

Bretagne, Côtes-d'Armor
Trédrez-Locquémeau
Port (le)

Usine à sardines, le Port (Trédrez-Locquémeau)

Références du dossier

Numéro de dossier : IA22002843

Date de l'enquête initiale : 2004

Date(s) de rédaction : 2004

Cadre de l'étude : inventaire préliminaire Trédrez-Locquémeau, enquête thématique régionale Les ports de Bretagne

Degré d'étude : recensé

Désignation

Dénomination : usine

Appellation : Friterie et salaison

Compléments de localisation

Milieu d'implantation : en écart

Références cadastrales : 1999, AB, 199

Historique

La première usine à sardines, dite "friterie et salaison" a été créée en 1880 par M. Huon de Penanster, propriétaire du manoir de Kerhuic en Trédrez et ancien député de Plestin-les-Grèves à Locquémeau. Ce type d'établissement classé dangereux et insalubre par la préfecture fut l'objet d'une enquête commodo et incommodo en 1879, qui a donné satisfaction, approuvée en particulier par le maire de Trédrez-Locquémeau Jean Le Vot. Un arrêté préfectoral daté du 3 janvier 1880 a autorisé cette construction sur la parcelle cadastrée n° 910, au lieu dit en breton "Ar Nenesdelle". L'aventure industrielle de la sardine à Locquémeau pouvait commencer ; elle allait durer 70 ans jusqu'en 1952. La direction-gérance de cette première usine fut confiée à A. Rustuel. Celui-ci fit engager dans un premier temps de la main d'oeuvre féminine du Finistère pour former les ouvrières de Locquémeau. En 1884, après une belle campagne, elle employait 40 personnes, réduites à 15 en 1906. Elle était ravitaillée en fournitures, sel, rogue, merrains, huile par des caboteurs de 50 à 60 tonneaux (AD 22, 6M 863). Une trentaine de chaloupes douarnenistes se joignaient à celles de la baie de Lannion pour les campagnes de 1880 et 1881 (AD 22, 11 S7/ 152). A partir de 1900, un autre usinier, originaire du Finistère, Robert Collet, prit la place de Huon de Penanster et développa cette activité sur le même site dans la 2ème moitié du 20ème siècle, rejoint par un autre usinier Harmelin. M. Collet, entrepreneur très innovant, fabriquait même de la soude de varech pour les productions chimiques et tenait un dépôt de sel pour les cultivateurs, qu'il pouvait fournir en engrais. Il utilisait les séchoirs à sardines pour sécher le goémon. A côté de son entreprise, Robert Collet construisit des bateaux en bois avec l'aide d'un charpentier du Diben, Vincent Rolland, qui monta par la suite son propre chantier naval à Primel-Trégastel. Les bateaux Collet étaient réputés pour leurs qualités de navigation et participaient aux régates de l'époque. Pendant l'hiver les établissements Collet affrétaient des bateaux pour le commerce de la pomme de terre en Grande-Bretagne (la variété "Duc") à partir du port de Tréguier. La senne Belot fut introduite en 1874 pour intensifier la pêche, mais ces grandes poches n'étaient pas adaptées pour les fonds rocheux. La grande crise sardinière de 1902 à 1912 allait frapper de plein fouet cette activité naissante, marquant un coup d'arrêt. L'atelier de Beg-Hent fermait ses portes en 1903, les usines de Locquémeau en 1906 et 1909, celle de la pointe de Bihit en 1909. On espérait un renversement de la situation vers 1925, grâce à de meilleurs rendements avec l'emploi des filets tournants ou coulissants que venait d'autoriser un décret du 6 mars 1925. Les deux sardinerie de Locquémeau Armelin et Collet rouvrirent en 1927 avec 20 personnes pour la conserve en boîte et 10 personnes pour la salaison (en saumure). Elles furent désormais connues sous l'appellation de "Conserveries de la Baie". L'activité s'éteignit autour des années 1950-54, malgré l'arrivée de deux repreneurs messieurs Doutremer et Leclerc (originaire de Lille) associés après la guerre 1939-45 pour reprendre la friterie, sans succès. La dernière pêche de sardines fut vendue par les mareyeuses de Locquémeau en 1956 à Trébeurden, après la fermeture de l'usine. L'usine pouvait aussi affréter des bateaux directement

pour son compte, comme le sardinier "Annie-France" LA 72, construit à Primel, chez Vincent Rolland pour le compte de Eugène Cloître, puis vendu à Louis Cabel.

Période(s) principale(s) : 1er quart 20e siècle

Dates : 1880 (daté par travaux historiques)

Description

La première sardinerie Collet est un bâtiment industriel de plan allongé couvert de sheds avec des ardoises de Locquirec en couverture à l'origine. La charpente est en sapin rouge. La couverture actuelle du bâtiment est en ciment amiante.

Éléments descriptifs

Matériau(x) du gros-oeuvre, mise en oeuvre et revêtement : granite ; schiste

Matériau(x) de couverture : ardoise, ciment amiante en couverture

Type(s) de couverture : shed

Typologies et état de conservation

État de conservation : remanié

Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété privée

Références documentaires

Bibliographie

- **Le quartier maritime de Lannion**
ROIGNANT, Jacques. **Le quartier maritime de Lannion**. Spezet : Nature et Bretagne, 1992.
p. 141-153
- **Skeudennou dec'h Tredrez ha Lokemo**
LE JEUNE, Joël. **Skeudennou dec'h Tredrez ha Lokemo (images d'hier de Trédrez et Locquémeau)**.
Lannion : Impram, 1990.

Documents audio

- PRIGENT, Guy. **Témoignage oral de Germaine Cabel, anienne ouvrière de l'usine Collet et marchande de poisson**. Trédrez-Locquémeau, 2003.
Témoignage oral de Germaine Cabel
- PRIGENT, Guy. **Témoignage audio de Germaine Cabel**. Trédrez-Locquémeau, 2003-2004.
Témoignage audio de Germaine Cabel

Annexe 1

Les différentes étapes du traitement de la sardine dans la Conserverie de la Baie de Lannion :

Aussitôt débarquées des bateaux de pêche, les sardines sont rapidement transportées à la conserverie, où, après avoir été pesées, elles subissent immédiatement la première opération : l'étêtage et l'éviscération, effectuées manuellement par des ouvrières entraînées, qui, à l'aide d'un couteau et grâce à un tour de main particulier, enlèvent simultanément la tête et les viscères.

Après un rapide rinçage à l'eau, les sardines étêtées sont soumises au saumurage. On prépare pour cela dans des bacs une solution de sel dans de l'eau de mer ; cette solution doit avoir une salinité de 24 degrés. Les sardines sont immergées dans cette solution pendant 20 minutes. Le but de ce traitement est de saler légèrement le poisson, de le raffermir et d'en blanchir la chair.

A leur sortie du saumurage, les sardines sont lavées et rincées à l'eau de mer. Ensuite, elles sont rangées sur des "grils", constitués par un assemblage de fils de fer étamés, formant une série de plans inclinés et de cases. Les sardines reposent sur ces plans, la queue en l'air et sans qu'elles se touchent.

