

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

« L'aventure thonière des marins de Concarneau »

PRIMAIRE / SECONDAIRE



Hervé Gloux ; Détail de la maquette du *Macareux*, thonier clipper, Bois, métal, verre, L.132.5 x H. 49.5 x l.110.5 cm ; ECH. 1/33°, Inv. 1982.3.2, Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

Rendez-vous enseignants le mercredi 3 octobre 2018 à 14h30

SERVICE DES PUBLICS

Rachel Kérébel : Responsable des collections et du service des publics

Claire Cesbron, Stéphanie Derrien, Cécile Le Phuez : médiatrices culturelles

Contact : 02 98 97 10 20 ou museepeche@cca.bzh

Le Musée de la Pêche à Concarneau retrace l'histoire du port de Concarneau et présente l'ensemble des pratiques de pêche des marins. Il présente une importante collection de bateaux, d'objets de travail et de maquettes afin de faire découvrir au public les activités maritimes de la population de Cornouaille sud.

Ce dossier pédagogique a pour objectif de relater, en la contextualisant, l'aventure thonière des marins de Concarneau qui débute en pleine crise sardinière au début des années 1900 et se poursuit aujourd'hui avec la pêche industrielle au thon tropical.

Des pistes pédagogiques et des prolongements pluridisciplinaires sont également proposés aux enseignants afin d'approfondir le travail initié au Musée de la Pêche autour de cette thématique.

SOMMAIRE

1. DE LA PECHE AU THON GERMON EN ATLANTIQUE HIER ...

1.1 EMERGENCE DE LA PECHE AU THON A CONCARNEAU	p. 3
1.2 EVOLUTION DU MODE DE PECHE AVEC LE CHALUTIER-THONIER	p. 5
1.3 DE LA PECHE A LA CONSERVERIE	p. 6

2. ... A LA PECHE AU THON TROPICAL AUJOURD'HUI

2.1 ORGANISATION DE LA PECHE APRES LA SECONDE GUERRE MONDIALE	p. 8
2.2 MUTATION VERS UNE PECHE INDUSTRIELLE AU THON TROPICAL	p. 11

PISTES PÉDAGOGIQUES	p. 13
VISITES ET ATELIERS PROPOSES	p. 15
BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE	p. 15
INFORMATIONS PRATIQUES	p. 16

1. DE LA PECHE AU THON GERMON EN ATLANTIQUE HIER ...

1.1 EMERGENCE DE LA PECHE AU THON A CONCARNEAU

A la fin du XIX^{ème} siècle, la principale activité économique du port de Concarneau est centrée sur la sardine : de sa pêche à sa transformation dans les conserveries locales, elle fait vivre une grande partie de la population.

On trouve trace d'essais de pêche et de transformation de thons en 1879 puis 1891 à Concarneau initiés par des conserveries, mais considérés comme infructueuses. On note quelques apports dans les années 1890 de bateaux en provenance de l'île de Groix.



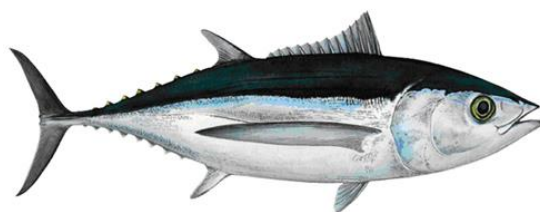
Jacques de Thézac (1862 -1936)
Le débarquement du thon dans le port de Concarneau
Photographie
Vers 1920
Inv. 988.105.Po.12
Coll. Musée Départemental Breton

A partir de l'année 1902, sur toute la côte bretonne, la sardine se raréfie dans les filets déstabilisant ainsi toute la filière pêche et obligeant les marins à revoir leur activité. Certains d'entre eux vont choisir de partir traquer la sardine plus au sud ou de changer de métier mais la plupart préfèrent se lancer dans une pêche plus diversifiée. C'est à cette période que les marins concarnois vont notamment choisir de pêcher le thon germon.

Les pêcheurs sont peu habitués à cette pêche très différente de celle de la sardine, de par la taille, les lieux de vie et le chemin migratoire du thon.

Le thon germon appelé aussi « Thon blanc »

Le thon germon est une espèce évoluant dans les eaux tempérées que l'on retrouve dans tout l'Atlantique et en Méditerranée. Il pèse en moyenne 15 à 20 kilos pour une longueur de 1,30 m. Il vit en matte, c'est-à-dire en groupe, et suit un chemin migratoire.



