



©Pierre Quillivic



Collèges et Lycées

©Elodie Foucaut



CONSERVERIE
MUSÉE LE GALL

EN ROUTE POUR L'USINE !

Catalogue 2022-2023

LOCTUDY
VOUS VOILÀ À BON PORT

L'ancienne conserverie de Loctudy est désormais un musée maritime et industriel. Ce dernier raconte l'histoire de l'une des activités économiques majeures du littoral, celle de la mise en conserve des produits issus de la mer.

Les bâtiments ainsi que les collections du musée sont classés aux Monuments Historiques. Ensemble, ils incarnent les deux facettes de l'histoire des conserveries, celle des patrons et celle des employé.e.s.

Les caractéristiques et conditions de travail de ces deux classes sociales y sont présentées tour à tour afin de laisser la liberté aux visiteurs de se faire leur propre opinion sur l'histoire de ce secteur d'activité.

Le musée de la conserverie se pense comme un musée de société, ouvert aux débats et enjeux contemporains. Il vise à conserver et transmettre la mémoire des hommes et des femmes ayant travaillé dans cette industrie et à créer un pont entre les générations.



Le musée de la conserverie

Le service des publics

Le musée de la conserverie souhaite proposer plusieurs points d'entrées thématiques de visites à l'intention des établissements scolaires. Son objectif est de s'inscrire dans le parcours scolaire des élèves de tous niveaux, en proposant un contenu diversifié, en adéquation avec les programmes de l'Education Nationale.

Au-delà de la simple découverte d'une conserverie du début du XXe siècle au cours d'une sortie scolaire, le service éducatif du musée projette de co-construire des projets artistiques et culturels avec les établissements scolaires du territoire. La collaboration avec les équipes pédagogiques est un de ses principaux objectifs afin de proposer aux élèves une offre variée d'exploration du milieu de la conserve, tant sur la forme que le fond.

Dans son approche pédagogique, le musée de la conserverie tend à faire appel au vécu des élèves, à leur héritage familial, leurs expériences personnelles mais aussi leur sensibilité et leur créativité afin de créer un dialogue autour du milieu de la conserve. Au-delà de la dimension culturelle, le musée vise à fournir aux élèves des clés de lecture de la société française d'autrefois et de ses mutations afin de leur permettre d'appréhender plus aisément celle dans laquelle ils grandissent aujourd'hui.

SOMMAIRE

Les entrées thématiques

MISE EN PERSPECTIVE

Qu'est-ce qu'une conserverie ?.....p.6

Maison de maître et abri de marin.....p.7

AVANT DE TRANSFORMER LE POISSON

Aménager le port pour la pêche.....p.8

Mettre à disposition des outils pour les équipages.....p.9

Maîtriser les ressources halieutiques.....p.10

S'approvisionner en condiments.....p.11

LE TRAVAIL A L'USINE

Les étapes de transformation du poisson.....p.12

Les conditions de travail et l'ordre social.....p.13

L'ART DE CONSERVER

Confiseries et conserveries: des destins liés.....p.14

Un marketing créatif et exigeant.....p.15

Des progrès techniques considérables.....p.16

VERS UN HORIZON PLUS LARGE

Pourquoi un musée à Loctudy ?.....p.17

Les informations pratiques

L'accueil des élèves.....p.19

La préparation de votre visite.....p.20

Les tarifs pour les scolaires.....p.21

Se rendre au musée.....p.22



LES THEMATIQUES DE VISITE





Qu'est-ce qu'une conserverie ?

Derrière le terme de conserverie, se cache un ensemble de lieux et de techniques de conservation des aliments. Cette approche vise à donner aux élèves les repères à la fois spatiaux, temporels et techniques autour de ce concept.

En effet, avant l'ère industrielle et l'invention de la boîte de conserve, les aliments étaient conservés sous une grande diversité de formats. L'idée de cette thématique est donc de présenter aux élèves quelques **exemples de techniques traditionnelles de conservation** des aliments, de l'Antiquité à la Révolution industrielle.

La présentation de ces différentes techniques est aussi l'occasion de faire réfléchir les élèves sur **le rapport aux aliments**, aux outils et à **l'hygiène des sociétés au fil du temps**.



Durée: 30 minutes



Disciplines concernées :

Histoire : Les activités autour des littoraux et zones industrialo-portuaires

Sciences et Vie de la Terre : Le corps humain et la santé



Maison de maître et abri de marin



La **couleur rose** de la maison de maître du musée de la conserverie de Loctudy ne trompe personne. Il s'agit bien d'un clin d'oeil aux **abris de marins** construits dans l'ensemble des ports du Finistère sud à l'initiative du **philanthrope Jacques de Thézac**.

