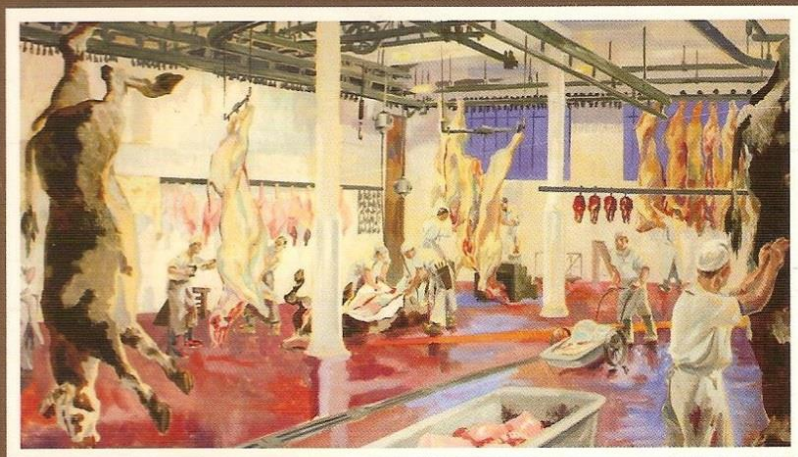
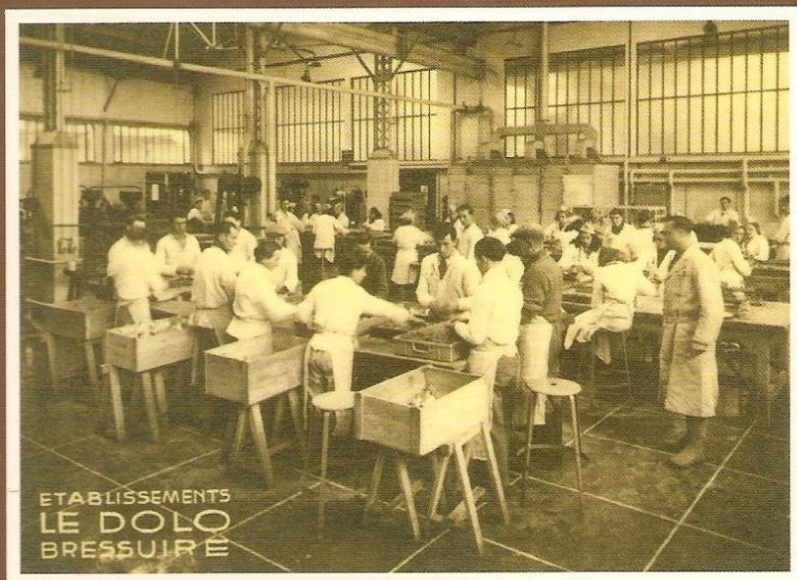


Année 2010

Revue d'Histoire *du* Pays Bressuirais

Bressuire Cité de la Viande



Bulletin N°62

BULLETIN N° 62

de « Histoire et Patrimoine du Bressuirais »

Année 2010

SOMMAIRE

	Pages
- Composition du Bureau et du Conseil d'administration de HPB	2
- Éditorial	3
- Les 1 ^{er} et 2 ^{ème} abattoirs de Bressuire	Guy-Marie LENNE 5
- Le troisième abattoir (1930-1950)	Marylise HIRTZ Roger GUITTON 45
- Les sociétés annexes de l'abattoir de Bressuire	Loïc BAUFRETON Guy CHARENTON 67
- L'abattoir de Bressuire. Bilan et perspectives	Gérard PEVROL 91

Composition du Bureau de H.P.B.

Président d'honneur : Jean CAMUS

Président : Guy-Marie LENNE

Vice-présidents : Jacques ETHIOUX
Roger GRASSIN

Trésorier : Loïc BAUFRETON

Secrétaire : Dominique LENNE

Composition du Conseil d'administration de H.P.B.

Les membres du Bureau

Marie JARRY

Jean-Paul BOURREAU

Marie ALONSO

Marylise HIRTZ

Marie-louise LANDREAU

Angélique PRUDHOMME

Isabelle SOULLARD

Guy CHARENTON

Alain GIRET

ÉDITORIAL

Histoire et Patrimoine du Bressuirais propose à ses lecteurs une revue entièrement consacrée aux différents abattoirs qui se sont succédé à Bressuire depuis bientôt deux siècles. Notre cité mérite amplement le titre placé en exergue de la couverture de la revue : *Bressuire, cité de la viande*.

Aussi loin que remontent les archives à la disposition des chercheurs, l'activité bouchère semble être très présente, suscitant même de nombreux conflits avec les autorités seigneuriales. Mais pas d'abattoir au sens moderne du mot, ce dernier n'existant d'ailleurs pas avant l'Empire. On abat en pleine rue ou dans les arrières boutiques. Il faut en effet attendre le XIX^e siècle pour que l'Etat impose partout en France, progressivement, des outils spécialisés d'abattage, par souci d'hygiène et de moralité publique. Ainsi est construit le premier abattoir bressuirais, *intra muros*, en limite de l'actuelle place Barante, en 1835. Très rapidement, les problèmes s'accumulent, d'eau, d'hygiène, poussant les édiles bressuirais à rechercher une nouvelle solution.

En 1873, l'abattoir est transféré, près de l'ancienne église Saint-Cyprien, à l'Ouest de la ville, à proximité du Dolo. Moderne, répondant aux normes d'hygiène en vigueur alors, le nouvel outil d'abattage va donner entière satisfaction jusqu'au début du XX^e siècle. Entre-temps, le bocage a connu une révolution agricole. L'élevage, notamment bovin, a considérablement progressé et l'abattoir de Bressuire ne suffit plus à répondre à la demande. Une fois de plus, ses installations ont vieilli.

Au début des années 1930, la Ville se lance alors dans un projet important de construction d'un abattoir dont l'objectif ambitieux était l'exportation de la plus grande partie de sa production. Ouvert en 1939, ultra

moderne, véritable outil industriel, il a parfaitement rempli son rôle dans la deuxième moitié du XX^e siècle, alors que la production agricole explosait véritablement sous l'effet de la PAC. Il a connu depuis des vicissitudes importantes l'obligeant à se restructurer pour s'adapter aux nouvelles conditions du marché.

En parallèle, de nombreuses sociétés industrielles ont vu le jour ; sociétés de transformation et d'expédition des produits issus de l'abattage. Conserverie, entreprises de valorisation des « déchets d'abattage », de transport, bouchers expéditeurs..., toutes vont concourir à faire de Bressuire l'une des plus importantes « cités de la viande » françaises.

Ce numéro 62 de la *Revue d'Histoire du Pays Bressuirais* trouve son complément dans le catalogue de l'exposition organisée par les Archives municipales de Bressuire. Plans, aquarelles, photographies... illustrent ce que fut le travail des femmes et des hommes qui ont beaucoup compté dans le succès de cette filière industrielle.

Bonne lecture à tous.

Le Président

Les 1^{er} et 2^{ème} abattoirs de Bressuire.

Guy-Marie Lenne

Boucheries et « escorcheries »

La construction du premier abattoir municipal de Bressuire, au début du XIX^e siècle, s'inscrit dans le vaste mouvement qui aboutit au rejet des activités polluantes, et en particulier des « tueries » d'animaux, du centre des villes. Il faut dire que, depuis le Moyen Âge, les activités bouchères n'ont cessé d'alimenter des polémiques et de susciter des mesures diverses de la part des autorités seigneuriales, municipales ou même royales. Jean-Pierre Leguay décrit ainsi la situation dans les villes médiévales : *« la plupart des bouchers et des charcutiers travaillent, de toute ancienneté, en plein centre urbain, sur des étals donnant directement sur la rue, égorgent*

et dépècent sur le pavé inondé de sang... »¹. L'été, la chaleur rend l'atmosphère irrespirable.

À la fin du Moyen Âge, les « escorcheries » et autres « tueries » soulèvent une réprobation unanime, poussant les autorités à agir. Les activités bouchères sont regroupées dans des



Planche extraite de :
COGLIATI ARANO (Luisa)
Medieval Health Handbook,
 London, Barrie & Jenkins,
 1976, 153 p.

rues ou des quartiers réservés, proche d'une rivière, si possible dans les zones assez peu urbanisées des centres urbains. Jean-Pierre Leguay rencontre de telles mesures dès le XIII^e siècle à Sens, Meaux, Verdun, au XV^e siècle à Troyes, Laon, Dijon². En 1488, la vieille boucherie de Thouars, incommode par « *les infections et viscositez* » qui s'en dégagent, est transférée à la périphérie, sur une place devant la porte du couvent des cordeliers³. Mais trop souvent, ces mesures n'ont qu'un rôle répressif – surveiller et punir les contrevenants - et ne règlent les problèmes qu'à moitié. C'est le cas à Bressuire, en 1446, où il est rappelé que les seuls bœufs seront tués dans un local aménagé dans les halles alors que les autres bêtes

(vaches et taures notamment) continueront d'être tuées à domicile⁴ ! Pour l'heure, il est impossible de dresser un état de la situation des métiers de la viande à Bressuire au Moyen Âge, tant les études manquent. Nicole Augereau croit reconnaître une boucherie dans la maison des Bouateries, mais sans pouvoir la situer géographiquement⁵. Tout au plus pouvons-nous supposer une intense activité bouchère. En effet, le répertoire du chartrier de Saint-Loup aux Archives départementales des Deux-Sèvres révèle la

¹ LEGUAY (Jean-Pierre), *La pollution au Moyen Âge*, Paris, Ed. Jean-Paul Gisserot, 1999, p. 22.

² LEGUAY (Jean-Pierre), *La rue au Moyen Âge*, Rennes, Ouest France – Université, 1984, p. 78 et suiv.

³ *Idem*, p. 81.

⁴ Arch. Dép. Deux-Sèvres, E 1650 Chartrier de Saint-Loup, folio 255.

⁵ AUGEREAU (Nicole), « Bressuire », in BOURGEOIS (Luc) (ss la dir. de), *Les petites villes du Haut-Poitou de l'Antiquité au Moyen Âge*, Poitiers, Imp. Oudin, 2000, p19.

présence d'une dizaine de bouchers exerçant leur métier à Bressuire en 1422⁶. En parallèle, il est dénombré 16 tanneurs dans la ville en 1440, notamment à l'est de le Grand'Rue⁷.

En 1567, Le roi Charles IX ordonne que « *chaque boucherie ait tuerie et eschorcherie hors la ville si faire se peut* »⁸ ; mais le pouvoir royal est encore limité et peu de villes vont mettre en application le décret royal. Il est d'ailleurs facile de le comprendre ; le maintien intra muros des activités bouchères permettait aux autorités municipales d'effectuer un contrôle aisé de la qualité des viandes abattues. Mais surtout, il faut y voir une préoccupation fiscale ; les droits d'entrée des animaux en ville, perçus au passage des portes, représentaient une recette non négligeable pour les municipalités⁹.

À l'époque moderne, peu de choses ont réellement changé. Le bétail est amené en ville où il continue d'être tué, dans les arrières boutiques ou à même le pavé des rues. La description qu'en fait Alain Corbin pour le XVIII^e siècle résume bien la situation et il est fort probable que Bressuire n'échappait pas au modèle général : « *La tuerie urbaine amalgame les puanteurs. Dans les étroites courettes des bouchers, les odeurs du fumier, des immondices fraîches, des débris organiques se combinant aux gaz nauséabonds qui s'échappent des intestins. Surtout, le sang ruisselle à ciel ouvert, dévale les rues, enduit les pavés d'un vernis brunâtre, se décompose*

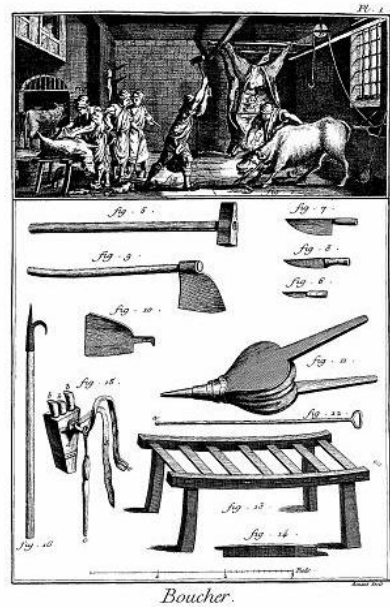


Planche extraite de l'*Encyclopédie* de Diderot et D'Alembert

⁶ Arch. Dép. Deux-Sèvres, E 1728 Chartrier de Saint-Loup, folio 22.

⁷ *Ibidem*.

⁸ Cité dans FERRIERES (Madeleine), *Histoires des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2006, p.348.

⁹ *Idem*, p.350.

dans les interstices »¹⁰. Déjà, peu avant la Révolution, Louis-Sébastien Mercier, dans son *Tableau de Paris*, s'indignait de ce qu'il fréquentait quotidiennement dans la capitale : « *Quoi de plus révoltant et de plus dégoûtant que d'égorger les bestiaux et les dépecer publiquement ? On marche dans le sang caillé. Il y a des boucheries où l'on fait passer le bœuf sous l'étalage des viandes. L'animal voit, flaire, recule ; on le tire ; on l'entraîne ; il mugit ; les chiens lui mordent les pieds, tandis que les conducteurs l'assomment pour le faire entrer au lieu fatal* »¹¹.

Le siècle des Lumières marque toutefois un tournant dans le regard que les contemporains portent sur le problème des « tueries » urbaines, et ce pour plusieurs raisons.

Si l'animal de boucherie, à l'intérieur des villes, continue de représenter la garantie visible d'un bon approvisionnement, il n'en est pas moins considéré comme un danger¹². Alain Corbin parle pour le XVIII^e siècle d'une véritable « révolution olfactive » à propos de l'abaissement du seuil de tolérance vis à vis des odeurs dégagées, non seulement par les boucheries mais aussi par les boues urbaines, les tanneries¹³... L'historien y voit « *l'ascension du narcissisme et le désir de disponibilité olfactive qu'il suscite, la volonté de se tenir à l'écoute des odeurs naturelles* » comme autant de « *stratégies de désodorisation* »¹⁴.

L'air et la qualité de l'air prennent une importance jamais observée jusque là dans les préoccupations des contemporains. La fin du siècle marque le succès de l'aérisme dans le milieu de la médecine. Affections et contaminations sont dues plus à l'air qu'à l'eau. Il faut donc changer d'air pour obtenir la guérison ; la présence des « tueries » *intra muros*, à l'origine de miasmes putrides, apparaît ainsi de plus en plus comme l'un des facteurs

¹⁰ CORBIN (Alain), *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social. 18^e – 19^e siècles*, Paris, Aubier, Collection historique, 1982, p.35.

¹¹ Cité dans VIALLES (Noéllis), *Le sang et la chair. Les abattoirs du pays de l'Adour*, Paris, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, 1987, p.16.

¹² FAURE (Olivier), « Le bétail dans la ville au XIX^e siècle : exclusion ou enfermement ? », in *Cahiers d'Histoire*, Tome XLII, 1997, p. 556.

¹³ CORBIN (Alain), *Le miasme et la jonquille*, op. cit., p.69.

¹⁴ *Idem*, p. 101

principaux de contagion. Olivier Faure voit par exemple dans les nombreuses plaintes déposées au sujet des mouches qui se multiplient aux abords des « tueries » l'une des illustrations de ce passage de « l'infectionisme au contagionisme »¹⁵. Si au Moyen Âge les autorités développaient des stratégies sanitaires uniquement en période d'épidémie, à la fin du XVIII^e siècle, on tend désormais à la permanence des comportements et des structures.

Mais c'est aussi tout le rapport de l'homme à l'animal qui est en train de changer. Les cris d'animaux, ceux qui arrivent en ville et se dirigent vers les tueries mais également ceux qui sont élevés en ville, sont dénoncés par une population qui aspire au calme et au repos. Plus significative encore, la violence faite aux animaux, parfois à la vue de tous et notamment des enfants, est de moins en moins tolérée et ce rejet de la mise à mort, surtout lorsqu'elle est théâtralisée, dans la rue, est l'expression d'un profond changement des sensibilités à l'égard des réalités telles que la violence et la souffrance¹⁶. Maurice Agulhon va plus loin ; il estime que ce n'est pas tant contre la violence faite aux animaux que les hommes se dressent alors mais contre les conséquences de cette violence sur les hommes entre eux. Autrement dit, il faut « *cachez la mise à mort pour n'en pas donner l'idée* »¹⁷. La disparition, au moins visuelle, de la mise à mort, doit aboutir à une civilisation des comportements et un assainissement moral de la ville¹⁸.

L'ensemble de ces changements dans la perception du propre et du sale, dans le rapport à la douleur, à la violence et à la mort va être à l'origine de mesures visant notamment à réglementer les tueries d'animaux, dès le début du XIX^e siècle. Sous l'Empire, apparut une dissociation nette entre la boucherie et l'abattage. Un décret de Napoléon du 9 février 1810 décidait de créer cinq abattoirs relégués à l'extérieur de Paris : Montmartre, Ménilmontant, Roule, Grenelle et Villejuif. Classés la même année comme établissements insalubres de première classe, les abattoirs ne pouvaient être désormais ouverts sans autorisation administrative des Préfets. De plus, la

¹⁵ FAURE (Olivier), « Le bétail dans la ville au XIX^e siècle... », op. cit., p.562.

¹⁶ VIALLES (Noéllis), *Le sang et la chair...*, op.cit., p.19.

¹⁷ Cité dans VIALLES (Noéllis), *Le sang et la chair...* op.cit., p.19.

¹⁸ FAURE (Olivier), « Le bétail dans la ville au XIX^e siècle... », op. cit., p.557.

création d'un abattoir dans une commune entraînait *de facto* l'interdiction des tueries privées sur son territoire, à l'exception de l'abattage des porcs qui allait demeurer autorisé, dans un lieu clos et séparé de la voie publique. C'est le cas à Beauvais où, en novembre 1811, la municipalité arrête que « *les bouchers, charcutiers et autres ne pourront abattre et saigner les autres animaux [les porcs] que dans l'intérieur de leurs habitations et de manière qu'ils ne puissent être vus de la voie publique, et que le sang ne coule point dans les ruisseaux des rues* »¹⁹. C'est aussi le cas à Bressuire, seulement à partir de 1835. Mais, si l'abattage passait sous le contrôle des municipalités, il leur revenait de construire les bâtiments, après enquête *de commodo et incommodo*²⁰.

Noélys Viallès a très bien montré la situation nouvelle née des décrets et ordonnances du pouvoir central : « *Hors des villes, [les abattoirs] sont donc tout autant hors des campagnes, sur les marges de l'humanité urbaine et de l'humanité rurale, également séparés du consommateur et de l'éleveur. Celui-là peut ignorer d'où provient la viande qu'il consomme, celui-ci peut symétriquement ignorer où va l'animal qu'il élève* »²¹. En partageant l'espace entre le consommateur et l'abattoir, les autorités urbaines ont ainsi procédé à une « *toilette topographique* » des villes²².

Un premier abattoir à Bressuire

Qu'en est-il à Bressuire au début du XIX^e siècle ? Quelle est l'attitude des habitants, celle de la municipalité ? Y perçoit-on les mêmes changements dans la perception des tueries animales, y note-t-on des évolutions face aux problèmes d'hygiène ?

¹⁹ BOURGIN (Hubert), *L'industrie de la boucherie dans le département de l'Oise au XIX^e siècle*, Thèse pour le Doctorat, Paris, Edouard Cornély et C^{ie} éditeurs, 1906, p. 73.

²⁰ VINCENT (Jean-Christophe), « La mise à mort des animaux de boucherie : un révélateur des sensibilités à l'égard des bêtes à l'époque contemporaine », in *Cahiers d'Histoire*, Tome XLII, 1997, p. 630.

²¹ VIALLES (Noélys), *Le sang et la chair...*, op.cit., p.27.

²² L'expression, utilisée par Alain CORBIN (*Le miasme et la jonquille*, op. cit., p.107), est reprise de l'ouvrage de Jean-Claude PERROT, *Genèse d'une ville moderne. Caen au XVIII^e siècle*, Paris, Mouton, 1975, 2 vol., 1157 p.

Lorsque, le 25 septembre 1831, le maire de Bressuire, Louis Leclerc, annonce à son conseil : « *un abattoir sera construit au printemps prochain, nous sommes en mesure de l'exécuter* »²³, il y a déjà quelques années que la municipalité réfléchit à se doter d'un tel équipement. En mai 1822, le Maire déplore le fait que la ville n'a « *ni abattoir, ni boucherie ni la faculté d'en acquérir de plusieurs années.* »²⁴ Il faut dire que la situation financière de Bressuire est très fragile. Après l'incendie de la ville au printemps 1794, la reconstruction, rapide dans les premières années qui suivent la fin des guerres de Vendée, est beaucoup plus lente par la suite et les ressources de la municipalité sont faibles, à tel point que l'Hôtel de Ville de Bressuire ne sera achevé qu'en 1831, après bien des déboires²⁵.

Les préoccupations financières de la Ville sont telles qu'un arrêté ministériel du 18 germinal an IX (8 avril 1801) rétablit l'octroi aux portes de Bressuire afin d'assurer quelques revenus. Après des tergiversations – la municipalité refusant de mettre en place une taxe qui rappellerait aux Bressuirais l'ancien tarif d'Ancien régime accusé par beaucoup d'avoir été responsable du déclin de la ville – l'octroi n'est rétabli effectivement qu'en l'an XII (novembre 1803) car « *la commune se trouve dans l'impossibilité de faire face à ses dépenses.* »²⁶ Cet octroi frappe alors, *intra muros*, le vin, la bière et la viande débitée par les bouchers. En 1809, il s'étendra aussi à la viande morte apportée et vendue dans la ville²⁷. Toutefois, le conseil municipal est bien conscient des limites du rétablissement de cette taxe. La délibération du 13 octobre 1815 reconnaît que la « *ville de Bressuire est ouverte de toutes parts, ce qui donne aux bouchers le moyen de frauder facilement sur les bestiaux qu'ils abattent* ». En effet, les anciens remparts, déjà en mauvais état avant la Révolution, ont beaucoup souffert de la guerre civile. Au début du XIX^e siècle, ils servent même de carrière pour reconstruire les maisons. De ce fait, la muraille est percée en de nombreux endroits et l'octroi n'a qu'une efficacité toute relative. Quelques années plus

²³ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

²⁴ *Idem.*

²⁵ LENNE (Guy-Marie), *Petite histoire de Bressuire*, La Crèche, Geste éditions, 2007, p.87 et suiv.

²⁶ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

²⁷ *Idem.*

tard, en 1822, le constat est identique. En 1830, la municipalité déplore une énième fois l'absence d'abattoir à Bressuire, à l'occasion d'une réclamation des bouchers portant sur le tarif de l'octroi, jugé trop élevé et inéquitable.

