



Achille GIGOU naît à Caux le 3 août 1884.

A l'adolescence, il entre comme apprenti boucher à Pézenas et le 12.01.1909, à 25 ans, il prend pour épouse une roujanaise, Lucie PIBRE ( ils auront quatre enfants).

Mobilisé dans l'infanterie le 4 août 1914 ( matricule 948), il rentre de la guerre en 1918 après avoir été décoré de la Croix de Guerre



PREMIERE GUERRE MONDIALE, 30 MARS 1917  
A Ville-sur-Tourbe, dans la Marne, à 17 km de Sainte Ménehould, à la lisière de l'Argonne.  
En partant de la gauche, 5<sup>me</sup> : Emile Beugnon, 7<sup>me</sup> : Achille Gigou.

Photo extraite du livre de Monique Beugnon  
« Caux un siècle en image »

Il retourne exercer sa profession de boucher à Pézenas ,rue Jean Jacques Rousseau, pour quelques mois.

En avril 1919 il crée sa boucherie à Caux, au 12 rue Jean Jaurès.

L'abattoir et la bergerie seront installés tout près, au 36 rue de la Fontaine.

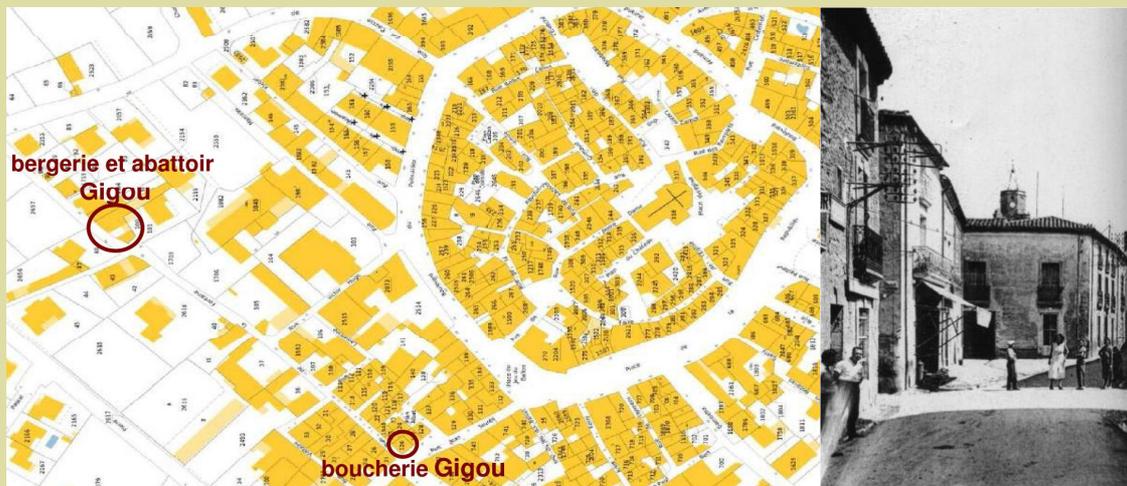


Photo extraite du livre de Monique Beugnon  
« Caux un siècle en image »

Le troupeau d'une centaine de bêtes est gardé par des parents ou des employés.  
Les moutons pâturent essentiellement sur le causse, autour de l'étang.

Achille et Lucie travaillent ensemble, Lucie s'occupant principalement de la vente.

Achille abat toutes sortes d'animaux ( chevaux, bovins, porcs, ânes) dans son magasin.

A ce propos, une anecdote laisse rêveur ou pantois.

Il demande parfois l'aide du garde champêtre MICHEL, qui avec son pistolet de service, vient à son secours pour tuer les gros bovins.

Pendant la seconde guerre mondiale tous les animaux sont abattus chez RAUSA à Roujan.

Achille décède en 1945.

L'activité de la boucherie continuera grâce au gendre Antoine GALTIER de Roujan ;

Il vient à Caux trois fois par semaine apporter de la viande car le troupeau n'existe plus, la bergerie étant fermée suite au décès d'Achille.

Son épouse Lucie s'occupe de la boutique jusqu'en 1955.

C'est leur fille Suzanne GIGOU (épouse DESPLAN) qui va faire perdurer le commerce après la retraite de Lucie.

L'abattoir étant fermé, la matière première arrive alors de Paulhan, les chevillards livrant viande et abats.

Ces derniers seront préparés dans l'abattoir maintenant désaffecté.

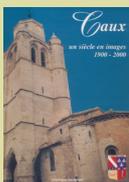
Les tripes, têtes et pieds de veaux, de moutons et autres, faisaient l'objet de tous les soins (lavage, grattage, rinçage) pour la revente dans la boucherie .

Les peaux des bêtes, lavées, nettoyées, salées puis stockées en paquets, ainsi que le suif, entreposé dans de gros bidons, attendaient le passage d'un grossiste biterrois qui, toutes les trois semaines, venait enlever ces marchandises.

A l'issue de l'armistice de 1945, la jeunesse caussinarde n'hésitait pas à se réunir dans l'ancienne bergerie pour organiser des fêtes et des soirées dansantes.



La boucherie GIGOU cessera toute activité vers 1962



Sources:  
Conversation avec Jean DESPLAN .  
Documentation photo : « CAUX, un siècle en image » de Monique BEUGNON

(voir la boutique: cliquer sur le lien suivant <http://lesamisduclocherdecaux.wifeo.com/la-boutique.php>