

LES PECHEURS SARDINIERS

Depuis déjà plusieurs semaines, la France entière s'occupe des pêcheurs bretons, et ces humbles ouvriers de la mer sont devenus un sujet de pitié et aussi d'amusement, puisque l'on a chanté et dansé, puisque l'on s'est divertie afin de les mieux secourir.

Il sera sans doute intéressant pour nos lecteurs de causer un peu de cette population si imprévoyante, les années d'abondance.

La sardine, ce petit poisson qui frétille et étincelle dans la mer comme une lame d'argent, fait vivre ou mourir de faim, suivant ses caprices, plus de cinquante mille Bretons, hommes et femmes.

Le Gulf-Stream, qui réchauffe cette côte bénie du Finistère, attire aussi dans le voisinage de ses eaux chaudes les sardines. A quel phénomène climatique attribuer l'exode des bancs ? Les savants essayent de l'expliquer, toujours est-il que ces poissons ont déserté les rivages et plongé dans la misère de braves gens.

Sur le littoral armoricain, tous les hommes sont pêcheurs : naufrage, incertitude du gain, rien ne les arrête. Ils sont pour ainsi dire pétris de flot et de jusant, et dès que les enfants ont atteint l'âge de douze ans, ils s'embarquent mousses sur le bateau du père.

Le centre de l'industrie sardinière paraît être Douarnenez ; mais Concarneau, Audierne, Kérity, Guilvinec, la Turballe, plusieurs ports de la Vendée et même de l'Océan jusqu'à l'Espagne, se livrent également avec succès à cette pêche fructueuse.

Au Portugal, la sardine est très abondante, mais ce poisson, plus gros que celui des côtes bretonnes, est loin d'être aussi estimé. Les pêcheurs portugais, moins routiniers que les Armoricaux, font la pêche avec de petits vapeurs, ce qui leur permet de déployer des filets plus longs, de parcourir un plus grand trajet, de ne pas être arrêtés par le calme plat, sur la mer d'huile. On nomme "Armation" ce genre de pêche à la vapeur.

Ne parlez pas de cela au pêcheur breton ; il entrera dans une violente fureur. Un armateur qui, voulant débarquer le poisson qu'il avait pris au moyen de ce petit vapeur, fut obligé de reprendre la mer au plus vite, les sardinières étant tout disposés à lui faire un mauvais parti.

Il ne faut pas oublier que la Bretagne est la terre des traditions ; c'est pour cela que, de toute la France, elle est la seule province qui garde encore ses légendes, son pittoresque et tout ce qui fait son charme unique et si prenant.

Quel merveilleux spectacle que le départ des bateaux de pêche dans l'admirable baie de Douarnenez, colorée et variée, qui évoque l'Orient !

Les femmes, un tricot à la main, et les enfants

assistent au départ. Les barques sortent la nuit, parce que la sardine s'effraie le jour ; ou bien, incommodée par la chaleur du soleil, elle plonge dans des profondeurs où les filets ne peuvent atteindre.

Autre chose, ces petites bêtes voraces sont sans appétit aux heures tièdes ; il est donc inutile que les pêcheurs gaspillent un appât fort coûteux. Ils naviguent la nuit pour se trouver à l'aurore sur les lieux de pêche.

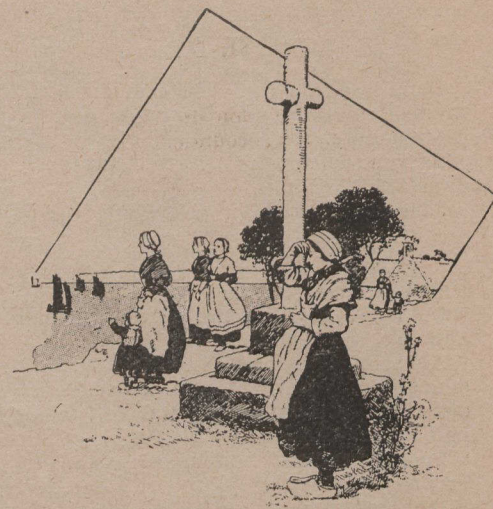
C'est tout un art de bien poser un filet à l'abri des courants sous-marins.

Une fois le filet posé, il doit former une sorte de muraille entre laquelle la sardine viendra se jeter la tête la première si elle est appâtée.

Pour cela, les pêcheurs jettent de la "rogue" du côté opposé aux sardines ; cette mixture, qui vient de Norvège, est composée de laitance de morues. Les sardines en sont très friandes.

Attirées par l'odeur, elles se précipitent vivement dans le filet.

Chaque maille en enserme une derrière les ouïes et la retient prisonnière. Quand ils jugent le moment favorable, les hommes "halent" doucement le filet, puis s'occupent à retirer des mailles les pauvres petits poissons d'argent, qui frétilent désespérément — opération délicate, car une sardine écorchée perd une grande partie de sa va-



Femmes de Douarnenez attendant le retour des pêcheurs

souplesse. On les plonge dans des cuves d'huile bouillante, et des ouvrières attentives les retirent promptement.

