ROBERT-MULLER.

Impr. OBERTHUR, Rennes-Paris. (2748 11-36)
