

Vie Quotidienne et Loisirs Activités de loisirs Associations

En bref

À l'occasion de la sortie de son livre *Le Commerce du bétail charolais, histoire d'une filière viande XIXe-XXe siècles*, Dominique Fayard donnera une conférence organisée par l'office de tourisme, mercredi 4 juin, à 20 h 30, au cinéma l'Odyssée à La Clayette (entrée 5).

Le livre est la version allégée de la thèse de doctorat soutenue par Dominique Fayard à l'Université Lyon 2 en décembre 2011. Deux années de travail ont été nécessaires pour passer du mémoire universitaire (1 114 pages) à un livre accessible au grand public comme à la communauté scientifique, édité par les Presses universitaires de Rennes et les Presses universitaires François-Rabelais de Tours.

Si l'excellence de la viande charolaise est reconnue, moins connus sont les hommes qui l'ont commercialisée, lorsque se construit la filière de production et lorsque se développe l'embouche pour répondre à la demande de viande de la population urbaine, au XIXe siècle.

Ce livre, fondé sur la découverte de plusieurs fonds d'archives privées et une longue enquête de terrain, renouvelle l'histoire du commerce du bétail dans le berceau de la charolaise. Nourri de portraits suggestifs, il évoque la réussite des emboucheurs, les succès et les faillites des négociants et des maquignons, raconte comment de simples métayers bénéficient à leur tour, dans la première moitié du XXe siècle, de la prospérité régionale.

Il ne s'arrête pas aux crises que subit la filière bovine à partir des années 1960. Il suit jusqu'à nos jours l'évolution du marché de Saint-Christophe-en-Brionnais et la reconversion du Brionnais-Charolais de l'embouche vers l'élevage-naisseur.

Tandis que les maquignons sont éliminés et que les marchands de maigre succèdent aux marchands de gras, la filière connaît un processus de concentration spectaculaire avec l'émergence des coopératives et le

développement de l'exportation vers l'Italie.

À l'issue de la présentation de cette conférence, Dominique Fayard dédicacera son ouvrage en vente au prix de 24 €.