

La pêche à la sardine de Saint-Gilles Croix-de-Vie

		
Conserve de sardines et paire de bateaux en pêche. © Catherine Virassamy, 2018.	Sardines fraîchement pêchées. © Catherine Virassamy, 2018.	Poche de sardines pêchées au filet pélagique. © Catherine Virassamy, 2018.

Description sommaire

La sardine du Pays de Saint-Gilles Croix-de Vie prospère dans le golfe de Gascogne entre l'estuaire de la Gironde et de la Loire, riches en oligo-éléments. Cette sardine de roche remonte du Sud vers le Nord en suivant les courants d'eau chaude. Les eaux du territoire entre le nord de l'île d'Yeu et l'estuaire de la Vie offrent une qualité de plancton particulier, qui favorise la reproduction des sardines. Nichées dans une baie entre l'île d'Yeu et l'île de Noirmoutier, les sardines abondent en particulier entre les mois de mai et septembre. Cette situation exceptionnelle mais aussi l'introduction par les Morisques au XVII^e siècle de la pêche au filet droit de chanvre ont fait de Saint-Gilles Croix-de-Vie la capitale de la sardine en France. L'activité sardinière est aujourd'hui en plein essor avec plus de 2000 tonnes de poisson bleu pêchées chaque année et une centaine de marins pêcheurs.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT**I.1. Nom***En français*

La pêche à la sardine de Saint-Gilles Croix-de-Vie

En langue vernaculaire

Sans objet

I.2. Domaine(s) de classification

- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

À partir du XVII^e siècle, la pêche côtière connaît un essor inattendu avec l'arrivée de pêcheurs maures venus d'Espagne. Cette activité fit vivre de nombreuses familles de Saint-Gilles et se développa au XIX^e siècle avec les premières conserveries dites « confiseries ». La communauté de la pêche à la sardine s'organise ainsi autour de la construction des chaloupes, pinasses et autres bateaux, barques et embarcations, de la confection et réparation des filets par les « ramandeuses », qui autrefois réparaient les filets et les voiles des « thoniers » (bateaux de pêche au thon), de la mise en boîte des sardines par des milliers d'ouvrières des conserveries. La vie portuaire est aujourd'hui toujours aussi intense autour de la criée et des mareyeurs, qui ont remplacé les vendeurs de coin de rue, des métiers du transport, du commerce, de la transformation et de la communication. 400 emplois « terre » et 1400 emplois « mer » sont comptés en Vendée, avec 150 personnes employées à la transformation de la sardine et 850 emplois liés à la pêche à Saint-Gilles Croix-de-Vie.

I.4. Localisation physique*Lieu(x) de la pratique en France*

La sardine du Pays de Saint-Gilles Croix-de Vie prospère dans le golfe de Gascogne entre l'estuaire de la Gironde et de la Loire riches en oligo-éléments. Cette sardine de roche remonte du Sud vers le Nord en suivant les courants d'eau chaude. Les eaux du territoire entre le nord de l'île d'Yeu et l'estuaire de la Vie offrent une qualité de plancton particulier dont la sardine se nourrit qui favorise sa reproduction. Nichées dans une sorte de baie entre l'île d'Yeu et l'île de Noirmoutier, les sardines abondent en particulier entre les mois de mai et septembre. Cette situation exceptionnelle fait de Saint-Gilles Croix-de-Vie la capitale de la sardine en France. La zone de pêche concerne en particulier 4 communes littorales et 10 communes intérieures du Pays de Saint-Gilles Croix de Vie.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

La sardine remonte de l'estuaire de la Gironde jusqu'en Bretagne, où elle est pêchée à Belle-Île, Douarnenez et Concarneau. Elle est abondante dans le nord de l'Atlantique, au Portugal, en Méditerranée, où sa production a bien régressé, et en zone tropicale, devant le Sénégal et la Mauritanie.

