



Carte de la Cornouaille, Jansénius 1629

Douarnenez s'est épanouie au fond d'une baie aux qualités halieutiques exceptionnelles. Longue de 21 km et large, à son maximum, de 15 km, elle est bordée de hautes falaises

qui paraissent la fermer sur elle-même. C'est à l'endroit où les pentes se font plus douces, à son extrémité sud-est, que la ville est venue se blottir. On sait aujourd'hui que des phénomènes écologiques complexes sont à l'œuvre dans la baie et favorisent la formation d'une riche faune planctonique. Des éléments nutritifs qui créent un environnement propice au développement de nombreuses espèces de poissons, tout au long de l'année et au plus près des côtes.

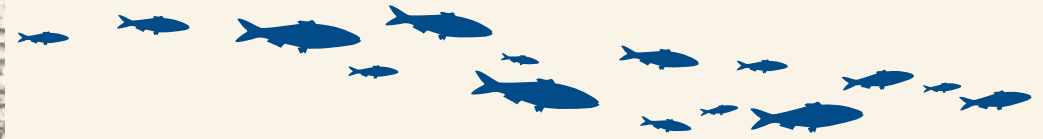
Parmi ces espèces, il en est une qui va faire l'histoire de Douarnenez. Depuis des temps immémoriaux, les bancs de sardines remontent au printemps le Golfe de Gascogne après avoir passé l'hiver au large de l'Atlantique. Chaque année, au début de l'été, les sardines pénètrent par millions dans la baie pour y rester jusqu'au mois de novembre. Durant de longs siècles, la pêche et la transformation de ce petit poisson bleu argenté seront l'occupation quasi unique de la communauté maritime douarneniste. Une histoire sardinière qui, de la fabrication du garum\* à l'époque gallo-romaine, aux conserves du 21<sup>ème</sup> siècle, en passant par les presses des 17<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècles, va façonner à son rythme une ville et une identité originale. C'est cette histoire que nous proposons de vous raconter au fil du chemin de la sardine.

\* Vous pouvez accéder aux cuves à salaisons et à garum gallo-romaines en remontant à votre droite le chemin des Plomarc'h.



Port du Rosmeur vers 1900

## Une baie poissonneuse



### Ur bae peskedus

Douarnenez zo diazezet e goueled ur bae peskedus-eston. A bep tu d'ar bae, dezhañ 21 km a hed en e hirañ ha 15 km a ledander, ez eus tornaodoù uhel a laka da soñjal eo serret ganto. Er gevred d'ar pleg-mor eo bet savet kêr, el lec'h ma n'eus ket kalz a zinaou gant an douar. Anadennoù ekologel gwall gemplezh zo o ren er bae, zo stank ha stank e blankton. Bez' ez eus anezhañ elfennoù mezhur, a ro un endro mat da ziorren spesadoù pesked niverus tost d'an aod hag a-hed ar bloaz.

Ur spesad pesked, e-mesk ar re all, a zo arouez istor Douarnenez. A-holl-viskoazh ez eus deuet bankadoù sardin eus pleg-mor Gwaskogn en nevezamzer, goude m'o deus tremenet ar goañv en donvor, er Meurvor Atlantel. Bep bloaz, e deroù an hañv, e teu sardin a-vilionoù er bae ha chom a reont eno betek miz Du. E-pad kantvedoù ha kantvedoù n'o deus pledet tud Douarnenez, koulz lavaret, nemet gant pesketa ha treuzfurmañ ar pesked bihan-se, glas-arc'hant o liv. Kêr Douarnenez zo bet stummet gant ar sardineta a-hed an istor, adalek amzer fardañ ar garum\*, d'ar mare galian-ha-roman, betek friturioù an XIX<sup>vet</sup> kantved, o tremen dre bresoù ar XVII<sup>vet</sup> hag an XVIII<sup>vet</sup> kantved. Kinnig a reomp deoc'h heuliañ an istor-mañ a-hed hent ar sardin.

\* Tu zo deoc'h mont betek ar beolioù garum galian-ha-roman o vont gant hent Plomarc'h war an dorn dehou.

### A bay full of fish

Douarnenez looks out onto a bay with exceptional possibilities for fishing. 21km long and 15km at its widest, this bay is surrounded by high cliffs which seem to close in on themselves. The village is tucked away in the south-east corner where the slopes are the most gentle. Today we know that complex ecological phenomena are at work in the bay, providing the base for a rich array of planktons. These nutritional factors create a perfect environment for the development of many fish species close to the shore, all year round.

Among these species there is one which is integral to the history of Douarnenez. As far back as man can remember, shoals of sardines have swum up the Bay of Biscay after passing the winter in the Atlantic Ocean. Every year, from the beginning of summer, the sardines pour into the bay of Douarnenez in their millions and stay until November. For centuries the fishing and processing of this small silvery blue fish has been virtually the unique product of our maritime community.

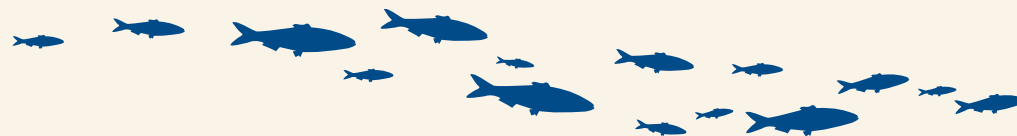
The local fishing history, which has shaped the town's identity, begins 20 centuries ago, with a Gallo-Romanic "garum"-factory\*.

This installation, of impressive size, was for the preparation of "garum", a popular fish-sauce, made of fermented fish and salt. The era of fish-presses, during the 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> centuries, used a preservation technique consisting in pressurizing the sardines and as for the canning-industry; it started in the 19<sup>th</sup> century and is important, even today.

Accept our invitation to take you along the 'Sardine itinerary' and discover this passionate story!

\*Visit the Gallo-Romanic archaeological site, by turning on your right along the "Chemin des Plomarc'h".





Le Bas relief au Fou de Bassan de Sainte-Hélène, situé au sommet à gauche de la façade

La construction de la chapelle Sainte-Hélène dans la première partie du 16<sup>ème</sup> siècle, et les remaniements et agrandissements qu'elle subit aux 17<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècles, témoignent de la naissance et de la croissance du village du Rosmeur à Douarnenez. Le bas-relief situé au sommet à gauche de la façade, et datant probablement du 16<sup>ème</sup> siècle, nous informe sur les raisons de la fondation de cette communauté villageoise. Il représente un fou de Bassan qui plonge vers un banc de sardines, indiquant la présence du poisson à trois pêcheurs dans une barque.

À la fin du Moyen-Age, la pêche n'est qu'une activité marginale sur le littoral breton. L'amélioration des techniques de conservation du poisson, associée à l'émergence du commerce maritime cornouaillais, entraîne au 15<sup>ème</sup> et surtout au 16<sup>ème</sup> siècle un développement de la pêche côtière. Le village de pêcheurs de Douarnenez naît de cette conjoncture.

Séchés, salés et conditionnés dans des barriques, le merlu et la sardine pêchés dans la baie sont embarqués sur les navires du port d'armement de Pouldavid, situé au fond de la ria de Douarnenez. Destination principale, les ports du Golfe de Gascogne et en particulier Nantes, où 2 500 000 sardines de Douarnenez sont débarquées en 1575. Pendant plus de trois siècles, la sardine va faire la prospérité de Douarnenez.



En 1790 Douarnenez s'étend sur 70 hectares, en 2005 sur 2494 hectares.

## Ur gêriadenn besketaerien

El lodenn gentañ eus ar XVI<sup>vet</sup> kantved e oa bet savet Chapel Santez Elena : deroù keriadenn ar Rozveur eo. War-lerc'h e oa kresket pa oa bet kempennet ha brasaet ar chapel er XVII<sup>vet</sup> hag en XVIII<sup>vet</sup> kantved. Pa seller ouzh an izelvos, bet savet er XVI<sup>vet</sup> kantved moarvat, e krec'h hag a-gleiz d'an talbenn, e komprener perak e oa bet savet ar gêriadenn-mañ. Taolennet ez eus warnañ ur morskoul a spluj da-gaout un taolad sardin, ar pezh a ziskouez da dri fesketaer zo war bourzh ur vag ez eus pesked.

E dibenn ar Grennamzer ne veze ket pesketaet kalz war aodoù Breizh. Gant gwellañnoù an teknikoù da virout ar pesked hag al lañs kemeret gant ar c'henwerzh dre vor e Bro-Gerne ez eas war-raok ar pesketa tost d'an aod er XV<sup>vet</sup> ha, dreist-holl, er XVI<sup>vet</sup> kantved. Evel-se e oa bet krouet kêriadenn besketaerien Douarnenez

Ar merluz hag ar sardin peskataet er bae, a veze sallet ha disec'het a-raok bezañ lakaet e-barzh barrikennoù. Da c'houde e vezent kaset war vourzh al listri e porzh kenwerzh Pouldahu, e goueled aber Douarnenez. Ha setu int kaset davet porzhioù pleg-mor Gwaskogn peurliesañ, da Naoned dreist-holl, ma voe dilestret 2 500 000 sardinenn e 1575. Gant ar sardin a voe brudet Douarnenez e-pad ouzhpenn tri c'hantved.

## A fishing village is born

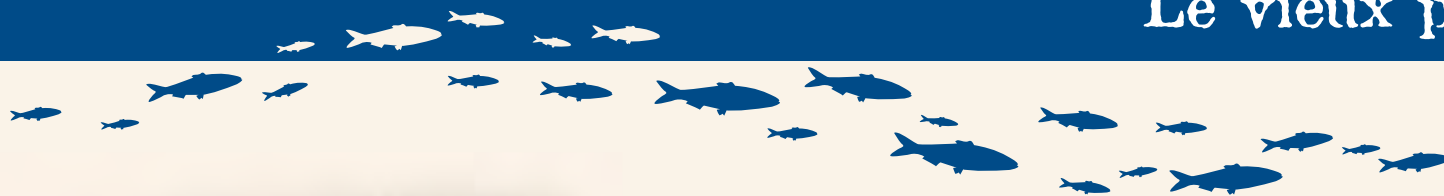
The construction of the chapel Saint-Helene at the beginning of the 16<sup>th</sup> century, with its modifications and enlargements during the 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> centuries, is a testimony of the birth and growth of the village of Rosmeur in Douarnenez. The bas relief on the top left of the facade, tells of the origins of this village; it represents a gamnet diving towards a shoal of sardines, as if indicating the presence of fish to three fishermen in a boat.

At the end of the middle ages fishing was only a small part of Breton coastal life. Improvements in the techniques of preserving fish, linked to the growth in maritime commerce, led to developments in coastal fishing during the 15<sup>th</sup> and even more so in the 16<sup>th</sup> century. At this moment the fishing village of Douarnenez was born.

The sardines and hake, fished in the bay, were dried, salted and barrelled before being loaded on ships at the port of registry at Pouldavid, situated at the end of the bay of Douarnenez. Their principal destinations were the ports in the Bay of Biscay and in particular Nantes, receiving 2,500,000 sardines from Douarnenez in 1575. For more than three centuries Douarnenez was to profit from sardines.







À la veille de la Révolution Française, ce que l'on nomme le port de Douarnenez est une simple crique sableuse. Depuis le 14<sup>ème</sup> siècle, on la connaît sous le nom de « Pors Comoneuc », le port au goémon. Le demi-cercle que forme la rue du Grand Port, où vous vous trouvez, dessine le contour de cette anse qui sera comblée en 1877. La disposition des façades qui bordent la rue, et l'ensemble des ruelles pentues qui convergent vers elle, marquent l'empreinte du port primitif de Douarnenez.



Le port au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle ; l'anse de Pors Comoneuc n'est pas encore comblée.