Ce 25 septembre 1831, lorsque la maire annonce à ses conseillers la construction prochaine d'un abattoir municipal, les finances municipales permettent enfin cet investissement de plus de 14 000 Francs. Six mois plus tard, le 7 mars 1832, lors d'une réunion extraordinaire du conseil municipal, le maire expose les motifs qui ont conduit à la réalisation de l'abattoir : « *pour assurer la perception des droits d'octroi et la qualité des viandes livrées aux consommateurs.* »²⁸ Le souci financier intervient en premier et on se trouve assez éloigné du discours hygiéniste et/ou aériste qui prévaut alors, même si un certain souci qualitatif est bien présent à propos des « *viandes livrées* ». Mais rien sur la peste, l'horreur des « *escorcheries* » à même la rue... Tout juste peut-on deviner la préoccupation sanitaire des édiles bressuirais ; le futur abattoir sera installé à proximité « *d'une grande quantité d'eau* »²⁹.

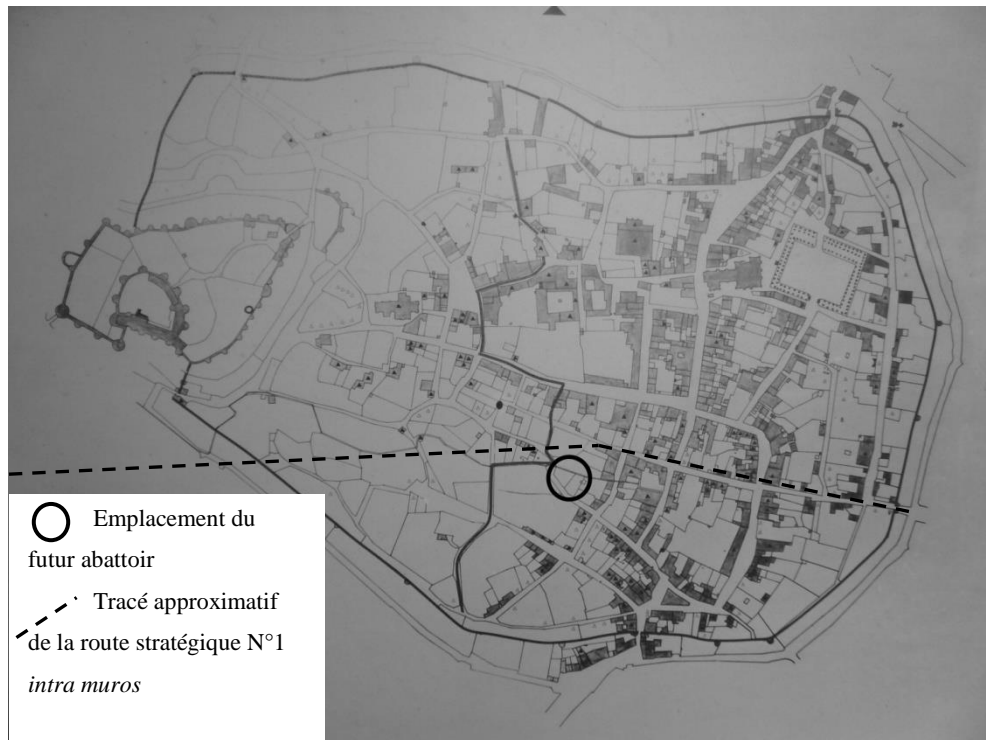
Paradoxalement, l'abattoir municipal sera construit *intra muros*, comme nous le montre le plan de la page suivante, alors que les instructions officielles de l'Etat relèguent ce type d'installation à l'extérieur des villes. À Bressuire, plusieurs facteurs ont contribué à ce choix. En premier lieu, le bâti est encore très lâche à l'intérieur des remparts du fait des destructions consécutives au déclin de la ville au XVIII^e siècle et surtout à l'incendie de 1794. Le plan cadastral de 1811, dont la réalisation a été confiée à Tiercelin, montre parfaitement que toute la partie sud-ouest de la ville reste quasiment vierge de toute construction³⁰. L'abattoir ne pourra donc incommoder les voisins. Ensuite, le choix tient à la présence d'une importante quantité d'eau

²⁸ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

²⁹ La préoccupation sanitaire apparaît plus explicitement dans deux arrêtés de police pris successivement, les 28 février et 6 avril 1832, à l'encontre du sieur Marolleau, boucher, qui laisse s'écouler au dehors de sa tuerie « *une grande quantité d'eau dans laquelle ont été lavées des viandes ou autres objets.../... que par leur nature et leur séjour à l'air libre, ces eaux sont extrêmement insalubres.* » Marolleau est astreint à faire en sorte que ces eaux ne « *paraissent plus sur la voie publique.* » (Arch. Mun. Bressuire, 2D 3).

³⁰ MERLE (Charles), « Bressuire et ses alentours de la fin du Moyen Âge à 1950 », in *Itinéraires d'un historien bressuirais. Charles Merle, 1931-2001*, Bressuire - Histoire et Patrimoine du Bressuirais, 2003, p.235-252.

qui, selon le maire, « *peut encore augmenter en y réunissant le cours d'eau des caves de la sous-préfecture. Ce terrain a encore l'avantage d'être traversé par l'aqueduc qui reçoit les immondices de la ville.* » L'égout en question n'est autre que le cours d'eau du Fréneau qui prend sa source à

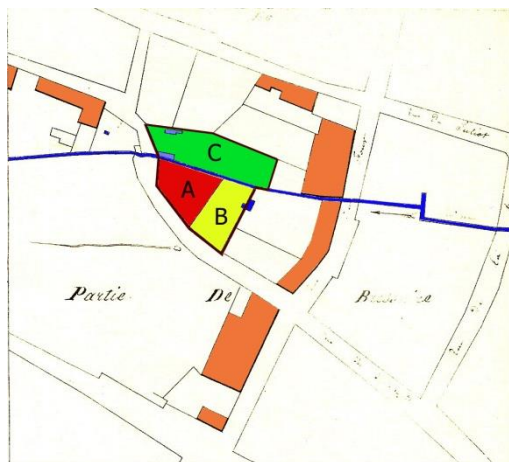


Plan cadastral de Bressuire levé en 1811, Coll. HPB.

l'est – à proximité de la fontaine de Juillot – et qui traverse ensuite la ville, parfois canalisé, pour se jeter en contrebas, dans la rivière Dolo. En dernier lieu, le choix de l'emplacement de l'abattoir a certainement été dicté par la volonté de le situer à proximité immédiate du nouvel axe ouest-est qui bientôt allait traverser la ville, prolongeant *intra muros* la route stratégique Nantes-Poitiers déjà percée à travers le bocage. La nouvelle rue (actuellement boulevards Alexandre 1^{er} et Albert 1^{er}) sera achevée en 1838, trois ans après l'abattoir. Il était temps car les paysans du bocage, et notamment ceux de Breuil-Chaussée, Brétignolles, Cirières, Terves, se plaignaient des difficultés qu'ils rencontraient dans la traversée de la ville

lorsqu'ils venaient au marché le jeudi³¹. Ainsi placé, l'abattoir devait permettre aux éleveurs locaux de faire entrer plus facilement leurs animaux en ville, en direction du champ de foire ou de l'abattoir.

En mars 1832, la Ville décide de se porter acquéreur de trois parcelles de terrain, situées rue des Fourneaux (actuelle rue Barante), appartenant à messieurs Bernier (numéro B sur le plan) et Garraud (numéro A) ainsi qu'à la veuve Guillot (numéro C), estimées respectivement à 800, 1 200 et 500



D'après le plan dressé par Vasin, géomètre, le 27 février 1832, Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

francs. Mais la procédure est longue : plus d'une année sépare la délibération municipale de l'achat effectif des terrains, prélude à la construction de l'abattoir ! Déjà, en novembre 1831, le Ministre du Commerce et des Travaux Publics rappelait au Préfet des Deux-Sèvres que l'ouverture d'un abattoir devait être sanctionnée par une ordonnance royale et faire l'objet d'un règlement municipal de police³². Celui-ci est

effectivement présenté au conseil municipal en juillet 1832. Une « *information spéciale* » de *commodo et incommodo* est également menée par un certain Joguet, suppléant au juge de Paix. Le 3 octobre de la même année, dans un arrêté à article unique, le sous-préfet de Bressuire autorise la Ville de Bressuire « à construire son abattoir sur les terrains qu'elle se propose d'acquérir... »³³. Dans un de ses « considérant », le représentant de l'Etat expose que « quoique au centre de la ville, [les terrains] sont assez

³¹ MERLE (Charles), « Bressuire et ses alentours de la fin du Moyen Age à 1950 », *op.cit.*, p.247.

GRIMAUD (Mireille), *Evolution de Bressuire de 1794 à 1848*, Mémoire de maîtrise, UER Sciences Humaines, Poitiers, 1977, p. 46.

³² Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

³³ Dans les communes de moins de 10 000 habitants, les abattoirs sont rangés parmi les ateliers incommodes de 3^{ème} classe nécessitant seulement l'autorisation de sous-préfet, sanctionnée toutefois par ordonnance royale.

éloignés des habitations et qu'en conséquence, il ne peut en résulter aucun désagrément pour les plus proches voisins qui n'ont pas même jugé à propos d'aller émettre leurs avis lors de la dernière information... »³⁴

Bressuire doit encore attendre plus de neuf mois avant que Louis-Philippe, Roi des Français, le 21 juin 1833, dans son Palais de Neuilly, autorise la Ville « à ouvrir et mettre en activité son abattoir public et commun. »³⁵ Désormais, comme le prévoit la loi, « l'abattage des bœufs, vaches, veaux, moutons et porcs aura lieu exclusivement dans l'abattoir public et toutes les tueries particulières à l'intérieur de la ville seront interdites et fermées. »³⁶

Un mois plus tard, le 23 juillet 1833, la vente des trois terrains devant servir à la construction de l'abattoir est finalisée devant notaire, mais la Mairie ne pourra en disposer qu'au 1^{er} novembre suivant³⁷.

Sans perdre de temps, l'architecte-voyer de l'arrondissement, Charles Vaslin, est missionné pour établir un devis estimatif pour la construction du bâtiment de l'abattoir et d'une maison de concierge, devis présenté officiellement le 20 décembre 1833 sous la forme d'un dossier de quinze pages³⁸. Le document est d'une précision remarquable. La description du bâtiment est minutieusement détaillée avec toutes ses cotes, jusqu'au détail de chaque partie de la construction : terrassement, maçonnerie de moellon, de briques, de pierres de taille, bousillage, carrelage, crépissure, taille de pierre, grosse charpente, charpente pour claire-voie, couvertures, menuiserie pour vitrage, escalier, verre blanc pour vitres, serrurerie. Le devis s'établit à 14 440 francs.

Le 14 janvier 1834, le conseil municipal, en réunion extraordinaire, approuve l'ensemble des documents présentés par l'architecte-voyer. Néanmoins, l'emplacement de l'abattoir ne va pas sans poser des questions

³⁴ Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

³⁵ *Idem.*

³⁶ Exception est faite pour les porcs lorsque la tuerie sera faite pour la consommation individuelle, mais dans « un lieu clos et séparé de la voie publique ».

³⁷ Arch. Mun. Bressuire 1M 5.

³⁸ *Idem.*

au Préfet des Deux-Sèvres qui, début février, s'étonne du choix de la Ville qui lui « *paraît peu convenable parce qu'il se trouve au centre de la ville sur un ruisseau qui ne fournit d'eau que quatre mois l'année.* »³⁹ La municipalité persistera dans son choix, rappelant au Préfet l'ordonnance royale et arguant que le site choisi lui « *paraît le plus convenable.* »⁴⁰

Le 8 mai 1834, le Maire, assisté de deux de ses conseillers et de l'architecte-voyer, procède à l'adjudication au rabais des travaux, à partir de 15 162 francs. M. Mauget, entrepreneur à Loudun, fera la quatrième offre, la plus faible à 14 968 francs, après extinction de tous les feux. Il lui revient donc de construire l'abattoir de Bressuire.

Nous ne savons pas quand les travaux ont commencé. Par contre, les archives municipales de Bressuire conservent le procès verbal de récolement des travaux de construction, en date du 15 décembre 1835. Malgré quelques remarques et quelques oublis dans la réalisation, il est décidé d'accepter les travaux, ce que le conseil municipal confirmera cinq jours plus tard, pour la somme de 15 069,37 francs ; la différence avec le montant du devis provenant des quelques réparations et oublis. Il aura donc fallu un an et demi pour construire l'édifice.

Aujourd'hui, il nous est très difficile d'imaginer à quoi pouvait ressembler ce premier abattoir bressuirais puisqu'il a complètement disparu du paysage urbain. L'architecte Vaslin avait bien dressé un plan du futur abattoir, mais il n'en subsiste aucune trace dans les archives, tant municipales que départementales. Dans un précédent article consacré à cet abattoir, publié dans la « Revue des Amis du Vieux Bressuire » en 1976, l'auteur Jean Camus avait inséré une photographie montrant une partie de l'abattoir, sans précision de date (photographie page suivante). Ce cliché, combiné avec la précision du devis de 1833 et la performance de l'outil informatique, ont permis de tenter une reconstitution du bâtiment, long de 27,30 mètres sur 7,40 mètres de large. Confiée à une jeune architecte, Rachel Drouet, la tâche a pu être menée à bien (voir documents pages suivantes).

³⁹ *Idem.*

⁴⁰ *Idem.*

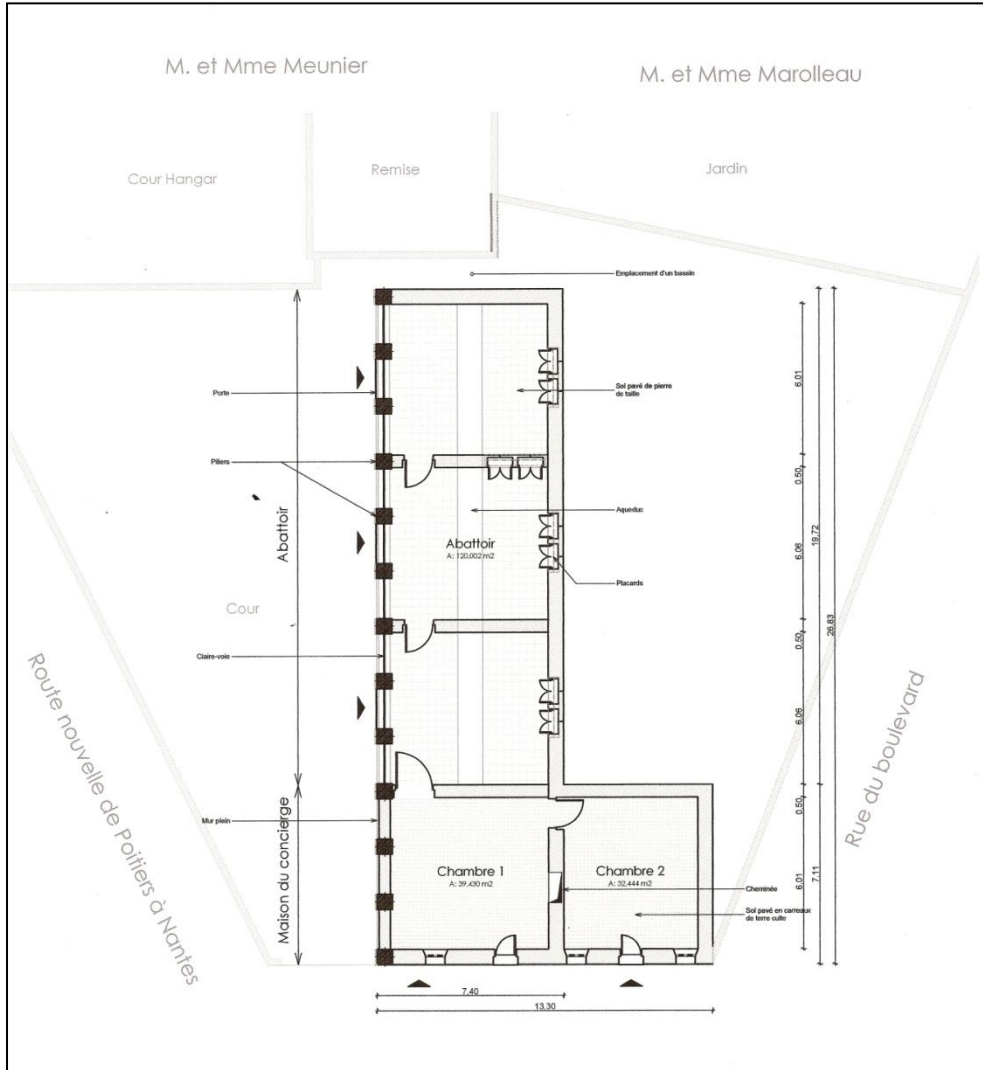


Photographie d'une partie du 1^{er} abattoir de Bressuire, in *Revue des Amis du Vieux Bressuire*, 1976, p.34

La restitution montre un bâtiment au plan en L, avec le logement du concierge en façade, donnant sur l'actuelle place Barante, à l'emplacement de la Banque populaire. L'abattoir se composait de trois pièces de mêmes dimensions (six mètres de côté) comprenant chacune une porte dans le mur de refend et deux placards dans celui du fond, toutes les trois pavées en pierre de taille, en carreaux de diverses grandeurs. Chaque pièce s'ouvrait sur l'extérieur par une porte en claire-voie en bois. Un aqueduc (en fait une profonde rigole), courant au milieu des trois pièces, recevait les eaux du Fréneau qui emportait les eaux sales de la boucherie.

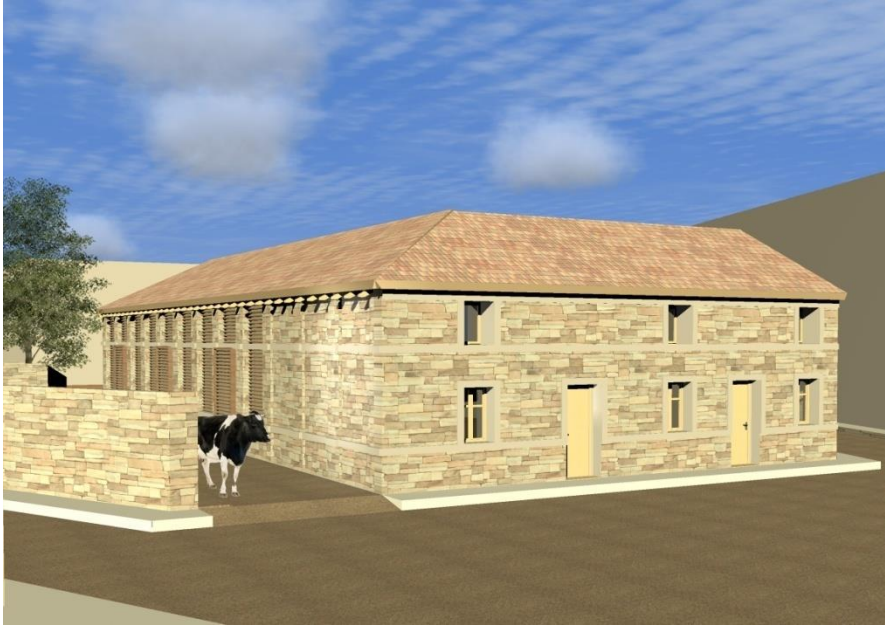
Le logement du concierge comportait deux chambres au rez-de-chaussée, dont une avec cheminée (« à feu éclairé »). La pièce au dos de l'abattoir s'ouvrait sur l'extérieur par une porte et une fenêtre, la seconde par une porte et deux fenêtres. Au-dessus : un grenier percé de trois fenêtres auquel on accédait par un escalier en bois.

L'abattoir pouvait désormais fonctionner, selon le règlement établi l'année précédente par la municipalité, le 30 juin 1834. Un concierge, salarié de la Ville, est recruté pour veiller au bon usage de l'établissement, au respect des règles d'hygiène et de salubrité publique. Les articles 3 et 4 précisent que les bouchers devront enlever tous les animaux tués dans « *des voitures propres et couvertes.../... de manière à dérober aux yeux du public les objets qui y seront renfermés.* » Il est par ailleurs défendu « *d'exposer au dehors.../... des quartiers de bœufs, des colliers, palerons, des veaux et moutons entiers ou fendus par la moitié.* » L'article 12 stipule que « *le sang*



Plan restitué du 1^{er} abattoir de Bressuire (échelle 1/200)

Réalisé par Mlle Rachel DROUET, architecte.



Vue restituée de la face Ouest du 1^{er} abattoir de Bressuire
Réalisée par Mlle Rachel DROUET, architecte.



Vue restituée de la face Nord du 1^{er} abattoir de Bressuire
Réalisée par Mlle Rachel DROUET, architecte.

des animaux abattus sera reçu dans des baquets, les vidanges soigneusement retirées et le sang balayé dans l'égout où on le fera couler avec de l'eau, de manière à ce qu'il n'en reste aucune trace. »⁴¹ Le règlement s'attache aussi à ce que la bonne santé des animaux puisse être reconnue. Avant l'abattage, les animaux sont inspectés à l'extérieur du bâtiment afin de détecter d'éventuelles maladies, puis une seconde fois après avoir été tués pour déceler des traces de maladie impossible à voir auparavant et savoir si la viande n'est pas « *gâtée, corrompue ou nuisible* » (article 7).

Enfin, le règlement fixe les heures d'ouverture de l'abattoir, différentes selon les saisons : de trois heures du matin à 22 heures, en été ; de six heures à 20 heures, en hiver ; l'abattoir restant ouvert tous les jours de l'année.

Tout était donc en place pour que la ville de Bressuire puisse satisfaire producteurs de bétail, bouchers et consommateurs. Mais l'abattoir restera fermé pendant encore plus d'une année. Une délibération municipale du 9 octobre 1836 nous apprend en effet que les bouchers ne l'utilisent pas car il est dépourvu de « *machines et garnitures indispensables pour l'abattage des animaux* ». Le Maire demande d'ailleurs à ses conseillers de lui accorder l'autorisation de mettre en adjudication les travaux nécessaires à l'installation des machines en question : un treuil à consoles de fer, un moufle à trois parties⁴², deux consoles pour suspendre le menu bétail, vingt-deux crocs de fer et une grille de gargouille également en fer, le tout pour 418,50 francs⁴³. Ayant présenté la meilleure offre (400 francs), René-Louis Décharneau, serrurier à Bressuire, est chargé de fournir et poser le matériel qui devra être installé dans les quarante jours qui suivront l'approbation du marché par le Préfet. Le procès verbal de réception des travaux, en date du 8

⁴¹ Arch. Mun. Bressuire 1M 5.

⁴² Un (ou une) moufle est un dispositif mécanique qui permet le levage d'une charge par plusieurs câbles, afin de démultiplier l'effort de traction.

⁴³ Arch. Dép. Deux-Sèvres, 2O 459.

février 1837, témoigne de la promptitude du serrurier à réaliser les travaux qui lui avaient été commandés⁴⁴.

L'abattoir pouvait enfin commencer à remplir son office ! Dès les premières années de fonctionnement, la Ville dut cependant procéder à des aménagements, tant sur le matériel utilisé par les bouchers, que sur le bâtiment, la cour et les clôtures.