Les premiers essais de pêche de ce poisson à Concarneau sont pratiqués sur des chaloupes thonières, embarcations en bois sur lesquelles travaillent 7 hommes.

A Concarneau, le précurseur de cette nouvelle pêche est resté dans les mémoires locales. Il s'agit de Gabriel Louis Berou, un armateur local et patron pêcheur qui fait construire le premier « thonier dundee » à tangons aux chantiers Le Roy à Concarneau qu'il nomme « l'Avenir ».

La pêche avec les thoniers dundees à tangons



Le dundee, peut être nommé ainsi en référence au Dandy pour son profil effilé et son élégance en mer, s'impose par sa maniabilité et sa rapidité.

Cette pêche au large nécessite de partir pour des campagnes, de 10 à 15 jours en moyenne.

A bord, la technique pratiquée est la pêche à la traîne aux tangons, effectuée par un équipage de 5 à 6 hommes et 1 mousse. 14 lignes sont installées sur les tangons, sorte de grandes perches, déployées de chaque côté du bateau lorsqu'il est en pêche. Elle n'exige pas d'appâts comestibles. Un corps brillant, imitant le ventre argenté des poissons, au bout de la ligne suffit à attirer les thons.

Hervé Andro, Joël Barzic, Hervé Gloux, Philippe Le Coz, Pierre Massot

Kerz atao

Maquette de thonier dundee

Bois, métal, cordelette

L.390 x l.105 cm ; ECH. 1/6e

Inv. 1984.1.1

Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

Une fois remontés sur le bateau, les thons sont tués d'un coup de picot entre les deux yeux. Ils sont ensuite vidés, lavés et mis à sécher sur le pont, suspendus la tête en bas sur des chevalets. La conservation du poisson à bord est un véritable enjeu, puisque sa fraîcheur conditionne sa vente au port.



Picot à thon

Bois, métal

L.15 x l.3 cm

Inv. 1967.3.1

Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

Cette activité est saisonnière, souvent pratiquée de fin juin à mi-octobre. Elle débute au fond du golfe de Gascogne. A mesure que les eaux se réchauffent, les marins suivent les thons dans leur déplacement vers le nord. On les retrouve en août en face des côtes bretonnes et enfin au large des côtes méridionales de l'Irlande à partir de septembre.

Chaque thonier ramène de 500 à 1 000 thons qui sont vendus aux usines de conserves locales. En 1909, la flottille française compte 420 unités. Elle atteint environ 925 unités dans les années 1930. Le littoral sud breton arme alors la majorité des dundees.

En 1910, le port concarnois compte 4 thoniers. 2 ans plus tard, ils sont 12. En 1922, on en compte 56, en 1934 plus de 160.

Ce type de bateau est utilisé des années 1890 à 1950.

1.2 EVOLUTION DU MODE DE PECHE AVEC LE CHALUTIER-THONIER

Au XX^{ème} siècle, les évolutions techniques sont nombreuses et modifient les habitudes de pêche des marins concarnois, assurant le retour au port avec une pêche fraîche, mais cela nécessite un investissement financier important à amortir pour les marins.

Les chambres froides de Krebs

En 1932, Louis Krebs, ingénieur et constructeur concarnois, installe les premières chambres froides à bord des thoniers à voiles. C'est progrès considérable. Ces espaces réfrigérés permettent de ramener une pêche fraîche vendue à meilleur prix.

La motorisation des navires

Dans les années 1930, la motorisation des navires se fait de plus en plus fréquente. Si les Basques arment des embarcations à vapeur de petite taille pour ne pêcher que le thon, les thoniers bretons doivent chaluter en hiver en gardant néanmoins leur gréement pour amortir le coût du moteur diesel.

Par ailleurs, le thonier dundee montre ses limites en terme de fiabilité pendant les tempêtes de 1930, pendant lesquelles beaucoup de marins périssent en mer.

Les lignes du bateau sont modifiées et donnent naissance à un type de bateau polyvalent que l'on nomme simplement « chalutier-thonier », puis quelques évolutions plus tard, « germonier-thonier ». Certains d'entre eux sont exploités jusqu'aux années 1980.



