

LES ACTIVITÉS LANNILISIENNES

UNE INDUSTRIE AGRICOLE : Les salaisons du Léon.

Nous continuons l'étude des activités lannilisiennes. Après des aperçus sur la vie agricole, l'élevage, la polyculture et les spécialités : pomme de terre, lin, ostréiculture, nous abordons aujourd'hui une industrie dite « agricole » directement liée à l'élevage porcin puisqu'on y fabrique exclusivement toutes sortes de charcuterie fraîche et de salaisons-

Le propriétaire-directeur des « Salaisons du Léon » nous a expliqué les différentes étapes du travail puis nous a fait visiter les installations remarquablement perfectionnées de son entreprise qui date de 1946.

Le ravitaillement de l'usine des « salaisons » est assuré par la production locale dans un rayon d'une trentaine de kms; les communes les plus productives sont celles des régions côtières : Plouguerneau, Guissény, Kerlouan, Ploudalmézeau, Landéda, puis viennent Lannilis et Lesneven avec une production de moindre importance.

Le plus souvent les porcs sont achetés en grand nombre, par des marchands de porcs dont le rôle est d'assurer un ravitaillement massif, régulier et adapté aux besoins de l'usine. Ces marchands sont appelés «Chevillards » dans le vocabulaire du métier; notons que ce nom s'applique aussi bien aux marchands de bestiaux, ceux qui, par exemple, revendent la viande en gros aux bouchers des villes. Cependant, il n'est pas rare que M. F. Le Ven traite directement avec le producteur chez qui il vient alors prendre livraison de la bête.

Il est évident que ce nouveau débouché a permis un grand essor de l'élevage porcin. Aussi, bien que Lannilis ne soit pas la commune la plus douée pour cet élevage, on estime qu'il a triplé depuis 1946.

A l'heure actuelle, la production des « Salaisons » atteint environ 500 tonnes chaque année, en moyenne 45 tonnes par mois, il faut toutefois faire abstraction de la période creuse qui va du 15 Juin ou 15 Septembre. Evidemment, cette période d'été où les citadins quittent les villes pourrait être éventuellement employée pour la fabrication des conserves; mais ce n'est encore qu'un projet, la charcuterie fraîche se vendant mieux que la conserve où la concurrence est forte.

Méthodes et Productions

Il s'agit maintenant de suivre les diverses opérations subies par le porc. Généralement les bêtes employées pèsent environ 100 kgs, sur pieds. Ils sont actuellement encore, abattus dans l'usine même, mais, dans peu de temps, la Direction espère construire un abattoir privé, situé hors de l'agglomération.

Le porc, une fois abattu est suspendu en pièce, dans des chambres froides dites de «ressuyage» où la température est maintenue entre 2 et 4°; la viande sèche ainsi et se raffermi pendant quelques heures avant d'être découpée et désossée.

Au cours de cette seconde opération, les jambons et les morceaux réservés pour le «petit salé» sont mis à part. Il faut en effet les placer dans la saumure et ensuite les laisser dans des chambres froides (- 8°) pendant 6 à 7 jours.

La salaison des jambons est une opération délicate qui est confiée à un spécialiste. Le jambon à traiter est placé sur une balance et le saleur lui injecte, à l'aide d'une seringue, la quantité de saumure qu'il juge nécessaire; pour ce faire, il prend une veine principale et c'est par l'intermédiaire des vaisseaux vides de sang, que se répand la saumure uniformément; ainsi, le jambon est entièrement salé sans exagération; le jambon désossé est placé dans un moule où il reste une semaine, avant d'être cuit.

Le cuiseur à jambons est un énorme four à thermostat qui fonctionne à la vapeur et à l'air chaud et dont certaines rampes se rallument dès qu'on ouvre la porte et qu'on provoque ainsi un refroidissement; de la sorte, les jambons ainsi que les saucissons, enveloppés de cellophane, cuisent à température régulière. Ce genre de cuiseur est surtout employé outre-Rhin, où comme chacun sait, il est fait une énorme consommation de cochonnailles.