Ce clin d'oeil souhaité par l'architecte des Bâtiments de France chargé des travaux du musée est l'occasion de revenir sur **l'histoire de ce dispositif social** inédit dans **l'histoire du milieu maritime français**.

Au delà de l'hommage à cette forme d'hébergement social, cette approche thématique vise également à présenter la **maison de maître** et sa différence vis à vis de la **maison bourgeoise urbaine**, tant sur le plan de son architecture, que de son usage fonctionnel.



Durée: 30 minutes



Disciplines concernées :

Histoire : Les différents types d'habitat et leurs usages

Géographie : Dynamiques territoriales de la France contemporaine



Jusqu'au milieu du XIXème siècle, Loctudy ne disposait pas d'infrastructures portuaires pour l'accostage des navires. Les navires se dirigeaient directement vers le port de Pont-L'Abbé.

Le développement du port de Loctudy s'étire sur une décennie et demie (de 1850 à 1990). Sa surface a pris une ampleur de plus en plus conséquente au fur et à mesure de l'évolution des usages (port de commerce, reconverti en port de pêche, puis étendu aux activités de plaisance).

Par cette thématique, les élèves pourront travailler sur la **lecture de paysage** et l'**analyse de cartes archivistiques**. Des **notions d'urbanisme et d'histoire portuaire** pourront leur être apportées afin de les questionner sur les enjeux d'aménagement de l'espace en fonction de ses usages.



Durée: 1h00



Sur le port de pêche de Loctudy



Disciplines concernées:

Histoire-Géographie: La littoralisation des espaces productifs et l'accroissement des flux.



©Musée de la conserverie Alexis Le Gall

Mettre à disposition des outils pour les équipages

Afin de communiquer à distance, de se faire livrer et d'acheter la marchandise aux équipages, les conserveurs ont mis à la disposition des marins-pêcheurs de nombreux outils. Ces derniers traduisaient le **type d'échange établi entre ces deux catégories sociales** et les **rapports de force mais aussi de collaboration** qui les caractérisaient. Cette thématique vise à présenter aux élèves les **relations de négociation entre ces deux professions** qui tentent chacune de défendre leurs intérêts, avec des **forces de frappe à géométrie variable**.



Durée: 45 minutes



Disciplines concernées :

Géographie : Des ressources limitées à gérer et renouveler.

Sciences économiques et sociales : Le marché de la sardine: évolution des prix et luttes entre l'offre et la demande.



©Archives départementales du Finistère

Maîtriser les ressources halieutiques

Chaque secteur d'activité nécessite de la matière première et des **ressources spécifiques**. Dans le cas des conserveries de transformation du poisson, le secteur dépend avant tout des **ressources marines**. Leur gestion raisonnée est donc cruciale pour la survie de cette activité.

Cette thématique est l'occasion d'aborder avec les élèves les **deux graves crises sardinières** qu'a connu la Bretagne suite à **la raréfaction des bancs de sardines** le long de nos côtes, mais aussi **les différentes techniques modernes de pêche à la sardine**, la question des **quotas** et l'impact du **réchauffement climatique** sur la biomasse du **phytoplancton**, et la diminution de la **taille des poissons pélagiques** qui s'en nourrissent, tels que la sardine.



Durée: 45 minutes



Disciplines concernées :

Français: La littérature de la presse et la construction du citoyen.

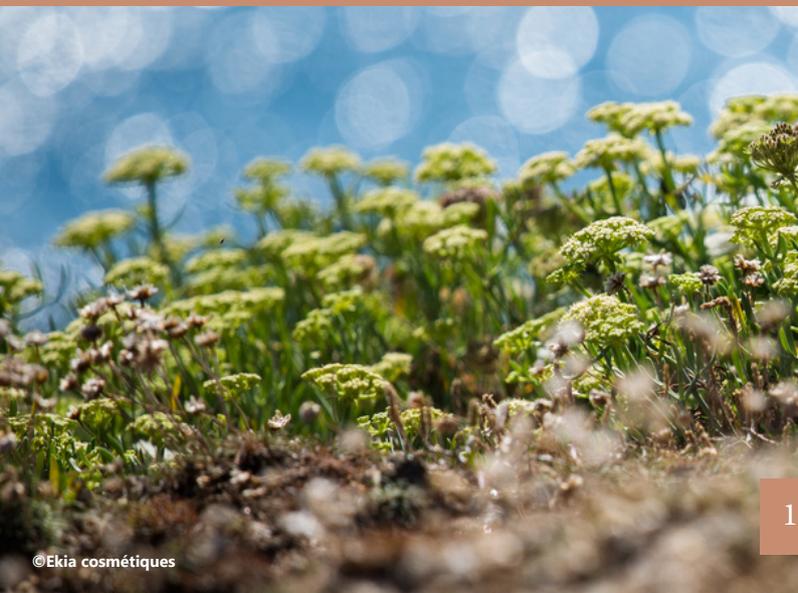
Histoire-Géographie : Des ressources limitées à gérer et renouveler.

