



Communiqué de presse, lundi 11 février 2019

LES CONSERVERIES EN FINISTÈRE, DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Sardines, maquereaux, thons, pâtés ou encore confits de noix de St-Jacques, les conserveries bretonnes et plus particulièrement finistériennes sont nombreuses. Ancrées dans l'histoire et l'héritage du département, ce sont des traditions et surtout des milliers de personnes qui font vivre cette filière et qui en vivent depuis plus de deux cents ans.

Focus sur l'industrie de la conserverie, un savoir-faire ancestral cher au Finistère, qui s'appuie aujourd'hui sur des technologies et productions de pointe.

Histoire de la conserverie en Finistère



Tout commence en Finistère...et surtout au XIX^e siècle. Sous l'impulsion de Nicolas Appert, célèbre inventeur français, **les toutes premières conserves voient le jour grâce au procédé d'appertisation**, chauffer un récipient fermé hermétiquement. Si ce ne sont pas encore les conserves d'aujourd'hui, elles comblent alors le manque de système de conservation alimentaire de l'époque. Joseph Colin, confiseur nantais, utilisera par la suite ce procédé en l'appliquant aux contenants en fer blanc, la conserve telle qu'elle est connue aujourd'hui était née et la sardine sera le premier poisson à être mis en boîte de façon industrielle. Depuis ce jour, **la croissance des conserveries n'a cessé d'évoluer** sur le territoire finistérien et l'industrie est devenue leader en matière de transformation des produits de la mer en France (en chiffre d'affaires).

Aujourd'hui en Finistère, l'industrie de la conserverie continue de se développer. L'ensemble des ports de pêche des criées de Cornouaille représente d'ailleurs le 1^{er} port de pêche au niveau national. On dénombre à ce jour plus **d'une trentaine de conserveries** en activité. Les conserveries reposent exclusivement sur la matière première et aujourd'hui, **plus de 80% de la consommation est issu du thon, du maquereau et de la sardine.**



Idée reportage...

Chancerelle, la plus vieille conserverie de sardines du monde



Fondée par Wenceslas Chancerelle en 1853, Chancerelle est la plus ancienne conserverie de sardines au monde. Avec un savoir-faire et des connaissances transmises de génération en génération depuis 165 ans, l'entreprise allie aujourd'hui méthodes ancestrales et technologies de pointe. Entreprise familiale, c'est Robert Chancerelle, 5^{ème} génération à reprendre les rênes, qui développe la marque Connétable. Chancerelle mise son développement sur trois grands axes : des produits de qualité, le développement de la marque Connétable et la diversité des recettes proposées en conserves, le tout dans la modernité et grâce à des équipements dernier cri. Aujourd'hui, 10% du marché français des ventes de sardines en boîte est détenu par Chancerelle.

Les métiers de la conserverie, de l'artisanat à la technologie de pointe

A l'apparition des conserveries, les hommes étaient marins et les femmes ouvrières à l'usine. Le processus de la pêche à la vente est resté identique pendant plus d'un siècle et les mentalités ancrées dans ce sens. Toutes les étapes de la mise en conserve, les gestes quotidiens, le savoir-faire étaient transmis d'ouvrière à ouvrière, de génération en génération.

Aujourd'hui, si la **qualité** reste toujours le maître mot, **les techniques et qualifications ont évolué pour soutenir les fabricants dans leur expansion**. Les conserveries n'hésitent plus à investir dans le renouvellement et la modernisation des équipements. Nouvelles lignes de production (manuelle, semi-automatique, automatique), empaqueteuses, laveuses ou encore étuyeuces, les conserveries ont su prendre le virage de l'ingénierie pour se développer et pérenniser leur activité. Symbole du développement de l'industrie, certaines conserveries sont en plein essor à l'étranger.