Cette opération terminée, elles sont ébarbées de la queue, empilées dans des boîtes métalliques, puis portées à l'huilerie, où des appareils spéciaux versent le liquide dans les boîtes. Une surveillance vérifie si la quantité d'huile est suffisante, car un vide dans la boîte suffirait pour corrompre les poissons.

C'est maintenant au tour du soudeur. C'est de lui que dépend en grande partie la conservation de la sardine, et il doit apporter du soin à son travail.

Les boîtes métalliques sont faites dans les friteries, par des ouvriers spéciaux, avec une vitesse et une précision extraordinaires.

Une fois la boîte soudée, il s'agit de la plonger dans une bouillotte immense contenant cinq à huit cents pintes d'eau bouillante et placée à l'extrémité de l'atelier de soudage.

On procède à la vérification des boîtes ainsi cuites, et l'œil de lynx du contremaître a vite fait de découvrir les "quarts" manqués (ainsi se nomment les boîtes).

Bien peu se doutent, en mangeant cet excellent comestible, par combien d'opérations diverses et relativement compliquées a passé la petite sardine d'argent qui frétilait si joyeusement dans la mer bleue.

Reste à dire qu'une côte aussi parfois la vie aux pêcheurs. Chaque année, des barques disparaissent par les tempêtes de l'hiver ou les "grains" si traitres de l'été.

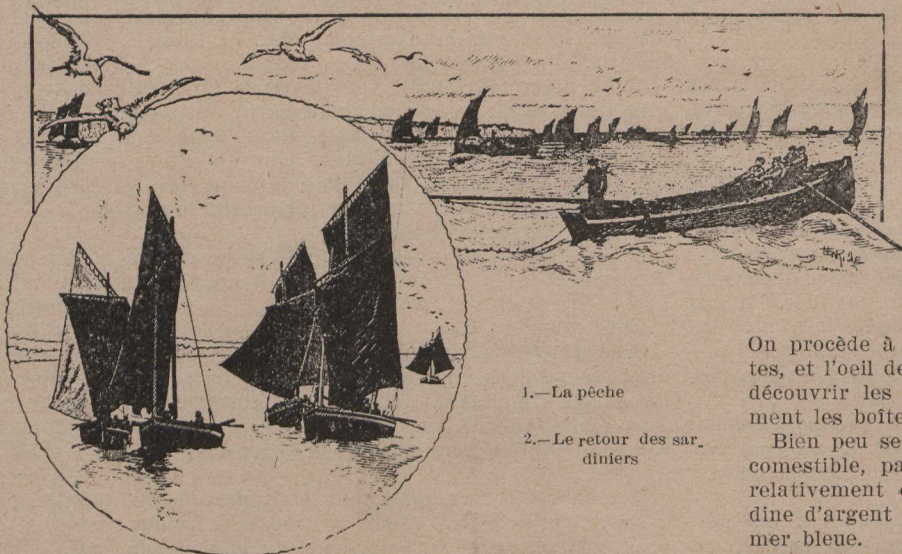
Ces hommes ont des vies rudes, pleines d'imprévu, d'incertitudes ; la saison est courte ; leur matériel insuffisant ne leur permet pas, l'hiver, d'aller au large pêcher d'autres poissons. Malgré cela, ils devraient vivre assez aisément ; ils gagnent en moyenne mille à douze cents francs par campagne, et leurs femmes sont presque toujours ouvrières dans les friteries ou les usines de filets ; en plus, ils ont un enclos où ils cultivent des pommes de terre et des légumes.

Mais leur ennemi terrible est l'alcoolisme. Une fois à terre ils ne quittent pas le cabaret, où ils absorbent des quantités effrayantes d'une immonde eau-de-vie. Leur gain passe là ; ils ne songent pas au chômage de l'hiver.

Les bateaux sont montés par le patron et six hommes en moyenne. Pour être patron, il faut une certaine avance de fonds ; l'achat de la barque avec ses mâts et sa voilure s'élève à six ou sept cents dollars. La grosse dépense, c'est le jeu des filets, nécessitant de constantes réparations.

Arrivés sur les bancs, le patron donne le signal et les matelots mouillent le filet ; ils le descendent dans l'eau en lui faisant décrire une ligne légèrement incurvée.

...Au mois d'août, un dimanche, après vêpres, a lieu la bénédiction de la mer. Processionnellement le clergé et la population se rendent sur le port et, parmi le chant des cantiques, le curé s'avance et, d'un geste large, bénit les bateaux parés et la mer énigmatique, afin qu'elle soit clémente au pauvre pêcheur.



1.—La pêche

2.—Le retour des sardinières



La bénédiction de la mer