

2004

Boucherie et hygiène à Paris au XVIIIe siècle

Sydney Watts

University of Richmond, swatts@richmond.edu

Follow this and additional works at: <http://scholarship.richmond.edu/history-faculty-publications>



Part of the [European History Commons](#), and the [Other Food Science Commons](#)

Recommended Citation

Watts, Sydney. "Boucherie Et Hygiène à Paris Au XVIIIe Siècle." *Revue D'histoire Moderne Et Contemporaine* 51, no. 3 (2004): 79-103.

This Article is brought to you for free and open access by the History at UR Scholarship Repository. It has been accepted for inclusion in History Faculty Publications by an authorized administrator of UR Scholarship Repository. For more information, please contact scholarshiprepository@richmond.edu.

Boucherie et hygiène à Paris au XVIII^e siècle

Sydney WATTS

Au XVIII^e siècle, l'essor de la consommation de viande de boucherie rend problématique la présence des bouchers et de leur commerce au centre de Paris. Grâce à ses réseaux d'approvisionnement, la capitale est relativement riche en bœuf, veau et mouton frais (les produits premiers du commerce de boucherie), mais la préparation de la viande à l'intérieur de la ville pollue l'air et l'eau¹. Des chroniqueurs tels que Louis-Sébastien Mercier évoquent la pollution provoquée par la présence des tueries qui génèrent des rivières de sang, des odeurs putrides, bref un spectacle et des sons barbares :

«Elles ne sont pas hors de la ville, ni dans les extrémités; elles sont au milieu. Le sang ruisselle dans les rues, il se caille sous vos pieds. En passant, vous êtes tout à coup frappé de mugissements plaintifs. Un jeune bœuf est terrassé et sa tête armée est liée avec des cordes contre la tête. Une lourde massue lui brise le crâne; un large couteau lui fait au gosier une plaie profonde. Son sang qui fume, coule à gros bouillons avec sa vie... »².

Cette description effroyable qui souligne la fréquence de l'abattage public défigurant la ville, montre que les boucheries sont de plus en plus considérées comme des lieux violents et sanglants.

La pollution provoquée par les abattoirs heurte le sens civique de nombreuses personnes qui se mettent à chercher le moyen de remplacer les tueries de quartier par des abattoirs municipaux situés à l'extérieur de la ville³. Scientifiques et médecins prennent de plus en plus conscience de la contrainte que le commerce de la viande impose à l'environnement urbain, en particulier autour des étals et des boucheries. Malgré leur méconnaissance des bactéries et de la contamination provoquées par le traitement de la viande, ils s'inquiètent du rejet des déchets insalubres et des vapeurs nocives qui imprègnent les rues de la ville et risquent de corrompre les réserves de nourriture⁴.

1. Pour plus de détails sur le commerce de la boucherie et l'essor de la viande, cf. Sydney WATTS, «Meat Matters: The Butchers of Eighteenth-Century Paris», *Ph.D. Dissertation*, Cornell University, 1999.

2. Louis-Sébastien MERCIER, *Tableau de Paris*, Amsterdam, 1783, t. I, p. 73.

3. Reynald ABAD, «Les tueries à Paris sous l'Ancien Régime ou pourquoi la capitale n'a pas été dotée d'abattoirs aux XVII^e et XVIII^e siècles», *Histoire, Économie et Société*, 1998, n° 4, p. 649-676.

4. Dans son populaire *Avis au peuple sur sa santé* (Lausanne, 1762, traduit en quatre langues), Samuel Auguste André David TISSOT dénonce la situation des maisons près de tas de fumier et de marais et l'air

Pour les autorités de la ville et les bouchers de la corporation, depuis longtemps préoccupés par les questions de sécurité alimentaire, il est clair que la circulation accrue des denrées périssables multiplie les risques d'altération, surtout lorsque ce sont des marchands non autorisés qui s'en chargent. Cependant, ils ne parviennent pas à réglementer la pratique de l'abattage public disséminé dans toute la ville, ni à enrayer le développement incontrôlé de ce commerce polluant. C'est que la préoccupation majeure des autorités comme des fournisseurs est d'abord d'assurer un approvisionnement régulier en viande. Il s'agit d'éviter à tout prix la carence en produits de première nécessité ; les problèmes de santé et le risque de contamination de la nourriture passent au deuxième rang, après la fiabilité du ravitaillement. L'obligation primordiale du roi envers ses sujets est de leur procurer l'abondance, pas nécessairement la salubrité des denrées de subsistance. Les historiens ont montré quelles raisons politiques conduisaient le gouvernement royal à imposer un certain degré de sûreté et de salubrité des aliments, mais on sait moins comment l'importance croissante accordée à la santé publique s'est articulée avec les changements survenus sur le marché de la viande de boucherie⁵. Or, la mission d'approvisionnement qui incombe au roi exige qu'il intervienne non seulement pour organiser le commerce alimentaire, mais aussi pour maîtriser ses aspects polluants. Ce marché exceptionnellement vaste et varié mobilise une énorme bureaucratie qui met à l'épreuve les limites de l'absolutisme. Essayant de contrôler le marché naissant de la viande sans l'asphyxier, les autorités municipales, qui doivent assurer le bien public, imposent des règlements stricts sur le commerce de boucherie dans la capitale. Pour ce faire, elles mettent en œuvre une protection qui redouble les dispositions prises par la communauté des bouchers. Cette dernière est dirigée par un cercle influent de marchands dont la réputation repose, d'une part sur les privilèges liés à leur corporation, leurs parentèles et leurs réseaux de clients, et d'autre part sur leur responsabilité civique de fournisseurs de comestibles. Ces deux forces régulatrices travaillent tantôt conjointement, tantôt en s'opposant l'une à l'autre. En général, elles visent à assurer l'approvisionnement régulier des Parisiens en viande fraîche et à garantir le respect des normes de salubrité et de propreté. On voudrait examiner ici comment ces deux institutions répondent à des aspirations nouvelles, exigeant une plus grande sûreté alimentaire afin de préserver la santé de la population urbaine.

vicié à l'intérieur des résidences comme une cause de maladies courantes. Lavoisier s'intéresse particulièrement à l'identification des propriétés de l'air, propre et putride, ce qui le conduit à la découverte de l'oxygène. Bailly aussi rapporte ces conditions de vie misérables à l'Académie Royale des Sciences, qui finance un concours sur ce sujet en 1789. Le jury comprend Tillet et Lavoisier. Cf. aussi Louis DAMOURS, *Mémoire sur la nécessité et les moyens d'éloigner du milieu de Paris les tueries de bestiaux et les fonderies de suif*, Paris, 1787; Antoine Tournon, *Moyen de rendre parfaitement propres les rues de Paris*, Paris, 1789.

5. Comme l'a montré Steven Kaplan, la réussite de l'approvisionnement en grains était clairement une question politique et les mesures prises à cet effet renforcent le rôle paternaliste du roi et sa capacité à nourrir son peuple: Steven L. KAPLAN, «The State and the Problem of Dearth in Eighteenth-Century France: The Crisis of 1738-41 in Paris», *Food and Foodways*, IV/2, 1990, p. 111-141.



Bourgeoise achetant des entrecôtes, gravure du XVII^e siècle publiée chez F. Guérard.
BnF, Cabinet des Estampes.

SÛRETÉ ET SALUBRITÉ DE LA VIANDE

Le terme de «sûreté» des aliments, qui renvoie à la qualité des produits comestibles et aux conditions sanitaires de leur production, n'est pas un terme courant à l'époque moderne. Les scientifiques et les agents publics qui s'intéressent aux conditions de l'approvisionnement en viande, et surtout aux effets de ce commerce sur la santé publique et l'environnement, parlent plutôt d'«hygiène». Le dictionnaire de Trévoux (1771) définit l'hygiène comme un terme médical signifiant l'art de «conserver la santé par l'usage convenable des six choses non naturelles bien conditionnées», la première étant l'air et l'atmosphère en général, la seconde les comestibles, et spécifiquement «les aliments tant solides que liquides, pain, viande, eau, vin, etc.»⁶. Une bonne santé dépend de la qualité de l'air et de celle de la nourriture qui peuvent être corrompues par certaines conditions sociales, par l'environnement dans lequel lesdites denrées sont produites et consommées. Le commerce des bouchers parisiens, qui abattent, débitent et distribuent de la viande fraîche dans Paris *intra muros* et particulièrement dans des quartiers surpeuplés, pose un grave problème d'hygiène car il altère les sources d'eau et dégrade l'air déjà vicié de ces quartiers. De plus, la nature périssable de la viande crée une menace pour le public urbain ignorant et tributaire des bouchers qui lui procurent l'une de ses plus courantes sources de nourriture.

Maintenir des normes de qualité dans ce système d'approvisionnement suppose de nombreuses prouesses logistiques. De longue date, les risques sanitaires liés au traitement de la viande ont justifié le contrôle exercé par la corporation des bouchers sur la production de viande, depuis l'achat du bétail aux marchés de Sceaux et de Poissy jusqu'à la vente de la viande sur les étals des bouchers autorisés dans les marchés couverts et découverts de Paris. Les bouchers conduisent le bétail dans la ville au rythme des besoins; ils l'abattent à l'endroit même où se trouvent les étals et les boutiques. Comme nous le verrons, les difficultés d'acheminement de la viande ainsi que la croissance anarchique du commerce illégal mettent en péril le respect des normes de fraîcheur.

Généralement, la salubrité de la viande était jugée à sa couleur et à son odeur, propriétés qui n'étaient en aucun cas constantes. Depuis le Moyen Âge, les règlements des corporations stipulent que la viande rouge doit être consommée immédiatement après abattage, la couleur du sang et son odeur agréable attestant la bonne santé de cette «viande chaude»⁷. À la fin du XVIII^e siècle, la salubrité de la

6. *Dictionnaire universel françois et latin, vulgairement appelé Dictionnaire de Trévoux*, Paris, Compagnie des libraires assoc. 1771 (6^e éd.), t. IV, p. 916. Le terme *hygiène* vient du grec *hugieion* signifiant santé. Il apparaît dans le langage commun dans les traités de médecine d'Ambroise PARÉ, «Introduction», in *Les Œuvres de M. Ambroise Paré*, Paris, chez Gabriel Buon, 1575, p. 3. La notion classique d'hygiène qui est valable au début de l'époque moderne renvoie à l'environnement (spécialement à l'air), au régime alimentaire, et aux aliments qu'on mange pour rester en bonne santé. Après 1833, le terme est utilisé pour décrire la santé publique et la santé féminine.