Le 19<sup>ème</sup> siècle voit l'émergence des premières infrastructures du Rosmeur. Douarnenez est devenu le premier port sardinier français. A la fin du 18<sup>ème</sup> siècle, 400 chaloupes s'y cognent les flancs au retour de la pêche. Elles seront trois fois plus un siècle plus tard. Les premiers travaux sont entrepris en 1790 avec l'édification du vieux môle à votre droite. Un nouveau projet est imaginé en 1820 qui aboutit en 1836 à la construction de la cale ronde, à votre gauche.

Cependant, l'essentiel des travaux est réalisé entre 1860 et 1890 au moment où l'apparition des conserveries décuple les quantités de poissons débarqués. « Pors Comoneuc » disparaît au profit d'un quai long de 400 m, au nord duquel un môle de près de 300 m est construit pour protéger les bateaux au mouillage. Le port ne changera plus d'aspect jusqu'au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale.



La cale raie début 20<sup>ème</sup> siècle

## Ar porzh kozh

Da vare an Dispac'h Bras ne oa eus porzh Douarnenez nemet un oufig gant traezh. Abaoe ar XIV<sup>vet</sup> kantved e veze anvet « Pors Comoneuc », da lavaret eo porzh ar goumon, porzh ar bezhin. Amañ emaoch e Straed ar Porzh Bras. Ar straed-mañ, stumm un hantergelc'h dezhi, en em astenn a-hed ur pleg-mor a voe leuniet e 1877. Gant an doare m'eo bet savet talbennoù an tiez a bep tu d'ar straed ha gant an holl straedigoù dinaou ganto a gej daveti e weler mat petra oa bet neuz kentañ Douarnenez.

En XIX<sup>vet</sup> kantved e oa bet savet aveadurioù kentañ ar Rozveur. Deuet e oa Douarnenez, neuze, da borzh kentañ Frañs evit ar sardin. E dibenn an XVIII<sup>vet</sup> kantved e oa 400 bag sardineta bourzh-ha-bourzh er porzh, goude o zroiad pesketa. Teir gwech muioc'h anezho a oa ur c'hantved war-lerc'h. E 1790 e oa bet roet lañs d'al labourioù kentañ : d'ar mare-se e oa bet savet ar Sav-maen kozh, zo war an dorn dehou. Ur raktres nevez a oa bet ijinet e 1820 ; ha neuze e oa bet savet ar c'hal krenn, zo war an dorn kleiz, e 1836.

An darn vrasañ eus al labourioù, koulskoude, a oa bet kaset da benn etre 1860 ha 1890, d'ar mare ma oa bet savet friturioù ha ma veze dilestret dek gwech muioc'h a besked. Ha setu « Pors Comoneuc » o vont da get pa voe savet ur c'hae 400 m a hed ; ur sav-mein, tost 300 m hed dezhañ, a oa bet savet en norzh dezhañ evit gwareziañ ar bagoù er fesoù. Ne voe ket cheñchet neuz d'ar porzh a-raok dibenn an eil Brezel-bed.

## The old port

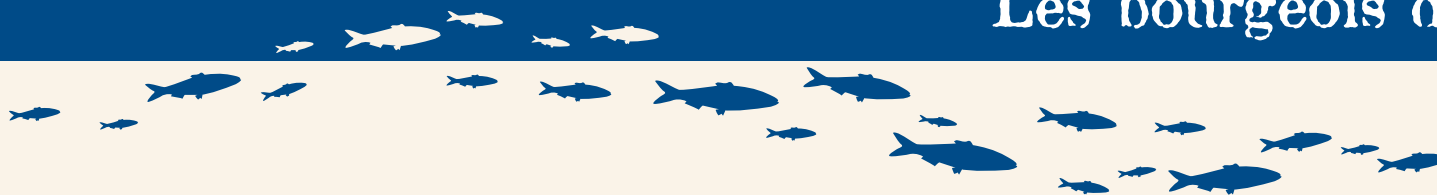
Just before the French revolution (1789), the port of Douarnenez was a simple sandy creek. In the 14<sup>th</sup> century it was known as 'Pors Comoneuc', meaning the seaweed port in the Breton language. The semi-circular 'Rue du Grand Port', the street where you are now, marks the contour of this river-cove which was landfilled in 1877. The exteriors of the buildings which line the street, and the sloping lanes which converge upon it, are reminders of the primitive port of Douarnenez.

The 19<sup>th</sup> century saw the emergence of the first infrastructures in Rosmeur. Douarnenez became the most important sardine port in France. At the end of the 18<sup>th</sup> century, 400 fishing boats jostled for a place while returning from their fishing expeditions, their number would triple within a century. The major works started in 1790 with the construction of the old breakwater, to your right. A new project was proposed in 1820

which resulted in the construction of the circular dock in 1836, to your left.

The main part of the constructions was completed between 1860 and 1890 with the appearance of canning factories with their increasing need for fish. 'Pors Comoneuc' gave way to a 400 metre quay, to the north of which a breakwater of nearly 400 meters was constructed to protect the boats on their moorings. The port was to remain this way until after the Second World War.





Au cours du 18<sup>ème</sup> siècle, la technique du pressage s'impose et entraîne un développement conséquent de l'activité sardinière. Cette technique consiste à empiler des couches successives de sardines et de sel dans un baril, puis à les presser durant une dizaine de jours. Expurgé de son huile, le poisson desséché gagne en temps de conservation. Le matériel nécessaire au pressage est rudimentaire, et nombre de pêcheurs assurent eux-mêmes le conditionnement de leurs pêches. A l'aube du 19<sup>ème</sup> siècle, Douarnenez compte 150 ateliers de presse qui produisent une douzaine de milliers de barils par an. Cent navires quittent chaque année le Port Rhu chargés de ces barils. La sardine pressée est un aliment sans saveur consommé avec du pain ou des pommes de terre par les petites gens de la France entière.



« Presses ou magasins et manière d'encaguer les sardines. » H.L. Duhamel du Monceau-Traité général des pêches, 1769.  
A gauche de la gravure, deux barils sous presse à l'aide de deux poutres lestées.

Jusqu'alors socialement homogène, la communauté maritime de Douarnenez voit émerger à la charnière des 18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècles une « bourgeoisie des presses » dont témoigne cette belle demeure de 1808 (n°15 rue de la marine). Les familles Grivart, Delécluse ou encore Pennanros font entrer l'activité sardinière dans une ère proto-industrielle et capitaliste. Ils investissent leur argent dans l'ensemble de la filière. Ils sont armateurs de chaloupes, fabricants-négociants de sardines pressées, et vendeurs de rogue, l'appât nécessaire à la pêche à la sardine. Devenus riches et notables grâce à la sardine pressée, les négociants verront d'un mauvais œil l'apparition des conserveries.



Le n°15 rue de la marine

## The fish-press industry gave birth to a new middle-class

During the 18<sup>th</sup> century the evolution of fish-pressing techniques had a significant effect on the sardine industry. Wooden barrels were filled with successive layers of salt and sardines put under pressure during ten days. With its oil squeezed out, the dried fish was then much easier to preserve. The equipment needed for this pressing was fairly basic and many fishermen were able to do it themselves. At the start of the 19<sup>th</sup> century there were 150 presses in Douarnenez producing up to 12,000 barrels per year. One hundred ships left the Port Rhu each year loaded with these barrels. Pressed sardines were popular among the working-classes all over France, rather tasteless, they were served with bread or potatoes.

Until then socially homogeneous, the maritime community of Douarnenez saw a 'middle class of pressers' emerging in the 18<sup>th</sup>

## Bourc'hizien ar presañ

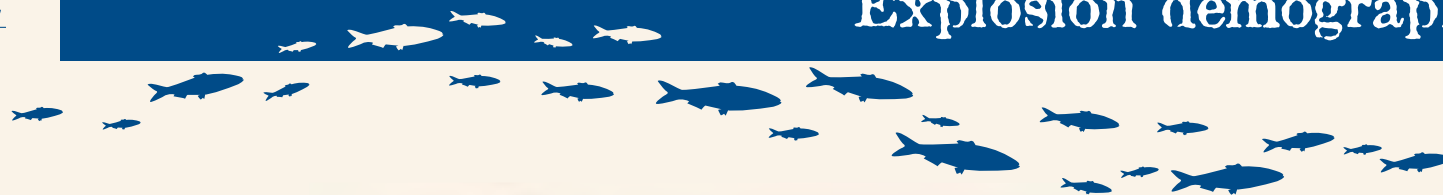
E-kerzh an XVIII<sup>vet</sup> kantved e oa bet degemeret teknik ar presañ ; gant-se e oa bet diorroet da vat ar sardineta. An teknik-mañ a dalvez lakaat gwiskadoù sardin hag holen a bep eil en ur varilh, ha da c'houde presañ anezho e-pad un dek devezh bennak. Miret e vez pelloc'h ar pesked disec'het, ur wech skarzhet an eoul diouto. Evit presañ n'eus ket ezhomm kalz a zafar ha pesketaourien a-leizh a brese o-unan ar sardin bet tapet ganto. E deroù an XIX<sup>vet</sup> kantved e oa 150 stal-bresañ e Douarnenez ; produet e veze 12000 a varilhadoù sardin bep bloaz eno. Kant lestr, kaset ganto ar barilhadoù-mañ en o bourzh, a yae kuit eus Porzh-Ru bep bloaz. Ar sardin preset, boued divlaz ma'z eus, a veze debret gant bara pe avaloù-douar gant an dud vunut e Frañs a-bezh.

Betek ar mare-se ne oa ket kalz a ziforc'hioù sokial etre an dud e Douarnenez ; n'eus nemet e fin an XVIII<sup>vet</sup> kantved hag e deroù an XIX<sup>vet</sup> kantved e voe graet anv eus « bourc'hizien ar presañ », evel an dud a oa o chom en ti kaer-mañ, bet savet e 1808. Ar familhoù Grivart, Delécluse hag ivez Pennaros o doa lakaet ar sardineta da dremen d'un oadvezh kentgreantel ha kevalaour. Postañ arc'hant a raent er gennad a-bezh. Paramantourien bagoù int, fardañ ha gwerzhañ a raent sardined preset ganto ha gwerzhet e veze ganto greun a dalvez da voueta ar sardined. Ar genwerzhourien-mañ, deuet da vezañ pennoù-bras ha pinvidik, ne voent ket gwall blijet o welet ar friturioù o tont.

and 19<sup>th</sup> centuries. This fine residence, built in 1808, is a testament of this period. The families of Grivart, Delecluse and Pennanros moved the sardine activity into an industrial and capitalistic era by investing their money all along the chain; they were ship owners, producers, merchants and sellers of rogue (the necessary bait for sardine fishing). Rich and well known within the business of sardine pressing, these merchants were not pleased when the canning-factories appeared.







Entre 1800 et 1900, la bourgade sardinière de Douarnenez devient une ville industrielle. La croissance de l'industrie des presses, au lendemain des troubles révolutionnaires, entraîne une première migration de population. Cependant, c'est surtout le développement de la conserverie dans la seconde moitié du siècle, qui provoque une poussée démographique exceptionnelle. Douarnenez passe de 1700 habitants en 1800, à 4000 habitants en 1850, et à 13 600 en 1906. La grande majorité des nouveaux arrivants sont jeunes et proviennent des communes rurales alentour dont ils fuient la misère.

