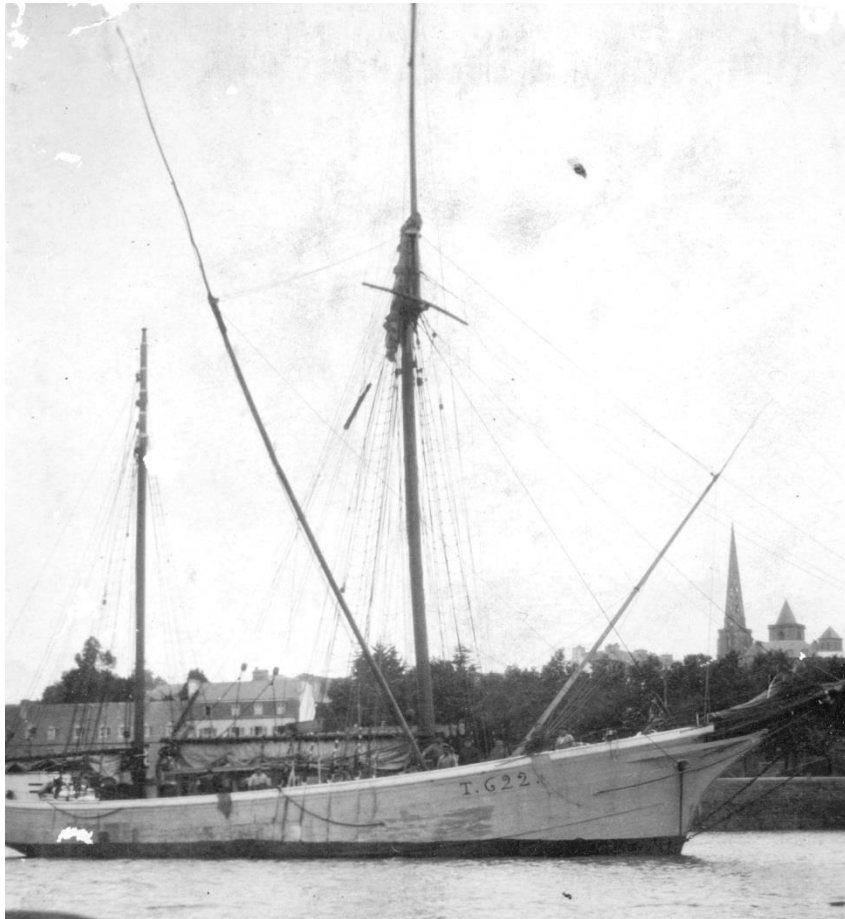




## Histoire maritime de Bretagne Nord

# 1926, Le dundée de cabotage Idéal de Tréguier : une expérience thonière innovante

---



*Le dundée Idéal le 27 septembre 1927 à Tréguier, à la fin de la seconde campagne de thon, armé à la pêche il est obligé d'avoir son numéro de peint sur la coque T622, numéro qui n'apparaît pas sur les voiliers armés au cabotage ou au bornage*

### *La pêche au thon en Bretagne*

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle la pêche au thon et sa mise en conserve se développe considérablement en Bretagne Sud. La pêche au thon blanc ou germon est une pêche semi-hauturière, les dundées thoniers partent une quinzaine de jour dans le golfe de Gascogne pour traîner leurs lignes aux accores du plateau continental à une centaine de milles des côtes. Les thons pêchés sont soigneusement saignés, vidés et rincés à l'eau de mer et sont suspendus, au bois de thons, amarrés deux par deux par la queue. L'équipage est vigilant à la bonne conservation du thon les recouvrant d'une bâche à la moindre averse, ou pour les maintenir à

Mars 2018 Pierre-Yves Decosse

<http://www.histoiremaritimebretagnenord.fr/>

[Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 2.0 France](#)





## Histoire maritime de Bretagne Nord

l'ombre si le soleil est trop violent. Malgré ces précautions il y a souvent de la perte, les poissons se dégradent en particulier quand le temps est à l'orage. Il arrive qu'un thonier après une bonne pêche soit obligé de jeter une grande partie de sa cargaison, les thons n'étant plus de qualité vendable. Pour vérifier la fraîcheur, les acheteuses des usines sentaient le poisson avant de proposer de l'acheter, à l'arrivée à l'usine de conserve le thon était coupé pour vérifier sa qualité et c'est seulement après cette vérification que l'ensemble de la pêche était acheté au bateau.