Les grils sont ensuite placés sur des chariots formés de plusieurs étagères. La conserverie possède cinq chariots. Ces chariots passent un à un dans le séchoir. Le séchoir est composé d'un radiateur dans lequel passe un courant de vapeur d'eau et d'un ventilateur actionné par un moteur électrique ; le tout est enfermé dans une cage close. Une porte coulissante permet d'y introduire un chariot. Un conduit apporte l'air de l'extérieur, une ouverture permet son évacuation. Lorsque le ventilateur tourne, il se forme un fort courant d'air qui en passant d'abord au travers du radiateur se réchauffe et sèche les sardines placées sur le chariot. Chaque chariot reste une heure dans le séchoir (schéma du séchoir).

Après le séchage, les sardines subissent la cuisson, elles sont cuites par la friture de l'huile. Cette opération se fait dans une cuiseuse. La cuiseuse comprend un bac traversé par six tuyaux chauffés au mazout (fig. schéma de la cuiseuse). Le fond du bac est rempli d'eau pour économiser de l'huile. L'huile, elle, se trouve entre les tuyaux. Cette huile est portée à 120 degrés. Les grils (six à la fois) sont plongés dans l'huile. La cuisson dure de une à deux minutes ; on reconnaît que les sardines sont cuites lorsque leur queue flotte.

Une fois cuites, les sardines sont laissées dans les grils et mises à sécher sur des étagères, elles restent là jusqu'à ce qu'elles soient froides.

Ensuite c'est l'emboîtement ; une femme coupe la queue des sardines, une autre les met ensuite en boîtes à la main. Suivant le format des boîtes, on met douze ou six sardines dans chacune d'elles. L'emboîtement est suivi de la couverture, c'est à dire de l'addition d'huile au poisson. Cette couverture est effectuée à la main.

Le sertissage suit la couverture. Cette opération se fait à l'aide de sertisseuses qui fixent les fonds aux boîtes (et non pas le couvercle comme on pourrait le croire). Le sertissage se fait en deux temps :

1er temps : le fond est posé à la main sur la boîte

2ème temps : les bords du fond sont rabattus

3ème temps : les bords sont repliés

Chaque machine sertit 1000 boîtes à l'heure environ. Les boîtes sont ensuite stérilisées en autoclaves. Cette opération dure 25 minutes.

Les boîtes sont mises ensuite dans de la sciure de bois pour le refroidissement. Quand elles sont froides, les boîtes sont vérifiées puis mises enfin dans des cartons.

Il y a quelques années le séchage de la sardine se faisait à l'extérieur. Cela demandait une journée et même davantage car le temps ne permettait pas toujours cette opération. Quelquefois, les sardines étaient cuites à la vapeur, la conserve était alors de qualité moindre.

Pour la couverture, on employait de préférence l'huile d'olive. L'huile d'arachide était également employée mais elle donnait des résultats moins satisfaisants. Il y a encore une vingtaine d'années, précise Yves Audern dans son mémoire, la conserverie salait et pressait la sardine. Celle-ci était mise ensuite dans des barils. La presse existe encore mais cette méthode de conservation n'est plus employée.

D'après Yves Audern, Mémoire d'étude sur Locquémeau, port de pêche, 1954, Ecole Normale.

Annexe 2

Usages du port liés à la friterie :

Le 20 août 1895, le conseil municipal de Trédrez donnait un avis favorable à la demande de Huon de Penanster d'occuper et d'aménager un chemin de 75 m de long sur 2 m de largeur (sur le domaine public maritime), reliant la cale basse de Locquémeau à l'usine, pour un usage public, celui des marins débarquant leur poisson et l'acheminant à l'usine. L'administration donna son autorisation le 7 avril 1896.

La Société Collet demandait à son tour en 1904 l'autorisation d'occuper un terrain domanial au havre débarcadère de Locquémeau, faisant suite à l'usage de ce terrain par Huon de Penanster, pour la première usine. Cette pétition reçut un avis favorable de l'administration, aux conditions d'entretien de l'endiguement et des terre-pleins (qui étaient recouverts d'une allée d'arbres de protection contre la mer) et de la liberté de passage. Ce terrain de 759 m2 reliait les deux débarcadères ; il était bordé de talus maçonnés. La demande fut renouvelée en 1924 pour cinq années.

Annexe 3

Les origines de la pêche à la sardine en baie de Lannion :

C'est le rapport rédigé par Le Masson du Parc en 1726 qui nous renseigne sur l'état des pêches dans la baie de Lannion. L'inspecteur général des pêches relève plusieurs types de pêche, dont "la pêche du maquereau aux liboures et à la ligne au plomb et au doigt", la "pesche des petites cordes et la pesche des sardines". Les filets employés pour la pêche sardinière sont appelés des "retz dérivants", dont la maille est de "neuf lignes en carré semblables aux mailles des plus

petites warnettes et marsaigues des pêcheurs de la côte des Caux". Ce qui tendrait à prouver que "ces filets légèrement tannés ne peuvent causer aucuns abus à la pesche".

A Trédrez, l'inspecteur apprend qu'il existe trois villages de pêcheurs : Locquémeau, Kersoufflet (ou Kersouflen) et Kerhuic. D'après les registres, ils sont 21 à s'adonner aux différentes techniques de pêche en vigueur. Cependant, les marins méfiants ne lui montrent guère leurs apparaux de pêche, sinon quelques cordes et sennes à petites mailles, appelées "seines au col", dont l'usage est interdit. Le Masson du Parc déplore que ne soient plus utilisés les filets dérivants, regrette encore la disparition du commerce des salaisons de maquereaux, et constate la présence de seulement six barques, qui font en complément des pêches le goémon et le sable de mer : les barques de François Le Gal, Jean Ropars, François le Guillaume, Pierre Daniel, Paul Grace et de Jean Le Gal. Il dénonce dans son rapport la richesse relative de l'agriculture qui détourne les jeunes gens d'un métier rude et dangereux, aux gains aléatoires, l'absence d'armement, le manque d'initiative des marins et les pêche abusives de la seine avec bateau, qui détruit les fonds, ramène de la m'nuse (frai de poisson et de crevettes), qui sert de résure (d'appât) pour la pêche du maquereau et de la sardine. La pêche à pied occupe aussi une place importante du point de vue des ressources alimentaires.

En novembre 1781, le commissaire Chardon en inspection dans l'Amirauté de Tréguier faisait le même constat à propos de ses pêches fraîches consommées exclusivement localement, alors que les pêcheurs normands venaient pêcher le maquereau pour la vente depuis Roscoff jusqu'à Saint-Malo.

Après avoir déserté pendant plusieurs années les eaux lannionaises, la sardine réapparaissait vers 1760 selon Duhamel du Monceau. Un riche négociant de Roscoff, le sieur de Kermabon-Marzin, en profita pour installer une presse au Yaudet (dans les dépendances de la maison du passage), seule technique de conservation de la sardine alors connue. Son exemple fut suivi en 1765 par un Lannionais, le sieur Chauvel, associé à plusieurs maîtres de barques. Cependant ces tentatives se soldèrent par des échecs à cause des fluctuations saisonnières de la sardine.

Il faudra attendre un siècle pour qu'un négociant de Lannion, Rustuel, député de la 1ère circonscription, entreprenne d'organiser la pêche et de construire la première friterie et salaison à Locquémeau en 1880, avec Huon de Penanster. La main-d'oeuvre, essentiellement féminine, fut instruite par des ouvrières douarnenistes. En une décennie, le nombre de bateaux passa d'une dizaine à plus de soixante-dix, et dès 1884, on comptait quatre sardineries, dont Armelin. Au plus fort de la saison, elles employaient 40 personnes en 1884 (réduites à 15 en 1906). Une trentaine de bateaux douarnenistes se joignirent à ceux de la baie pour les campagnes de 1880 et 1881.

