

LES DYNASTIES

La famille
ChancerelleLe succès
mis en boîte

Avec un chiffre d'affaires d'environ 85 millions d'euros, la société Wenceslas Chancerelle est la plus ancienne conserverie du monde. Depuis plus de 150 ans, la famille Chancerelle ne cesse d'innover et de proposer de nouvelles recettes pour satisfaire le plus grand nombre avec **Connétable**, leur marque phare.



La façade de la conserverie Connétable et ses fresques peintes, dans le quartier du port de pêche de Douarnenez. © P. GLEZER/REA

Dans le port de Douarnenez, la sardine est reine depuis des décennies. En 1853, Robert Chancerelle quitte Nantes, sa ville natale, pour implanter la première conserverie dans cette ville bretonne. La façade blanche de la conserverie de la famille Chancerelle est connue par tous les habitants de la commune. Cette usine, baptisée «friture», révolutionne l'univers de la pêche puisqu'elle délaisse la «presse à sardines» au profit de la stérilisation du poisson (voir encadré).

En 1866, à la mort de Robert Chancerelle, c'est son fils Wenceslas qui reprend les rênes de l'entreprise, qu'il va gérer admirablement. Au début des années 1880, la pêche connaît une crise importante qui va durer six ans, pendant laquelle les sardines se font rares sur les côtes bretonnes et les pêcheurs de la région connaissent la disette. Il ouvre de nouvelles usines en France, en Angleterre et au

Portugal. A sa mort, en 1895, ce sont ses fils, Robert et René, qui deviennent directeurs. Eux aussi devront faire face à une nouvelle crise, au début du XX^e siècle. Pour éviter la faillite, ils partent à la recherche d'un associé ou d'un reprenneur. En vain ! Les ventes de leurs produits diminuent et les dettes s'accumulent. Les deux frères frôlent la banqueroute. C'est la guerre qui leur permettra de sortir de l'impasse. En 1914, des milliers de soldats sont envoyés au front avec, dans leur paquetage, des dizaines de boîtes de conserves.

LE SUCCÈS
DE CONNÉTABLE

En 1937, Marc Chancerelle intègre la conserverie au côté de son père, Robert, et présent seul à gérer l'affaire. Quand ce dernier décède, le jeune homme doit se battre pour sauver la société, en grande difficulté. Les conserveries ferment peu à peu leurs

portes au cours des années 1930. Les techniques de production se modernisent. Les ouvriers voient apparaître au sein de l'usine Chancerelle de nouveaux appareils d'étripage et d'étêtage, ainsi qu'une nouvelle machine permettant de faire cuire les sardines deux fois plus vite. Alors qu'il achève un stage à Bordeaux, en 1949, le fils de Marc, Robert, rejoint l'entreprise familiale. Il avoue «être venu à contrecœur», sans avoir été informé de la situation financière critique de la conserverie. Mais il relève le défi. Il fait de l'entreprise l'une des premières conserveries françaises et part démarcher les détaillants et les grossistes implantés en France, en Belgique et en Suisse. L'arrivée des réfrigérateurs à la fin des années 1950, puis des congélateurs, permet également de conserver le poisson pendant plusieurs mois et

ainsi d'employer les ouvriers sur une plus longue période. Il lance la marque Connétable, laquelle enregistre de bons résultats financiers. En 1988, fort de son expérience dans d'autres conserveries internationales, Eric Chancerelle succède à son père Robert, retraité. Ses beaux-frères Edouard Paulet et Antoine Peigné l'accompagnent, et les trois hommes ne cessent de proposer de nouvelles saveurs répondant aux attentes des clients, toujours plus nombreux.

72
millions
de boîtes
de poissons
sont
produites
chaque
année.

LES FEMMES AU CŒUR
DE LA PRODUCTION

Tandis que les hommes se réservent le privilège de la pêche, les femmes se révèlent les meilleures pour préparer les sardines. L'entreprise précise par ailleurs que seuls des doigts de fée peuvent effectuer

Qu'est-ce que l'«appertisation» ?



D. H. SPORLE/AF-REA

Le procédé de l'appertisation consiste à conserver des denrées périssables comme le poisson, les légumes ou la viande, dans des boîtes métalliques ou dans des bocaux. Ces récipients hermétiques permettent aux aliments de rester à l'abri de l'air et de la lumière. Pour éviter tout risque de contamination,

les conserves sont chauffées au bain-marie afin de les stériliser. La méthode de l'appertisation a été inventée par le Nantais Nicolas Appert, à la fin du XVIII^e siècle. Il commercialise ses premières conserves en utilisant comme récipients des bouteilles de champagne. En 1810, l'Anglais Peter Durand reprend le procédé développé

par Nicolas Appert en l'appliquant sur des boîtes en fer-blanc. L'appertisation inspire de nombreux confiseurs, dont Joseph Colin, lequel ouvre à Nantes en 1824 sa première conserverie. Les boîtes de conserve ont considérablement évolué depuis leur création. Plus légères, elles disposent aujourd'hui d'un système d'ouverture.