7. Madeleine FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2002, p. 51-52.

viande est médicalement définie à partir d'une nouvelle norme. Dans ses *Éléments d'hygiène* (1796), le docteur Étienne Tourtelle souligne que les qualités nutritionnelles du bœuf dépendent de plusieurs facteurs tels que le sexe, l'âge et le régime suivi par l'animal, le fait d'avoir été ou non castré, et enfin le niveau de putréfaction atteint par la viande. Selon lui, faire vieillir le bœuf le rend plus tendre, et par conséquent, plus goûteux. Il décrit la technique (encore utilisée aujourd'hui) qui consiste à attendrir à la viande en allongeant les fibres musculaires ; pour cela, les bouchers suspendent les carcasses fraîches dans des endroits frais et sombres, à l'abri des mouches et de l'air. Non seulement cette viande reste mangeable, mais de plus, après quelques jours, son goût s'améliore. Si Tourtelle met en garde les personnes de constitution fragile contre l'ingestion de bœuf « pourri », il déclare cependant que la plupart des systèmes digestifs peuvent supporter d'en manger, voire en bénéficier⁸. Mais un degré de décomposition trop avancé peut menacer la santé de certains individus ; selon Tourtelle, une odeur et un goût putrides signalent l'insalubrité des aliments. Sa nouvelle définition de la viande saine diffère nettement des prescriptions précédentes.

Comme cet exemple le montre, l'histoire de la salubrité de la viande est un problème difficile à traiter. Les normes qui la définissent sont constamment réévaluées et modifiées au fur et à mesure des progrès de la recherche médicale ; en outre, les attentes à cet égard fluctuent. L'abondance croissante de viande sur le marché se répercute sur les attitudes des consommateurs parisiens, contraignant les autorités à considérer cette denrée moins comme un luxe que comme un aliment de première nécessité.

RÉGLEMENTER UN COMMERCE DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

La consommation de viande de boucherie est un phénomène largement urbain. Selon les études statistiques, comparée au reste de la France, la demande de bœuf, de veau et de mouton sur les marchés de la capitale est prodigieuse. S'appuyant sur les sources fiscales de l'entrée du bétail dans la ville, les historiens ont calculé que les Parisiens consommaient en moyenne de 51 à 61 kg de viande par personne entre les années 1750 et la fin du XVIII^e siècle⁹. La consommation

8. Comme l'explique Tourtelle, « le suc gastrique jouit dans un degré éminent de la vertu antiseptique, car des morceaux de chair pourrie, mis dans ce suc, cessent de pourrir, et même leur putréfaction semble rétrograder » : Étienne TOURTELLE, *Éléments d'hygiène*, Strasbourg, 1796, t. II, p. 87.

9. L'étude d'Armand Husson fournit des données démontrant l'exception parisienne : les marchés reçoivent 51 à 61 kg de viande fraîche par personne et par an de 1751 à 1854, alors que dans les villes plus petites, telles que Caen en Normandie, région qui s'enorgueillit d'avoir un commerce de bestiaux en hausse, la consommation par an et par personne à la fin du XVIII^e siècle s'élève seulement à 20 à 30 kg. Les analyses quantitatives de Bernard Garnier et Marcel Lachiver affinent le travail initial d'Armand Husson ; B. Garnier évalue la ration annuelle moyenne à 52 kg de viande du milieu à la fin du XVII^e siècle. À la fin du XVIII^e siècle, la ration s'élève selon ses calculs à 61 kg : A. HUSSON, *Les consommations de Paris*, Paris, Hachette, 1875, p. 157 ; M. LACHIVER, « L'approvisionnement de Paris en viande au XVIII^e siècle », dans *La France d'Ancien Régime, études réunies en l'honneur de P. Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 345-354 ; B. GARNIER, « Les marchés aux bestiaux. Paris et sa banlieue », *Cahiers d'Histoire*, t. XLII, n° 3-4, 1997, p. 596. Cf. aussi Reynald ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

croissante de viande rouge, en particulier d'origine bovine, suit la courbe démographique de la population citadine. En 1637, il fallait plus de 40 000 bœufs pour nourrir environ 400 000 Parisiens ; entre 1700 et la fin du XVIII^e siècle, la population passe d'un demi-million à 650 000 habitants et consomme de 50 000 à 65 000 têtes en 1750, avant d'atteindre le chiffre de 70 000 bêtes arrivant sur le marché dans les années 1780¹⁰. Paris est, après Londres, l'une des plus grandes villes d'Europe où une importante élite urbaine, des marchands et des artisans, fournissent les rangs des gros consommateurs de viande de bœuf et de mouton. Mais si les élites consomment beaucoup de viande, nombreux sont les citadins qui ne peuvent acheter les meilleurs morceaux de viande, ni les plus frais. Du filet à la tripe, les différents morceaux dessinent une hiérarchie des consommateurs de viande. À bien des égards, l'expansion de ce marché contribue à élargir la distribution et la redistribution de la viande et des produits carnés (principalement suif, peau et tripes), stimulant autant le commerce de gros que celui de détail, et aussi bien la vente des produits de luxe que celles des denrées de première nécessité, cela pour des groupes de consommateurs diversifiés.

La place de la viande de boucherie sur le marché parisien est favorisée par le jeu des institutions (comme la corporation des bouchers et la police municipale) qui garantissent sa fiabilité, elle-même favorisant en retour de plus amples investissements et la préservation de l'expansion commerciale. Les règlements de la police, que les contrôleurs du marché et les jurés de la corporation font respecter, stabilisent le marché. De même, la tarification et la taxation du commerce de la viande permettent une surveillance et un contrôle accru du trafic de bétail. Les autorités parisiennes fixent le périmètre légal du commerce de boucherie ainsi que ses limites fiscales, tandis que la communauté de métier organise au plan juridique le corps de ses ouvriers qualifiés. Cette réglementation du marché, tout comme les pratiques et les procédures d'expertise mises en place par les corporations, sont issues des principes du « bon gouvernement », qui animent les administrateurs, depuis le roi jusqu'au plus humble inspecteur de la boucherie, en vue de réaliser un idéal de service public.

En principe, les mesures qui s'appliquent sur le marché de la viande ont pour but de protéger le consommateur en faisant respecter les normes de salubrité de la production ainsi que celles de la distribution du bétail et de la viande fraîche. C'est la corporation qui s'occupe de définir la réglementation du métier de boucher par le biais de l'apprentissage et de l'accès à la maîtrise. Le Lieutenant général de Police, établi en 1667, ses commissaires au Châtelet et le procureur du roi, s'occupent quant à eux de la circulation du bétail et de la viande vers les marchés aux bestiaux et les boucheries. La police surveille également les maladies éventuelles du bétail et inspecte la qualité de la viande

10. Bibliothèque nationale de France (désormais BnF) Joly de Fleury, 1428, fol. 1-14, repris dans Arthur-Michel DE BOISLISLE (dir.), *Mémoire de la généralité de Paris*, Paris, 1881, p. 658-659 ; B. GARNIER, « Des bœufs pour Paris, Commercialisation et élevage en Basse-Normandie (1700-1900) », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, t. CVI, n° 1, janvier-mars 1999, p. 101-120.

vendue dans les marchés. Elle se préoccupe aussi de salubrité publique en raison des nuisances constantes provoquées par l'abattage et l'équarrissage du bétail à l'intérieur des murs de la ville.

La position royale sur la réglementation alimentaire apparaît clairement dans le *Traité de la police* de Nicolas Delamare dont les quatre volumes et sept livres, publiés entre 1705 et 1738, compilent des siècles de jurisprudence relative à l'administration publique à Paris, «une jurisprudence entièrement consacrée à l'utilité commune, & qui mérite par tant de raisons une attention singulière»¹¹. L'attention de la police se porte sur la surveillance des bouchers et sur le commerce de la viande afin de garantir la santé et l'ordre publics. Les bouchers et leur négoce figurent notamment dans le tome V, «Vivres», où Delamare précise les règlements concernant les aliments, depuis les graines jusqu'à la viande, particulièrement la viande de boucherie.

Ce qui frappe dans le traité de Delamare, c'est qu'il considère à la fois la viande et le pain comme des préoccupations primordiales pour la police, «comme [...] l'une de [ses] plus importantes matières»¹². Les bouchers et les boulangers respectent des règles distinctes de celles qui s'appliquent aux autres commerces parce qu'ils sont responsables de denrées de première nécessité. En vertu de leur rôle dans l'approvisionnement, les autorités municipales considèrent ces deux métiers comme accomplissant un quasi-service public. Eût égard à la nature des denrées qu'ils commercialisent, les bouchers peuvent travailler le dimanche. Cette exemption permet à la fois aux Parisiens de satisfaire leurs besoins alimentaires sans enfreindre les règles de dévotion et d'éviter le gaspillage et la contamination. Comme l'écrit Delamare :

«Toute la difficulté consiste à leur égard, comme à l'égard des Boulangers, à donner de justes & légitimes bornes à cette exception de la règle générale. Il y a néanmoins cette différence entre ces deux professions, que le pain est bon & peut estre vendu le mesme jour qu'il a esté cuit, & qu'il peut aussi estre garder deux ou trois jours, sans diminuer notablement de bonté ; il n'en est pas de mesme de la viande, elle est dangereuse à la santé, difficile à manger et sans goût les jours mesme que les bestiaux ont esté tuez ; d'où vient que les Réglemens de Police défendent de la vendre en ce jour ; & que si au contraire on la garde trop longtemps principalement dans le temps de chaleur, elle se corrompt, & n'est plus d'aucun usage : Ainsi la police des Bouchers à cet égard demande beaucoup plus de circonspection que celle des Boulangers»¹³.