En effet, après plus de trois ans d'exploitation, en décembre 1840, il s'est avéré que les machines existantes « *ne pouvaient suffire au besoin de tous les bouchers* » dont le nombre a augmenté. Le conseil municipal doit même reconnaître que « *la femme Dupont est obligée de tuer chez elle, n'ayant pas de place à l'abattoir.* » Il est donc décidé d'ajouter trois treuils à ceux déjà en place⁴⁵. Quelques mois plus tard, trois bouchers dont la veuve Dupont, sont tenus par arrêté municipal de tuer leurs animaux de boucherie en utilisant les nouveaux treuils mis en place⁴⁶.

En 1843, une écurie, au bardage de planches de bois et couverte de tuiles creuses, est construite dans la cour de l'abattoir afin d'y recevoir les bestiaux en attente d'être tués. Ceux-ci devaient auparavant attendre dans la cour, quelles que soient les conditions climatiques.

L'année 1846 est marquée par les négociations qu'entreprend la Mairie avec l'entreprise Béranger et C^{ie} de Lyon, pour l'achat d'une balance bascule. Celle-ci devait faciliter le travail des paysans et des bouchers, rendant incontestable la pesée des animaux ou de la viande. Le Maire a obtenu l'accord de son conseil pour une dépense de 830 francs, prix d'une bascule de 4 000 kg (Voir page suivante). L'entreprise lyonnaise, *a priori* désireuse de vendre son matériel, avec sans doute le souci de s'implanter dans l'Ouest de la France, propose de livrer une bascule de 5 000 kg pour le même prix⁴⁷ et accepte même un paiement différé de la Mairie. La bascule

⁴⁴ *Idem.*

⁴⁵ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations.

⁴⁶ Arch. Mun. Bressuire, Arrêtés municipaux, non coté, (1842-1902).

⁴⁷ Dans un courrier de la manufacture Béranger au Maire de Bressuire, le rédacteur remercie celui-ci « *pour sa recommandation auprès de l'architecte de la ville de Nantes* ». Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

sera effectivement livrée et installée sur la place devant l'abattoir⁴⁸ après l'accord du conseil municipal pour faire creuser une fosse et construire un pavillon en briques. En 1847, elle sera entourée d'une grille de 80cm de hauteur pour maintenir plus facilement les animaux lors du pesage⁴⁹. Plus tard, en 1862, le tablier de pesée, très endommagé, sera remplacé. Au passage, le Maire vantera les mérites de la machine auprès de l'entreprise Béranger ; elle « *a toujours bien fonctionné et nous en sommes très satisfait.* »⁵⁰

MAISON DE VENTE, RUE DUDOIS, 15.
MANUFACTURES
 10 Cours Trucadero + Cours Charlemagne, 51.
 BROTTEAUX, PERRACHE.
A EVON.
 ADRESSER LES LETTRES A BERANGER & C^{ie} BALANCIERS ALPES.

MANUFACTURE D'INSTRUMENTS DE PESAGE
 DE BERANGER & C^{ie}
 BALANCIERS MECANICIENS BREVETES.
 BASCULE PORTATIVE DU COMMERCE.
 Systeme Beranger brevete.

BAISSE DE PRIX.
 Perdre de la Bascule...
 Une garantie de deux ans est accordée sur tous les produits de la Manufacture.

PRIX COURANTS.

PRIX COURANTS.				PRIX COURANTS.			
FORCE	DIMENSIONS	PRIX	PRIX	FORCE	DIMENSIONS	PRIX	PRIX
en kilogrammes	longueur	en francs	en francs	en kilogrammes	longueur	en francs	en francs
500	1 m 00	110	120	500	1 m 00	110	120
1000	1 m 20	150	160	1000	1 m 20	150	160
1500	1 m 40	180	190	1500	1 m 40	180	190
2000	1 m 60	210	220	2000	1 m 60	210	220
2500	1 m 80	240	250	2500	1 m 80	240	250
3000	2 m 00	270	280	3000	2 m 00	270	280
3500	2 m 20	300	310	3500	2 m 20	300	310
4000	2 m 40	330	340	4000	2 m 40	330	340
4500	2 m 60	360	370	4500	2 m 60	360	370
5000	2 m 80	390	400	5000	2 m 80	390	400

OBSERVATIONS.

Publicité de l'entreprise Baranger et C^{ie}, Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

Au moment de la percée de la route nationale N°1, dans sa partie *intra muros*, en 1838, la Ville procède à quelques échanges de terrain avec les propriétaires voisins de l'abattoir. La route va désormais longer, au nord-

⁴⁸ Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.
⁴⁹ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations.
⁵⁰ Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

ouest, la cour de l'abattoir. En 1841, la municipalité envisage de construire un mur afin de clore l'espace réservé à l'abattoir ; mais le passage de la nouvelle rue ne suffit pas seulement à justifier ce projet ; des soucis d'ordre sanitaire sont à nouveau avancés, ce que Leclerc, conseiller municipal, résume par ces mots : « *dérober aux yeux du public le spectacle dégoûtant qu'offre le plus souvent cet établissement.* »⁵¹ Malgré le nouveau « sacrifice » financier (estimé à 900 francs), la Mairie fait construire le mur la même année, après échange de terrains avec les riverains et en tenant compte du nouvel alignement imposé par le tracé de la route nationale N°1.

Toutefois, la construction du mur de clôture ne résout pas pour autant le problème sanitaire. Les registres de délibérations mettent en évidence la préoccupation des conseillers d'assurer un environnement sain à leurs concitoyens. Assez rapidement il est vrai, l'abattoir a été rattrapé par l'urbanisation et se retrouve en plein centre ville. Ainsi, peut-on noter dans les registres, ça et là, en août 1840, qu'« *il y aurait urgence à faire enlever le tas de fumier déposé au devant de l'abattoir et dont l'odeur infecte le voisinage de la route* » ; en novembre de la même année qu'il serait « *très facile de faire disparaître les eaux qui croupissent au devant de l'abattoir* ». Huit ans plus tard, il est cette fois-ci noté qu'à l'intérieur de l'abattoir « *la propreté laisse.../... beaucoup à désirer* ». En 1846, le Maire fait réaliser des ouvertures avec des contrevents pour donner de l'air aux trois compartiments de l'abattoir afin de « *faciliter ainsi la conservation des viandes* »⁵². En même temps, il décide de se renseigner sur le coût d'une pompe et de tuyaux de conduite d'eau. Mais ce n'est que deux ans plus tard qu'il est autorisé par son conseil à faire les démarches auprès d'un marchand de Saumur, Lavoy, pour l'acquisition et l'installation de trois pompes destinées à apporter l'eau courante dans chacun des compartiments. Le 2 août 1851, le Maire constate que l'aqueduc qui sert à l'écoulement des eaux de l'abattoir est découvert dans la partie située dans les propriétés voisines ; elles « *entraînent .../... le sang des animaux et autres immondices [qui] répandent pendant l'été des exhalaisons fétides pouvant compromettre la*

⁵¹ *Idem.*

⁵² Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations.

salubrité publique ». Il est alors décidé de couvrir cette portion de l'aqueduc⁵³.

En fait, malgré les divers travaux concédés par la municipalité de Bressuire, l'abattoir ne cessera jamais d'être à l'origine de plaintes en raison de sa situation. Beaucoup trop étroitement imbriqué dans le tissu urbain, il fait peser des nuisances sonores et sanitaires sur l'environnement immédiat, été comme hiver.

Le plus proche voisin de l'établissement, le sieur Tapon, propriétaire de l'Hôtel de France, s'est même proposé, en 1856, d'acheter l'abattoir à la Ville si celle-ci se décidait à le vendre pour en établir un nouveau ailleurs⁵⁴. En mai 1857, le Maire doit cette fois-ci faire face à une protestation officielle d'une trentaine de ses concitoyens qui, par voie de pétition, lui exposent leur sentiment : « *cet établissement, surtout dans la saison d'été, rend presque inhabitable les maisons voisines et que souvent, il laisse exhaler des odeurs tellement fétides que la santé publique pourrait dans un moment donné en être compromise* »⁵⁵. Pour la première fois, il est fait allusion à un déplacement de l'abattoir « *sur les bords de l'eau, près du pont neuf* », à la sortie ouest de la ville, dans le quartier Saint-Cyprien. Un mois plus tard, le conseil municipal répond aux pétitionnaires en leur indiquant que « *les ressources de la ville ne lui permettent pas d'entreprendre les dépenses énormes qui en seraient la suite nécessaire.* »⁵⁶ Outre ces problèmes sanitaires, il en est un autre qui pose aussi de grosses difficultés à la municipalité, celui de l'approvisionnement régulier en eau. Au fur et à mesure du développement de la ville, de nouvelles industries se sont installées, consommant de grandes quantités d'eau, parfois aux dépens de l'abattoir. En 1841, le sieur Maussion, cordier, est accusé d'avoir fait construire des réservoirs d'eau pour son activité et d'avoir détourné le cours du ruisseau du Fréneau, en amont de l'abattoir. Ce dernier, insuffisamment alimenté, déverse dans l'égout « *une boue infecte [d'où] s'exhale une odeur désagréable et des émanations insalubres qui peuvent compromettre la*

⁵³ *Idem.*

⁵⁴ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

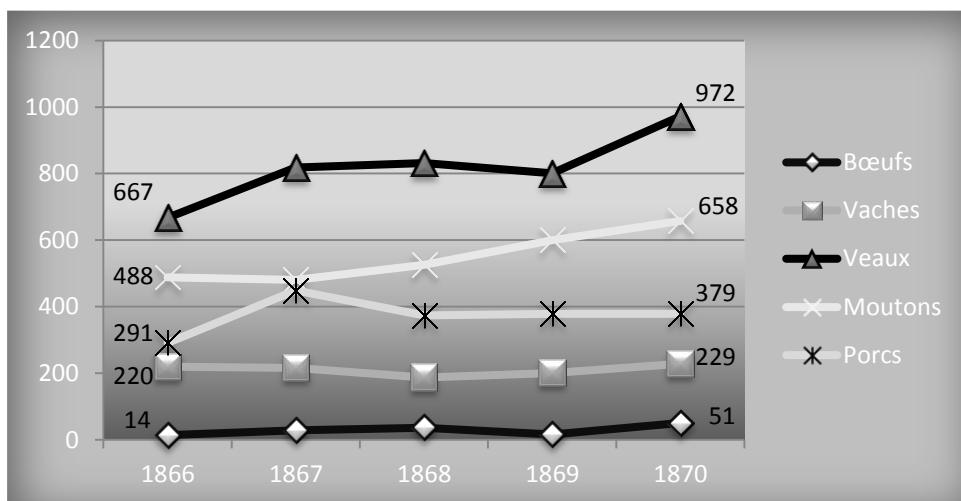
⁵⁵ Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

⁵⁶ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

santé publique ». Il est donc fait défense au sieur Maussion, comme à tous les riverains du ruisseau, de détourner ses eaux⁵⁷. Mais en fait, le débit du Fréneau n'a jamais suffi à évacuer correctement le sang et les autres déchets d'abattage. Malgré l'achat de pompes pour puiser dans le bassin situé dans la cour de l'abattoir, l'eau ne cessera de manquer, provoquant des problèmes de voisinage. En 1861, Marolleau, propriétaire d'un établissement de bains, accuse la Ville qui vient de faire des travaux à l'abattoir, de détourner à son profit une partie de l'eau du réservoir qui servait à alimenter son établissement. L'affaire se règlera à l'amiable mais, ajoutée au problème sanitaire, elle montre néanmoins que la survie *intra muros* de l'abattoir ne pouvait être très longue.

La hausse de l'activité de l'abattoir a également pu participer à convaincre les élus de Bressuire de la nécessité de transférer celui-ci dans un lieu plus approprié et également plus vaste et mieux conçu.

Les archives municipales ne conservent quasiment aucune série statistique sur l'activité de l'abattoir pendant les quelques quarante années de son fonctionnement, hormis pour celles entre 1866 et 1870. Même s'il



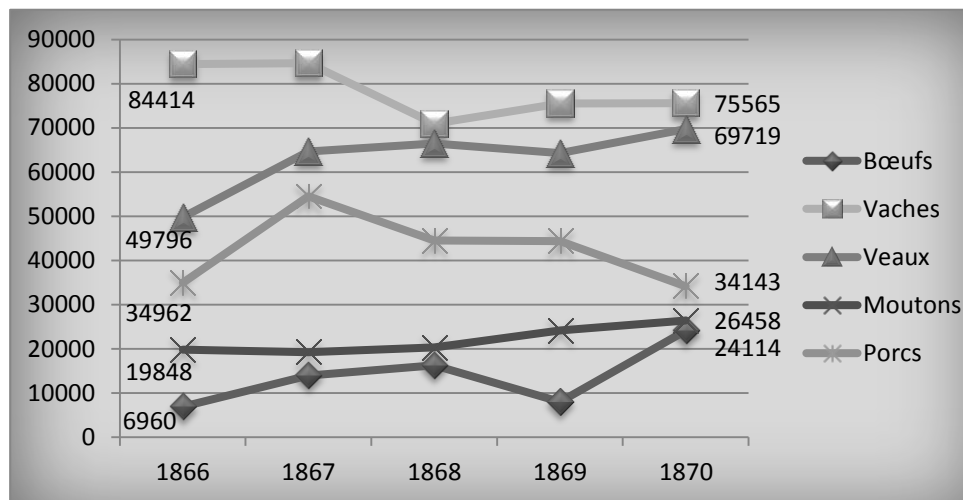
Nombre d'animaux (en centaines) entrés à l'abattoir de Bressuire, entre 1866 et 1870

Source : Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

⁵⁷ Arch. Mun. Bressuire, non coté, Arrêtés municipaux (1842-1902).

faut user d'une nécessaire prudence du fait des lacunes de la source, le graphique de la page précédente révèle néanmoins une hausse importante du nombre de têtes de bétail entrées à l'abattoir (+36% en 5 ans), notamment les veaux et les moutons, mais aussi les bœufs. Au contraire, on note une baisse des entrées de porcs après 1867, puis une stagnation. Cette dernière remarque peut s'expliquer par le fait qu'il reste toujours possible de tuer les porcs en dehors des abattoirs et que l'activité toujours plus importante de l'abattoir de Bressuire ainsi que son engorgement ont pu inciter charcutiers et autres particuliers à se passer du service de l'outil municipal.

S'il est possible de noter une augmentation globale du poids de l'ensemble des animaux entrés à l'abattoir (+15% entre 1866 et 1870), les différences sont importantes entre les bœufs (+ de 300%), les veaux (+ de 40%) et les vaches (- 11%) et les porcs (- 60% entre 1867 et 1870) (voir graphique ci-dessous)



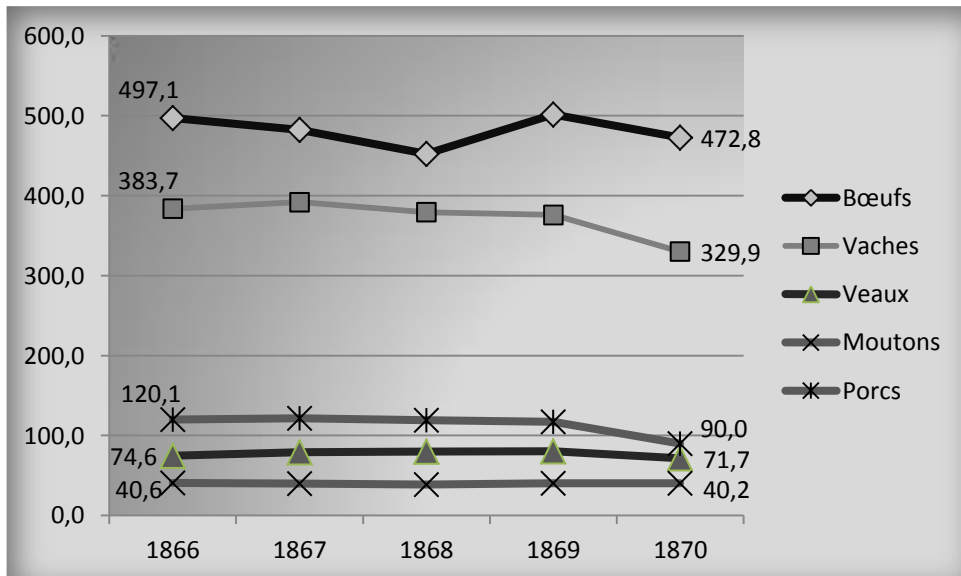
Poids vifs des animaux (en kg) entrés à l'abattoir de Bressuire, entre 1866 et 1870

Source : Arch. Mun. Bressuire, IM 5.

Toutefois cette augmentation du poids global des animaux tués cache en réalité une diminution du poids moyen par animal, avec des variations très importantes entre les bœufs (- 5%), les vaches (- 14%) et les moutons (-25%). Le poids moyen des porcs et des veaux est en légère diminution (voir graphique page suivante).

Même s'il peut paraître hasardeux de tirer des conclusions de données aussi fragmentaires, il est toutefois possible de proposer une explication

convaincante à ces constatations. Les années 1857-1870 ont été marquées par une série de grandes sécheresses, dans une grande partie du territoire national. Les revues d'agriculture n'ont pas manqué de se faire l'écho de ce phénomène. Le *Journal d'agriculture pratique*, note que l'année 1864 a été « pour presque toute la France et jusque vers le milieu de l'automne d'une sécheresse inouïe, qui n'avait pas été constatée depuis qu'on fait des observations rigoureuses. Il en résulte une suite de disette fourragère qui a conduit à vendre à vil prix le bétail maigre... »⁵⁸ De son côté, *Le mouvement agricole* constate que « les fourrages ont manqué presque partout cette année, à cause de la sécheresse extraordinaire de 1865 ; ils avaient peu fourni en 1864 et 1863. »⁵⁹



Poids moyen des animaux (en kg) entrés à l'abattoir entre 1866 et 1870,
Source : Arch. Mun. Bressuire, 1M 5.

Comme dans de nombreuses régions françaises, les prairies naturelles et artificielles du bocage ont pâti de la sécheresse, obligeant les éleveurs à se séparer précocement d'une partie de leur cheptel, conduit à l'abattoir de

⁵⁸ *Journal d'agriculture pratique. Moniteur des comices, des propriétaires et des fermiers*, 29^{ème} année, année 1865, tome 1^{er}, page 5.

⁵⁹ *Le mouvement agricole, Revue des progrès agricoles accomplis récemment de toutes les branches de l'agriculture - Annuaire pour l'année 1866*, page 3.

Bressuire. Cette situation a donc eu pour conséquences, comme le montrent les graphiques, une augmentation de l'abattage mais une diminution du poids moyen par animal, moins bien nourri pendant cette période et une diminution des prix de la viande payée aux agriculteurs.

Le sort du premier abattoir municipal de Bressuire va être scellé à la fin de l'année 1870, quelques semaines après la proclamation, à Paris, de la Troisième République, à la suite de l'annonce de la capitulation de Sedan. Le 25 septembre, plusieurs conseillers municipaux font observer que la présence de l'abattoir au centre de la ville devient chaque jour plus intenable et que la municipalité pourrait acquérir un terrain, dépendant de la succession de Victor Tapon, qui se trouve idéalement placé, *« non loin du pont neuf et auprès du pont dit du Poirier.../... et qui pourrait selon toute apparence offrir un emplacement convenable pour y installer le service de l'abattoir. »*⁶⁰ Preuve de l'impasse dans laquelle se trouvait la municipalité, et malgré les difficultés financières récurrentes de la Ville, le maire Clodomir Barbaud accepte la création d'une commission de quatre membres formée de MM. Hérault, Ploquin, Garreau et Bernard, chargée d'étudier la faisabilité d'un projet de construction d'abattoir en contrebas de l'ancienne église Saint-Cyprien, sur le terrain Tapon.

Dès le 17 octobre suivant, la commission va rendre son rapport, condamnant définitivement le premier abattoir à la fermeture.

L'abattoir de « Saint-Cyprien »

Les auteurs du rapport ont construit leur argumentaire en deux grandes parties. Dans la première, ils dressent un réquisitoire sans complaisance sur l'abattoir actuel *« situé au centre de la ville dans un des quartiers les plus habités et les plus fréquentés »*. Les habitants n'ont à son sujet que *« dégoût et répulsion »* notamment parce que *« le sang et les autres parties abandonnées [des animaux abattus] restent .../... en décomposition une partie de l'année dans un aqueduc mal entretenu, mal couvert et*

⁶⁰ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales. Victor Tapon, marchand de bois, avait acquis le terrain en 1857, suite au décès de Joseph Alexandre Delafargue. Ce dernier l'avait lui-même acheté à Zéphirin Bastard qui y avait installé une tannerie.

traversant.../... une partie de la cité ». À propos des installations existantes, les commissaires relèvent qu'il n'existe, faute d'espace, « aucun local pour déposer momentanément les suifs, les peaux, les intestins... », et qu'à ce titre « la viande la meilleure, la plus fraîche, reste le jour et la nuit soumise aux émanations de ces matières étrangères et promptement décomposables. »⁶¹

Dans la seconde partie, le rapport présente les avantages du terrain qu'ils sont allés visiter. Il est grand (17 ares), d'accès facile car il touche d'un côté à l'ancien chemin de Bressuire à Châtillon, avec la possibilité



Extrait d'un plan dressé en 1871 sur lequel apparaissent les parcelles n° 167 – 168 – 170, destinées à la construction du nouvel abattoir.

Source : Arch. Mun. Bressuire, IM 21.

d'ouvrir un passage sur la route Poitiers-Nantes. D'autre part, le quartier est peu urbanisé. Abordant les problèmes d'hygiène, les rapporteurs notent que l'eau s'y trouve en abondance en raison de la proximité du Dolo et qu'il existe une possibilité de construire un aqueduc large pour déverser les immondices dans la rivière, loin de l'abreuvoir public voisin. Enfin, il existe

⁶¹ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

sur le terrain un bâtiment récent qui pourrait être aménagé en logement pour gardien avec la possibilité d'y installer une suiferie.

Le maire rappelle à ses conseillers qu'en l'état actuel, la Ville n'a pas les capacités budgétaires pour faire construire un nouvel abattoir. Toutefois, selon lui, la vente de l'ancien pourrait permettre d'assurer un tel investissement. En tout état de cause, le conseil l'autorise à acheter le terrain qui a été mis à prix 5 000 francs.

Les choses vont en rester là pendant plus de six mois ; les événements nationaux venant interférer sur la vie municipale. La Troisième République naissante a redonné le pouvoir aux conseils municipaux d'élire leur maire par la loi du 14 avril 1871 et Bathilde Bernard, déjà conseiller municipal, devient maire de Bressuire en remplacement de Clodomir Barbaud.

Le 9 décembre 1871, le Maire réunit son conseil municipal pour lui présenter le projet du futur abattoir. Bathilde Bernard leur avoue, qu'après avoir acheté le terrain en août, au nom de la commune pour 5 050 francs⁶², il a visité de son propre chef plusieurs établissements d'abattage des environs : *« j'ai particulièrement examiné celui de la ville de Saumur et c'est à l'architecte qui l'a construit que je me suis adressé pour me donner des plans. »*⁶³ Il s'agit de Charles Joly-Leterme qui, comme architecte-voyer de Saumur, a dressé les plans de l'abattoir de la ville dont l'activité a démarré en 1855⁶⁴. Toutefois, la municipalité de Bressuire confia la construction de l'abattoir à Emile Roffay, ancien collaborateur de Joly-Leterme, qui lui avait succédé comme architecte-voyer, le 20 juin 1869. On peut donc imaginer que Roffay connaissait parfaitement les travaux de son prédécesseur. Peut-être même avait-il travaillé sur le centre d'abattage de Saumur !