I.5. Description détaillée**Période de pêche**

La période de pêche commence début avril et se termine début octobre selon les conditions climatiques. Les sardines sont pêchées au lever du jour lorsqu'elles se regroupent au réveil. La pêche à la sardine se concentre l'été, alors que l'hiver c'est la pêche à l'encornet, au merlu et de la « rose de Saint-Gilles », la crevette rose, une autre production emblématique de Saint-Gilles Croix-de-Vie.

Le repérage ou la « drague »

Au lever du jour vers 5 h du matin, des paires de bateaux partent à la recherche du poisson. « Chaque bateau avait un endroit qui était tenu secret, *la chasse et la pêche, c'est la même chose* ; il y a une très grande solidarité, mais personne ne dit où il trouve la sardine », a-t-on témoigné durant l'enquête. Ce sont donc Albi et Aries, Bozo et P'tit Loup, etc., les sardiniers locaux, qui partent à la drague chaque jour. Autrefois, les « fous de Bassan » indiquaient aux pêcheurs la présence de bancs de sardines. Aujourd'hui, un écran guide les pêcheurs. Lorsque l'écran de l'appareil de navigation du bateau indique un banc de sardines entre 10 et 20 m sous l'eau, c'est le lancement de la pêche : l'un des bateaux lance la bouée à l'arrière du bateau avec le câble accroché sur l'enrouleur, puis déroule le filet avec l'appât « la rogue ». Autrefois, c'était un mélange de farine et d'œufs de morue de Norvège conservé dans des barriques de bois. Un cordage est lancé d'un bateau à l'autre pour garder la même distance entre les deux bateaux.

La pêche

Durant une demi-heure de pêche, les pêcheurs « chalutent » (tirent le filet à la vitesse de 3 nœuds), puis remontent les filets après avoir enlevé le cordage reliant les bateaux. Ils attachent le filet pour former une poche qu'ils remontent, quelquefois deux fois, lorsque le poisson est abondant. Une fois en haut de l'enrouleur la poche est ouverte et se vide dans la trappe au-dessous dite « le parc ». Il peut y avoir 4 parcs sur un bateau. La pêche est alors terminée et les bateaux rentrent au port. Pendant le trajet, les sardines sont mises en caissettes réfrigérées de 10 kg pour être directement débarquées, mises en vente ou transportées à l'usine conformément au cahier des charges du Label rouge indiquant que « le délai entre la pêche et le débarquement ne doit pas être supérieur à 12 heures et le délai entre la pêche et la réception à l'usine ne doit pas excéder 24 heures. »

La vente

De retour au port, les caissettes sont déchargées pour la vente aux enchères à la criée ou directement acheminées à la conserverie Gendreau. Dans l'entrepôt de la Crie, un écran affiche le prix plafond au kg de la sardine, vendue aux enchères. Les mareyeurs appuient sur leur télécommande pour relancer l'enchère. La sardine moyenne est à 1,14 € le kg. En quelques minutes, la vente est réalisée. Certains pêcheurs comme les patrons du P'tit Loup ou du Bozo gardent une partie de la pêche pour la vente à quai sur le bateau. Le prix est plus élevé qu'à la conserverie car les sardines sont les plus fraîches, soit 3 € le kg sur le bateau au lieu de 1,50 € à la criée. Il est habituel de voir se former une file le long du quai pour l'achat des petits poissons bleus de Saint-Gilles tout frais pêchés.

La transformation et conservation

Au XVIII^e siècle, période faste pour la pêche à la sardine, celles-ci étaient conservées, pressées dans des barriques avec du sel pour être acheminées vers les villes intérieures ou des régions plus lointaines. Ainsi pressées, elles subissaient une sorte de confiserie permettant une conservation plus longue. En 1810, Nicolas Appert invente la stérilisation à la chaleur. La première conserverie dite « confiserie » utilisant ce procédé est installée à Saint-Gilles en 1830. Les sardines déposées dans de l'huile d'olive sont mises en boîtes métalliques puis stérilisées. Grâce à ce procédé, les conserveries se sont multipliées sur la côte vendéenne durant tout le XIX^e siècle, où plus de 30 000 ouvrières mettent les sardines en boîtes dans une centaine de conserveries. Parmi les 15 conserveries de Saint-Gilles, il ne reste aujourd'hui que la conserverie Gendreau spécialisée dans la transformation et conservation des produits de la mer et en particulier la sardine.

