

# MERRIEN

## L'usine Balestrié

Marc **Balestrié** (1815-1889), est médecin et rien ne le prédispose à devenir négociant. Rien, sauf peut-être son mariage avec Marie Adèle **Duppont** (1819). Cette dernière est la fille de Jacques **Duppont** (1785-1868), négociant à Concarneau et propriétaire de la presse de Kerjégu à Brigneau.

Le milieu du XIXe siècle est celui de la révolution industrielle. La conserverie n'échappe pas à ce bouleversement. Autrefois, le poisson était salé et pressé dans des barriques pour sa conservation. Nicolas **Appert** (1749-1841) invente la technique qui portera son nom, l'appertisation. Le bocal est délaissé pour la boîte métallique en fer-blanc qui sera ensuite plongée dans l'eau bouillante, afin de neutraliser les ferments. Son gendre, Raymond **Chevalier**, améliore la technique avec l'autoclave (vapeur sous pression) pour une stérilisation à plus de 100°.

Sans doute conseillé par son beau-père, Marc René **Balestrié** fonde en 1865 la société qui porte son nom et fait l'acquisition en 1866 de quatre parcelles de terrain sur la rive gauche de Merrien. L'achat se fait en 2 temps, le fonds le 21 juin à Joseph **Souffez** (1765-1852) pour 200 fr et les droits édifieurs le 18 septembre 1866 pour 3 859 fr à Yves **Souffez** (1794-1870), fils de Joseph. Ce petit port, à l'abri de la houle du large, est en contre-bas de Kersécol, un village de 84 habitants, dont 2 seulement sont déclarés marins pêcheurs à temps plein en 1866.



Le préfet lui accorde l'autorisation de construire son usine à deux conditions : la construction d'un quai et le paiement d'une redevance pour l'occupation du domaine maritime. C'est lors de l'aménagement de ces terrains que sera construite la route qui descend en zig-zag du village, remplaçant ainsi le petit sentier menant en ligne droite de Kersécol à la rivière.



Chemin menant à la cale de Merrien

L'installation de cette usine va bouleverser ce petit coin tranquille. En effet, jusqu'alors Merrien est une rivière et non un lieu-dit. Il est nommé en tant que tel pour la première fois lors du recensement de 1866. Il y est mentionné deux maisons : la première habitée par Antoine **Péron** (1838-1914), cabaretier et son épouse Marie Yvonne **Souffez** (1840-1872). Cette dernière est la petite-fille de l'ancien propriétaire des parcelles. Avant 1866, ils étaient recensés à Kersécol. Il est probable que ce soit la création du lieu-dit qui ait fait passer la frontière avec Kersécol au nord de son cabaret. La seconde maison est occupée par Michel **Combes** (1835), commis (de presse) et son épouse Marie Anne **Guénan** (1846). Il est chargé de l'aménagement des locaux et vraisemblablement responsable des premières embauches. Leur fils, Charles **Combes**, est le premier Moëlanais né à Merrien, en 1867.

Fin 1866, la construction de l'usine est achevée et il est temps de recruter pour la saison suivante. Michel Combes signe 14 contrats d'apprentissage d'une durée de 3 ans. L'acte notarié le qualifie de régisseur de la fricasserie de Kersécol. Les apprentis sont pour la plupart mineurs et habitent les villages alentour.

