

BLAGNAC, QUESTIONS D'HISTOIRE

De la Baronnie à Blagnac Constellation

Le bétail et la santé publique

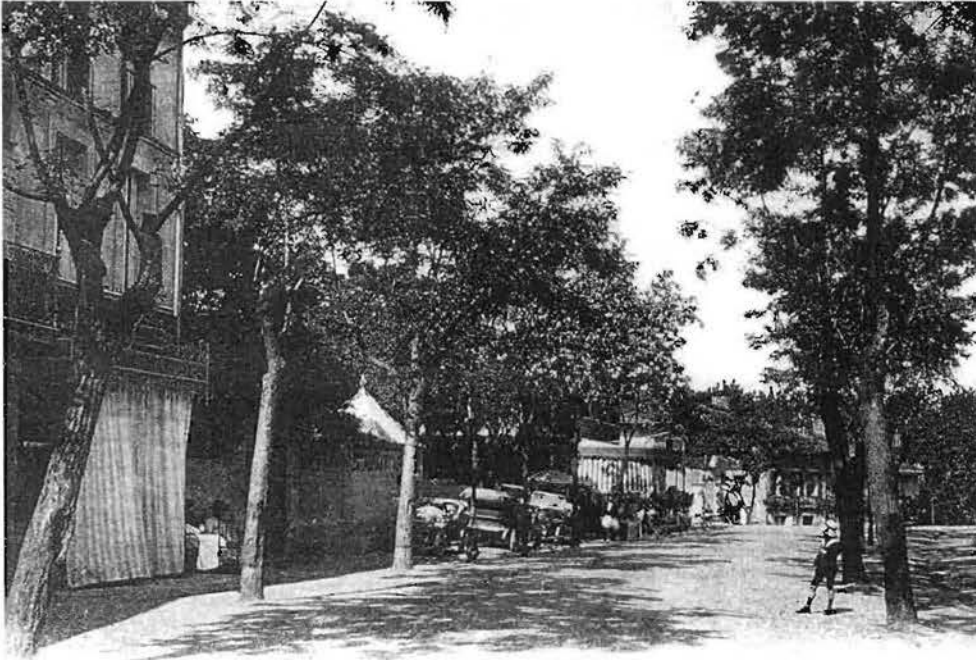
Hommage au Général Compans

Robert Rabary

Revue Semestrielle d'Histoire Locale - n°35 (Mai 2008)

Palmiro

UNE FAMILLE D'ARTISANS-BOUCHERS



La boucherie au début du XX^e siècle

« Dans les années vingt, raconte Yves Le Denmat, mon grand-père était maquignon en Bretagne, sa région natale. Ma grand-mère tenait une épicerie-boucherie-café. Il est décédé alors que mon père n'avait que quatre ans. Quelques années plus tard, ma grand-mère est arrivée à Toulouse et a ouvert une boucherie rue Peyrolières. Enfin, mes parents, en 1950, ont pris la suite du boucher, M. Montaubric à Blagnac, boulevard Firmin Pons.

Le dimanche après-midi, mon père allait de ferme en ferme, dans l'Ariège, choisir et acheter les animaux : 1 bœuf, 3 ou 4 veaux, 1 mouton, 3 ou 4 agneaux. Très vite, pour gagner du temps, un maquignon de Saint-Ybars, près de Lézat, éleveur lui-même, lui procurait les bêtes et mon père n'avait plus qu'à les prendre et à les ramener à Blagnac avec la bétailière.

Il les mettait dans l'écurie en attendant le jour de l'abattage.

Très jeune, le métier de boucher me plaisait. J'ai fait l'apprentissage avec mon père. Ma mère s'occupait de la caisse.



La boucherie dans les années 50. Les jours de fête, on accrochait des quartiers de viande aux crochets qui apparaissent sur le mur.

Le lundi ou le mardi, nous amenions les animaux à l'abattoir au bas de la Descente du Ramier qui s'appelait Côte de Garonne et qui était bordée d'un côté par un escalier. Gare s'ils nous échappaient ! Un jour, un bœuf nous a fait courir jusque dans les prés en bas du Ferradou ! Pour rendre l'abattage moins « barbare », nous leur donnions un coup de merlin (sorte de marteau pointu d'un côté) derrière la tête pour sectionner la moelle épinière et plus tard, nous nous sommes servi d'un « pistolet » spécial pour perforer le dessus du crâne. Cela se passait très vite et les animaux ne souffraient pas.

Après les avoir égorgés, nous les dépecions et les partageons en deux. Nous attendions, ensuite, la visite du vétérinaire. Il examinait les bêtes sus-



Dans la cour, derrière la boucherie : au fond à droite, l'écurie et à gauche, la bétailière.

pendues à des crochets, et aussi les abats. Si l'animal était sain, il délivrait un certificat et le garde-champêtre apposait l'estampille. Nous pouvions, seulement alors, transporter les carcasses avec le camion à la boucherie après les avoir coupées en quartiers pour les manipuler plus commodément. Mais que c'était pénible de porter sur l'épaule ces quartiers qui pesaient dans les 130 à 140 kg quand le camion était en panne !