Delamare engage à prendre des précautions spécifiques pour le commerce de boucherie, différent de celui du pain. La nature hautement périssable de la viande et la perte potentielle à la fois pour le marchand et le consommateur rendent son commerce plus délicat que celui du pain. On ne peut manger de la viande que dans un court intervalle de temps, ce qui par conséquent demande une plus grande surveillance de la part de ceux qui se soucient du consommateur plutôt que du marchand.

11. Nicolas DELAMARE, «Epistre», in *Traité de la police*, Paris, 1705, t. I, p. 2.

12. N. DELAMARE, *Traité...*, *op. cit.*, t. II, p. 1129.

13. N. DELAMARE, *Traité...*, *op. cit.*, t. I, p. 349.

Selon Delamare, le rôle de la police est de protéger le consommateur afin d'assurer un degré acceptable de salubrité pour les aliments de base. En 1719, ce principe est clairement énoncé dans un édit royal relatif aux étals des bouchers qui accorde «...une attention singulière de procurer à leurs sujets, & principalement aux habitans de nostre [*sic*] bonne ville de Paris l'abondance & le bon marché des denrées nécessaires pour leur subsistance»¹⁴.

La rhétorique de cette réglementation souligne l'importance acquise par la viande, qui en vient à concurrencer le pain comme produit de base de l'alimentation. L'*Encyclopédie* et autres dictionnaires contemporains professent que «la viande de boucherie est la nourriture la plus ordinaire après le pain»¹⁵. Les proclamations royales et les arrêts du Parlement soulignent l'obligation morale faite à l'État de fournir à son peuple de la viande fraîche, tout comme les lois du commerce doivent favoriser l'abondance de viande et sa vente au juste prix. En 1774, le ministre Bertin (1719-1792), désormais conscient du caractère essentiel de cette denrée, écrit : «la viande de boucherie [...] est pour le peuple de Paris, une denrée en quelque sorte de première nécessité comme le pain blanc»¹⁶. La perception du caractère primordial de cette consommation va au-delà de la simple rhétorique lorsque les ministres réalisent l'expansion de ce commerce alimentaire et d'une demande toujours croissante de viande fraîche. À tel point que lorsque les épizooties menacent l'approvisionnement régulier de viande, le roi commissionne des officiers pour acheter des troupeaux et les amener sur le marché parisien¹⁷. Plus révélateur encore est le changement des habitudes alimentaires d'une large fraction de la population qui a fait de la viande rouge l'une des bases de son alimentation.

ESSOR DE LA DEMANDE ET CHANGEMENT DES GOÛTS

La promotion de la viande s'accompagne de l'émergence de nouvelles attitudes envers la consommation d'un aliment jadis associé au péché de gourmandise et au luxe. L'un des indicateurs de ce changement culturel est l'évolution

14. Cet édit royal : «Portant règlement sur les estaux des Boucheries de Paris» fut proclamé le 13 mars 1719 et publié en 1720 : BnF Collection Delamare, mss. fr. 21656, fol. 216-217.

15. Ce refrain apparaît dans divers dictionnaires du XVIII^e siècle y compris l'*Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences des arts et métiers* de Diderot et d'Alembert, Paris, 1751, t. II, p. 350-352, ainsi que l'*Encyclopédie méthodique des arts et métiers mécaniques*, Paris, 1783, t. XXVI, p. 229, et N. DELAMARE, *Traité...*, *op. cit.*, t. I, p. 571.

16. Archives nationales Paris (AN), F¹¹ 265 ; et une lettre de Bertin à Anne-Robert-Jacques Turgot conseillant la prudence sur la libéralisation du commerce de grain, publiée dans *Œuvres de Turgot*, Paris, F. Alcan, 1913-1923, t. IV, p. 200.

17. Durant la saison agricole de 1713-1714, une maladie du bétail contraint le roi à importer plus de 100 000 têtes venant d'Augsburg, de Hesse, du Palatinat et de Wurtemberg à Paris. Cette année-là, les rapports officiels comptabilisent les pertes du bétail venant de lieux près de Moulins en Bourbonnais, ainsi qu'en Champagne, Bourgogne et Franche-Comté où elles s'élèvent à 4/5^e de tout le troupeau dans certains districts (*bailliages*). Les pertes n'étaient pas aussi grandes en Île-de-France qu'ailleurs, mais les autorités sont forcées de renvoyer tout le bétail pour arrêter l'épidémie. Un effort similaire fut fait durant la pénurie de bétail de 1724. Cf. AN, G⁷ 1668-70, fol. 157-213, «Commerce

du commerce de boucherie pendant le carême. Pendant des siècles, le calendrier religieux a organisé la consommation de la chair animale selon un rythme bi-saisonnier. Pendant la période du gras, d'un maximum de 199 jours, on avait le droit de manger de la viande, tandis que pendant 166 jours maigres – dont le carême – cette consommation était réglementée et la plupart des boucheries restaient fermées au public. Sous l'Ancien Régime cependant, les Parisiens qui ont besoin de viande pour des raisons de santé sont relevés de cet interdit et dans ce cas, ils peuvent en obtenir à prix fixe moyennant l'autorisation écrite d'un médecin et du prêtre de leur paroisse. Dans la capitale, cette pratique courante alimente une large entreprise concédée à cinq, puis à neuf boucheries de carême auxquelles il incombe, durant quarante jours, d'abattre des milliers de bestiaux et d'assurer la distribution de viande à l'Hôtel-Dieu et dans d'autres hôpitaux parisiens. Au cours du XVIII^e siècle, de plus en plus de bouchers empiètent sur ce commerce lucratif et menacent le monopole des boucheries de carême. La demande croissante de viande durant le carême et la transgression flagrante des interdits finissent par mener à la révocation des restrictions sur le commerce de boucherie pendant cette période, par un édit royal de 1774¹⁸.

La viande s'est imposée comme article de consommation quotidienne au XVIII^e siècle à travers un changement sérieux dans les habitudes alimentaires. L'offre, soutenue par des innovations dans les techniques d'élevage et par l'essor du commerce sur les marchés naisseurs de Normandie, pousse à la commercialisation accrue du bétail¹⁹. C'est en particulier la demande parisienne en bœuf frais qui élargit la sélection offerte à la clientèle et qui stimule les innovations gastronomiques à destination d'un grand nombre de consommateurs. Après deux siècles qui ont marqué la haute cuisine par l'extravagance et les excès d'épices exotiques et par la consommation du gibier, des changements cruciaux mettent à la mode les préparations culinaires à base de bœuf²⁰. Les

de la viande dans les marchés de Sceaux et de Poissy», 1705-1725; cf. spécialement la lettre datée du 1^{er} mars 1724, fol. 161; AN G⁷ 1677; F¹² fol. 59.

18. AN, AB XIX/655/bis, «Boucheries 1717-1779»; Archives municipales de Paris (désormais AMP), Collection Lamoignon, t. VII, p. 744; BnF Collection Joly de Fleury, volume 1430, fol. 225-228. Selon Reynald Abad, ce changement dans les habitudes alimentaires commence sous Louis XIV et suggère également un changement dans les pratiques religieuses. R. ABAD, «Un indice de déchristianisation? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'Ancien Régime», *Revue historique*, CCCI/2, 1999, p. 237-275.

19. B. GARNIER, «Commercialisation et élevage en Basse-Normandie...», art. cit., p. 101-120; Jean-Marc MORICEAU, *L'élevage sous l'Ancien Régime*, Paris, SEDES, 1999.

20. La cuisine médiévale consistait principalement en ragoûts préparés avec de la viande très épicée et très cuite. Depuis le XV^e siècle, les livres de cuisine français adaptent la bonne chère avec des recettes riches en viandes braisées et bouillies. En comparaison, la «nouvelle cuisine» du XVII^e siècle affirme être plus raffinée pour convenir aux hommes de goût; les cuisiniers de cour recherchent le «vrai goût des aliments» et pour ce faire utilisent des temps de cuisson plus courts pour cuire de plus petites portions de viande, préparées avec des herbes aromatiques et des sauces au beurre; comme pièce maîtresse du repas, ils privilégient aussi les rôtis de bœuf sur le gibier. *Le Ménagier de Paris* (1493) larde, braise et marine les portions de viande avec du gras afin de rendre succulents même les morceaux de viande les plus grands et les plus durs. L'étude menée par J.-L. Flandrin sur quatre siècles de littérature culinaire note un accroissement de l'usage de graisses animales (particulièrement

bouchers répondent à ce changement des goûts en proposant un plus grand choix de morceaux de viande : en 1768, ils affirment que la production a augmenté de 20 % dans les années qui précèdent²¹. Le développement de ce qui est aujourd'hui considéré comme la cuisine française « classique » permet d'améliorer le choix des morceaux de viande et d'ouvrir la voie à la découpe moderne, offrant des steaks de taille individuelle et des portions prêtes à consommer.

Selon les historiens de la gastronomie, la consommation de bœuf et de mouton a connu un élargissement de sa diffusion sociale entre le Moyen Âge et le XVIII^e siècle, notamment dans la bourgeoisie la plus aisée. C'est dans les livres de cuisine que l'on peut appréhender la diversité du régime alimentaire des citadins soucieux de leur statut, ainsi dans *La Cuisinière bourgeoise* (publié la première fois en 1746) qui emprunte nombre de recettes et d'ingrédients utilisés par les cuisiniers de cour afin de les adapter aux budgets des ménages urbains²². Jean-Louis Flandrin constate que dans les textes culinaires français qu'il a analysés, le pourcentage des plats contenant de la viande rouge augmente nettement – de 20 % à 50 % – de la période médiévale à la deuxième moitié du XVIII^e siècle²³. La liste des préparations à base de viande destinées à l'élite urbaine aspirant au prestige d'un train de vie noble (c'est-à-dire les bourgeois aisés de Paris et les hommes de goût hauts placés) reflète le rôle toujours plus important attribué à la viande en tant que partie essentielle du repas.

le beurre) et des herbes aromatiques (fines herbes, ail et oignon) dans la cuisine française. Jean-Louis FLANDRIN, « Choix alimentaire et art culinaire », in Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI (dir.), *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 657-681, spéc. p. 662; J.-L. FLANDRIN, « La révolution culinaire au XVII^e siècle », in Jean-Louis FLANDRIN, Philip et Mary HYMAN (dir.), *Le Cuisinier Français*, Paris, Montalba, 1983, p. 14-28.