À la conserverie Gendreau, 2000 tonnes de poisson pêché à Saint-Gilles sont traitées chaque

année, soit 2/3 de poisson frais et 1/3 de surgelé, soit 10 à 11 tonnes de poisson mises en boîte, chaque jour de la saison. La sardine à l'huile en boîte est le produit phare de la conserverie.

La conserverie travaille avec 6 à 8 paires de sardiniers qui lui livrent environ 10 tonnes de sardines par jour. Les sardines sélectionnées avec un taux de graisse suffisant (8 %) sont immédiatement nettoyées, éviscérées ; on leur coupe la tête et on les sèche. Elles sont ensuite plongées 3 à 4 minutes dans un bain d'huile de Colza ou de Tournesol puis égouttées sur des grilles à étagères pendant plus de trois heures. Après refroidissement, elles sont emboîtées et couvertes d'huile d'olive vierge extra de 1^{re} pression semi-fruitée selon une procédure établie par le cahier des charges du Label rouge : « les sardines de Saint-Gilles Croix-de-Vie préparées à l'ancienne ». Toutes les opérations sont délicates et réalisées à la main par les ouvrières de la conserverie. L'emboîtage doit être minutieusement respecté : chaque boîte doit contenir 4 poissons au minimum, de taille homogène, disposés tête-bêche, sans déchirures, et présentés côté « bleu », c'est-à-dire le dos visible à l'ouverture. Il est ensuite conseillé de laisser vieillir les sardines car avec le temps, elles se confisent dans l'huile, et de retourner pour cela les boîtes tous les 6 mois.

L'emballage des boîtes de sardines

Sur les couvercles des boîtes de sardines sont inscrites toutes les informations liées à la traçabilité du produit soit :

- L'ovale sanitaire, où FR indique « Fabriqué en France » ;
- L'indication du nom du bateau et de la date de pêche sur chaque boîte.

Ainsi les gastronomes peuvent apprécier les conserves millésimées. Elles sont parfois stockées quelques mois avant d'être vendues.

Les qualités sensorielles et organoleptiques des sardines

* Les qualités sensorielles selon le cahier des charges du Label rouge :

La sardine doit avoir une chair moelleuse, non sèche pour éviter le morcellement, confite dans le milieu de couverture pendant un délai de maturation minimum de 4 mois ;

La chair doit être de couleur blanche/crème à rosée ;

Le ventre des poissons doit être argenté, pouvant présenter de légères détériorations ;

L'odeur et la saveur doivent être caractéristiques des sardines traitées à l'état frais.

* Les qualités organoleptiques de la sardine :

Les qualités nutritionnelles de la sardine sont fréquemment louées. Consommée régulièrement, la sardine devient un alicament car elle contient des acides gras tels que les Omega 3, Omega 6, des protéines, des minéraux et oligo-éléments tels que le magnésium, la vitamine D, bénéfique pour la minéralisation des os, et B12 bénéfiques pour la santé en général, contre les risques cardio-vasculaires et les pathologies du vieillissement.

Selon le médecin généraliste de Saint-Gilles Croix-de-Vie qui étudie les bienfaits de la sardine cités ci-dessus, les qualités nutritionnelles de la sardine se retrouvent notamment dans les plats traditionnels tels que la cotriade (la sardine est jetée dans un bouillon de légumes dit « bouilliture ») ou la sardine grillée.

La restauration

Les chefs des restaurants réputés : les Océanides, le Cabestan, le Grand Bleu, Le Boisvinet, le Banc des Sardines, Le Saint-Gilles, le Casier, l'Avano, Côté plage, le Coyot Café, la Boulangerie le Fournil, la Moulerie de la Gare, le Pouct'on, confectionnent la sardine selon des recettes traditionnelles ou inédites.