Quoi qu'il en soit, dès le 5 octobre 1871, Bathilde Bernard a reçu sur son bureau le rapport commandé à Emile Roffay qui faisait un certain

⁶² Arch. Mun. Bressuire, 1M 21. Le terrain avait été mis à prix à 5 965 francs quelques jours avant la vente.

⁶³ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

⁶⁴ Charles Joly-Leterme resta architecte-voyer de Saumur de 1841 à 1869, date à laquelle il démissionna de sa charge. Il fut aussi architecte des Monuments historiques et architecte diocésain.

nombre de préconisations⁶⁵, parmi lesquelles la nécessité de prévoir plusieurs bâtiments bien isolés les uns des autres - bergerie, bouverie et porcherie d'un côté, échaudoirs (lieux d'abattage des bovins) au centre, un local pour fondre les suifs et un autre pour la triperie – le tout « *pour favoriser la circulation de l'air et faciliter la conservation des viandes que les odeurs infectes de quelques parties de l'établissement auraient corrompues en peu d'heures, surtout pendant les chaleurs de l'été.* » Roffay demandait également que des robinets d'eau soient installés dans chaque partie de l'abattoir. Une attention particulière était réservée aux échaudoirs qui devaient avoir chacun une entrée indépendante afin de faciliter l'évacuation des quartiers de viande et être réunis autour d'un vaste espace commun servant à l'abattage des veaux et moutons. Enfin, l'architecte prévoyait que les eaux sales soient évacuées par la voie la plus courte et à découvert jusqu'à l'égout collecteur. Le devis d'une telle installation s'élevait à plus de 26 000 francs⁶⁶.

Les plans répondent en tous points aux préconisations d'Emile Roffay (voir plans pages suivantes). Le bâtiment principal se compose de deux parties. Autour d'une cour centrale bien éclairée par des claustras de briques de Montchanin et surmontée par une haute toiture à la charpente apparente, sont réparties six tueries appelées échaudoirs, éclairées de la même façon.

C'est donc ce projet que le Maire présenta à ses conseillers en décembre 1871 en leur précisant que le coût global serait plus important que le devis de l'architecte puisqu'il faudrait au préalable réaliser d'importants travaux de remblais et de nivellement. Déduction faite de ce que la vente de l'ancien abattoir pourrait rapporter (14 000 francs), il restait à trouver 19 000 francs que le maire proposa de réunir sous la forme d'un emprunt, amorti sur 10 ans par le produit d'une taxe de 0,02 franc par kilogramme de viande abattue. Le 26 décembre, le conseil municipal, auquel s'étaient

⁶⁵ Dans son rapport, Roffay s'est inspiré des travaux de l'architecte Baltard qui avait imaginé les abattoirs de la Villette à Paris, commandés par le baron Haussmann.

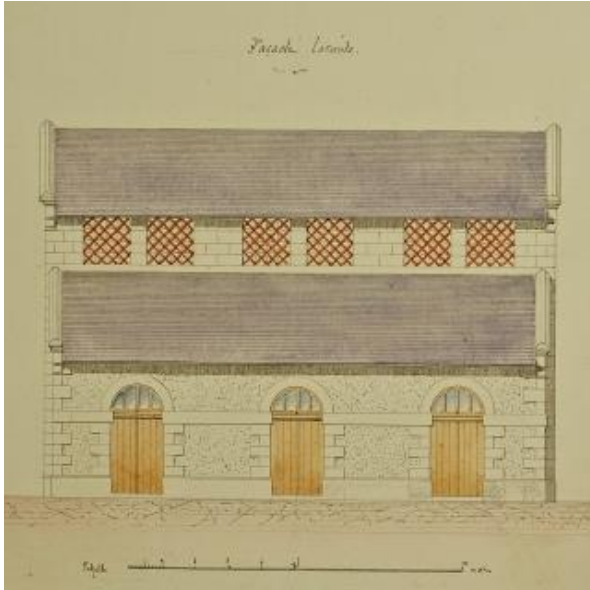
⁶⁶ Arch. Mun. Bressuire, 1M 21.



Plan général de l'abattoir dessiné par l'architecte Roffay en 1871
Source : Arch. Mun. Bressuire, non coté.



Élévation du bâtiment central de l'échaudoir
Source : Arch. Mun. Bressuire, non coté.

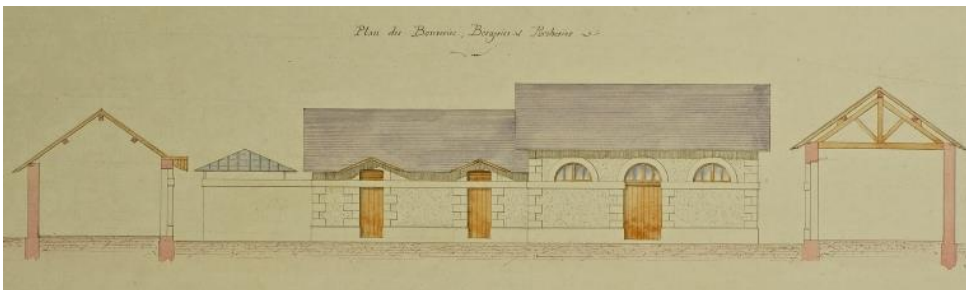
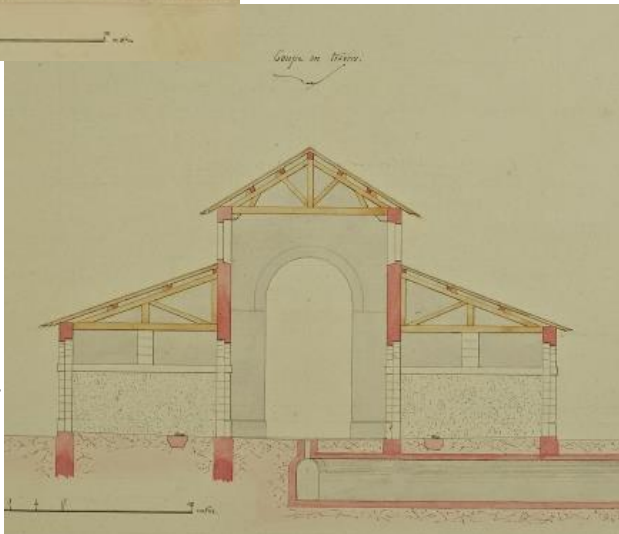


Façade latérale de l'abattoir

Source :
Arch. Mun. Bressuire, non coté.

Coupe en travers de l'abattoir

Source :
Arch. Mun. Bressuire, non coté.



Plan des bouvierie, bergerie et porcherie de l'abattoir

Source : Arch. Mun. Bressuire, non coté.

réunis les plus imposés des citoyens de Bressuire, accepta le recours à l'emprunt⁶⁷.

Trois mois plus tard, le Préfet des Deux-Sèvres estime que « *les dispositions projetées pour ce bâtiment nous paraissent bonnes.../... L'architecture en est simple et de bon goût.* » se permettant toutefois une remarque sur l'emplacement du magasin à fourrages qu'il juge à propos de

placer au-dessus de la bouverie plutôt qu'au-dessus de la triperie et de la fonderie de suif. De même, les poutres des bâtiments lui semblent « *beaucoup trop faibles.* »⁶⁸ Le 4 juin 1872, il valide néanmoins le projet par arrêté, permettant à Bressuire de se doter enfin d'un nouvel outil d'abattage.

VILLE DE BRESSUIRE.
CONSTRUCTION
D'UN
ABATTOIR
ET SES DÉPENDANCES.

Par devant M. le Maire de Bressuire, assisté de deux Conseillers municipaux et du Receveur municipal, il sera procédé en séance publique, le **DIMANCHE 20 JUIN 1872**, à l'heure de midi, en la salle de la Mairie, à l'adjudication au rabais, sur soumissions cachetées, des travaux de construction à Bressuire, d'un ABATTOIR avec ECURIES.

Le devis approuvé par M. le Préfet des Deux-Sèvres

S'élève à la somme de	28,595 fr. 45 c.
A laquelle il est ajouté pour honoraires de l'architecte, celle de	1,269 77
TOTAL GENERAL DES DÉPENSES,	26,665 fr. 20 c.

On pourra prendre connaissance des plans, devis et cahier des charges, au secrétariat de la Mairie de Bressuire, et y déposer les soumissions, tous les jours non fériés, de midi à 4 heures du soir, jusqu'au moment de l'adjudication.

CONDITIONS DE L'ADJUDICATION :

Milieu de la page, conditions de l'adjudication, etc. (textes très petits et difficiles à lire).

Le Maire
BERNARD.

MODELE DE SOUMISSION.

Bressuire, le 15 Juin 1872.

**Affiche pour l'adjudication
des travaux de l'abattoir de Bressuire,
Source, Arch. Mun. Bressuire, 1M 21.**

Les choses vont ensuite aller bon train. Dès le 7 juin, La Ville adopte un cahier des charges pour la construction des bâtiments avec un calendrier très serré : début des travaux le 1^{er} juillet suivant, achèvement du bâtiment

⁶⁷ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations.

⁶⁸ Arch. Mun. Bressuire, 1M 21.

principal au 1^{er} novembre et des murs de clôture et des bouverie et porcherie le 1^{er} avril 1873⁶⁹.

Après avoir appelé par voie d'affiche à l'adjudication des travaux, trois entrepreneurs, François Gravat, François Chicon associé à Joseph Thévenin, et Jean Martin répondent à l'appel d'offre. Le 30 juin, l'entreprise Chicon et Thévenin emporte le marché pour 22 094,03 francs⁷⁰.

Le chantier semble avoir été mené dans les délais impartis et, afin de permettre un accès plus facile à l'abattoir que par le chemin du Péré, le Conseil municipal autorise l'acquisition des talus de la route de Nantes en juillet 1872⁷¹. Au début de l'année suivante, la Ville entreprend la construction du logement du concierge, en bordure de la route Nantes-Poitiers.



Logement du concierge de l'abattoir en bordure de la route de Nantes.
Source, détail d'une carte postale, Coll. particulière.

⁶⁹ Arch. Mun. Bressuire, 1M 21.

⁷⁰ *Idem.*

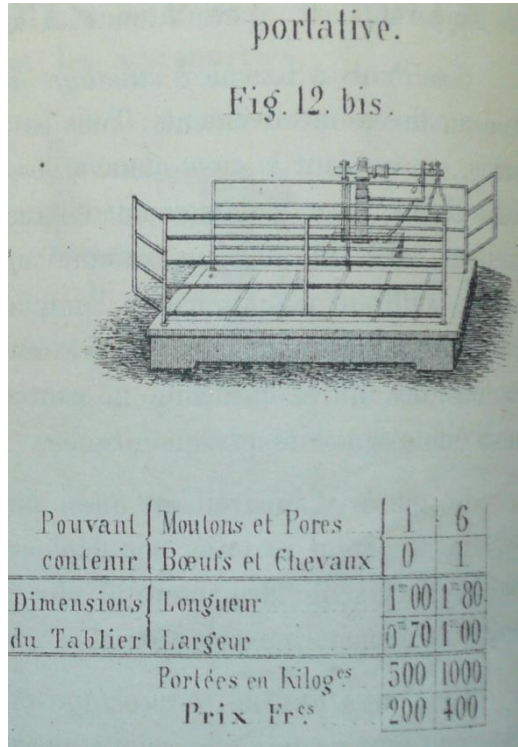
⁷¹ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations.

La Ville fait également l'acquisition de divers équipements. Le 3 mars, MM. Engel et Rouet, mécaniciens à La Châtaigneraie, s'engagent à livrer un bassin de 2m³ en tôle et une pompe en « *cuivre rouge et jaune* ». Le 26, la société des *Usines de Mulatière*, à Lyon, accepte de fournir « *une bascule à bétail portable de la force de 1 000 kilos* »⁷² (voir ci-contre).

Quelques jours plus tôt, Bathilde Bernard a reçu un courrier de M. Victor Bariller, d'Angers, entrepreneur en « *statues, autels, confessionnaux, calvaires, chaires à prêcher, fonts baptismaux...* », l'informant que l'architecte Roffay lui avait commandé l'exécution de l'écusson de la ville de Bressuire, au fronton du nouvel abattoir⁷³.

Avec la sculpture de l'aigle bicéphale, la Ville de Bressuire prend symboliquement possession du nouvel abattoir et l'architecte

peut dresser le procès verbal de réception provisoire des installations, le 3 mai 1873⁷⁴. Pressée de voir débiter l'activité du nouvel abattoir, la municipalité, le 18 mai suivant, en autorise l'ouverture sitôt que le préfet aura approuvé le texte de l'arrêté de police et règlement qu'elle vient d'adopter. Ce sera chose faite le 27 mai⁷⁵.



Extrait d'un document publicitaire de la société des Usines Mulatières de Lyon.

Source, Arch. Mun. Bressuire, 1M 21.

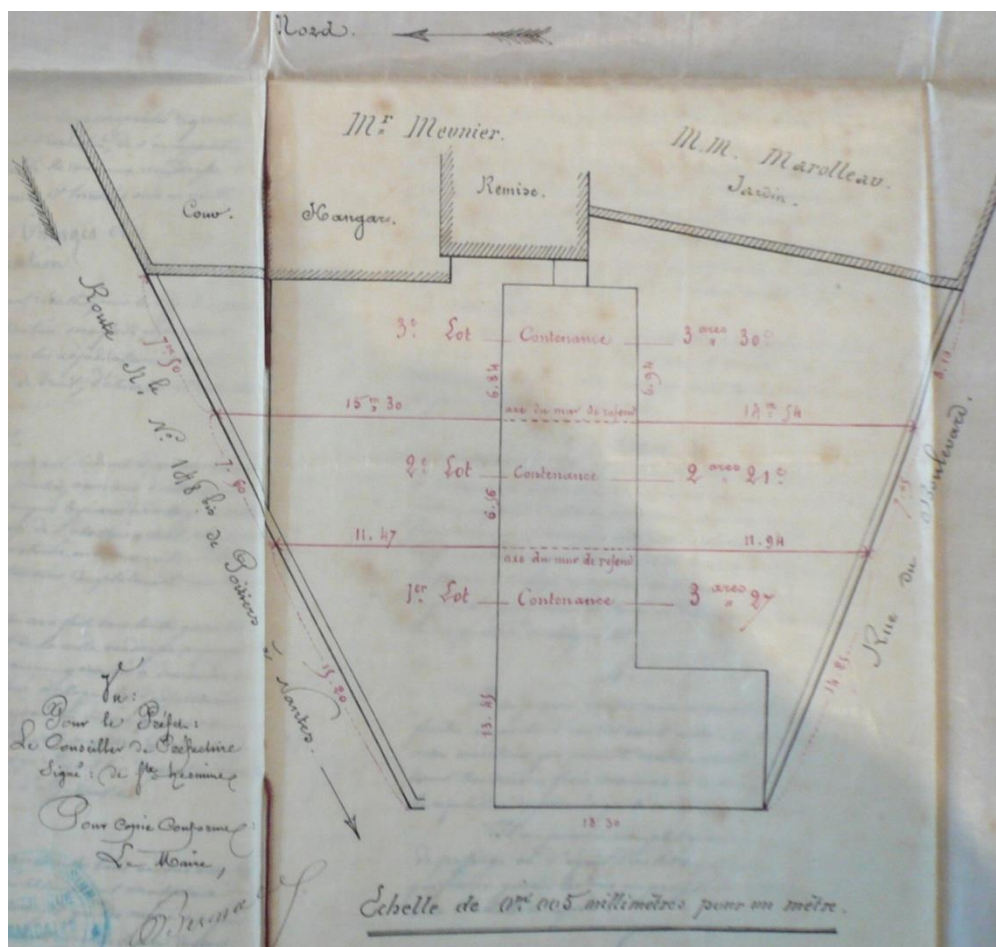
⁷² Arch. Mun. Bressuire, 1M 21.

⁷³ Arch. Mun. Bressuire, 1M 21.

⁷⁴ *Idem*. La réception définitive n'aura lieu qu'en mai 1874.

⁷⁵ Arch. Mun. Bressuire, non coté, arrêtés municipaux (1872-1902).

En fait, Bressuire n'a plus de site d'abattage depuis le 1^{er} avril précédent. Le vieil abattoir a été mis en vente à l'été 1872. Divisé en trois lots (voir ci-dessous), il a été adjugé le 28 septembre 1872, les deux premiers lots à Victor Garreau, « au nom et pour le compte de la société de boulangerie actionnaire de Bressuire » dont il est le mandataire verbal, le troisième également à Victor Garreau au nom de Pierre Paul Antoine Cottanceau-Richard, propriétaire à Bressuire⁷⁶.



« Plan des bâtiments et cours de l'ancien abattoir à vendre par la Ville »
Source : Arch. Dép. Deux-Sèvres, 3E 11362.

⁷⁶ Arch. Dép. Deux-Sèvres, 3E 11362.

Une page de l'histoire de Bressuire vient de se tourner. Le nouvel abattoir peut désormais trôner, flambant neuf, à côté de l'antique chapelle Saint-Cyprien, dévolue à des usages agricoles depuis la Révolution française.

Long de 47 articles, l'arrêté de police de l'abattoir dévoile toutes les règles de la vie de l'établissement municipal : les horaires d'ouverture, « *du lever au coucher du soleil* » ; l'arrivée des animaux, préalablement déclarés au bureau central d'octroi, pesés et enregistrés avant acquittement du droit d'entrée et d'abattage ; leur examen par les préposés de l'administration afin de détecter d'éventuelles traces de maladie qui provoqueraient l'entrée en scène du commissaire de police ; les préceptes de travail et de bonne entente entre les bouchers et charcutiers ; la sortie des quartiers de viande dans des véhicules clos ; les prescriptions sanitaires obligeant les utilisateurs « *tous les lundis [à] laver et brosser les murs intérieurs et extérieurs des loges d'abattage ainsi que les portes et les claires-voies* » ; enfin l'injonction faite aux bouchers et charcutiers de « *tuer les animaux de manière à les faire souffrir le moins possible* »⁷⁷.

Comme pour le premier abattoir, les archives municipales ou départementales conservent peu de statistiques sur l'activité de l'abattoir : quelques rares données chiffrées, mensuelles, pour les années 1910, quelques autres, annuelles, pour les années 1930 (voir page suivante). Néanmoins, confrontées à d'autres sources, elles permettent de faire ressortir la forte progression de l'activité d'abattage à Bressuire.

En effet, le nombre d'animaux tués a été multiplié par deux, voire trois, entre les années 1910 et le milieu des années 1930, passant d'environ 3 000 têtes de bétail à plus de 9 000. Cette progression s'explique par l'accroissement de l'engraissement animal, résultat de l'augmentation de la part des prairies artificielles et des cultures fourragères dans le système d'assolement⁷⁸.

⁷⁷ Arch. Mun. Bressuire, arrêtés municipaux, 1842-1902, non coté.

⁷⁸ COMBES (J.) et LUC (M.) (ss. La dir. de), **Les pays des Deux-Sèvres**, 1979, Comité d'aménagement rural et urbain de la Gâtine, p.348 et suiv.

Ainsi, l'extraordinaire développement de l'élevage bovin dans le bocage a permis aux agriculteurs de dépasser le stade de la polyculture vivrière pour entrer dans un système dont la finalité est l'exportation des animaux et/ou de la viande vers les grands centres de consommation, et

	1909				1915			1916
	juin	juillet	août	sept.	sept.	nov.	déc.	jan.
Bovins	150	111	116	107	81	90	92	80
Ovins	72	69	45	53	47	44	53	85
Caprins					1	1	1	11
Porcs	58	58	57	57	45	43	48	43
Total	280	238	238	217	174	178	194	208
Total annuel estimé	environ 3000 têtes de bétail				environ 2300 têtes de bétail			

Animaux tués à l'abattoir de Bressuire en 1909, 1915 et 1916.

Source : Arch. Dép. Deux-Sèvres, 5M 83.

	1933	1934	1935	1936
Bovins	505	517	384	594
Veaux	5116	6571	6731	6632
Ovins	512	630	583	804
Porcs	484	799	670	624
Caprins		2	4	2
Agneaux et chevreaux	587	536	530	571
Total	7204	9055	8902	9227

Animaux tués à l'abattoir de Bressuire de 1933 à 1936.

Source : Arch. Dép. Deux-Sèvres, 5M 83

notamment le marché parisien. Au début des années 1930, dans une « notice agricole et économique sur Bressuire »⁷⁹, la *Solidarité Bressuiraise des Marchands de Bestiaux*⁸⁰, vante les qualités de l'élevage bressuirais : « *c'est là qu'on trouve les meilleures paires de bœufs.../... c'est là aussi que l'on trouve les animaux de boucherie les plus recherchés. Paris y fait des très importants prélèvements pour son approvisionnement et l'étranger y vient chercher souvent des animaux gras.* » La notice continue en précisant que l'abattoir municipal « *travaille surtout pour l'extérieur et l'exportation, les besoins de la population étant relativement restreints.* »

⁷⁹ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 2.

⁸⁰ Syndicat affilié à la Fédération Nationale du Commerce du Bétail.

Bressuire n'est pourtant pas encore un centre important d'abattage au début du XX^e siècle. En 1909, l'abattoir municipal se classe seulement 5^{ème} sur les 7 abattoirs publics des Deux-Sèvres (en nombre de têtes abattues). Toutefois, au fil des années, il renforce sa place ; en 1919, il est toujours en 5^{ème} position, mais sur 9 abattoirs, et en 1933, il se classe 3^{ème} sur 9. La même année, il est en 2^{ème} position pour le nombre de bovins tués.

Il existe donc une certaine concurrence entre les abattoirs publics, surtout lorsque ceux-ci sont proches les uns des autres ; pensons à ceux de Parthenay et Thouars dont les activités ont été longtemps plus importantes que celui de Bressuire. En fait, la compétition provenait surtout des tueries particulières qui se sont multipliées à partir des années 1880. Avant la fin du siècle, pas moins de 18 dossiers d'ouverture de ces établissements ont été déposés à la Préfecture de Niort ; 12 ont été acceptés, dessinant une véritable toile d'araignée sur tout le département⁸¹. Parmi les plus proches de Bressuire, citons Cerizay, Les Aubiers, Saint-Varent, Secondigny.

En 1889, un dossier a été déposé par un négociant parisien, M. Ricois, pour une tuerie privée d'expédition qu'il voulait installer à Saint-Porchaire, non loin de la voie ferrée, près de Bois d'Anne (voir ci-dessous). Malgré l'avis favorable donné par le maire de la commune, le Préfet préféra suivre celui, défavorable, du Conseil d'hygiène d'arrondissement. Et l'affaire en

resta là.