En 1887, les friteries arrêterent momentanément leur fabrication, sauf la salaison. Cependant la concurrence fit évaluer les techniques de pêche avec l'introduction, quoique onéreuse, de la senne Belot en 1874, puis de la seine Eyraud en 1876. La grande crise sardinière de 1902 à 1912 frappa de plein fouet cette activité naissante. L'atelier du Beg-Hent ferma ses portes en 1903, les usines de Locquémeau en 1906 et 1909, celle de la pointe de Bihit en 1909.

En 1882-1883, la maison Rio-Legall d'Audierne monta une conserverie à la pointe de Bihit en Trébeurden. Cet atelier proposait des sardines à l'huile, des sardines pressées en baril, des sardines fraîches, des conserves de maquereaux, des ormeaux fins au beurre de Bretagne. Cet atelier a connu un rapide essor, employant en 1898, une cinquantaine d'ouvrières (ils n'étaient plus que 20 en 1906), alimentées en sardines par 16 bateaux (rapport de la Chambre de Commerce).

L'enquête économique de 1919 éluda la grande crise, évoquant la sur-pêche des immatures. On espérait un renversement en 1925, de meilleurs rendements avec l'emploi de filets tournants ou coulissants, que venait d'autoriser un décret du 6 mars 1925, ainsi que la réouverture des deux usines de Locquémeau (Collet et Armelin) en 1927, avec 20 personnes pour la conserve en boîte et 10 personnes pour la salaison. Elles furent désormais connues sous l'appellation de Conserverie de la Baie.

En 1920, Robert Collet employait quelques jeunes femmes de Locquémeau, dont Germaine Cabel, Louise Le Dret, Eugénie Querrec, Maria Lelous...

La vente se déroulait à l'arrivée des bateaux selon le mode de l'abonnement, auprès du mareyeur, de l'usinier ou de la coopérative (juste après la seconde guerre mondiale). Il fut envisagé de créer un comité de la sardine en 1939 pour tenter "d'organiser et de rationaliser la production et la vente", avec le soutien du syndicat CGT et l'opposition des industriels. Pour exemple, la rogue était détenue en 1949 par la coopérative de l'Union (section poisson de Locquémeau), qui devait en céder 35 % aux conserveries.

La pénurie du début du 20ème siècle les obligea à cesser leurs activités en 1906 et 1909. Mais dans l'entre-deux-guerres, deux usines rouvrirent leurs portes : les établissements Collet et Armelin. Ces usines fonctionnèrent irrégulièrement jusqu'en 1954, date à laquelle le poisson disparut de la baie de Lannion. En 1954, les conserveries de la baie cessèrent leur activité : 4096 kg de sardines furent pêchées cette année 1954 contre 214 235 kg en 1901.

Annexe 4

Synthèse du témoignage de Germaine Cabel, ancienne ouvrière des usines Collet et Harmelin :

Germaine Cabel est née en 1905 à Locquémeau. A l'âge de 14 ans, elle allait travailler pendant plusieurs années (4 à 5 ans) auprès de la première usine Collet, avec quelques autres ouvrières du pays, plus âgées qu'elle, puis pendant 2 ans auprès de l'usine Harmelin.

La formation des femmes de Locquémeau au traitement de la sardine était effectuée par un contremaître originaire du Finistère (Douarnenez). Des femmes de Douarnenez pouvaient aussi l'accompagner. Il n'y avait pas d'hommes de Locquémeau à travailler à l'usine en ce temps là. C'étaient des femmes jeunes qui étaient employées de préférence. Elles étaient seulement 7 ou 8 dans les années 1920 ; l'usine ayant subi "des hauts et des bas". Les ouvrières de l'usine (on ne parlait pas de "sardinerie" mais de "friterie") étaient vêtues d'une blouse et portaient des sabots. Elles étaient tout le temps trempées, en transportant les civières de sardines lavées à l'eau de mer sur des grilles. Pour le transbordement du bateau, on utilisait des paniers ronds en osier. Chaque bateau pouvait ramener 200 kg de sardines dans sa marée, comme Yves Lelous ou Joseph Le Ballier. Les marins étaient payés à la semaine et les femmes à la journée. Elles se précipitaient à l'usine de jour comme de nuit à l'appel de la cloche. Elles pouvaient travailler en 2 x 8.

Le traitement de la sardine réclamait plusieurs opérations, qui étaient l'oeuvre des femmes : l'étêtage, le comptage, le séchage au soleil, puis la mise dans l'huile avec le presseur, l'utilisation de la sciure de bois pour égoutter l'huile et enfin le sertissage des boîtes (chaque boîte pouvait contenir 6 ou 7 sardines).

Avant la guerre, c'était le patron du bateau qui payait les femmes pour étêter la sardine.

Germaine Cabel allait aussi au goémon de coupe avec d'autres femmes de marin, embarquées par un patron. Elles revenaient aux avirons livrer les algues au quai des Viarmes à Lannion. Alors que les bateaux qui faisaient le sable pouvaient débarquer soit à Locquémeau, à Quignard, pour livrer un certain Quérec, soit à Lannion avant le pont.

Germaine Cabel a continué ensuite à travailler pour son compte (son mari était marin-pêcheur après avoir fait plusieurs campagnes à Terre-Neuve, décédé en 1948) comme mareyeuse, parcourant les routes et les chemins à pied, en tirant sa carriole, équipée de pneus de vélo, associée avec sa belle-soeur, puis avec une autre personne Jeanne Hubert. Elles allaient jusqu'à Plestin-les-Grèves vendre les sardines. Le poisson était disposé sur de la fougère pour conserver sa fraîcheur. Plus tard, elle allait vendre aux halles de Lannion et en voiture jusqu'à Plouaret et Belle-Isle-en-Terre. Sa fille a pris la suite. Germaine Cabel a pris sa retraite à l'âge de 65 ans en 1970.

Annexe 5

Témoignage oral de Lucien Le Braz de Locquémeau

Témoignage oral de Lucien Le Braz de Locquémeau :

Lucien Le Braz est né en 1916. Il était maçon et a connu l'évolution de la sardinerie et des activités de Locquémeau.

Il a travaillé à la friterie en 1947, au moment où Collet avait vendu son entreprise à Leclerc, originaire de Douai. Les sardines étaient mises dans les presses, on les bouillait dans l'eau salée pendant 20 minutes, avant de les enfiler dans des tiges en fil de fer, par rangées de 10 sur 50 cm de longueur.

Les sardines étaient ensuite séchées derrière l'usine puis cuites sur 5 grils, pendant 5 minutes, puis de nouveau mises à sécher. Au trois quart de la cuisson, elles étaient mises dans des boîtes et serties.

Il y avait deux sortes de boîtes pour 6 ou 12 sardines, sous l'appellation "Reines de la Manche". On mettait ensuite de la sciure sur les boîtes pour absorber l'huile et on les laissait refroidir pendant une journée entière.

30 personnes travaillaient à l'usine en 1947. Il y avait seulement deux hommes Le Braz et un chauffeur. Deux tonnes de sardines étaient commercialisées sur place, le reste partait sur Rennes et Douarnenez. On travaillait de 7 heures du matin à 2 ou 3 heures le lendemain.