Le paysage urbain s'en trouve profondément modifié. Le quartier du Rosmeur devient un assemblage inextricable d'habitations surpeuplées, de fritures odorantes et de cafés bruyants entre lesquels serpentent des venelles animées. La promiscuité et l'insalubrité sont le terreau des épidémies et des révoltes qui s'annoncent. Elles constituent également le ciment d'une solidarité communautaire et d'une ferveur festive qui s'exprime notamment lors des Gras. Douarnenez s'extirpe peu à peu de sa matrice initiale. La ville colonise les terres non bâties sur les hauteurs, Pouldavid renaît, et, de l'autre côté de la ria, Tréboul sort de terre. La ville contemporaine de Douarnenez se forme dans cette seconde moitié du 19<sup>ème</sup> siècle.



Familles rue Boudoulec vers 1910 ; à cette époque Douarnenez atteint son pic démographique, les rues débordent d'enfants.

## Ar boblañs o kreskiñ da vat e kêr

Entre 1800 ha 1900 e oa deuet porzhig sardineta Douarnenez da vezañ ur gêr c'hreantel. Gant ar preserezhioù bet o kreskiñ da vat da-heul reuz an Dispac'h Bras e oa bet un enbroadeg kentañ a dud. En eil lodenn eus ar c'hantved-se eo, pa oa bet diorroet ar friturioù dreist-holl, e kreskas ar boblañs adarre en un doare dibar. Tremenet e oa poblañs Douarnenez eus 1700 den e 1800 da 4000 den e 1850, ha da 13 600 e 1906. Tud yaouank, c'hoant ebet ganto da vezañ pelloc'h en dienez er maezioù tro-war-dro Douarnenez, e oa an darn vrasañ eus an dud nevez-erruet.

Gant se e oa bet degaset cheñchamantoù bras e kêr. E karter ar Rozveur e oa bet savet, mesk ha mesk, tiez a oa kalz re a dud o chom enno, friturioù c'hwec'h ganto ha tavarnioù trouzus, a oa dispartiet an eil diouzh egile gant banelloù bev-buhezek. Gant an dud a oa o vezañ an eil e-kichen egile el lec'hioù diyac'h-mañ e oa aes d'ar c'hleñvedoù-red ha d'an dispac'hadegoù gounit tachenn. Gant se e oa kengred etre an dud ivez ha plijadur a veze ganto o riboulat da vare an Ened. Douarnenez a cheñchas tamm-ha-tamm ; en em astenn a reas kêr war-goust ar maezioù war an uhel zo tro-war-dro ; Pouldahu a zeuas buhez enni en-dro hag en tu all d'an aber edo Treboul o sevel. Tamm-ha-tamm e kemer kêr Douarnenez, en eil lodenn eus an XIX<sup>vet</sup> kantved, ar stumm zo ganti bremañ.

## A demographic and urban explosion

Between 1800 and 1900 the fishing village of Douarnenez became an industrial town. The growth of the fish-pressing industry, in the aftermath of the French revolution (1789), led to the first influx of immigrants. Still it was above all the developments of the canning industry, in the second half of the century, which led to an exceptional demographic growth. Douarnenez counted 1700 inhabitants in 1800, 4000 in 1850 and 13,600 in 1906. The vast majority of the new arrivals were young people escaping the poverty of the surrounding rural communities.

The urban landscape underwent many changes. The district of Rosmeur became a rabbit warren of over populated dwellings, with noisy cafés and stinking frying stalls between which snaked lively alleys. Drunkenness and promiscuity were the breeding ground of epidemics and revolt.

But it was also a community with a great solidarity and of a festive spirit that one can still notice especially during the "Gras", the carnival. Slowly the original lay-out of Douarnenez was eradicated. The town colonised the empty lands on the upper slopes, Pouldavid took on a new lease of life and, on the other side of the bay, Treboul sprang to life. Thus the contemporary town of Douarnenez was formed in this second half of the 19<sup>th</sup> century.





Les ouvrières d'usine, « penn sardin\* », sont des milliers en cette fin de 19<sup>ème</sup> siècle. Elles habitent à proximité des conserveries d'où elles entendent retentir la cloche de leur usine ou l'appel de la crieuse leur annonçant l'arrivée de la sardine. Les sabots de générations d'ouvrières ont usé ce petit escalier passant sous les habitations. Il menait vers les nombreuses fritures imbriquées dans ces bâtiments donnant sur le port.

Les filles découvrent le travail de leur mère dès l'âge de 12, 13 ans. Le poisson est tour à tour étêté, plongé dans un bain de saumure, lavé, séché, frit dans de l'huile d'olive ou d'arachide, mis en boîte et recouvert d'huile. Chaque étape mobilise de nombreuses ouvrières en fonction de leur ancienneté et de leur dextérité. Les ouvriers soudeurs ferment les boîtes une à une ; l'arrivée des sertisseuses vers 1910 les conduira au chômage, après de violents conflits.

Les arrivages se succèdent sans cesse durant la saison de la sardine entre juin et novembre. Les ouvrières travaillent jusqu'à 72 heures par semaine, jour et nuit, et pour quelques sous. Pour oublier le manque de sommeil et les brûlures de la saumure, les penn sardin chantent. Elles chantent des cantiques, des chansons d'amour, de marins disparus et parfois, de patrons injustes. Un jour elles se révolteront contre la paye au rendement et les salaires misérables.

\* Penn sardin : littéralement « tête de sardine ».

Expression utilisée pour désigner les femmes travaillant dans les usines de conserves.



Etêtage et séchage des sardines en plein air, vers 1910



Huilage des boîtes, usine Amieux, vers 1910

Girls began work alongside their mothers at the age of 12 or 13. The fish went through a chain of preparation; the head was cut off, it was plunged into a vat of brine, washed, dried and fried in olive or nut oil before being placed in cans and covered with oil. Each stage was undertaken by various women workers depending on their age and dexterity. Before the introduction of mechanical crimpers, at the beginning of the 20<sup>th</sup> century, the cans were sealed by hand, one by one, by women welders.

## « Ar pennoù-sardin »

Bez' e oa miliadoù a vicherourez e dibenn an XIX<sup>vet</sup> kantved. E-kichen ar friturioù e oant o chom ; eus o ziez e veze klevet ganto kloc'h o labouradeg o tinal pe galv o hoperez o kemenn dezho e oa sardined o tont. Gant boteier-koad rummadoù a vicherourez eo bet uzet ar skalier bihan-mañ a dremene dindan an tiez-anez. Gantañ ez aed davet ar friturioù niverus a oa amañ hag ahont er savadurioù a sko war ar porzh.

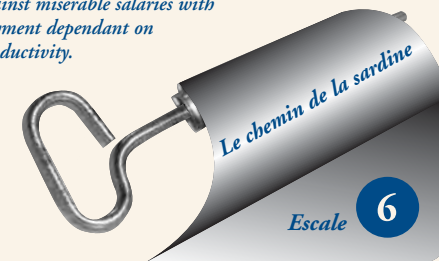
Gant ar merc'hed e veze dizoloet labour ar mammoù, adalek o 12 pe 13 vloaz. Ar pesked a veze tro-ha-tro dibennet, splujet en hili, gwalc'het, disec'het, fritet gant eoul olivez pe gant eoul arachidez, lakaet e boestoù gant eoul warno. Evit pep tamm labour e vez lakaet un niver bras a vicherourez da labourat, diouzh o hended ha diouzh o ampartiz. Pa ne oa ket eus ar mekanikoù-da sterniañ e deroù an XX<sup>vet</sup> kantved c'hoazh, e veze serret ar boestoù gant souderien.

Sardined a vez degaset dibaouez er porzh e-pad ar c'houlzad sardineta etre miz Mezheven ha miz Du. Noz-deiz, betek 72 eurvezh ar sizhun, e labourer ar micherourez ; ne veze ket gounezet arc'hant bras ganto koulskoude. Evit ankounac'haat n'o doa ket kousket o gwalc'h ha ma oa an hili o leskiñ o c'hroc'hen e veze kanet gant ar pennoù-sardin. Kanañ a raent kantikoù, kanaouennoù karantez, diwar-benn martoloded aet da goll hag a-wechoù diwar-benn mistri direizh. Ha setu int-i un deiz o sevel a-enep ar goprañ diouzh ar pezh hag a-enep ar goprou dister.

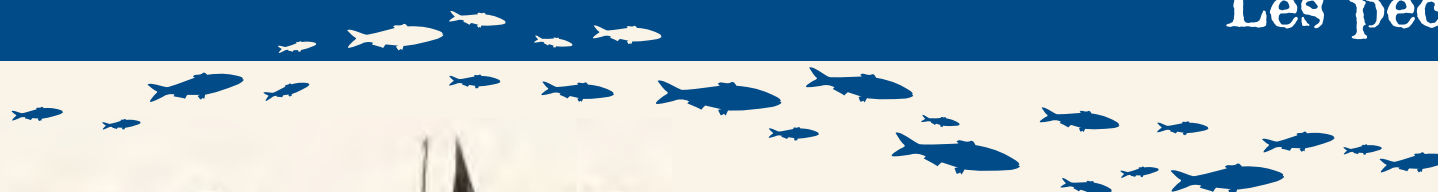
## The “penn sardin”, the women working in the factories

The women working in the factories were in their thousands by the end of the 19<sup>th</sup> century. They lived close to the canning factories from where they could hear the factory bell or the cry-out announcing the arrival of the sardines. The wooden shod feet of generations of workers have worn this little stairway which passes below their dwellings. It led to the numerous frying stalls crammed into the port buildings.

The sardine arrivals were continuous during the high season from June to November. The women worked up to 72 hours a week, day and night, for just a few pennies. To overcome the lack of sleep and the constant burns from the brine, the women sang love-songs together with hymns and songs telling stories of lost sailors and unjust bosses... One day they would rise and revolt against miserable salaries with payment dependant on productivity.







À la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, il faut 800 chaloupes et 4000 pêcheurs pour satisfaire l'appétit insatiable des usines. Les patrons embarqués sont redevenus propriétaires de leurs bateaux à la faveur du transfert des capitaux vers les conserveries. Ils entretiennent fièrement le caractère familial et solidaire de leur activité. A l'instar des risques conjoints qu'ils prennent en mer, les cinq hommes d'équipage se partagent équitablement le revenu de la pêche une fois à terre et après soustraction des frais fixes.



A la rentrée des bateaux de pêche, les commises des usines achetaient aux enchères les sardines.

Depuis des générations, la technique de pêche de la sardine de rogue est immuable. Le banc de sardines repéré, les voiles sont affalées, et la chaloupe stabilisée face aux vents à l'aide d'avirons. L'art du métier consiste maintenant à appâter la sardine avec de la rogue pour la faire remonter à la surface et la diriger vers les mailles du filet droit tendu à l'arrière du bateau.

Sur les quais, les commises attendent les chaloupes qui tirent des bords pour être les premières. Elles sont chargées par les conserveurs d'acheter la sardine.

L'œil acéré sur la qualité, elles savent tirer les prix. La sardine est un poisson capricieux. Aux années d'abondance succèdent les années de disette. La mémoire collective a gardé les traces de la misère qui s'est abattue sur Douarnenez lorsque, entre 1880 et 1887, et surtout entre 1902 et 1912, les chaloupes revenaient au port désespérément vides. Durant la grande période sardinière, les pêches d'hiver (maquereaux, raies...) vendues fraîches, n'intervenaient que pour une part marginale dans le revenu des pêcheurs.



Le débarquement de la sardine.  
La pêche est comptée par panier de 200 et portée aux usines.

## Ar besketaerien

E dibenn an XIX<sup>vet</sup> kantved e oa 800 bag ha 4000 pesketaer a gase sardined forzh pegement d'al labouradegoù. Ar vistri lestret a oa deuet perc'henned en-dro war o bagoù gant skoazell kevalaoù treuzdouget d'ar friturioù. Hag int, lorc'h enno, da zerc'hel da besketa gant tud o familh ha da vezañ kengred an eil gant egile. Dre ma oa buhez ar skipailh pemp martolod en arvar e veze dispartiet en un doare reizh mat etrezo an arc'hant gounezet diwar ar beskerezh, kuit ar mizoù start, ur wech distroet en aod.

