

L'évolution des conditions de travail des femmes dans les conserveries de poissons

(The evolution of women's working conditions in tinned fish factories)

Urbistondo, Marie Christine
17, Avenue de Maignon
Résidence Château de Lembeye
F-64600 Anglet

BIBLID [1137-439X (2002), 21; 117-123]

Nous voyons l'évolution des conditions de travail des femmes dans les conserveries de poisson de 1947 à 1997, fermeture de la dernière usine Saupiquet. Qui sont ces femmes, d'où viennent-elles, comment sont-elles prévenues. En quoi consiste leur travail: étêtage, éviscération, nettoyage, grillage emboîtage, sertissage, lavage encaissage, rangement. Vers 1960 apparaissent les bateaux congélateurs puis le travail à la chaîne. En 1981 Saupiquet commence à réduire le personnel, cela évoluera jusqu'à la fermeture définitive de la dernière usine en 1997.

Mots Clés: Pêche locale. Intermittence du travail des femmes. Extension de la pêche vers les côtes africaines. Diversification du travail dans les conserveries. Accélération du rythme du travail.

Lan honetan, arrain kontserba lantegietako emakumeen lan-baldintzen bilakaera aztertzen dugu 1947-1999 bitartean, azken urte hori Saupiquet azkeneko lantegiaren itxiera data izanik. Zein ziren emakume horiek, nondik zetozen, nolako segurantzaz zuten? Zertan datza horien lana: burua moztea erraiak kentzea, garbitzea, egostea, ontzitan sartzea, kokatzea, garbitzea, kutxatan sartzea, kutxak lerrotzea. 1960 urte inguruan, ontzi izoztaileak azaltu ziren, eta gero katea-lana. 1981n, Saupiquet langile kopurua gutxitzen hasi zen, eta joera horrek 1997a arte jarraitu zuen behin betiko itxi arte.

Giltza-Hitzak: Tokiko arrantza. Emakumeen lanaren aldirikotasuna. Arrantza Afrikako kostaldera hedatzea. Lanaren dibertsifikazioa kontserba lantegietan. Lan erritmoa bizkortzea.

Vemos la evolución de las condiciones de trabajo de las mujeres en las conserverías de pescado de 1947 hasta 1997, cierre de la última fábrica Saupiquet. ¿Quiénes son estas mujeres? ¿De dónde vienen? ¿Cómo están prevenidas? ¿En qué consiste su trabajo?: descabezamiento, evisceramiento, limpieza, asamiento encajamiento, engastamiento, lavado encajonamiento, orden. Hacia 1960 aparecen los barcos con geladores y seguidamente el trabajo en cadena. En 1981 Saupiquet empieza a reducir el personal, y esto evolucionará hasta el cierre definitivo de la última fábrica en 1997.

Palabras Clave: Pesca local. Intermittencia del trabajo de las mujeres. Extensión de la pesca hacia las costas africanas. Diversificación del trabajo en las conserverías. Aceleración del ritmo del trabajo.

Je veux tout d'abord remercier Eusko Ikaskuntza ainsi que tout le comité d'organisation pour cette première en Pays basque nord. Ainsi nous pouvons rendre hommage à toutes ces générations de femmes. Elles ont exercé une activité importante à Saint-Jean-de-Luz et à Ciboure, dans les conserveries de poissons.

Elles ont aidé également au développement de l'économie de la côte. C'est en leur nom que je vous parle aujourd'hui.

J'ai pu réaliser ce travail grâce aux recherches particulièrement sérieuses de Arturo Garcia dans *Altxa mutilak* n° 6, aux articles du journal *Sud Ouest*, des années 66 à nos jours, et enfin grâce aux témoignages recueillis par moi-même auprès des ouvrières des conserveries.

Il m'a été difficile de recueillir le témoignage sur les conditions de travail des années 1918 à 1945.

Donc, je ne traiterai qu'à partir des années 1947 jusqu'à la fermeture de la dernière conserverie de poissons Saupiquet en 1997.

Pour faciliter la compréhension de l'évolution des conditions de travail dans les conserveries de poisson je ne parlerai que du traitement de la sardine.

Dans les années 40 le travail dans les conserveries de poisson dépendait uniquement de la pêche locale; "On dénombre sur la côte basque 11 conserveries" situées entre St-Jean-de-Luz et Ciboure. Elles travaillaient les 2/3 de la pêche totale.

"En 1947, on atteint le point culminant de la pêche à la sardine avec 6249 tonnes débarquées à St-Jean-de-Luz, qui devient de ce fait le premier port sardinier de France. Cette année-là on dénombre 16 conserveries de poisson sur la côte basque"¹.

QUI TRAVAILLE DANS LES CONSERVERIES?

Beaucoup de femmes et de filles de pêcheurs, les femmes de la campagne des villes côtières et des bretonnes venues ici pour apprendre à traiter le poisson.

En 1948, à Soluco, en plus de la sardine on commence à travailler le thon à l'huile.