21. On trouve la preuve de cette plus grande attention portée à l'identification des morceaux de viande dans les livres de cuisine et les édits officiels sur la vente de la viande. Les livres de cuisine publiés à la fin du XVII^e siècle spécifient huit différents morceaux de viande de bœuf, douze pour le veau et les autres viandes rouges. En 1774, les textes culinaires présentent le plus grand nombre de recettes vouées à dix différents morceaux de bœuf, quatorze de veau et neuf de mouton, agneau et chevreau. Dans leurs registres, les bouchers inscrivent sous la catégorie « basse viande » des morceaux tels que le paleron ou le gobbet, et la variété de viandes et d'abats qui contribuent à accroître la liste de viandes consommables. Pour une définition de la « basse boucherie », cf. l'ordonnance de police du 24 septembre 1779: BnF Fonds Le Senne 599 (14); Jean-Louis FLANDRIN, « Choix alimentaire et art culinaire... », *op. cit.*, p. 662. Pour les registres de bouchers, cf. AMP D5B6 registres 1528, 1624, 1848, 2660, 3904. Selon un rapport du procureur général, les bouchers reconnaissent « une augmentation de leur débit d'un cinquième depuis quelques années »: BnF Joly de Fleury, mss. 460, fol. 191.

22. MENON est un auteur prolifique qui a publié au moins trois autres livres de cuisine et révisé ses livres les plus connus durant le XVIII^e siècle. Dans *La Cuisinière bourgeoise*, il choisit d'offrir de nouveaux goûts et techniques de la cuisine française à un public plus large; il rend ainsi la cuisine noble accessible à tous. Le livre offre le cachet d'un auteur lui-même cuisinier de cour qui adapte ses recettes pour des budgets plus modestes; il donne de nombreuses recettes qui utilisent de nouvelles techniques pour préparer la longe de bœuf, de veau, de mouton. Son édition en petit format et en un seul volume, que les gens peuvent acheter plus facilement que l'édition en plusieurs volumes des *Soupers de la Cour*, atteint une plus large population que l'édition précédente. L'édition économique du livre de Menon devint un « best-seller » en France, comme en témoignent les soixante-deux rééditions entre 1746 et 1800.

23. J.-L. FLANDRIN, « Choix alimentaire et art culinaire... », *op. cit.*, p. 665-667.

De plus, ce goût pour la viande rouge multiple l'offre des abats et des bas morceaux²⁴, lesquels intègrent la cuisine populaire du XVIII^e siècle. Les inventaires après décès des artisans et domestiques parisiens du XVIII^e siècle, étudiés par Daniel Roche, soulignent la fréquence des poêles et autres outils de cuisine servant à frir ou à préparer de rapides sautés. Au lieu de pot-au-feu, les ménages modestes préparent des fritures composées de restes de bœuf²⁵. Les tripes, particulièrement le gras-double, continuent à être un élément important du repas du pauvre. Les autres organes (tels que le cœur ou le foie) sont cédés de 2 à 5 sous pièce, bien au-dessous du prix des morceaux de premier choix qui se vendent à 8 ou 9 sous la livre. La police exige des bouchers qu'ils vendent à un prix fixe ces portions moins désirables ainsi que les restes, ironiquement appelés «réjouissances»²⁶. La diversité des morceaux et de leur tarification accroît le choix proposé aux consommateurs de viande. L'offre de viande varie en fonction des différentes classes de la société visées, fournissant une palette de portions consommables, depuis la haute jusqu'à la basse boucherie, susceptibles de correspondre au rang de chaque individu.

DES ÉTALS ET DES BOUTIQUES TOUJOURS PLUS NOMBREUX

De même que l'engouement pour la viande de boucherie se diffuse dans toute la population de la ville, les étals et le nombre d'ouvriers engagés dans ce commerce se multiplient. Si l'on en croit les archives du Châtelet et les manuscrits de Delamare, le nombre d'étals enregistrés et autorisés augmente régulièrement : on passe de 195 étals en 1674 à 237 en 1701, puis à 368 en 1782²⁷. Nombre d'entre eux sont situés dans des boucheries couvertes, renommées, situées le long de la Seine et près du centre-ville, la plus célèbre étant La Grande Boucherie (appelée aussi l'Apport Paris) dont l'histoire remonte à l'époque romaine. Les étals non autorisés (sans lettres patentes) apparaissent dans les marchés découverts, le long des artères principales et jusque dans les faubourgs de Paris. Bien qu'il leur soit difficile de mesurer l'ampleur exacte de cet essor, la ville et la corporation tentent de lutter contre le développement du marché noir en essayant d'encadrer les marchés par des mesures réglementaires.

Il faut, par exemple, obtenir l'autorisation du lieutenant général de Paris et du procureur du roi pour installer un étal autorisé dans une boucherie couverte. Ces derniers doivent à la fois favoriser l'implantation des étals et veiller à

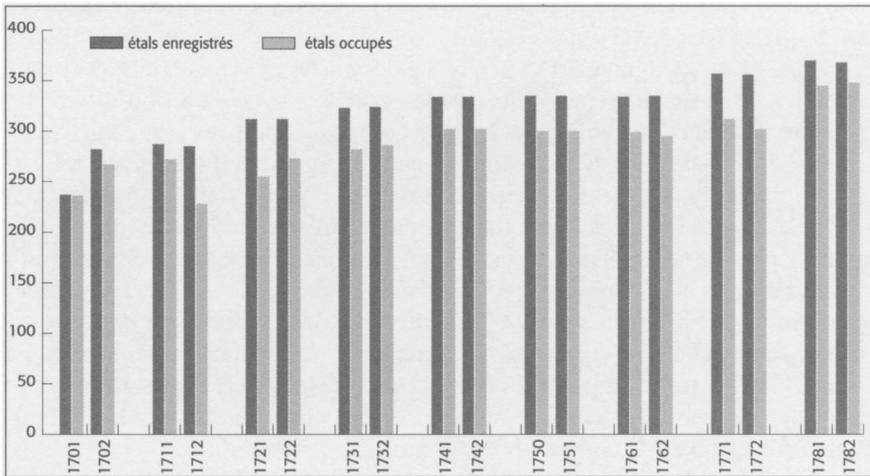
24. Certains morceaux de viande tels que la langue, les yeux, la queue, les reins, le foie, la cervelle, les ris et les poumons sont utilisés dans la cuisine. Cf. MARIN, *Les Dons de Comus*, Paris, 1739. Menon donne une liste d'abats mangés par les «bourgeois et le peuple qui ont une bonne table» qui limite cette liste à la cervelle, la langue, les reins et la queue. MENON, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, 1774, p. 44.

25. Daniel ROCHE, «Cuisine et alimentation populaire à Paris», *Dix-Huitième Siècle*, n° 15, 1983, p. 7-18.

26. Ordonnance de police de 1788, BnF, mss. fr. 6687, citée dans H. MONIN, *L'état de Paris en 1789*, Paris, 1889, p. 442.

27. Cf. «Baux des étaux», AN Y 9502, Y 9503, Y 9503/B ; ainsi que BnF Collection Delamare, mss. fr. 21656, fol. 159.

FIG. 1 : TAUX D'OCCUPATION DES ÉTALS PARISIENS, 1701-1782



Source : « Baux des étaux de boucherie », AN Y 9501, Y 9502, Y 9503, et Y 9504.

la « sûreté » et la « salubrité publique » du peuple de Paris²⁸. Comme le montre Jean-Michel Roy, de 1630 à 1660 et de 1750 à 1780, pour le « bien public », le gouvernement aménage officiellement un grand nombre de marchés alimentaires incluant des étaux de viande²⁹. Plutôt que de rassembler tous les marchands de denrées comestibles sur un seul marché central comme Les Halles, la ville autorise la création de marchés plus petits mais plus nombreux, sur d'autres places telles que la place aux Veaux et la place Maubert. Le gouvernement alloue d'autres emplacements le long d'artères principales qui permettent le passage des personnes, et le trafic des animaux et des marchandises. Cela inclut la rue Saint-Martin qui remonte du centre de la ville vers le nord, et la rue des Boucheries qui part à l'ouest depuis la rive gauche, près du quartier du Luxembourg. D'autres marchés de viande se développent à l'intérieur des murs des abbayes du faubourg Saint-Germain ou dans le prieuré de Saint-Martin-des-Champs.

À la fin du XVIII^e siècle, en plus de ces nouveaux étaux situés sur des marchés de viande parisiens, des propriétaires immobiliers se mettent à ouvrir des boutiques. Par exemple, le 21 mai 1781, le gouvernement de la ville accorde

28. Les archives de la police au Châtelet contiennent plusieurs douzaines de propositions ainsi que les *avis* relatifs à celles-ci, touchant la possibilité d'accorder ou non de nouvelles boucheries ou de nouveaux étaux dans Paris en 1755 et 1789. Cf. « Avis du lieutenant général de police et du procureur du Roy au sujet des établissements intéressants à la sûreté et la salubrité de Paris », et « Avis sur l'établissement des étaux de boucherie », AN Y 9500.

29. Jean-Michel ROY, « Les marchés alimentaires parisiens du XIV^e au XVIII^e siècle. Textes et documents », *Mémoires de la Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et l'Île-de-France*, t. XLIV, 1992, p. 77-132.

des lettres patentes à M. le Comte de Persan l'autorisant à établir un étal appartenant à une maison, près du Faubourg du Temple. Selon les rapports de police, cet étal, s'ajoutant à ceux des quartiers voisins et augmentant les emplacements de boucheries facilement accessibles aux Parisiens, permet de satisfaire les besoins des résidents locaux³⁰. Investir dans le commerce de la viande intéresse aussi bien les bourgeois aisés que les nobles.