I.6. Éléments matériels liés à la pratique

Objets, outils, matériaux supports

Le filet droit introduit par les Maures sur les côtes vendéennes a d'abord été remplacé par le filet tournant, puis par le chalut pélagique.

- La pêche au filet droit : introduite par l'arrivée de 200 Maures venus d'Espagne en 1615, la

pêche au filet droit de chanvre, succédant à la pêche à la main ou à la ligne a révolutionné les méthodes de pêche en permettant la pêche de grandes quantités de poissons. Un long filet rectangulaire de près de 30 m est mis à l'eau, retenu en surface par des bouchons de liège et en profondeur par des plombs fixés en partie basse pour le maintenir droit. La sardine vient se mailler dans le filet selon sa taille et celle des mailles. Elle y est peu endommagée et arrive sur le marché en parfait état.

- La pêche au filet tournant : la bolinche, ou senne tournante, est un filet tournant coulissant. Tiré depuis le navire, ce filet de plusieurs centaines de mètres de longueur permet tout d'abord d'encercler le banc de poissons préalablement repéré. Le filin glissé à l'aide d'anneaux dans la partie inférieure du filet est ensuite tiré. Celui-ci forme alors une poche dans laquelle le banc de poissons se trouve prisonnier.

- La pêche au chalut pélagique : les chaluts sont de grands filets en forme de cône ou d'entonnoir dont la taille des mailles diffère selon les espèces ciblées et la réglementation en vigueur. Le chalut pélagique est tiré entre deux eaux entre la surface et le fond par 1 ou 2 navires. Le risque est l'écrasement des poissons qui sont pêchés en grande quantité, amoindri lorsque le filet est tiré par 2 bateaux. L'achat du filet est un investissement pour une durée de six à sept ans pour un de prix d'environ 40 000 €.

- D'autres techniques de pêches sont utilisées à Saint Gilles Croix-de-Vie pour des espèces spécifiques telles que la crevette rose, le crabe et le homard. Les casiers sont des pièges rigides placés sur le fond, dans lesquels les crustacés sont attirés par un appât dont l'odeur se diffuse dans l'eau. L'ouverture en forme de goulotte facilite l'accès de l'animal et empêche sa sortie. Il a aussi des bateaux fileyeurs pour la sole et le merlu. Il utilise plusieurs types de filets qu'il dépose sur le fond et revient les relever plus tard.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission est essentiellement familiale (début en mer à 14 ans et retraite à 55 ans) et en formation par apprentissage. Les pêcheurs rencontrés ont appris sur le bateau de leur père, Serge dit Doudou, aujourd'hui restaurateur, Eric du P'tit Loup. Les pêcheurs sont, malgré la relance de l'activité, de plus en plus rares pour des raisons de contraintes réglementaires et de conditions difficiles du métier :

- Pour reprendre l'activité familiale de pêche, le jeune doit être apprenti sur un autre bateau non familial,

- Pour qu'un pêcheur recrute un apprenti, il doit avoir un permis de passager

- Le passage de la pêche au filet tournant au filet pélagique a entraîné le départ de pêcheurs qui préféreraient le filet tournant à 6 ou 7 personnes plus agréable et moins industriel.

L'école des pêches de l'île d'Yeu (Centre de formation des apprentis) forme aux métiers de la pêche (matelot, capitaine, patron pêcheur, mécanicien etc.), de la plaisance, de la marine marchande et de la sécurité, de même à l'école des Pêches des Sables-d'Olonne.

II.2. Personnes/organisations impliquées

- À Saint-Gilles, on compte 54 bateaux et 110 marins pêcheurs

- La communauté de communes du Pays de Saint-Gilles Croix-de-Vie a soutenu financièrement la Crie, son réaménagement et sa réorganisation ; celle-ci dotée d'un nouveau directeur a réussi à relancer l'activité de la criée de Saint-Gilles avec près de 80 mareyeurs en 2 ans [<https://www.payssaintgilles.fr/>].

- La coopérative des Mareyeurs achète directement aux pêcheurs.

