

LES ABATTOIRS A SAINT ANTONIN (los masèls) DE LA PERIODE CONSULAIRE AU XX^{ème} SIECLE

Par Georges Cosnier

Les Consuls apparaissent au début du XIII^{ème} siècle et c'est après 1227, lorsque la ville devient ville royale, qu'ils vont l'administrer et progressivement organiser, régler et contrôler les activités commerciales (fabrication des draps de laine, tanneries, cuisson et vente du pain, abattoirs et vente de la viande) pour, notamment, en tirer les revenus nécessaires à la gestion de la ville.

Pour ce qui concerne les abattoirs, il y avait, à l'époque vicomtale, deux abattoirs : le « *masèl vielh* » (la place en a gardé le nom) et un autre au Bessarel. Les consuls vont en installer un et en régler l'activité avec le souci de protéger la santé des habitants (les famines et les épidémies, de peste notamment, déciment la population).

Mais il y a conflit entre eux et le représentant du roi qui estime que c'est à ce dernier de régler les boucheries et d'en percevoir les droits. Après de longues et infructueuses tractations, les consuls font appel directement au roi **Philippe le bel**. En 1313 il leur reconnaît le droit de posséder des boucheries mais moyennant paiement des redevances accoutumées. Ces redevances sont transformées, par le roi, en paiement d'une de ses dettes. Les consuls en profitent pour racheter cette dette et ils s'adressent à nouveau à lui pour obtenir enfin la gestion des boucheries.

Ce n'est qu'en 1318 que le nouveau roi **Philippe V** leur accorde le droit de posséder des boucheries, de les bailler, de les faire contrôler et de prononcer des condamnations pénales.

Le nouvel abattoir dit **des grandes boucheries** est installé « *dans les maisons qui furent d'Isambart Ramondi* », c'est-à-dire au début de l'actuelle rue des grandes boucheries.

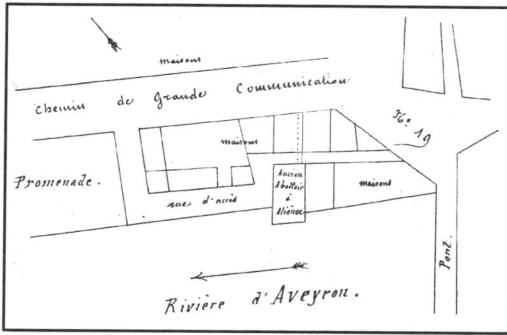
Reste à fixer la réglementation. Une ordonnance est élaborée en

1323 « pour le bien public et afin d'éviter de grands dangers, à la demande de bonnes gens de la ville ». Cette ordonnance doit être affichée « sur la place commune et points d'arrêts habituels afin que nul ne puisse ignorer ». En voici quelques extraits :

- 1- *Les boucheries ne doivent vendre que de bonnes chairs, saines, loyales et fraîches, crues ou cuites ou salées et non d'autres. Savoir : chair de bœufs, vaches, moutons, béliers, porcs, truies n'ayant pas produit et non d'autres. De plus, il sera permis de vendre des agneaux, chevreaux bons, de la venaison dûment bonne. Quiconque contreviendra à ces prescriptions ou a l'une d'elle encourra, après constatation des consuls, une amende de 10 sols Tournois.*
- 2- *De bonnes viandes de boucs, de chèvres, de brebis, et de porcs ladres, de bœufs et de vaches qui ne pourraient pas marcher d'eux-mêmes jusqu'au masèl par suite de boiterie ou de fracture mais cependant saines, aussi de bêtes attaquées par le loup mais que le loup n'aurait pas mangées, pourraient se vendre fraîches ou salées au masèl vielh ou à celui du Bessarel mais non en un autre lieu de la ville. Quiconque contreviendra à ces prescriptions ou à l'une d'elle encourra, après constatation des consuls, une amende de 10 livres Tournois.*
- 3- *Les viandes de bêtes accidentées, mortes, déchirées par les loups mais que les loups n'auraient pas mangées, fraîches ou salées, crues ou cuites, ne peuvent être vendues en aucun local de la ville mais seulement en dehors de l'agglomération communale, sous peine d'amende de 10 livres Tournois.*
- 4- *Toute personne qui voudra vendre de la viande de chevreaux ou d'agneaux ainsi que de bonnes viandes saines de porcs et de truies n'ayant pas produit pourra le faire en sa maison ou en sa boutique, en tout lieu de la ville. Ces ventes, au détail et par morceaux, devront se faire au poids et non autrement, sous peine d'une amende, après constatation des consuls, de 10 livres Tournois.*
- 5- *Il est aussi défendu de vendre en aucun local de la ville, des viandes de chèvres et de moutons malades ou morts. Toute personne assez audacieuse pour ce faire encourra, après constatation des consuls, une amende de 60 livres Tournois.*

