

**OFFICE DE TOURISME DE WASSELONNE
CERCLE D'HISTOIRE (n° 195)**

**Traçabilité à l'ancienne
1949 - 1953**

Le commerce de la viande est actuellement soumis à des règles strictes de traçabilité et les contraintes pesant sur les divers acteurs de la chaîne de la viande sont de plus en plus exigeantes. Une vache qui perd son immatriculation pincée dans l'oreille perd sa valeur marchande. Cela n'empêche pas que la viande de bœuf puisse curieusement se transformer en viande de cheval à l'occasion!!!

* Pourtant le temps n'est pas si loin, où il n'y avait pas besoin d'une traçabilité légale. Car le commerce de la viande était local. Le registre d'achat d'une boucherie de Wasselonne en fait foi. En effet le boucher avec son équipe achetait les animaux directement chez les éleveurs de la région. Les bêtes étaient abattues aux abattoirs de Wasselonne et la viande vendue à la boucherie de la ville. Un circuit le plus court possible du producteur au consommateur!

* En ce temps là le boucher de Wasselonne achetait à la campagne environnante de nombreuses **vaches**, quelques génisses, quelques taureaux et quelques bœufs. Comme la viande de veau semble avoir été spécialement appréciée, il s'approvisionnait souvent en **veaux**. De nombreux **porcs** et quelques truies faisaient partie des achats. Les **moutons**, s'ils n'apparaissent pas souvent dans les comptes, étaient surtout acquis sur place à Wasselonne chez l'éleveur Hild. Enfin - curiosité - **une chèvre** a été achetée à Romanswiller en février 1957!

* Les achats du bétail se faisaient surtout chez les éleveurs de **Wasselonne** et dans un rayon de moins de 10 kilomètres autour de cette ville. Parmi les villages qui livraient des bêtes pour la boucherie du lieu se distinguait surtout **Allenwiller**, suivi de près par **Crastatt** et **Jetterswiller**. D'autres localités ont été des fournisseurs plus occasionnels comme **Hohengoeft**, **Marlenheim**, **Westhoffen**, **Dahlenheim**, **Cosswiller**, **Nordheim** et **Zehnacker**. Mais les noms des villages d'où provenaient les bêtes sont bien plus nombreux. S'y ajoutent quelques noms de lieux-dits qui font penser aujourd'hui plutôt au tourisme qu'à l'élevage comme le **Freudeneck**, le **Wolfsthal**, le **Schneethal**, le **Bischofslaeger**...

* Depuis ces années 1949 - 1953, l'agriculture s'est transformée profondément dans la région. Les quelques éleveurs qui subsistent sont bien obligés de s'en tenir à la traçabilité obligatoire et les bouchers sont bien obligés d'en tenir compte. La traçabilité à l'ancienne n'est plus qu'un souvenir!

Source: Registre de Boucherie. Archives familiales.