

Pêcheurs bretons

昭 昭 昭

Nous avons hésité à décrire la vie, la peine et les travaux des marins-pêcheurs du Finistère. Non qu'ils ne méritent point de retenir l'attention fraternelle des autres travailleurs. Mais ils ont fourni le prétexte d'une littérature si coquette, ils ont paru dolents et sombres en tant de poèmes ; tant de chromos romantiques leur ont conféré une gloire épaisse, que nous avons redouté de ne tracer qu'un tableau sans couleur et sans éclat, en essayant de le rapporter tel qu'il nous est apparu. Car les pêcheurs que l'on trouvera ici ne sont ni des poètes ni des héros, ce sont des ouvriers aux rudes vertus et aux rudes défauts ; on ne les verra point sculpter naïvement des *ex-voto* en chantant de vieux airs, parce que les pêcheurs du Finistère ne sculptent ni ne chantent, et les veuves que l'on rencontrera plus loin ne seront point des veuves inconsolables, parce que souvent, elles se remarient.

Le port de pêche

Sur la côte du Finistère, la pêche à la sardine est la ressource principale de la population. La pêche aux crustacés, aux maquereaux, la récolte du goémon sont les ressources accessoires. Si le pêcheur peut acquérir un bateau, le gréer, acheter des filets et de l'appât, il sera *patron*, et la part la plus considérable du produit de la pêche lui reviendra. S'il ne le peut, il sera matelot dans l'équipage du patron, son voisin. Patrons et matelots vivent de la même vie et partagent les mêmes travaux. Ils n'ont point encore d'intérêts antagoniques.

Trois heures de la nuit. Audierne, Douarnenez, Saint-Guénolé, Kéridy, Guilvinec, le village maritime dort. Le perçant rayonne de feu que le phare électrique projette tourne son cercle lumineux sur la mer et sur la campagne ; il illumine au passage la bourgade ; les maisons blanches coiffées d'ardoises, les longs bâtiments des « fritureries », l'église, jaillissent brusquement en pleine lumière, nets, silencieux et clos, et s'éteignent : l'éclair fait flamboyer un autre village au loin. Des sabots tapent le long des ruelles qui descendent au quai. Des pêcheurs, en bourgerons et pantalons bleus ou roux, le bérêt enfoncé sur la nuque, un gros pain sous le bras, se rejoignent devant les bateaux que la mer soulève doucement. La mer bruit à peine le long de l'estacade, mais on entend gronder au loin les va-

gues qui galopent sur les brisants de la côte, la plus étroitement entourée de récifs, la plus dangereuse de France et d'Europe, sans doute.

Le bateau

Coquille de noix ! Qui veut essayer de décrire un bateau de pêche du Finistère doit reprendre cette expression. Aucune autre n'évoquerait mieux la barque légèrement enflée au milieu, pointue à l'extrémité, que la mer fait sauter, bondir, tourner, virer et virevolter comme une paille, mais qui rarement chavire. Car la coquille de noix est solide, et ce terme ne doit point éveiller l'idée de fragilité ! Ce n'est pas au large que les barques « périssent », elles résistent aux furieuses tempêtes ; pour les couler, l'Océan doit les fracasser contre sa muraille de rochers.

Elles s'appellent : *Vengeur du Crime*, *Traine-Misère*, *Dompteur des Flots*, *Martyre du Désir* (?), *Collier de Misère*, *Papillon d'Azur*, et aussi *Combes* et *Waldeck-Rousseau*, et de moins en moins nombreuses *Notre-Dame des Flots* et *Sainte-Mère de Dieu*.

Elles n'ont pas de pont, point de cabine. L'eau, par gros temps, embarque à pleins bords. Elles ont généralement deux mâts : la *misaine*, à l'avant, le *grand-mât*, au milieu, qui porte la *grand'voile* ou *taillevent*. A l'arrière, on peut installer, pour gagner de la vitesse, un petit mât ou *tape-cul*, et l'on peut coiffer les voiles princi-

pales de voiles réduites ou *focs*. Une barque, en ces parages, peut durer huit ans. Coque nue de 25 pieds, elle coûte 910 francs, au comptant. Les mâts coûtent 1 franc le pied. Le grand-mât a 35 pieds, la misaine 26. Pour équiper le bateau, il faut au moins quatre paire d'avirons : deux paires de 32 pieds — les grands avirons qui servent à maintenir le bateau sous le vent pendant que l'on tend les filets — et deux paires de 26 pieds. La vergue de misaine a 15 pieds (c'est la pièce de bois horizontale qui maintient la voile en son sommet), elle coûte de 9 à 10 francs. La vergue de grand'voile a 22 pieds, elle coûte 12 francs. La voiiure coûte 1 fr. 50 le mètre carré, pour la voile à petits bateaux. Pour les bateaux qui portent des voiles de 140 mètres, comme il en est au Guilvinec, il faut de la toile à 1 fr. 75. La coque goudronnée est toute noire, les voiles sont rousses ; ceux de Douarnenez en ont parfois de noires. Voilà le bateau.

L'équipage

Cinq matelots ou novices, un mousse, le patron. Ils sont Inscrits maritimes. Ils habitent les maisons basses qui prolongent le village vers les terres. Si le pêcheur peut, avec sa maison, obtenir un pré, il saura commodément étendre ses filets et gardera l'espoir d'acquies une vache.

Le mousse a treize ans. Avant 1908, il avait parfois dix ans, neuf ans même. On l'a fait bénéficier de la loi qui interdit le travail avant la

treizième année. Il embarque la nuit comme les hommes, il se nourrit comme eux ; sur certains bateaux, il lui faut aussi boire comme eux. A bord, il travaille dur. Interrogez-le. Une fois sur deux, il ne saura vous répondre. Il ne comprend que le breton. Pourtant, il est allé à l'école, en hiver... Mais chez lui, autour de lui, il n'entend parler que le breton. Et, s'il a su, un temps, traduire quelques mots de français, il les a vite oubliés.

Voici ce qu'à Audierne un administrateur de l'Inscription maritime nous raconta, au temps où les mousses embarquaient à dix ans : « La loi exige qu'ils sachent lire et écrire le français. Avant de les autoriser à partir, nous leur faisons subir un petit examen. Nous leur montrons la page d'un livre, ils épèlent sans comprendre : ils savent lire. Nous leur dictons une phrase. Les plumes restent le bec en l'air. Nous rapportons le livre : les « candidats » copient malaisément, langue tirée, quelques mots... deux lignes : ils savent écrire. En réalité, ils lisent et écrivent le français comme le chantre de village psalmodie le latin : sans y entendre goutte. »

A terre, ils jouent et poursuivent volontiers l'étranger d'un : « Donne-moi un p'tit sou, m'sieu ! » Cette phrase est le meilleur de leur vocabulaire français. A bord, ils sont sérieux, attentifs, visage fermé, œil au guet.

Le patron est un pêcheur heureux. Il a hérité. Ou il a connu le bonheur *d'épouser une veuve*. Est-ce un bonheur ? Sans doute : nous le ver-

rons tout à l'heure. Le patron est fin marin, il connaît tous les rochers, tous les fonds, toutes les passes de la côte. Il boit sec et n'aime pas à boire seul. Il a l'esprit délié. Il lit le journal. Il maudit les curés, les mareyeurs, les usiniers et les chalutiers. Voilà l'équipage.

Le départ

Par les échelons de fer scellés dans le mur de l'estacade, on descend dans le bateau. Quelques brassées d'aviron, puis les voiles montent lentement le long des mats. Le vent les tend, la barque s'incline, la houle la saisit et lui fait piquer de l'étrave; nous avons dépassé la barre qui ferme le chenal, nous sommes en pleine mer.

Les nuits de février sont froides et pluvieuses. Il *crachine*, une pluie qui cingle d'épines le visage; on patauge dans la boue qui emplit le fond du bateau, on grelotte sous les embruns. Le patron est au gouvernail, les matelots déplacent les voiles quand le vent change ou mollit, le bateau vire brusquement en se penchant, le bord effleure la mer puis se redresse. Le mousse saute de l'avant à l'arrière, il exécute l'ordre que d'un seul mot chacun lui donne; il apporte des cordes, fixe une voile, aide à la manœuvre, remplace parfois le patron au gouvernail, agile et prompt, rarement brutalisé. Quand on est parti le soir et que l'on est arrivé de bonne heure sur

le lieu présumé de la pêche, l'équipage peut dormir : on *cabane* le bateau : on *abat* le grand mât, on le couche parallèlement à l'axe de la barque, puis, tout le long, on drape la voile qui forme ainsi une tente grossière, ouverte aux extrémités, sous quoi s'étendent les hommes. Leur lit est fait des planches mouillées du fond, leur bras sert d'oreiller et ils dorment paisiblement, bercés par la mer qui frappe contre les parois de bois et fait parfois tomber la crête de ses vagues sur la toile de la *cabane*. Les Douar-nistes qui pêchent volontiers loin du port et passent en mer la plupart de leurs nuits sont maîtres en l'art de *cabaner* une barque.