On voit ici apparaître la vente de viande en dehors du lieu d'abattage de l'animal, ce qui est la norme de nos jours.

Le local des Grandes Boucheries va fonctionner jusqu'à la fin du XVII^{ème} siècle. A cette époque, les mesures de contrainte qui sont imposées aux anciennes cités protestantes, entre autres les dragonnades (obligation de loger les gens de guerre – hommes et chevaux – pendant les quartiers d'hiver ou les campagnes) coûtent cher aux anciens convertis et provoquent de vives protestations. Aussi, en 1688, il a été décidé, pour soulager les habitants d'une partie des charges imposées, de convertir le local des grandes boucheries en une écurie de 60 à 80 chevaux.



Les grandes boucheries ne vont retrouver leurs fonctions qu'en 1809. Mais les riverains se plaignent des nuisances : déchets dans le canal, présence des rats, odeurs... La commune cherche une autre solution et va créer un nouvel

abattoir au bord de l'Aveyron. Les grandes boucheries sont vendues en 1827 après ouverture du nouvel abattoir. Les déchets sont jetés directement dans l'Aveyron !

Les installations deviennent vite **insuffisantes, aussi la commune achète** au lieu dit *le Boucal*, près de Roumégous, un terrain de 630 m² pour y construire un nouvel abattoir. Cet abattoir est mis en service en 1890 et le local au bord de l'Aveyron est vendu.

Ce nouvel et dernier abattoir va subir la crue de 1930 et des travaux de mise aux normes et donc d'agrandissement s'imposent. Compte tenu d'un volume de viandes abattues jugé insuffisant⁽¹⁾ et du coût estimé des travaux, l'abattoir est fermé le 1^{er} janvier 1968 par décision préfectorale.

Après la révolution, des « tueries particulières » se sont ouvertes dans la ville. Nous manquons d'informations à ce sujet mais on en dénombre trois dans la ville, toutes situées sur ou près d'un canal :

- *Rue du Porche ;*
- *En bas de la Place Mazerac ;*
- *Rue du Moulin du Bessarel,*

Leurs nuisances s'ajoutent à celles des grandes boucheries et, en 1825, le Conseil Général de la municipalité décide de leur fermeture. Il est dit dans le rapport du conseil : *6 bouchers y abattent 73 bœufs, 125 veaux et 270 moutons.* Il semble qu'une tuerie au moins n'ait pas fermé, ou a été ouverte plus tard car, en 1908, le Préfet demande au maire de lui communiquer les plans de mise en conformité de la tuerie d'un certain M. LAFON. La suite ne nous est pas connue.

⁽¹⁾: *Le volume annuel de viande traitée était, pour 1967, de 119 tonnes, dont 65 pour un boucher de Vaour.*

Nota : une livre Tournois de la période 1321/1350 vaut 17,63 euros. Vendre de la viande d'un animal malade ou mort pouvait donc être puni d'une amende de 1057 euros !! (Le sou Tournois est le 1/20^{ème} de la livre).

Source : archives de St Antonin.