Extrait du plan cadastral de Saint-Porchaire sur lequel est figuré l'emplacement projeté de la tuerie particulière (cercle noir)

Source :

Arch. Dép. Deux-Sèvres, 5 M 83.

⁸¹ Arch. Dép. Deux-Sèvres, 5 M 83.

Outre la concurrence que ces tueries particulières faisaient subir aux abattoirs publics, elles posaient un autre problème, d'ordre sanitaire. En effet, elles n'étaient pas soumises aux mêmes règles de contrôle des services vétérinaires que les abattoirs publics et d'aucun se plaignait du risque que les viandes issues de ces installations faisaient courir aux consommateurs. En janvier 1914, le Ministre de l'Agriculture, dans une lettre aux préfets, faisait état d'un vœu des conseils d'hygiène des départements qui demandaient une extension du périmètre des abattoirs urbains aux communes suburbaines voisines. Précédemment, la création d'un abattoir municipal entraînait la disparition des tueries privées à l'intérieur de la ville. Si les nouvelles dispositions étaient prises, cela reviendrait à la fermeture de certaines tueries rurales. Saisi par le Préfet, le vétérinaire départemental se montra réticent à une trop large extension du périmètre en question, afin de « *sauvegarder les intérêts des communes rurales* » qui voyaient dans ces tueries le moyen de conserver une activité économique sur leur territoire. *A priori*, les choses en restèrent-là.

Au début des années 1930, l'abattoir municipal se trouvait dans une situation paradoxale. Certes, il rendait parfaitement les services pour lesquels il avait été construit et son activité n'avait cessé de progresser depuis son ouverture. Mais les bouchers se trouvaient trop à l'étroit dans un bâtiment devenu obsolète tant au niveau structurel qu'au point de vue sanitaire. Trop petit, sans possibilité d'extension à proximité immédiate, l'abattoir posait de façon récurrente des problèmes d'hygiène graves, surtout l'été lorsque le débit du Dolo était insuffisant pour évacuer les effluents.

Dès 1931, le maire René Héry, dans une lettre au sous-préfet, laisse entendre que la municipalité est « *dans l'intention de donner aux services de l'abattoir une grande extension* »⁸². La même année, les marchands de bestiaux notent « *l'urgence et la grande nécessité de cette installation [construction d'un nouvel abattoir]* »⁸³. Dans une affaire qui l'oppose à M. Grolleau à propos des égouts de l'abattoir, en 1934, la Mairie assure le sous-préfet que du point de vue de « *la commodité générale, la meilleure solution*

⁸² Arch. Dép. Deux-Sèvres, 1 Z 4.

⁸³ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 2.

*serait le déplacement de l'abattoir. C'est la solution .../... préparée par le Conseil municipal... »*⁸⁴. Mais l'étude de faisabilité du nouvel abattoir, les enquêtes des divers services concernés par une telle installation, la procédure administrative complexe font traîner les choses en longueur. En 1936, le maire René Héry s'alarme auprès des services de l'Etat du retard pris par le dossier du nouvel abattoir : « *cette affaire est urgente et importante en elle-même en raison de l'état lamentable de l'abattoir actuel, objet depuis longtemps .../... de plaintes... »*⁸⁵. Certainement faut-il noter, dans la remarque de l'édile, une certaine exagération propre à susciter la relance de la procédure en cours mais elle montre qu'une nouvelle fois, une page de l'histoire de la Ville était en train de se tourner.

L'abattoir de Saint-Cyprien allait continuer de fonctionner quelque temps, même après l'inauguration du nouvel outil, ultra-moderne, en 1939 (voir article suivant). Son activité cessera définitivement à la mi-mars 1940. Quelques mois plus tard, le Conseil municipal décidera sa mise en vente par adjudication, au prix de 75 000 francs⁸⁶. Plusieurs propriétaires se sont succédé depuis lors avant que la municipalité ne rachète les bâtiments en 2009. Mais, de l'installation initiale, il ne reste qu'une coquille vide qui laisse cependant entrevoir quelques-uns de ses équipements d'origine (voir page suivante).

⁸⁴ Arch. Dép. Deux-Sèvres, 1 Z 4.

⁸⁵ *Idem.*

⁸⁶ *Le Courrier bressuirais*, samedi 9 novembre 1940.



**Façade Nord de l'abattoir avec ses claustras
et les portes de trois échaudoirs**
Cliché de l'auteur



**Cour centrale éclairée par des
claustras de briques de Montchanin et
surmontée d'une charpente apparente**
Cliché de l'auteur



Intérieur d'un échaudoir
Cliché de l'auteur



Crochets fixés dans le mur d'un échaudoir
Cliché de l'auteur

LE TROISIEME ABATTOIR

[1930 - 1950]

Marylise Hirtz – Roger Guitton

Le 16 avril 1935, le Parlement adoptait une loi encourageant la construction d'abattoirs complets avec ateliers frigorifiques dans les régions d'élevage du pays¹. Profitant de ce texte, René Héry, maire de Bressuire, et son Conseil municipal, vont étudier plusieurs projets d'implantation d'un abattoir dans leur ville.

Dans diverses correspondances, ils vont demander le concours des services de l'Etat (Direction des Services Agricoles, Direction des Services Vétérinaires, Génie Rural...). Une notice datée du 27 mai 1936, émanant du Comité de la Viande au Ministère de l'Agriculture, va exposer les avantages de l'implantation d'un abattoir à Bressuire² : « *Bressuire se trouve dans une région d'engraissement où domine la race Maine-Anjou. Les foires de Bressuire, surtout celles d'hiver et de printemps sont largement*

¹ LUCAS (Jean-Jacques), « L'abattoir de Bressuire dans *L'Illustration* », in *Revue d'Histoire du Pays Bressuirais*, N°53, année 2004, page 34.

² Arch. Mun. Bressuire, 5 M 51.

approvisionnées; les animaux sont dirigés en grand nombre sur Paris et l'Est de la France et transportés vivants; les bouchers expédient néanmoins un peu de viande morte sur La Villette mais il s'agit presque'exclusivement de veau. L'importance du projet présenté est surtout déterminée par l'importance du centre régional d'abattage que la Ville de Bressuire se propose de construire en liaison avec une société concessionnaire. »

Quelques études préliminaires au projet

La construction de l'abattoir, boulevard du Maréchal-Foch, a nécessité beaucoup d'études et de réflexions ; nous l'avons constaté au fur et à mesure de l'analyse des dossiers conservés aux archives municipales et des registres des délibérations du Conseil municipal.

En effet, l'abattoir de Saint-Cyprien, même s'il a pleinement rempli sa mission depuis la fin du XIX^e siècle, est devenu obsolète (voir article sur les deux premiers abattoirs). L'augmentation spectaculaire de l'élevage et, parallèlement, de la consommation de viande, notamment dans les villes, a rapidement mis en lumière les insuffisances du vieil outil d'abattage, trop petit et ne répondant plus aux normes d'hygiène en vigueur. Aussi, dès la fin des années 20, les élus Bressuirais ont commencé d'envisager de nouvelles solutions. En mars 1929, une délégation d'élus, accompagnée par un vétérinaire et des architectes s'est rendue à Tours pour visiter l'abattoir de la ville.

Si la Ville se préoccupe de réfléchir à la construction d'un nouvel abattoir, c'est qu'elle y est aussi poussée par les professionnels du secteur des marchands de bestiaux et de la boucherie.

Le 24 février 1931, dans une correspondance de la *Solidarité Bressuiraise des Marchands de Bestiaux*³, qui deviendra deux ans plus tard le *Syndicat des Professionnels du Bétail du Centre Ouest*⁴, son président, François Bernier, rappelle l'urgence de la création d'un nouvel abattoir. Il

³ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 2.

⁴ Affilié à la *Fédération Nationale du Commerce du Bétail*, son siège social est au Café Français.

estime que ce projet doit être déterminé sur le terrain avec la collaboration de techniciens (architectes et vétérinaires) et il souhaite aussi que l'étude soit faite par une commission municipale des travaux comprenant des personnes susceptibles de fournir des renseignements sur les désirs des usagers. Le syndicat émet aussi le souhait d'être représenté au sein de cette commission. Il a d'ailleurs publié une *Notice Agricole et Economique sur Bressuire* qui résume parfaitement l'état d'esprit de l'époque, c'est-à-dire la volonté de créer un abattoir moderne dans ce qu'on appelle « *le Bocage vendéen et plus spécialement la région de Bressuire* » ; ses atouts étant son activité agricole et son commerce d'animaux réputé⁵ (voir annexe n°1).

Une autre correspondance, adressée le 3 novembre 1931 au maire de Bressuire par Edouard Bucher, docteur vétérinaire chargé du Service d'Inspection de l'Abattoir, émet les principales observations des bouchers et des charcutiers de Bressuire ainsi que des observations personnelles. Ceux-ci aimeraient que la municipalité construise un frigorifique en même temps que l'abattoir, dans le but de créer un commerce moderne de la boucherie. Ils jugent à ce propos que les plans du futur abattoir qu'ils ont pu consulter sont parfaits.

Différents projets d'abattoirs municipaux⁶ sont déposés en 1933 par les *Chantiers de la Loire*, la *Société d'Entreprises Municipales (SEM)* et *L'Industrielle Foncière*. La *Société Diemer* quant à elle remet son projet d'abattoir industriel en 1934. Tous sont refusés par le Conseil municipal qui, l'année précédente s'était prononcé clairement contre un abattoir strictement municipal⁷.

Quelques mois plus tard, les membres de l'*Union des Commerçants Industriels et artisans du Canton de Bressuire*, réunis en assemblée générale le 4 avril 1935, demandent au Conseil municipal « *de bien vouloir ne pas gager avec aucune société pour l'abattoir avant de connaître les modalités de la nouvelle loi sur l'assainissement du marché de la viande* »⁸. L'ordre du

⁵ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 2.

⁶ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 5 bis.

⁷ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

⁸ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 39 bis.

jour de la réunion prévoyait l'étude du projet Toisoul-Nadot, dernier en date, soumis au Conseil municipal le 19 janvier 1935. Sept membres de l'Union avaient été missionnés pour donner leur avis sur le projet en question.

Plusieurs points importants sont alors ressortis des débats :

✓ la vente des viandes : la future société ne devra pas seulement abattre, elle devra aussi acheter les animaux, exploiter et vendre les viandes et sous-produits. En aucun cas il n'y aura de vente au détail, activité réservée aux bouchers de Bressuire.

✓ la voie de raccordement : pour la commission, le raccordement de l'abattoir à la voie ferrée ne doit pas être à la charge de la Ville⁹.

✓ l'achat des animaux : la société d'exploitation devra acheter les animaux uniquement sur le champ de foire de Bressuire et les champs de foires avoisinants. Il doit donc être rigoureusement interdit d'effectuer des achats directement dans les fermes, sous le titre de bâtonnage.

A la suite de ces différents travaux d'approche qui avaient duré presque dix ans, il s'agissait désormais de mettre en œuvre le projet d'implantation de l'abattoir et des frigorifiques, qui sera effectif entre 1936 et 1938.

La construction de l'abattoir

Le projet de construction

Le 28 octobre 1935, le maire de Bressuire soumet au Conseil municipal le projet Toisoul-Nadot de construction d'un abattoir municipal d'expédition ainsi qu'un projet de convention et un projet de cahier des charges pour la construction et l'exploitation du nouvel outil. Les élus approuvent le projet par 16 voix contre 3 abstentions¹⁰.

⁹ Pour faciliter le chargement des carcasses, il était prévu qu'un embranchement de la gare à l'abattoir soit réalisé.

¹⁰ Arch. Mun. Bressuire, registre de délibérations municipales.

Le cahier des charges de la construction de l'abattoir est finalement adopté le 30 mai 1936 puis visé par le Préfet des Deux-Sèvres le 29 août 1936. Il comprend deux parties : l'une étudiant la finalité et le fonctionnement des différentes installations, l'autre réservée à la passation des différents types de marchés, avec les devis estimatifs par corps de métier ainsi que la description des matériaux employés.

Nous nous intéresserons surtout à la première partie.

Au départ, la société *Toisoul-Nadot* est choisie pour la conception des bâtiments. Cette même société ne donnant pas satisfaction¹¹, c'est finalement la société *Saintrapt et Brice*, de Paris, qui va superviser les travaux. Ce remplacement est officialisé par une délibération du Conseil municipal en date du 12 janvier 1938 : « *le Conseil municipal a annexé par 12 voix contre 2 la substitution de la maison Saintrapt et Brice à la maison Toisoul-Nadot.../... [qui] s'engage à exécuter ladite construction sans rien y changer* ». L'abattoir aura les « *caractéristiques d'une usine aux conditions d'hygiène et d'exploitation optimales* »¹². Il y aura trois parties principales : l'entrée avec parc de triage des bestiaux et étables, les ateliers de travail des viandes et sous-produits comestibles, les ateliers frigorifiques et annexes.

La structure des installations

❖ *Le parc de triage et le hall d'abattage*

- Les bovins arriveront vers le parc de triage pour être triés et pesés, puis se reposeront dans les étables pour leur éviter de perdre trop de poids. Les porcs iront dans une porcherie puis dans des parcs.

- Par souci d'hygiène, les postes d'assommage, au nombre de trois (un pour les veaux et moutons et deux pour le gros bétail), seront séparés des postes de saignée.

¹¹ Selon la Municipalité, cette société avait manqué à ses engagements contractés lors de la signature de la convention le 5 décembre 1935. Délibération du Conseil municipal du 17 mai 1938.

¹² Arch. Mun. Bressuire, 5 M 50.

- Le hall d'abattage sera séparé en deux parties, l'une pour la production locale, l'autre pour l'entreprise elle-même. Le « *cheminement des viandes et abats rouges* » sera différent de celui des sous-produits sales (panses), de celui des boyaux et de celui des cuirs.

- Les cuirs seront acheminés par « *chute inclinée* » vers l'atelier de salage.

❖ *Les ateliers de préparation des viandes et des sous-produits comestibles*

- L'atelier charcuterie : il comportera trois rails de saignée, trois ateliers de grillage avec chalumeau au propane, trois ateliers de grattage, et trois ateliers d'éviscération avec douche, dégraissage et pendoir.

- Les bovins : deux ateliers sont prévus pour vider puis nettoyer les panses et les boyaux. Pour traiter les panses, un vidoir à grille basculante permettra aux « *produits stercoraires* » (les excréments) de tomber dans le vide « *réunis aux fumiers d'étable* » dans des fosses de fermentation et à la partie comestible d'aller dans un autre atelier.

Le matériel sera de type « *Birail* » comme celui des autres abattoirs de ce genre. Les « *barres de levage* » remplaceront avantageusement le « *décrocheur à chaînes* » pour enlever les viandes suspendues sur une voie; ainsi les ouvriers ne mettront plus leurs mains dans les graisses pour pendre et dépendre la viande. Des « *chaînes* » maintiendront les rails de niveau ; ainsi l'écartement sera indé réglable. Les chariots seront montés et finis de telle sorte qu'un homme pourra pousser plusieurs tonnes de viande. Enfin, les appareils de levage seront actionnés par vérin pneumatique souple, résistant, facile à manœuvrer; l'air comprimé sera fourni par un groupe électro-compresseur à marche automatique.

❖ *Les ateliers frigorifiques et les annexes*

- les ateliers frigorifiques : ils vont assurer le refroidissement des viandes avant expédition et vont aussi servir à la fabrication de glace, utile pour le transport local de la viande et pour le refroidissement des wagons de

transport. Plusieurs chambres sont prévues: deux pour la viande, une pour les abats, une en attente et une pour la fabrication de la glace.

La déclivité du terrain est telle qu'il y a une possibilité d'agrandissement avec un sous-sol et des étages.

La production de froid doit être assurée par deux groupes frigorifiques à ammoniaque actionnés par un moteur électrique.

❖ *Traitement des eaux et bâtiments*

- Le traitement des eaux : l'alimentation en eau se fera par pompage de l'eau dans le Dolo au Moulin de la Chaise. L'eau sera refoulée puis servie soit sous forme brute soit filtrée et javellisée. Cette dernière sera stockée dans une réserve de 75 m³ pour alimenter tous les secteurs de l'abattoir. Les eaux de pluie seront évacuées dans l'égout collecteur. Les eaux usées provenant de la charcuterie, de la boucherie et des étables seront amenées par des canalisations en grès dans des bacs de décantation pour y être traitées. Elles circuleront dans le sens contraire de celui de la viande. Une fois décantée, l'eau ira dans les égouts de la Ville. Les boues et fumiers seront stockés dans une citerne de capacité de 2 m³ puis mis dans des fosses de fermentation fermées pour produire du terreau « *facilement transportable* ».

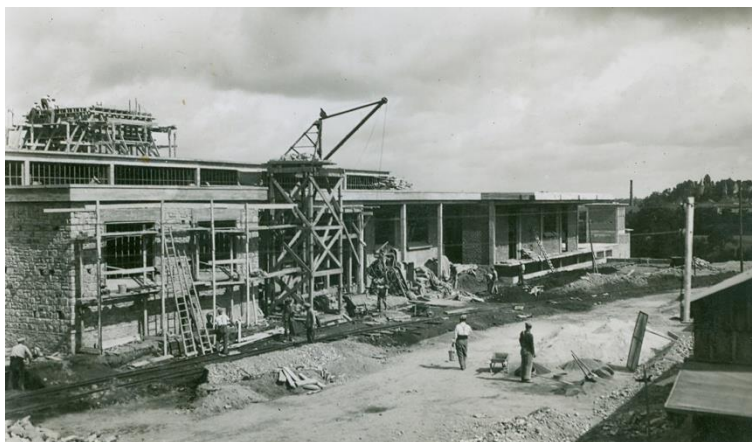
- Les bâtiments : l'établissement sera partagé en différents bâtiments et espaces : les bâtiments administratifs; un parc de triage avec pont-bascule de deux tonnes ; des étables; un bâtiment central pour l'abattage des bovins, veaux et porcs et pour la préparation de la viande ; des bâtiments frigorifiques ; des bâtiments sanitaires ; un hangar pour les voitures des usagers ; une station de décantation et de reprise des boues.

La réalisation du projet

❖ *la construction de l'abattoir*

Le 1^{er} avril 1938, M. Langlois, ingénieur de la société *Sainrapt et Brice*, dépose un mémoire portant sur l'estimation des travaux prévus pour

la construction de l'abattoir proprement dit¹³. Il estimait les travaux à 5 100 000 francs. Après réflexion, et dans l'urgence, le 5 juillet 1938, le Conseil municipal décide la réalisation immédiate du projet d'abattoir aux conditions de la convention. Le 30 juin 1941, un certificat de paiement attestera que les travaux prévus sont terminés (voir annexe n°2).



L'abattoir en construction

Photographie, Coll. Société Nouvelle des Abatteurs Bressuirais (SNAB)

Dans le même temps la Ville a trouvé des financements sous forme de subventions de l'Etat et d'emprunts auprès du Crédit Agricole et de la Caisse des Dépôts et Consignation¹⁴.

❖ *l'atelier de congélation*

Le 26 septembre 1938, dans une correspondance adressée au Maire de Bressuire, l'Inspecteur Général de l'Agriculture signale qu'il est mandaté par le ministre de l'Agriculture¹⁵ pour étudier, en accord avec le génie Rural, l'Intendance, la Direction des Services agricoles et la Direction des Services vétérinaires le projet d'implantation d'un atelier frigorifique à l'abattoir de Bressuire ; ceci afin de servir à la régularisation du marché de la viande.

¹³ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 51.

¹⁴ Arch. Mun. Bressuire, Registre des délibérations du Conseil municipal de Bressuire du 28 octobre 1935 et 9 juin 1938.

¹⁵ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 6.

L'étude doit porter essentiellement sur les possibilités d'abattage, l'approvisionnement en bétail, la situation de l'abattoir par rapport à la voie ferrée. Une visite sur le site est prévue le 14 octobre 1938 avec tous les représentants locaux de ces différents services.

L'année suivante, le 26 juin, le Conseil municipal désigne M. Langlois comme conseiller technique de la Ville pour étudier le projet de construction de l'atelier de congélation à l'abattoir¹⁶. Celui-ci fut concrétisé lors de la signature d'une convention, le 5 octobre 1939, entre le Ministre de l'Agriculture représentant l'Etat et la Ville de Bressuire.

Mais, dès 1942, les installations frigorifiques dont dispose le centre d'abattage s'avèrent insuffisantes¹⁷ ; il est alors envisagé de les surélever d'un étage. En août 1943, une somme de 5 438 528 francs est débloquée, sous forme d'aides de l'Etat, par le Ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement pour réaliser le projet.

Ainsi, la construction de l'abattoir et des ateliers frigorifiques suivait son cours normal, malgré quelques problèmes.

En mai 1940 une visite de la commission d'hygiène oblige à faire recouvrir de chaux et de terre les fosses qui ont été creusées dans un pré pour y déposer des déchets d'abats d'animaux. En 1941, le Dolo est victime d'une pollution importante, Il est en effet constaté la présence « *de débris très nombreux de matières animales, soit des parties graisseuses, soit des morceaux de boyaux et surtout des caillots de sang en nombre infini.../... L'eau du ruisseau est tellement polluée par le sang qu'elle a l'aspect de rouler du sang naturel* ». Plus loin, le docteur Bernard, président de la commission d'hygiène note dans son rapport: « *les usagers se plaignent de ne plus pouvoir abreuver les animaux.../... on ne peut plus laver.../... les poissons sont en train de crever* »¹⁸.

¹⁶ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 15.

¹⁷ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 19.

¹⁸ Arch. Mun. Bressuire, Registre de délibérations municipales.

Des travaux supplémentaires (agrandissement de la station d'épuration, construction d'un atelier de traitement des viandes saisies...) auront également lieu après 1941. D'autres suivront encore...

*Le règlement de l'abattoir*¹⁹

Le règlement de l'abattoir et de l'inspection des viandes a été signé à Bressuire le 10 décembre 1940 par le maire René HERY. Approuvé par la Préfecture des Deux-Sèvres le 1^{er} février 1941, il comporte neuf chapitres, essentiellement consacrés au personnel (sa composition et ses attributions), à l'hygiène et à l'inspection des viandes, à la police de l'abattoir (obligation des usagers vis-à-vis de la Société Concessionnaire...).

❖ *Le personnel comprend :*

- La direction de la société concessionnaire (CAB) et ses salariés. La direction du CAB est chargée par la municipalité de gérer l'abattoir selon le cahier des charges (accepté par la Municipalité). Elle est responsable de la propreté de l'établissement, de la discipline et de la sécurité au travail, de l'inspection des viandes sous le contrôle du vétérinaire inspecteur. Elle doit appliquer les lois, décrets, arrêtés concernant les viandes.

- Le vétérinaire inspecteur, payé et nommé par la municipalité, est assermenté. Il est chargé de « visiter » les animaux à l'abattoir et « d'estampiller » les viandes tuées à l'abattoir ou venues du dehors et entreposées dans le frigorifique. Il peut aussi inspecter les étalages des bouchers, des charcutiers établis en ville. Tous les ans en janvier, il doit rendre compte à la municipalité des résultats des opérations effectuées et de la bonne exécution de son service (voir annexe n°3).