Le Lieutenant général de police supervise aussi l'enregistrement annuel des étals exploités par les bouchers de la corporation. L'attribution réglementaire de l'emplacement où ils ont le droit de travailler dans Paris est strictement limitée : chaque maître ne peut louer que trois étals, dont deux dans le même marché³¹. Cependant, alors que la police s'efforce de contrôler l'accès public aux étals autorisés, la présence de bouchers « libres » s'accroît de façon critique. Malgré les efforts de la ville pour contrôler les espaces où s'effectue la vente de viande, l'activité des bouchers se multiplie de façon anarchique sur les lieux même de l'abattage et du débit, au cœur même des habitations citadines. Sans un contrôle total de l'État et sans appropriation municipale des marchés à viande, la réglementation de la boucherie se limite à l'attribution d'emplacements officiels pour l'abattage et la vente, mais sans que l'on ait les moyens d'éliminer par la force les sites non autorisés. Cette incapacité interdit d'encadrer efficacement ce commerce afin d'en contenir les rejets polluants. L'intervention de la police vise, par la réglementation, à empêcher les conflits qui « troublent le commerce » sans limiter « sa liberté naturelle » qui procure l'abondance. Or, le respect de cette liberté naturelle suppose de laisser libre cours aux marchands de viande itinérants, dont l'activité porte atteinte aux normes de qualité si précieuses aux yeux des maîtres de la corporation³².

LES MAÎTRES ET LES BOUCHERS « VOYOUS »

La corporation des bouchers exerce son contrôle juridique sur les professionnels parisiens en vertu des privilèges et des pouvoirs qui lui sont reconnus. À son sommet siègent les marchands les plus notables de la corporation, dont les firmes familiales sont bien établies et intègrent les activités du commerce de gros à celles du détail. Réalisant d'importantes économies d'échelle, réputés, ils dominent le commerce de la viande fraîche et des produits carnés. La fortune moyenne d'un marchand boucher s'élève à plus du double de celle d'un maître boulanger, mais avec des écarts plus grands entre les mieux et les moins

30. Selon l'avis de la police, le but est de servir le consommateur : « Nous devons être convaincus que des motifs d'utilité et de bien public ont déterminé ces maîtres à accorder les lettres patentes présentées à la Cour » : *Avis sur l'établissement des étaux de boucherie*, AN Y 9500.

31. Selon les statuts de la corporation des bouchers publiés en 1744, articles XV et XXI, BnF Joly de Fleury, mss 1741.

32. AN AD XI 46, fol. 23, 38 ; BnF Collection Delamare, mss. fr. 21654, fol. 87-88 ; mss. fr. 21656, fol. 216-217 ; cf. aussi N. DELAMARE, *Traité...*, op. cit., t. II, p. 1173.

bien nantis³³. Ces marchands bouchers passent des contrats saisonniers avec des clients aisés afin d'améliorer leur réputation de fournisseurs des élites³⁴.

À l'autre extrémité de la corporation, on trouve de petits détaillants « à la cheville » qui vendent littéralement de la « viande suspendue ». Ils ne disposent pas du capital qui leur permettrait de s'approvisionner aux marchés à bestiaux de Sceaux et de Poissy, ils approvisionnent leurs étals de quartiers et de morceaux de bœufs et de moutons fraîchement abattus et acquis par l'intermédiaire d'autres marchands. Ces bouchers travaillent avec des marges étroites et la nécessité leur fait risquer leur réputation dans des pratiques douteuses. L'histoire de la communauté regorge des dissensions ayant lieu entre ces deux groupes, qui s'affrontent sur les questions de finance, internes à la corporation, et sur celles du crédit³⁵.

Mais la menace la plus grande pour l'honneur et la réputation des maîtres vient des bouchers qui opèrent hors de la guilde. Parmi ces vendeurs « voyous », il y a les revendeurs et les crieurs de rues, connus sous le nom de « mercandiers », qui vendent de la viande de seconde main et trempent dans le commerce de « viandes mauvaises » ou « viandes suspectes ». Les commissaires de police sont chargés de saisir cette viande vendue près du marché central (les Halles), et de se débarrasser rapidement de ces viandes rouges « défectueuses et corrompues », dont la quantité s'élève parfois à près de cent livres. Plusieurs cas concernent une viande « incapable d'entrer dans le corps humain », comme de la viande de veau mort-né ou de la viande complètement avariée. La viande cuite vendue par les revendeuses et les regrattières est distribuée dans tout le centre-ville. En général, la police ferme les yeux sur ce marché de regrat, même si la corporation le suspecte de favoriser l'écoulement de viandes interdites comme celle de la chèvre ou du cheval³⁶.

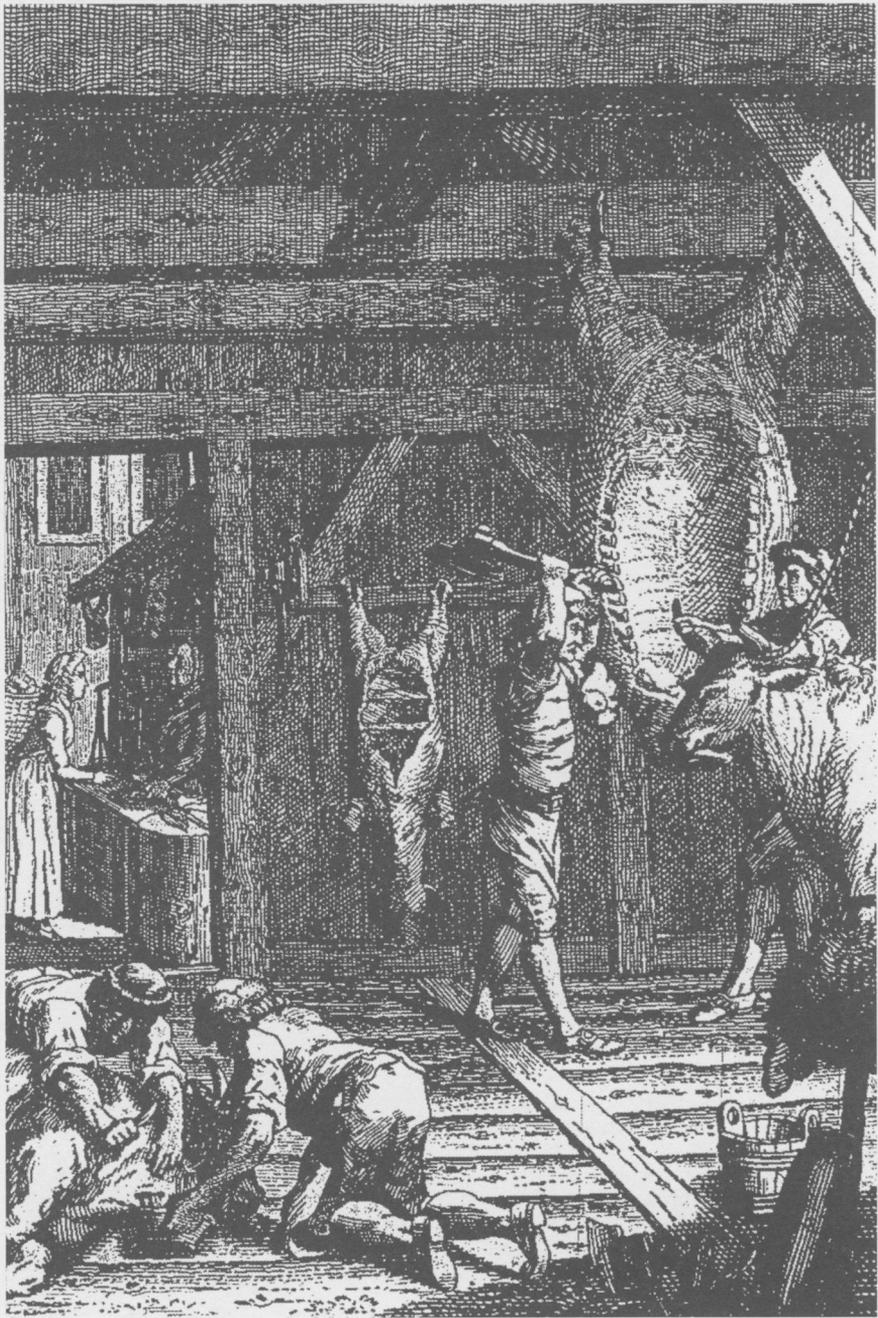
À la différence de ces bouchers itinérants, les membres de la communauté des Maîtres et Marchands Bouchers de Paris se distinguent par leur

33. La fortune des bouchers excède de beaucoup celle des boulangers. D'après Steven Kaplan, la richesse moyenne nette des boulangers s'élève à 8 932 Livres avant 1745 et à 18 208 L. après. Pour les bouchers, elle est de 39 151 L. La richesse médiane nette des boulangers est de 2 592 L. avant 1745. Après 1754, elle est de 11 591, pour les bouchers elle s'élève à 72 530 : S. KAPLAN, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1996, p. 365.

34. Cf. le contrat de Pierre Louis Vollé avec Madame la Dauphine AN MC ET/XXVI/458, 16 juin 1751, et les registres comptables du boucher Bontemps, AMP D5B6, registres 183, 1624, 2754, 3335, 3893, 4106, 4464, et 4863 ; du boucher Hebert, AMP D5B6, registre 11159 ; du boucher Sagot, AMP D5B6, registre 3304.

35. En 1718, le conflit survient à propos de la taxation excessive que la corporation impose aux étals de bouchers (25 sous par semaine) ainsi que sur sa mauvaise gestion des comptes de la corporation, des membres de la guilde accusant certains syndicats de détournement de fonds. Ici, la corruption des jurés de la corporation est devenue si évidente qu'elle nécessite une réprimande officielle. Le débat sur la Caisse de Poissy est aussi une autre arène où la corporation fait face à des dissensions terribles. BnF Delamare, mss. FR 21656, fols. 211-213. BnF Factum Fm 12368, 12369. Cf. aussi R. ABAD, *Le grand marché...*, op. cit., livre I.

