

*Mardi 6 Juillet 2010 : Conférence d'Aline Cosquer*

## **HISTOIRE DE LA SARDINE EN CORNOUAILLE** **du 14<sup>ème</sup> au 19<sup>ème</sup> siècle**



A la demande d'Eckmühl Couture, qui a placé cette année le défilé « Terre et mer » sous le signe de la sardine, Aline Cosquer a présenté devant une soixantaine de personnes les pratiques de conservation antérieures à la découverte et au développement de l'appertisation et de la boîte métallique.

La salaison et le séchage sont utilisés depuis la nuit des temps sous toutes les latitudes pour conserver le poisson, et on sait que les Romains, à l'époque où ils ont occupé l'Armorique, ont édifié des cuves à garum à Douarnenez (le garum était un condiment à base de poisson apprécié des Romains, analogue au nuoc mam).

### **Les presses à sardines**

Le perfectionnement des presses à sardine en Bretagne est lié à une période de mauvaise pêche en Méditerranée, et à l'intervention de Nicolas Fouquet, surintendant de Louis XIV, qui était propriétaire de Belle-Ile. En 1659 des Languedociens ont exporté leur savoir-faire dans une région où la pêche était à ce moment-là fructueuse.

Assurée d'un débouché commercial, la pêche à la sardine se développa principalement à Concarneau, Audierne, Douarnenez, où l'on peut encore voir les traces des presses à sardines, et Camaret. Le processus a été illustré dans la célèbre Encyclopédie de Diderot et d'Alembert au XVIIIème siècle.

Les pratiques variaient d'un port à l'autre, mais comportaient toujours une phase de salaison avant le pressage proprement dit. L'huile récupérée lors du pressage était une valeur supplémentaire.

Au départ, Il y eut une période où les pêcheurs pouvaient avoir leurs propres presses, mais c'était une activité nécessitant de la main d'œuvre et un investissement non négligeable pour le sel et les tonneaux.

### **La rogue**

Le problème majeur a été posé par l'appât. La découverte de l'appât de la sardine pour les œufs de morue spécialement préparés, la rogue, a augmenté les quantités pêchées. Mais la morue des côtes américaines s'est faite rare quand les Anglais ont pris définitivement le contrôle du Canada en 1763. Il a fallu importer la rogue de Norvège.

La pêche à la sardine était une activité saisonnière, qui débutait au printemps : or, à la fin de l'hiver, les finances étaient souvent basses dans les foyers de pêcheurs, qui devaient faire appel au crédit pour acquérir l'appât indispensable. Cette situation a favorisé ceux qui pouvaient prêter, les commerçants et les négociants. Leurs pratiques ont contribué à faire perdre aux pêcheurs la maîtrise de leur activité, avec des variantes selon les ports.

On retrouve la trace de ces problèmes dans les cahiers de doléances à Concarneau en 1789.

L'apparition de l'appertisation au XIXème siècle diminuera l'intérêt des presses, qui ont perduré en parallèle avec les premières conserveries, avant de disparaître chez nous, mais qui étaient encore en activité récemment en Cornouailles anglaises.