Abaoe rummadoù a besketaerien n'eus bet degaset kemm ebet e peskerezh ar sardin greun. Ur wech kavet ar bankad sardined, e veze diskennet ar gouelioù ha dalc'het ar vag a-benn war-bouez roeñvoù. Ar besketaerien o doa neuze da voueta ar sardined gant greun evit lakaat ar pesked da zont war-c'horre da-gaout mailhoù ar roued stlejet war-lerc'h ar vag.

War ar c'haeoù e oa komzerezed o c'hortoz ar bagoù sardineta a zeue en aod en ur loveañ evit bezañ ar re gentañ. Karget e oant da breñañ ar sardined gant patromed ar friturioù. Sellout a raent pizh ouzh ar pesked, gouzout a raent lakaat ar prizioù da ziskenn. Pesked diaes ober ganto eo ar sardined. Gwech e oa bloavezhioù fonnus, gwechoù all e oa bloavezhioù dienez. Soñj o deus an dud c'hoazh e oa kouezhet an dienez war tud Douarnenez etre 1880 ha 1887, hag etre 1902 ha 1912 dreist-holl, pa zistroe ar bagoù hep tamm sardin ebet enno. D'ar mare ma veze pesketaet sardined forzh pegement, ne veze gounezet nemeur a arc'hant gant ar besketaourien diwar ar pesked fresk al gwerzhed ganto er goañv (brizhilli, bouldouzed, raed...).

## The fishermen

At the end of the 19<sup>th</sup> century, 800 fishing boats and 4000 fishermen were needed to meet the insatiable demand from the factories. The boat owners undertook a profit sharing scheme with the canneries. They fiercely supported the solidarity and family orientated character of their industry. As with the risks that they shared at sea, the 5 crew members shared equally the revenue from their catch after the deduction of fixed charges.

For generations the technique of sardine fishing was unchanged. Once the shoal of sardines was sighted, the sails were taken in and the boat was maintained steady into the wind with the aid of the oars. The technique consisted in using cod roe (eggs) as bait to lead the sardines to the surface and into the nets held at the back of the boat.

On the quay the clerks would wait for the arrival of the fishing boats, racing to be among the first. The clerks

were employed by the factories to obtain the best quality fish at the lowest possible price. The sardine is an unpredictable fish and after the years of plenty came years of drought. The poverty that descended on Douarnenez between 1880 and 1887 and even more so between 1902 and 1912, still is in collective memory; when the fishing boats came back to port desperately empty. During the great sardine years the winter catch (mostly mackerel and skate) sold fresh, was a minor part of the fishermen's annual revenue.





Foule de marins écoutant une conférence, vers 1920-1930

Jacques de Thézac (1862-1936) est né dans une riche famille d'Orléans. Passionné de voile, il découvre très jeune le littoral breton. La misère sociale, culturelle et spirituelle qui règne dans les ports sardiniens heurte profondément ses convictions chrétiennes et philanthropiques. La tuberculose et l'alcoolisme y font alors des ravages. C'est pour « améliorer l'état moral et matériel des marins pêcheurs » qu'il crée en 1900 l'Œuvre des Abris du Marin.

Entre 1900 et 1933, 12 Abris du marin s'érigent sur les côtes finistériennes et morbihannaises. Construits sur le même modèle, il s'agit de larges bâtisses de couleur rose situées sur le port. A l'intérieur, divers enseignements et une bibliothèque permettent aux marins de parfaire leur instruction. Et puisque l'Abri du marin a vocation à réduire l'attrait des cabarets, des activités ludiques y étaient organisées, l'alcool dénoncé, et les vertus de la tisane d'eucalyptus vantées.

L'Abri du marin de Douarnenez n'est inauguré qu'en 1914. Inquiet de l'obédience catholique de Jacques de Thézac, la municipalité républicaine retarda sa construction. Dans l'entre-deux-guerres, le succès de l'Abri fut important. Nombre de marins douarnenistes s'y formèrent en particulier à la radiophonie, au matelotage ou au tannage. L'Abri du marin de Douarnenez ferma ses portes en 1971. Depuis 1981, il abrite la revue d'ethnologie maritime du Chasse-Marée.

## Goudor ar vartoloded

Jacques de Thézac (1862-1936) a oa bet ganet en ur familh pinvidik eus Orléans. Entanet gant ar bageal, e tizoloas aodoù Breizh pa oa yaouank-flamm. Ar c'hristen mat ha dengarour a oa anezhañ a voe gwall fromet pa welas an dienez sokial, sevenadurel ha speredel a oa o ren er porzhioù sardineta. An droug-skevent hag ar vezventi a rae o reuz eno. Evit « gwellaat yec'hed spered ha korf ar besketaerien » e voe krouet gantañ Oberenn Goudorioù ar Vartoloded.

Etre 1900 ha 1933 e oa bet savet 12 goudor ar vartoloded war aodoù Penn-ar-Bed hag ar Mor-Bihan. War ar porzhioù emañ ar mañsonadurioù roz-mañ, bet savet holl war an hevelep patrom. En diabarzh e oa kentelioù a bep seurt hag ul levraoueg a roe tu d'ar vartoloded da uhelaat o zamm deskadurezh. Ha peogwir oa bet krouet goudor ar vartoloded ivez evit ma vefe darempredet nebeutoc'h an tavarnioù ganto e veze aozet eno abadennoù c'hoari, stourmet e veze ouzh an alkoool ha perzhioù mat an tizan eukaliptuz a veze meulet.

Ne oa bet digoret goudor ar vartoloded e Douarnenez nemet e 1914. Jacques de Thézac a oa ur gwir gristen anezhañ. Ti-kêr republikan Douarnenez, nec'het bras ma oa gant-se, a ampellas meur a wech al labourioù da sevel ar goudor. Berzh bras a reas ar goudor etre an daou vrezel-bed. Kalz a vartoloded eus Douarnenez a zeuas di da zeskiñ diouzh ar skingomzerezh, ar skoulmoù pe ar c'hivijerezh. E 1971 e oa bet serret da vat Goudor ar vartoloded e Douarnenez. Abaoe 1981 eo diazezet ar gelaouenn dudoniezh-vor "Chasse-Marée" eno.

## "L'Abri du marin", the sailor's Home

Jacques de Thezac (1862-1936) was born into a wealthy family from Orleans. As a keen sailor he discovered the Brittany coastline at a young age. The social, cultural and spiritual misery which abounded in the sardine ports deeply touched his Christian and philanthropic sensibilities. Tuberculosis and alcoholism were widespread. In order to better the material and moral welfare of the fishermen he created in 1900 the society called "sailor's Home".

Between 1900 and 1933, 12 sailor's Homes were built along the coast of Finistere and the Morbihan. Built along the same basic lines these are large buildings, painted pink and situated in the ports. Inside, various information and a library to help the fishermen improve their education. Their purpose was also to reduce interest in bars, and cabarets, games were organised, alcohol was prohibited and the virtues of eucalyptus infusions were advocated.

The sailor's Home in Douarnenez was only opened in 1914. Worried by the religious affiliations of Jacques de Thezac, the republican town council delayed its construction. Between the two World Wars the sailor's Homes became very popular. Many sailors from Douarnenez received necessary courses in wireless radio, seamanship, tanning... The sailor's Home in Douarnenez closed in 1971 and since 1981 houses the maritime magazine: "Chasse Marée".





En 1850, sous l'impulsion d'industriels nantais, Douarnenez s'apprête à devenir la capitale de la conserve. Dans la première moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, la ville de Nantes est en effet le théâtre de l'expérimentation industrielle de l'invention de Nicolas Appert. La sardine à l'huile est l'un des produits de prédilection de cette nouvelle industrie. Aussi, les conservateurs nantais vont peu à peu se rapprocher de la matière première en implantant des succursales dans les ports sardiniens vendéens et bretons.

Eugène Clairian ouvre ainsi la première conserverie à Tréboul en 1853. Il est suivi par Jules Lemarchand, et Auguste Chancerelle. Les bourgeois des presses observent d'un œil inquiet l'arrivée de ces étrangers qui menacent leur activité. Cependant, face à leur réussite, la frilosité fait rapidement place à une frénésie d'investissement. De Tréboul au Rosmeur, en passant par le Port Rhu, pas moins de quarante conserveries sont construites entre 1860 et 1900.

Situé sur les marges du conglomérat urbain du Rosmeur, mais à proximité des quais, le quartier de Pors Laouen, où vous vous trouvez, va être totalement investi par les conserveries. Beaucoup ont aujourd'hui disparu, à l'instar des usines Laurent et Béziers qui prenaient place sur le parking à votre gauche. Face à vous, l'ancienne usine Le Ray avec son toit en équerres, et l'usine de Wenceslas Chancerelle, en activité depuis 1866, témoignent encore de cette épopée industrielle. En 1878, 160 millions de sardines sont mises en conserve à Douarnenez et exportées dans le monde entier.



R. BEZIERS, Douarnenez (Finistère)



La publicité Béziers avec sa célèbre sardine du Yacht-Club a fait le tour du monde.

*By 1850, influenced by the industries of Nantes, Douarnenez was on the road to become the canning-capital. In the first half of the 19<sup>th</sup> century Nantes was the scene of a new experimental industry, invented by Nicolas Appert. Since sardines preserved in oil were among the favourite products, the canners from Nantes decided to move their factories closer to the raw material, to the sardine ports of Brittany and the Vendée.*

*The first canning-factory was opened by Eugene Clairian at Treboul in 1853. He was followed by Jules Lemarchand and Auguste Chancerelle. The middle classes involved in the fish-pressing industry watched warily the arrival of these strangers, as if they were a threat to their own business. However, faced with their success, reticence soon gave way to frenzied investing. From Treboul to Rosmeur and the Port*

## Reveulzi ar boestoù

Roet e voe lañs d'ar boued-mir e Douarnenez gant greantourien eus Naoned, hag e 1850 e oa kêr war-nes dont da vezañ kêr-benn ar friturioù. El lodenn gentañ eus an XIX<sup>vet</sup> kantved e oa bet arnodet ijnadenn Nicolas Appert e greanterezhioù Naoned. Ar sardin dre eoul a oa unan eus ar bouedoù a blijer ar muiañ da c'hreantourien ar gennad-se. Gant-se e oa tostaet patromed friturioù Naoned tamm-ha-tamm d'al lec'hioù ma veze kavet an danvez. Lakaet o doa sevel adstalcioù e porzhioù sartineteta Vande pe Breizh.

Eugène Clairian a zigoras ar fritur gentañ e Treboul e 1853. Jules Lemarchand hag Auguste Chancerelle a oa deuet war e lerc'h. Nec'het bras e oa bourc'hizien ar presañ gant an estrañjourien-se a c'hallje lakaat o obererezh en arvar. O welet ar berzh a raent, koulskoude, e oa aet o nec'h da get ha postet o doa arc'hant bras en obererezh nevez-se. Eus Treboul d'ar Rozveur, o tremen dre Borzh Ru, e oa bet savet daou-ugent fritur da nebeutañ etre 1860 ha 1900.

Porzh Laouen zo anezhañ ur c'harter en em astenn war ribl tolpad tiez ar Rozveur hag a zo e-kichen ar c'haeoù. Amañ emaoch en ul lec'h a oa bet savet friturioù a-leizh enañ. Hiziv ez eus aet kalz anezho da get, evel al labouradegoù Laurent ha Béziers a oa bet anezho e-lec'h ar parklec'h zo war an tu kleiz. E-tal deoc'h emañ al labouradeg Le Ray, dezhi un doenn a-skouer, hag al labouradeg Wenceslas Chancerelle a ya en-dro abaoe 1866. Diskouez a reont deomp c'hoazh petra eo bet istor ar greanterezh-se. E 1878, e Douarnenez, e oa bet lakaet 160 million a sardined e boestoù ha kaset e oant bet da bevar c'horn ar bed.