- Le surveillant, préposé de la municipalité est logé à l'abattoir avec sa famille. Il assure l'ouverture et la fermeture de l'établissement et s'assure qu'aucune viande non estampillée ne sorte de l'abattoir. Il s'assure de la mise à jour des livres de tuerie ainsi que des livres d'entrée et de sortie des animaux (comptage et pesage). Il doit remettre à la municipalité ou au CAB tout document permettant la perception des taxes.

¹⁹ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 10 (premier règlement du troisième abattoir de Bressuire).

Toute personne désirant travailler, abattre les animaux ou occuper un local quelconque à l'abattoir doit en faire la demande écrite au CAB avec l'accord de la Municipalité. Ces personnes ne seront admises qu'à partir de 17 ans. De plus elles devront se munir d'une carte d'accès visée par la Municipalité leur permettant de rentrer dans l'établissement.

LISTE DES BOUCHERS AYANT UNE CARTE D'ACCES A L'ABATTOIR
DE BRESSUIRE (3 nov, 1941)

JONCHERAYE Marcelle
BODIN Louis
DESSAIVRE René
BILLY Alfred
REAULT Jacques
RUAULT William
MERCERON Francis
CHIRON Paul
GROLLEAU Raoul
CHIRON André
BAFFOU Marcel
REAULT Gaston
TALBOT Paul

Archives Municipales Bressuire, 5 M 10
Archives Municipales Bressuire, 5 M 10

"CAB," **CARTE D'ACCÈS A L'ABATTOIR** N° 28

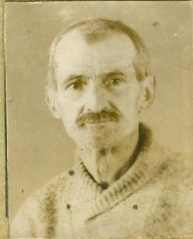
Le titulaire de la présente déclare avoir pris connaissance des règlements de l'abattoir et s'engage à s'y conformer strictement.

NOM : SOULARD
PRÉNOMS : Zéphirin
NÉ LE 14/6/1879 A BRETIGNOLLES
DÉPARTEMENT DEUX-SEVRES
PROFESSION MANOEUVRE
DOMICILE ROUTE DE NANTES
EMPLOYEUR " CAB " BRESSUIRE
ADRESSE du Mail FORT BRESSUIRE
Société concessionnaire : _____ Pour Approbation : _____
BRESSUIRE, le 1941 BRESSUIRE, le 1941
Le Maire : _____

Signature du titulaire : Soulard

Le présent carte est rigoureusement personnelle.
Elle doit obligatoirement être rendue en cas de départ ou de retrait.

CENTRE D'ABATAGE ET FRIGORIFIQUES DE BRESSUIRE



Carte d'accès à l'abattoir, Coll. M. Faucher.

❖ *Police et organisation de l'abattoir*

L'ouverture des portes est effective de 7h à 12h et de 14h à 18h en général sauf exception pour les animaux malades ou accidentés. Exceptionnellement l'ouverture peut se faire à 9 h les jours fériés et dimanche pour recevoir les viandes acheminées par voie ferrée.

Le CAB a droit de regard sur tous les animaux et viandes entrant dans l'abattoir. Il a en particulier priorité sur le cinquième quartier (abats et issues tels que panse, poumons, ongles, pattes, oreilles...).

La vente à la cheville (par quartiers) peut se faire avec l'accord du CAB.

La société concessionnaire fournit les fourrages et la literie (paille) pour les animaux, au frais des propriétaires. Ceux-ci devront entretenir leur bétail à leur convenance (bovins et équidés : 5kg de paille par jour seront fournis ; ovins, porcs et veaux : 2,5 kg par jour). Elle récupère aussi les fumiers.

Les mêmes règles s'appliquent aux porcs. Le gaz, la paille, le bois sont fournis par la société aux frais des propriétaires; les issues étant récupérées par la société.

Chaque usager doit agir en « bon père de famille » pour la protection du matériel. Le rangement se fait dans des vestiaires loués à cet effet. Chaque local doit être laissé propre et nettoyé par le dernier usager. La politesse et la correction de toutes les personnes sont naturellement de rigueur.

Les animaux arrivent à l'abattoir soit par l'embranchement spécial de la voie ferrée, soit par le grand quai de débarquement des bestiaux face à l'abattoir, soit par "voie de terre" accompagnés et surveillés par leurs propriétaires (en voiture ou par marche à pied). Chacun doit respecter la réglementation concernant la circulation des voitures à l'intérieur de l'abattoir.

Chaque bête est tuée obligatoirement « au pistolet » puis « habillée » (apprêtée) par le préposé. Elle subit ensuite une inspection provisoire au fur et à mesure des entrées puis une inspection définitive aux heures fixées par le vétérinaire inspecteur. Ensuite, elle est dirigée vers les salles de préparation ou sortie directement par le propriétaire.



Poste d'assommement (tuerie)
Photographie Coll. Jacques Ethieux

❖ *L'hygiène*

Aucun animal ne doit sortir vivant des abattoirs. La société concessionnaire a droit de regard sur toutes les viandes entreposées dans les frigorifiques, en particulier celles venant de l'extérieur (les viandes foraines). Toute viande sortant des abattoirs de Bressuire doit être estampillée par le vétérinaire inspecteur, avec une estampille à roulette, comme suit : « Inspection sanitaire Bressuire et date du jour où elle sera apposée ».

Les viandes des gros animaux auront une estampille spéciale indiquant leur nature (taureau, chèvre, cheval, bœuf...). Par ailleurs, chaque quartier sera marqué selon des modalités spécifiques. Les « viandes foraines » entrant dans les frigorifiques de Bressuire doivent être

« estampillées » ou « plombées » par le vétérinaire de la commune de provenance.

Les viandes congelées seront sorties dans des « voitures closes ». Si les voitures sont « ouvertes », la viande devra être enveloppée avec un linge propre.

Les viandes saisies seront tailladées de façon à être rendues inutilisables. Elles seront stockées dans des abris spéciaux avant d'être enlevées par les équarisseurs.

La société concessionnaire

Le Centre d'Abatage de Bressuire (CAB)

Afin d'exploiter l'établissement, une société dite « *Société du Centre d'Abatage de Bressuire* » a été constituée le 15 octobre 1938, société anonyme au capital de 700 000 francs. Un mois plus tard, M. Gogel, principal administrateur de la société, est autorisé à traiter avec toutes les parties par un vote du Conseil d'administration. Le 13 janvier 1939, un bail est signé entre la commune de Bressuire et la société du *Centre d'Abatage de Bressuire*²⁰. Une convention, passée avec la municipalité bressuiraise le 5 juillet 1938, est également enregistrée ce même jour.



**En-tête de lettre du CAB
 Arch. Mun. Bressuire**

²⁰ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 7.

❖ *Le bail*

« Par devant Maître André René NIVAULT notaire à Bressuire, ont comparu : M. Joseph LAVEIX, adjoint représentant M. René HERY maire empêché, étant autorisé par trois délibérations du Conseil Municipal datées du 28 octobre 1935, 12 janvier et 5 juillet 1938 et la Société du *Centre d'Abatage de Bressuire* représentée par M. GOGEL.

La Ville loue et concède pour 50 ans, du 13 octobre 1938 au 13 octobre 1988, un terrain sis à Bressuire, boulevard du Maréchal Foch, d'une contenance de 1 ha 50 a 95 ca à la société du *Centre d'Abatage de Bressuire*. D'autre part la société du *Centre d'Abatage de Bressuire* reçoit la concession de l'exploitation de l'abattoir qui va être édifié sur ce terrain. »

Suivent les charges et les conditions dont :

Art 2 : Toutes les constructions, aménagements, installations resteront la propriété de la Ville.

Art 4 : La Société souffrira toutes les grosses réparations.../... sans réclamer ni indemnité, ni diminution de loyer.

Art 7 : La Société aura à sa charge toutes les dépenses nécessaires à une bonne exploitation (entretien des bâtiments, traitements et salaires des personnels, abonnement eau).

Art 9 : La Société devra assurer la construction, les aménagements et toutes les installations, au fur et à mesure de leur mise en œuvre, à des compagnies d'assurances agréées par la Mairie contre les risques d'incendie... La Société devra d'autre part s'assurer elle-même contre tous les risques pouvant engager sa responsabilité.

Art 10 : Il sera ouvert un compte de gestion où seront notées les recettes et les dépenses.

Art 16 : La société s'engage à payer une somme symbolique de 1 franc représentant la valeur locative du terrain pendant toute la durée du bail. Elle s'engage aussi à payer à la Ville de Bressuire pendant 30 ans une redevance annuelle de 213 436 francs égale au montant des annuités d'emprunt contracté pour financer la construction de l'abattoir de Bressuire auprès du Crédit Foncier de France.

Défaillance de la société concessionnaire

Le 22 août 1947, Didier BERNARD, Maire de Bressuire, informe le Conseil Municipal de la situation délicate dans laquelle se trouve le CAB (20 millions de francs de déficits cumulés depuis plusieurs années). La société est au bord de la faillite.

Le 15 septembre 1948, le Maire demande la liquidation de la société et la résiliation de la convention passée entre les deux parties en 1938. La liquidation est obtenue en février 1951. M. MOULIN, directeur de la SIPOR²¹, est alors pressenti comme gérant provisoire.

Le 28 juillet 1951, une étude est réalisée en vue de trouver une société qui se substituerait au CAB défaillant²². MM. Charles et Pintenet offrent leurs services. Une société des « *Entrepôts Frigorifiques et Abattoirs de Bressuire* » (EFA) est créée sous forme de SARL au capital de 500 000 francs, ayant son siège social à Bressuire, boulevard du Maréchal-Foch. Les actionnaires de cette SARL sont Robert Gaston CHARLES (apportant 2 490 000 francs soit 249 parts), Henri Gustave PINTENET (apportant 2 490 000 francs soit 249 parts) et André Marie Joseph PETIT (apportant 20 000 francs soit 20 parts). M. CHARLES est installé gérant pour 30 ans, agissant au nom de la société pour toutes les affaires la concernant, possédant pouvoir et signature sociale, autorisés par les autres actionnaires.

Dans l'article 5 de ses statuts, la société obtient à son profit « *la concession de l'exploitation du Centre d'Abattage et Frigorifiques de Bressuire consentie par la Municipalité de Bressuire* »²³. Un exemplaire des statuts est déposé au rang des minutes de Maître NIVAULT le 18 décembre 1953 et enregistré aux hypothèques de Bressuire le 22 décembre 1953.

Ainsi le Centre d'Abattage allait pouvoir fonctionner normalement... Bressuire va vivre au rythme de l'abattoir et des sociétés qui vont graviter autour de lui : Dolo, Sipor, Sacaf, sans compter les sociétés de bouchers-

²¹ Société industrielle de produits opothérapiques et de récupération.

²² Arch. Mun. Bressuire, 5 M 23.

²³ Arch. Mun. Bressuire, 5 M 36.

expéditeurs (voir article suivant). Les décennies qui suivront apporteront leur lot de succès mais aussi de vicissitudes et de transformations juridiques qui, chaque fois, ont validé une célèbre formule, reprise ici en la transformant : « lorsque l'abattoir tousse, la ville s'enrhume » (voir dernier article).

Plusieurs centaines de salariés vont travailler à faire tourner ce formidable outil de production. Une véritable solidarité va naître parmi ces femmes et ces hommes dont le labeur a souvent été pénible. Les nombreuses photographies et documents présentés dans le catalogue de l'exposition sont aujourd'hui les témoins d'une histoire, débutée il y a presque deux siècles, avec le premier abattoir.

Annexes

Annexe 1 : Arch. Mun. Bressuire, 5 M 2

Solidarité Bressuiraise
des
MARCHANDS DE BESTIAUX
— — — — —
Siège social : BRESSUIRE
— — — — —
Syndicat affilié
à la Fédération Nationale du
Commerce du Bétail
— — — — —
Se grouper est un devoir
Car l'union fait la force

Notice Agricole et Économique sur Bressuire

La région du nord du département des Deux-Sèvres, le **bocage vendéen**, ou plus spécialement la **région de Bressuire**, est un pays d'élevage et d'engraissement. Son sol est de fertilité moyenne, en certains points médiocre ; son activité agricole est presque uniquement orientée vers la production d'aliments destinés à l'élevage et à l'engraissement des animaux..... C'est là, qu'on trouve les meilleures paires de bœufs de travail, les charrois et les labours en terrain difficile exigeant les animaux les plus robustes ; — C'est là aussi que l'on trouve les animaux de boucherie les plus recherchés. Paris ainsi y fait de très importants prélèvements pour son approvisionnement et l'étranger y vient chercher souvent des animaux gras, embarqués par trains entiers les soirs de foire.

Effectivement l'importance des transactions opérées à Bressuire ces jours là, font de cette petite ville un des centres agricoles le plus important de l'Ouest ; les cultivateurs y amènent de très loin leurs animaux, certains qu'ils sont d'y trouver des marchands nombreux. — On peut dire ainsi que la richesse de cette localité est directement fonction de son commerce d'animaux qui domine tous les autres et qui lui donne une importance débordant de beaucoup le cadre que lui impose le nombre de ses habitants.

*
* *
*

D'après une statistique faite en 1925, plus de 30.000 bovins, dans cette même année, ont passé sur le champ de foire de Bressuire et 16.000 animaux gras ont été expédiés à Paris et ailleurs. Nous savons que depuis 1925 ces chiffres ont augmenté ; ils sont d'ailleurs grossis par les animaux abattus à l'abattoir municipal de Bressuire et expédiés à l'extérieur.

A cet abattoir, en 1929 par exemple, il a été tué :

700 gros bovins, représentant 151.740 k. de viande, dont il a été exporté 71.402 k.
5.577 veaux, représentant 229.706 k. de viande dont il a été exporté. 179.750 k.
1.200 porcs, moutons et chèvres représentant 48.078 k. de viande dont il a été exporté 4.500 k.

Les chevaux abattus s'ajoutent à cette statistique.

Ces différents renseignements imposent une première constatation : l'abattoir municipal travaille surtout pour l'extérieur et l'exportation, les besoins de la population étant relativement restreints. Grâce à ces mêmes renseignements il apparaît nettement aussi que l'activité de cet abattoir ne demande qu'à s'accroître ainsi d'ailleurs et parallèlement que la production des animaux de boucherie. Pour le moins averti de la question, il est compréhensible maintenant que pour améliorer l'avenir économique de

Bressuire il suffit de favoriser l'écoulement rapide et pratique de la marchandise qu'on y vient chercher.

S'inspirant de ces considérations, communes à toutes les régions agricoles, et des prix très élevés de cette denrée de première nécessité, le commerce de la viande a cherché à faire diminuer l'écart entre les prix de production et les prix de consommation. Pour cela il s'est attaché à réduire les frais écrasants des transports ; il y est arrivé en suivant les conseils des spécialistes préoccupés de la question, conseils se résumant à ceci : Transporter le plus possible de "viande morte".

L'économie réalisée ainsi est appréciable, puisque les accidents des animaux transportés "vivants" sont supprimés et que les pertes de poids des animaux transportés (conséquence de leur fatigue et de leur jeûne) sont évitées. Cette économie paraît surtout évidente quand on s'aperçoit que le transport de la partie comestible ne représente seulement que les 55 % du poids des animaux expédiés vivants.

Ces avantages n'ont pas échappé aux centres producteurs de viande, qui tout de suite n'ont pas manqué de rechercher les moyens d'abatage en série et des transports en wagons spéciaux. Ils sont arrivés aux deux seules solutions possibles.

Ou bien 1° — Créer aux "points choisis" des abattoirs municipaux, modernes, vastes reliés aux voies ferrées ; initiative heureuse car ils constitueront les futurs abattoirs régionaux.

Ou bien 2° S'adresser à des Sociétés privées pour la construction d'abattoirs industriels ; solution moins recherchée, car ici surgit un danger pour le commerce de la viande, celui de tomber entre les mains d'un consortium financier.

*
* * *

On voit tout de suite la place idéale qu'occupe Bressuire dans les marchés d'approvisionnement de l'Ouest de la France. Et puisqu'il est question d'y construire un nouvel abattoir, nous ne doutons pas que les Ediles Bressuirais se soient bien pénétrés de l'intérêt total de la question et aient cherché avant d'arrêter les dispositions de cet établissement à s'entourer de tous les renseignements utiles.

Pour terminer cette courte notice, disons qu'à notre avis l'importance du nouvel abattoir est liée à celle des foires de Bressuire, et que si on construit assez vaste pour prévoir certaines possibilités, on pourra sous peu envisager, non seulement l'élargissement du volume des affaires, mais encore la création de foires nouvelles (réservées peut être au début aux veaux qui se tuent si nombreux à Bressuire).

Annexe 3 : Arch. Mun. Bressuire, 5 M 10



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
 LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
 MAIRIE DE BRESSUIRE (DEUX-SÈVRES)

Le 194

Le Maire de la Ville de Bressuire ,
 Vu la loi du 5 Avril 1884 ,

ARRETE :

Article unique .- M. Gilbert PRAYSSE , docteur-vétéri-
 naire , est nommé vétérinaire municipal
 à dater du 1er Octobre mil neuf cent
 quarante .

Bressuire , le trente Septembre mil neuf cent
 quarante .

Le Maire de Bressuire ,

avis favorable
 mis en le 30 janvier 1941
 Le Directeur des Services Vétérinaires,
P. Lecomte



*Vu et agréé M. Praysse comme vétérinaire
 inspecteur municipal de la ville de Bressuire.
 Niort, le 31 janvier 1941
 Le Préfet,
 nommé*

Annexe 4 : Arch. Mun. Bressuire, 5 M 10

PERCEPTION DES TAXES

En dehors des taxes en vigueur et applicables aux propriétaires de la viande et qui seront perçues par les Contributions Indirectes, les taxes Municipales suivantes :

1°) **Taxe de Vérification** des viandes foraines y compris les viandes congelées.

Pour toutes les espèces animales : 0,10 par kilogramme de viande nette.

2°) **Droit de plaçage** (dû sur tous les animaux abattus à l'abattoir et dont la viande est expédiée en dehors de la commune).

Gros bétail :	2frs par tête	Veau :	1,50
Mouton :	1,00	Porc :	2,00

3°) **Droit de Pesage** (exigible seulement lorsque la pesée est réclamée par l'utilisateur).

Poids vif :	Gros bétail :	3frs par tête
	Petit «	1,50 « «

Pont bascule. – Tarif de la Société concessionnaire.

4°) **Droit de séjour dans les étables** (dû dès le lendemain de l'arrivée des animaux à l'abattoir, par jour et pour toute journée commencée).

Gros bétail :	3 frs par tête (sans nourriture ni litière)
Petit «	2 « « « «

La paille, les fourrages, etc.... nécessaires à la nourriture et au couchage des animaux n'est pas compris. Ces fournitures seront faites par la Société concessionnaire, au tarif en vigueur et au moins égaux à ceux pratiqués dans la région.

5°) .../...

6°) **Taxe d'abatage**. Pour toutes les espèces animales par kilogramme de viande nette. Majoration de 50% pour les abatages pratiqués d'urgence en dehors des heures d'ouverture de l'abattoir.

7°) **Droit d'Abri** des viandes foraines préparées à l'abattoir (dû dès le lendemain, 8 heures, de l'arrivée ou de l'abatage par jour et pour toute la journée commencée).

Gros bétail :	entier, ou en demie	4.00
	Par quartier ou pièce détachée	1.50
Petit bétail :	par veau ou porc	1.75
	Par demi-veau ou demi-porc ou mouton	1.00

Frigorifique : Voir tarif d'entreposage des viandes fraîches appliqué par la Société concessionnaire et conforme aux tarifs syndicaux.

8°) .../...

9°) **Droit de Location des Vestiaires** comprenant l'entretien des locaux et l'usage des lavabos, etc... Par case et par mois : 10 frs

10°) .../...

Approuvé
Niort, le 1^{er} février 1941
Pour le Préfet :
Le Secrétaire Général

Bressuire, le 10 décembre 1940
Le Maire de Bressuire
René Héry

Les sociétés annexes de l'abattoir de Bressuire.

Loïc Baufreton - Guy Charenton

Préambule

L'histoire de la viande à Bressuire est indissociable de sa transformation. Depuis longtemps, de nombreuses activités ont prospéré autour de l'abattage. Elles permettent d'alimenter les boucheries locales, d'approvisionner les marchés nationaux et internationaux ou d'élaborer des produits de conserverie. De nombreux métiers ont vu le jour, que l'on soit boucher, boucher expéditeur, transporteur ou ouvrier de société, transformateur du produit.

Tout au long du XX^e siècle, des entreprises ont été créées. Qualifiées parfois d'annexes, elles sont néanmoins au cœur de l'activité agro-

industrielle bressuiraise. Elles ont eu et ont encore une activité foisonnante que nous allons tenter de retracer ici.

Une paléo-industrie

Déjà, à la fin du XIX^e siècle, la réputation de la viande bressuiraise a franchi les frontières du département. Le ministère de la Guerre¹ envisage la création de fabriques de conserves alimentaires de viande pour l'armée. Une entrevue est organisée entre le maire Bathilde Bernard et le représentant du ministère, M. Marie². Les caractéristiques générales sont évoquées pour la fabrication en temps de paix et en cas de mobilisation³.

Ce projet est à mettre en relation avec le projet de construction d'une caserne en 1889. Mais la compétition est féroce avec les villes de Cholet (la ville finançant les travaux) et de Niort. Le maire et le conseil municipal de Bressuire sont finalement d'accords sur une usine modèle « B » à condition d'être autorisé à prélever une taxe d'un centime et demi par kilo de viande. Pourtant ce projet va rester lettre morte.

Un projet similaire réapparaît en 1910. MM. Périé et Bussière, commissionnaires en bestiaux à Marseille, désirent installer à Bressuire une entreprise de conserves alimentaires pour l'armée. Le conseil municipal procède à une enquête dans des villes proches où existe une telle activité. A la Roche-sur-Yon, l'usine ne fonctionne qu'une partie de l'année. Elle donne lieu à la perception d'une taxe annuelle de 160 francs. Les animaux sont abattus à l'usine et la surveillance est exercée par un vétérinaire désigné par le maire. Il perçoit une allocation de 200 francs remboursée par l'entreprise. Mais à Cholet, l'activité n'est que partielle. Et les animaux sont tués à l'abattoir municipal qui perçoit 25 centimes par tête.

¹ Il est dirigé par Charles De Freycinet, ministre de la guerre de 1888 à 1893, puis de 1898 à 1899. Il s'attacha à moderniser l'armée et établit le service militaire à trois ans en 1889.

² Arch. Mun. Bressuire, 1M 56.

³ Les marchés de quinzaine fournissent 1 500 à 2 000 gros bétails. Une enquête plus approfondie aboutit au chiffre suivant. Une année complète des marchés à Bressuire, de mai 1891 à avril 1892, produit 28 375 bœufs et vaches et 6 173 veaux de lait.

Finalement, le conseil municipal de Bressuire décide de favoriser l'implantation d'une telle activité. Mais il réclame un abonnement forfaitaire de 100 francs par an pour la taxe d'abattage. Pour les questions d'hygiène, il sera statué plus tard.

Ce projet n'aura pas, lui non plus, de suite.