La pêche au maquereau

On pêche le maquereau par trois procédés : au filet flottant, au filet de sardine, à la ligne.

Pour utiliser la première méthode, chaque homme de l'équipage doit fournir ses filets : huit à dix. Tous ces filets sont attachés les uns aux autres et immergés. Droits dans l'eau, ils forment un mur flottant. Les maquereaux s'y jettent comme des lapins dans un collet. Le maquereau est un poisson vorace. Le moyen de le séduire est de lui présenter les tranches fraîches d'un de ses frères dépecé : il ne résiste pas à cet appât. Avant de lancer les filets, les pêcheurs s'assurent de la présence du poisson en

mouillant un hameçon garni d'un chiffon rouge : les gloutons se précipitent.

Aux flotteurs de liège qui marquent l'emplacement des filets sont fixés trois feux blancs : un à chaque extrémité, un au centre. Certains pêcheurs fixent aussi des sonnettes. Les filets s'en vont au gré des vagues. Et le bateau les suit. Les nuits où l'on pêche à *la dérîte*, on ne cabane pas le bateau ; personne ne dort. Dures nuits ! Quand le vent est défavorable, il faut amener les voiles et manœuvrer aux avirons de 32 pieds, qui emploient deux et trois hommes chacun pour lutter contre la vague. Les rameurs, les *teneurs*, les doigts engourdis par le froid, s'arc'boutent du pied au banc et trempés de brume ou de pluie, d'eau de mer et de sueur, tirent en ahannant.

Parfois, un vapeur ou un grand voilier qui va de Brest à Nantes ou à Bordeaux passe sur les filets et les déchire. Parfois, le bateau lui-même n'a que le temps de se jeter de côté pour n'être point écrasé dans la nuit par un navire légèrement dévié de « la grand'route », car si les barques de pêche sont en principe éclairées des deux feux réglementaires que le décret de 1883 sur les abordages prescrit, en fait elles ne s'éclairent guère que de « la pâle clarté qui tombe des étoiles » aux nuits où les étoiles se laissent voir. D'ailleurs, les abordages sont rares : le flair des pêcheurs bretons et leur oreille merveilleuse leur permettent de pressentir le danger et de l'éviter.

Pour pêcher le maquereau, selon la seconde méthode, on immerge à l'arrière un filet droit et l'on maintient par les avirons le bateau sous le vent. L'enfoncement des flotteurs décèle la présence du poisson.

C'est en été que l'on pêche à la ligne, à cinq milles au large environ. Chaque ligne, faite d'une solide cordelette, reçoit quatre hameçons munis de têtes de sardines que les maquereaux dévorent.

La pêche est-elle heureuse ? On revient de bonne heure. On a vu des bateaux rentrer avant midi. Est-elle languissante ? On passe la journée en mer, on se déplace, on poursuit plus loin la recherche du poisson, on l'attire en lui jetant l'appât, *la boëtte*. On se nourrit du gros pain que l'on a emporté et l'on boit l'eau du baril. Piètre nourriture, pensera-t-on, pour des hommes qui exercent un travail de force. Mais cette alimentation sommaire n'étonne pas le pêcheur : à terre il n'est pas sensiblement mieux traité.

On rentre. Si dure qu'elle puisse paraître, la pêche est un jeu pour les Bretons ; la grande difficulté n'est pas de prendre le poisson, mais de le vendre au mareyeur.

Le marché à l'oreille

Sauf dans les villes, il n'est point de *criée publique* dans les ports bretons. Les pêcheurs dé-

barquent leurs paniers remplis et les déposent à leurs pieds, sur le quai.

Les *mareyeurs* passent. Ce sont les négociants qui approvisionnent les Halles de Paris et les grands marchés. Les *mareyeurs* sont syndiqués pour la défense de leurs intérêts, les pêcheurs sont généralement isolés. Les *mareyeurs* — à Audierne et ailleurs, la plupart sont parents ou alliés — se concertent tous les matins sur les prix qu'il conviendra de payer aux marins, les pêcheurs ne procèdent à aucune entente préalable.

C'est alors que commence le *marché à l'oreille* (expression consacrée à Audierne). Le *mareyeur* examine le lot de poissons et en offre tout bas, à *l'oreille*, un prix au pêcheur. L'offre est si basse que l'homme refuse. Le *mareyeur* s'éloigne. Un autre s'approche et, toujours à *l'oreille* pour que nul n'entende, offre un prix plus dérisoire encore. Même refus, même départ. Mais l'heure s'avance et le poisson n'est pas vendu. Bientôt, le train de marée partira : si le lot n'a pas trouvé d'acquéreur, il ne restera plus qu'à jeter le poisson dans le bassin : le pêcheur ne possède ni l'emplacement ni les appareils qu'il faut pour le conserver même un jour.

Alors, tête basse, le pauvre homme vient retrouver le premier *mareyeur* : il accepte l'offre qui, tout à l'heure, lui semblait infime. Mais le *mareyeur* ne maintient pas ses prix ; le pêcheur est à sa merci, il en abuse, l'offre baisse.

Et le marin est forcé de céder le poisson à des prix qui font l'étonnement du spectateur :

0 fr. 75 à 1 fr. 30 la langouste qui, le lendemain, sera vendue 6 à 8 francs à Paris ; 1 fr. 25, 1 franc la douzaine de très beaux maquereaux, vendus à Paris, au détail, six et huit francs les douze.

Les petits maquereaux se vendent couramment 10 francs le mille et bien moins.

Les *mareyeurs*, maîtres absolus du marché, édifient ou accroissent très vite de solides fortunes. Après toute une nuit et une journée presque entière passées en mer, les pêcheurs qui nous permirent de les accompagner reçurent *seize sous* chacun. Ils reçurent aussi une copieuse rasade d'eau-de-vie. La plupart des marchés se scellent dans les « débits ». D'ailleurs, le *mareyeur* joint souvent à son commerce celui de « l'eau vulnéraire », et aussi celui des engins de pêche, celui des appâts, celui des voiles, celui du pain et des épices. Le pêcheur et sa femme sont tenus, par leur situation misérable, d'acheter tout à crédit : il leur faut passer par où le *mareyeur* veut qu'ils passent. On n'achète pas le poisson des pêcheurs « mal vus ». Les pêcheurs sont *bleus*, républicains ; les *mareyeurs* sont *blancs*, réactionnaires. A Audierne, nous connûmes des pêcheurs que les *mareyeurs* tenaient à l'écart du « marché à l'oreille », il leur fallait descendre jusqu'à Concarneau, jusqu'à Lorient même, pour vendre le produit de leur pêche. Au gré des *mareyeurs*, ces pêcheurs étaient coupables de pousser le « bleu » trop loin... jusqu'au rouge.

La répartition

Quand les hommes d'équipage apportent leur jeu complet d'engins — car c'est l'usage pour la pêche au maquereau, à la raie, au merlu ; c'est l'usage aussi pour la pêche aux crustacés, (homards, crabes, langoustes, « araignées »), qui s'effectue au moyen de pièges en bois dits *casters* — le prix de vente du poisson est partagé en autant de parts que le bateau porte d'hommes. Chacun reçoit une part, le patron en reçoit deux (la sienne et celle du bateau), le mousse reçoit une demi-part ou trois quarts de part, souvent part entière s'il a comme les autres apporté son jeu de filets. Si tous les filets ont été fournis par le patron, il garde la moitié du prix de vente atteint par le poisson et sa part sur le partage du reste. Pour la pêche au maquereau, qui n'impose au patron qu'une dépense d'appât insignifiante, cette part du lion semble excessive. Dans le quartier de Quimper — Saint-Guénolé, Kéridy, Le Guilvinec, etc. — elle s'amplifie encore : non seulement le patron reçoit, comme à Brest, à Douarnenez, à Audierne, la moitié du total et une part du reste, mais il perçoit, pour le bateau, une seconde part. Sur un gain de 100 francs, le patron recevra 25 francs ; les hommes d'équipage et le mousse 12 fr. 50 chacun s'ils ont tous apporté un jeu complet de filets. Si tous les filets ont été fournis par le patron, il recevra 50 francs d'abord et 7 fr. 70 d'autre part, soit 57 fr. 70,

chaque matelot recevra 7 fr. 70 et le mousse 3 fr. 85 sur toute la côte.

Dans le quartier de Quimper, le patron recevra en ce dernier cas 63 fr. 40, chaque homme d'équipage 6 fr. 70 et le mousse 3 fr. 35.