36. Cf. la liste de procès-verbaux datant de 1781 dans un factum de la corporation des bouchers adressé à l'Assemblée nationale en 1790 : BnF Factum, 4 Fm 21447 ; AN AD I 27 B, sentence de police contre Nicolas Guerbois, 11 septembre 1739.



Intérieur d'un étal de boucherie et abattoir privé (tuerie) [s.n., s.d].
BnF, Cabinet des Estampes.

statut privilégié, incluant le droit exclusif de se lancer dans le commerce, d'ouvrir une boutique à Paris et d'être les premiers à acheter le bétail sur les marchés d'approvisionnement. Ces bouchers parisiens forment un métier juré, ils réitèrent chaque année leur serment prononcé devant la ville de l'approvisionner en viande «bonne, loyale, et marchande»³⁷. Cet engagement annuel, validé par le lieutenant général de police et par le procureur du roi, affirme publiquement l'obligation pour les bouchers d'accomplir leur devoir : en tant que fournisseurs assermentés, ils sont tenus de procurer aux Parisiens non seulement une viande de qualité mais également salubre et digne d'être commercialisée.

Cette convention au *Parc Civil* donne aux membres de la corporation la possibilité de participer à la gestion de leurs affaires internes, de voter pour l'un des cinq postes de juré ou pour l'office de syndic qui préside la communauté; elle permet aussi aux administrateurs municipaux d'imposer à tous les bouchers d'être présents lors de l'adjudication des baux des étals de la ville³⁸. Les bouchers déclarent l'emplacement où ils comptent installer leur boutique afin que la police puisse le consigner pour l'année. Il va sans dire que les officiers de la communauté ont tout intérêt à savoir le nombre d'étals puisqu'ils vont y collecter des taxes. Mais ce recensement annuel permet surtout à la police de garantir l'implication du boucher dans son activité qui est autant un service public qu'une entreprise commerciale. À un niveau symbolique, cette réunion annuelle renforce la relation symbiotique entre l'organe privilégié qu'est la corporation des bouchers et l'autorité civique du lieutenant général de police et du procureur du roi.

Cependant, l'économie de la viande se développant, les maîtres bouchers unis par une tradition se trouvent confrontés à l'éclosion d'une foule de vendeurs de viande qui savent leur position et menacent les normes que leur communauté essaie de maintenir. Les contemporains estiment que le nombre de cette population sans autorisation, qui recouvre les bouchers de la campagne, les vendeurs de viande itinérants et les ouvriers bouchers, se situe entre 100 et 300³⁹. Si la demande croissante de viande mobilise toujours plus ces bouchers «sans qualité», les maîtres bouchers semblent, d'une certaine façon, soutenir une fraction de ce réservoir de main-d'œuvre. En effet, le nombre des membres de la corporation se situe entre 200 et 240⁴⁰. Les maîtres ayant plus de 300 étals à tenir dans la ville, il

37. AN Y 9503/B: «Donnons pareillement lettres du Serment et soumission faits par ledits syndics [*sic*] et adjoints et par les autres marchands Bouchers présents de garnir en viande de boucherie bonne loyale et marchande chacune son égard les Etaux à eux cy dessus adjudé... ».

38. La ville notifie aux bouchers leur devoir annuel sur des affiches qui annoncent l'heure et le lieu de la rencontre: AN Y 9502.

39. Plusieurs références «officieuses» à la population de bouchers placent leur nombre bien au-dessus de ce compte officiel. Une lettre de remontrance écrite par la corporation des bouchers à la fin de 1760 revendique un total de 307 bouchers parisiens, plus 300 bouchers forains: BnF Collection Joly de Fleury, mss. 2542, fol. 198. Dans ma recherche de tous les actes notariés entre 1751 et 1761 qui concernent les bouchers de Paris, les faubourgs et les communautés environnantes, j'ai compté plus de 500 bouchers.

40. Selon Jacques Savary des Bruslons, la corporation des bouchers n'a jamais compté plus de 240 maîtres, *Dictionnaire universel de commerce*, (6^e éd.), Paris, 1750. D'autres dictionnaires donnent

leur arrive de faire appel à de la main-d'œuvre extérieure pour accomplir quantité de tâches. Les riches maîtres et marchands bouchers sous-traitent avec des ouvriers professionnels qui tiennent leurs magasins de détail, qui préparent et vendent les tripes, le suif et la peau, pendant qu'eux-mêmes se réservent le commerce de gros. En tant que marchands, ils assument des responsabilités différentes de celles du boucher d'étal, telles que la gestion des propriétés, l'engagement de la main-d'œuvre et l'obtention de crédits⁴¹. En plus des ouvriers salariés, on trouve une population de travailleurs, extérieurs à la communauté et qui pratiquent leur commerce librement dans le faubourg Saint-Antoine et dans les banlieues proches de Paris⁴². Ainsi, à travers l'offre et la demande de main-d'œuvre, le commerce de viande s'étend hors les murs dans les faubourgs situés en dehors de la juridiction de la corporation, suivant en cela l'expansion de la population urbaine.

L'évolution des statuts des bouchers, révisés plusieurs fois durant la période moderne, démontre la mainmise croissante de l'État sur la réglementation de ce commerce. De nouveaux statuts sont enregistrés en 1587, en 1650, en 1744, et en 1782. Chacun d'eux inclut un nombre plus grand de décrets de police et d'arrêtés du Parlement qui soulignent l'attention minutieuse qui est portée au recrutement des membres de la corporation et à leurs privilèges. Par exemple, les statuts de 1587 stipulent que les dirigeants de la corporation des bouchers renoncent à contrôler la location des étals. Jusque-là, les bouchers ne pouvaient ouvrir de boutiques qu'avec le consentement de la dynastie des bouchers-proprétaires de la Grande Boucherie. Or, ces derniers ont abandonné le commerce à des ouvriers non qualifiés. Leur manque de compétence et d'honnêteté l'a mis en péril⁴³. Les statuts de 1744 et de 1782

les mêmes chiffres: Alfred FRANKLIN, *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercées dans Paris depuis le treizième siècle*, Paris, H. Welter, 1906; M. PARY, *Guide des Corps des Marchands et Communautés des Arts et Métiers*, Paris, 1766, p. 267-270; MACQUER, d'après BARBIER, *Dictionnaire portatif des arts et métiers*, Paris, 1766, t. I, p. 146. La liste de la corporation imprimée en 1724 énumère les noms de 230 maîtres. Une seconde version de mars 1747 donne le nom de 187 membres présents durant une élection de juré.

41. Par exemple, le maître boucher Pierre Barré (qui possède sans doute une des plus grosses affaires de Paris) gère une affaire qui distribue plus de 6 700 livres de viande par semaine dans deux emplacements, rue Saint-Honoré et rue Saint-Martin. À sa mort en 1738, il paie 1 550 livres en loyers sur deux étals, une maison, un parc à bestiaux, et débourse 1 341 livres par an pour ses six étaliers bouchers, un domestique, et un berger; et il détient 9 600 livres de dettes pour des achats de bétail: AN ET/XCIX/460, 6 octobre 1738. La fortune du maître boucher Thomas Barré est encore plus grande. En 1751, sa richesse totale, y compris l'argent qu'on lui doit, s'élève à plus de 82 000 livres, près de trois fois la moyenne des autres maîtres bouchers dont les inventaires ont survécu. Seul héritier de son père, il reçoit des propriétés qui s'élèvent à 32 791 livres: AN MC ET/LXII/423, 13 janvier 1751.

42. Les Parisiens trouvent de nombreuses denrées à un prix moindre hors des limites fiscales de la ville, car elles ne sont pas sujettes à l'octroi. Dans les villages autour de la ville tels que Belleville, la Courtille, les Porcherons, et Vaugirard, les patrons de tavernes, les marchands de vin, et les bouchers forment une part très importante de la population. Les Parisiens désirant un repas copieux vont bien plus loin que le centre-ville pour acheter et manger de la viande à diverses boutiques de bouchers, dans les auberges et les guinguettes: BnF, Joly de Fleury, vol. 1430, fol. 225; HURTAULT, *Dictionnaire historique de la ville de Paris et ses environs*, t. III, Paris, Moutard, 1779, p. 198-199.

43. N. DELAMARE, *Traité... op. cit.*, t. II, p. 1202.

portent aussi sur la réglementation des vendeurs n'appartenant pas à la corporation, cette fois en leur qualité de concurrents capables de casser le cartel des maîtres bouchers. L'article IX des statuts de 1744 déclare illégale la revente de viande fraîche par les marchands itinérants⁴⁴. L'article VII des statuts de 1782 vise à effectuer des vérifications plus grandes pour lutter contre la fraude et la malversation, interdisant « de vendre & débiter des viandes gâtées & corrompues [...], [ni] aucunes bêtes défectueuses, comme veaux morts, étouffés, nourris de son ou eaux blanche, & qui aient moins de six semaines, ou plus de huit à dix semaines »⁴⁵. Le Châtelet endosse un rôle de plus en plus grand en modifiant les statuts de la boucherie pour sanctionner les empiètements des travailleurs sans statut de même que les bouchers non autorisés.

Les vendeurs de viande qui entrent dans la ville et tentent de contourner le quasi-monopole de la corporation se voient infliger de très lourdes amendes, particulièrement lorsqu'ils détiennent une affaire établie. En 1727, une femme Massigny, qui vend régulièrement de la viande au faubourg Saint-Antoine, est arrêtée parce qu'elle faisait passer de la viande de cheval pour du bœuf. L'arrestation se fait avec l'aide de Picquet, maître boucher, qui vérifie la qualité de la viande pour les autorités. Lorsqu'on saisit sa marchandise et sa personne, la foule unanime proteste et il faudra l'arrivée des archers pour réprimer l'échauffourée. En conséquence, le lieutenant général de police en fait un exemple en la condamnant à la prison⁴⁶.