## The canning revolution

*Rhu, no less than 40 canning factories were established between 1860 and 1900.*

*Situated on the edge of the urban landscape of Rosmeur, close to the quays, the area of Pors Laouen, where you are now, was completely taken over by the factories. Many of these no longer exist, such as the factory of Laurent and Beziers which was situated in the parking lot to your left. In front of you: the former Le Ray factory, with its square angled roof, and the factory of Wenceslas Chancerelle, in activity since 1866, is a witness of this epic industrialism. In 1878, 160 million sardines were preserved in Douarnenez and exported worldwide.*



Un groupe de filles de fritures



Douarnenez devient paroisse en 1875. Dès 1874, les édiles locaux ont entrepris la construction d'une nouvelle église sur les hauteurs du Rosmeur où s'accroît la ville. Les chapelles Sainte-Hélène au Rosmeur et Saint-Michel au Port Rhu sont depuis longtemps trop étroites pour accueillir la multitude des fidèles. L'église du Sacré-Cœur est consacrée le 16 septembre 1877. C'est un édifice néo-gothique réalisé sur les plans de l'architecte diocésain Bigot et dont la flèche ne sera terminée qu'en 1939.



La procession de la bénédiction de la mer avec la chaloupe dans les rues de Douarnenez

La monumentalité de cet édifice témoigne de l'enrichissement et de la croissance démographique soudaine de Douarnenez au 19<sup>ème</sup> siècle. Il traduit également la piété des Douarnenistes. Le passage des missionnaires Michel le Nobletz et Julien Maunoir au 17<sup>ème</sup> siècle a fortement marqué la foi de cette communauté maritime. Conservateurs, marins pêcheurs, ouvrières, tous se mobilisent pour la construction de la nouvelle église, comme le montrent les scènes maritimes sculptées sur la façade et la porte principale.

En cette fin de 19<sup>ème</sup> siècle, la religiosité des gens de mer s'exprime aussi au quotidien. La dangerosité du métier et le caractère aléatoire des pêches poussent les pêcheurs à se préserver contre la mauvaise fortune, non sans superstition. Les chaloupes sont christianisées par une bénédiction et le nom qu'elles portent. Au mois d'août, de longues processions accompagnent les bénédictions de la mer. Médailles, statuette à l'entrée des maisons, ex-voto dans les églises, prières ou dictons, les références à Dieu et à ses saints sont multiples et incessantes.

Vitrail de l'autel de sainte Anne (détail) en l'église du Sacré-Cœur.  
Des marins de Douarnenez demandent l'intercession de sainte Anne pour les sauver du naufrage.  
Au 20<sup>ème</sup> siècle, 870 marins de Douarnenez ont péri en mer.



## Feiz tud Douarnenez

Douarnenez a zeuas da vezañ parrez e 1875. Adalek 1874 e oa bet lakaet sevel un iliz nevez, gant ar c'huzul-kêr, war uhelderioù ar Rozveur m'en em astenne Douarnenez. Gant ar strizh ma oa chapel Santez Elena er Rozveur ha chapel Sant-Mikael e Porzh-Ru ne oa mui tu abaoe pell da zegemer ar bernioù feizidi a zeue da glask an oferenn enno. Gouestlet e oa bet Iliz ar Galon-Sakr da Zoue d'ar 16 a viz Gwengolo 1877. Bez' eo ur savadur er c'hiz nevez-hotek, savet hervez tresoù Bigot, tisavour an eskopti. N'eo nemet e 1939 e voe beget an tour.

Diskouez a ra mat ar savadur-mañ, hag eñ bras-divent, e oa aet kêr war binvidikaat hag e oa kresket ar boblañs anezhi a-daol-trumm. Diskouez a ra ivez feiz tud Douarnenez. Abaoe misionoù Mikael an Noblezh ha Juluan Maner er 17<sup>vet</sup> kantved e oa leun a feiz kalonoù tud a vor Douarnenez. Ha neuze, mirourien, pesketaerien, micherourezed, an holl a labouras asambles da sevel an iliz nevez, evel ma weler war an taolenoù mor bet kizellet war an talbenn ha war dor bennañ an iliz.

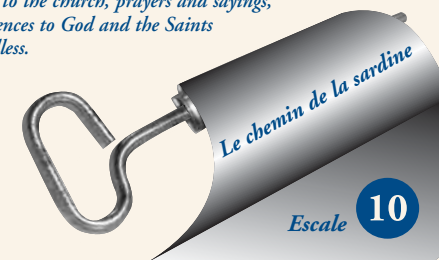
Feiz an dud a vor, e fin an XIX<sup>em</sup> kantved, a weler ivez war ar pemdez. Dre ma oa dañjerus o micher ha dre ma oa diasur ha dizingal ar c'hementad pesked tapet ganto e klaske ar besketaerien en em ziwall diouzh ar blanedenn, gant brizhkredennoù. Benniget e veze ar c'hanodoù ha roet e veze un anv kristen dezho. E miz Eost e veze aozet prosesionoù bras da vare ar bennigadennoù war vor. Medalennoù, delwennigoù e touloù-dor an tiez, gouestloù en ilizoù, pedennoù pe krennlavarioù, alies ha diehan e taveer da Zoue ha d'ar sent.

## Piety in Douarnenez

Douarnenez became a parish in 1875. In 1874 the local councillors commissioned the building of a new church on the upper slopes of Rosmeur where the town was expanding. The chapels of Sainte Helene at Rosmeur and Saint Michel in the Port Rhu had for some time been too small for the many worshippers. The neo-gothic church of Sacre Coeur was consecrated in 1877. Its diocesan architect, Bigot, never saw it finished, the spire was only completed in 1939.

The important size of this edifice bears witness to the sudden economic and demographic growth of Douarnenez in the 19<sup>th</sup> century and also to the piety of the Douarnenists. The visit of two missionaries, Michel le Nobletz and Julien Maunoir, during the 17<sup>th</sup> century, strengthened the religious faith inside this maritime community. Factory-owners, fishermen and the women working in the factories were all mobilized by the construction of the new church, as can be seen by the maritime scenes sculpted on the exterior and on the main door.

At the end of the 19<sup>th</sup> century, religion was also present in daily life. Their risky profession and the unreliable nature of the catch encouraged the fishermen to protect themselves from bad luck, not without a certain superstition. The boats were blessed with a benediction and by the names that they were given. In August long processions followed the benedictions of the sea. Medals and statues adorned the entrances to houses, votive offerings to the church, prayers and sayings, the references to God and the Saints were endless.







Comme le port du Rosmeur, le Port Rhu est aménagé dans la seconde moitié du 19<sup>ème</sup> siècle. De longs quais sont construits sur la rive droite de la rivière, et l'anse de l'Enfer, autour de laquelle se concentre l'activité portuaire, est comblée en 1901. Au début du 19<sup>ème</sup> siècle, le développement du commerce de la sardine pressée impose le Port Rhu comme le port de commerce de Douarnenez. Tout au long du siècle, sloops, goélettes, dundees, galéasses, bricks et autres trois mâts repartent du Port Rhu les cales pleines de barils de sardines pressées puis, à partir de 1870, de tonnes de conserves. L'arrivée du train à Tréboul en 1884 freinera toutefois l'activité du port. Le pont métallique situé sur la rivière permettait, entre autres, d'acheminer la marchandise vers la gare.



Un brick entre dans le Port Rhu

La croissance de l'industrie sardinière amène également Douarnenez à importer du sel, du bois pour la construction des barils et des chaloupes, de l'huile pour les conserves et surtout de la rogue. Cet appât, composé d'œufs de morue ou de hareng trempés dans la saumure, n'a pas d'égal pour faire monter la sardine. Tous les patrons pêcheurs l'utilisent, ils souffrent de la spéculation à laquelle se livrent les acheteurs intermédiaires qui font cruellement monter les prix des barils. La rogue provient essentiellement de Norvège. Chaque année, des centaines de milliers de barils sont débarqués sur le quai du Port Rhu. Ce commerce prend une telle importance qu'un consulat de Norvège est ouvert sur le port.



Des milliers de barils de rogue venus de Norvège

*Port Rhu the commercial port of Douarnenez. Throughout the century sloops, schooners, ketches, foreign coasters, brigs and other triple masted ships left the quays of the Port Rhu, their hulls fully loaded with barrels of pressed sardines. After 1870 the barrels were replaced by tonnes of canned fish. When the train arrived at Treboul in 1884 and the metal bridge over the river allowed*

## Porzh-Ru

Evel Porzh ar Rozveur e oa bet kempennet Porzh-Ru en eil lodenn eus an XIX<sup>vet</sup> kantved. Kaeoù hir a oa bet savet war ribl dehou ar stêr ; porzh an Ifern, a oa kreiz obererezh ar porzh, a oa bet leuniet gant atredoù e 1901. E deroù an XIX<sup>vet</sup> kantved e oa deuet Porzh-Ru da vezañ porzh kenwerzh Douarnenez pa oa bet diorroet kenwerzh ar sardin preset. A-hed an XIX<sup>vet</sup> kantved e oa leun stradoù ar skloupoù, ar goueletnoù, an dundeed, ar galeasnoù, ar brikoù, an teirgwernioù hag all... a varilhadoù sardin preset pa'z aent kuit eus Porzh-Ru ; goude, adalek 1870, e voe leuniet o stradoù gant boestoù-mir. Hogen, pa erruas an hent-houarn e Treboul e 1884, ne voe ket mui kement a oberiantiz war ar porzh. Dre ar pont metal, bet savet a-us ar stêr, e oa tu da gas marc'hadourezh, e-touez traoù all, war-zu ar porzh-houarn.

Pa oa bet greanterezh ar sardin o kreskiñ e oa bet rediet tud Douarnenez da enporzhiañ holen, koad evit lakaat sevel barilhoù ha bagoù, coul evit ar boestoù-mir, ha greun dreist-holl. Ar boued-se a veze graet gant vioù moru pe harinked soubet en hili. N'eus ket e bar evit lakat ar sardin da sevel war-c'horre. An holl besketaerien a rae gantañ ha gouzañv a raent abalamour ma veze broket warnañ gant ar varc'hadourien ha ma kreske kalz ar prizioù. Kantadoù a viliadoù a varilhadoù a vez dilestret bep bloaz war kaeoù Porzh-Ru. Ken pouezus e oa deuet ar c'henwerzh-se da vezañ ma oa bet digoret war ar porzh ur c'hoñsuldi eus Norvegia.