Les filles mettaient du sel dans le pantalon des gars.

Par la suite, Lucien Le Braz a construit beaucoup de maisons à Locquémeau, en profitant de l'urbanisation croissante de la côte jusqu'au moment de sa retraite. Il a eu l'occasion de filmer en 8 mm les activités littorales de Locquémeau au milieu du 20ème siècle, au tournant de son histoire maritime.

Annexe 6

Sources iconographiques

20042204465NUCB : Archives départementales des Côtes-d'Armor, 5 M Art. 2.

20042204464NUCB : Archives départementales des Côtes-d'Armor, 5 M Art. 2.

20042204463NUCB : Archives départementales des Côtes-d'Armor, 5 M Art. 2.

20042204462NUCB : Archives départementales des Côtes-d'Armor, 5 M Art. 2.

20042204461NUCB : Archives départementales des Côtes-d'Armor, S Sup. 221.

20042204460NUCB : Archives départementales des Côtes-d'Armor, S Sup. 221.

20042204459NUCB : Archives départementales des Côtes-d'Armor, S Sup. 166.

20042204458NUCB : Archives départementales des Côtes-d'Armor, S Sup. 166.

20042204785NUCB : Collection particulière

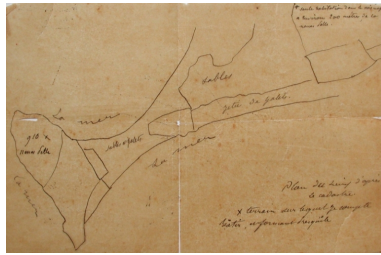
20042204509NUCB : Collection particulière

20042204450NUCB : Collection particulière

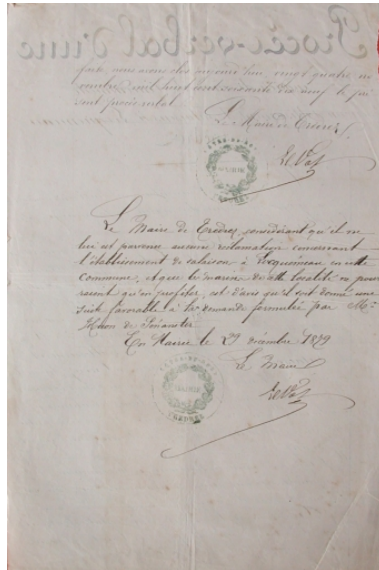
20042204449NUCB : Collection particulière

20042204448NUCB : Collection particulière
20042204447NUCB : Collection particulière
20042204555NUCB : Collection particulière

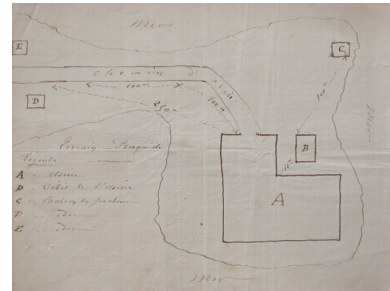
Illustrations



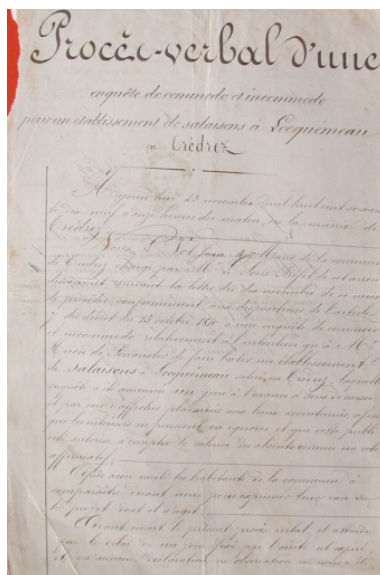
Plan de situation de la future friterie et salaison de Loquémeau au lieu dit Ar Nenesdelle par Huon de Penanster, parcelle n° 910, 1879 (AD 22)
Repro. Guy Prigent,
Autr. ? de Pénanster
IVR53_20042204465NUCB



Réponse positive de Jean Le Vot, maire de Trédrez à l'enquête pour l'établissement d'une usine friterie de sardines à Locquémeau, 29 décembre 1879 (AD 22)
Repro. Guy Prigent,
Autr. Jean Le Vot
IVR53_20042204463NUCB



Plan manuscrit de situation de la friterie de Locquémeau avec le dépôt de sel marin, par Huon de Penanster en 1879 (AD 22)
Repro. Guy Prigent,
Autr. ? de Pénanster
IVR53_20042204462NUCB



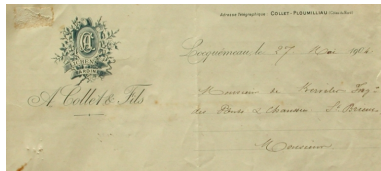
Arrêté du 3 janvier 1880 autorisant la construction d'une friterie et salaison au port de Locquémeau (AD 22)
Repro. Guy Prigent
IVR53_20042204464NUCB



Plan de situation de la friterie de M. Huon de Pénanster avec les deux cales en 1882 (AD 22)
Repro. Guy Prigent
IVR53_20042204459NUCB



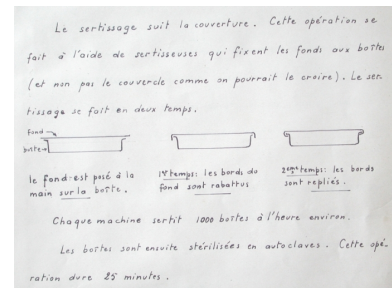
Demande contradictoire de concession d'un terrain à occuper par Harmelin et Collet en 1895 (AD 22)
Repro. Guy Prigent, Autr. Kervale
IVR53_20042204460NUCB



Extrait du papier en tête
de l'entreprise Collet et
Fils en 1904 (AD 22)
Repro. Guy Prigent, Autr. Collet
IVR53_20042204461NUCB



Plan de situation de la conserverie
au port de Quignard en 1905 avec
la demande de construction d'une
rampe d'accès au débarcadère du large
Repro. Guy Prigent, Autr. Collet
IVR53_20042204458NUCB



Sertissage des boîtes de sardines
(dessin de Yves Audren)
Repro. Guy Prigent,
Autr. Yves Audern
IVR53_20042204449NUCB

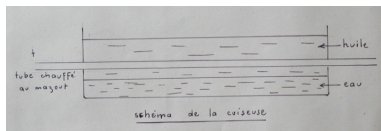
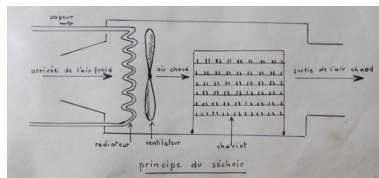


Schéma de la cuiseuse à sardines
(dessin de Yves Audren)
Repro. Guy Prigent,
Autr. Yves Audern
IVR53_20042204448NUCB



Principe du séchoir à sardines
(dessin de Yves Audren)
Repro. Guy Prigent,
Autr. Yves Audern
IVR53_20042204447NUCB



Débarquement de la sardine
transportée sur des civières
Repro. Guy Prigent,
Autr. Yves Audern
IVR53_20042204450NUCB



Entrée de la friterie Collet (à
l'emplacement du parking actuel)
Repro. Guy Prigent
IVR53_20042204785NUCB