Les différentes sociétés

La fin des années 1930 constitue pour la viande à Bressuire, une période de profonds changements. En 1937, la Ville, sous la houlette de René Héry, décide de construire un abattoir moderne en remplacement de celui situé à proximité de la chapelle Saint-Cyprien, jugé trop vétuste.

La gestion est confiée à la société *C.A.B.*⁴ qui en devient le concessionnaire. En 1939, l'Etat décide d'y adjoindre un centre de congélation des viandes, ainsi qu'un stockage, plus particulièrement destiné à l'approvisionnement de l'armée. Deux tunnels de congélation sont créés ainsi qu'une plus grande capacité de stockage⁵.

Le *C.A.B.* est titulaire du contrat d'abattage et de congélation. Selon ce contrat, il devient propriétaire du 5^{ème} quartier⁶ des bovins abattus. Il a donc l'obligation d'expédier les abats à Paris, soit à l'état frais, soit transformés en produits de charcuterie. Pour le ministère de l'Agriculture, le *C.A.B.* doit être une vitrine des technologies nouvelles, et il doit tirer sur place le meilleur parti du 5^{ème} quartier, en évitant surtout les pertes⁷ et en récupérant au maximum les sous-produits.

⁴ Centre d'Abattage de Bressuire : Arch. Mun. Bressuire, 4 D15

⁵ Deux tunnels de congélation en demi carcasses suspendues de 10 tonnes par jour chacun et deux chambres à moins 14 degrés de 620 m3 chacune.

⁶ La carcasse est découpée en quatre quartiers. Le reste de l'animal constitue le 5^{ème} quartier qui rassemble les issues, les abats blancs et les abats rouges

⁷ Auparavant, l'essentiel du 5^{ème} quartier était enterré ou brûlé.

Ainsi, vont naître trois sociétés dont l'activité essentielle est liée à celle de l'abattoir. Elles ont pour objectif, en ces temps incertains⁸ d'exploiter le 5^{ème} quartier.

✓ la société *Le Dolo* pour le traitement des abats et des viandes ainsi que leur transformation en produits de charcuterie.

✓ la société *SIPOR* pour le traitement du sang, du suif, la récupération des glandes, ainsi que les déchets cornés et les viandes saisies.

✓ la société *SACAF* pour le traitement des cuirs, des cornes, des onglons et des crins.

Entre l'abattoir et ces trois sociétés, les liens sont très forts. Au moment de leur création, les membres fondateurs détiennent des participations croisées dans chacune des trois sociétés ainsi que dans le centre d'abattage de Bressuire.

LE DOLO

Cette société a été créée en mars 1942 dans l'enceinte même de l'abattoir par les membres fondateurs du CAB⁹. Elle s'appelle alors *Société de charcuterie salaison et conserves Le Dolo*. Son activité essentielle est la fabrication et la vente de toutes conserves alimentaires, de tous produits de charcuterie, commerce de viandes et d'abats en gros.

Depuis sa création jusqu'à nos jours, plusieurs périodes se dessinent.

⁸ Dès le début de l'année 1941, la crise du ravitaillement est devenue patente. Pour l'année, les prélèvements se sont élevés à 13% de la production nationale. Conscient de l'enjeu, Vichy tente de gagner la « bataille du ravitaillement » en mobilisant des moyens considérables. Un secrétariat d'Etat au ravitaillement est créé. Il sera notamment occupé par Jean Acharde en 1940 et 1941, Jacques Billiet pour les années suivantes. A partir de 1942, les prélèvements allemands sont en forte augmentation. Par la loi du 27 septembre, un comité interprofessionnel des viandes est aussi créé.

⁹ Le capital initial est de 100 000 francs répartis en 2 000 parts, détenues par la SARL Pintenet, les héritiers Mousson, M. Charles, M. Pintenet, Mme Brumagen fille de M. Charles, Mme Grégory.

De 1942 à 1945, la mission dévolue au *Dolo* est la participation au ravitaillement général de Paris et de Bordeaux. Du fait des restrictions, durant cette période, les fabrications sont plus ou moins imposées : conserves d'abats (tripes, pâtés, joue de bœuf...) et conserves de viande pour le service du ravitaillement de la population.



Logo de l'entreprise Le Dolo,
Source : Arch. Mun. Bressuire.

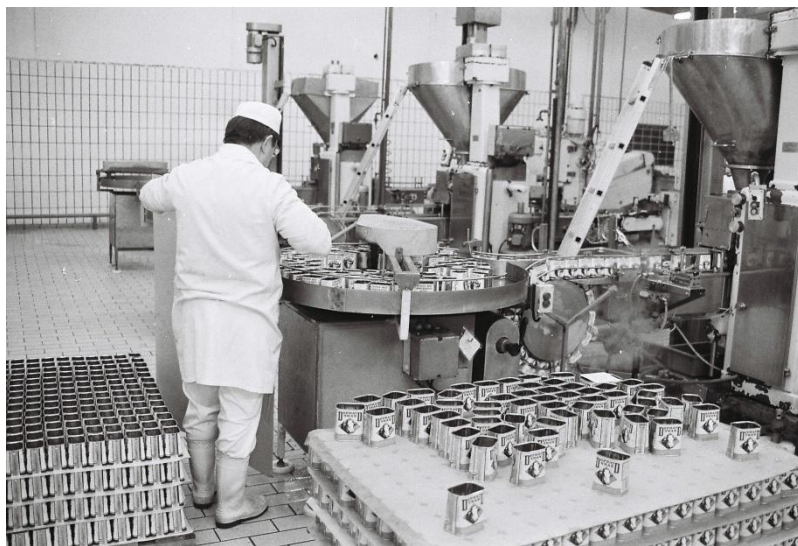
De 1945 à 1970, l'activité de la société va se diversifier. Dans un premier temps, les marchés pour l'armée deviennent très importants et assurent entre trois et sept mois d'activités selon les années. Le produit phare est le « bœuf assaisonné intendance »¹⁰, constitué de viande fraîche crue, des quartiers avants désossés en provenance de l'abattoir. Additionné de sel et de poivre, il est conditionné en boîtes métalliques, stérilisé à l'autoclave. La cuisson a lieu pendant la stérilisation. Cette production est contrôlée par deux officiers de l'armée, un vétérinaire et un officier de surveillance.

Ensuite, la société *Le Dolo* va oser une révolution culinaire en présentant des plats cuisinés en boîtes (tripes, corned-beef, bœuf en sauce, bœuf carottes, bœuf en gelée, cassoulet, langues, saucisses lentilles, saucisses riz...). La quantité de viande alors utilisée est de 80 tonnes hebdomadaires.

La fabrication de conserves de bœuf bat son plein jusqu'en 1971. Puis la société va s'engager vers d'autres horizons.

¹⁰ B.A.I.

Le début des années 1970 marque le commencement des fusions acquisitions. En 1971, *Le Dolo* absorbe la société bordelaise *Duprat-Durand*, détentrice de la marque *Artus*. De nouveaux produits voient le jour, dont les « pieds paquets ». C'est un réel succès. C'est une conserve exigeant beaucoup de main d'œuvre. Elle est constituée d'une boulette à base de pansette et de pied d'agneau, garnie d'une farce. La production journalière atteint alors des sommets (15 000 boîtes)¹¹. Elle perdure encore en 2009, avec toutefois une quantité moindre (environ 8 000 boîtes par mois).



Production de conserves Duprat – Durand
Source : Arch. Mun. Bressuire

Le corned-beef constitue toujours un succès indéniable de la société. C'est une conserve à base de partie avant et de chutes de découpe de bœuf provenant de viandes fraîches ou congelées

Les principales opérations de fabrication du « singe »¹² sont immuables : cuisson, broyage à chaud, assemblage avec des morceaux plus

¹¹ Chaque boîte a un poids de 420 grammes.

¹² Le corned-beef, en tant qu'agglomérat de menus morceaux en boîte, est connu sous le nom de *singe* dans les pays francophones. Plusieurs explications sont plausibles. Selon certains, l'appellation serait née au XX^e siècle, lorsque les soldats français en poste en Côte d'Ivoire auraient été réduits à manger de la viande de singe. D'autres pensent qu'une

nobles et pieds de bœuf, mise en boîte avec sertissage à chaud sous vide et stérilisation.

La production est de l'ordre de 10 à 20 000 boîtes par jour sous la marque *Dolo* et *Hereford*, et perdure toujours en 2009.



Plaquette des productions, groupe COVI S.A.S, Coll. privée.

L'autre produit phare de la société est constitué par les steaks hachés. Cette fabrication apparaît à la fin des années 70 sous la marque *Le Dolo*. La viande, issue directement de l'abattoir est désossée, triée, hachée, mise en forme puis surgelée dans un tunnel de réfrigération à la cadence moyenne de trois tonnes par jour. La production dure jusqu'au début des années 2000.

La production de tripes existe depuis la création de la société *Le Dolo* en 1942. Elles sont fabriquées à base de panses totales et de pieds de bœufs frais suivant plusieurs recettes et, depuis les années 2000, elle sont commercialisées sous les marques *Paul et Louise* et *Hereford* à environ 50 000 boîtes par semaine.

étiquette de boîte de corned-beef représentait l'animal. D'autres encore rappellent qu'un ouvre-boîte portait la marque « Lesinge ».

La fabrication des plats cuisinés se poursuit dans le même temps et la gamme s'enrichit. A partir de 2006 des salades à base de légumes et de poissons sont créées. La production atteint 15 000 boîtes par jour. Cette activité cesse en 2008, transférée à Nantes. Depuis 2007, d'autres conserves sont produites, surtout pour l'exportation, à la cadence de 120 000 boîtes par jour. Des sachets de trois kg pour des collectivités sont fabriqués à raison de 600 unités par jour sous la marque *Paul et Louise*.

Dans le même temps, et ce jusqu'en 1980, *Le Dolo* fabrique aussi des aliments pour chiens et chats¹³, avec les marques *Canos* et *Matou*. La fabrication est reprise en 1996 jusqu'en 2006 avec un partenaire allemand, *Animonda* pour diffusion en Allemagne et à l'exportation. La production a pu atteindre 100 000 boîtes par jour.

La société *Le Dolo* existe depuis 1942. Elle a bien entendu évolué au fil du temps et changé plusieurs fois de dénomination. La société *Le Dolo* s'est appelée ainsi jusqu'au 31 décembre 1977. Elle a ensuite pris le nom de *CGF* (Compagnie Générale Frigorifique) jusqu'au 31 octobre 1980, puis *Union Viandes*¹⁴ jusqu'au 06 avril 1994, *Union PCA*¹⁵ (groupe *COVI* « *Coordination Viande Industrie* ») du 07 avril 1994 jusqu'au 31 décembre 2008, puis *COVI SAS* à partir du 1^{er} janvier 2009¹⁶.

¹³ Nommés aussi Pet Foods

¹⁴ L'ensemble de l'abattoir et des sociétés annexes a été géré par une holding anglaise. Le groupe Vestey est arrivé en 1968-1969 et a repris la totalité des activités (concession, abattoir, *Le Dolo*, *SIPOR*). Il est resté jusqu'en mars 1994, date du dépôt de bilan de la société *Union Viandes*. Le groupe Vestey était l'un des plus importants producteurs, distributeurs et négociants de produits carnés au monde. Son chiffre d'affaires dépassait le milliard de livres. Et, il employait plus de 23 000 salariés. La principale société holding, *The Union International Co Ltd* avait été fondée en 1897, sous le nom *Union Cold Storage*, par les frères William et Edmund Vestey. Leurs descendants ont toujours été à la tête du groupe familial. Exploitant des technologies de pointe (appertisation et réfrigération), le groupe s'est rapidement développé à travers le monde pendant tout le XX^e siècle. *Union Viandes SA* était une filiale d'*Union International Co Ltd* (lettre de Monsieur Poppleton du 26 janvier 2010).

Pendant la guerre des Malouines, la société a obtenu de très importants marchés anglais et travaillait en 3 équipes par jour. Elle a conservé des parts de marché anglais pendant une dizaine d'années (1980-1990).

¹⁵ P.C.A : Plats Cuisinés Appertisés, du nom de Nicolas Appert, inventeur de la conserve.

¹⁶ Voir frise chronologique page 90.



Quai de chargement *Union Viandes*
Source : Arch. Mun. Bressuire.

Pour assurer l'activité de découpe et de conserverie, l'effectif (production, commercial, administratif) a atteint jusqu'à 550 personnes pour redescendre début 2008 à 23 personnes, dont seulement 20 en production.

L'épidémie « de la vache folle » a contribué aussi à une diminution d'activité à la fin des années 90, avec l'arrêt des exportations, du désossage, de la viande sous vide pour les grandes surfaces et à la baisse des besoins en personnel.

A partir du 1^{er} juillet 2008, l'effectif atteint une soixantaine de personnes dont une cinquantaine en production du fait du transfert d'activité de l'usine de Cholet à celle de Bressuire. L'automatisation des tâches a été nettement améliorée. L'activité de désossage a été abandonnée complètement.

La production totale atteint 5 200 tonnes en 2009.

SIPOR

Société industrielle de produits opothérapiques et de récupération

En 1940, dès le début de l'exploitation de l'abattoir, est apparue la nécessité de créer un atelier pour le traitement des issues, c'est-à-dire le sang, les glandes, le suif, les déchets cornés et les viandes saisies. Cela représentait 2 à 3 tonnes par jour en 1940.

Au début, l'enfouissement est de règle, mais le procédé est anti-économique et anti-hygiénique. Il s'agit de matières polluantes, putrescibles mais avec une valeur certaine. Convenablement traitées, ces matières peuvent être transformées en graisses, engrais et farines pour les animaux. La récolte de 2 à 3 tonnes par jour est limitée aux seuls déchets produits par l'abattoir. Une demande d'extension de l'atelier, faite le 3 juillet 1941, est autorisée au début de l'année 1943 avec la création de la société *SIPOR* pour la récupération des déchets de l'abattoir et ceux des usagers et bouchers expéditeurs. La capacité de récupération des issues serait de 3 à 4 tonnes par jour. Là encore, les membres fondateurs se retrouvent être les mêmes que pour l'abattoir, par un jeu de participations croisées.

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE PRODUITS ORGANIQUES et de RÉCUPÉRATION	
SIPOR	E. F. A.
Suifs Alimentaires et Industriels Farines de Viande Sang et Os	<i>Entrepôt Frigorifique et Abattoir de Bressuire</i>
Abattage à Façon - Entrepôt Frigorifique Public Warrantage	

**Publicité pour la SIPOR et
EFA**

*Bulletin municipal de
Bressuire, 1977, page 42.*

✓ Le sang : chaque bovin saigné aussitôt après l'abattage donne 15 litres de sang qui est additionné d'un produit anti-coagulant « fibrisol » puis centrifugé. Sont alors utilisés :

- Le plasma est congelé et utilisé pour la charcuterie (10 tonnes par semaine en carton de 30 kg).

- Les globules rouges sont utilisés pour la fabrication de farines entrant dans la composition d'engrais et de produits industriels.

- La production de farines de sang est arrêtée en 1978.

✓ Les glandes : différents produits sont récupérés, à savoir : la vésicule biliaire dont la bile (0,5 litre), et les calculs biliaires¹⁷, le pancréas, la moelle épinière, les ovaires, les testicules, les surrénales, la thyroïde.

Tous ces produits étaient immédiatement congelés ou stockés en chambre froide, selon la nature et revendus à l'industrie pharmaceutique, cosmétique, d'alimentation pour les animaux de compagnie, et ce jusqu'en 1990. La récupération des glandes est alors confiée à des sociétés extérieures.

✓ Les suifs :

Un taureau produit environ 20 kilos de graisse, une génisse 40. Le suif récupéré est pesé, lavé dans un bassin d'eau glacée, broyé et liquéfié dans des fondoirs chauffés à la vapeur, centrifugé pour éliminer les impuretés et stocké liquide dans une grande citerne, puis transvasé dans des camions citernes ou conditionnés solidifiés en cartons de 25 kilos.

Trois qualités de suifs existent suivant le degré d'acidité oléique :

- Le 1^{er} choix sert à l'enrichissement des poudres de lait infantiles. Il est livré dans les laiteries *Bridel*, et *Union Laitière Normande*. *Nestlé* est aussi un client important avec 20 tonnes par semaine soit 800 cartons de 25 kilos.

- Le 2^{ème} choix entre dans la composition de farines animales. Il est aussi vendu aux savonneries.

¹⁷ Desséchés, enveloppés, ils sont envoyés en Asie pour la fabrication de produits aphrodisiaques.

- Le 3^{ème} choix entre dans la fabrication de produits industriels.

Seul le 1^{er} choix est produit après 1985¹⁸.



Citerne de suif, 1970. Jean-René Souchez est le conducteur.
Photographie, Coll. privée.

Les viandes saisies représentent environ 2 000 tonnes par an. Elles sont cuites pendant plusieurs heures sous pression puis, après refroidissement, broyées, desséchées et conditionnées en sac. Elles servent ensuite à la fabrication d'engrais, à l'alimentation du bétail. Cette production s'arrête vers 1979-1980. Les viandes saisies sont maintenant enlevées par des sociétés spécialisées d'équarrissage telles que *SIFDDA* du groupe *SARIA*, de Benêt (Vendée), et aussi par les établissements *Grésillon*. Si elles sont consommables, elles sont expédiées pour l'alimentation des animaux de cirques et de zoos.

La société *SIPOR* disparaît juridiquement à la fin de l'année 1978, mais l'activité continue sous le nom de *C.G.F.*, *Union-Viandes*, puis *Union-PCA*. L'effectif était d'une cinquantaine de personnes dans les années 1950 pour descendre à une vingtaine à partir de 1990, puis à une seule personne

¹⁸ Quantités produites : 1^{er} choix, 45 tonnes par semaine. 2^{ème} choix : 5 tonnes par semaine

depuis 1994. La chaleur et les odeurs constituaient de sérieux inconvénients dans le travail.

Seul le suif continue à être traité par une seule personne, jusqu'au 30 juin 2008. Depuis il est récupéré par la société *SOLEVAL*, spécialisée dans les déchets d'abattoir.

SACAF

Société auxiliaire des Centres d'Abattages et Frigorifiques

Le 17 novembre 1942, est créée la *Société Auxiliaire des Centres d'Abattage et Frigorifiques* pour une durée de 45 ans. Les membres fondateurs sont MM. Charles, Pintenet, Gogel, Mousson et Gaillard qui détiennent déjà des participations dans les autres sociétés du complexe de l'abattoir.

La *SACAF* a pour objet l'exploitation du commerce des cuirs, peaux, sabots, onglons et crins du centre d'abattage ainsi que d'autres centres similaires. Elle a son siège au 15, place Saint-Jean à Bressuire.

Dès 1962, les établissements *David* s'installent à Bressuire au 25, rue des Hardilliers et concurrencent directement la *SACAF*. Celle-ci ferme ses portes définitivement dans les années 1965-1966.

ETS DAVID

Les premiers locaux de cette entreprise vont devenir rapidement trop exigus. Elle choisit donc en 1973 de s'installer route de Niort, à Terves, sur 1 500m². Son activité principale est la récupération et le salage des peaux brutes de bovins, moutons et veaux dans les abattoirs régionaux. Les peaux sont dégraissées, pesées, salées et triées selon leur qualité. Le contact avec le sel doit être de 15 à 20 jours et la conservation garantie trois mois après l'expédition. La quantité de sel nécessaire est d'environ 100 tonnes par mois

pour traiter 1 000 peaux de bovins, 10 000 peaux de moutons et 2 000 peaux de veaux. Une peau peut peser jusqu'à 35-45 kg¹⁹.



Photographie Cuirs David
Source : Arch. Mun. Bressuire.

Les expéditions se font par camions de 24 tonnes de peaux, pour être rentable économiquement. Elles se font majoritairement vers l'Italie (90%), et vers les tanneries françaises. L'activité de cette entreprise, qui emploie jusqu'à 12 salariés, cesse en 1996. Désormais, la vente des peaux se fait directement aux tanneurs avec suppression des intermédiaires.

Actuellement les peaux sont glacées et enlevées soit par *Euro-services cuirs* de Parthenay, soit par une société du groupe *Terrena* de Chateauf-sur-Sarthe.

¹⁹ 10 à 11% du poids de la carcasse.

LES BOUCHERS EXPÉDITEURS.

A la fin de la Seconde Guerre mondiale, une autre activité prend à Bressuire beaucoup d'ampleur, celle des bouchers expéditeurs. La demande est forte d'autant plus que le ravitaillement est perturbé. Les tickets de rationnement vont exister jusqu'en 1949. Les halles de Paris cherchent des approvisionnements plus réguliers²⁰. Les circuits vont ensuite s'élargir à d'autres pays.

Une génération de bouchers expéditeurs va se former sur le tas. Ils ont tous plus ou moins fait un apprentissage de bouchers, soit dans les boucheries paternelles, soit dans d'autres enseignes locales.

Ils vont prendre, à la fin des années 40 et dans les années 50, une autre dimension. Ils achètent une carte d'acheteur et sortent ainsi des sentiers traditionnels. Pour cette période, ce sont 38 bouchers expéditeurs qui s'installent à Bressuire.

Ils s'approvisionnent sur les marchés et dans les fermes. Ceux-ci sont très codifiés. Le lundi, les acheteurs se retrouvent sur les marchés de Vendée, à Maillezais, La Châtaigneraie, La Roche-sur-Yon, à Benêt, Aizenay, Beaulieu-sous-la-Roche, lors de foires mensuelles. Le mercredi se déroule la foire de Parthenay, le jeudi celle de Bressuire²¹. Le vendredi, on se retrouve soit à Clisson, soit à Chemillé. Enfin, le samedi se déroule le marché de Cholet.

Que l'on soit sur le foirail, ou à la ferme, le rituel est immuable. Chacun des deux intervenants tente de convaincre l'autre du prix qu'il demande, l'agriculteur estimant le poids de son animal²². Une fois l'accord établi, l'acheteur marque au ciseau l'animal de ses propres initiales. A partir des années 1970, le marquage s'effectue désormais à l'aide d'une boucle

²⁰ Halles centrales de La Villette et de Vaugirard

²¹ Il faut attendre 1967 pour que la foire passe du jeudi au mardi, lorsque le foirail a été déplacé.

²² Il pouvait la peser à la bascule municipale ou il la « cubait ». On estime un poids vif. Le rendement, ensuite sera de l'ordre de 55-60%

d'oreille avec un numéro. Toutefois, de nos jours, la tradition fait encore bon ménage avec la modernité, avec la continuation des deux systèmes.



**Au foirail. Photographie extraite du bulletin municipal de Bressuire de 1983, p. 22.
A droite, Jean Charrier, adjoint au maire et responsable de la Commission des foires et marchés sous le foirail couvert.**

Le paiement se fait au comptant, avant que la bête ne monte dans le camion. L'acheteur sort alors son portefeuille, garni de billets. A partir de 1968, l'établissement d'une facture avec TVA devient obligatoire et, dès lors, le paiement par chèque est nécessaire²³.

