



Les bateaux viennent d'accoster au port. Aussitôt les caisses dans lesquelles brillent les sardines sont déchargées sur le quai.



Midi : La sirène de l'usine a retenti et les ouvrières dont la haute coiffe brave le vent enfourchent leur vélo et s'en vont déjeuner.

Quand les bigoudaines travaillent à la chaîne...

A PRES avoir, depuis l'aube tendu leurs filets là où plongent les mouettes, les pêcheurs regagnent vers cinq heures le petit port de Saint-Guénolé, si mal abrité au bout de la pointe de Penmarch.

Le déchargement des caisses plates, remplies de sardines brillantes commence aussitôt.

Une petite camionnette vient presque au bord de l'eau et charge des piles de caisses qu'elle conduit immédiatement à l'usine, à cinq cents mètres.

Si c'était l'été, il faudrait travailler de nuit. Mais le temps est frais et permettra d'attendre le lendemain matin.

Les conserviers de sardines ont ceci de particulier que presque tout le personnel est affecté au séchage et à la cuisson et enfin à la mise en boîte.

Cette méthode permet d'aller beaucoup plus vite que si les ouvrières restaient partagées entre les différents stades de la préparation.

Le vidage est effectué sur de très longues tables en pente autour desquelles se pressent les « bigoudaines », un petit couteau à la main.

Au vidage succèdent le nettoyage et le séchage des sardines. Celles-ci sont placées sur des claires en treillage métallique ressemblant à des corbeilles à courrier.

Séchage et cuisson des sardines sont deux opérations délicates qui nécessitent nombre de manipulations et de transports fatigants.

Du séchoir, les claires passent dans une grande cuve pleine d'huile bouillante.

Puis, toutes les Bretonnes aux hautes coiffes de dentelle blanche vont s'asseoir autour de la table rectangulaire où sont empilées les boîtes vides.

Sur un lit d'huile ou de sauce tomate, les poissons se trouvent alors rangés et serrés « comme sardines en boîte ».

Sertissage à la machine, un court séjour des boîtes à l'autoclave et, la veille encore dans l'océan, voilà des sardines qui peuvent attendre des années sans s'abîmer le coup de fourchette d'un Parisien.

Le métier rapporte surtout pour les usiniers. Ceux-ci achètent à présent, à Concarneau, à Audierne, à Guivinec des bateaux de plusieurs millions. Les courageux petits « patrons pêcheurs » ne peuvent pas lutter et voient avec tristesse le jour où ils devront abandonner leurs bateaux, devenus trop vieux, pour s'embaucher chez ces armateurs nouveau style dont ils ont assuré la fortune en risquant leur vie.

Quant aux ouvrières en coiffe blanche, épouses de pêcheurs, groupées dans leur syndicat, elles luttent avec courage et intelligence pour défendre contre les usiniers leur droit à la vie.

Dans les travaux les plus prosaïques de « mise en boîte » les ouvrières bretonnes gardent, grâce à leurs coiffes, un air de légende.

Rangées sur une multitude de claires en treillis métallique, les sardines passent du séchage à la cuisson et à la mise en boîte.