Sciences et Vie de la Terre : L'exploitation d'une ressource naturelle par l'Homme et son impact sur les écosystèmes.



©MGC Prévention Santé

S'approvisionner en condiments



©Ekia cosmétiques

Pour donner de la **saveur aux conserves de poissons**, il est nécessaire que ces derniers soient accompagnés de **condiments**. Qui sont-ils et d'où viennent-ils ?

Cette thématique permet de présenter aux élèves des **condiments d'origine** (végétale, minérale, animale) **et de texture** (solide, liquide, en poudre) **différentes**.

Pensée comme une **approche sensorielle** de la gastronomie des conserveries, elle permet également d'évoquer des **enjeux économiques et géographiques** du secteur au travers de la **question des approvisionnements**.

Un **focus environnemental** et **écoresponsable** pourra également être proposé autour des **produits locaux** et des **circuits courts**.



Durée: 30 minutes



Disciplines concernées :

Histoire-Géographie: La littoralisation des espaces productifs et l'accroissement des flux.

Physique-Chimie: La chimie du goût et les 5 saveurs.



Les étapes de transformation du poisson

Le **voyage de la sardine, de la mer à l'assiette**, est un périple rythmé par de **nombreuses étapes**. Au total, le poisson passe par une **quinzaine de manipulations manuelles et mécaniques**. Ce sont ces dernières que nous proposons de faire découvrir aux élèves en mettant l'accent sur **les outils utilisés à chacune de ces étapes** et sur **le savoir-faire mobilisé**.

Cette approche est basée sur la mise en valeur du **patrimoine immatériel et industriel** de l'univers des conserveries. Une attention particulière est portée aux **machines des années 1920** exposées au sein de l'usine, à leur **mode de fonctionnement** ainsi qu'aux **progrès techniques** qu'elles incarnaient pour leur époque.



Durée: 1h00



Disciplines concernées :

Géographie : La France et les systèmes productifs.

Physique-Chimie : Constitution et transformation de la matière / L'énergie: conversions et transferts.

Sciences et techniques industrielles: Identifier les particularités d'un ouvrage mécanique / Produire, distribuer et convertir une énergie.



Les grandes luttes sociales

©Musée de Bretagne



Le travail dans les conserveries de poisson a longtemps été **saisonnier** et **précaire**. Les **conditions de travail** y étaient rudes et les **salaires** parmi les plus bas de tout le secteur industriel français.

Cette thématique est l'occasion de présenter aux élèves **l'évolution des conditions de travail des ouvrières et boitiers-soudeurs** du milieu du XIXème siècle jusqu'aux années 1950. Une attention particulière est portée à la **période des grandes luttes sociales** du secteur (de 1890 à 1920), à la **question de la syndicalisation des sardinières** (de 1905 à 1914) et aux **progrès sociaux** acquis à la suite de ces luttes dans les années 1930 avec **l'arrivée du Front populaire** au gouvernement.

Une **approche plus artistique**, au travers du **chant à l'usine** et de sa place au cours des luttes sociales, est possible pour les enseignants sensibles à cette question.