Hervé Gloux (1930-2011)

Bougainville

Maquette de chalutier-thonier

Bois, métal, cordelette

L.80 x H. 90 x l.20 cm; ECH. 1/40e

Inv. 1982.1.1

Coll. Musée de la Pêche à Concarneau



Hervé Gloux (1930-2011)

Racleur d'océan

Maquette de thonier germonier

Bois, métal, cordelette, coton

L.60 x H. 73.5 x l.22 cm ; ECH. 1/33e

Inv. 1987.2.2

Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

1.3 DE LA PECHE A LA CONSERVERIE

La pêche aux thons alimente les conserveries, déjà existantes depuis la fin du XX^{ème} siècle. Elles ont pour habitude de « travailler » la sardine.

Du fait du nombre important de conserveries, jusqu'à une trentaine dans les années 1920, Concarneau devient une place privilégiée de débarquement de thon. En effet, même en cas de forts arrivages, les marins ont souvent l'assurance d'écouler leur marchandise en raison de la forte capacité d'absorption des usines.

Les bateaux n'ont pas le temps de s'amarrer que déjà montent à bord les «senteuses », des femmes acheteuses des usines, venant évaluer la marchandise à l'aide de leur odorat. Ce contrôle qualité olfactif s'avère utile car parfois, en cas de vents défavorables par exemple, les navires tardent à rentrer au port et leur cargaison peut s'être dégradée. Il arrive que le thon avarié, non vendu, soit rejeté directement dans le port de Concarneau !

Les étapes de transformation du thon à l'usine

Traditionnellement, les usines confectionnent des boîtes de thon à l'huile selon le procédé suivant :

- Pesée du thon et lavage à l'eau de mer
- Découpe du thon en 4 filets appelés longues
- Lavage dans une saumure légère (eau légèrement salée et froide)
- Cuisson pendant trois heures dans une saumure agrémentée de plantes aromatiques
- Refroidissement
- Parage appelé aussi épluchage : enlèvement de la peau, de l'arête et du sang
- Séchage à l'air libre sur des claies en osier à l'abri du soleil
- Nouvelle opération de parage
- Coupe en morceaux selon la taille de la boîte de conserve
- Mise en boîte à la main
- Ajout d'huile d'olive dans la boîte
- Sertissage : fermeture de la boîte hermétiquement



Sertisseuse
Fer (peint (vert, rouge))
L. 85 x H. 165 x l. 75 cm
Vers 1900
Inv. 1968.17.1
Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

Les boîtes de conserve sont soumises à une vapeur d'eau d'au moins 100° au sein d'un autoclave. Cette étape s'appelle l'appertisation et permet d'assurer la stabilité biologique du thon au sein de la boîte dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

Les fragments de chair tombés sur la table lors de la préparation du thon sont récupérés pour préparer des boîtes de « miettes de thon ».

A partir des années 1930, une autre variante de préparation supplante le thon à l'huile : il s'agit du « thon au naturel ». Le poisson est découpé en tranches à l'état cru, à l'aide d'un couperet appelé aussi guillotine, coupé en morceaux plus petits ; mis en boîte et enfin couvert d'une saumure bouillante avant la fermeture de la boîte. Il est cuit dans son jus lors de l'appertisation.



Guillotine à thon
Bois, métal
L. 32 x H. 35 x l. 25 cm
XX^{ème} siècle
Inv. 1968.17.3
Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

Le travail dans les conserveries

En 1876, Concarneau compte 18 usines, et en 1900, pas moins de 34 fabriques font la prospérité de la ville finistérienne, employant 700 ouvriers ferblantiers qui fabriquent les boîtes, manœuvres et quelque 2000 ouvrières. Au cours des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, l'économie concarnoise est ponctuée par plusieurs crises, la matière première qui vient à manquer à différentes reprises génère grèves, fermetures d'usines et misère.



Détail du diorama du port de Concarneau en 1912
Inv. 1968.4.1
Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

L'embauche dans les usines concerne toute la communauté concarnoise ainsi que les villages avoisinants. Dès 13 ans, les jeunes sont mis au travail, parfois même avant. Cette pratique est encouragée car les besoins financiers d'une famille ne sont pas couverts par le seul travail des parents.

