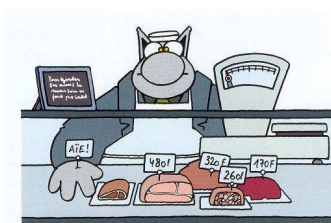


Quand le bœuf est gras



Steak haché, entrecôte, grillades... cholestérol. Le bœuf dans tous ses états. C'est aujourd'hui !

Car antan, nombreux étaient nos aïeux à ne pouvoir se permettre une

telle fantaisie. *Du bœuf, ils ne savaient que l'odeur et le goût de la bouse.* La viande était rare à table car il fallait être capable de nourrir des animaux. L'hiver de 1709 voyait les blés geler, une grosse part allait à la dîme, aux impôts tant seigneuriaux que royaux, que restait-il au paysan ?

Quant au bœuf, les **laboureurs riches l'achetaient aux foires d'Avril**, et le revendaient à la fin de l'automne après avoir terminé les semailles. Car il n'y avait pas assez de foin pour le nourrir en hiver.

Ce bœuf était revendu au boucher de Villefagnan ou à des marchands qui l'expédiaient en ville et à Paris.

Qui pouvait se permettre ici d'acheter cette viande : certains nobles, les notables, les bourgeois...

Un abattoir est autorisé à Cognac en 1828

« Aussitôt que les échaudoirs dudit établissement auront été mis en état de servir, et dans le délai d'un mois au plus tard après que le public en aura été averti par affiches, l'abattage des bœufs, vaches, veaux, moutons et porcs destinés au commerce de la boucherie, ne pourra avoir lieu, à l'intérieur de la ville, que dans l'abattoir public, et toutes les tueries particulières seront interdites et fermées.

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



La boucherie Pourageaud au début du XXe siècle : « Gare aux mouches ! »

En 1900, deux bouchers sont installés à Villefagnan : Pourageaud et Bernard ; la viande de bœuf se vend aussi sur les étals des foires comme à Raix ou Paizay-Naudouin.

Marcher à l'épuisement pour s'en aller mourir

C'est à pied que nos bœufs partaient au marché de Paris. Très diminués, ils étaient conduits en Normandie pour se refaire une santé avant de reprendre la route vers l'abattoir.

Les bouchers de Villefagnan disposaient de la moitié de la halle reconstruite en 1700, en 1800, en 1868. Ils abattaient leurs bêtes directement sur place.

Ils achetaient leurs bœufs aux alentours, un acte notarié cite le boucher Quanté de Villefagnan achetant un bœuf à Lorigné en 1695 :

« Fut présent en personne François Quanté marchand boucher dit petit pré demeurant au bourg de Villefagnan, lequel a obligé et hypothéqué tous ses biens et promis de payer dans le premier jeudi de carême (18 février) à René Gachet marchand demeurant à Lorigné pour la somme de 24 livres 10 sols provenant de la vente et livraison d'un bœuf ce jourd'hui vendu et livré par le dit Gachet au dit Quanté débiteur ».

« On appelle boucher celui qui achète et tue des animaux pour les vendre ensuite en détail aux habitants d'un endroit... (1750) »

Les grands bœufs rouges qui arrivent à Poissy sous le nom de Poitevins (1845), les plus estimés après les Cholet, naissent en Auvergne, y sont élevés jusqu'à l'âge de 8 à 10 mois ; viennent ensuite dans une partie des départements de la Charente, de la Vienne et des Deux-Sèvres, qui a Ruffec pour centre, pour y croître et travailler jusqu'à cinq ou six ans, âge auquel les Normands, et surtout les habitants de Cholet, viennent les acheter pour les engraisser.

Cette émigration d'Auvergne en Poitou se fait en 4 principaux passages, de septembre en novembre. C'était le 15

novembre le dernier passage à Châtain (Vienne).

Chaque passage détermine une série de foires spéciales pour les veaux auvergnats, à 1 jour de distance,

dans chaque localité où ils s'arrêtent ; ainsi à Saint-Junien, Confolens, Châtain, Chef-Boutonne et quelques autres localités du département de la Charente, pour revenir enfin **le 28 à Ruffec, et le 30 de chaque mois à Verteuil**, où se vendent ordinairement les derniers veaux ».



Mardi à l'arrivée du train de deux heures en gare de Villefagnan, une des vaches débarquées par M. Elie Fourcheraud, boucher à Courçôme, sans doute prise de peur, partit à une allure vertigineuse dans la direction de Brettes.

Malgré les efforts de quelques personnes qui voulurent l'arrêter avec des fourches et des bâtons, le terrible animal allait causer de grands malheurs sans l'intervention de M. Daniel Flaud propriétaire à Brettes, qui n'écoutant que son courage, tira presque à bout portant deux coups de fusil et étendit raide la vache furieuse.

Nous serions heureux de voir l'administration compétente prendre note de l'acte de courage de M. Flaud.

1901