Si la viande était impropre à la consommation (bête atteinte de tuberculose, par exemple, maladie courante à l'époque), le vétérinaire nous empêchait de l'emporter. Celui qui l'avait vendue était sanctionné. Le boucher ne risquait rien, sauf s'il élevait les animaux lui-même.

Arrivés à la boucherie (en camion ou à pied !), nous stockions la viande dans la glacière. La glace était livrée en barres par des marchands de Toulouse. Nous nous sommes rapidement équipés de « frigos ».

Lorsque l'abattoir de Blagnac a fermé, en 1969, les bêtes ont été tuées à Toulouse. Aujourd'hui, pour éviter de longs transports d'animaux vivants et

des nuisances en ville, les abattoirs sont installés dans la campagne. Les principaux dans notre région se trouvent à Pamiers, à Saint-Gaudens, Saint-Girons, Montauban. Nous nous faisons livrer la viande nécessaire : environ 3 cuisses de bœuf par semaine.

Les habitudes alimentaires ont bien changé depuis mes débuts, certainement parce que les femmes travaillent et manquent de temps pour « mijoter de bons petits plats ». Les clients veulent surtout du romsteak, faux-filet, filet, noix... Aussi, nous n'achetons que des « arrières » d'animaux et très peu d'abats. Les abattoirs envoient les « avants » dans des usines de transformation qui en font des steaks hachés, des plats cuisinés à base de viande, congelés ou non... Certains établissements conditionnent la viande pour la vente en libre service. Nous aussi, nous nous sommes adaptés : nous fabriquons des plats tout prêts comme de la daube, des tripes, des lasagnes etc. A l'inverse du bœuf, les agneaux et les veaux se vendent en entier.

Autrefois, nous fermions le vendredi-saint car personne, ce jour-là, ne mangeait de la viande. Nous en profitions pour faire le « grand nettoyage » ! Aujourd'hui, la religion n'a plus d'influence sur nos ventes. Pourtant certaines traditions persistent : achat de volailles (dindes, chapons...) à Noël, gigot d'agneau à Pâques.



Les volailles sont prêtes pour la fête locale.



Décoration avec des plumes véritables aujourd'hui interdites.



Une vue du laboratoire.

Notre métier est actuellement très règlementé. Les Services sanitaires passent au moins une fois par an. Ils s'assurent que le magasin et le laboratoire sont propres. Ils vérifient la température des vitrines (+ 4°) et des frigos (+ 2°). Ces contrôles sont normaux et même indispensables. Mais parfois, ils sont « tatillons » : par exemple les services sanitaires interdisent la présence de bois. Il a fallu changer les portes des frigos, supprimer l'ancien billot. Nous ne devons pas utiliser de sciure...

L'affichage de la « traçabilité » permet au client de connaître l'origine, la race ...de l'animal et cela le rassure.

L'adage « de l'étable à la table » n'a plus cours aujourd'hui ! L'achat de l'animal vivant sur le lieu de production ne se pratique plus : il manque « des maillons à la chaîne ». Les bouchers s'adressent directement aux abattoirs et se concentrent sur la préparation, la présentation et la vente des viandes.

Les jeunes ne sont pas attirés par ce métier très dur et pourtant très valorisant. Je pense, conclue un peu tristement Yves Le Denmat, que l'artisan-boucher peut disparaître si rien n'est entrepris pour le remettre sur rail. »

Entretien recueilli par Monique LANASPÈZE

Un grand merci à Yves Le Denmat, à Mme Simone Le Denmat et à Denis Barrué pour leur gentillesse, pour les documents et les photos si aimablement prêtés.

**COMPTOIR APPAMÉEN
DES VIANDES**

N° Agrément : 09-225-21

ABATTOIRS MUNICIPAUX

09100 - PAMIERS - ☎ 05 34 01 20 12



NOM DU FOURNISSEUR :

GAEC CAMPCAIROLLE

ST COLOMBES / HERS 11

N° DE CARCASSE

04901

DATE ABATTAGE

09/08/07

(J'atteste la véracité des informations transmises)

Signature :

FICHE D'INFORMATION

ORIGINE

Pays de Naissance :

FRANCE

Pays d'élevage :

FRANCE

Pays d'Abattage :

FRANCE



CATEGORIE

Jeune Bovin

Taureau

Bœuf

Génisse

Jeune Vache (-5 ans)

Vache Adulte (+5 ans)

OU

Mâle

Femelle

Age :

02/96

TYPE RACIAL

Lait

Mixte

Viande

RACE :

GASCONNE