Les ouvrières de l'usine à sardines
Collet en 1927 avec le contremaître
Repro. Guy Prigent,
Autr. Mleyzour Le Coz
IVR53_20042204555NUCB



Bacs de maçonnerie : vestiges
de la salaison de Beg-Hent

Repro. Guy Prigent, Autr.
Jean-Jacques Roignant
IVR53_20042204509NUCB



Anciens bâtiments de la friterie Collet
Phot. Guy Prigent
IVR53_20042204315NUCA



Sheds : toit et couverture
de l'ancienne friterie
Phot. Guy Prigent
IVR53_20042204350NUCA

Dossiers liés

Dossiers de synthèse :

Les usines de construction navale sur la commune de Trédrez-Locquémeau (IA22002856) Bretagne, Côtes-d'Armor, Trédrez-Locquémeau

Oeuvre(s) contenue(s) :

Oeuvre(s) en rapport :

Ecart le port de Locquémeau (Trédrez-Locquémeau) (IA22002817) Bretagne, Côtes-d'Armor, Trédrez-Locquémeau, le Port

Auteur(s) du dossier : Guy Prigent

Copyright(s) : (c) Inventaire général



Plan de situation de la future friterie et salaison de Loquémeau au lieu dit Ar Nenesdelle par Huon de Penanster, parcelle n° 910, 1879 (AD 22)

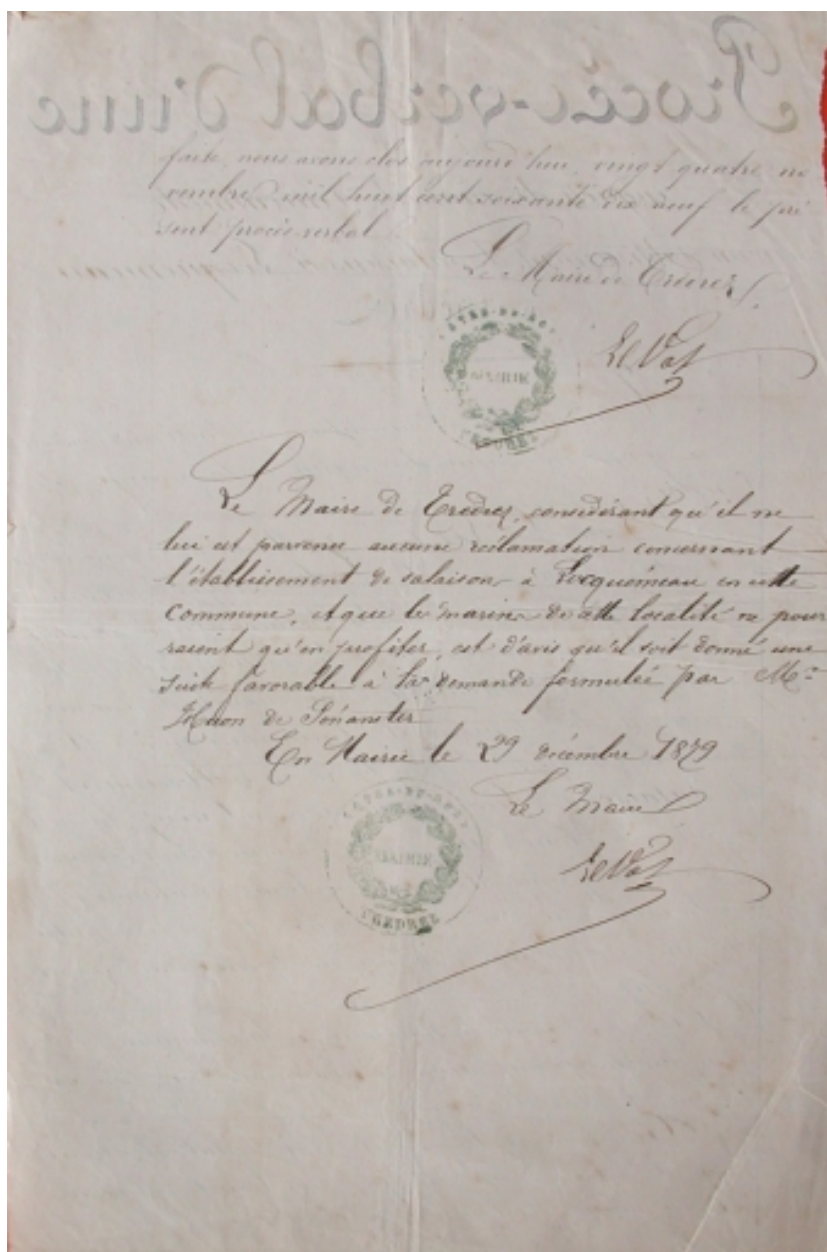
IVR53_20042204465NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : ? de Pénanster

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Réponse positive de Jean Le Vot, maire de Trédrez à l'enquête pour l'établissement d'une usine friterie de sardines à Locquémeau, 29 décembre 1879 (AD 22)

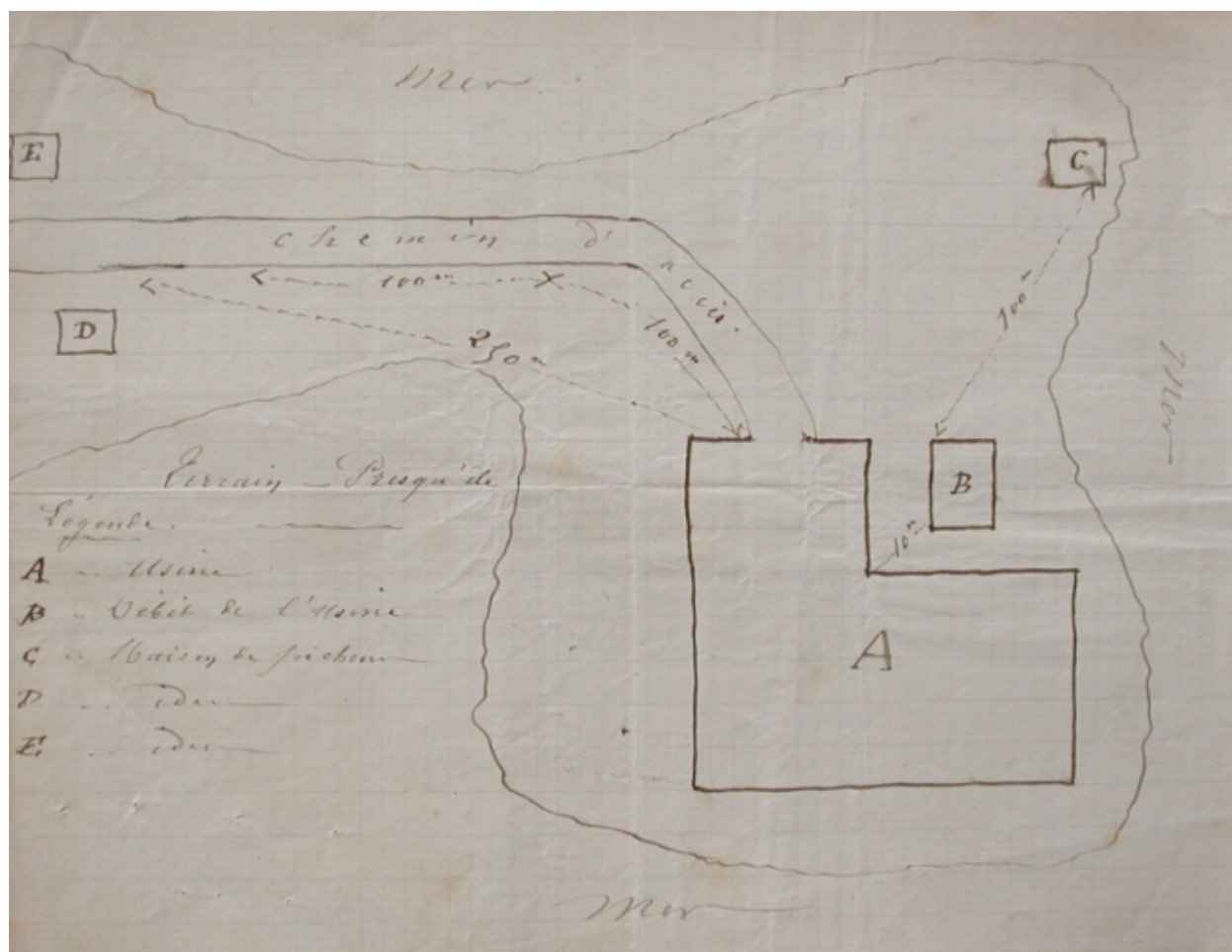
IVR53_20042204463NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Jean Le Vot