C'est l'extrême misère qui provoque, dans le quartier de Quimper, cet amoindrissement des salaires : nombre de pêcheurs sont trop pauvres pour acquérir des filets. Les patrons qui peuvent constituer sans le secours de l'équipage un *fillet de traine* pour la pêche au maquereau, témoignent ainsi d'une situation relativement aisée : il faut, en effet, fixer bout à bout 80 ou 100 filets ordinaires, chaque filet coûte, selon la qualité employée, 25 à 35 francs. Pour apprécier équitablement les dépenses qui incombent au patron, il convient de tenir compte de l'usure du bateau et de son grèvement indiquée d'autre part et de l'usure des filets qui, dans ces mers très agitées, ne peuvent guère servir plus de trois ans.

La pêche à la sardine

C'est fin janvier que l'on « essaie » le maquereau. Mais fréquemment, l'état de la mer empêche les coquilles de sortir avant mars ou avril. Les mois de violente tempête sont des mois de chômage pour les pêcheurs. Se nourrir devient un problème, tous les ménages s'endettent irrémédiablement. La pêche au maquereau se termine en juin. A ce moment, le prix du poisson, en raison de la chaleur qui en active la décom-

position, de la difficulté des transports, atteint les prix les plus bas : 1 franc, 80 centimes, 70 centimes la douzaine de gros maquereaux.

On va « essayer » la sardine dans la baie.

Les bateaux partent le soir ou à la mi-nuit pour arriver sur les lieux de pêche à pointe d'aube. Ils ont embarqué leurs grands filets bleus, couleur de l'eau, qui mesurent 40 mètres de long et comptent plus de 6.000 mailles. La corde supérieure — la *ralingue* — est munie de quelque deux cents flotteurs en liège destinés à marquer l'emplacement du filet et aussi, quand ils s'enfoncent, la présence du poisson. La ralingue inférieure est lestée de petits lingots de plomb.

Ils ont embarqué la *rogue*, l'appât norvégien fait d'œufs de morue que les spéculateurs accaparent pour le vendre aux pêcheurs à des prix centuplés. Ils ont embarqué aussi la farine d'arachide qui, mêlée à l'appât, permet d'économiser un peu de rogue, mais que l'on accuse de gâter le poisson. Ils embarquent enfin leurs provisions : le tonnelet d'eau fraîche, les pains de dix ou douze livres qui durent une semaine ; la graisse, le sel, le poivre ; sans oublier le petit fagot qui fait bouillir la soupe ; souvent sans oublier aussi, hélas ! la fâcheuse eau vulnéraire, par litres complets, que l'on vend vingt-cinq et trente sous dans les débits.

Le moussa prépare dans un baquet le mélange de farine et de rogue qui, tout à l'heure, attirera

le poisson, il l'arrose d'eau de mer et le porte à l'arrière, à la disposition du patron.

Le bateau a gagné le lieu de la pêche ; les voiles sont amenées, les grands avirons armés, le patron, debout à la poupe, lance d'un geste large le filet à l'eau et l'attache au bateau par une cordelette. Puis il sème à la poignée l'appât sur la mer. Plus de bruit pour ne pas effaroucher le poisson : les rameurs creusent les vagues avec précautions, la barque file, entraînant la ligne dansante des lièges. A plat-ventre sur le bordage, le patron guette l'eau verte (1). Des bulles d'air de ci, de là, surgissent : c'est la preuve que le poisson n'est pas loin : la sardine *répond*. C'est alors qu'il faut jeter la rogue pure, la fleur d'appât, pour retenir le poisson et l'engager à visiter le filet. A pleines mains, la rogue tombe à l'eau, elle entoure la barque d'un tapis huileux qui s'étend mollement sur les vagues. Les flotteurs semblent s'enfoncer..., on hisse un coin du filet, une grosse déception menace le pêcheur : les mailles sont-elles trop serrées ? La sardine ne peut s'y faire prendre. Sont-elles trop espacées ? Le poisson passe au travers. Il

(1) L'usage se répand dans les ports du Finistère de lancer le filet depuis le petit canot que la barque entraîne derrière elle. On détache le canot où le patron et deux hommes sont montés. Il est moins fatiguant de « tenir sous le vent » ce léger bachot qu'un bateau de 25 pieds. Les filets pleins sont démaillés à bord de la grosse barque.

faut alors ramener le filet, en lancer un autre et rejeter de la rogue : tout est à recommencer. Il arrive que deux, trois changements successifs soient nécessaires. Et quand enfin le filet utile est immergé, la sardine, lassée, est partie... Ces essais, les déplacements qu'ils nécessitent, souvenent coûtent jusqu'à 50 et 60 kilos de rogue.

Cependant, si les lièges s'enfoncent d'un mouvement lent et continu, le patron ressent les secousses légères imprimées à la cordelette : la sardine *maille*. Quand on estime le filet suffisamment chargé, on le hisse à bord, chaque maille est comblée par un petit poisson brillant comme l'argent et qui ne frétille plus quoi qu'on en ait dit : prise par les ouïes la sardine meurt dès qu'elle a maillé.

Deux matelots *démallent* le filet : il faut un habile tour de main pour faire tomber la récolte sans la gâter; de bons sardiniers ne touchent au poisson que pour le livrer aux usines. Tandis qu'un autre filet prend dans l'eau la place de celui qu'on vide, le poisson s'amoncelle au fond du bateau. Quelques poignées de gros sel épandues sur la cargaison, la pêche continue. Est-elle fructueuse ? On pourra rentrer de bonne heure au port : les premiers bateaux arrivés courent la chance de vendre au cours le plus élevé, les suivants recevront moins, les derniers devront peut-être jeter leur poisson par dessus bord, faute d'acquéreurs.

Mais si la pêche est médiocre, on reste en mer, on fait douze heures, quatorze heures, on se dé-

place et l'on navigue la nuit pour atteindre à l'aube un point que l'on espère plus propice au travail.

Des pêcheurs de Saint-Guénolé n'hésitent pas à pourchasser leur butin jusqu'au sud de Belle-Isle, à dix-huit heures de leur port. Ils y séjournent un mois et plus ; ce temps durant, pas une nuit ils ne couchent dans un lit : ils dorment tout vêtus dans le fond des bateaux. Et le mousse dort avec eux. Une fois par jour, il prépare le repas, l'éternelle *cotriade* ou soupe au poisson : on « roussit » la graisse dans le chaudron, on y jette les oignons, puis les poissons pêchés à la ligne et on fait bouillir l'eau sur le petit feu allumé à l'avant. Au cours de la campagne, ce gamin perd l'habitude des draps. Quand l'équipage est à terre, c'est lui qui garde le bateau. Si le bateau ne mouille pas à quai, c'est lui qui conduit, en canot, tous les matelots à la cale. Et quand tous ont débarqué, il remonte dans la barque où il passera la nuit. Quand tous sont ivres, lui, pas étonné, les sert, sans sourire ni récriminer.

Les Douarnenistes descendent en vue des côtes d'Espagne. Durant l'été 1910, des pêcheurs de l'île de Sein allèrent chercher la langouste devant les côtes du Portugal. Une goëlette portugaise leva leurs casiers. Ils la poursuivirent; quand il se vit près d'être rejoint, le misérable braconnier jeta derrière lui une cartouche de dynamite qui éclata à vingt mètres des insulaires. Les Français n'eurent d'autres recours, rentrés chez eux, que

de déposer une plainte auprès du Syndic des gens de mer.

Pour ne pas connaître d'épisodes aussi dramatiques, la pêche à la sardine le long de la côte bretonne est contrariée souvent par un terrible ennemi, le *béluga*. C'est une sorte d'énorme dauphin qui pullule dans la baie. Tous ceux qui sont allés de Brest à Douarnenez par le petit sabot à vapeur qui fait sauter ses passagers comme des noix dans un sac, ont rencontré des bélugas. Ces malencontreux cétacés se nourrissent essentiellement de sardines et, de préférence, de sardines mortes. Ils attendent le moment où le poisson a *maillé*, et quand le filet chargé va être hissé à bord, ils se précipitent et avalent tout, filet et poisson ! Non seulement la récolte est perdue, mais l'engin de pêche, l'instrument de travail est détruit : on ne remonte que la ralingue supérieure et sa garniture de flotteurs. On a essayé de divers moyens pour combattre les bêtes malfaisantes. Le dernier est représenté par un torpilleur qui pourchasse de son mieux les bélugas ; il tue un sujet de temps en temps, les survivants ont tôt fait de le remplacer. Le béluga est le fléau des pêcheurs de Douarnenez.

La vente aux fritureries

Les barques rentrent. Les gérants des usines les attendent. Les industriels qui préparent les

conserves sont groupés en un syndicat patronal fort discipliné. Leur solidarité exerce une influence sur le prix de vente des poissons : le pêcheur sait qu'il aura peu d'avantage à refuser l'offre de telle usine pour traiter avec telle autre ; les prix se valent.