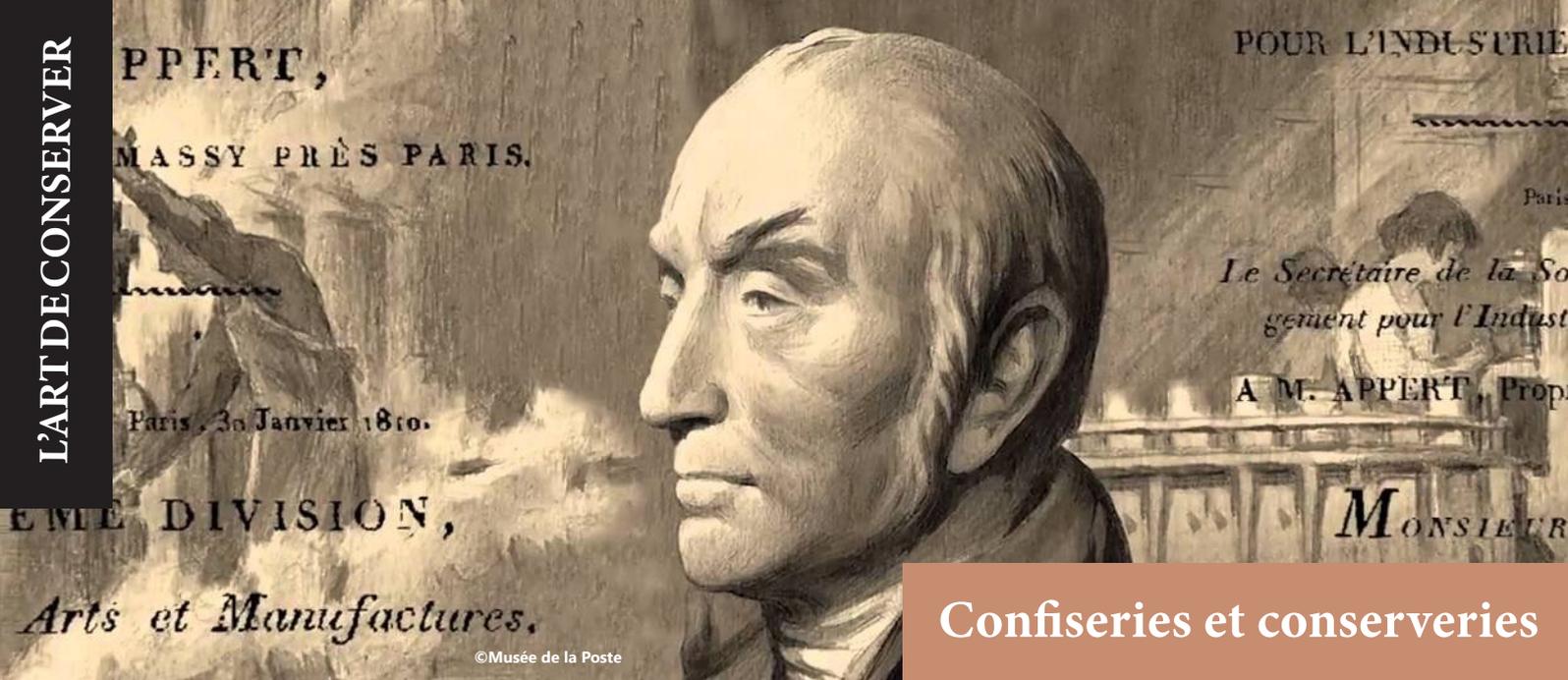
Durée : 1h00



Disciplines concernées :

Histoire : Société, culture et politique dans la France du XIXème siècle.

Sciences économiques et sociales : Le mode de gouvernance des entreprises / L'assurance et la protection sociale.



©Musée de la Poste

Confiseries et conserveries

Le procédé de **conservation des aliments dans des bocaux** stérilisés à 100°C est l'**invention d'un confiseur français** connu sous le nom de **Nicolas Appert**. S'il n'est pas le premier à chercher de nouveaux modes de conservation des aliments en cette fin de XVIIIème siècle, il est cependant le premier à parvenir à un résultat satisfaisant. Ses expériences inspireront rapidement des **industriels français** tels que **Joseph Colin** mais aussi **britanniques** à l'image des associés **Peter Durand et Bryan Donkin**.

Par cette entrée thématique, nous proposons aux élèves de découvrir **l'histoire de l'appertisation** et les grandes mutations que cette découverte a engendré sur les **modes de consommation alimentaire** mais également sur les **progrès en matière de santé publique**, les travaux d'Appert ayant ouvert la voie à ceux du **chimiste Louis Pasteur en microbiologie**.



Durée: 45 minutes



Disciplines concernées :

Histoire : Les activités autour des littoraux et zones industrialo-portuaires / La France et les systèmes productifs.

Sciences et techniques industrielles : Préserver la santé / Comprendre, analyser et transmettre des données.

Sciences et vie de la Terre: Le corps humain et la santé.



Un marketing créatif et exigeant

La boîte de conserve est un symbole majeur de l'**ère industrielle**. Elle est concomitante à de nombreux **progrès techniques**, notamment ceux de **l'imprimerie**, mais aussi à de **nouveaux modes de déplacement** tels que le **train**, et de **consommation** avec **l'avènement de la société de loisirs** et ses pique-niques en plein air.