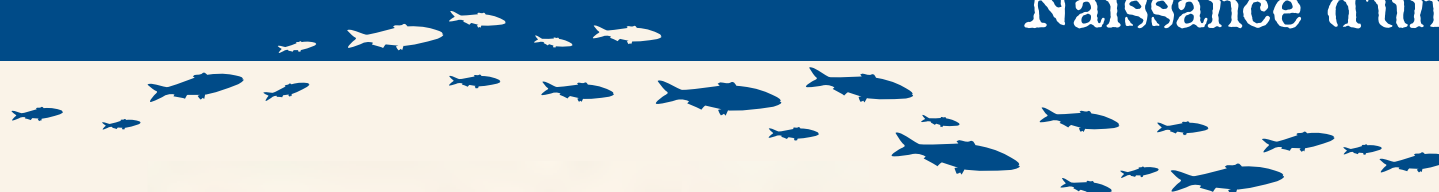
## Le Port Rhu

*Like the Port de Rosmeur, the Port Rhu was fitted out in the second half of the 19<sup>th</sup> century. Long quays were built on the right bank of the river and the cove of 'l'Enfer', around which the port-activities were centred, was land-filled in 1901. At the beginning of the 19<sup>th</sup> century the commerce of pressed sardines was in full expansion and made*

*the conveyance of the merchandise to the station, the harbour activity slowed down.*

*The growth of the sardine industry lead Douarnenez to import salt, wood for the construction of barrels and fishing boats, oil for the canning industry and, above all the rogue. This bait of cod or haddock spawn, soaked in brine, was essential in attracting the sardines. The rogue was used by all the skippers, who were at the mercy of the traders who could cruelly raise their prices. Imported principally from Norway, each year hundreds of thousands of barrels of rogue were unloaded on the quays of the Port Rhu. This business became so important that a Norwegian consulate was opened in the port.*





Le lieu fondateur au Moyen-Age de Douar-an-enez, la terre de l'île, l'île Tristan va une nouvelle fois marquer l'histoire de la ville au 19<sup>ème</sup> siècle. Elle accueille, en effet, en 1860 la première conserverie appartenant à un douarneniste. Deux fois Maire de Douarnenez entre 1849 et 1865, Gustave Le Guillou de Pénanros est jusqu'alors négociant de sardines pressées et armateur. Il est le premier bourgeois des presses à investir dans la nouvelle industrie comme en témoigne l'ancienne conserverie à droite et les quais qu'il fait construire pour accueillir les chaloupes. Il ouvre la voie aux autres notables locaux. Dès lors, l'histoire de Douarnenez s'accélère, et, autour de l'île, le paysage se métamorphose.



Tréboul, vers 1900, les débuts d'une station balnéaire

La rive droite de la rivière de Pouldavid est vouée à la conserverie. Partout, les cheminées des fritures crachent leur vapeur odorante. Au-dessus du Guet, où vous vous trouvez, les conserveurs se construisent de somptueuses demeures à l'écart de la promiscuité populeuse du Rosmeur. De l'autre côté de la rivière, à Tréboul, peu de conserveries, mais un village de pêcheurs qui a conservé son charme pittoresque et une vue imprenable sur la baie. L'arrivée du chemin de fer à Quimper en 1863, puis à Tréboul en 1884, ouvre les portes de l'exotisme et des bains de mer à nombre d'artistes et aux premiers touristes fortunés. En cette fin de siècle, les abords des plages de Tréboul se transforment en station balnéaire.



Distribution de vivres à la mairie en 1903 ; la misère est due à la raréfaction de la sardine entre 1902 et 1908.

A l'heure où la sardine s'apprête à désertier provisoirement la baie et à plonger ouvrières et pêcheurs dans une cruelle misère, deux mondes étrangers l'un à l'autre se côtoient à Douarnenez.

*In the Middle Ages L'île Tristan (the island of Tristan) was a fundamental site of Douarnenez (then called Douar-an-enez which means "the land of the island" in the Breton language). During the 19<sup>th</sup> century L'île Tristan was once again to feature in the town's history, by housing the first canning factory owned by a Douarnenist. Twice mayor of Douarnenez (between 1849 and 1865), Gustave le Guillou de Penanros was until then a ship owner and trader in pressed sardines. He was to be the first among the middle class press-owners to invest in the new industry. To your right you can see his old canning-factory and the quays that he built for the fishing boats. His example was soon followed by other leading citizens and from this point the history of Douarnenez accelerated and the landscape around the island changed forever.*

*The right bank at Pouldavid was taken over by canning factories. Everywhere the chimneys belched their foul smelling smoke. Above this watch-point the "Guet", where you are now, the factory owners constructed sumptuous houses, far away from the "debauched"*

## Ur gêr o c'heneh

War Enez Tristan e oa bet diazezet Douar-an-Enez er Grennamzer da gentañ, ha brud a zeuas dezhi en-dro en XIX<sup>em</sup> kantved. Ar fritur gentañ perc'hennet gant un den eus Douarnenez, evit gwir, a voe diazezet eno. Gustav Gwilhoù a Bennanroz, bet Maer Douarnenez div wech etre 1849 ha 1865, a oa marc'hadour sardin preset ha paramantour betek-henn. An hini kentañ e oa bet e-touez bour'hizien ar presañ o postañ arc'hant er greanterezh nevez-se evel ma tiskouez ar fritur gozh war an tu dehoù hag ar c'haeoù bet lakaet sevel gantañ evit degemer ar bagoù sardineta. Ar pennoù bras all eus ar vro a gerzhas war e roudoù. Diwar neuze ez eas istor Douarnenez war-raok buanoc'h ha trowadroioù an enezenn a cheñchas penn-da-benn.

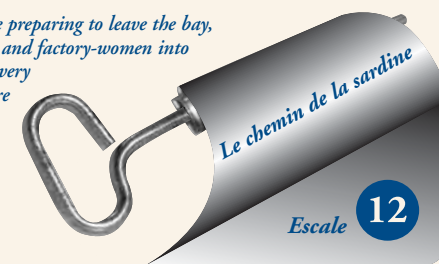
Ribl dehou stêr Porzh-Ru a veze gouestlet d'ar friturioù. E pep lec'h e veze siminalioù ar friturioù o teuler aezhennoù c'hwezh ganto. A-us ar Yed, el lec'h m'emaoc'h bremañ, o doa patromed ar friturioù lakaet sevel tiez lorc'hus pellik a-walc'h diouzh tudigoù karter ar Rozveur. En tu all d'ar stêr, e Treboul, ne oa ket kalz friturioù hogen ur gêriadenn besketarien, bepred ken ker ha ma oa a-raok ha gant ur gwel dispar war ar bae. Gant an hent-houarn oc'h erruout e Kemper e 1863 ha da c'houde e Treboul e 1884, e oa bet digoret an hent, evit kalz arzourien hag evit an douristed pinvidik, d'ur vro dibar ha d'ar c'houronkadennoù er mor. E fin ar c'hantved-se e oa bet degaset cheñchamantoù bras en aodoù Treboul deuet da vezañ ur gêr gouronkañ.

D'ar mare ma ne oa mui kement-se a sardined er bae ha ma oa kouezhet an dienez war ar micherouezed hag ar besketarien e oa daou ved disheñvel-mik o vevañ an eil e-kichen egile e Douarnenez.

## A town is born

*inhabitants of Rosmeur. On the other side of the river, at Treboul, there were not many factories but a fishing village which has kept its picturesque charm and an incomparable view over the bay. The railway which arrived in Quimper in 1863 and in Treboul in 1884, opened the way for the arrival of numerous artists and the first rich tourists to enjoy this "exotic area". At the end of the century Treboul became a well known bathing station.*

*As the sardines were preparing to leave the bay, plunging fishermen and factory-women into abject poverty, two very different worlds were to meet in Douarnenez.*





La misère qui s'abat sur Douarnenez du fait de la disparition de la sardine entre 1902 et 1912, oblige les marins à diversifier leurs pêches. Dès les premières années du siècle, les bateaux côtiers arment pour le maquereau, les poissons de fond (congres, raies, juliennes...), la sardine selon un calendrier saisonnier original. Les pêcheurs élargissent également leur horizon maritime. L'été, ils sont de plus en plus nombreux à pourchasser le thon entre l'Espagne et le Sud Irlande. Et puis, il y a les Mauritanien. Dès 1910, quelques équipages, poussés par l'esprit d'aventure autant que par la nécessité, partent au large des côtes africaines et des Antilles pêcher la langouste. Cette pêche exotique et lucrative deviendra une spécialité de Douarnenez.

Face à la crise sardinière, l'adaptation des pêcheurs douarnenistes est exemplaire. Ils y gagnent une réputation de marins hors pair, naviguant sur toutes les mers par toutes saisons. Eux se perçoivent davantage comme des héritiers, dépositaires de méthodes de pêches traditionnelles respectueuses de la ressource. Alors, s'ils acceptent volontiers d'abandonner leurs vieilles chaloupes



Scène de retour de pêche

Le débarquement de thons

pour des malamocks, des dundees ou des langoustiers, ils refusent farouchement l'utilisation des sennes et des filets tournants dans leur baie. Leur résistance à la pêche industrielle durera jusqu'au lendemain de la seconde guerre mondiale. La construction du port industriel entre 1946 et 1958 - port gagné sur la mer face à vous - stigmatise la fin d'un monde, et le début d'un mythe : celui des « seigneurs de la mer ».



## Enkadenn ar sardineta ha liesaat an doareoù pesketa

Gant an dienez kouezhet war Douarnenez abalamour ma oa aet ar sardined da get etre 1902 ha 1912 e oa bet rediet ar vartoloded da besketa spesadoù pesked a bep seurt. E bloavezhioù kentañ ar c'hantved-se e oad bet krog da baramantiñ bagoù-aocher da besketa brizhilli, pesked a gaver war ar sont (silioù-mor, raeed, morleaned...), sardined hervez ar mareoù eus ar bloaz. Mont a rae ar besketaerien da besketa pelloc'h en donvor. E-pad an hañv e veze muioc'h-mui anezho o vont da doneta etre Spagn ha Su Iwerzhon. Ha neuze e oa bet paotred Maouritania. Adalek 1910 e oa bet un nebeud bagadoù, dre ma oant troet war glask an avantur kement ha gant an ezhom, o vont er-maez da aodoù Afrika hag an Antilhez da c'hrlheta. Ar pesketaerezh arallvro-se a zegase kalz arc'hant ha dont a raio da vezañ unan eus obererezhioù dibar Douarnenez.

Evit talañ ouzh enkadenn ar sardineta e oa bet skouerius emzalc'h pesketaerien Douarnenez. Brud a zeus dezho da vezañ martoloded hep o far, a yae war vor e pevar c'horn ar bed, hañv-goañv. Soñjal a rae dezho e oant kentoc'h hêred a oa bet fiziet enno doareoù pesketa hengounel ha doujañ a raent d'an danvez pesketa. Mard int prest da zilezel o bagoù kozh d'ober o mad eus malamokoù, dundeed ha bagoù-grilheta, nac'h groñs a reont implijout rouedoù-sil pe rouedoù-tro en o bae. Stourmet o doa ouzh ar pesketaerezh greantel betek goude an Eil Brezel-bed. Etre 1946 ha 1958 e oa bet savet ar porzh greantel, ur porzh gounezet war ar mor, en em led dirazoc'h. Gant-se e oa fin ur bed hag ivez deroù ur vojenn : hini « aotrounez ar mor ».

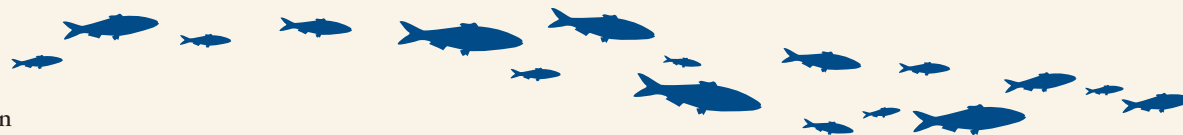
## Sardine crisis leads to new fishing methods

The misery that struck Douarnenez when the sardines disappeared between 1902 and 1912 forced a diversification of the fishing. In the first years of the century the boats were equipped to fish for mackerel, bottom feeders (skate, eel, and ling) and sardine, when in season and many went fishing further out, on the open sea. In summer, more and more went fishing for tuna in the seas between Spain and Southern Ireland. And then "the Mauritanians" appeared. From 1910 a few adventurous crews set off down to the coasts of Africa and to the Antilles, to fish for lobsters. This exotic and expensive product became a speciality of Douarnenez.