Les jeunes femmes s'attèlent généralement à la transformation de la sardine sous l'œil des contremaîtres qui les encadrent, tandis que le travail des hommes est axé autour de la boîte de conserve (fabrication, sertissage). La plupart des emplois sont saisonniers, très peu rémunérés et dépendants des volumes d'arrivage de la marchandise, soit assez précaires.

L'embauche des femmes se fait « à l'appel » lorsque le poisson entre au port, afin de garantir la fraîcheur du produit. La plupart d'entre elles sont très jeunes. De fait, elles n'ont pas encore créé un foyer et peuvent se rendre disponibles à la demande. Elles peuvent travailler 16 à 18 heures d'affilée si cela est nécessaire.

Les journalistes et romanciers de l'époque décrivent une ambiance joyeuse, empreinte des chants des femmes, dans les ateliers. Cette image idyllique est bien loin d'une réalité difficile. Les femmes chantent pour se donner du courage et ne pas s'endormir après des heures de travail harassant. Elles chantent aussi lorsqu'elles font grève après s'être syndiquées en vue d'améliorer leurs conditions de travail, avec les hommes à leurs côtés. Tous ont peur de voir leur métier disparaître avec la mécanisation du processus de fabrication.

Au fil du temps, les conditions de travail à l'usine s'améliorent, notamment par les négociations entre les syndicats et les industriels, puis par l'arrivée du front populaire en 1936. Une réglementation est créée régissant le temps de travail et la rémunération par exemple.

Avec les progrès techniques et les pêches plus diversifiées des marins concarnois après la Seconde Guerre mondiale, l'emploi à l'usine devient pérenne toute l'année. La pêche au thon redynamise momentanément l'industrie de la conserve sans toutefois parvenir à limiter son déclin.

Effectivement, la majorité des conserveries concarnaises ferment leurs portes dans les années 1960 / 1970.

2. ... A LA PECHE AU THON TROPICAL AUJOURD'HUI

2.1 EVOLUTION DE LA PECHE APRES LA SECONDE GUERRE MONDIALE

L'année 1954 marque un tournant dans la pêche concarnoise. Le 30 juin cette année-là, le dernier thonier à voile entame son ultime saison, tandis que les premiers canneurs expérimentent la pêche aux thons près des côtes africaines.

Les Bretons adoptent la technique de la pêche à la canne « à l'appât vivant » déjà utilisée par les Basques et mise au point 25 ans plus tôt par les Californiens (une pratique déjà ancienne au Japon). Cette pêche consiste à se rendre près des bancs de thons, avec des appâts (anchois, sardines, sprats) maintenus vivants dans des viviers à bord. Les pêcheurs jettent les appâts, puis, avec des cannes, ils lancent leurs lignes courtes munies d'hameçons solides.

La manipulation de la canne est un exercice violent. Les pêcheurs travaillent avec le bambou saisi à deux mains et serré entre les jambes. D'autres préfèrent assurer leur bambou dans un tablier de pêche en cuir, muni d'une pièce centrale en forme de fer à cheval où l'on engage l'extrémité de la canne.

Les pêcheurs travaillent sur le pont, côté tribord (droite), et un système de poulie les soulage pour les grosses prises : l'extrémité de la canne est amarrée à une drisse passant dans une poulie fixée au maroquin (câble reliant les deux mâts).



Hervé Gloux (1930-2011)
Macareux
 Maquette de thonier-clipper
 Bois, métal, verre
 L.132.5 x H. 49.5 x l.110.5 cm ; ECH. 1/33e
 Inv. 1982.3.2
 Coll. Musée de la Pêche à Concarneau



Tablier
 Peau de vache
 L.68 x H. 20 x l.23 cm
 Inv. 1991.9.2
 Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

La pêche au germon sur nos côtes étant saisonnière, les marins ont l'idée de suivre les thons en hiver, jusque sur les côtes africaines, pour améliorer la rentabilité.

On voit à l'époque se développer au Maroc puis en Côte d'Ivoire, des conserveries qui permettent une transformation du poisson directement sur place au moyen d'une main d'œuvre bon marché. Les industriels y voient une source de profits considérables et vont se fixer durablement sur ces nouveaux territoires.

Progressivement, une technique de pêche plus rentable voit le jour et remplace la pêche à la canne : la pêche à la senne (filet) tournante et coulissante. Elle permet de capturer des tonnages importants de poisson. Les Concarnois investissent fortement pour constituer une flotte industrielle et moderne.