La bataille contre les bouchers « voyous » est manifestement plus symbolique que systématique et elle ne réussit en aucun cas à les éliminer des marchés parisiens. Les archives de police révèlent que la communauté tente occasionnellement et sans succès d'éliminer ce commerce illégal. Durant les jours gras, le juré de la corporation accompagné par un commissaire mène une série de raids contre les vendeurs indépendants qui empiètent sur les privilèges commerciaux de la corporation⁴⁷. Une rhétorique de l'exclusion encercle les métiers sans qualité dont beaucoup se pratiquent clandestinement à Paris dans des boucheries situées dans des arrière-cours (*tueries*), dans des *guinguettes* en plein air, ou encore dans des tavernes hors les murs de la ville. Les déclamations contre le commerce illégal insistent sur le désordre et l'incompétence dans lesquels il s'exerce; ce langage tend à souligner la différence entre les bouchers « sans qualité » et ceux qui appartiennent à la corporation, différence que les maîtres font tant d'efforts pour maintenir. Cependant, le désordre et la pollution s'amplifient en raison de l'expansion du marché parisien, de la présence

44. BnF Joly de Fleury, mss. 1741, fol. 10: « Défenses à tous Regratiers & Revendeuses de colporter ou vendre aux Halles ni autres lieux des Viandes de Boucherie sous les mêmes peines, & de Prison ».

45. Lettres Patentes du Roy, juin 1782, BnF Réserve F 931.

46. Ordre daté du 9 novembre 1727, Archives de la Bastille, mss 10980, no. 333-337.

47. Une série de ces saisies se déroule à l'hiver 1722-1723: AN Y 14519, 22 novembre 1722; Y 14519A, 29 novembre 1722; Y 14519B, 1^{er} décembre 1722; Y 14519C, 5 décembre 1722; 14520, 2 janvier 1723 (commissaire Blanchard).

croissante des bouchers non autorisés et de la multiplication des abattoirs situés au cœur de la ville. À cet égard, afin de protéger la corporation qui elle-même s'efforce de maintenir les normes de salubrité de la viande pour le bien public, le rôle des autorités de la ville ne se limite pas à établir une législation commerciale.

CODIFIER LA SÛRETÉ DES PRATIQUES ET LA SALUBRITÉ DE LA VIANDE

Dans son article «Boucher», l'*Encyclopédie méthodique*, l'un des dictionnaires les plus complets sur les arts mécaniques, analyse le rôle de la police en termes de santé et de sûreté de la nourriture. La viande est considérée comme une denrée courante mais dangereuse qui représente un risque pour le consommateur peu méfiant :

«La viande de boucherie est la nourriture la plus ordinaire après le pain, & par conséquent une de celles qui doit davantage & le plus souvent intéresser la santé. C'est pourquoi la police veille attentivement sur cet objet, & prend toutes les précautions nécessaires pour que les bestiaux destinés à la boucherie soient sains, pour qu'ils soient tués & non morts de maladie ou étouffés, pour que l'apprêt des chairs se fasse proprement, & que la viande soit débitée en temps convenable»⁴⁸.

Comme pour beaucoup de règles promulguées par les autorités civiles, les élites exigent un contrôle total et maximum de la qualité de la viande. Mais en pratique, la police a des moyens limités pour régler effectivement la salubrité de la viande. Le traitement des bovins et des ovins se passe aussi près que possible du point de vente, cela afin d'assurer la fraîcheur de la viande. Cependant, les milliers de têtes de bétail que les bouchers convoient en ville sont rarement abattues ou débitées dans un lieu central. L'opération prend plutôt place dans différents quartiers de la ville près des marchés couverts, ce qui rend la surveillance difficile. De plus, le commerce s'effectue sous la vague définition de viandes sélectionnées car il n'existe aucune classification officielle de la qualité et du traitement de la viande. Profitant de cette lacune, les bouchers essaient souvent de faire passer des bas morceaux pour de la viande de premier choix, ce qui sera à l'origine d'une ordonnance de police fixant les normes de la *basse boucherie*⁴⁹. Les administrateurs de la ville font respecter ces règlements pour protéger le consommateur ainsi que le marchand honnête, bien que dans la pratique, ce qu'on définit comme de la *basse viande* varie beaucoup⁵⁰. Néanmoins, les tentatives officielles de codification visent à édicter des

48. *Encyclopédie méthodique...*, *op. cit.*, t. XXVI, p. 229.

49. BnF Fonds Le Senne 599 (14).

50. Menon, dans sa *Cuisinière bourgeoise*, identifie la poitrine comme «le morceau le plus estimé, après la culotte» (Paris, 1774, p. 51), bien que ce morceau apparaisse aussi comme l'un de ceux que le bailliage de Versailles identifie comme de la basse boucherie. La poitrine et la culotte viennent de muscles très utilisés (cou et hanche) qui donnent une viande plus dure. Des muscles plus durs qui sont utilisés fréquemment peuvent contenir plus de myoglobine, laquelle donne une couleur rouge foncé à la viande. Ils sont aussi très savoureux, ce qui peut expliquer leur popularité.

normes fondées sur une pratique traditionnelle transmise par la communauté des maîtres. Dans les faits, les efforts de réglementation ont une influence superficielle sur ce commerce qui se régule par lui-même.

L'État ne faisant pas respecter les usages des bouchers et l'information sur les produits étant limitée, les acheteurs en sont réduits à négocier avec leur boucher et à s'en remettre à lui en ce qui concerne la qualité de la viande qu'il leur vend. Dans de nombreux cas, les clients sont forcés de marchander les meilleurs morceaux quitte à user de leur prestige social et de leur pouvoir pour s'acquérir les faveurs du commerçant. Mais comment les consommateurs peuvent-ils être sûrs de ne pas manger de la viande de mauvaise qualité ? La réputation et le succès des maîtres reposent sur leur capacité à s'approvisionner en viande reconnue comme « saine ». Pour ce faire, ils optimisent un système de production et de distribution chargé d'assurer la qualité du produit ; il est dans leur intérêt et dans celui de leur clientèle de trouver le moyen de protéger leur précieux stock de la dégradation et du gaspillage. Les quartiers de viande sont conservés dans des celliers frais ou « chambres à chair », loin de la lumière et des insectes nuisibles. Là, la viande va être vieillie, fumée, ou salée en vue d'une consommation ultérieure. Les bouchers cherchent aussi les stratégies les plus économiques possibles. Par exemple, ils achètent du bétail maigre, l'engraissent à la campagne, et une fois abattu, vendent l'animal entier – suif, peau et viande – aussi vite que possible, la rapidité et l'efficacité des pratiques du marché aidant à maintenir la salubrité.

Un des règlements sanitaires de la ville requiert des bouchers qu'ils lavent régulièrement à grande eau leur étal et la rue. L'eau est un élément indispensable dans le travail de boucherie car il fournit le moyen de débarrasser les étales des mares de sang et de déchets. Les bouchers l'utilisent aussi pour nettoyer les entrailles et dégorger les organes tels que les tripes et les ris. La plupart des boucheries sont placées là où elles peuvent facilement accéder à un point d'eau que ce soit le long de la Seine ou près des nombreuses fontaines et des puits situés dans toute la ville⁵¹. En dépit des efforts déployés pour nettoyer les espaces les plus insalubres autour des boucheries, leur localisation en amont et le long des cours qui conduisent à la Seine, signifie qu'un vaste flux de déchets traverse la ville. La police ne s'inquiète pas tant des « miasmes » émanant de l'abattage des bêtes, que de la pollution qui risque de contaminer l'eau potable. En réaction, pour protéger un tant soit peu les Parisiens, elle désigne des points le long du fleuve – éloignés des bouches d'égout – où les porteurs ont le droit de tirer l'eau qu'ils vendent.

51. La fontaine Ponceau fournit de l'eau aux 21 étales de Saint-Denis. Les bouchers qui travaillent dans les six étales de la Boucherie Rouge, située au faubourg Saint-Marcel, ont accès à l'eau de la Bièvre voisine, affluent de la Seine. Les boucheries préexistant à la Grande Boucherie sont situées près des quais de la Seine, le long de l'île de la Cité, rue Pierre-aux-bœufs près de la cathédrale Notre-Dame ; d'autres apparaissent le long des murs fortifiés et du pont menant du nord de l'île de la Cité, appelé la boucherie de la porte au Grand-Pont ou Porte de Paris. Cf. René Héron DE VILLESFOSSE, « La Grande Boucherie de Paris », *Bulletin de la société d'histoire de Paris et l'Isle-de-France*, Paris, 1928, p. 39-73.

De plus, pour limiter les nuisances liées au commerce de la viande qui affligent les Parisiens, la police impose aux bouchers de placer des grilles sur leurs évier « en sorte qu'il n'en puisse sortir aucun sang n'y matières infectées »⁵². Le gouvernement de la ville institue des mesures pour enlever les déchets des rues de la ville ; il rétribue un directeur du système sanitaire qui supervise les coupeurs de viandes et les nettoyeurs de tripes de la Place aux Veaux⁵³. La police exige aussi des bouchers qu'ils se débarrassent de leurs déchets solides dans des trous désignés à cet effet. La plupart des étals possèdent des cuves contenant les déchets liquides à déverser dans le fleuve ou dans des dépotoirs. En 1758, sous l'impulsion du lieutenant général de police Bertin, les autorités municipales déplacent beaucoup de ces dépotoirs à l'extérieur de la ville⁵⁴.

En 1704, les autorités royales nomment également un inspecteur des boucheries qui est chargé de patrouiller et de faire respecter les normes de santé et d'hygiène sur les lieux de travail. Ce bureau a une histoire éphémère pendant l'Ancien Régime et sa création répond peut-être davantage à un souci fiscal qu'à un souci sanitaire⁵⁵. En définitive, ce sont les officiers de la corporation qui assument les responsabilités des inspecteurs, en obligeant leurs membres à respecter des normes propres à maintenir l'honneur et le prestige de leur communauté. La corporation affirme son pouvoir en exerçant son contrôle sur les opérations quotidiennes de ses membres, pendant que la ville concentre ses efforts sur la place qu'occupent les bouchers dans l'espace public.

