

# Etre boucher autrefois : l'exemple de la boucherie Usureau de Beaupréau

Les artisans bouchers sont de moins en moins nombreux aujourd'hui. Victimes de la concurrence des grands magasins et souffrant d'une image peu valorisante, ce métier peine à recruter. Cet article est l'occasion de revenir sur ce métier tel qu'il était exercé autrefois.



La boucherie de Jean Usureau, rue de l'Anjou à Beaupréau, vers 1910

Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, le boucher est au cœur de la vie d'un village au même titre que le boulanger. Le boucher est reconnaissable dans le village à sa carrure (il fallait être capable de porter une demi-carcasse de bête sur l'épaule), son tablier taché de sang, et parfois même son caractère bien trempé. Dans les Mauges, région d'élevage par excellence, le boucher travaille en lien avec les paysans, il va choisir lui-même ses bêtes, qu'il ramène grâce à sa bétailière tirée par un cheval et abat dans l'arrière cour de son magasin. Qu'il s'agisse de veaux, de moutons, de bœufs ou même de viande de cheval, le boucher à toujours à cœur de choisir une viande de qualité. A Beaupréau, Jean Usureau acheta en 1880 la boucherie rue de l'Anjou à Mlle Foyer. Il l'a tenu aidé par sa femme Constance et ses deux fils Eugène et Albert jusqu'à son décès en 1936. La boucherie fut ensuite revendue à la famille Antier. Cet ancien commerce est aujourd'hui devenue une habitation.

Jean Usureau avait également un frère, René Usureau, qui tenait une boucherie sur la paroisse de Saint-Martin de Beaupréau.

Pour garantir la conservation de la viande, le boucher devait régulièrement aller se ravitailler en barres de glace. Ces dernières arrivaient par le train de Nantes jusqu'à la gare de Beaupréau. Pour éviter les pertes, les morceaux non vendus, souvent des abats, étaient consommés par la famille.



René Usureau, boucher à Saint-Martin de Beaupréau accompagné de son commis et de son fils.

Sur la photographie ci-dessus, on peut observer une grosse masse dans les mains du commis. Il s'agit d'un merlin, cet outil servait à assommer et tuer l'animal. On peut aussi observer que cette vache porte un masque en cuir. Celui-ci était mis sur la tête de la bête avant son entrée à l'abattoir. Il avait pour avantage en masquant la vue de l'animal de moins l'effrayer. Le coup de merlin permettait ainsi de toucher mortellement l'animal à l'endroit voulu.

L'animal était ensuite accroché par les pattes arrières à l'aide d'un tinet, puis dépecé à l'aide de couteaux tranchants de différentes tailles, sans cesse réaffûtés par le fusil accroché à la ceinture du boucher. L'épaisseur de leurs lames témoignait de leur ancienneté.

Les veaux et moutons étaient mis sur une table à claire-voie où ils étaient égorgés. Les porcs étaient eux assommés par un coup de maillet en bois sur le crâne puis égorgés. On les accrochaient par la suite sur une échelle appuyée contre un mur. On recueillait le sang pour la fabrication de charcuterie locale (fressure, boudin noir...). Pour faciliter l'enlevage de la peau, on insufflait de l'air entre la viande et la peau à l'aide d'une pompe à main ou d'un soufflet.

Les carcasses étaient ensuite fendues à l'aide de lourds couperets puis laissées à reposer. Certaines étaient accrochés derrière la grille en fer forgé de la devanture, laissant par temps chaud s'échapper quelques odeurs nauséabondes pour le voisinage.

Facture de la Boucherie UZUREAU –BLANCHIN datant de 1914

**BOUCHERIE**

**Usureau-Blanchin**

A BEAUPRÉAU

VIANDE DE PREMIÈRE QUALITÉ

N° *M*      *Doit*

Beaupréau le *1914*      BEAUPRÉAU - IMP. FRELON 2-11

<i>g.l.</i>	<i>7</i>	<i>Viande de bœuf par RUBIN</i>	<i>8 600</i>
	<i>8</i>		<i>18 850</i>
	<i>9</i>		<i>16 150</i>
	<i>11</i>		<i>8 600</i>
	<i>12</i>		<i>15 550</i>
	<i>15</i>		<i>14 200</i>
		<i>de bœuf à 1.60 le K<sup>g</sup> = 131.10</i>	<i>81 950</i>
<i>g.b.</i>	<i>10</i>		<i>18 300</i>
		<i>de bœuf à 1.20 le K<sup>g</sup> = 40.25</i>	<i>40 250</i>
		<i>Total g.l.</i>	<i>171.55</i>

*Avec l'aimable autorisation de Edmond RUBIN*