

" LES SALAISONS BONNIER, UNE DES PLUS IMPORTANTES ENTREPRISES MORNANTAISES DU XX^e SIECLE "

Durant 3/4 de siècle la renommée du saucisson BONNIER va s'établir petit à petit du nord au Sud de la FRANCE.

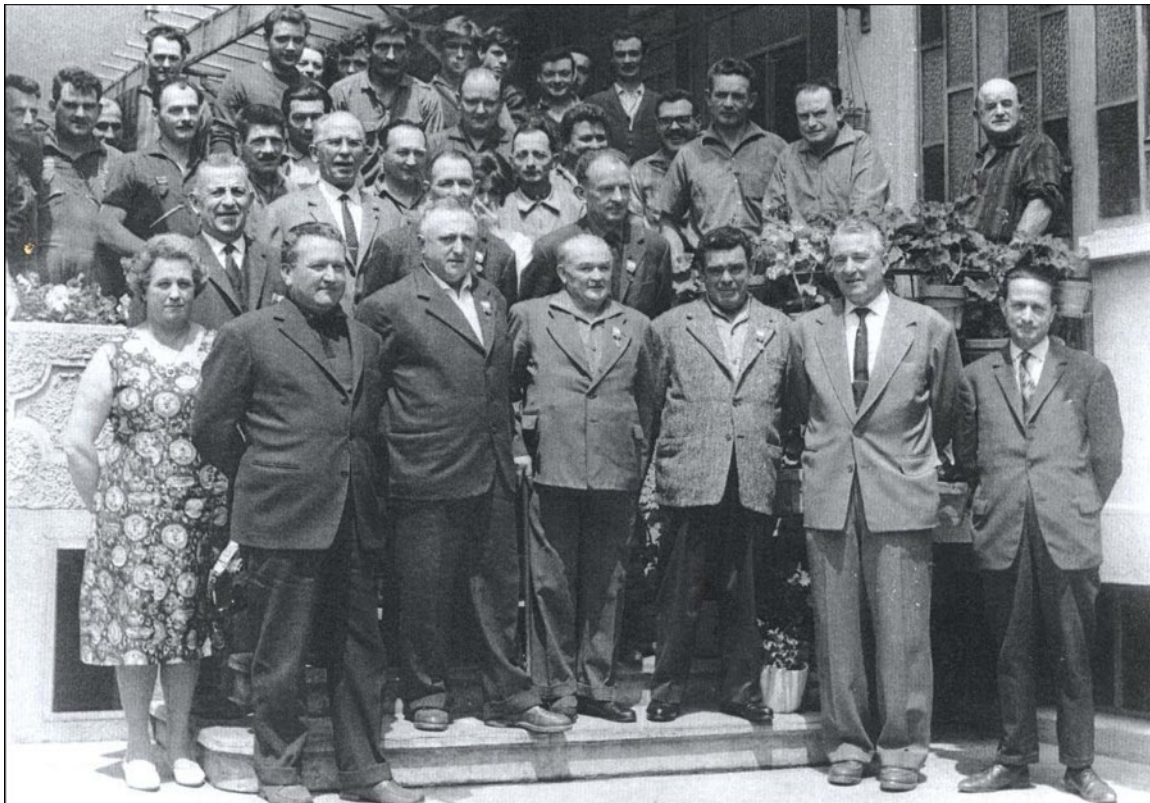
Jean BONNIER, le plus ancien, s'établit comme charcutier avant la guerre de 14 .Il commence la fabrication artisanale. La vente se faisait le Vendredi matin sur le marché. La maman de Mme DEBOS, Bénédicte RAGIMEL, fut sa première vendeuse. Le magasin, de la charcuterie était installé Rue de LYON. L'abattoir était situé Rue Montel, bientôt relié jusqu'à la Rue de la République.

Avec Marie BONNIER, son épouse, ils eurent une fille Marcelle en 1909, puis un fils Lucien en 1918. Avec la famille grandissante, l'affaire prit plus de l'extension. En 1950, elle comptait déjà 15 employés. A midi chaque charcutier montait Rue de LYON, pour le repas, avec une barre où pendaient 15 saucissons. Il fallait les monter au 2ème étage où était installé un endroit couvert, en plein air, faisant fonction de séchoir. Heureux temps où on se promenait dans les rues avec des saucissons ! Les cochons arrivaient le lundi par le petit train de MORNANT. Ils étaient amenés à l'abattoir au grand plaisir des gamins devant ce défilé dans les rues, quand ils n'entraient pas dans les magasins!

Olivier MOULIN devenu gendre prend la suite de son beau père. Lucien BONNIER son beau frère vient le seconder à partir de 1934. L'affaire passe à 25 salariés en 1935. La guerre de 1939-1940 va stopper la progression. Lucien et. de nombreux employés sont mobilisés. Après la guerre tout redémarre. Lucien BONNIER, au début, fait l'approvisionnement avec un gazobois. Puis il s'occupe du commercial, ventes, représentants sur PARIS, TOULON, même l'ALGERIE ; les achats de cochons toutes tailles, depuis LA PALICE et la SAVOIE. On fabrique du saucisson pur porc et mélangé, ainsi que des jambons, du lard, de la longe et de la demi découpe.



L'abattoir monte en hauteur pour installer les séchoirs, mais aussi en profondeur. On creuse le sous sol jusqu'à 6 mètres pour installer des frigos ou congélateurs. On creuse encore des puits pour avoir un peu plus d'eau, ce qui assèche 14 puits dans le quartier! L'abattoir est à son apogée à MORNANT avec 50 employés. On dénombre près de cent moteurs électriques. En 1964, ont, obtenu la médaille du travail: Benoît GRANGE, Louis MONTAGNY, Jean CHAMPIER, André ROUSSON, Joannès DESFARGES, en présence de Jean CONDAMIN, maire, et Noël DELORME 1er adjoint.



Mais le plus grand mérite n'est-il pas d'avoir pu assumer la réussite de leur entreprise pour Olivier MOULIN et Lucien BONNIER.

L'abattoir étant trop exigu, ainsi que les contraintes vétérinaires vont obliger l'entreprise à construire un abattoir vers La Pavière entre 1965 et 1970. Là-bas se dérouleront l'abattage et la découpe, le centre gardera la fabrication, séchoirs et frigos. Bientôt il y aura. 50 employés au centre et 50 à La Pavière.

Tournant dans l'affaire au moment où l'âge aidant Lucien BONNIER prend sa retraite en 1978. Il vend ses parts à la Sté FOREST puis survient le décès d'Olivier MOULIN le 25/4/1980, son fils Maurice MOULIN lui succédera. Maurice MOULIN et la Sté FOREST maintiendront l'affaire jusqu'à son arrêt le 31/12/1982. Les Ets PROST prendront le relais, puis les Ets CARREL. Le centre sera fermé, seul l'abattoir de La Pavière restera en activité. Je pense qu'il était bon de rappeler le souvenir des Salaisons BONNIER, qui pendant 3/4 de siècle ont été une des entreprises les plus importantes du pays Mornantais.

F. FAURE

Je remercie Georges FANTON et Annie BONNIER, qui m'ont permis de retracer les étapes de cette entreprise