Cette approche thématique permet aux élèves de découvrir **l'évolution de la boîte de conserve** comme **produit marketing**, aussi bien par son **aspect technique et esthétique**, que par son **usage**. Le **rôle des usiniers-conserveurs** dans les stratégies de promotion de leurs produits y est mis en avant, de même que ceux des **graphistes**, nouvelle profession progressivement mobilisée par l'industrie agroalimentaire durant la première moitié du XX^{ème} siècle, à l'image du **célèbre Jorj Morin**.



Durée: 45 minutes

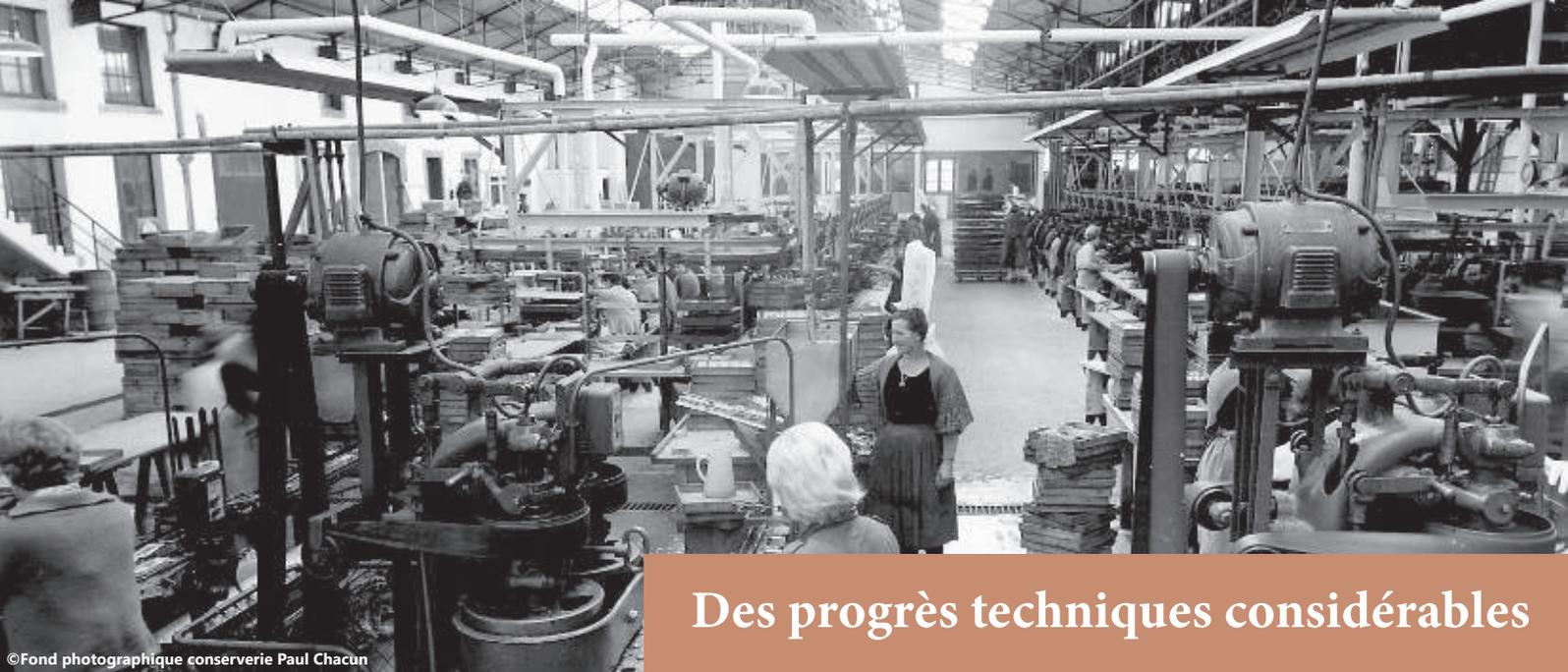


Disciplines concernées :

Arts plastiques : Exploiter des informations et de la documentation iconique pour servir un projet de création.

Français : La poésie du XIX^{ème} au XX^{ème} siècle.

Sciences et techniques industrielles : Identifier les particularités d'un ouvrage d'art afin de le perfectionner.