Dès que les bateaux sont à portée de voix, les offres et les réponses se croisent : dix francs, quinze francs, dix-huit francs, vingt francs le mille. Les sardines sont mises par paniers de deux cents que l'on passe à l'eau de mer et portées aux usines. Si les bateaux nombreux rentrent chargés de butin, les prix baissent. Ils décroissent avec rapidité, ils atteignent trois francs le mille. Alors c'est le désespoir : la journée de travail des matelots sera payée quinze ou vingt sous ; quant au patron, il ne récupérera même pas ses dépenses d'appât.

En 1903 et jusqu'en 1908, la sardine manqua sur les côtes. La misère des populations fut si douloureuse que la nouvelle en parvint dans les villes. On se livra à des dissertations éloquentes sur la disparition du poisson ; on incrimina le gulf-stream, les courants sous-marins, la catastrophe de la Martinique même. On donna des fêtes brillantes au profit des marins ; on écrivit sur eux, sur « Armor en larmes », des pages émues et littéraires. Puis, on les oubliâ. A grand peine ils se nourrissaient du produit de la pêche au maquereau. En 1909, la sardine revint, en telle abondance que l'on n'en avait jamais tant vu ! Les pêcheurs de tout le littoral frémirent

de joie : c'étaient les années grasses qui succédaient aux années maigres, si maigres ! Point : les usiniers syndiqués achetèrent le poisson à de telles conditions que mieux valait pour les pêcheurs ne pas prendre la mer. D'ailleurs, la majorité, faute d'acquereur pour leur butin, devaient le rejeter par dessus le bord. En même temps, le prix de la roque atteignait des sommets.

Les pêcheurs désespérés se mirent en grève ; les ports reçurent aussitôt des garnisons importantes. Mais la présence des cavaliers ne résolut pas le problème de la vie des matelots qui, par manifeste, prirent à témoin de leur misère les populations :

Notre situation est lamentable, écrivaient les grévistes de Belle-Isle. Pendant des années, ne trouvant pas de sardines, ça été la misère; aujourd'hui, la sardine est venue, mais les usiniers ne nous en donnent même pas le prix de la roque que nous jetons à la mer pour la prendre.

Revenu des usiniers

Ceux de Douarnenez établirent que le désir des négociants d'accroître leurs bénéfices était la seule cause de l'avilissement des prix. Le tableau ci-dessous, que leur syndicat nous a communiqué confirme leurs affirmations :

La boîte vide revient à l'industriel, au maximum, à 0 fr. 12
 Le poisson qu'elle reçoit..... 0 fr. 07
 L'huile qui l'emplit..... 0 fr. 08
 Frais généraux, main d'œuvre, loyer, patente, éclairage, etc. : 25 p. 100..... 0 fr. 07

Prix de revient total..... 0 fr. 34

La caisse revient à 0 fr. 34 × 100 = 34 francs.

Elle est vendue 45 à 50 francs.

Bénéfice moyen par caisse : 43 fr. 50.

Etant donné une usine d'importance moyenne occupant 25 ouvriers, chacun d'eux ferme 800 boîtes par jour. Production hebdomadaire : 800 × 25 × 6 = 120,000 boîtes, soit 1,200 caisses qui reviennent à 40,800 francs et sont revendues 57,000 francs. Bénéfice par semaine : 16,200 francs.

Le défilé de quelques cortèges provoqua à Douarnenez des charges de gendarmerie si brutales que le maire démissionna pour n'assumer aucune part dans les mesures de « répression ». Alors, le sous-secrétaire d'Etat à la Marine Chéron accourut, discourut, bourdonna et obtint la constitution de commissions mixtes chargées de limiter la pêche de chaque bateau et de fixer le prix d'achat du poisson. Ces commissions fonctionnèrent cabin-caha. Et les tempêtes précoces, immobilisant les pêcheurs au port, réglèrent le conflit pour l'année. En janvier 1910, le septième Congrès des *Fabricants de conserves de sardines*, qui se tint à Nantes, exécuta les commissions mixtes :

Ils ne se sont pas montrés, dit le compte rendu, hostiles au principe de la formation des commissions

mixtes, mais ils ont décidé de n'accepter la formation de ces commissions que sous la réserve formelle que chaque fabricant resterait *absolument libre* de diriger ses achats suivant ses ressources et les demandes de sa clientèle.

Si le prix d'achat cesse d'être fixé d'un commun accord entre les pêcheurs et les usiniers, mais demeure à la merci de ces derniers seuls, on se demande à quoi serviront les commissions mixtes ?

Revenu d'un patron pêcheur

Aucun effort n'a été tenté pour taxer la rogue. L'appât est accaparé en Norvège par des négociants qui mettent en vente des quantités réduites afin de maintenir les cours élevés et de réaliser un bénéfice que l'on peut évaluer à cinq cents pour cent. Le baril de rogue pèse environ 120 kilogrammes. On distingue trois qualités vendues à raison de 90, 105 et 115 francs à Douarnenez. A Saint-Guénolé, on les vend 105, 110 et 120 francs. Dans le Morbihan, on a vendu la rogue 140 francs ! L'accaparement n'est pas un fait nouveau. Dans sa thèse sur *l'Industrie de la pêche dans les ports bretons*, M. Théodore Le Gall signale les doléances des pêcheurs qui, à la fin du XVII^e siècle, ne pouvaient acquérir la rogue, en raison de son prix exorbitant. En 1727, une ordonnance royale décida qu'à l'arrivée des bateaux norvégiens « les pêcheurs seraient servis avant les négociants ».

Actuellement, la seule mesure que l'on ait prise contre l'accaparement de la rogue, fut l'attribution d'une prime aux marins français qui préparent l'appât dans les pêcheries de Terre-Neuve, en concurrence avec les fabricants norvégiens. Mais la prime fort appréciable — 20 francs par 100 kilogrammes — allant uniquement aux armateurs, les équipages se désintéressent de la rogue.

En 1910, on parlait beaucoup, sur la côte basse-bretonne, d'un appât artificiel qui aurait fait merveille dans les eaux de Belle-Isle et dont le prix de revient serait très bas. C'est là, sans doute, que se trouve le remède le plus efficace contre l'accaparement : les trasteurs de rogue baisseraient leurs prétentions si un produit similaire au leur se révélait efficace à l'expérience.

Pour une campagne de trois mois actifs, un patron de Saint-Guénolé utilise environ 20 barils de rogue qui se répartissent ainsi :

5 barils de 1 ^{re} qualité à 120 fr. ...	600 fr.
10 — de 2 ^e — à 110 fr. ...	1.100 fr.
5 — de 3 ^e — à 105 fr. ...	525 fr.
	2.225 fr.

20 sacs de farine d'arachide à 16 fr. 75
le sac (75 kil.) 335 fr.

Dépense totale d'appât 2.560 fr.

Attribuons à son bateau une prise quotidienne de 12.000 sardines, vendues à raison de 10 francs

le mille, ce qui est un bon prix moyen, car s'il arrive que le mille monte à 20 francs — les années de disette, il monta même à 40 francs, dans certains ports, mais en ces années-là, on ne prenait pas 1.000 poissons durant toute la campagne — il lui arrive plus souvent de tomber à 3 francs. La barque aura produit : 120 francs par jour, durant 78 jours ouvrables, soit 9.360 francs ; le patron prélève la moitié, soit 4680 francs. Le reste est partagé en huit parts et demie dans le quartier de Quimper ; en sept parts et demie dans tous les autres quartiers de la préfecture maritime de Brest. Le patron recevra quatre dix-septièmes, soit 1.101 fr. 20, Son revenu total sera donc de 5.781 fr. 20, lesquels il convient de déduire le prix de l'appât : 5.781 fr. 20 moins 2.560 francs, reste 3.221 fr. 20. Il faut aussi prélever sur ce gain le coût de l'entretien et du renouvellement des bateaux et des engins de pêche. Chaque matelot recevra donc 550 fr. 60 et le mousse 275 fr. 30 (quartier de Quimper).

Tel est le revenu d'une bonne saison. Mais que la pêche soit irrégulière, que la tempête maintienne les coquilles au port un ou deux jours par semaine, que le poisson manque, ou qu'il abonde, le revenu de la barque diminue et le salaire des hommes s'abaisse avec rapidité. Les années où la campagne de sardine rapporte 200 francs sont fréquentes. En 1909, année d'abondance extrême, la semaine la meilleure fut, à Saint-Guénolé, de 22 francs pour les mate-

lots, avec 15.000 poissons par jour. La moyenne des gains hebdomadaires oscilla entre 10 et 13 francs.

Certaines années, l'état de la mer ne permet de pêcher la sardine que durant un mois et demi à peine.