- La confrérie de la Sardine de Saint-Gilles Croix-de-Vie a été créée en 1990 pour faire connaître les produits de la mer de Saint-Gilles dont elle est l'ambassadrice. Elle réunit les marins pêcheurs, les restaurateurs et les érudits de tradition sardinière. La confrérie

intrônise chaque année des membres, personnalités reconnues et participe aux actions de promotion sur les salons et autres événements touristiques.

- La Société nationale de Sauveteurs en mer (SNSM) accueille des marins pêcheurs retraités, mécaniciens, anciens charpentiers marine de l'entreprise Beneteau, Gervais, Joseph, René dit « Bijou », Serge participent bénévolement aux sauvetages en mer [<https://www.snsm.org/>].

- Le Syndicat mixte pour le développement de l'aquaculture et de la pêche en Pays-de-la-Loire (SMDAP) mène des études et recherches pour le développement de la pêche en Région et accompagne les entreprises de pêche pour la demande d'aides en matière d'investissement [<https://www.smidap.fr>].

- En tant qu'institut de recherche intégré en sciences marines, l'IFREMER contribue au système de recherche et d'innovation national, ainsi qu'à l'espace européen de la recherche. Il appui les services de l'État et les collectivités en matière de politiques maritimes [<https://www.ifremer.fr/L-institut/Missions>].

- Le Comité régional des pêches et des élevages marins des Pays-de-la-Loire (COREPEM) a pour mission notamment d'assurer la représentation et la promotion au niveau régional des intérêts généraux des professionnels exerçant une activité de pêche maritime ou d'élevage marin, de participer à l'élaboration et à l'application des réglementations en matière de gestion des ressources halieutiques pour les espèces qui ne sont pas soumises à des Totaux admissibles de captures (TAC) ou à des quotas de captures en application d'un règlement de l'Union européenne et de récolte des végétaux marins, la sardine n'étant pas soumise aux TAC [<http://www.corepem.fr/comite/missions-statuts/>].

- L'association Concorde, créée en 1998, réunit des informations sur l'histoire de la pêche, sur les chants de pêcheurs, collecte les maquettes, objets et outils de pêche et organise des festivités autour de la préparation et vente de sardines.

- La conserverie Gendreau, créée en 1903 par Eugène Gendreau, arrière-grand-père de l'actuel PDG, Philippe Gendreau, perpétue la tradition et les savoir-faire de la conserverie. Celle-ci compte 260 salariés autour de la conserve de sardines sous différentes marques et recettes, telles la marque « La Perle des Dieux » (pour les meilleures sardines de milieu de saison, charnue à peau ferme, la conserve de sardine en boîte et un réseau de boutiques en Vendée et Pays-de-la-Loire) « Trésor des Dieux » (gamme de conserves de sardines, de maquereaux et autres poissons) ou « La cuisine océane » (plats cuisinés prêts à cuire).

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Si les systèmes de pêche, les filets (droit, tournant, pélagique) et les bateaux (embarcations, bateaux à voiles, pinasses à moteurs, chalutiers) ont évolué d'une pêche artisanale vers une pêche de type industrielle, les méthodes de conservation sont restées artisanales, depuis la confiserie au sel juste qu'à la conserve de sardines mise en boîtes manuellement.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

La vocation maritime de Saint-Gilles Croix-de-Vie ne date pas d'aujourd'hui. En effet, dès la fin du XVI^e siècle, le port sert d'escale à de nombreux navires venus d'Angleterre, d'Espagne ou de Hollande. Des bateaux gillocruciens partent pour pêcher la morue sur les côtes de Terre-Neuve.

