

## Le dernier boucher d'Arley <sup>1</sup>

*L'entretien s'est déroulé au domicile de Jean et Anne-Marie Joffroy. Ils font part de leur expérience professionnelle de boucher et bouchère. Leurs propos, mêlés et empreints d'une réelle gentillesse, nous donnent à voir quelques aspects de la vie d'un couple de bouchers à la campagne.*



### La reprise

J'ai continué sur la lancée de mon prédécesseur. J'ai commencé à connaître les gens en faisant les tournées. Disons que la première semaine, c'est le prédécesseur qui m'a un peu guidé. La deuxième semaine, il est venu m'aider. Une fois le bétail récupéré, le lundi matin, on allait à l'abattoir à Bletterans. On tuait cochons, veaux et agneaux le lundi et les bovins le mardi après-midi. Le matin, c'était marché à Bletterans. On allait chercher la "bête" après manger, puis on allait la faire abattre à Bletterans et on la ramenait le soir même.

Petit à petit, j'ai fait connaissance avec le monde agricole d'Arley et Lombard. Les gens ont été gentils. Ils disaient « *quand tu auras besoin d'une bête, y'en a une qui va se préparer* ».

Je choisissais les bêtes en fonction de leur constitution, par exemple voir si elle n'est pas trop ossue. On les touche à l'aine et de part et d'autre de la queue pour juger de la qualité du filet de gras. On apprend assez vite quand on est à son compte, parce que quand on a acheté trop gras on a beaucoup de perte. Tant qu'on a exercé, on a toujours acheté nos bêtes. On n'a jamais acheté de gros quartiers tout prêts chez des chevillards, jamais !

### Les produits

Quand on est arrivé, notre prédécesseur avait déjà deux spécialités, le lard salé et le saucisson sec, on a continué exactement pareil ; ça a toujours marché. On vendait beaucoup de salaisons : lard salé, jambonneau, côti, jambon cru fumé, saucisses montbéliardes, poitrines qu'on séchait nous-mêmes. Je faisais aussi de la charcuterie : pâté de campagne, pâté de foie, fromage de tête, jambon persillé, boudin blanc, boudin noir, tripes, lard. Enfin, tout ce qu'on trouve dans une boucherie. Je travaillais aussi les abats et les têtes de veau.

### Les tournées

Je faisais le marché de Bletterans le mardi matin de huit heures à midi et demi, en gros. Le mercredi matin, je faisais des tournées dans les hameaux d'Arley. C'était une grosse matinée, parce que c'est un village très étendu. Comme j'avais un concurrent qui venait le mercredi, je me suis dit « *si je continue pas les tournées, je vais perdre des clients* ». J'allais le vendredi à Lombard, Recanoz, Mauffans -un hameau de Mantry. Et le samedi, je refaisais la tournée de tout le village, ainsi que Saint-Germain-les-Arley.

---

<sup>1</sup> Entretien réalisé par Claudel Guyennot (Association BRES). Texte rédigé d'après les propos de M. et Mme Joffroy et retravaillé par le comité de lecture de la CCBR

## **Une journée de boucher**

Le jeudi, jour sans tournées, dès cinq heures du matin, on s'attelait à la charcuterie pour qu'elle soit fraîche en fin de semaine. Les jours avant, il fallait préparer les viandes, les mettre au sel pour les raffermir et les travailler ensuite, le saucisson sec, entre autres.

On faisait également les quiches, les pâtés, les pâtés en croûte, les saucissons, les saucisses, les cervelas, le boudin blanc et aussi les pâtes fines. On ne terminait pas avant vingt heures.

En gros, c'était ça, une journée de boucher, autrefois. De grosses journées et six jours par semaine, mais on n'ose pas trop en parler, les gens nous prendraient pour des fous.

## **Une journée de bouchère**

Je faisais la vente au magasin, le nettoyage courant, et le grand nettoyage. J'aidais à charger et à décharger le camion. Il fallait laver l'intérieur du camion pour qu'il soit toujours très propre. Je faisais aussi les pizzas au jambon et aux anchois. J'ai travaillé aussi au laboratoire, quand nous n'avions pas d'ouvrier.

## **Les apprentis**

On a eu treize apprentis. On n'avait pas de mal à en trouver. Ils se présentaient d'eux-mêmes. On en a eu au moins quatre du village Deux sont arrivés premiers du Jura. On était contents. C'étaient des bons petits gars, hein. Mais peu sont restés dans le métier. On a toujours un ancien apprenti qui travaille à Pierre-de-Bresse.

## **Les évolutions de la consommation**

Au début, on vendait plus facilement la barse (les avants, les morceaux de deux à troisième catégorie) pour des préparations plus longues. Les dames restaient plus à la maison, dans les années soixante-dix, elles cuisinaient du bourguignon, des blanquettes, du pot-au-feu. Les modes de consommation ont changé, on vend plus de grillades, de côtelettes et de merguez.

Heureusement qu'on transformait nos produits parce qu'on aurait eu du mal à écouler la bête entière. Les morceaux nobles, la cuisse, les filets, les faux-filets, ça se vend toujours. Mais la barse, les abats, la poitrine, étaient utilisés pour faire le saucisson, les petites saucisses, les saucisses et la chair à saucisses.

## **Une retraite bien méritée**

Le temps a passé, la retraite est arrivée à 64 ans après 48 ans de boucherie. J'ai commencé en 1954, à 14 ans, et arrêté en 2004. Mais on aime encore bien rencontrer nos anciens clients. J'ai bien aimé mon métier parce que celui qui ne l'aime pas, je ne sais pas s'il peut faire autant d'heures que ça par jour, il s'en dégoûtera vite. Il faut vraiment l'aimer...

Témoignage de Jean et d'Anne-Marie Joffroy

Arlay

Avril 2015