©Fond photographique conserverie Paul Chacun

Des progrès techniques considérables

Des bouteilles en verre, en passant par la boîte en fer-blanc étamé, jusqu'à nos boîtes contemporaines dotées d'un couvercle de fond en acier à languette pour une ouverture facile, la conserve n'a eu de cesse d'être réinventée au cours des deux derniers siècles. L'émulation provoquée par le procédé d'appertisation s'est caractérisée par une recherche constante de **progrès techniques et d'innovations**, afin d'améliorer **le format, la qualité et la rentabilité du produit** tout en diminuant les **coûts de production et de main d'oeuvre**.

Ce sont ces progrès techniques que nous proposons d'aborder avec les élèves par le biais d'un **regard croisé en bigoudénie tout au long du XXème siècle**, entre la **conserverie d'Alexis Le Gall à Loctudy (1901-1955)** et l'**usine de Paul Chacun au Guilvinec (1960-2000)**.



Durée: 45 minutes

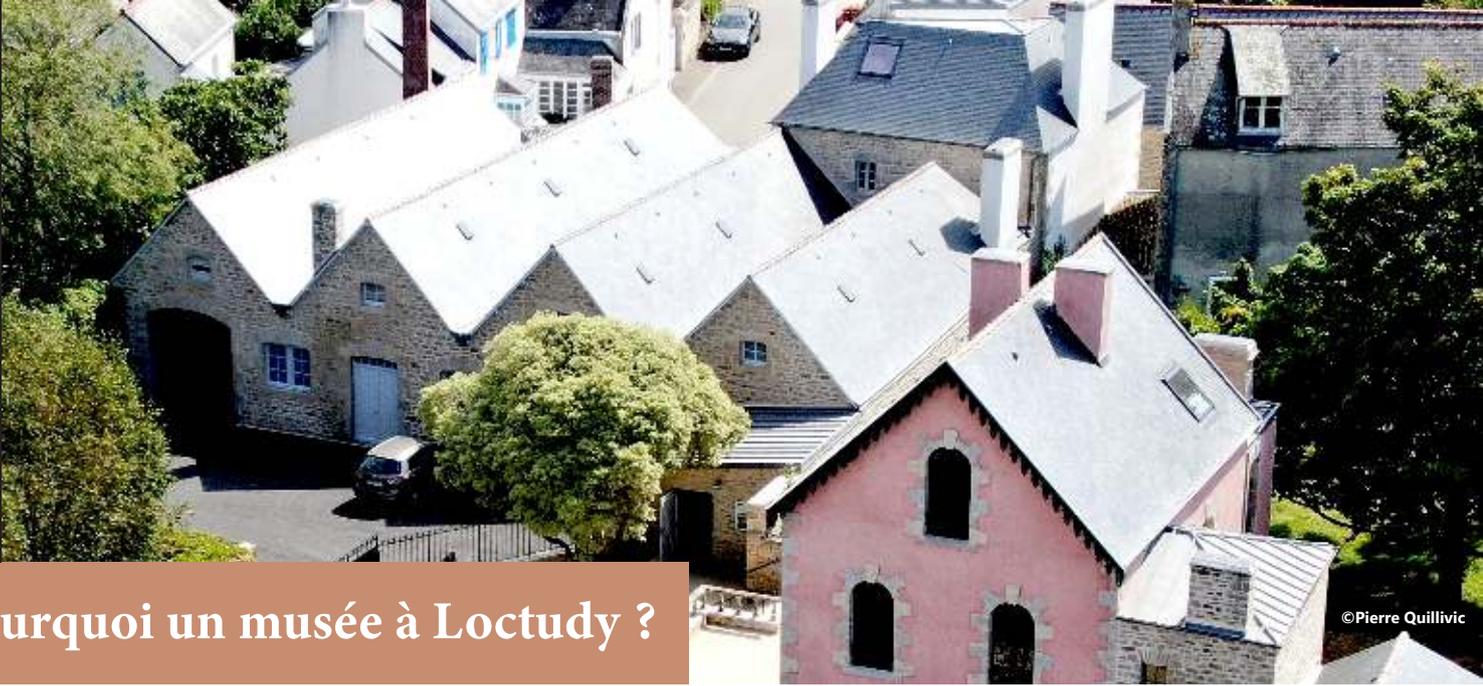


Disciplines concernées :

Histoire-Géographie : Les espaces transformés par la mondialisation / Les systèmes productifs français, entre valorisation locale et intégration européenne.

Sciences économiques et sociale : Le fonctionnement d'un marché concurrentiel

Sciences et techniques industrielles : Optimiser une chaîne de production.