Tout le reste de la viande est destiné à la charcuterie fraîche. Cette viande désossée et coupée en menus morceaux, est ensuite hachée dans un énorme « cutter » (mot anglais qui signifie coupeur), qui fonctionne électriquement; l'énorme couteau broie environ 10 kgs de viande en moins de 10 minutes, et le tout se vide sans manipulation grâce à un vide-cuve, sans que le travail s'interrompe un seul instant. Pendant que le cutter transforme ainsi la viande en chair à pâté, le charcutier spécialisé, l'assaisonne suivant des normes qu'il a mises au point : sel, poivre, persil, oignons hachés, fines herbes viennent agrémenter le fumet des nombreuses spécialités... L'énumération en est longue puisque dit-on avec justesse « dans le cochon tout est bon »; tous les pâtés sont présents (foie, campagne, museau), puis les rillettes, les boudins qui utilisent le sang, les jambons fumés ou non, les saucissons, saucisses et andouilles le «bacon » ou poitrine de porc fumé, le petit salé et même les pieds et les oreilles, etc...

Après avoir observé le déroulement des différentes phases du travail, on est impressionné par la technique remarquablement avancée des installations : chambres froides des fours et autoclaves sont tous réglés à l'aide d'un thermostat. Ces techniques simplifient le travail puisqu'il s'agit d'exercer une simple surveillance et ainsi les produits sont fabriqués dans les meilleures conditions, avec une régularité quasi-scientifique.

Pour terminer cette étude, nous nous intéresserons, dans un prochain article au rôle économique des « salaisons du Léon ».

Les débouchés

Les salaisons du Léon occupent actuellement 29 ouvriers parmi lesquels une quinzaine de femmes. Les principales phases du travail sont confiées à des spécialistes qui s'occupent respectivement de l'abattage, du désossage, de la charcuterie et des chambres froides; les autres ouvriers et ouvrières ont été formés par la maison et certains ne travaillent pas pendant la période creuse de l'été (15 juin - 15 septembre). En effet durant l'été la consommation urbaine diminue considérablement; or, c'est vers les grandes villes et principalement vers Paris que sont dirigées les expéditions journalières.

Cette marchandise fraîche exige un mode de transport rapide; aussi a-t-on choisi le plus rationnel. Tous les jours un wagon isotherme monté sur remorque vient jusqu'à l'usine et charge la marchandise.

Ce wagon s'en va vers Paris par l'express de l'après-midi, est de nouveau monté sur remorque et 12 h. après avoir quitté l'usine des « Salaisons du Léon », le chargement arrive aux Halles Centrales, en plein coeur de la capitale. Cette méthode est donc la plus rapide car elle évite les transbordements toujours lents et coûteux.

La marchandise est livrée dans un emballage soigné (papier sulfurisé et cellophane) et chaque spécialité est elle-même présentée dans des caissettes de bois blanc, (fabriquées par un artisan des environs de Loudéac, spécialiste en la matière).

La vente se fait à Paris par l'intermédiaire de neuf représentants. Les principaux acheteurs sont les grossistes des Halles et les grandes alimentations générales; chez les clients on peut voir un panneau joliment décoré annonçant la vente de ces produits typiquement lannilisiens.

Les autres débouchés sont assurés par les villes de la région, Brest surtout, où les grands magasins- (Monoprix par exemple) sont d'excellents clients.

Cependant la distance limite le rayon des expéditions, car le prix du transport est très élevé par train-express; c'est pour cette raison que la Direction a dû abandonner le marché de Toulon, où la colonie des marins bretons assure cependant un succès constant aux « Produits de Bretagne ».

Malgré ces restrictions les « Salaisons du Léon », industrie agricole en plein essor, accroissent leur production devant une demande sans cesse accrue et prendront une plus grande extension dans les années qui viennent.

M--L. STEPHANT-VAUTRAIN
(Parution 5-6-8 1958)