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Plan manuscrit de situation de la friterie de Locquémeau avec le dépôt de sel marin, par Huon de Penanster en 1879 (AD 22)

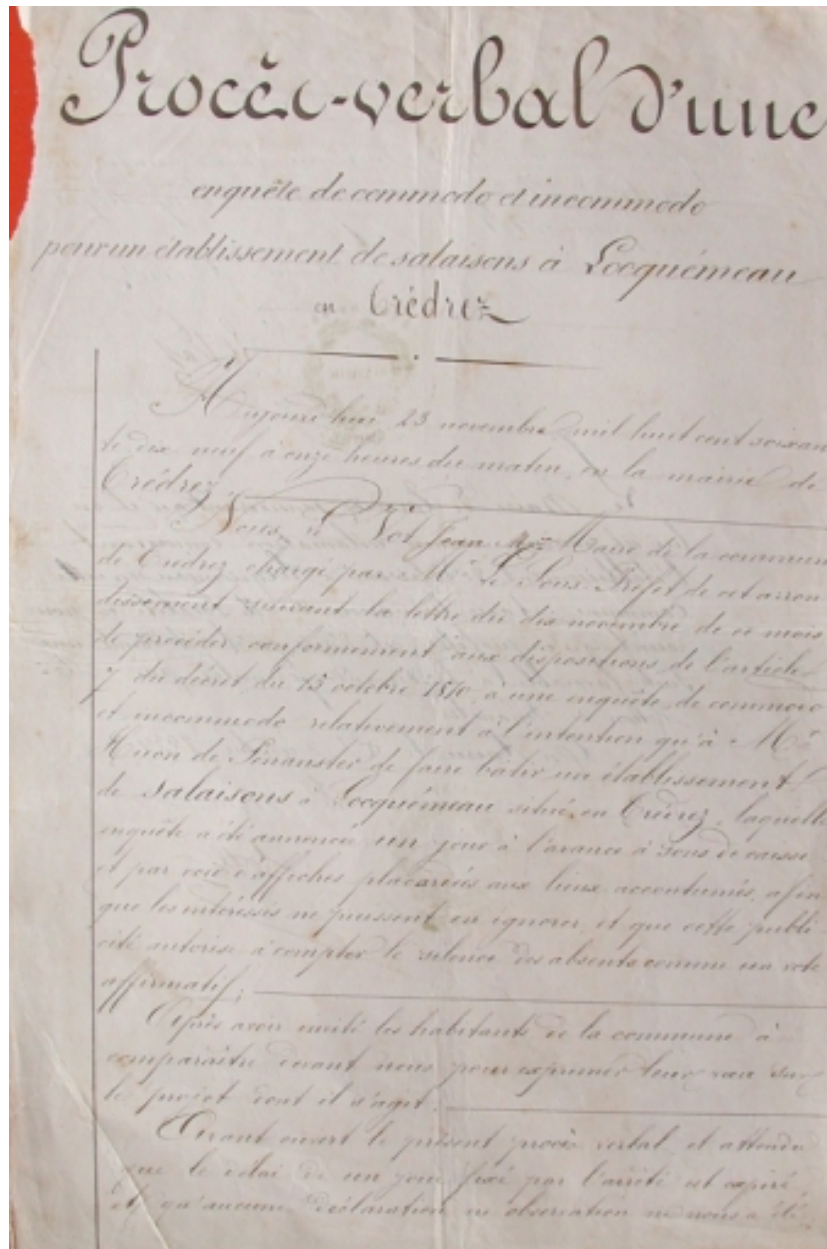
IVR53_20042204462NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : ? de Pénanster

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Arrêté du 3 janvier 1880 autorisant la construction d'une friterie et salaison au port de Locquémeau (AD 22)

IVR53_20042204464NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Plan de situation de la friterie de M. Huon de Pénanster avec les deux cales en 1882 (AD 22)

IVR53_20042204459NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Demande contradictoire de concession d'un terrain à occuper par Harmelin et Collet en 1895 (AD 22)

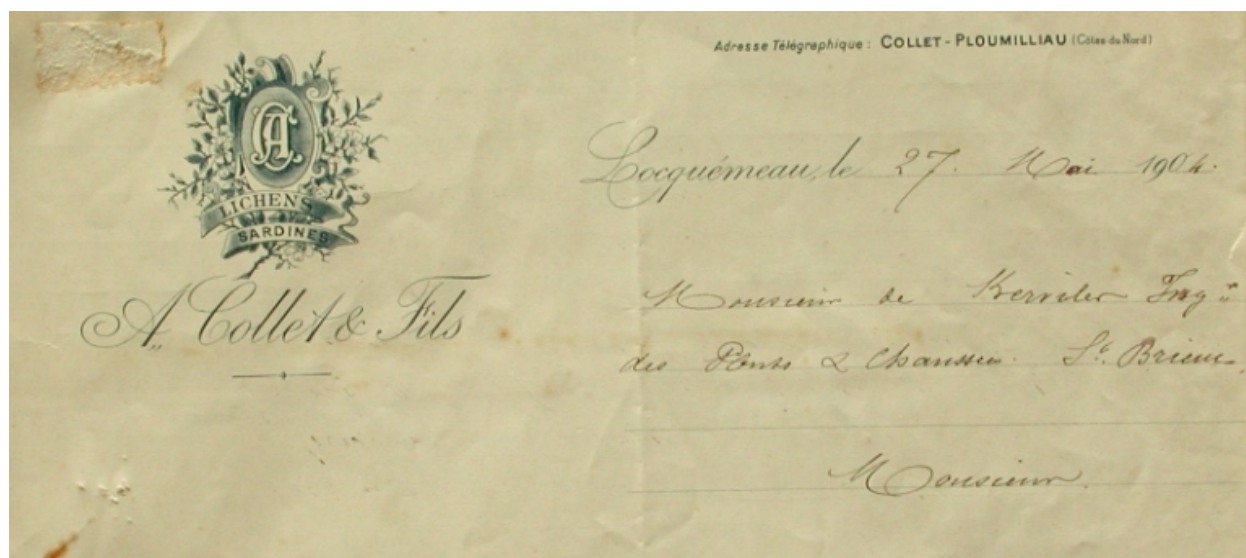
IVR53_20042204460NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Kervale