©Pierre Quillivic

Pourquoi un musée à Loctudy ?

Pourquoi l'usine d'Alexis Le Gall a survécu aux affres du temps quand les bâtiments de tant d'autres conserveries ont été détruits ? Quelle est la **particularité de la conserverie de Loctudy** et pourquoi les acteurs locaux ont-ils décidé d'en faire **un musée** ?

Par cette question, les élèves sont invités à découvrir les **coulisses d'un projet muséal**, les **enjeux de mise en valeur d'un patrimoine local**, le rôle des **bénévoles**, le **poids économique** d'un tel **chantier**, mais aussi l'**opportunité touristique** d'un projet de cette envergure pour le territoire, ainsi que **son inscription dans l'aménagement de la commune**.

L'importance du **lien social**, de la **transmission intergénérationnelle** au travers des **questions d'identité** et de **patrimoine immatériel** pourront être abordées à cette occasion. A cette fin, une rencontre avec un.e bénévole ayant participé au chantier muséal peut être envisagée.



Durée: 1h00



Disciplines concernées :

Histoire-Géographie : Dynamiques territoriales de la France contemporaine et aménagement du territoire .

Sciences et technologies du management et de la gestion : marketing territorial, communication, création de valeur et performance d'un établissement culturel.

LES INFORMATIONS PRATIQUES





L'accueil des groupes scolaires

Les dates de fermeture du musée ne concernent que le grand public.

Pour les groupes scolaires, l'accueil est maintenu tout au long de l'année sous les conditions décrites ci-dessous :

Visites guidées (toute l'année)

Les visites guidées sont effectuées **sur réservation préalable** auprès de l'équipe du musée par téléphone au 02.98.98.83.99 ou par mail : musee.alexislegall@loctudy.fr

En hiver (de novembre à fin mars) du lundi au vendredi, de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

En saison (d'avril à fin octobre), du mardi au vendredi, de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Attention ! **PAS DE VISITE LE LUNDI EN PLEINE SAISON** (jour de fermeture du musée)

Visites libres (seulement d'avril à octobre)

Le musée de la conserverie est également accessible en visite libre pour les enseignants et leurs élèves **durant la saison touristique**. Afin de garantir le confort de toutes et tous, nous vous demandons d'**avertir le musée en amont de votre visite** afin que nous informions les autres visiteurs de la présence d'un groupe d'élèves.



Par la **diversité des thématiques** et des angles d'approche proposés, le musée a vocation à toucher **plusieurs disciplines enseignées** dans les collèges et lycées.

Afin de vous offrir une **visite « à la carte »**, à partir des **entrées thématiques de votre choix** et en fonction de **l'approche pédagogique** que vous souhaitez adopter, nous vous invitons à prendre contact avec la médiatrice culturelle du musée **plusieurs semaines en amont** de votre visite.

La médiatrice culturelle du musée se tient à votre disposition pour vous envoyer des **contenus et références bibliographiques** pour vous **aider à préparer votre visite**.

Une **après-midi « portes ouvertes aux enseignants »** est prévue le **samedi 1er octobre 2022, de 14h30 à 17h30**.

Sur inscription préalable

Contact:

Kathleen Bouquet, médiatrice culturelle
kathleen.bouquet@loctudy.fr

07.63.76.35.40



©Pierre Quillivic

Les tarifs pour les scolaires

Nous vous proposons **différents formats de visite**, selon **vos besoins**. N'hésitez pas à nous contacter pour des **devis** ou toute information nécessaire à la préparation de votre visite.

Tarifs :