Étêtage et séchage des sardines, en Bretagne, au début du siècle dernier.

«Quand on s'y connaît, c'est Connétable.»
Slogan de la société Wenceslas Chancerelle

Ligne de production de l'usine Connétable à Douarnenez, en 2003.



ces opérations minutieuses. Les techniques et le savoir-faire se transmettent de mère en fille. D'ailleurs, certaines familles de Douarnenez travaillent au sein de la conserverie depuis des générations. Aujourd'hui, les femmes représentent environ 85 % du personnel, soit près de 280 personnes. En 2003, pour son 150^e anniversaire, l'entreprise Wenceslas Chancerelle a offert à la ville de Douarnenez une statue faite de granit et de bronze qui rend hommage à toutes les petites mains qui ont fait le succès de la société. Mi-femme, mi-sardine, cette sculpture sera inaugurée sur le port

par une ouvrière de la conserverie et par Anne Quéméré, rameuse d'origine quimpéroise. La troisième société de conserverie de poissons en France réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires d'environ 85 millions d'euros. Près de 80% des gains de l'entreprise proviennent des ventes de produits de la marque Connétable. Quelque 9000 tonnes de poissons sont acheminées chaque année vers les sites de production situés à l'intérieur de la ville et dans la zone industrielle de Lannugat, à Douarnenez. Edouard Paulet, actuel président de Wenceslas Chancerelle, préserve le savoir-faire familial.

ACTEURS DU MARCHÉ

PETIT NAVIRE Il était une famille originaire de Bretagne...

Dans les années 1930, Paul-Edouard Paulet lance sa première conserverie et implante deux usines, à l'île d'Yeu et à Saint-Jean de Luz, lesquelles se rapprochent ainsi des zones de pêche. Sa femme, Marguerite, est à l'origine du logo de la marque. En 1938, plus de 1 200 tonnes de poissons sont pêchées.



Mais quatre ans plus tard, Paul-Edouard Paulet meurt brutalement. Ses deux fils, Jean et Yves, et son neveu, Jacques Chauvin, reprennent alors le flambeau et font de l'entreprise familiale l'une des conserveries les plus renommées de France. En 1986, le capital de la marque Petit Navire est racheté par le groupe américain Heinz. Les ventes s'envolent en Europe et aux Etats-Unis. De nouvelles usines sont construites, à l'instar du site portugais.

Thon de la gamme Petit Navire.

SAUPIQUET La sardine dans les filets



Les salades de Saupiquet.

Après avoir travaillé comme contremaître à Nantes, Arsène Saupiquet crée en 1891 son établissement spécialisé dans la conserve de sardines. Au début du siècle dernier, la société dispose de neuf usines implantées en Bretagne et en Vendée. Au fil des ans, la compagnie acquiert la plupart des conserveries nantaises. Mais en 1990, l'entreprise d'Arsène Saupiquet revend notamment au groupe Bonduelle sa filiale Cassegrain, spécialisée dans la conserve de légumes, afin de recentrer les activités du groupe uniquement sur le traitement du poisson.

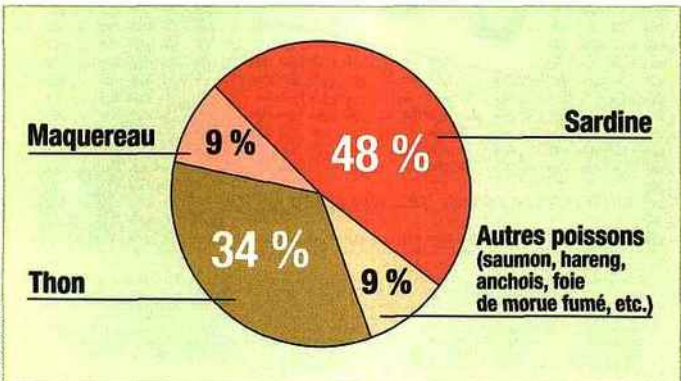
LA BELLE-ILOISE Saveurs de la mer



Les sardines La belle-iloise.

A l'origine, la famille Hilliet détenait un magasin de marée dans la ville bretonne de Quiberon. En 1932, Georges, le fils, a l'idée d'ouvrir une conserverie près de Port-Maria, ce qui facilite le transfert du poisson entre le bateau de pêche et l'usine. Le jeune homme de 22 ans baptise sa société «Belle-Iloise», en référence à la première sardine pêchée aux environs de Belle-Ile. Aujourd'hui, Bernard Hilliet dirige l'entreprise familiale. La gamme des produits s'est considérablement étendue depuis la création de La belle-iloise : préparations à base de thon ou de maquereau, soupes, bisques ou encore veloutés. L'atelier de plus de 500 m² a ouvert ses portes au public, qui a ainsi la possibilité de suivre les différentes étapes de fabrication.

RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE CONNÉTABLE



Source : Connétable