Faced with the disappearance of the sardines the versatility of the fishermen was remarkable. They gained the reputation of fishermen beyond compare, sailing on all seas and in all conditions. The fishermen themselves felt rather

like heirs and guardians of traditional fishing methods, respecting the resources. So while willing to abandon their old fishing boats in favour of more specialized boats such as malamocks, ketches and lobster boats, they fiercely refused to allow the use of industrial fishing methods like drag nets, in their home bay. Their resistance to these new methods lasted until after the Second World War. The construction of the industrial port (in front of you) between 1946 and 1958 marked the end of an era and the birth of a legend: that of the 'masters of the sea'.





La crise sardinière du début du siècle, suivie de la Grande Guerre, casse l'élan de la conserverie douarneniste. Forcée de réduire son activité, elle laisse de nombreux marchés à la concurrence espagnole et portugaise. Les conserveries les plus faibles disparaissent. Les autres s'adaptent en diversifiant leurs productions à l'image des pêcheurs. Les conserves de maquereau, thon, anchois, sprat mais aussi de légumes se développent. Bon an, mal an, 18 usines, employant jusqu'à 1850 personnes, sont encore en activité à Douarnenez en 1933. Cependant, de plus en plus d'ouvrières s'expatrient durant l'hiver pour chercher du travail dans les usines du Sud Finistère jusqu'au pays basque. Après la Seconde Guerre Mondiale, les exigences de la productivité entraînent une nouvelle valse de fermetures et de regroupements.



Evolution de la boîte Connétable.  
Cette sardine est toujours travaillée « à l'ancienne ».

Au prix d'adaptations techniques et commerciales, les entreprises Chancerelle, Cobreco et Paulet vont cependant traverser les bourrasques du siècle. Aujourd'hui, toutes les trois produisent même davantage de conserves que toutes les fritures réunies à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Elles forment le premier pôle européen de la conserve de poissons. L'usine Wenceslas Chancerelle est le symbole de cette continuité industrielle. Ouverte en 1866, elle est la dernière unité en activité sur le vieux port. Les autres se sont délocalisées sur les zones industrielles. C'est aussi l'histoire d'une famille qui, depuis les presses de Robert Chancerelle dans les années 1830, a accompagné toutes les évolutions de cette industrie et fait connaître les conserves de Douarnenez dans le monde entier.

## Douarnenez, Kreizenn gentañ friturioù Europa

Pa oa bet enkadenn ar sardineta e deroù ar c'hantved diwezhañ, gant ar Brezel-bed Kentañ da-heul, e oa bet torret al lañs roet d'ar friturioù. Ret e oa bet labourat nebeutoc'h, kalz a varc'hadoù a oa bet lezet da vont gant ar gevezerien eus Spagn ha Portugal. Ar friturioù gwanañ a oa bet serret da vat. Ar re all a labour diouzh ar marc'had ha liesaat ar pezh a vez graet ganto evel ma rae ar besketarienn. War gresk e oa aet lakaat brizhilli, touned, genougammed, gliziged hag ivez legumaj e boestoù. War-dro 18 fritur, a vezet implijet 1850 den d'ar muiañ ganto, a yae en-dro e 1933 c'hoazh. Koulskoude, muioc'h-mui a vicherourezed a yae kuit eus kêr e-pad ar goañv da glask labour er friturioù a oa etre ar Gerveur ha Donibane Lohitzune. Goude an Eil Brezel-bed e oa bet serret lod eus ar friturioù ha lod all a oa bet kenstrollet abalamour ma oa ret produiñ muioc'h.

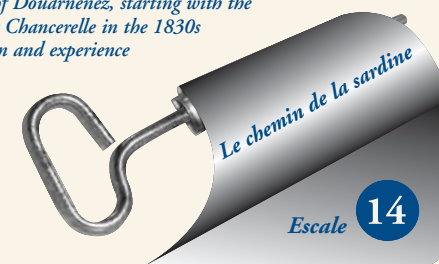
Koulskoude eo deuet a-benn an embregerezhioù Chancerelle, La Cobreco ha Paulet da zerc'hel penn da vareoù diaes, ha gouezet o deus azasaat o obererezh ouzh an teknikoù hag ouzh ar c'henwerzh a vremañ. Hiziv an deiz e vez produet kalz muioc'h a voestoù-mir gant an teir embregerezh-se eget ma oa bet gant an holl friturioù a oa anezho e fin an XIX<sup>vet</sup> kantved. A-gevret ez eont d'ober kreizenn gentañ friturioù Europa. Ar fritur Wenceslas Chancerelle zo deuet da vezañ arouez kendalc'h ar greanterezh-se. Ar fritur-mañ, bet digoret e 1866, zo an embregerezh diwezhañ a ya en-dro war ar porzh c'hoazh. Kaset eo bet ar re all d'an takadoù greantel. Bez' eo ivez istor ur familh he deus bevet holl endroadurioù ar greanterezh-se abaoe presoueroù Rober Chancerelle er bloavezhioù 1830 hag he deus lakaet anevzout boestoù-mir Douarnenez er bed a-bezh.

## Douarnenez, at the head of European fish-canning industry

The sardine crisis in the beginning of the 19<sup>th</sup> century, followed by the Great War, had a grave effect on the canning industry of Douarnenez. Faced with increasing competition from Spain and Portugal the canners were forced to slow down production, the weakest were forced to close while others followed the example of the fishermen by diversifying their products. Canned mackerel, tuna, anchovies, sprat and even vegetables began to appear. In 1933 after both good and bad years, only 18 factories were still operational, employing up to 1850 people. However, during the winter season, more and more women left their homes to work in other factories from Belle Ile to Saint Jean de Luz. After the Second World War production requirements led to further closures and regrouping.

Through technical and commercial changes focusing on quality, the factories of Chancerelle, La Cobreco and Paulet managed to overcome their difficulties. Together they are at the head of European

canned fish production and they produce more canned products than all of the 19<sup>th</sup> century factories combined. The factory of Wenceslas Chancerelle is the symbol of this industrial continuity. Opened in 1866 it is the last factory still in production in the old port, all the others have been relocated to the industrial zones. The Chancerelle family has been involved throughout the industry's evolution as a part of the history of Douarnenez, starting with the sardine presses of Robert Chancerelle in the 1830s until their diversification and experience of today, making the canning industry of Douarnenez known world wide.





La construction des nouvelles infrastructures portuaires s'achève en 1958. Pour les pêcheurs douarnenistes, il faut se rendre à l'évidence. Les pêches côtières sélectives et saisonnières sont économiquement dépassées. Le salut de leur activité passe par la langouste mauritanienne ou la pêche hauturière au chalut, et non plus par la sardine. A l'orée des années 1960, la pêche industrielle s'impose à Douarnenez. Des armements capitalistes se forment, et les jeunes pêcheurs s'embarquent sur des chalutiers en direction de mers lointaines.

Jusque dans les années 1980, la construction de nouveaux navires et l'essor de la pêche au chalutage sont continus. Cependant dès les années 80 le monde maritime est touché par la surexploitation de la ressource et une grave crise des marchés. La Bretagne est en première ligne, et Douarnenez, particulièrement touchée, subit une réduction importante de sa flottille de navires, tant artisanaux qu'industriels.

Face à cette situation, les élus et les professionnels envisagent une mutation de l'activité portuaire. Au début des années 2000, le port se spécialise dans l'accueil de navires extérieurs qui viennent débarquer leur pêche, se faire avitailler et entretenir. L'activité des conserveries continue également à influencer sur l'activité du port. Des entreprises de traitement du poisson bleu s'y installent, tandis que les sardinières et les cargos chargés de thons y débarquent leurs prises destinées aux usines. Le port de Douarnenez a su une nouvelle fois s'adapter à une conjoncture difficile.



Déchargement de thon congelé destiné aux conserveries



Douarnenez est devenue un port de débarquement et de transit de poissons pour les bateaux du monde entier.



## Ar porzh greantel

E 1958 e oa bet peursavet aveadurioù ar porzh. Anat e oa da besketaerien Douarnenez ne dalveze mann ebet ken kenderc'hel da besketa spesadoù pesked en aod ha da varedoù dibabet, diouzh ur savboent ekonomikel. Evit saveteiñ o labour o doa ranket mont da c'hrlheta da Vaouritania pe mont da besketa en donvor gant rouedoù-stlej, ha ne oa mui mont da sardineta. E deroù ar bloavezhioù 1960 e oa bet graet berzh gant ar pesketaerezh greantel. Paramantet e oa bet bagoù gant ar gevalourien ha pesketaerien yaouank a oa bet war bourzh chaluteroù o vont d'ar morioù pell.

Betek ar bloavezhioù 1980 e oa bet savet listri nevez ha lañs zo bepred gant ar pesketaerezh dre stlejañ. Koulskoude, e deroù ar bloavezhioù 1990 e oa bet tapet marc'had Frañs e plegennoù fall ha gwerzhet fall e veze ar pesked ivez. Breizh a oa war an talbenn, ha Douarnenez, gwall baket ivez, a oa bet kalz nebeutoc'h a vagoù parmantet en he forzh, ken bagoù artizanet ha bagoù greantel.

Evit talañ ouzh an enkadenn-se e oa fellet d'an dilennidi ha d'ar vichereien kempañ obererezh ar porzh. E deroù ar bloavezhioù 2000 e oad krog er porzh da zegemer listri diavaez deuet da zegas ar pesked tapet ganto, da gaout pourvezioù ha da zerc'hel ar bagoù e ratre. Kenderc'hel a ra ivez ar friturioù gant o labour en deus levezon war obererezh ar porzh. En em staliet ez eus embregerezhioù eno evit ober war-dro ar pesked glas, ha dont a ra ar bagoù-sardineta hag ar sammlistri da ziskargañ touned evit ar friturioù. Deuet eo porzh Douarnenez a-benn d'en em ober ouzh plegennoù diaes ar gennad.

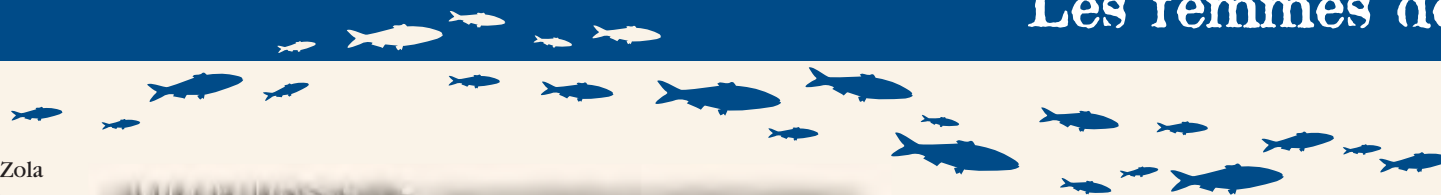
## The industrial harbour

The construction of new harbour facilities was completed in 1958. For the fishermen of Douarnenez it was the end of an era. The selective and seasonal coastal fishing was no longer economically viable. The bulk of their activities turned from local sardine fishing to Mauritanian lobsters and open sea trawling. At the start of the 1960s industrial fishing began in Douarnenez. Capitalistic industrial fishing boats appeared and the young fishermen boarded trawlers bound for far-off seas.

Up until the 1980s shipbuilding and trawling continued. The beginning of the 1990s brought serious crisis within the fish-marked and the natural resources were overexploited. Brittany was among the first regions to be affected and Douarnenez was forced to reduce its flotilla drastically, both in industrial and small scale fishing.

Faced with this situation, the elected councillors and the industrialists were forced to change the ports activities. At the beginning of the 21<sup>st</sup> century the port specializes in receiving ships from the outside, which come to unload their catch, and for provision and maintenance. Still the canning industry continues to be an important part of the harbour activities. New companies treating and transforming fish are installed and cargoes of sardines and tuna are unloaded in order to feed the factories. Once again the port of Douarnenez has kept up with time.





« Et là, ce que j'ai lu de Zola me remonte au cœur ».