Visite simple : 2,50 €/élève

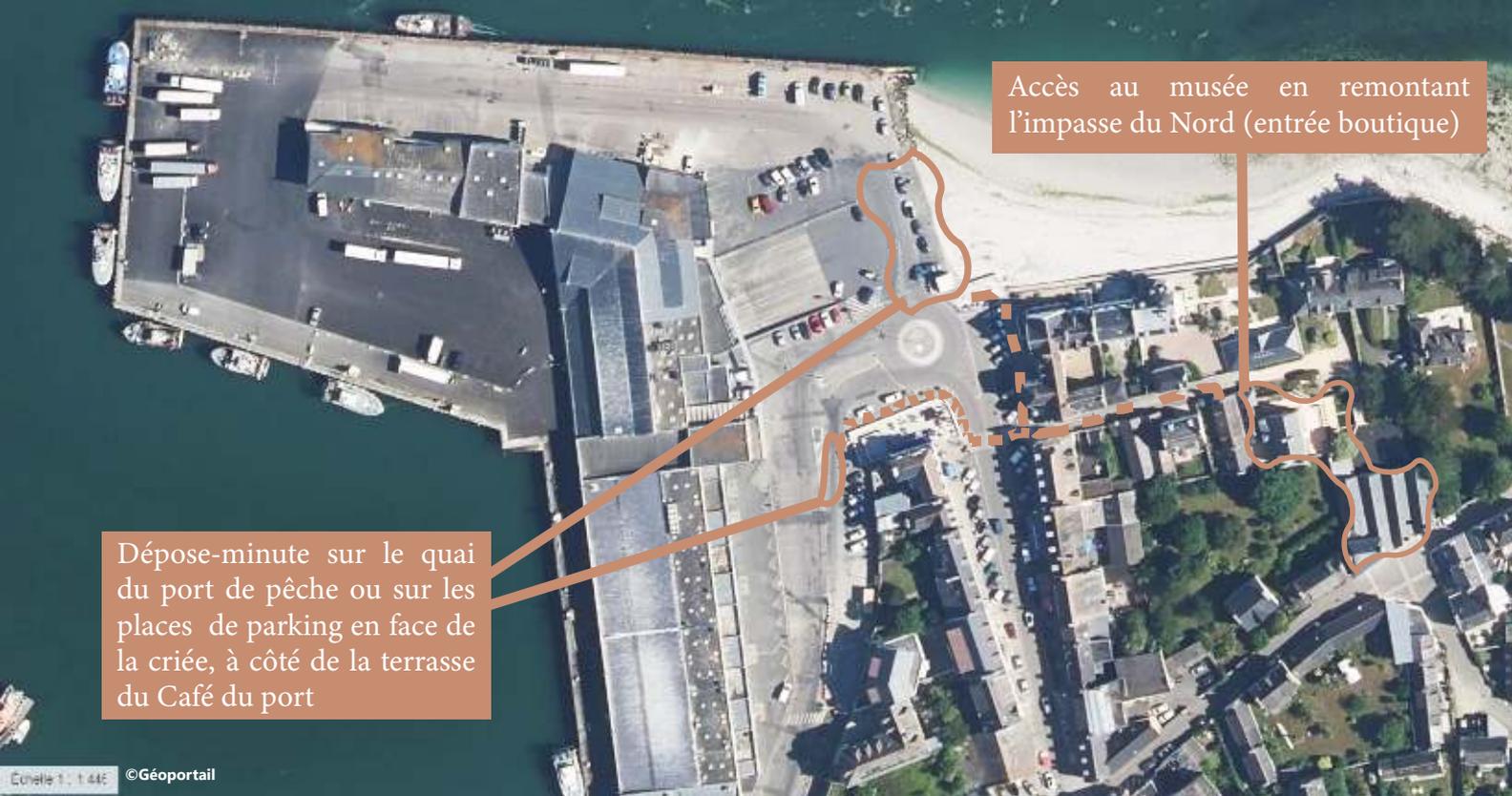
Forfait audioguide: 10 €/classe

Forfait visite guidée : 20 €/classe

Gratuité accordée pour 2 encadrants/classe
+ le chauffeur du bus

A savoir :

Le musée de la conserverie de Loctudy ne dispose pas de l'appellation « Musée de France ». De ce fait, le pass éducation n'est pas valable pour entrer au sein de notre établissement. Les enseignants souhaitant visiter le musée en amont de la venue de leurs élèves devront s'acquitter d'un droit d'entrée.



Accès au musée en remontant l'impasse du Nord (entrée boutique)

Dépose-minute sur le quai du port de pêche ou sur les places de parking en face de la criée, à côté de la terrasse du Café du port

©Géoportail



Stationnement de l'autocar sur les places de parking le long de la rue Rémy Le Lay

©Géoportail

Aire à virer du bus

Le musée de la conserverie de Loctudy ne dispose pas d'un parking attitré.

L'autocar peut s'arrêter momentanément le long du parking de la criée ou sur l'avancée du quai du port de pêche pour faire descendre les élèves. Votre groupe devra ensuite remonter la rue du Port puis tourner à gauche pour s'engager dans l'impasse du Nord.

Le chauffeur de l'autocar devra, pour sa part, aller stationner son véhicule sur le parking le long de la rue Rémy Le Lay.

**MUSEE DE LA CONSERVERIE
DE LOCTUDY**

8 impasse du Nord

29750 Loctudy

02.98.98.83.99

musee.alexislegall@loctudy.fr