

Les conserveries de sardines à La Rochelle

Rédaction : Christophe Bertaud
Photos : Coll. particulière M. Basset

Le procédé de conservation des aliments après cuisson mis au point par Nicolas Appert en 1795 va permettre le développement en France des industries de conserves alimentaires. En 1824 un industriel nantais, reprenant cette méthode, a l'idée de faire cuire les sardines dans de l'huile d'olive et de les entasser par la suite dans des boîtes en fer blanc. Les conserves de sardines sont nées et avec elles une industrie. Les premières usines s'installent sur les lieux de pêche de la sardine. En 1827, Philibert Schnell crée une usine à La Rochelle qui deviendra quelques années plus tard la société Basset.

L'industrie des conserves de sardines a donné une extension considérable à la pêche de ce poisson dont la consommation était jusqu'alors bornée au littoral et limitée, en termes de durée de conservation du produit, par la salaison au sel frais. Elle occupe alors un nombre très important de bateaux sur les côtes du Finistère, du Morbihan, de la Loire Inférieure, de la Vendée, de l'île de Ré et de La Rochelle. Philibert Schnell crée une conserverie de sardines à La Rochelle en 1827, s'associant en 1834 avec ses deux beaux-frères Joseph et Alexis Chatelain. En 1836, un an après la mort du fondateur, Benjamin Basset, apparenté aux Chatelain, rentre dans la société qui deviendra en 1852 la maison Basset.

De 1827 à 1837, la préparation des sardines se fait à La Rochelle dans un local trop petit pour permettre la fabrication de grosses quantités de boîtes. Une autre usine est créée en 1838 à St Gilles Croix de Vie (Vendée). En 1842, ils abandonnent cet établissement en raison notamment de son éloignement avec La Rochelle. La société reprend en

1843 la fabrication des conserves à La Rochelle dans un local plus vaste acheté en 1837, rue Saint-Michel. Ce local sera successivement agrandi avec l'achat de maisons contiguës entre 1845 et 1855.

Quatre conserveries en 1851

Au milieu du XIXe siècle, quatre fabricants de conserves alimentaires s'installent à La Rochelle : B. Basset, A. Camus, Guillemot fils

ainé et Coniée & Martin qui implantent une usine en 1851 rue de la Monnaie. En 1856, il sont invités lors d'une séance de la Chambre de commerce afin de recevoir une récompense à l'occasion du 23e congrès scientifique de France organisé dans la ville.

Un rapport de la Chambre de Commerce analyse le poids économique de cette nouvelle activité. Les conserveries emploient une main-d'œuvre importante : à La Rochelle, 200 personnes sont mobilisées pour l'achat du poisson à bord des bateaux et pour le transport dans les usines ; 300 femmes, 15 emballeurs et 25 enfants travaillent à la préparation des conserves dans les usines ; 200 ouvriers sont occupés toute l'année à la fabrication des caisses en bois et des boîtes en fer blanc, ou au transport des marchandises. La production des usines oscille entre 1,2 et 2 millions de boîtes par an et procure du travail, directement ou indirectement, à près de 4 000 personnes.



Paul Basset, ses frères Henri, André et son fils Albert, en 1933.



Usine de La Rochelle en 1887, rue Saint-Michel : ébullition des boîtes de sardines.

Le tiers environ des conserves fabriquées à La Rochelle se consomme en France. Le reste part pour les Etats-Unis et les Antilles françaises mais aussi vers Calcutta, l'île Maurice et La Réunion. L'industrie des conserves, née en France, s'exporte bien jusqu'aux dernières années de l'Empire. Mais la production étrangère, en particulier celle du Portugal et de l'Espagne où les industriels français ont fait connaître les procédés de fabrication, commence à concurrencer la production nationale.



La ressource se fait rare

Dans les années 1860, La Rochelle connaît une grave crise de la ressource. Les sardines désertent les côtes de l'Aunis ce qui entraîne de graves difficultés pour les sardineries locales. En 1861, La Rochelle ne compte plus que deux usines, les autres ayant fermé ou étant transférées en Bretagne. On assiste

alors à une forte concentration des entreprises : Benjamin Basset rachète l'usine Camus, rue Saint-Michel en 1864 et également la maison Coniée et Martin aux Sables d'Olonne. La nécessité d'avoir un établissement sur les lieux de pêche se faisant de plus en plus sentir, le fils Basset, Charles, crée une nouvelle usine à Concarneau en 1891. Néanmoins, son père reste fidèle à La

Rochelle en y conservant son unité de production. A l'unique conserverie rochelaise, il associe ses deux fils, Charles et Albert en 1870. Il se diversifie également dans la fabrication de boîtes de thon mariné. Les sardines et le thon débarqués à La Rochelle proviennent avant tout des barques à voiles rouges des flottilles vendéennes.

Dans la première partie du XXe, des usines de conserveries s'installent de nouveau à La Rochelle. On en compte quatre en 1928 : celles de Charles Basset et fils, de Pichery et

Cie, de la Société Arsène Saupiquet et des établissements Ravilly qui en possèdent également une à Ars en Ré. Le déclin des apports et le coût du transport des poissons obligeront une nouvelle fois ces sociétés à délocaliser leurs usines. La fabrique Basset de La Rochelle ne résiste pas à cette nouvelle crise. En 1932, les fils de Charles Basset quittent alors leur usine de La Rochelle pour celles des Sables d'Olonne et de Concarneau. En 1973, elles emploient toujours 250 personnes avant qu'elles ne ferment définitivement : Concarneau au milieu des années 70, puis les Sables d'Olonnes en 1981 en pleine crise générale de l'industrie de la conserve de poisson en France.

Clin d'œil

En 1998, Jean Guillou a créé une nouvelle conserverie à La Rochelle, rue Nicolas Appert !

Il se spécialise dans la conserve de qualité. Il serre sardines, thons et maquereaux dans des boîtes à l'effigie des deux tours.