La pêche à la senne tournante et coulissante

La senne est un très long filet rectangulaire (en moyenne 1,5 km de longueur et 150 à 200 m de hauteur) qui permet d'encercler les masses de thons. La partie supérieure de cet immense filet est maintenue en surface par des flotteurs alors que la partie inférieure de la senne est entraînée en profondeur par un câble en acier appelé « coulisse » qui traverse des anneaux métalliques et permet la fermeture inférieure du filet lorsque les poissons sont encerclés.

Le filet est remonté à la surface de l'eau, les marins utilisent alors une salabarde, sorte de grande épuisette mécanisée, pour transférer le thon à bord et l'entreposer dans les cales réfrigérées ou de congélation. C'est en 1958 que devient possible la congélation en mer : combinée à la pratique de la senne, elle offre de nouvelles perspectives de travail aux marins.

Les étapes successives de la mise à l'eau de la senne (le filage) à sa remontée sur le navire (le virage) :



Début de filage
Source : Ifremer



Encerclement du banc de poissons



Coulissage ou boursage



Virage du filet



Joël Barzic
Le Drennec
Maquette de thonier-senneur congélateur
Bois, métal, matière plastique, cordelette
L.210 x H. 100 x l.50 cm ; ECH. 1/33e
Inv. 1983.1.1
Coll. Musée de la Pêche à Concarneau

La disparition des usines à Concarneau

La concurrence internationale, le manque de rentabilité de certaines usines mal équipées, l'amélioration des transports routiers et maritimes accentuent la disparition des usines. Grâce à la motorisation, le poisson peut en effet être livré frais plus loin ; les conserveries, qui s'étaient multipliées sur les lieux mêmes de débarquement du poisson, ne vont cesser alors de diminuer en nombre de manière conséquente. Par ailleurs, le thon se vend congelé à peine transformé.

L'usine Courtin, fondée en 1893, ainsi que « Les Mouettes d'Arvor », créées en 1959 par Jacques Gonidec, sont aujourd'hui les seules conserveries encore en activité. La production, autrefois centrée sur la sardine, s'est aujourd'hui diversifiée : anchois, maquereau, sprat, thon germon et surtout albacore, permettent un travail à l'année, et non plus seulement l'été.

L'usine Gonidec produit actuellement environ 400 tonnes de sardines par an sur un total de 1000 tonnes annuelles de poisson.

2.2 MUTATION VERS UNE PECHE INDUSTRIELLE AU THON TROPICAL

Pratiqué par les Concarnois d'abord pour pêcher le thon germon, les marins vont poursuivre l'utilisation de la senne sur des navires-congélateurs de plus en plus grands, pour traquer le thon plus loin, d'abord aux Seychelles puis dans l'océan Indien. Le poisson pêché est le thon tropical dont plusieurs espèces peuplent les océans. Concarneau devient en quelques années le plus grand port de pêche français au thon tropical.

Dès lors, le thon tropical congelé constitue un apport important pour les usines locales encore en activité de la côte bretonne en dehors de la pêche saisonnière de la sardine et du thon germon.

Le thon tropical

Les espèces de poissons traqués sont l'albacore, le patudo et le listao. Ces trois espèces vivent dans les eaux tropicales et tempérées.

Le listao



Source : www.cloverleaf.ca

Il peut mesurer jusqu'à 70 cm et peser jusqu' 4 kilos.

Il se distingue des autres espèces par ses longues bandes bleuâtres ornant son ventre argenté. Ce qui lui vaut parfois le surnom de « thon rayé ».

C'est l'espèce la plus pêchée, et transformée principalement pour le marché de la conserve.

L'albacore



Source : www.cloverleaf.ca

Il peut atteindre 2,50 m pour 250 kilos.

Son flan et ses nageoires arborent une couleur jaune qui lui vaut le surnom de thon jaune.

Les petits albacores sont principalement destinés à la conserve, les plus grands sont envoyés frais ou congelés vers les marchés asiatiques.

Le patudo



Source : www.cloverleaf.ca

Il peut atteindre 2,50 m pour 300 kilos.

Il est trapu et massif, ce qui lui vaut le surnom de « thon obèse ».

Les petits sont destinés à la conserve tandis que les plus grands sont destinés frais ou congelés au marché japonais.