En 1925, Charles Tillon exprime ainsi son émotion face au quotidien du prolétariat douarneniste des conserveries. Soumises à des cadences infernales dès leur plus jeune âge, et pour des salaires de misère, les penn sardin ravalent depuis des générations leur fatigue et leur amertume. Certes, depuis la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, plusieurs grèves ont secoué le Rosmeur. En 1905, les ouvrières ont ainsi obtenu d'être payées à l'heure plutôt qu'au rendement. Mais au fond, leur vie est toujours aussi difficile.



La manifestation, dite « triomphale », début janvier 1925 (devant l'« usine rouge » au bout du quai, face à vous)

Le 21 novembre 1924, la rage au cœur, 3000 penn sardin se mettent en grève pour réclamer une augmentation de salaire. Enfermés dans leur tour d'ivoire, les usiniers leur opposent une surdité méprisante. Le conflit va durer 48 jours. Quarante huit jours de sacrifices, de soupes populaires, de défilés, de meetings, d'affrontements. La tension monte chaque jour un peu plus. Mais la solidarité qui s'organise autour d'elles leur permet de tenir. La presse nationale s'empare de l'affaire et relate jour après jour les événements douarnenistes.

Pour le jeune Parti Communiste et son journal, l'Humanité, Douarnenez devient le symbole national de la lutte des classes. Le 1<sup>er</sup> janvier 1925, des casseurs de grève à la solde de quelques usiniers tentent d'assassiner celui qui incarne le mouvement :



© Photo M. Maréchal

le maire communiste Daniel Le Flanchec. L'émotion est telle que les conserveurs doivent céder. Les femmes de Douarnenez ont acquis une notoriété nationale. Elles ont surtout recouvré leur dignité.

Les « femmes de la victoire » offrent des fleurs à Marcel Cachin, responsable national du Parti Communiste.

## Merc'hed an dispac'h

« Hag eno, ar pezh am eus lennet diwar bluenn Zola a bik ma c'halon », eme Charles Tillon diwar e from e 1925 o welet peseurt buhez a veze renet bemdez gant ar broleterien eus Douarnenez a labourer er friturioù. Ar pennoù-sardin, rediet da labourat a-lazh-korf adal o oad tenerañ, hag evit gounit goprou dister, ne lavarent netra diwar-benn o skuizhder hag o c'hwervoni abaoe rummadoù. Evit gwir, abaoe fin an XIX<sup>em</sup> kantved, e oa bet graet meur a harz-labour er Rozveur. E 1905 e oa deuet ar micherourezed a-benn da lakaat ar batromed da baeañ anezho dre eurvezh ha ne oa ket mui diouzh ar pezh a veze produet ganto.

D'an 21 a viz Du 1924 o doa 3000 penn-sardin, aet e fulor, diskroget diouzh o labour evit goulenn ma vije kresket o gopr. Patromed ar friturioù a reas skouarn vouzar outo en un doare dismegañsus. 48 deiz e padas ar bec'h. Eizh devezh ha daou-ugent oc'h en em arberzhñ, o tebrñ soubenn ar bobl, o tibunañ, o vont a dolpadeg da vodadeg, o stourm. Bemdez ez ae an traoù war washaat. Kengred a oa etre ar micherourezed hag an dud all, avat, ha gant-se e oa bet tu dezho derc'hel. E kazetennoù Frañs, dedennet gant an afer-se, e veze danevellet an darvoudoù a c'hoarveze e Douarnenez a zeiz da zeiz.

Evit ar strollad komunour yaouank hag ar gazetenn krouet gantañ, l'Humanité, e teu Douarnenez da arouez broadel stourm ar renkadoù. D'ar c'hentañ a viz Genver 1925 o doa tud, paeet gant un nebeud patromed friturioù, klasket terrñ an harz-labour dre vuntrañ an den a oa deuet da vezañ arouez an dispac'hadeg : ar maer komunour Daniel ar Flañcheg. Ken fromet e oa bet an dud ha m'o doa ranket patromed ar friturioù plegañ. Gant-se e oa deuet brud war merc'hed Douarnenez e Frañs a-bezh. Hag adkavet o doa o enor dreist-holl.

## Women in revolt

*'That which I have read of Zola has touched my heart'. In 1925, Charles Tillon expressed his sympathy for the harshness of the daily lives of the working class in Douarnenez. Forced from a young age to work long hours for a pitiful salary, the penn sardin (women factory workers) had for generations suppressed their exhaustion and bitterness. Since the end of the 19<sup>th</sup> century several strikes had shaken Rosmeur. In 1905 the workers had managed to obtain the right to be paid hourly instead of a payment depending on productivity; however life was still very difficult.*

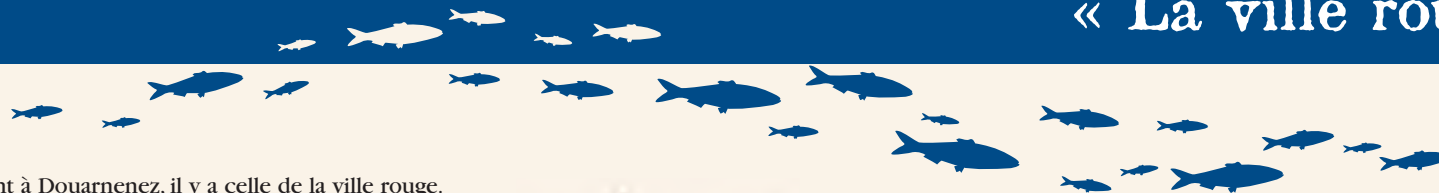
*On the 21<sup>st</sup> of November 1925, 3000 enraged penn sardin went out on strike in order to demand better wages. Safe inside their 'ivory towers', the factory owners disdainfully turned a deaf ear to their demands. The conflict was to last for 48 days. Forty-eight days of sacrifice, of soup kitchens, marches, meetings and confrontations. The tension increased daily but the solidarity organized around the women enabled them to stand firm.*

*The national press took up their cause and reported daily the latest news from Douarnenez.*

*For the emerging communist party and its newspaper, "l'Humanité", Douarnenez became a national symbol of the struggling classes. On January the 1<sup>st</sup> 1925, strike breakers, in the pay of the factories, attempted to assassinate one of the strike leaders, the communist mayor Daniel le Flanchec. Emotions ran so high that the canners had no option but to give in. The women of Douarnenez had gained national notoriety but, above all they had recovered their dignity.*







Parmi les nombreuses images qui collent à Douarnenez, il y a celle de la ville rouge. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, la situation sociale est explosive. Les conflits sociaux se multiplient du fait de la disparition de la sardine, de la mécanisation des conserveries, et des salaires de misère que perçoit le prolétariat sardinier. Pêcheurs, soudeurs, ouvrières se rassemblent dans des syndicats au sein desquels ils sont peu à peu sensibilisés aux idées socialistes. Pour les hérauts de la République sociale, Douarnenez devient une terre de mission, à l'exemple de Jean Jaurès qui en 1909 tient un meeting dans le port sardinier. A partir des années 1920, c'est au tour des caciques du Parti Communiste de défiler à Douarnenez, comme Marcel Cachin ou Lucie Colliard.

En 1921, six mois à peine après la création du P.C.F., Douarnenez est l'une des premières villes de France à élire une municipalité communiste. Elle le restera jusqu'en 1940. Deux hommes vont incarner ce « communisme sardinier » généreux et excessif. Sorti du peuple, passé par l'anarchisme, Daniel Le Flanchec (1881-1944) est petit, trapu, borgne, tatoué, jovial et un redoutable orateur. Adulé par le peuple douarneniste dont il partagea tous les combats, cet homme, indomptable et riche de contradictions, sera réélu maire de 1924 à 1940. Charles Tillon (1897-1993), quant à lui, futur héros de la Résistance et ministre communiste du Général de Gaulle, est un révolutionnaire convaincu. Il sera avec Le Flanchec l'un des meneurs de la grande grève des penn sardin en 1924.



Place de la Croix (aujourd'hui place Gabriel Péri) années 1930 ; horloge et pancarte "Travailleurs, lisez L'Humanité - La Bretagne - Organes de Défense de la Classe Ouvrière".



Comité de grève avec Charles Tillon et Daniel Le Flanchec. D. Le Flanchec 4<sup>ème</sup> en partant de la gauche au 1<sup>er</sup> rang ; C. Tillon 1<sup>er</sup> à gauche au 2<sup>ème</sup> rang.

## « Ar gêr ruz »

E-touez ar skeudennoù niverus zo eus Douarnenez emañ hini ar gêr ruz. E derou an XX<sup>vet</sup> kantved e oa gwall denn ar vuhez sokial enni. Muioch'h-mui a vec'h a oa etre an dud abalamour ma oa aet ar sardined da get, abalamour ma oa bet arbennikaet ar friturioù hag abalamour ma oa dister goprouù ar broleterien a labour e bed ar sardined. Pesketaerien, souderien, micherourezed a oa en em vodet er sindikadoù ma oant bet kizidikaet tamm-ha-tamm ouzh mennozhioù ar sokialourien. Evit embannerien ar Republik sokial e teu Douarnenez da vezañ un douar misionoù, evel evit Jean Jaurès a oa deuet d'ober ur vodadeg e 1909 er porzh sardineta. Adalek ar bloavezhioù 1920 ez eo tro pennoù bras ar strollad komunour da zont da Zouarnenez, evel Marcel Cachin ha Lucie Colliard.

E 1921, c'hwech'h miz goude krouidigezh ar PCF, e oa bet Douarnenez ar gêr gentañ e Frañs ma oa bet dilennet komunourien e penn an ti-kêr. Chom a raio komunour an ti-kêr betek 1940. Daou zen a bouez a oa bet skouer ar « gomunourien pennoù-sardin », brokus ha divoder. Daniel ar Flañcheg (1881-1944) a oa un toupard a zen born, tatouet, drant hag ur gwall brezeger a oa anezhañ. Un den eus ar bobl e oa hag anarkour e oa bet. Karet e oa gant pobl Douarnenez ha kemer a reas perzh en he holl stourmoù. Daoust ma o oa disuj ha daoust d'e spered gin e voe dilennet da vaer meur a wech eus 1924 da 1940. Evit Charlez Tillon (1897-1993), bet haroz ar Rezistañs ha ministr ar Jeneral de Gaulle, a oa un dispac'her daonet. Bez' ez eo gant ar Flañcheg unan eus ar re o doa kaset harz-labour bras ar Pennoù-sardin e 1924.

## "The red town"

Douarnenez has often been called "the red town". At the beginning of the 20<sup>th</sup> century the social situation was explosive. Social conflicts were frequent due to the lack of sardines, the mechanisation of the factories and the miserable salaries. Fishermen, welders and the women working in the factories joined together in unions and were slowly drawn towards socialist thinking. For the harbingers of the socialist movement Douarnenez became an important arena as shown when Jean Jaurès (great French symbol of socialism), held a meeting in the sardine port in 1909. From the beginning of the 1920s the leaders of the communist party, such as Marcel Cachin and Lucie Colliard, came to influence the Douarnenists.

In 1921, barely six months after the creation of the French communist party, Douarnenez was to be among the first towns in France with a communist town council. It was to be so until 1940.

Two men, both generous and excessive, would personify 'the sardine communism':

- Daniel le Flanchec (1881-1944) was a man of the people, former anarchist, small, one eyed, heavy set, tattooed, jovial and a great speaker. He was adored by the people of Douarnenez, alongside whom he had fought so many battles; this proud and complex man was to be re-elected mayor between 1924 and 1940.
- Charles Tillon (1897-1993) a future hero of the French Resistance, communist minister under General de Gaulle with revolutionary convictions, was, with le Flanchec, one of the leaders of the great strike of 1924.