Sur une saison de pêche, du mois de juin à fin septembre 15 pourcents du thon pêché était en moyenne perdu<sup>1</sup> sur une saison, ce qui représentait un manque à gagner important pour les pêcheurs.

Face à ce problème, dans les années 30 certains pêcheurs font équiper la cale de leur dundée d'une grande glacière et embarque au départ une grande quantité de glace pilée. Mais ce mode de conservation du thon ne se généralisera qu'après la seconde guerre mondiale.



*A bord du dundée Idéal au quai à Tréguier, au centre devant la barre à roue le capitaine François Meudal, on peut penser que son équipage habituel est debout derrière lui et que les deux anciens sur la droite ont été embauchés comme spécialiste de la pêche et du thon et de la mise en conserve*

### *Une bonne idée*

En 1926, dans le but d'apporter une solution au problème de conservation du thon entre la pêche et sa mise en conserve, un capitaine au cabotage de Pleubian, François Meudal expérimente une bonne idée, au lieu de rapporter la pêche vers l'usine de mise en conserve, il apporte la conserverie sur le lieu de pêche ! Il propose alors d'équiper son dundée de cabotage de tout l'équipement moderne d'une conserverie : chaudière, autoclave et sertisseuse. Pour son expérience de la conserve de poisson, il associe les compétences d'un autre innovateur M. Collet de Locquémeau patron d'une usine à sardine de la baie de

<sup>1</sup> Ar Vag édition des 4 seigneurs 1979 Tome 1 Sardiniers et Thonier



## Histoire maritime de Bretagne Nord

Lannion. Il prend certainement dans son équipage un matelot spécialiste de la pêche au thon, c'est une technique qui ne s'improvise pas, nous n'avons pas retrouvé le rôle d'équipage de l'Idéal pour cette période.

Une grande chance pour la mémoire de cette expérience, le capitaine François Meudal a embarqué un appareil photo, il a fait à son retour un petit album commenté, André le Person lors de son enquête sur les caboteurs du Trégor a eu la chance de découvrir cet album et d'en faire une copie, j'en partage l'intégralité des photos en reprenant également les légendes.



*« Le premier thon pris, forte brise d'Est, le navire fait route au Sud-ouest à 45 milles au nord-ouest du cap Finistère »*

Mars 2018 Pierre-Yves Decosse  
<http://www.histoiremaritimebretagenord.fr/>

[Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 2.0 France](#)





## Histoire maritime de Bretagne Nord

Pour la description de la fabrication des conserves de thon j'empreinte les lignes suivantes à une publication de 1937 de C. Robert Muller « La pêche et la conserve du thon dans la Bretagne de l'Atlantique »

### *Techniques de conservation du thon*

Sitôt pêché, le thon est tué par un coup de picot entre les deux yeux puis saigné et soigneusement vidé des « oreilles » sont découpées pour assurer une ventilation de l'intérieur après avoir été bien rincé à l'eau de mer il est mis à égoutter et à sécher pendant 24 heures.

#### Préparation

« À l'aide d'énormes couteaux très lourds et très aiguisés, décapage des nageoires ou ailerons, de la tête et de la queue [...] découpage en deux ou trois tranches »

#### Cuisson

« Les morceaux de thon sont mis dans des casiers métalliques. la cuisson s'opère sur des morceaux moins imprégnés de la saumure préparatoire et qu'il n'a pas été besoin de sécher. Elle s'effectue dans une saumure aromatisée au thym, poivre et clous de girofles, qui se prolonge environ trois heures et fait perdre au thon 30 à 50% de son poids en eau et huile. Refroidissement. »

#### Parement et séchage

« Viennent alors des opérations de toilette, premier épluchage consistant à enlever l'arrête, la peau, le sang : c'est ce que on appelle : parer le thon. Séchage à l'air sur des claies d'osier à l'abri du soleil pour éviter le jaunissement. Nouvel épluchage de manière à enlever les restes de peau et à gratter les parties noirâtre ou celles sur lesquelles le sel de la cuisson s'est déposé ; Coupe en morceaux suivant la taille de la boîte à remplir »

#### Mise en boîte

Puis se succède, les dernières étapes du travail. **Emboitage, Huilage** des boites remplies : pour le thon la presque totalité se fait à l'huile d'olive : cette conserve chère supporte un prix d'huile de qualité, dont il ne faut d'ailleurs que très peu. L'huile d'arachide ne s'emploie guère que pour les miettes.