La saison de la sardine dure depuis octobre jusqu'au mois de mai.

1. Arturo GARCIA, "La sardine et les conserveries" dans *Altxa Mutilak*.

En plus de quelques hommes, une dizaine de femmes est postée, elle travaille à l'année avec une contremaîtresse chargée de contrôler l'ensemble. Les autres sont appelées pour la saison, elles sont intermittentes.

Il n'existe pas encore de chambre froide donc quand la sardine arrive sur le quai il faut la traiter immédiatement.

COMMENT SONT PRÉVENUES LES FEMMES?

Chaque usine a une sirène bien distincte et elle hurle pour prévenir les femmes de la ville même. Ceci, à n'importe quelle heure du jour et de la nuit.

Dans chaque ville il y a une maison relais qui est avertie. Alors une personne de cette maison, ayant la liste des femmes qui désirent travailler, les avertit. Il leur donne une heure et un lieu de rendez-vous.

Un camion de l'usine ramasse toutes les femmes et les emmène à la conserverie.

Les journées des femmes s'étalent de huit heures du matin jusqu'à deux heures dans la nuit. Elles ont une coupure d'une heure à midi et à dix-neuf heures. Durant le premier traitement du poisson elles ne possèdent pas de siège et travaillent donc debout pendant aux moins deux longues journées.

Étêtage et éviscérage

D'abord les sardines venues du quai sont salées et mises dans des tonneaux par les hommes. Ensuite ils les vident pour mettre la sardine dans des paniers.

Dés leur arrivée, une partie des femmes commencent par étêter et éviscérer au couteau la sardine jusqu'à épuisement du stock.

Un tapis roulant à deux étages transporte au premier étage des paniers remplis de sardines salées entières, au deuxième étage des paniers de sardines vidées que les femmes ont déposés.

Les hivers sont rigoureux, elles souffrent du froid; le sel attaque les mains; elles sont debout, immobiles. La fatigue, le sommeil, les prennent et pour lutter contre ces difficultés la contremaîtresse les encourage à chanter. Ainsi le travail va bon train et elles ne relâchent pas le rythme en bavardant.

Nettoyage et grillage

Puis les sardines sont nettoyées par d'autres femmes et elles sont mises sur des grilles que des hommes déposent dans de grands chariots chauffants à une très haute température où elles grillent.

Ceci étant fait, les sardines restent à l'air ambiant pour refroidir. Maintenant, le stock de sardine va être emboîté par ces femmes.

Emboitage

Assises, elles sont devant le même tapis roulant qui maintenant fait passer des plateaux de boîtes vides. Derrière chacune d'elles les hommes déposent des grilles de sardines. Chacune prend devant elle une grille et place entre deux un plateau de boîtes vides. Quand toutes les boîtes sont pleines, le plateau est replacé sur le tapis roulant. Alors, d'autres les retirent et les transportent pour sortir.

Sertissage

Là, devant un petit tapis roulant qui transporte les boîtes, travaillent des femmes postées. Les unes mettent de l'huile, les autres posent le couvercle et une autre vérifie la bonne position de l'ensemble. Au bout du tapis roulant la machine scelle le couvercle à la boîte.

Lavage des boîtes

Ces boîtes tombent dans des tonneaux aux parois trouées. Ils sont transportés par les hommes dans de grands réservoirs remplis d'eau savonneuse bouillante où les boîtes sont lavées. Ils vident les tonneaux sur des grandes tables pour que les boîtes soient encaissées par les femmes.

Encaissage

Les ouvrières apportent de chez elles les chiffons afin de bien essuyer les boîtes. A l'aide de colle elles étiquettent celles ci, et les mettent dans des cartons adaptés à la forme de la boîte.

Les piles de cartons entourent chaque ouvrière, ainsi la contremaîtresse peut vérifier le travail effectué.

Rangement

Les ouvrières postées terminent les cartons, c'est à dire mettent le tampon, la date, après les avoir fermés puis ils sont rangés par les hommes.

Déjà en 1949, c'est l'amorce de la chute sensible de la pêche. En 1959, 15 usines ont travaillé 2.000 tonnes de sardines. En 1960 l'ensemble des usines de la côte basque a travaillé 2.500 tonnes de sardines congelées et 200 tonnes de fraîches.

Apparition des bateaux congelateurs et des chambres froides

Dans les années 60 se développent les bateaux congélateurs. Sur St Jean de Luz arrivent trois de ces bateaux. La sardine n'est plus côtière uniquement; mais elle vient des côtes italiennes, marocaines, africaines, etc...

En effet pour des raisons indéterminées encore aujourd'hui durant cette période la sardine a beaucoup diminuée sur la côte atlantique.

A partir de 1960 on assiste à la disparition progressive des usines. L'affaire Saupiquet prend le contrôle des Entreprises Maritimes Basque de Socoa et a absorbé la Conserverie Moderne (Elissalt) de Ciboure. Des conserveries s'installent à l'étranger car la main d'œuvre est moins chère. On importe le poisson ailleurs et ici le travail diminue.