La pêche à la sardine apparaît dans la région et sur la côte atlantique au XVII^e siècle. Dans la première moitié du XVII^e siècle, les Maures introduisent une technique de pêche qui va profondément bouleverser la vie économique de la région : la pêche au filet droit, permettant la capture de grandes quantités de sardines. Grâce à ce procédé, la pêche à la sardine connaît un fort développement à la fin du XVIII^e siècle, renforcé par l'intervention des procédés de conservation, et notamment la conserve à l'huile en 1840. La conserverie rend l'industrie sardinière prospère. En 1888, il coexiste 13 conserveries sur le secteur, contre une seule

aujourd'hui, la conserverie Gendreau. Le XIX^e siècle est l'âge d'or de la sardine. Le port se dote d'installations importantes. En 1870, on comptait 70 chaloupes et en 1879, quelque 210 ! En 1925, la construction du premier bateau à moteur par les chantiers navals « Beneteau » de Saint-Gilles, marque une évolution considérable et double les rendements. En 1960, la totalité de la flottille sardinière qui s'élève à 50 unités abandonne le filet droit au profit du filet tournant, dont la base se referme grâce à une coulisse. Dès 1970, celui-ci a été abandonné à son tour pour le chalut pélagique à forme d'entonnoir, tracté par un ou deux bateaux pendant plusieurs heures à une vitesse de 3 nœuds (environ 5 km/h). Les chaluts pélagiques employés en France ont une ouverture de 50 à 70 m de haut sur 80 m de large pour une profondeur d'environ 150 m. Très efficaces, ils permettent de pêcher une grande quantité de poissons en visant des bancs entiers de poissons. Ils ont favorisé d'abord la pêche à l'anchois en délaissant la sardine avant le retour en force de la pêche à la sardine depuis les années 1990. Celle-ci est confortée par l'activité de la conserverie Gendreau pourvue du Label rouge depuis 2000.

III.2. Récits liés à la pratique et à la tradition

À Saint-Gilles et dans les ports, les quais étaient autrefois très animés. Il y avait les « ramandeuses » qui réparaient les filets, mais aussi le va-et-vient des pêcheurs dans les chais pour réparer les outils et le matériel, à la criée et dans les conserveries installées sur le port. Ainsi, lorsque les bateaux revenaient de la pêche, chaque usine faisait fonctionner les cornes pour rappeler les ouvrières de la conserverie, marquant le rythme de la vie de Saint-Gilles.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

Il n'y a pas de réelles menaces aujourd'hui compte-tenu de l'absence de quotas de pêche sur la sardine. En revanche, la prospérité de la zone de pêche du territoire pourrait attirer des pêcheurs étrangers.

La difficulté de transmettre le métier est la principale menace puisque les apprentis pêcheurs sont de plus en plus rares. Même si la pêche à la sardine est une activité florissante, si la consommation des sardines en boîtes progresse actuellement, le métier reste peu attractif auprès des jeunes.

Le recrutement est également difficile à la conserverie Gendreau. 80 % de femmes travaillent à la conserverie Gendreau. C'est difficile de trouver du personnel. Au XIX^e siècle, les femmes étaient formées dans les centres maritimes de Bretagne. Un partenariat a été établi avec le pôle Emploi pour former 20 personnes à Boulogne-sur-Mer, car il faut environ 1 mois à 1,5 mois en moyenne pour former une personne.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

La Maison du Pêcheur, située au cœur du quartier du Maroc, retrace la vie et le quotidien des marins dans les années 1920. Installée dans un quartier typique des marins de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, la maison présente l'habitat de ces hommes et de leurs familles avec la présentation du mobilier, des ustensiles de cuisine, et plus particulièrement des vêtements de l'époque ou encore des outils de travail.

Projet en cours de Centre d'interprétation de la pêche à Saint-Gilles Croix-de-Vie.

Actions de valorisation à signaler

Printemps de la Sardine : fête de la Sardine à Saint-Gilles Croix-de-Vie, organisée le

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

1^{er} week-end de mai, est une fête populaire qui célèbre le lancement de la saison de pêche à la sardine où la première caisse de sardines pêchées est remise au maire. Cette manifestation attire une grande partie de la population et d'associations liées à la mer, animée par des danses et chants marins, les intronisations de la Confrérie de la Sardine et les dégustations de sardines orchestrées par les meilleurs chefs restaurateurs locaux.