La pêche du goémon

Quand le matelot ne pêche ni le maquereau, ni la sardine, il récolte le goémon qui sert à la préparation de la soude et de la teinture d'iode.

Les barques mouillent à deux ou trois milles des côtes. Les hommes, vêtus de *citres* blancs, harponnent la plante verte, tournent leur grappin et amènent leur pêche à bord. Ils ne tardent pas à se tremper des pieds à la tête. Le goémon est mis en tas sur le rivage, puis étendu au soleil. Les femmes et les vieillards veillent sur lui, car il ne faut pas que la pluie l'atteigne et dès que les nuages se font menaçants, on le rentre jalousement. On le ramasse tous les soirs, sur des brancards que les Bigoudènes au visage fermé, à la coiffe de velours, portent à deux. Sec, on le brûle dans des fourneaux de cinq mètres de long, creusés au long des grèves. Pleines de goémon, recouvertes de terre, les fosses embrasées dirigent vers le ciel des colonnes de fumée blanche et légère. On les voit de très loin. Près d'elles, se détache en dure silhouette sur le sommet de la côte, le gardien du feu, debout, les deux mains appuyées au pommeeau de son bâton, immobile sous le chapeau breton aux

deux rubans de velours pendants. On dirait le prêtre d'une religion d'antan veillant sur un bucher propitiatoire.

Les usines achètent le goémon brûlé au prix moyen de 3 francs les 50 kilogrammes. Les pêcheurs peuvent réaliser 150 francs durant la saison. Mais cette ressource ne saurait être ajoutée à celles que procurent la pêche au maquereau et à la sardine : on récolte le goémon du mois de mai au mois d'août, au temps des autres pêches. Il faut choisir entre elles.

Budgets de matelots pêcheurs

Nous avons tenté d'établir un budget de matelot pêcheur. La base de leur nourriture est la pomme de terre que l'on consomme aux trois repas : le matin, soupe aux pommes de terre ; à midi, pommes de terre cuites dans la soupe et écrasées avec du sel et des oignons ; le soir, pommes de terre cuites dans la cendre et soupe maigre. Parfois, le dimanche, soupe grasse, à titre exceptionnel. De l'eau pour boisson. On ne peut élever un porc, car l'élevage en est trop coûteux. Le porc ne se contente pas d'épluchures, il veut du son et de l'orge. Mais surtout, on ne saurait le faire cuire : le bois est rare sur la côte, il faut aller le chercher à Quimper, le charroi coûte 7 à 8 francs. C'est impossible. Ceux qui peuvent se charger d'un loyer de 200 francs, obtiennent avec leur maison un terrain qu'ils ensemen-

cent. Ils récoltent 90 livres d'orge et 4 sacs de pommes de terre. Ils peuvent élever une vache. Notre famille-type est composée de six personnes : c'est une petite famille, car les pêcheurs sont prolifiques, les familles de neuf, douze, quatorze enfants sont communes, hélas ! sur nos côtes. Nous expliquerons tout à l'heure notre regret. Deux des enfants travaillent. Le budget annuel de la famille s'équilibrera ainsi :

Bonne année.

Salaire du père pour la pêche à la sardine..	550 fr.
— autres pêches	200 »
— du fils pour la sardine.....	275 »
— autres pêches	100 »
— fille à l'usine.....	110 »
	<hr/>
	1235 fr.

Année médiocre.

Salaire du père à la sardine.....	300 fr.
— autres pêches	150 »
— du fils pour la sardine.....	120 »
— autres pêches	60 »
— fille	70 »
	<hr/>
	700 fr.

Dépenses.

Loyer	70 fr.
Nourriture	700 »
Vêtements et entretien de toute la famille..	200 »
Réparation et achat de filets.....	100 »
Menus plaisirs du garçon.....	50 »
Retenue pour la caisse des Invalides.....	30 »
	<hr/>
	1450 fr.

On remarquera que nous avons présenté une famille quasi-exemplaire, sur six personnes, il n'en est que deux hors d'état de travailler; la mère accomplit toutes les besognes du ménage, lave et raccommode le linge, le père et la fille aînée rapportent à la maison la *totalité* de leur salaire, et le fils, en ne dépensant que cinq francs par mois pour ses plaisirs personnels, offre à ses camarades le modèle d'une rare sagesse. Mais ces chiffres permettent de calculer le budget des familles quand le père doit pourvoir seul aux besoins de tous, quand la présence d'un ascendant âgé augmente le chapitre des dépenses, quand enfin le cabaret retient la grosse part, si ce n'est la totalité, des salaires. Nous eussions pu facilement établir de ces budgets, dressés chez ceux-là mêmes qui se montrent les plus sobres et qui, malgré un travail incessant et dangeux ne peuvent *jamais* gagner assez pour acquitter leurs dettes; chez ceux qui arrivent à supprimer le coûteux chapitre du pain et ne mangent que des pommes de terre. Nous avons préféré emprunter l'un de ces budgets, non point exceptionnels, mais normaux, à M. Léon de Seilhac, délégué permanent du *Musée Social*, observateur expérimenté des phénomènes économiques, peu suspect de démagogie :

« Il me fit pénétrer, écrivit-il dans sa brochure *Les Pêcheurs de sardines*, publiée par « L'Action populaire », dans un taudis infect. Le père, âgé de quarante-et-un ans est simple pêcheur; la mère et la fille aînée, âgée de seize ans, vont à l'usine.

Quatre enfants sont encore trop jeunes et vont à l'école. La grand'mère, âgée de soixante-cinq ans, s'occupe du ménage et, pendant que la mère est à la maison, mendie et demande à la charité des vêtements pour les enfants.

« Le père ne gagne que 400 francs, la mère et la fille aînée 385 francs. Le chiffre des recettes ne s'élève donc qu'à 785 francs.

« Les dépenses de ce ménage peuvent être ainsi apprécées :

Nourriture	600 fr.
Logement	60
Chauffage	0
Eclairage	20
Habillement	150
Menus plaisirs	20
<hr/>	
Total	850

(les enfants vont chercher du bois)

« D'où un déficit de 65 francs, dû, principalement, au boulanger. Et il en est presque partout ainsi. Tout l'hiver, ces familles ne vivent que de crédit. »

Quand le boulanger refuse le crédit, quand le problème de la nourriture devient chaque jour plus difficile à résoudre, le pêcheur affolé cherche à louer ses bras, s'offre à qui veut l'employer. Mais le pauvre homme ne sait que manœuvrer les voiles, goudronner un bateau, lancer un filet. Certains tentèrent de se faire mineurs : ils descendirent à Courrières dans les fosses profondes et noires, comme la nuit ne l'est jamais en Bretagne. Il fallut, avant trois mois, les rapatrier :

ils seraient tous morts dans les trous à charbon. Alors, leur suprême ressource est un rengagement dans l'armée coloniale : ils reçoivent une prime qui permet à la femme et aux petits de vivre pendant que le père va chercher les fièvres aux colonies.

Un rengagement de deux ans dans l'armée coloniale rapporte 320 francs.

A Saint-Guénolé, nous pêchâmes la sardine avec un matelot qui achevait, par un congé de convalescence, sa seconde année de service supplémentaire.

A cinquante ans, le pêcheur voit diminuer ses soucis : il devient « demi-soldier ». On sait que moyennant le paiement obligatoire d'une cotisation de 1 fr. 50 par mois à la Caisse des Invalides de la Marine — augmentée d'une cotisation de 0 fr. 30 à la Caisse de Prévoyance — un inscrit maritime quinquagénaire qui compte au moins trois cents mois de navigation active reçoit une pension minimum de 360 francs. Elle s'augmente de suppléments alloués en raison de la durée de son service militaire, de son grade à l'Etat et peut atteindre, en quelques cas, un maximum de 636 francs (1).

Si l'inscrit meurt en mer, alors qu'il comptait

(1) Le novice verse 75 centimes et le mousse 50 centimes par mois. Le patron à la pêche, au bornage, au pilotage verse 3 francs ; sa pension va de 400 à 696 francs. Les inscrits ayant accompli au moins 180 mois de services et que des infirmités empêchent de naviguer ont droit à une retraite proportionnelle.

déjà ses trois cents mois de navigation, et il peut les compter dès sa trente-sixième année, sa veuve reçoit 290 francs ; 320 francs si le défunt était patron. Elle reçoit un supplément de 4 francs par mois pour chaque enfant âgé de moins de treize ans (1). Les veuves ainsi « rentées » sont fort recherchées en mariage : c'est elles qui font les « bons partis ». Certes, elles aimaient leur mari. Mais quand il vivait, quelle misère dans la maison. Maintenant qu'il est mort, c'est presque l'aisance. La pension ne connaît pas de mauvais temps ; elle « tombe » hiver comme été. Aussi les nombreuses veuves qui se remarient épousent-elles des patrons pêcheurs à l'aise, ou des « fonctionnaires » : le brigadier des douanes, le sous-officier de gendarmerie, le gardien-chef du phare ; des « hommes en place ». Et, pour toujours, elles cessent de connaître la misère. Elles sont définitivement tranquilles avec leurs enfants.

