Vue des ateliers de l'usine

Sauver un patrimoine unique pour la mémoire et le territoire

La commune de Loctudy a décidé de porter le projet de restauration et de valorisation de l'ancienne conserverie Le Gall. Classé monument historique par le Ministère de la culture en 2016, le site, en son état initial depuis sa fermeture en 1954, constitue un témoin unique des industries de conserves de poisson de la première moitié du siècle précédent en Bretagne.

La conserverie Alexis le Gall

Située entre la rue de la Grandière et l'impasse du Nord, à Loctudy, et à proximité de l'estuaire, la Conserverie comporte plusieurs bâtiments : les ateliers de fabrication construits autour d'une maison d'habitation, les laboratoires des sauces, une maison de maître à usage de bureau et d'habitation, un magasin à marée, pour la réception des poissons.

L'usine est édifiée en 1901 par Monsieur Vallières des Fillières, puis cédée à Monsieur Alexis Le Gall, en 1916. Spécialisée dans la production de conserves de sardines, elle emploie une quarantaine de salariés et principalement des femmes, les fameuses «sardinières». La conserverie Le Gall est une des nombreuses usines qui se sont installées en Bretagne et particulièrement dans le Sud-Finistère au début du XXème siècle. L'Ouest Cornouaille et le Pays Bigouden furent particulièrement concernés par le phénomène (Douarnenez, Penmarc'h, Le Guilvinec, Lesconil, Loctudy, Pont-L'abbé et L'île-Tudy, qui sur son modeste territoire, ne comptait pas moins de 3 usines).

Après sa fermeture en 1954, le site va échapper à la destruction et la dispersion de ses matériels et collections, grâce à l'intérêt passionné que va lui porter Jean-Philippe Chapalain, dont l'épouse est la petite fille de l'ancien conserveur Alexis Le Gall. Pendant plusieurs décennies, Jean-Philippe Chapalain va protéger le site et son contenu. Il organise également des portes ouvertes, des visites et des expositions dans les ateliers reconstitués dans leur aménagement et leur ambiance d'origine, avec la conviction que ce patrimoine industriel et l'histoire sociale et humaine qu'il contient doit être préservé et transmis aux générations suivantes. C'est ce qui le conduit à demander au Ministère de la Culture un classement «Monument Historique» qui sera obtenu en 2016 pour les immeubles, le matériel et les collections.

Quel est le projet ?

Dans le même temps qu'est instruite la procédure de classement, Jean-Philippe Chapalain se rapproche de la Fédération Régionale de Conservation du Patrimoine Maritime et de la Commune de Loctudy pour étudier un projet de remise en état et de présentation au public de la conserverie. Avec le concours et l'accompagnement de ses différents partenaires (Ministère de la Culture, Région Bretagne, Conseil Départemental, la Communauté des Communes, Quimper Cornouaille Développement), la commune de Loctudy décide, dans le cadre d'un bail emphytéotique de 40 ans, avec une redevance symbolique de un euro de porter la maîtrise d'ouvrage du projet de restauration de la conserverie et de création d'un centre d'interprétation ouvert au public. L'opération de restauration concerne tous les bâtiments de la conserverie et également les machines, matériels de fabrication et d'administration ainsi que l'ensem-

ble des documents préservés. Le principe de base de cette restauration est la restitution à l'état d'origine de l'usine. Un objectif tout à fait réaliste, puisque, par exemple, certaines machines étaient en état de marche, il y a encore moins de 10 ans. Le Centre d'interprétation va s'adresser à tous les publics, des experts de l'histoire industrielle aux scolaires... le témoignage porte à la fois sur les processus industriels (appertisation, organisation du travail) sur l'histoire des conserveries en Bretagne et la dimension économique et sociale de ce secteur d'activité.

Les enjeux du projet

Le premier enjeu est la sauvegarde d'un patrimoine industriel unique et exceptionnel, par le maintien du site dans son état quasi originel et par la richesse de ses collections. La conserverie Le Gall est en Europe, avec le «Canning Museum» de Stavanger en Norvège, le seul site industriel de ce type.
Le second enjeu est celui de l'attractivité du territoire. Celui de la commune de Loctudy tout d'abord qui conduit plus globalement un projet d'aménagement de son interface ville/port et de renforcement de son offre touristique, celui du Pays Bigouden sud également qui vient récemment d'adopter une stratégie de développement touristique, celui enfin de la Cornouaille, particulièrement concernée par la filière maritime et son histoire.
Le troisième enjeu est celui de la transmission de la mémoire d'un fragment de l'histoire locale.

Comment va être conduit le projet ?

Le premier acteur est la commune de Loctudy qui porte la maitrise d'ouvrage des différents éléments du projet : restauration des immeubles, matériels et collections, projet scientifique et culturel, programmation architecturale et muséographique. L'année 2017 sera essentiellement consacrée aux études et diagnostics. Les travaux qui s'appuieront notamment sur le projet scientifique et culturel s'échelonneront sur les exercices 2018 et 2019 pour une ouverture au public fin 2019/début 2020. Le financement est assuré par la commune avec des subventions importantes (environ 80%) des autres collectivités publiques (Europe, Etat , Région, Département). Des dons privés des particuliers et des entreprises, par l'intermédiaire de la Fondation du Patrimoine (défiscalisation) complèteront le financement.
Le second acteur est l'association des «Amis de la conserverie Alexis Le Gall» qui a été constituée le 8 septembre 2016. Son bureau est composé du Président : Guy Cosnard, professeur de médecine à la retraite et graveur; de son vice-président : Jean-Philippe Chapalain, propriétaire de la conserverie ; de sa trésorière : Michèle Guichaoua, actuellement Présidente de l'office de tourisme de Loctudy ; de son secrétaire : Jean Laouenan, élu municipal.
L'association a pour objet social de contribuer à la promotion et la valorisation de la conserverie et à travers elle de porter témoignage de l'histoire des conserveries de poissons de Bretagne.

©Coll.Conserverie Le Gall