Les chemins de la Sardine, un parcours gourmand et culture créés par l'office du tourisme autour de la sardine, depuis le port de Saint Gilles, en passant par la criée, la Maison du Pêcheur et les sites les plus réputés de restaurateurs.

Village des saveurs et traditions : en partenariat avec l'association locale des Sites remarquables du goût, la Ville de Saint-Gilles Croix-de-Vie organise fin août le Village des saveurs et traditions, un grand salon qui réunit sur les quais de la Vie un grand nombre de représentants des Sites remarquables du goût.

Modes de reconnaissance publique

Le Label rouge attribué pour la sardine de l'entreprise Gendreau en 2001, est une marque commerciale de l'Union européenne classifiée en France comme label de qualité.

Le label Entreprise du Patrimoine vivant (EPV) a été attribué à l'entreprise Gendreau en 2016. Cette distinction reconnaît les savoir-faire d'excellence. Label du ministère de l'Industrie et des Finances, il peut « être attribué à toute entreprise qui détient un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire ».

L'association des Sites remarquables du goût (SRG)

Saint-Gilles Croix-de-Vie est SRG depuis 1998 et mène des actions de commercialisation via les Salons des SRG organisés dans une vingtaine de SRG en France qui valorisent les atouts touristiques et gastronomiques ; restaurants, tables d'hôtes proposant des menus du terroir.

Bibliographie sommaire

BOULARD Jean-Claude, *L'Épopée de la sardine, un siècle d'histoires de pêche*, Poche, 2003.
FRICONNEAU Constant, *La Saga de la sardine et du thon : histoire de la pêche et de la conserve de Nantes aux côtes de Vendée*, Le Château-d'Olonne, Orbestier, 1999 [en ligne : <http://www.sudoc.fr/049884808>].

Sitographie sommaire

Étude biologique de la sardine du golfe de Gascogne et du plateau celtique (Roger L'Herrouet)

<http://archimer.ifremer.fr/doc/1971/publication-2367.pdf>

Cahier des charges du Label rouge Sardines à l'huile d'olive vierge extra, préparées à l'ancienne (LA 33/99)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNO-CDC-LA3399.pdf>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

BIRON Jean-François

Directeur de la Crie de Saint-Gilles Croix-de-Vie

BLANCHET François

Maire de Saint-Gilles Croix-de-Vie

BUCHOU Alain

Marin pêcheur à bord du « P'tit Loup »

CHARRIER Frédéric

Responsable du port de pêche

DOUX Serge

Ancien marin pêcheur

FORTIN Frédéric et GAUVRIT Serge

Sauveteurs bénévoles à la SNSM

GAUVRIT Gervais

Marin pêcheur

GENDREAU Philippe

Directeur général des établissements Gendreau

GIRAUDEAU Joël

Président de l'Office du tourisme intercommunal

JAULIN Gaëtan, dit Zinzin

Patron pêcheur

LE TRIONNAIRE Gwenaëlle

Responsable de la production, ingénieur en agro-alimentaire des établissements Gendreau

MOIZEAU Thierry

Trésorier de l'association Concorde

POUCLET Christian

Conseiller municipal délégué à l'animation, responsable technique de l'association locale des Sites remarquables du goût

POUVREAU Jean-Pierre

Président de l'association locale des Sites remarquables du goût

RENOU Eric

Patron pêcheur

ROCCA Christian

Coordinateur à la Fédération nationale des Sites remarquables du goût

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur de la fiche

Nom

Catherine VIRASSAMY

Fonctions

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel - Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire - pour la Fédération des Sites remarquables du goût

Coordonnées

catherinevirassami@gmail.com

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Nom

Catherine VIRASSAMY

Fonctions

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel - Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire - pour la Fédération des Sites remarquables du goût

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Enquête : 4-mai 2018 à Saint-Gilles Croix-de-Vie

Rédaction de la fiche : août-septembre 2018

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

29 octobre 2018

Année d'inclusion à l'inventaire

2018

N° de la fiche

2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00411

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2h1</uri>