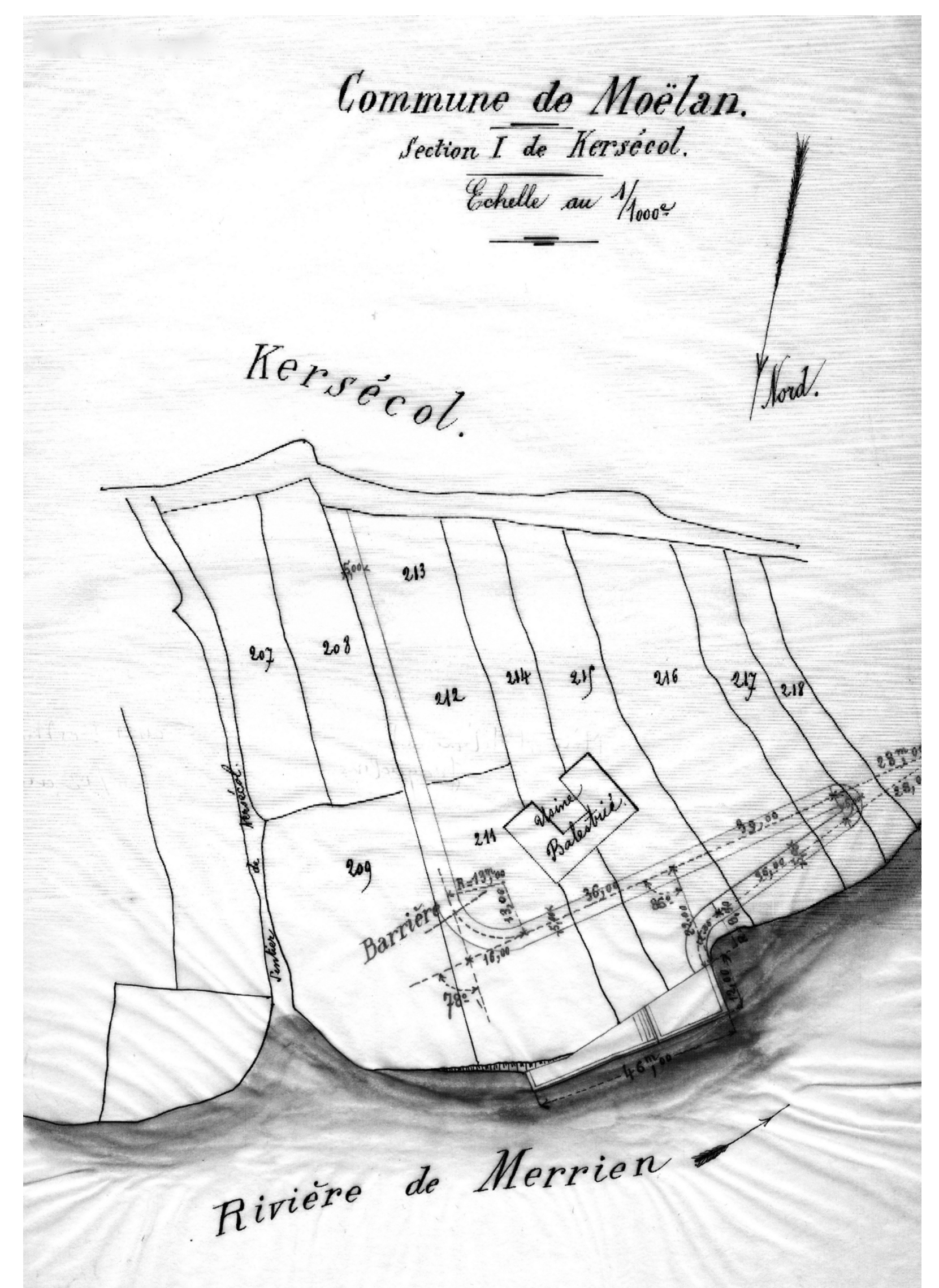
En 1868, Marc Balestrié et son fils Guillaume figurent parmi les Moëlanais les plus imposés.

Au recensement de 1872, le chef d'usine est Michel **Liébau** (1826-1872). Celui-ci décède la même année et c'est son épouse Catherine **Cornet** (1832-1909) qui le remplace. Il n'y est pas fait état de marin pêcheur et encore moins de boîtier, ferblantier, soudeur et friteuse nécessaire à la bonne marche de l'usine. Il est probable que les habitants se déclaraient cultivateurs, activité qu'ils occupaient la majeure partie de l'année pour délaissier les terres à la belle saison, celle de la pêche à la sardine.

A la fin de l'année 1875, Catherine **Cornet**, au nom de Marc **Balestrié**, signe un contrat d'apprentissage avec Corentin **Le Goc** (1850-1899), de Kerglien. Le contrat est de 3 ans et les conditions de travail spécifiées sont proches de l'esclavage :



Un moment de pause pour les ouvrières de l'usine Balestrié



Extrait de plan cadastral

- Par l'activité particulièrement saisonnière de la pêche à la sardine, cette industrie est autorisée à déroger au code de l'apprentissage de 1851.
- L'apprenti doit travailler aussi longtemps que le besoin l'exige, les dimanches et jours de fête si nécessaire.
- Il doit rembourser les objets détériorés.
- Chaque jour d'absence est facturée 3 fr.
- En cas d'absence de plus de huit jours d'affilée ou de rupture du contrat par l'apprenti, celui-ci doit au patron 600 fr.
- Enfin, chaque boîte fabriquée est payée le 1/3 de celle d'un ouvrier qualifié.

Les recensements de cette période font apparaître un nouveau métier : boîtier ou ferblantier, parfois soudeur. Cet emploi est occupé par les habitants des villages les plus proches : Chef du bois, Kercarn, Pen an prat et Kersécol, bien sûr.

Mais la main-d'œuvre la plus importante est celle des femmes. Avant de presser la sardine ou de la mettre en boîte, elle doivent l'épêter, opération consistant à arracher la tête avec le boyau en une seule opération. Plus tard, dans la chaîne de production, elles sont affectées à la mise en boîte.

Elles sont appelées les friteuses.