Pour les bouchers expéditeurs, le transport sur Paris d'animaux vivants n'est pas très intéressant. Certains meurent durant le transport ou perdent beaucoup de poids. On va donc chercher à valoriser le produit sur

²³ La taxe sur la valeur ajoutée a été inventée par l'inspecteur des finances français Maurice Lauré en 1954, alors directeur adjoint de la Direction Générale des impôts. Son idée convainc les dirigeants politiques par son efficacité : la TVA est levée sur chaque entreprise au fur et à mesure du processus de production. Auparavant, la mise en place d'un tel impôt indirect (on parlait de la Taxe sur le chiffre d'affaires, instaurée en 1937) suscitait la méfiance car il avait été pensé seulement comme prélèvement final auprès d'un grand nombre de commerçants et détaillants.

Le système de Lauré fut mis en place le 10 avril 1954 et toucha d'abord les grandes entreprises. Le 6 janvier 1966, sur proposition de Valéry Giscard D'Estaing alors ministre des finances, la TVA est étendue au commerce de détail. Le taux normal, initialement fixé à 17,6 % est ensuite passé à 18,6 % (le 1^{er} avril 1991), puis 20,6 % à compter du 1^{er} Août 1995 pour redescendre à 19,6 % à compter du 1^{er} Avril 2000.

place. Pour les halles de Paris, le cachet de Bressuire est très important. Il signifie un « cru » de viande. On va donc aménager, dans l'enceinte même de l'abattoir, un espace spécial pour cet abattage. Quatre treuils sont disponibles. La concurrence peut donc être sévère mais l'entraide est fréquente. Ce dispositif va perdurer jusqu'en 1965-1966. L'abattoir prend ensuite le relais.

Ces carcasses sont expédiées par le train, puis par la route, à des mandataires parisiens²⁴. Ces grossistes alimentent les boucheries parisiennes en génisses, bœufs, châtrops.

Ce monde des bouchers expéditeurs est un monde où les liens humains sont très forts. Ce poème écrit par l'un d'entre eux en témoigne.

*« Gens de blouse, gens de bâton
Tôt levés pour chaque foire
Votre parole est votre gloire
Et l'honneur de votre maison
Coureurs actifs de grand chemin
Sitôt prêts à la découverte
Votre vue pourtant experte
Ne conclut rien sans votre main
Métier à votre goût, combat à votre taille
Chacun demeure fier où qu'il aille
Et l'unique label » homme libre »*

*« gens de blouse, gens de bâton
Au franc parler pour la façon
Le cœur, sous l'écorce rude : vibre²⁵*

²⁴ Un parisien est un grossiste qui n'a qu'un boucher expéditeur comme client.

²⁵ Ecrit par monsieur Lorit, boucher expéditeur, ancien maire de Moncoutant.

S.A GABOREAU

Le 6 novembre 1956, dans l'enceinte même de l'abattoir, M. Bernard Gaboreau crée sa première entreprise en nom propre, en qualité de boucher expéditeur, puis grossiste en viandes.

En 1972, il crée la *S.A Gaboreau*, toujours dans les locaux de l'abattoir. Son objet est le commerce direct²⁶ de viande fraîche (jeunes taurillons) pour la grande distribution, les bonnes boucheries de détail sur Paris, pour l'exportation sur l'Italie (dont la Sicile), la Grèce, le Portugal et l'Allemagne.

En 2009, certains de ces circuits de distribution à l'exportation existent encore.

Aussitôt après abattage, les carcasses fraîches étaient stockées en chambre froide à +2°C puis expédiées rapidement par camions frigorifiques.

Cette société n'entrait pas en concurrence directe avec la société *Marcel Baffou* qui, elle, traitait les femelles. La clientèle et les produits étaient différents.

La *SA Gaboreau* a été vendue à la *SCABEV* le 30 septembre 1991.



Entreprise SA Gaboreau
Photographie, Arch. Mun. Bressuire

Comme pour d'autres sociétés, la *S.A Gaboreau* assure des prestations de services de congélation de viandes pour le compte de l'Etat. De 1975 à 1995, celui-ci intervient par l'intermédiaire de l'organisme *OFFIVAL* pour

²⁶ 30% pour la France, 70% à l'exportation

soutenir les cours. Si pendant trois semaines successives, la moyenne nationale des cours descendait au dessous d'une certaine valeur, l'Etat, retirait alors du marché un certain tonnage de viandes. *OFFIVAL* enclenchait alors l'intervention et dépêchait ses agents, généralement des anciens professionnels. Ils opéraient un classement des viandes selon la norme EUROPA²⁷.

Seulement après agrément, la congélation peut avoir lieu dans différentes installations régionales. La carcasse est alors découpée en quatre quartiers, habillée de « stockinette »²⁸. Elle est ensuite congelée dans des tunnels à moins 40° (pour obtenir rapidement une température de la viande à moins 20°).

Ce soutien des cours agricoles se fait avec l'aval de Bruxelles. La constitution de stocks de viandes congelées par l'Etat a entraîné la construction de nouveaux entrepôts de stockage à Saint-Porchaire par la ville de Bressuire. Celle-ci les a concédés à l'abattoir.

La *SIBEV* est alors l'organisme interventionniste et payeur pour *OFFIVAL*. Ces viandes partent ensuite pour les ports voisins (La Pallice et Saint-Nazaire) et sont expédiées vers des marchés porteurs (U.R.S.S), notamment des pays en voie de développement (Iran, pays africains)

SOCIETE MARCEL BAFFOU

Marcel Baffou a un itinéraire professionnel qui force le respect. Son père, Victor est boucher. A son tour, il devient apprenti boucher à la boucherie Albert, place Emile-Zola en 1938-1939. Son travail consiste surtout à abattre les animaux, notamment les veaux. Chaque boucher a une case à cet effet dans l'ancien abattoir, à côté de la chapelle Saint-Cyprien. 15 à 20 veaux sont abattus chaque jour. Achetés le matin, tués l'après-midi, ils sont ensuite dirigés vers la gare de marchandises, en partance vers le marché central ou la Villette à Paris.

²⁷ E signifiant la meilleure qualité, A la plus basse. De nombreuses classifications cohabitent dans ce classement.

²⁸ Tissu de protection.

De 1940 à 1944, les bouchers n'abattent plus. Il n'y a plus de marchés. Et tous les jeudis, ont lieu des réquisitions par l'occupant, ce qui laisse peu de choix aux bouchers²⁹.



Carte d'acheteur de bétail sur pied,
Coll. privée

l'exportation. Au plus fort de son activité, l'entreprise a employé jusqu'à 70 salariés.

En 1983, la société *Baffou* cède ses actifs à la coopérative parthenaisienne *GERCO*. C'est un échec qui entraîne la fermeture de l'outil industriel. L'atelier sera plus tard racheté par Bernard Gaboreau qui relancera l'activité de désossage sur ce site.

Au retour du service militaire, Marcel Baffou achète une carte de boucher expéditeur en 1946.

Il expédie d'abord vers Paris. En 1947, il fait le choix de la Sarre pour les quartiers avants. Les quartiers arrières sont quant à eux expédiés en Hollande, en Grèce et dans le Sud de la France.

En 1969, il crée la *S.A Marcel Baffou*, dont l'activité est la découpe et le désossage. Son atelier est installé rue Denfert-Rochereau à Bressuire. La viande est conditionnée, mise sous vide, pour être vendue à la grande distribution ainsi qu'à

²⁹ Une bête par semaine, à partager entre 9 bouchers.

LES TRANSPORTS GRIMAUD

L'histoire des transports Grimaud remonte aux années 30. Originaire du Bocage, Émile Grimaud tient une épicerie à Paris. Il revient régulièrement, en fin de semaine, s'approvisionner en produits frais dans le Bressuirais. En 1930, il s'achète deux camions Panhard peints aux couleurs blanche et rouge. L'objectif est de transporter des volailles et de la viande de la Vendée et des Deux-Sèvres vers Paris. L'aventure échoue rapidement. En 1937, il loue aux transports *Lempereur* et *Duparcq* une petite ligne sur Paris-Nancy. La guerre met un terme à ces projets de développement.

Emile Grimaud, dès 1947-1948, sait combien les parisiens aiment la bonne viande bovine bressuiraise et le transport combiné rail-route s'impose comme la solution la plus rapide.

Les premières remorques louées à la *SNCF* ou à la *STEF* sont vaguement isothermes (des pains de glaces sont placés de chaque côté et sur le sol³⁰). Les trains quotidiens au départ de la gare de Bressuire sont constitués généralement de 14 wagons de 2 remorques, soit environ 140 tonnes de viandes qui arrivent à Vaugirard (gare des marchandises de Montparnasse). Les remorques sont reprises par des tracteurs pour livraison aux halles de Paris. On parle alors du « train Grimaud », le « 48.40 », régulièrement en retard. Il achemine les denrées de la Roche-sur-Yon à Vaugirard.

Ce système continue d'exister jusque dans les années 1970. En 1962, M. Jean-Pierre Grimaud, entré dans l'entreprise depuis plus de 10 ans rachète l'entreprise *Mingot* de Poitiers et les transports *Maréchal* de Longjumeau. Il développe le transport des quartiers (250 kilos) par semi-remorques frigorifiques (Société Grimaud Viandes) jusqu'aux Halles puis à Rungis à partir du 1er janvier 1972. Les clients de la société sont exclusivement des bouchers expéditeurs. Ils achètent les bovins sur pied, les font abattre et les remettent à *Grimaud Viandes* pour acheminement sur la capitale.

³⁰ Une glacière située au cœur même de l'abattoir fabrique ces pains de glace.



Wagons du « Train Grimaud »
Photographie SNAB

En 1985, 460 semi-remorques ont été chargés pour un poids total de 8461 tonnes. 9 semi-remorques frigorifiques effectuaient la livraison par semaine.

Grimaud Viandes cessera son activité vers 1994.



Poids lourd Grimaud Viandes
Photographie Arch. Mun. Bressuire

AUTRES SOCIETES

De nombreuses autres sociétés, à un moment ou un autre, ont travaillé en liaison avec l'abattoir :

La société **SAVPO** en 1980, à Terves, qui récupère certains organes. Son activité s'arrêtera dans les années 1985-1986.

La société **FOBOVAL** dès 1981, à Moncoutant. Son objet est la récupération des suifs dans tous les abattoirs du Poitou-Charentes et des pays de la Loire. La production sera supérieure à 15 000 tonnes/an

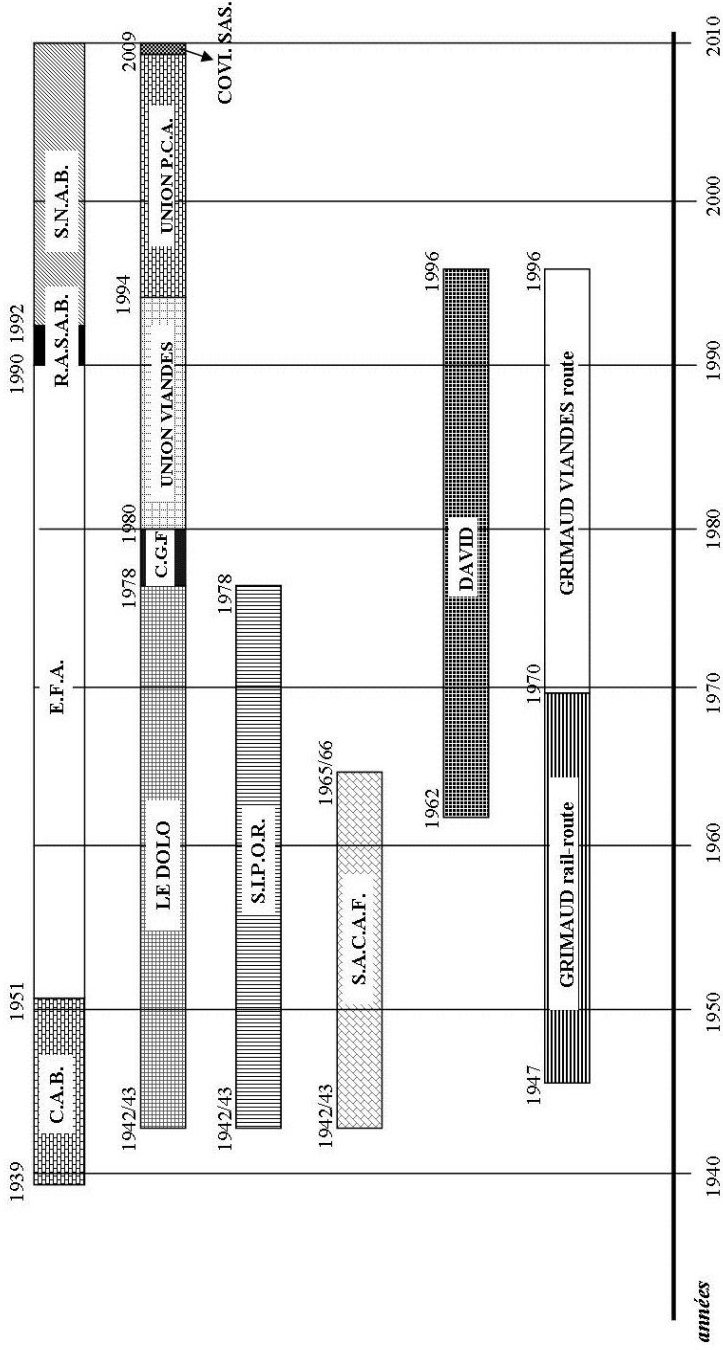
La société **PROCO** (produits organiques du Centre Ouest) créée en 1985 à Terves, par la famille Gaboreau. Son activité est la récupération des organes fournis par les abattoirs du Grand Ouest pour les laboratoires pharmaceutiques et cosmétiques. La société est vendue en 2006 au groupe **CAVDA-PRODIA** qui transfère son activité en Vendée. Les locaux de cette société sont ensuite cédés au groupe *Antoine*. Celui-ci en fait une plateforme de stockage et de redistribution.³¹

Sociétés de boyauderies : Les établissements *Bourdeau, Jamin, et Boudinet* ont une activité jusque dans les années 1980. La *S.A Gaboreau* rachètera ensuite les établissements *Boudinet* pour créer la société **PROCO**

Depuis les années 40, ces entreprises ont animé le tissu agro-industriel bressuirais. Leurs fondateurs ont su trouver, dans le bocage, les structures agricoles mais surtout humaines pour faire prospérer leurs activités. Et la municipalité a su accompagner ces implantations. Des années 40 à la fin des années 80, elles ont participé au rayonnement de la ville de Bressuire et de son environnement agricole. De nos jours, l'essentiel de ces sociétés a disparu. Et la filière agro-industrielle a connu depuis les années 90 un certain nombre de crises qui ont gravement perturbé son fonctionnement. A l'aube du XXI^e siècle, elle doit relever un certain nombre de défis.

³¹ Le groupe Antoine gère le « froid négatif à -20degrés »

Les différentes sociétés « annexes » de l'abattoir



L'ABATTOIR DE BRESSUIRE.

Bilan et perspectives

Gérard Pévrol

Directeur de l'abattoir de 1992 à 2010

Résumé des épisodes précédents

BRESSUIRE a été sans doute le premier site en France à mettre en place une véritable industrialisation de la viande de bœuf. Dans une période de pénurie il s'agissait alors de récupérer tous les produits et sous-produits consommables et de les mettre à la disposition d'une Europe affamée (voir articles précédents).

La voie industrielle de cette époque était l'appertisation : c'est-à-dire « la boîte de conserve », il n'y avait en effet pas de chaîne de froid : pas de

camions frigorifiques, pas de linéaires réfrigérés, pas de distribution de produits congelés.

Les produits en boîte de cette époque ont poursuivi leur développement avec la période coloniale. La boîte de singe, nom donné par les soldats au corned-beef, faisait partie du paquetage.

Les années 70 et 80

Dans les années 70, une nouvelle voie de l'industrie de la viande prend son essor avec l'apparition du steak haché industriel et de la viande sous vide.

Les industriels désossent la viande sur place, les muscles dits à bouillir sont transformés en steak haché et les muscles nobles sont conditionnés sous vide en prêt à trancher. Les jeunes générations sont friandes de « hamburgers », la ménagère moderne n'a plus le temps de préparer le pot au feu et la distribution moderne préfère recevoir des viandes désossées pour simplifier la gestion de ses rayons boucherie.

Pour ce travail, l'industrie a besoin de bétail à des prix très bas pour pouvoir distribuer ses produits transformés. Seules les vaches laitières de réforme abondantes vont alors être utilisées pour ces fabrications nouvelles.

La plupart des abattoirs du grand Ouest de la France vont se lancer dans la course au steak haché mais un très petit nombre va y parvenir. Par ailleurs la vente des carcasses en morceaux prêts à trancher pose des problèmes d'équilibre matière redoutables sur lesquels de nombreux opérateurs régionaux vont se « casser les dents ».

Bressuire s'inscrit dans la course dans les années 70 avec la construction de la centrale viande, d'une ligne de steak haché surgelé et de l'usine de désossage de la rue Denfert-Rochereau, mais sans succès. Cette activité périclité, la centrale viande ferme au début des années 90, elle sera rasée en 2009. L'usine de désossage est provisoirement fermée en 1994.

Aujourd'hui, il n'y a plus d'usine de fabrication de steak haché en Poitou-Charentes, les usines les plus proches sont à Cholet ou au Lion d'Angers.

C'est qu'en plus des difficultés commerciales considérables évoquées plus haut, cette industrie nécessite des investissements énormes, des procédures sanitaires extrêmement contraignantes et des volumes élevés. Or le Bressuirais est au cœur d'un bassin allaitant plutôt que d'un bassin laitier. Des vaches blanches plutôt que des vaches noires.

Les années 80 et 90

Comme nous l'écrivons plus haut, l'industrie ne s'intéresse qu'aux vaches laitières de réforme bon marché, or en France, le troupeau allaitant se développe et remplace peu à peu le troupeau laitier. Le grand Ouest devient le second bassin Charolais en France, l'arrivée des quotas laitiers amène un grand nombre d'éleveurs à se lancer dans l'élevage de la race Blonde d'aquitaine. En Gâtine, les éleveurs sauvent de la disparition la race Parthenaise qui constitue aujourd'hui un fleuron de la production régionale.

Bressuire va surfer sur ce développement du troupeau allaitant haut de gamme et se spécialiser dans l'abattage de très bons animaux dont les industriels ne veulent pas.

Les meilleures femelles, génisses et jeunes vaches vont approvisionner le nouveau marché de Rungis dans la région Parisienne. Bressuire abrite dans les années 80 une vingtaine de bouchers expéditeurs qui vivent de cette activité.

Partout se mettent en place des ateliers d'engraissement de taurillons destinés à l'exportation et tous les abattoirs de la région suivent et se lancent dans l'export.

Sur le site de Bressuire, la société Bernard GABOREAU, première lancée, est le leader de l'exportation de carcasses de taurillons charolais sur l'Europe du Sud : Italie, Portugal notamment.

La crise et la grande restructuration

1999, puis 2001, suite à la crise de la vache folle qui a entraîné une baisse de la production et de la consommation, et suite à des difficultés commerciales, de nombreux opérateurs, les exportateurs du bassin de production décident de se restructurer.

L'export est abandonné sur Parthenay, Thouars, Celles sur Belle, puis les Herbiers et Saint Maixent. C'est Bressuire et La Roche-sur-Yon qui héritent de cette restructuration profonde avec la création de la société Jeunes Bovins de l'Ouest qui traite 1 200 taurillons par semaine.

Le marché grec devient le premier débouché devant l'Italie.



Carcasses d'excellente qualité en partance pour le marché d'Athènes
Photographie, abattoir de Bressuire

Le statut de l'abattoir de Bressuire a changé

Jusqu'en 1987, on peut dire que la filière viande apportait dans la région une relative prospérité partagée entre les éleveurs et les abatteurs. Tout le monde y trouvait son compte.

Mais à partir de cette date, les crises et les difficultés vont se succéder. Avec les éleveurs, les abattoirs et les opérateurs sont pris dans la tourmente.

Baisse des prix, effondrement des marges et des volumes, impayés en cascades minent la filière, la prospérité n'est plus au rendez-vous. L'abattoir de Bressuire qui est passé de 500 à 100 salariés au fil des ans connaît une crise sociale grave.

Fin 1992 il est pris en fermage par les usagers auprès de la Ville de Bressuire. Les usagers s'associent pour pouvoir continuer à abattre le bétail nécessaire à leur commerce, ils créent la SNAB, Société nouvelle des abatteurs de Bressuire.

Après 4 ans d'observation, les travaux de mise aux normes et de modernisation de l'abattoir reprennent en 1996.

En 2001, l'actionnaire majoritaire de la SNAB (la SCABEV) décide de racheter l'outil à la collectivité.

En 2004, La SCABEV rejoint le groupe coopératif TERRENA. Les investissements sur Bressuire reprennent vigoureusement.

En 2005 et 2006, la vieille centrale viande est abandonnée, les anciens bureaux sont rasés et de nouveaux locaux aux normes sont construits. L'usine de désossage de la rue Denfert- Rochereau est rénovée.

En 2009, la centrale viande est rasée, les nouveaux quais sont agrandis ainsi que l'usine de désossage. Le tonnage abattu remonte à 21 500 tonnes, du jamais vu depuis 1992. Pour 2010, il devrait atteindre 24 000 tonnes.

2010, Terrena-Viande prend le nom d'Elivia,

TERRENA est la plus importante coopérative en France, ELIVIA, sa filiale spécialisée est le numéro 2 de la viande en France et Bressuire est le troisième outil d'abattage du groupe.



De père en fils, des grossistes italiens s'approvisionnent à l'abattoir de Bressuire où ils trouvent les meilleurs taurillons charolais du bocage.

Photographie, abattoir de Bressuire.

2010 - 2020 ??? Et après

Le premier abattoir de Bressuire était installé là où se trouve actuellement la Banque Populaire. Il a été remplacé par un nouvel abattoir situé au pied du château, au bord du Dolo.

En 1939, Un abattoir industriel a vu le jour derrière la Gare. Les animaux arrivaient par le train et la viande repartait par le train. Cet outil perdure depuis 70 ans. Au fil du temps il a été profondément remanié et il a survécu à toutes les crises de la filière.

Aujourd'hui, il est adossé au premier groupe coopératif français, garant de son approvisionnement, il a été modernisé, c'était indispensable pour sa pérennité.

Comment vont évoluer la production et la consommation ?

Les éleveurs peinent à dégager un revenu correct de leur travail.

Le marché grec est fortement menacé.

L'élevage et la consommation de viande font l'objet d'attaques sociétales virulentes.

L'industrie ne pourra pas se contenter des vaches laitières en perpétuelle diminution.

De nouveaux produits devront être conçus et développés.

De nouvelles usines devront être construites pour fabriquer ces nouveaux produits.

Autant de défis à relever, de contradictions à surmonter.

Le charme de notre bocage, notre qualité de vie dans cette région dépendent, qu'on le veuille ou non, des réponses qui seront apportées par nos successeurs à ces défis. L'abattoir de Bressuire constitue un pilier de l'équilibre fragile de notre économie et de notre écologie locale. Souhaitons-lui de poursuivre son adaptation et sa carrière.