Sans doute, ces veuves que dote la mort brutale de leur mari ne sont-elles point conformes aux portraits que les romanciers, les poètes, les « bardes » pleureurs ont tracés d'elles. Mais ce destin n'est-il pas amèrement tragique qui veut,

(1) Les veuves sans enfants ne peuvent toucher la pension qu'à partir de leur quarantième année : celles dont le mari ne comptait pas 300 mois de navigation reçoivent un secours annuel de 400 francs qu'elles perdent si elles contractent une nouvelle union.

pour que la femme et les enfants connaissent la paix du lendemain, que l'homme périsse en mer?

Les « sardinières »

En nos budgets, s'incorporent les salaires que la fille gagne à l'usine. C'est elle qui prépare la conserve de sardines. Dès que les poissons viennent aux *fritureries*, on les éparpille à la volée et on les saupoudre de sel fin. Les ouvrières les décapitent ; elles se servent d'un couteau tranchant qui, manié habilement, doit retirer du même coup la tête et les intestins. Les sardines sont portées au bain de saumure, dans des demi-tonneaux appelés *hailles* qui peuvent contenir 6 à 8.000 poissons. Elles y séjournent une heure et demie ou deux heures. On les retire, on les lave, de préférence à l'eau douce, on les fait sécher, soit dans des étuves, soit sur des *grils* en plein air. Puis on les plonge dans l'huile d'olive bouillante — pure ou coupée — on les fait égoutter, on les sèche, on les dispose dans des boîtes de fer blanc garnies à l'avance d'un clou de girofle, d'un brin de laurier et d'un grain de poivre. Les ouvrières doivent prendre soin de placer les sardines « égratignées » au fond et de faire « la parure », — c'est la couche supérieure, — avec les poissons les plus appétissants. Les boîtes passent sous un jet d'huile qui les remplit. Après douze ou vingt-quatre heures — il faut à l'huile le temps de bien imprégner le

poisson — les ferblantiers-boitiers par une soude hermétique, fixent le couvercle.

Les boîtes sont alors soumises à l'ébullition qui en stérilise le contenu. Elles séjournent une heure et demie ou deux heures — suivant leur format, suivant aussi la nature du poisson qu'elles contiennent — dans des autoclaves à 110 ou 115°. Après différentes manipulations secondaires, elles sont prêtes pour la consommation.

Jusqu'au moment où les soudeurs s'en emparent, les sardines ont été manipulées par des ouvrières recrutées dans les familles des pêcheurs et, en nombre plus élevé, parmi les paysannes des villages voisins. Certains gérants d'usines appellent des « sardinières » de l'intérieur lointain des terres et les logent en de sommaires dortoirs. Le travail de ces ouvrières est subordonné à la pêche : si le poisson ne « donne » pas, on chôme. S'il abonde, on travaille du matin à la pleine nuit et souvent encore du soir à l'aurore. Les journées qui commencent à 6 heures du matin pour s'achever à 10 heures, à 11 heures du soir, sont communes en pleine saison. Les journées qui s'achèvent à 2 heures, à 3 heures du matin ne sont pas rares. Les sardines ne peuvent, sans se gêner, attendre, au temps des chaleurs. « Il arrive, nous racontèrent les pêcheurs, qu'en descendant au quai pour embarquer à 3 heures du matin, nous rencontrons les filles des usines qui rentrent chez elles en se tenant sous le bras et en chantant. »

Elles sont engagées pour recevoir 1 fr. 50 par mille de sardines *emballées*. Mais comme elles n'ont aucun moyen de contrôler leur production, leur salaire est laissé à l'entière discrétion du gérant de l'usine. Les ouvrières reçoivent par semaine de 5 à 12 francs. La moyenne est de 7 à 8 francs. Les semaines où elles travaillent jour et nuit, même le dimanche, leur valent 12 à 13 francs. La semaine la meilleure, durant la campagne 1909, pour une ouvrière de Saint-Guénolé, fut de 12 francs. Elle avait travaillé six jours de 6 heures du matin à 2 heures de l'autre matin, soit 20 heures. C'est le tarif du pays. Aucune indemnité n'est allouée aux ouvrières qui, présentes par ordre à l'usine, attendent en vain, tout le jour, l'arrivée du poisson. Certaines reçoivent 4 francs à la fin de la semaine. Alors, elles pleurent. Pour les apaiser, le gérant leur donne vingt sous de plus. Et le lendemain, elles recommencent leur journée de dix-huit ou de vingt heures.

Les ferblantiers-boîtiers

La petite industrie de la pêche côtière telle que nous avons essayé de la décrire, tend lentement, mais avec certitude, à se transformer en une grande industrie qui sera le monopole de quelques riches armateurs : déjà, des chaufours à vapeur, montés par des équipages rétribués au mois, draguent le fond de la mer, détruisant les

jeunes poissons, anéantissant certaines espèces, tels les merlus qui pullulaient jadis sur la côte de Penmarc'h et que les pêcheurs ne trouvent plus aujourd'hui.

Les premiers atteints par cette transformation de l'industrie sont les ferblantiers-boîtiers qui se voient éliminés des usines par l'usage de la *machine à servir*. Au début de la saison de pêche, les propriétaires de fritureries engagent dans les villes, à Nantes, aux Sables-d'Olonne, à Lorient, des ferblantiers pour « faire campagne ». Ils ne leur attribuent aucune indemnité de déplacement : ils remboursent le prix du billet de chemin de fer. Ils ne garantissent pas aux ouvriers une besogne régulière : le soudeur travaillera « selon les éventualités de la pêche ». Tant mieux si la pêche donne aujourd'hui : les boîtiers « feront une bonne journée » ; tant pis si durant trois jours — ou durant trois semaines — elle ne « donne » pas ou si le poisson n'est pas celui que le patron veut conserver : les boîtiers, bras croisés, ne gagneront pas un sou (car des bourgs tels qu'Audierne, Douarnenez, Guillec, Concarneau, etc., n'offrent au travailleur aucune chance « d'embauche »). Il leur est interdit, soit de retourner à la ville, soit d'accepter du travail de l'usiner voisin, qui manque d'hommes : un *engagement* écrit lie l'ouvrier au patron : par cet engagement, le boîtier consent à perdre une partie de son salaire si, même en cas de chômage prolongé, il « interrompt la campagne » ou se loue à quelque autre patron. Pour

garantir l'exécution de cette clause, on opère sur les salaires une retenue de 10 p. 100 ; elle atteint 20 p. 100 chez certains. Le montant en est remboursé au boîtier fidèle à la fin de la campagne, mais pas intégralement : on en déduit les amendes qu'il a encourues pour « malfaçons » dans sa besogne ; toute boîte dite *couteuse*, qui ne supporte pas l'épreuve de l'autoclave, vaut à l'ouvrier une défalcation sur son salaire de 0 fr. 25 ou 0 fr. 50, elle peut atteindre 2 francs pour certaines boîtes de choix. Le revenu annuel d'un ferblantier-boîtier, déduction faite des retenues, étant donné d'une part le chômage, d'autre part le travail d'hiver — fabrication des corps de boîtes, payés à raison de 1 franc le cent — varie de 800 à 1.100 francs, suivant l'abondance du poisson. En 1908, la moyenne à Concarneau fut de 300 francs. Elle fut de 750 francs en 1909.

Depuis une vingtaine d'années, la machine à fermer les boîtes, la *machine à servir* ou *sertisseuse*, est en œuvre dans les usines où l'on prépare, en boîtes rondes, les conserves de légumes. Depuis 1905, elle est installée dans les fritureries de sardines. Le fond et le couvercle de la boîte sont munis — en une rainure — d'une bandelette de caoutchouc ou plutôt d'un mélange à base de caoutchouc, très cassant et à peine élastique, destiné à produire l'obturation. Une forte pression de la machine applique le couvercle sur le corps de la boîte et provoque l'emboîtement. La machine à servir peut fermer en une heure de 450 à 1.200 boîtes, suivant que l'on emploie l'un

de ces trois systèmes : Norvégiennes, Vorgues ou Blissés. Elle remplace 90 ouvriers sur 100. Les usiniers renvoient leur personnel de soudeurs et n'en conservent que 3 là où 38 travaillaient chaque année.

Les boîtiers protestèrent contre l'usage de la machine, non parce qu'il les réduit au chômage et à la misère, mais parce qu'ils accusent les boîtes serties de ne point opposer à l'air un obstacle imperméable, de ne point assurer la conservation parfaite du produit. Des expériences de chimistes étayent fortement ces accusations.

