

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 19 (1939)
Heft: 3

Artikel: La conserve de France, sans rivale au monde
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888874>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



LA CONSERVE DE FRANCE, SANS RIVALE AU MONDE

Abritée derrière le vaste plateau sous-marin de la Grande Sole, une profonde fosse pélagique règne de l'embouchure de la Gironde à l'avancée du Finistère, richement fournie du plancton substantiel dont s'engraissent les espèces animales les plus variées, vivifiées par les eaux les plus riches en salinité et d'une température telle que les chairs du poisson y acquièrent une fermeté et une saveur unique au monde.

L'estuaire de la Loire, entre la Bretagne et la Vendée, occupe le centre de cette zone de pêche véritablement sans rivale.

Un fait incontestable est que, dans ces eaux, abondent tous les poissons les plus fins tels que : la **sardine**, le **thon**, le **saumon**, le **maquereau** et qu'ils y acquièrent une saveur partout ailleurs inégalée.

Cette situation unique a permis à l'industrie de la conserve de s'y développer depuis plus de cent ans dans des conditions de prospérité qui lui ont valu d'être jalousee, copiée, mais jamais véritablement égalée par de nombreux pays riverains de l'Atlantique.

A tout Seigneur, tout honneur : la première place revient à la Sardine qui occupe 200 usines, réparties dans 20 ports de Pêche alimentés eux-mêmes par 4.000 bateaux, montés par une vingtaine de mille Marins Pêcheurs.

Depuis presque toujours, la pêche de la Sardine s'est pratiquée sur les côtes de Bretagne et de Vendée et le premier document officiel date du XVII^e siècle ; c'est ainsi que l'on

trouve en 1680 une ordonnance fixant le minimum des mailles pour les filets employés à la pêche de la Sardine.

Précisons qu'à cette époque, les Sardines mises en œuvre industriellement étaient seulement les Sardines salées, mises dans le sel, puis dans des barils, en rangs serrés et expédiés sur La Rochelle, Bordeaux et le Midi de la France.

Vers 1794 et 1795, des flottilles très importantes faisaient déjà la pêche de la Sardine. A partir de 1823, la Sardine pressée est complètement abandonnée, et à Nantes se crée la première fabrique de Sardines mises en boîtes et recouvertes d'huile d'olive. L'immeuble dans lequel, pour la première fois, a été faite cette fabrication existe encore en plein centre de la ville : rue du Moulin.

Cette Sardine provenait soit du Croisic, soit de la Turballe, et était transportée à Nantes dans des voitures attelées de chevaux très rapides et que l'on changeait par relais, pour que la Sardine arrivât à Nantes dans les délais les plus courts et dans le plus grand état de fraîcheur : point capital qui a de toujours fait la préoccupation constante des fabricants.

Pour la fabrication des boîtes, on s'adressa à de simples ferblaniers qui exécutèrent des récipients en fer blanc, dont la forme actuelle ne s'est pas sensiblement modifiée.

Rapidement des usines s'érigèrent sur différents points de la côte de la Loire-Inférieure, du Morbihan, du Finistère et de Vendée, usines qui ont constamment recherché les derniers perfectionnements : l'étage mécanique de la Sardine — sa

cuisson automatique et continue — et maints autres perfectionnements trop longs à signaler ici.

La préoccupation constante, en effet, des fabricants a été d'offrir au consommateur une qualité incomparable, grâce à la valeur même du poisson, et au choix judicieux des Huiles d'olive employées, sans omettre tous les autres détails de la fabrication.

Ces industriels ont, en outre, avec leur esprit inventif, varié presque à l'infini leurs préparations : les Sardines sans arêtes, les Sardines à la Sauce tomate, à la Sauce Ravigote, aux Achards, au Beurre, au Citron, etc.

La flottille de pêche elle-même s'est modernisée totalement et a remplacé ses jolies voiles en ciseaux par le moteur à essence ou à huile lourde : il importe aujourd'hui de battre une étendue de mer de plus en plus grande et de revenir toujours plus vite au port.

A côté de l'industrie de la Sardine se place tout naturellement celle du Thon.

Le **Thon**, ce gros poisson bleu argenté, d'une raideur telle qu'on l'a surnommé « le poisson de zinc » a une chair très fine, que des maîtres qualifiés de la Faculté ont déclaré valoir un bon beefsteak.

Pour la pêche on a conçu un excellent type de bateau, le Thonier : haut sur l'eau, râblé, trapu, défiant toutes les tempêtes, lutteur de première force, fin marcheur. Cette pêche se fait au moyen de lignes disposées au nombre de 12 ou 14 sur de grandes perches, fixées à tribord et à babord du bateau, plus 3 autres lignes à l'arrière.

Beaucoup de thoniers sont désormais munis de chambres froides qui leur permettent de conserver le poisson à bord dans des conditions parfaites de fraîcheur; certains aussi sont munis de moteurs puissants à huile lourde, qui les rendent indépendants des calmes trop fréquents qui se produisent sur mer en été.

Citerons-nous quelques-uns de nos grands ports thonières français : Concarneau, Croix (Ile de), Douarnenez, Les Sables-d'Olonne.

Ne manquez pas d'assister à la rentrée de ces beaux bateaux : on se croirait un jour de régates.

Le poisson est vivement débarqué, transporté à l'usine, où il est découpé, cuit, séché à point, et mis en boîtes, puis recouvert d'une bonne huile d'olive ou bien de Sauce tomate, ou avec divers aromates.

Ce Thon blanc, moelleux et fin donne force et santé.

Ajoutons que depuis quelques années, à la préparation du Thon à l'huile vient de s'ajouter une formule nouvelle extrêmement savoureuse et riche en **utilisations chaudes** de toutes sortes : le **Thon au naturel** qui est à proprement parler la seule conserve de poisson, pouvant constituer non pas un hors-d'œuvre, mais un plat complet substantiel, économique et de haut goût.

L'importance de la flottille est grande, et dépasse 1.000 bateaux, occupant ainsi une dizaine de mille de marins, parmi les meilleurs de France.

Certaines usines bien outillées absorbent de très grosses quantités journalières : 15, 20, 25 et 30 tonnes de poisson.

Je n'aurai garde aussi d'oublier nos Maquereaux pêchés dans les eaux bretonnes, et qui jouissent d'une si haute réputation, surtout préparés avec certaines marinades au Vin blanc, ou à l'Huile d'olive : c'est le régal des gourmets.

Nos petits Maquereaux de Bretagne, sont eux aussi estimés d'une façon toute particulière en France et dans certaines capitales étrangères où le fin du fin est de venir les déguster sur le Comptoir et à la sortie des Salles de spectacle.

Enfin, il se pêche, sur certains points de nos côtes, des Coquilles Saint-Jacques qui, mises et préparées en boîtes, font un mets exquis et des plus appréciés.

D'ailleurs à quoi bon insister?... Si la conserve française a été imitée et copiée à travers le monde, c'est que par la qualité absolument sans égale de ses poissons, par la supériorité de ses méthodes centenaires de préparation, le tour de main de ses usiniers, elle est sans rivale : « the best in the world ».