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Extrait du papier en tête de l'entreprise Collet et Fils en 1904 (AD 22)

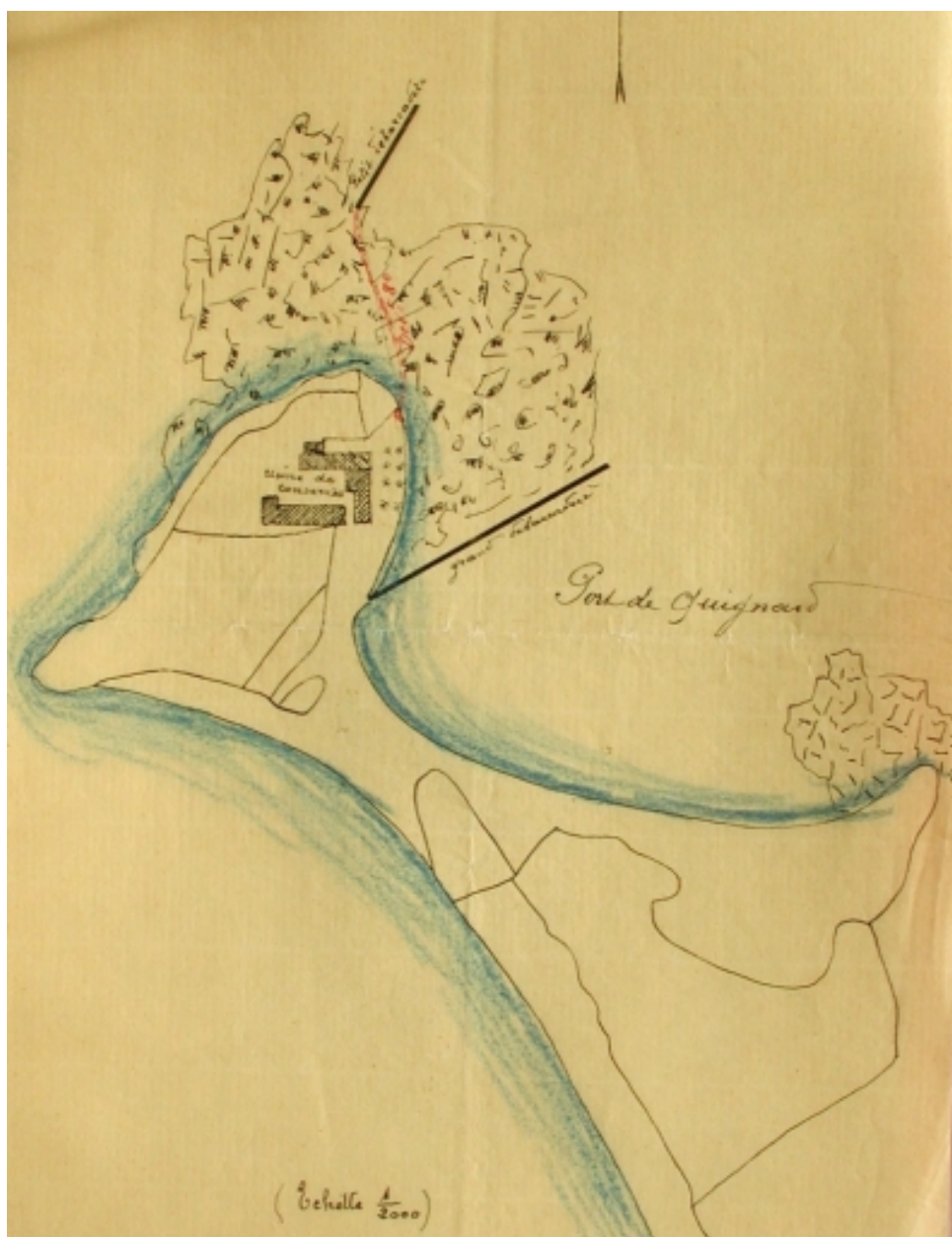
IVR53_20042204461NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Collet

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Plan de situation de la conserverie au port de Quignard en 1905 avec la demande de construction d'une rampe d'accès au débarcadère du large

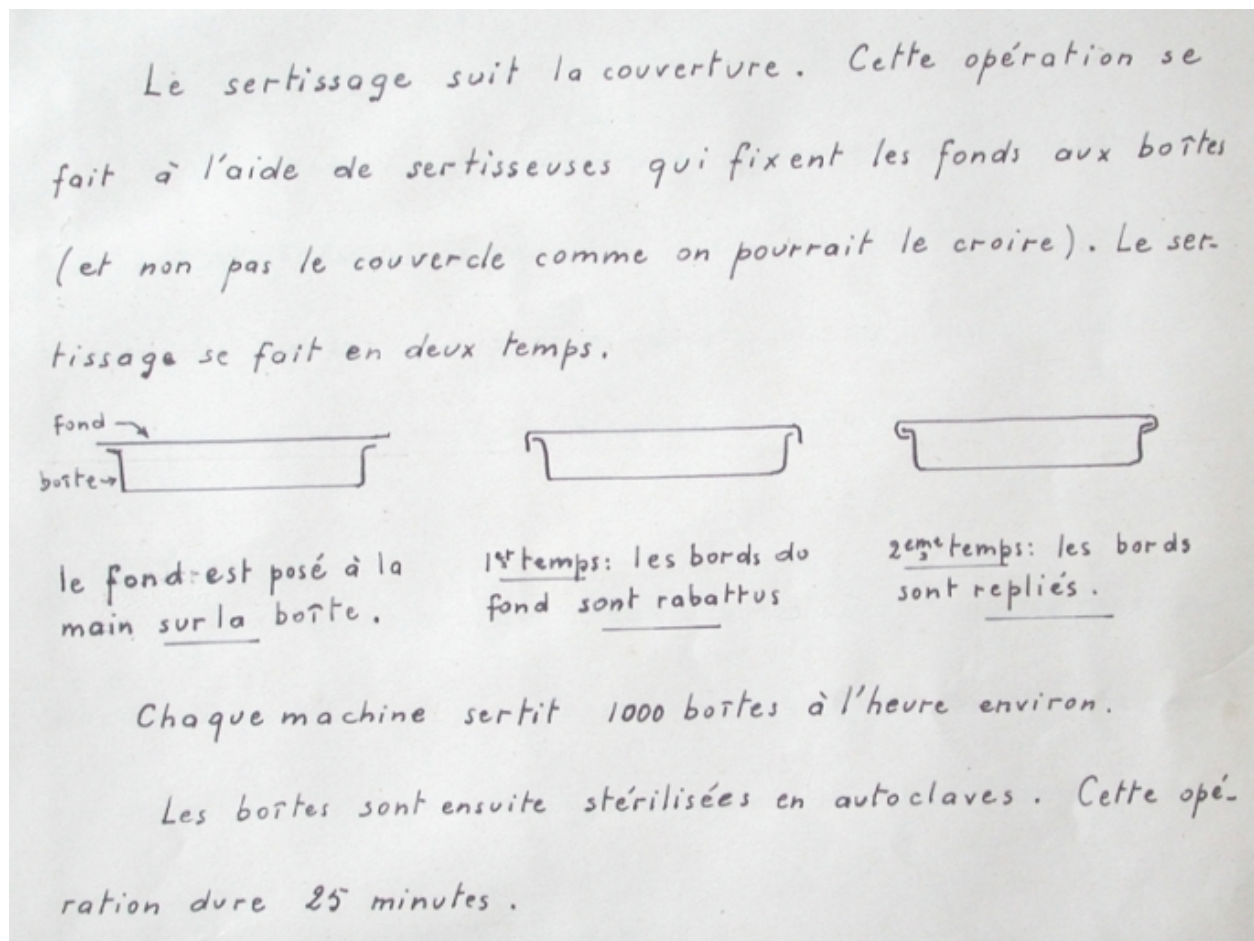
IVR53_20042204458NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Collet