**Sertissage** assurant l'obturation et l'étanchéité de la boîte.

**Stérilisation** dans des autoclaves chauffés à des températures allant de 110° à 115°, de manière à détruire les germes microbiens susceptibles d'être contenus dans la boîte et de la faire bomber : il convient qu'elle dure plus ou moins longtemps suivant la taille des boîtes ; c'est là en fait un travail plus délicat qu'il ne paraît à première vue.

Frottage à la sciure de bois pour enlever les traces d'eau et d'huile.

**Visitage au son** : si la boîte sonne creux elle est retirée de la vente, car c'est un indice que le sertissage n'était pas étanche et que la conservation ne serait pas assurée

#### Encaissage



## Histoire maritime de Bretagne Nord



*« Séchage du poisson, le poisson est suspendu à des traverses portées par des chevalets »*



*« Découpage du poisson, cette opération se fait 24 heures après la pêche en vue de la cuisson »*

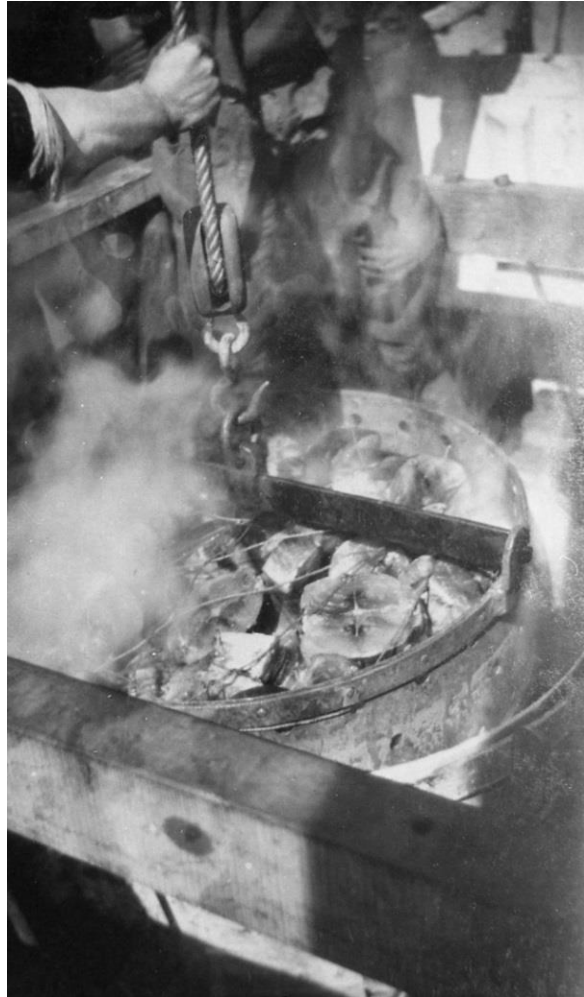
Mars 2018 Pierre-Yves Decosse  
<http://www.histoiremaritimebretagnenord.fr/>

[Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 2.0 France](#)





## Histoire maritime de Bretagne Nord



*« La descente de la corbeille dans l'autoclave »*



*« Vue générale de la mise en boîte et de la descente des boîtes dans la cale en vue de leur sertissage »*