Concarneau, premier port de pêche européen au thon

Aujourd'hui, Concarneau est le port le plus diversifié de Cornouaille : toutes les techniques de pêche sont représentées. La plus visible est sans nul doute la flottille des bateaux débarquant poissons frais et langoustines, vendus à la criée presque chaque jour de la semaine.

Quelques chalutiers-thoniers vont pêcher le thon germon, à la belle saison et participent aux apports de la criée de Concarneau, Lorient ou du Guilvinec.

Cela dit, l'autre grande flottille importante du port, " invisible ", se trouve être la flotte de thoniers senneurs.

16 thoniers senneurs de Concarneau exercent leur activité en Afrique de l'Ouest et aux Seychelles. Ils sont principalement affrétés par les armements CFTO (Compagnie Française du Thon Océanique) et Saupiquet. Un armement est une société propriétaire de plusieurs bateaux de pêche.

Dans ce cas, l'équipage du bateau est salarié de l'armateur. Régulièrement, des marins de Cornouaille partent pour des campagnes de plusieurs semaines, ils sont acheminés jusqu'aux navires qui restent positionnés toute l'année sur les zones de pêche.

PISTES PÉDAGOGIQUES

SVT - Cycle 4

Gestion des ressources halieutiques : exploiter durablement une ressource naturelle limitée et adopter un comportement responsable

Jeu de rôle et argumentation : organiser un débat autour de la question : « Comment nourrir de plus en plus de personnes tout en préservant la ressource ? »

Utiliser le logiciel de simulation sur la gestion des ressources « sim'thon ».

Logiciel en accès libre : <http://www.ac-nice.fr/svt/productions/flash/simthon/index.htm>

« Modélisation des conséquences de la pêche sur le thon rouge.

Le modèle prend en compte l'âge des thons, leur maturité, leur masse, leur mortalité naturelle, et les limites alimentaires du milieu.

Il est possible de fixer des quotas différents, d'instaurer un moratoire, ou d'imposer une masse minimale autorisée. »

Les simulations proposées par les élèves peuvent être confrontées aux résultats réels consultables entre autre dans ce document d'IFREMER.

« Le thon rouge Atlantique », dossier de presse 12 décembre 2016.

https://www.ifremer.fr/content/download/41835/569837/file/13_01_28_DP_Thon_rouge.pdf



EPI Géographie-SVT

5e - Les ressources halieutiques et le risque de surexploitation.

Voir ce que propose le site « Le livre scolaire, Histoire-géographie 5e »

<https://www.livrescolaire.fr>

Etablir la notion de développement durable à la croisée de l'économie, l'environnement, l'équité, la société.

Histoire – 4e

Etude de l'évolution industrielle à partir d'une situation locale : le développement des conserveries et de la pêche à la sardine et au thon en Bretagne.

Le travail des femmes dans les conserveries

Les premiers syndicats

L'évolution vers la pêche industrielle

Documentaires et émissions :

Série d'émissions « C'est pas sorcier » consultables sur Internet :

« Du filet à la criée » ; « Les poissons ont le mal de mer » ; « La pisciculture » ; « Comment fonctionne un chalut ? »

« 2018 : une mer déserte ? » par WWF

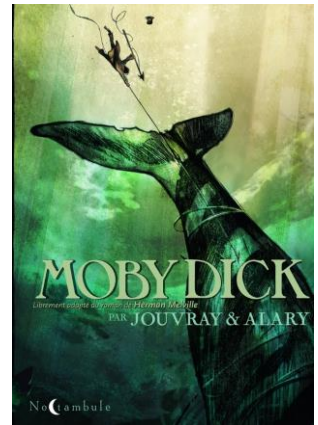
Entre Terre et mer, la pêche au thon (2 parties) – NCTV 2014

Magazine de la mer présenté par Antoine Reiss.