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Sertissage des boîtes de sardines (dessin de Yves Audren)

Référence du document reproduit :

- **Locquémeau : port de pêche**

Dans : "Locquémeau : port de pêche" / Yves Audern, Mémoire Ecole Normale, Saint-Brieuc, 1954, p.29. Dessin.
Collection particulière

IVR53_20042204449NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Yves Audern

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

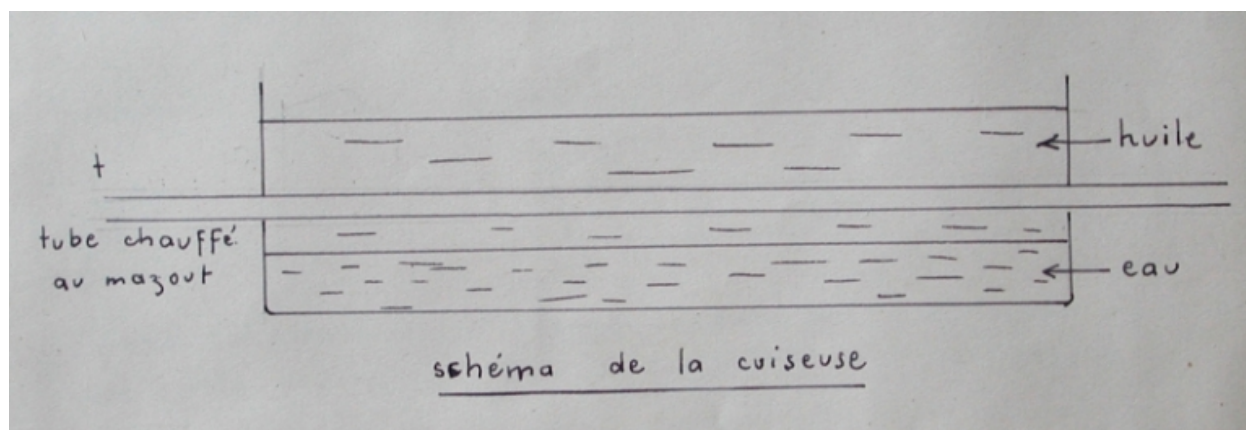


Schéma de la cuiseuse à sardines (dessin de Yves Audren)

Référence du document reproduit :

- **Locquémeau : port de pêche**

Dans : "Locquémeau : port de pêche" / Yves Audern, Mémoire Ecole Normale, Saint-Brieuc, 1954, p.28. Dessin.

Collection particulière

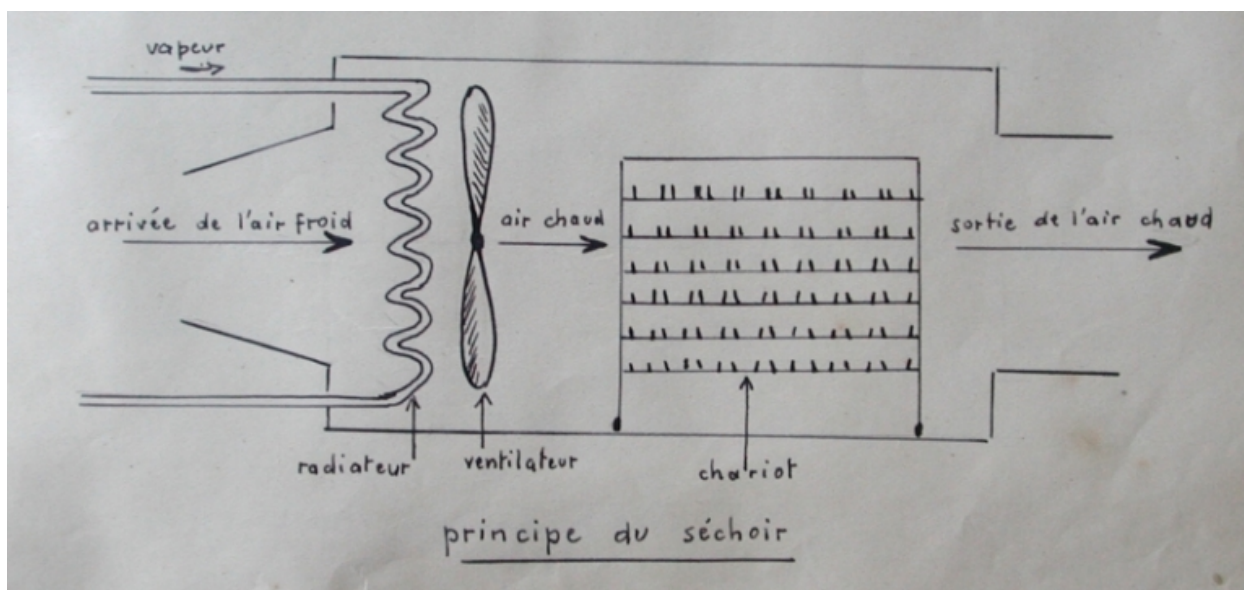
IVR53_20042204448NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Yves Audern

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Principe du séchoir à sardines (dessin de Yves Audren)

Référence du document reproduit :

- **Locquémeau : port de pêche**

Dans : "Locquémeau : port de pêche" / Yves Audern, Mémoire Ecole Normale, Saint-Brieuc, 1954, p.27. Dessin.

Collection particulière

IVR53_20042204447NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Yves Audern

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Débarquement de la sardine transportée sur des civières

Référence du document reproduit :

- **Locquémeau : port de pêche**
Dans : "Locquémeau : port de pêche" / Yves Audern, Mémoire Ecole Normale, Saint-Brieuc, 1954,
p.23. Photographie.
Collection particulière

IVR53_20042204450NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Yves Audern

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Entrée de la friterie Collet (à l'emplacement du parking actuel)

IVR53_20042204785NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Les ouvrières de l'usine à sardines Collet en 1927 avec le contremaître

IVR53_20042204555NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Mleyzour Le Coz

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Bacs de maçonnerie : vestiges de la salaison de Beg-Hent

IVR53_20042204509NUCB

Auteur de l'illustration (reproduction) : Guy Prigent

Auteur du document reproduit : Jean-Jacques Roignant

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Anciens bâtiments de la friterie Collet

IVR53_20042204315NUCA

Auteur de l'illustration : Guy Prigent

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Sheds : toit et couverture de l'ancienne friterie

IVR53_20042204350NUCA

Auteur de l'illustration : Guy Prigent

(c) Conseil général des Côtes-d'Armor

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation