



BLAGNAC

QUESTIONS D'HISTOIRE

Revue d'Histoire Locale - Semestriel - n° 9 (Mai 1995)

Edité par l'Association pour l'Etude et la Présentation de l'Histoire de la Résistance et de Blagnac - CERRAVHIS

Siège Social - Maison de l'Histoire - 7, rue Bacquié-Fonade - 31700 BLAGNAC

BLAGNAC, PETIT VILLAGE

LE POT-AU-FEU DU DIMANCHE

Les volailles rôties ou transformées en confit et le porc sacrifié durant l'hiver figurent au menu de tous les jours. Mais le dimanche les rues de Blagnac embaument le pot-au-feu. La bonne odeur sort de toutes les maisons. C'est une tradition : le dimanche, sur la table des Blagnacais, "trône" ce mets. Les légumes viennent du jardin et la viande a été achetée chez le boucher, tout comme le bifteck du samedi.

Aller chez le boucher est un événement. Rares sont les familles qui mangent de la viande de boucherie plus de deux jours par semaine.

Deux bouchers reçoivent les clients. En 1890 ils se nomment : BRUYERES et RETOURNAT. Le premier se trouve presque en face de l'église (boucherie Azam aujourd'hui) et l'autre boulevard Firmin Pons (actuelle boucherie Le Demnat). En 1914 le boucher RETOURNAT est toujours là, mais BROCAS a remplacé BRUYERES. En 1915, c'est au tour de RETOURNAT de laisser sa place à un successeur : CASTILLE.

Leurs "magasins" se ressemblent. Les quartiers de viande pendent à des crochets et quelques morceaux sont conservés dans une sorte de meuble en bois, à plusieurs casiers et garni de glace. Le "glacier" habite Lalande et livre à la demande des barres de un mètre de long sur trente centimètres de côté.

Le morceau désiré par la cliente est découpé, enveloppé dans du papier "paille" de couleur beige foncé, spongieux, épais et lourd, puis pesé sur une balance Roberval. Le boucher se livre alors à un tour de "passe-passe" avec les poids d'un plateau à l'autre pour enfin annoncer le prix. Les clientes ne savent pas vraiment la quantité de viande achetée mais payent ce qui est demandé : cela fait partie de la "règle du jeu".

Le boucher RETOURNAT a un perroquet qui lance de sa voix nasillarde, lorsqu'il voit les clients repartir avec leur paquet : "As

pagat*, Retournat ?" Ce qui provoque à chaque fois, des éclats de rire.

Chez les commerçants, il n'est d'ailleurs pas question de s'ennuyer. Les dernières nouvelles s'échangent et si quelques propos moqueurs à l'égard d'un tel ou d'une telle "émaillent" les conversations, la méchanceté est toujours absente.

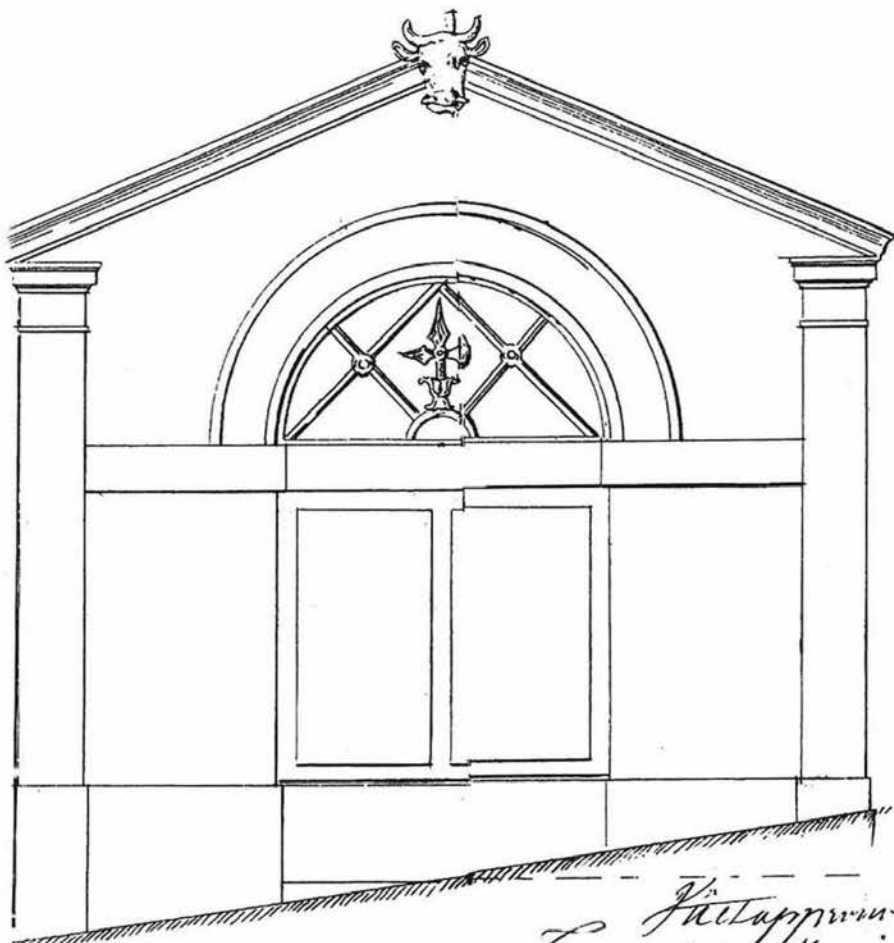
Les animaux : boeufs, vaches, veaux... finissent leur vie dans l'abattoir municipal. Chaque boucher les abat lui-même selon ses besoins le jour fixé par la Mairie (une fois par semaine).

Ces jours-là, les Blagnacais, adultes et surtout enfants, fuient cet endroit. Les cris des bêtes et la fuite possible de l'une d'entre elles leur font peur. Le sang dégoulinant vers le Canalet et les odeurs qui s'en dégagent ne sont pas faits non plus pour attirer d'éventuels "spectateurs".

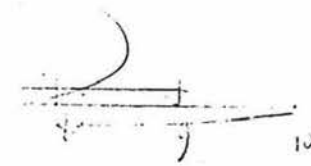
Cet abattoir situé à la "Côte de Garonne" près des Ramiers a une "histoire" ignorée peut-être de nos "aînés" blagnacais qui nous ont apporté leurs témoignages.

Dès novembre 1838, le Maire et les Conseillers municipaux se préoccupent de sa construction, le premier était dans les locaux de l'ancienne mairie derrière l'église. Voici un extrait d'une lettre justifiant leur demande : "L'ancien abattoir, situé dans la maison commune, présente dans cette position le double inconvénient de donner un passage commun à l'administration communale et aux garçons bouchers, d'exhaler dans la saison d'été de mauvaises odeurs qui infectent le voisinage et cela par la corruption du sang dans un cloaque établi dans la cour; c'est d'après ces considérations que le Conseil municipal a proposé la construction d'un abattoir sur la droite

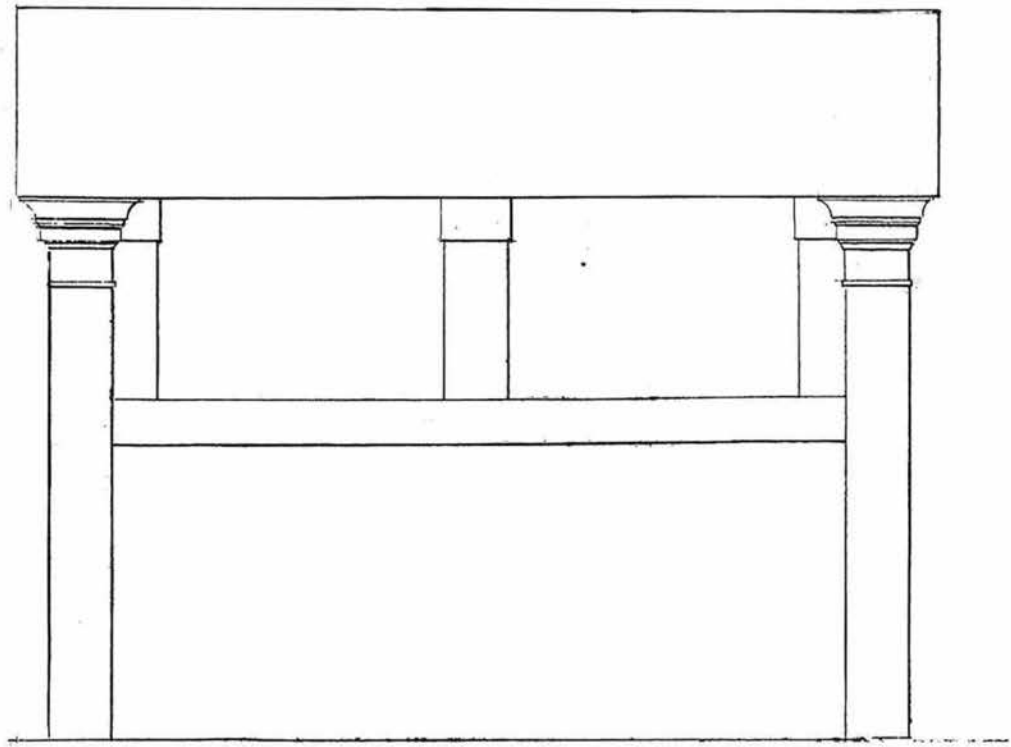
* Ne connaissant pas l'Occitan, j'écris phonétiquement



1. 2^e Case 9 Abattoir



Act approuvé
 Toulouse le 16 Janvier 1841.
 M. de la Roche
 Le Maire de l'Empire
 [Signature]



Fait et dressé par l'architecte Soumignea
 Toulouse le 1^{er} Décembre 1840

[Signature]
 Nous soussigné Maire de Magon,
 à Magon, le 1^{er} Décembre 1840.
 Le Maire
 Miquel



Plan de l'abattoir : Façades principale et latérale.

du versant de la côte qui conduit au Ramier sur un terrain appartenant à la commune dont la nature du sol en partie de roche fait espérer la plus grande solidité et l'existence d'une source qui s'écoule continuellement permettra de laver le pavé de l'abattoir et entraînera par ce moyen le sang et autres immondices dans la rivière..."

L'autorisation de cette construction est donnée par LOUIS PHILIPPE, Roi des Français dans une ordonnance du 15 avril 1839. Par suite, le Conseil municipal de Blagnac reçoit une lettre venant de Saint-Cloud, datée du 4 septembre 1840 et signée par le Roi et le Ministre d'Etat au département de l'Agriculture et du Commerce : ALEXANDRE GOUIN.

Voici son contenu : "Louis Philippe, Roi des Français - A tous présents et à venir, Salut.

Article 1 : La commune de Blagnac est autorisée à transférer son abattoir public et commun au bas de la côte dite de Garonne près du pont du Canal de fuite du Moulin du Château conformément aux délibérations du Conseil municipal en date du 8 novembre 1838, 1er février 1839 et 21 juillet 1839.

Article 2 : Aussitôt que le nouvel abattoir pourra être livré à sa destination, l'abattage des boeufs, vaches, veaux, moutons et porcs y aura lieu exclusivement et toutes les tueries particulières situées dans les communes seront interdites et fermées.

Toutefois les propriétaires et les habitants qui élèvent des porcs pour la consommation de leur maison conserveront la faculté de les abattre chez eux pourvu que ce soit dans un lieu clos et séparé de la voie publique.

Article 3 : Droit d'abattage

Boeuf ou vache :	5 F
Veau :	1,50 F
Mouton :	0,75 F
Agneau :	0,25 F
Porc :	2 F".

En 1963, la taxe d'abattage perçue par la Mairie était de 0,03F par kilogramme de viande morte.

Cet abattoir qui servira pendant plus d'un siècle (nous ne connaissons pas la date exacte de sa fermeture) a fait l'objet de nombreuses réparations (en particulier de la toiture) ou d'améliorations (pose d'un carrelage par exemple)

Le dimanche, réunis autour de la table familiale, les Blagnacais mangent de bon appétit et dans la bonne humeur leur pot-au-feu traditionnel sans penser au sinistre abattoir.

Les conditions d'hygiène des boucheries du début du siècle à Blagnac (comme ailleurs) et de l'abattoir municipal vont faire "bondir" nos contemporains. Par contre, en ce temps-là, pas question de pollution ! Les trésors du jardin, fruits et légumes, poussent avec des engrais "naturels"; les animaux sont élevés sans produits chimiques.

Nous refermons la porte de la boucherie, nous entrerons bientôt chez l'épicier et le boulanger...

Suzanne BERET
[Sera continué]

SOURCES

- Témoignages des "aînés" blagnacais
- Annuaire de la Haute-Garonne (Archives Municipales de Toulouse)
- Archives Municipales de Blagnac : 1 M 11