Évolution?

Douze ans après les femmes ne travaillent plus de nuit.

Chez Saupiquet, dans les années 60, il y a déjà des chambres froides.

Le recrutement des femmes intermittentes se fait de la même manière durant la saison de la sardine.

Elles travaillent officiellement de 8 h 30 à midi et de 13 h 30 à 18 heures mais elles font rarement 8 heures par jour mais souvent moins.

Comme en 48 un transport est organisé pour les femmes qui habitent dans les campagnes environnantes. Ceci va disparaître vers les années 70.

Parfois, par manque de poisson les femmes restent au chômage quelques jours mais aussi parfois des semaines et des mois. De plus en plus elles travaillent toute l'année avec un mois de vacances en été.

Le travail est diversifié. En plus de la sardine grillée, vers les années 70 on travaille aussi la sardine fraîche, le thon à l'huile, et aussi le thon à la saumure, l'anchois à la saumure et à l'huile, le maquereau.

La sardine congelée dans les bateaux congélateurs passe d'abord dans la saumure avant d'être congelé. Donc quand elle arrive entre les mains des ouvrières elle est bien froide plutôt gelée bien qu'elle ait passé un certain temps à la température ambiante avant d'être travaillé. Elle est donc beaucoup plus difficile à travailler que la fraîche.

D'autre part à la conserverie "Pêcherie Moderne", les femmes travaillent assise pour étêter et éviscérer mais aussi pour emboîter et encaisser.

Les bancs sont à la hauteur de la table haute mais pour beaucoup d'entre elles les pieds restent dans le vide. La position est assez désagréable.

En hiver elles souffrent beaucoup de toutes les extrémités.

En été, l'après midi le soleil frappe fort de 13h 30 à 17 heures sur le toit de verre blanc. Plus tard on va colorer le verre en bleu ce qui va atténuer les reflets solaires. Comme la conserverie est placée dans une cuvette, en été la chaleur est très dure à supporter, et en hiver le froid également.

Travail à la ligne, à la chaîne

Vers 1967, on installe deux lignes.

A tour de rôle une vingtaine de femmes travaille la sardine crue à la ligne. Les contremaîtresses prennent les noms de celles qui passent pour que celles ci bénéficient d'une augmentation de salaire.

QU'EST-CE QUE LE TRAVAIL À LA LIGNE?

Les ouvrières, assises, ont devant elles, au premier niveau, un tapis roulant où passent les boîtes vides. À bout de bras elles ont une table sur laquelle les hommes déposent les sardines. Chaque femme coupe aux ciseaux la tête et enlève les viscères.

Un tiroir est situé sur la table entre deux femmes pour qu'elles jettent les déchets. Les déchets vont sur un tapis roulant qui les mènent à un bac.

Chaque sardine traitée est déposée dans la boîte. Au bout, une vérificatrice complète les boîtes pleines qui vont au sertissage.

Puis les sardines crues traitées, emboîtées, serties vont à la cuisson dans des immenses bassins, et elles passent dans un couloir ventilé pour sécher.

Pour l'encaissage les boîtes sont déjà imprimées.

A la ligne elles sont assises sur des bancs en bois. Elles possèdent une barre en aluminium pour reposer les pieds. Elles travaillent 1 heure 55 en continu et elles ont cinq minutes de pause. Si entre temps elle a une envie urgente elle fait appel à la contremaîtresse qui prend sa place jusqu'à son retour, car évidemment on ne peut pas arrêter la chaîne pour une ouvrière.

Le tapis roulant est à une vitesse variable. Si la sardine à emboîter est déjà étêtée et éviscérée, la vitesse est beaucoup plus rapide qu'à l'ordinaire. Comme les commandes sont de plus en plus importantes la vitesse va croissant.

A partir de 1983, la vitesse s'accélère, mais pour améliorer les conditions de travail, on leur propose des sièges ergonomiques avec une hauteur fixe qui ne peut pas se régler. Donc elles ne peuvent plus reposer les pieds, elles ne se sentent vraiment pas bien, pour travailler. Quelques-unes d'entre elles travaillent debout, immobiles sans bouger pendant une heure 55 x 4.

L'humidité est très importante et en hiver avec les courants d'air il fait encore plus froid.

De deux lignes en 1967 on est passé à une vingtaine de lignes. Le bruit est insupportable. Bien sur on leur propose des tampons pour les oreilles mais beaucoup ne s'y habituent pas, donc elles supportent le bruit. Il est impossible de parler; elles se plaignent de maux de tête, de vertiges.

Depuis 1981 Saupiquet commence à réduire le personnel. Tous les ans les plus anciennes partent en contrat solidarité jusqu'à la retraite. D'autres vont changer de travail. En 1997, Saupiquet, la dernière conserverie de poisson qui reste à Ciboure va fermer ses portes définitivement.