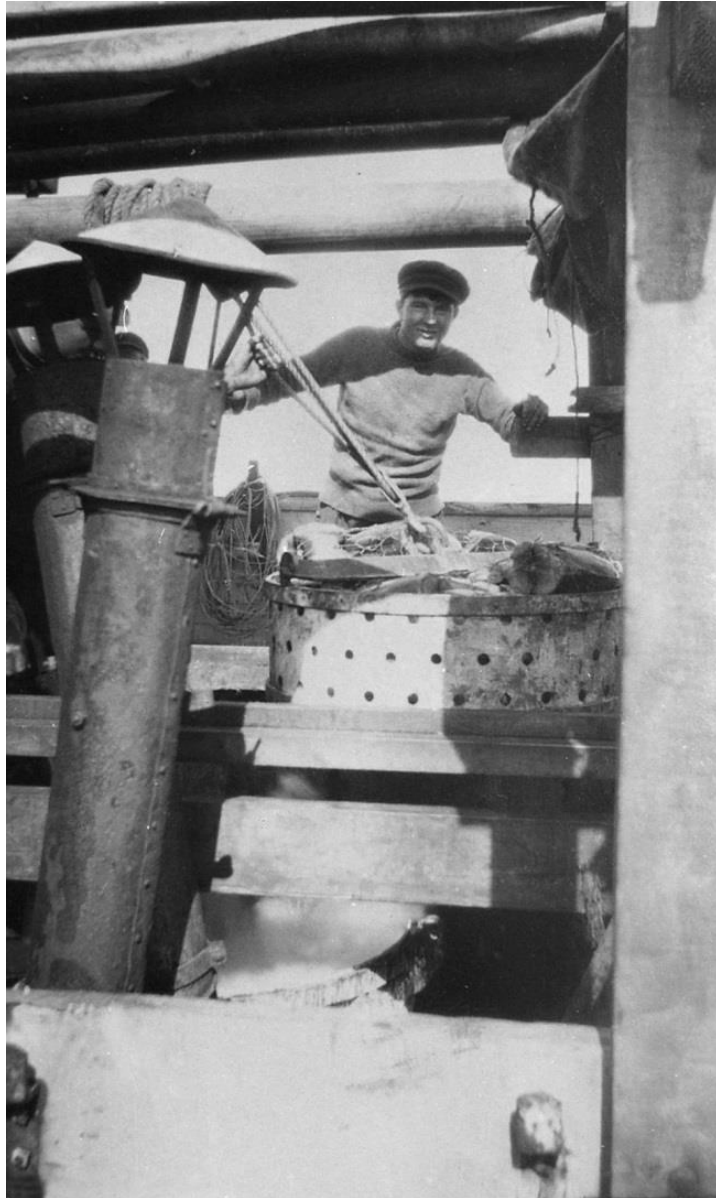
Mars 2018 Pierre-Yves Decosse  
<http://www.histoiremaritimebretagnenord.fr/>

[Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 2.0 France](#)





## Histoire maritime de Bretagne Nord



*« La corbeille au-dessus de l'autoclave »*

Mars 2018 Pierre-Yves Decosse  
<http://www.histoiremaritimebretagnenord.fr/>

[Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 2.0 France](#)





## Histoire maritime de Bretagne Nord



« Mise en boîte du thon séparé des écailles et des arêtes, les boîtes contiennent 10 kg de poisson »



« la corbeille est dégagée de l'autoclave et posée sur des traverses de bois formant rail pour permettre de la glisser sous une toile pour le refroidissement du poisson »

### Commentaires :

L'Idéal fut armé deux saisons consécutives à la pêche et à la conserve de thon à bord en 1926 et 1927, entre juillet et septembre, au retour le matériel spécifique était débarqué et le dundée continuait au cabotage avec son équipage habituel. Même si cette expérience a prouvé que faire des conserves à bord était tout à fait possible ce ne fut certainement pas une grande réussite économique, le capitaine Meudal ne l'a pas poursuivi les années suivantes et ce fonctionnement original n'a pas été copié par d'autres patrons pêcheurs ou d'autres conservateurs.

Idéal est dundée de cabotage construit en 1912 au chantier d'Emile Bonne à Paimpol ayant les dimensions suivantes : 108 tonneaux de jauge brute dimensions en douanes longueur au pont : 25.29 m, largeur intérieure : 7.01 m, creux : 2.74 m il a été motorisé assez tôt,





## Histoire maritime de Bretagne Nord

certainement au début des années 20. L'Idéal a continué sa vie au cabotage jusqu'à son naufrage sur les côtes du Pays de Galles en novembre 1938, mais ceci est une autre histoire.

### *Remerciement :*

A André le Person de Lannion pour avoir partagé ces photos recueillies lors de son enquête sur les voiliers caboteurs du Trégor dans les années 90

### *Lien :*

Dossier thon dans les annales de Bretagne de 1936

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k115337d/f2.item.r=thon>



« Arrivée à Tréguier du dundée Idéal, sa campagne de pêche terminée, le 27 septembre 1927 »

Mars 2018 Pierre-Yves Decosse  
<http://www.histoiremaritimebretagnenord.fr/>

[Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 2.0 France](#)