Du côté de l'emploi, les entreprises se développent aussi et étoffent en permanence leurs équipes. Si les femmes représentent toujours un pourcentage important de travailleurs en usines, elles n'ont en revanche plus rien des ouvrières du XIX^{ème} siècle. **Qualifié, spécialiste**, opérateur sur machine, le personnel des conserveries a évolué en même temps que les machines et représente aujourd'hui **une main d'œuvre expérimentée en Finistère**. 2019 sera aussi l'occasion pour certaines conserveries de recruter, plusieurs postes sont en effet ouverts dès ce début d'année.

Idée reportage...

Saupiquet, leader européen de la conserverie de maquereaux

C'est à Quimper que Saupiquet s'est installé il y a maintenant plusieurs décennies. Et le leader européen de la conserverie de maquereaux n'a cessé d'innover depuis. Son centre de Recherche et développement de pointe est notamment à l'origine du premier maquereau grillé dans la boîte. Modernisation de l'entreprise, renouvellement des équipements (installation de nouvelles lignes de production) et amélioration des conditions de travail, la marque du groupe Bolton apporte un nouveau souffle au secteur et recrute régulièrement. Pour Saupiquet, l'export représente aujourd'hui 20% de son activité.

« En 2016 et 2017, nous avons recruté 80 personnes. Comme tout le monde, nous rencontrons des difficultés à recruter. Mais le bouche à oreille joue en notre faveur ». Jean-François Boyard responsable RH

Zoom sur une sélection de 2 produits phares du Finistère

Hénaff Pouldreuzic – Pâté Hénaff

Entreprise du patrimoine vivant, Hénaff, se concentre d'abord sur les conserveries de légumes avant l'arrivée du célèbre pâté en 1915. Aujourd'hui plus que centenaire, la société se tourne vers l'avenir et est d'ailleurs l'une des deux seules marques françaises à pouvoir exporter des produits à base de viande vers les Etats-Unis. Du côté mer, Hénaff s'est associé à Apak fin 2018 pour l'élaboration d'un « pâté de la mer », de quoi revenir aux racines pour cette entreprise ancrée en Finistère.

« Nous avons engagé un vaste plan de transformation de notre entreprise pour créer de nouveaux produits, diversifier nos circuits de distribution et se rapprocher de nos consommateurs ». Loïc Hénaff, PDG



Courtin Concarneau – Confit de noix de St-Jacques

Fondée en 1893, la conserverie Courtin Concarneau est l'une des plus anciennes conserveries de Bretagne et figure au top 10 des entreprises les plus visitées de Bretagne. Recette imaginée par Madame Courtin à la création de la conserverie, le confit de noix de Saint-Jacques est le produit phare de l'entreprise avec un remplissage à la cuillère pour garantir 59% de noix dans ses conserves.

« Nous sommes passés de 2,5 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel à 3,5 millions en deux ans. » Jean Collin, Directeur

Pour découvrir d'autres conserveries du Finistère :

[La compagnie bretonne du poisson St Guenole Penmarc'h](#) / [Oceane alimentaire Penmarc'h](#) / [Poisson d'ouest Plouescat](#) / [Kerbriant Douarnenez](#) / [Pointe de Penmarc'h Douarnenez](#) / [Secrets de famille Chateauneuf du Faou](#) / [Algoplus Roscoff](#) / [Jean Burel Concarneau](#) / [Gonidec Concarneau](#) / [Chikolodenn Carantec](#) / [Prat ar coum Carantec](#) / [Mer alliance Quimper](#) / [Guyader Landrevarzec](#) / [Bord a bord Roscoff](#) / [www.algues.fr](#)

Crédits photos : CD 29 – E. Pain/Chancerelle Douarnenez – Courtin Concarneau – La compagnie bretonne du poisson de Penmarch /CRT/Derennes Yannick

VOS CONTACTS PRESSE

JEAN-LUC JOURDAIN

Relations presse et prescripteurs

- jeanluc.jourdain@finistere360.com
- 02 98 76 24 42 / 06 73 86 35 40

LAETITIA FOUREUR

Attachée de presse – Agence RevolutionR

- lfoureur@revolutionr.com
- 01 47 10 08 41 / 06 49 28 70 23

FINISTÈRE
Tourisme, Nautisme
& Territoires **360°**
www.finistere360.com