Dès 1891, le Dr Chassaing, qui était alors président de la Société d'Hygiène de l'Enfance, député du IV^e arrondissement de Paris, déclarait en une conférence qui produisit grand émoi.

Cette fermeture est-elle hermétique ? On voit qu'il ne s'agit pas là d'une soudure ou d'une pénétration de corps d'une nature différente, mais simplement d'une juxtaposition, d'une sorte d'agrafage. Dans de telles conditions, il apparaît clairement que la fermeture, quelque solide qu'elle soit, ne peut être durable. L'agrafe n'est pas suffisante pour empêcher l'entrée de l'air, qui provoque une fermentation, augmentée par le contact du caoutchouc et du liquide conservateur.

Une analyse de M. Léon Padé, ancien chimiste principal du Laboratoire municipal de Paris, directeur du Laboratoire d'analyses chimiques de la Bourse du Commerce, conclut nettement à la non-herméticité des boîtes.

M. Le Bail, député du Finistère, conta en une

brochure sur *l'Industrie Sardinière*, les expériences dont, en avril 1909, il fut, à Nantes le témoin.

Aucune boîte soudée à la main n'a laissé de traces d'huile à l'extérieur. Des feuilles de papier de soie ou de papier à cigarette, ont été vainement promouées à l'endroit de la soudure. Au contraire, *toutes les boîtes serties* ont laissé paraître des suintements d'huile visibles à l'œil ou constatés à l'aide du procédé ci-dessus décrit.

Ces suintements administrèrent l'incontestable preuve de la non herméticité des boîtes serties. L'usage des sertisseuses se répand cependant chaque année davantage. Le souci de l'hygiène publique n'empêche pas le développement d'un procédé industriel générateur de gros bénéfices. Les usiniers, d'ailleurs, hors d'état de réfuter les conclusions qu'imposent les expériences décrites, objectent que les stocks de boîtes serties sont livrés à la consommation avant que l'air ait pu exercer son action nocive.

Les ouvriers tentèrent un suprême effort de conciliation : ils acceptèrent que, sous la présidence du Ministre du travail, une conférence composée de délégués patronaux et ouvriers, déterminât la part de la machine et celle des soudeurs dans la fermeture des boîtes ; ils firent très large la « part du feu ». La conférence se réunit à Quimper en août 1909. Les 41 industriels, propriétaires des 108 usines disséminées sur la côte, n'avaient envoyé sept délégués que sur l'invitation pressante du Ministre-Président.

Leurs représentants n'apportaient aucun projet. Les délégués ouvriers présentaient une formule de contrat. Les patrons la repoussèrent. Les ouvriers offrirent un second texte « amendé ». Non seulement ils acceptaient la *machine à sertir*, mais ils consentaient à la conduire. Ils prenaient l'engagement, en cas de grève, de ne point quitter l'usine avant d'avoir fermé toutes les boîtes pleines, afin qu'aucune ne fût perdue de leur fait. Ils convenaient de ne plus former d'apprentis. Ils demandaient seulement qu'on leur réservât la fermeture de 800 boîtes par homme et par jour pour assurer leur salaire ; la machine devait fermer l'excédent. Les patrons exigèrent que latitude leur fût accordée de faire sertir le tiers des boîtes par la machine, aucun minimum n'étant assuré aux ouvriers. Ceux-ci cédèrent encore ; 18 patrons acceptèrent le contrat, 15 le repoussèrent sans en proposer d'autre ; 6 ne daignèrent pas répondre. Les ouvriers demandèrent alors si, au cas où ils déclareraient la grève chez les patrons dissidents pour les contraindre d'adopter le contrat signé par 18 de leurs confrères, ceux-ci proclameraient le lock-out ? — Nous le prononcerions immédiatement, répondirent les délégués patronaux.

Les pourparlers, inutiles, ne furent pas poursuivis.

Que peuvent les soudeurs ? L'un des secrétaires de *l'Union des Métaux*, A. Merrheim, l'auteur patient et perspicace de travaux nombreux sur l'organisation et le fonctionnement de la

grande industrie, leur conseilla, en conclusion d'une étude très détaillée qu'il publia sur leurs travaux dans la *Vie Ouvrière* (1).

« Que faut-il faire, alors ? Il faut que le soudeur accepte la machine en imposant des salaires rémunérateurs. Que les patrons ou négociants en conserves créent ou provoquent la création d'industries nouvelles dans les localités où ils ont leur usine. C'est là qu'est le remède. Je doute fort que les patrons l'acceptent. Ils refusent de payer des salaires raisonnables. Quant aux industries nouvelles : « que ferions-nous, me disait l'un d'eux, au moment de la saison des sardines, s'il y avait d'autres industries à côté de la nôtre ? Nous manquerions de personnel. »

L'alcool

Voici venu le passage le plus douloureux de ce chapitre. Faut-il l'éviter ? Non : ce n'est point en ignorant volontairement les maux qu'on les soigne. Le mal affreux, le mal mortel qui décime les populations bretonnes, c'est l'alcoolisme.

(1) *La Vie ouvrière*, revue bi-mensuelle. L'étude de Merrheim fixe non seulement la situation des soudeurs dans chacun des principaux ports sardi-niers bretons, mais encore les phases de leur conflit avec leurs employeurs, en 1909. Elle a paru dans le n° 3 (5 novembre 1909).

Null part en France il ne règne aussi souverainement qu'en cette admirable et malheureuse région. Hommes, femmes, enfants de douze ans boivent une eau-de-vie violente qui coûte deux sous le verre, le grand verre dans quoi on boirait du vin sans s'étonner. A Douarnenez, il y a un débit pour trois maisons. D'ailleurs, le débit est instillé partout : chez le boulanger, on boit, chez l'épicier, chez le mareyeur, chez le marchand de filets, partout, partout. Le vin est cher, la bière peu répandue : « l'eau vulnéraire » coule. On l'embarque à bord. Quand nous partions à la pêche, on nous disait : « Il faut emporter un litre de goutte si vous voulez être bien avec l'équipage ». Nous protestions, nous offrions de payer le prix de notre passage. Non : il fallait de l'eau-de-vie.

« Le litre de goutte » ne durait pas assez pour la moitié du chemin. Le mousse emplissait un verre et allait l'offrir au patron qui d'un seul trait le gobait. Puis le verre, rempli dès que vide, passait de main en main.

— Et toi ? demandait-on au mousse.

Il ne tenait qu'à lui de boire sa part. Quand la bouteille était asséchée, on en débouchait une autre. Et le mousse recommençait la tournée.

Les dimanches, les jours de fête, les Pardons, sont prétextes aux saouleries les plus abominables ; le 14 Juillet est fêté dans les ports par des régates où s'affirme la science manœuvrière des matelots : il y a de la beauté dans leurs gestes rapides et précis qui hissent les voiles, les

abattent, les redressent ; ils sont encore à jeun. Dès six heures du soir, on les rencontre regardant leur maison : l'homme et la femme ivres à tomber s'étaient en traînant leurs enfants qu'ils ont fait boire avec eux.

Qui lutte contre le fléau ? Les hommes politiques ? Ils donnent leurs réunions dans les débits où les électeurs boivent à leur santé... et à leur compte. Mieux : des distributeurs de bulletins de vote sont porteurs de tickets imprimés, échangeables contre des verres d'eau-de-vie, que certains candidats offrent gratis aux électeurs.

Les prêtres ? Ils donnent souvent eux-mêmes l'exemple de l'intempérance ou ils se refusent à la combattre chez leurs ouailles : un administrateur de l'Inscription maritime d'Audierne nous confia que, constatant l'inefficacité de ses exhortations contre l'alcoolisme, il supplia le recteur de les appuyer par un prêche à la grand-messe. Le recteur lui répondit : « Si je parle contre la boisson, il ne viendra plus personne à l'église. »

Les usiniers, les mareyeurs ? Plus ils donnent d'eau-de-vie, moins ils versent de salaires. « Qui donne à boire paie moins » est passé en adage.

Des « intellectuels » ; des hommes dévoués et convaincus, désespérés d'assister impuissants à la destruction d'une race qu'ils aiment, s'efforcent par des affiches des conférences, des « tracts », de combattre l'alcool : ils ne peuvent lutter contre les puissants débitants.

Il faudrait fermer les cabarets : on en ouvre de nouveaux tous les jours. Les résultats ! On les constate à l'hôpital, à la maison de fous et à la Cour d'assises. Le Breton est très honnête. « Si ces hommes ne buvaient pas, nous dit un magistrat du Parquet de Quimper, les tribunaux chômeraient ici ». Mais ils boivent et le *Rapport annuel du Ministre de la Justice* déclare : « Dans les départements bretons et normands, la carte de l'alcoolisme concorde avec celle du viol d'enfants » ; 90 p. 100 des condamnations sont prononcées contre des individus qui étaient ivres quand ils commettaient leurs délits ou leurs crimes.

Ces résultats, M. Austin de Croze les a notés en une terrifiante étude qu'il faudrait citer tout entière (1). Il nous montre la progression, en Bretagne, de la consommation de l'alcool. Dans le Finistère, qui détient le mauvais record, elle passe en cinq ans — 1893 à 1898 — de 43.800 hectolitres à 50.539. Aussi, constate-t-on au dépôt des Equipages de la Flotte, à Brest, que le tour de poitrine des conscrits s'abaisse en dix ans de 0 m. 95 à 0 m. 84 et que le nombre des réformés double.

Un médecin breton, qui est né, qui a vécu parmi les populations côtières, M. le Dr J. Mével, ancien interne de l'asile St-Athanase, de Quimper, — cet hospice peuplé des alcooliques de la mer, — a rapporté le résultat de ses observations

(1) *La Revue Blanche*, 1^{er} juin 1904.

quotidiennes en une *Contribution à l'étude de l'alcoolisme chez le marin breton* qui fait monter les larmes aux yeux des plus énergiquement impassibles. Il a suivi le pauvre « enfant du samedi soir » que son père a créé dans l'ivresse, depuis sa naissance jusqu'à sa dixième année, alors qu'il entre dans la carrière et dans les beuveries de ses aînés ; il nous le montre ensuite mousse, novice, matelot, exploité, volé, saoulé à mort par les mareyeurs et autres rapaces.

L'enfant vient donc au monde marqué, avant sa naissance, d'un sceau indélébile, et presque aussitôt il a, sous les yeux, des exemples déplorables dont son intelligence, encore endormie, gardera néanmoins la trace. Son père, quand il ira à la buvette, le portera sur ses bras, lui fera toujours boire quelques gorgées dans son verre, et s'amusera beaucoup si l'enfant fait la grimace. Mais il ne sera pas longtemps à s'habituer à ces liqueurs qui lui brûlent la bouche ; il nous a été donné de voir un gamin de quatre ans boire d'un seul coup plus de la moitié du vermouth qu'avait commandé son père.

Le bambin a grandi, le voici mousse.

Dès qu'à terre ils sont livrés à eux-mêmes, on voit des gamins de 13 à 14 ans, profitant des leçons de leurs aînés, constituer des bandes, se cotiser entre eux pour faire face aux dépenses du dimanche, dépenses qui consistent le plus souvent en tabac et en eau-de-vie.

A quinze ou seize ans, il n'est pas rare de les voir ivres le samedi soir et dans la journée du dimanche, et l'alcool qu'ils absorbent, ils se le procurent grâce à une retenue qu'ils font sur la part qui leur revient

à la fin de la semaine, et parfois cette retenue est hors de proportion avec leur gain. Nous connaissons certains jeunes mousses qui, sur une somme de 12 à 13 francs, gardent 5 francs pour leurs menus plaisirs ; cette somme est souvent doublée les jours de fête et de « pardon » et souvent si le gain de la semaine a été très faible, ils gardent le tout. Aussi n'est-il pas rare de rencontrer des mousses de 16 et 17 ans étendus ivres-morts sur les rues le dimanche matin dès 8 heures.

Nous avons reproduit certains de ces documents dans un journal.

« Les chiffres que vous citez pour les Equipages de la Flotte, à Brest, nous écrivit aussitôt, le secrétaire de la *Jeunesse antialcoolique de Quimper*, ne sont rien auprès de ceux-ci, recueillis à l'Inscription maritime de Douarnenez :

Moyenne des réformés au Conseil de révision :

De 1880 à 1890 : 6,5 pour cent

De 1890 à 1900 : 13,6 —

De 1900 à 1910 : 25 pour cent

Vous avez bien lu : 25 pour cent. Si la progression continue, la marine française en sera réduite à enrôler ses équipages à l'étranger.

Notre correspondant continue :

« *Soixante-cinq pour cent* des aliénés de l'Asile de Quimper sont alcooliques. Aucun autre asile de France n'offre un tel contingent d'alcooliques. Et encore ce chiffre ne représente-t-il que les malades dont l'alcoolisme a été cause directe de *folie* ; s'il fallait y ajouter les dégénérés, épileptiques, imbeciles et idiots d'origine alcoolique,

on trouverait que le fléau a frappé la totalité des pensionnaires.

« Le médecin directeur put écrire, dans son Rapport annuel au Conseil général : « L'Asile « Saint-Athanase n'aurait plus sa raison d'être « si des habitudes de sobriété venaient à pénétrer chez nos populations bretonnes. »

« Et lorsqu'on ose écrire que la Bretagne s'en va, que la Bretagne s'abrutit, il se trouve des Bretons, des « Bardes » pour répondre dans leurs feuilles par des arguments comme ceux-ci : « Si nous étions des abrutis, tous nos séculaires insulteurs — Austin de Croze, Tailhade, Valloux, — auraient été jetés à la mer sans distinction (Ar Bohl du barde Joffrennon, 20 mars 1909) ; ou encore : « Mettez l'œil dans une statistique et vous constaterez qu'un Breton fabrique plus d'enfants à lui seul que trois Parisiens. »

« Hélas ! oui. Mais quels produits ! Voici deux exemples de familles de pêcheurs :

X..., alcoolique, 14 enfants ;

12 sont morts en bas-âge de méningite, il en reste 2, dont l'un est idiot.

Z..., alcoolique, 9 enfants ;

3 sont morts en bas-âge de méningite, 1 fille sourde-muette, 1 fils presque aveugle, 1 hydrocéphale, 1 fille tuberculeuse, 1 fils tuberculeux, 1 fils faible. »

Sur la mortalité infantile, lisez les constatations de Léon Vignols, délégué de la Fédération

nationale des Syndicats maritimes, trésorier de l'Union syndicale des Marins du Commerce et des Pêcheurs, le défenseur profondément ému de ces pauvres mousses de la grand'pêche (1).

« A Douarnenez et à Concarneau, nous écrit-il, je suis allé demander à la mairie les registres de l'état-civil — décès — pour 1901 et 1902. Je me suis enquis au préalable : ces années sont-elles normales quant au nombre des décès, notamment des décès d'enfants ? Sur réponse affirmative, je me suis mis au travail. Je n'ai pas tardé à voir : 1° un pourcentage énorme de décès de zéro jour à quatre ans ; 2° au-dessus de cet âge, ce pourcentage tombe considérablement pour se relever assez tard (vers 9 ans). J'ai établi mes calculs de pourcentage de mortalité des enfants de zéro jour à 4 ans et j'ai trouvé dans l'une de ces localités trente-et-un pour cent et trente-trois pour cent dans l'autre, ce qui serait déjà beaucoup pour la mortalité proprement dite « infantile » soit de zéro jour à un an, mais qui devient terrifiante de zéro jour à 4 ans ! »

Considérant ce spectacle, on en vient à se demander, si suivant le mot de ce médecin de la Marine que rapporte M. Austin de Croze, l'alcoolisme n'est pas « le moyen fatal que la lutte pour l'existence a marqué pour la disparition d'une population incapable d'évoluer et de se transformer ».

(1) Voir Les Petits Paris de notre marine marchande et des pêches, par L. Vignols (Félix Alean, éd.)

Eh ! bien non, un peu d'espoir, leur chétive dans l'immensité d'une épaisse nuit, est encore permis. Le salut de ces populations ne peut venir que d'elles-mêmes. Or, sur l'un des bateaux qui nous porta, un matelot refusait sans forfanterie et sans faiblesse le verre d'eau-de-vie que lui présentait le mousse. Le patron, les autres, le raillaient lourdement. Il souriait et quand il avait soif, il élevait à bout de bras le tonnelet d'eau douce et buvait. Dans les moments de loisir que la manœuvre des voiles lui accordait, il lisait le fragment de journal qui avait servi à envelopper un litre d'eau-de-vie.

— « Oh ! pour lire, disaient les autres hommes d'équipage, il est toujours là, plutôt que pour boire un coup. » C'était un matelot tout pareil à ses camarades et qui ne « posait » pas au héros ou à « l'intellectuel ». Il nous affirma que, parmi les jeunes, ils étaient plusieurs qui ne voulaient pas boire et qui ne boiraient pas. Un autre matelot du bord, tout jeune, novice d'hier, faisait et pensait comme lui.

Si ces ouvriers doivent être sauvés, régénérés, groupés pour un effort commun d'affranchissement et d'éducation, ils le seront par ces jeunes hommes qui, parmi les lourds quolibets de leurs malheureux frères, malgré le constant exemple de toute une population, trouvent le courage, la force d'âme, la tenace énergie, de boire de l'eau claire, simplement.