<https://www.youtube.com/watch?v=xFyVBMoITZc>

Les derniers canneurs, film de Herlé Jouon (Thalassa 2012)

https://www.youtube.com/watch?time_continue=26&v=H10yQs5tYgc



RomanS, récits :

Un hivernage dans les glaces, J. Verne

Pawana, J-M.G. Le Clézio

Le vieil homme et la mer, E. Hemingway

Adaptation en bande dessinée par Thierry Murat (ed. Futuropolis)

Moby Dick, H. Melville

Adaptation en bande dessinée par Jouvray et Alary (ed. Noctambule)

Le loup des mers, J. London

Pêcheurs d'Islande, P. Loti

L'île aux iguanes, Y-M. Clément

Capitaines courageux, R. Kipling

Pêcheurs autour du monde, un an de voyage en mers lointaines, G. Daoulas et G. Dufraisse

Etudes, sites et associations

Les syndicats ouvriers des filles de la conserve de poisson en Bretagne 1905-1914 (publication sur le réseau des universités ouest atlantique / Presses Universitaires de Rennes)

<https://journals.openedition.org/abpo/1772>

IFREMER : <https://wwz.ifremer.fr/>

Sur le site OMI (Organisation Maritime Internationale), voir « Journée mondiale de la mer »

Association Bloom : <https://www.bloomassociation.org/>

Association Greenpeace : <https://www.greenpeace.fr/peche-durable-continuer-a-pecher-mettre-danger-oceans/>

WWF: <https://www.fishforward.eu/fr/fish-forward-project/the-project/>

VISITES ET ATELIERS PROPOSES

CYCLES 1, 2 :

Visite : Les enfants découvrent le thon et les techniques permettant de le pêcher au travers une visite pédagogique et basée sur l'échange. La visite dure 45 minutes.

Atelier « Ma boîte de thon ». Les enfants fabriquent une boîte de thon, à partir d'un découpage puis d'un collage qu'ils peuvent détourner en objet décoratif en l'ornant de motifs marins. L'atelier dure 45 minutes.

CYCLES 3, 4 ET 5

Visite : Les enfants découvrent l'évolution de la pêche au thon dans le port de Concarneau et les enjeux économiques autour de cette activité industrielle. La visite dure 45 minutes.

Atelier : « Packaging ». En se mettant dans la peau d'un employé de conserverie, à partir d'une vraie boîte de thon, les enfants créent le « packaging » du thon transformé dans leur usine. L'atelier dure 45 minutes.

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE

BIBLIOGRAPHIE

BILLOCHON Josyane, GUEGUEN Jacques-Claude, RIBOUCHON Thierry, Les conserveries – Concarneau, Lanriec, Beuzec-Conq, 1850-1981 , Presses de Saint Thonan, mars 2017.

FRICONNEAU Constant, La saga de la sardine et du thon, Ed. D'Orbestier, Olonnes-sur-Mer, juin 1999.

FARRUGIO Henri, Les thons, Traditions et productions, Ed. Neva, Publier, 2005

LE MAITRE Louis-Pierre, Concarneau, histoire d'une ville, Ed. Palantines, Plomelin, mars 2003.

SITOGRAPHIE

Le thon transformé à la conserverie Cassegrain à Concarneau :

<https://www.cinematheque-bretagne.fr/G%C3%83%C2%A9ocalisation-970-10450-0-0.html>

Le thon transformé à la conserverie Courtin à Concarneau :

https://www.cinematheque-bretagne.fr/Exploration_Travail-de-la-sardine-et-du-thon-970-1372-0-0.html

Le travail des femmes dans les conserveries :

<https://journals.openedition.org/abpo/1772>

INFORMATIONS PRATIQUES

Le service des publics vous accueille du lundi au vendredi de 9h30 à 17h.

Depuis le 1er janvier 2013, suite à l'intégration du Musée de la Pêche à Concarneau Cornouaille Agglomération (CCA), la gratuité est appliquée aux moins de 18 ans. **La visite du musée, qu'elle soit libre ou accompagnée par un médiateur culturel, est donc entièrement gratuite.**

Les ateliers pédagogiques proposés sont payants : 20 € par groupe (30 élèves maximum). Ces ateliers de pratique artistique permettent une prolongation des visites proposées par le service des publics. Ils sont encadrés par un médiateur du Musée de la pêche à Concarneau.

Tarifs :

- **Entrée scolaire : gratuit**
- **Visite guidée scolaire : gratuit**
- **Accompagnateur groupe : gratuit**
- **Atelier pédagogique : 20 € par groupe**

Professeur relais : Nathalie Limousin

Professeur de Lettres modernes au collège Brizeux, Quimper.

Contact : nathalie.limousin1@ac-rennes.fr