Le Lieutenant général de police peut faire raser ou reconstruire n'importe quel bâtiment qu'il juge dangereux pour le public ; mais les procédures par lesquelles il serait susceptible de commander de telles actions restent sans effet dans le cas des abattoirs⁵⁶. La bataille autour de la création d'abattoirs municipaux reste le plus grand conflit entre ces deux institutions régulatrices, car elle affecte à la fois les pratiques des bouchers et l'espace public. Le choix oppose le maintien d'un système déconcentré, ancré dans l'entreprise familiale, à l'émergence, souhaitée par l'État, d'un mode de production centralisé, capable de garantir une plus grande efficacité et d'uniformiser les normes sanitaires, mais cela au prix d'une déstabilisation du pouvoir détenu depuis longtemps par les bouchers.

52. Sentence du Police. BnF Collection Delamare, mss. 21655, fols. 356-357. Cette sentence de police de 1718 reprend un arrêt de 1363 répété aux XVI^e et XVII^e siècles.

53. Le bureau se nomme « entrepreneur de la Place aux Veaux », il est créé en 1718 par une sentence de police : BnF Delamare, mss. 21655, fols. 356-357. L'affectation de fonds pour le ramassage des poubelles a plus que doublé entre 1718 et 1789 ; le nombre de charrettes qui ramassent les déchets passe de 85 à 130 : Alan WILLIAMS, *The Police of Paris, 1718-1789*, Baton Rouge, Louisiana State University Press, 1979, p. 269.

54. *Ibidem*, p. 270-271.

55. Il est supprimé en 1717 et 1718. En 1722, le Conseil d'État du roi requiert de toutes les villes qui sont sous la juridiction de la Cour des Aides de le rétablir : AN AB XIX/655/bis, « Boucheries, 1717-1779 » ; BnF Fonds Le Senne, 599 (1 & 2) ; N. DELAMARE, *Traité... op. cit.*, t. II, p. 627.

56. Selon Alan WILLIAMS, les procédures de police pour réparer ou démolir les bâtiments hasardeux sont « ambigus et complexes », *The Police of Paris*, p. 245 ; Fayçal EL GHOUL, *La police parisienne dans la seconde moitié du XVIII^e siècle (1760-1785)*, Tunis, Université de Tunis, 1995, t. I, p. 266-268.

Pendant des siècles, la puissante corporation des maîtres bouchers parvient à empêcher toutes les tentatives de la ville pour déplacer l'abattage hors des villes. Maintes propositions d'«entrepreneurs» ou de «bourgeois» ont manifesté le souhait d'investir dans la construction d'abattoirs centraux⁵⁷. Des experts médicaux tels que Tourtelle, Lavoisier et Bailly à l'*Académie royale des sciences* ont plaidé en faveur de l'élimination de la présence anarchique des abattoirs qui «infectent» l'air, l'eau et la réserve de nourriture dans les quartiers résidentiels de la ville⁵⁸. Par nombre d'arrêts, le Parlement de Paris, critiquant l'«incommodité» que les bouchers font subir au public, tenta d'encadrer le changement⁵⁹. En dépit de ces initiatives, la corporation des bouchers secondée par ses avocats s'arrangea de manière très efficace pour garder ses étals privés et ses boutiques tout au long du XVIII^e siècle.

Parmi les nombreux arguments qu'elle invoque pour maintenir les abattoirs au centre-ville, la communauté des bouchers insiste sur la préservation de la salubrité de la viande qui exige qu'elle soit traitée à l'endroit de sa vente. Abattre les animaux hors de la ville multiplie les risques de détérioration et de frelatage au moment du transport. Le deuxième argument porte sur le maintien de l'ordre sur les marchés. En effet, il est difficile pour les maîtres bouchers de contrôler deux emplacements à la fois, les ouvriers devant travailler sans surveillance pendant que les maîtres se déplacent entre l'abattoir et leurs magasins à Paris. Le troisième argument est d'ordre financier : un déplacement entraîne des coûts supplémentaires de transport et de salaires des travailleurs ce qui, en retour, ferait augmenter le prix de la viande. Toutes ces raisons découlent du fait que le travail des bouchers (abattage et découpage) engendre deux processus qui sont inextricablement liés. La série d'opérations qui mène de l'animal à l'aliment ne peut être interrompue, pas plus que le site de production de la viande de boucherie ne peut être scindé en deux⁶⁰.

57. BnF Joly de Fleury 1334 fols. 15-19. Cf. les initiatives prises en 1664 par Nicolas Rebuy, *bourgeois de Paris*, «qui désire faire quelque chose qui avantagerait le public et pour appliquer les lois du Conseil du roi et du Parlement...»: BnF Collection Delamare, mss. fr. 21655, fol. 281-282. Les efforts du sieur de Chandore [Mr. duPont Chartuain] en 1691 démontrent que cette proposition peut être très lucrative pour la couronne. L'investisseur était prêt à payer 100000 livres au roi pour avoir le privilège de construire et gérer de nouveaux abattoirs: BnF, Delamare, mss. fr. 21655, fol. 329-335. D'autres propositions suivirent durant la Révolution où des changements profonds furent proposés et affectèrent la propriété publique et privée (voir note ci-dessous). Cf. par exemple Robert-Jean-Baptiste MAGLOIRE, *Mémoire concernant les boucheries de la ville de Paris*, Paris, 1790.

58. E. TOURTELLE, *Eléments d'hygiène, op. cit.*, vol. I, p. 223-240, surtout p. 228-229; «Rapport des commissaires chargés par l'académie de l'examen de différents mémoires sur l'établissement des tueries hors de Paris», in Jean-Sylvain BAILLY, *Discours et mémoires*, Paris, 1790, t. II, p. 392-434.

59. Les décrets parlementaires remontent à 1567 et continuent tout au long des deux siècles suivants. Cf. BnF Delamare, mss. fr. 21655, «Viande: Volume III», sur l'histoire légale des abattoirs, spéc. fol. 246-364. Pour un résumé des arrêts, cf. «Extraits des arrêts» mss. fr. 21655, fol. 268-269. Cf. aussi les initiatives de 1689-1691 du bureau de la ville responsable pour le commerce le long des fleuves, le Prévôt des marchands et échevins, BnF Collection Delamare, mss. fr. 21655, fol. 312-313.

60. Cf. les *mémoires* des bouchers qui répondent à chaque effort, BnF Delamare, mss. fr. 21655, fol. 283-286, 315; BnF Factum, Fm-24962.

Delamare considère comme inutile de déplacer les abattoirs hors de la ville ; il affirme que le coût de transport de la viande fraîche depuis un abattoir éloigné jusqu'au boucher situé en ville est trop élevé. Le commissaire évoque l'incommodité : le maître boucher ne peut pas être à deux endroits en même temps. Même si la femme du maître boucher gère l'étal au marché (une proposition prisée) tandis que lui-même s'affaire à l'abattoir *extra-muros*, qui peut organiser et superviser le travail des ouvriers et des apprentis sur les étals ? La présence du maître est nécessaire. En outre, le danger de favoriser la circulation de travailleurs « violents et indisciplinés » à travers la ville mérite également d'être pris en considération⁶¹.

Ce sont ces arguments de salubrité et de sécurité invoqués par les bouchers qui préservent le maintien de leur activité dans le centre de Paris pendant près de trois siècles. Jusqu'au règne de Napoléon, tout effort pour les arracher à leur « ghetto » le long de la Seine ne rencontra qu'un succès limité⁶². Sous l'Ancien Régime, la politique de subsistance impose de ne pas entraver le traitement et la distribution de la viande fraîche, de ne pas renchérir son prix, de ne pas la gâcher. Tout changement dans la chaîne de production d'un produit de base aussi précieux peut accroître le risque de détérioration et de frelatage. La régularité de l'approvisionnement pèse plus lourd que la menace de contamination causée par l'abattage. En accord avec le discours officiel qui considère la viande comme un aliment nécessaire au peuple de Paris, sa production et sa distribution doivent s'effectuer de manière à satisfaire les besoins du plus grand nombre de Parisiens.

* * *

Dans l'espace parisien, les marchés de viande fraîche et les boucheries remplissent une fonction essentielle, mais ils posent aussi des problèmes évidents à l'environnement urbain. D'un côté, la production de viande à l'intérieur des limites de la ville est absolument nécessaire. Hautement périssable, la viande exige une surveillance stricte de la part des inspecteurs et de la police, ainsi qu'une grande proximité entre producteurs et consommateurs. D'un autre côté, les abattoirs offrent une vision répugnante et posent des problèmes de pollution. En dépit de quelques tentatives du Châtelet, Paris connaît un développement anarchique et non maîtrisé des abattoirs privés et des boucheries, ce qui pousse certains observateurs à mettre en doute la salubrité et la sécurité d'un tel commerce pour le public. À mesure que la ville grandit et que

61. N. DELAMARE, *Traité...*, *op. cit.*, t. II, p. 1274.

62. Le 9 février 1810, l'empereur Napoléon établit cinq abattoirs centraux dans la ville connus sous les noms d'abattoirs du Roule, de Montmartre (ou Rochechouart), de Popincourt (ou Ménilmontant), Grenelle (ou Invalides) et Villejuif (ou Deux-Moulins). L'abattoir et le chemin de fer à La Villette ouvriront en 1867. J.-A. DULAURE, *Histoire physique, civile et morale de Paris depuis les premiers temps historiques jusqu'à nos jours*, (2^e éd.), Paris, 1824, t. IX, p. 162.

l'engouement pour la viande de bœuf s'accroît, il devient de plus en plus difficile de trouver le juste équilibre entre les besoins alimentaires et la saine gestion de l'espace urbain.

Les conflits de compétence dans le secteur de la boucherie sont assez semblables à ceux qu'on rencontre dans d'autres branches. Cependant, l'enjeu est ici plus fortement politique ; chaque partie la corporation, le gouvernement a des points de vue différents sur l'approvisionnement et sur les meilleurs moyens de l'assurer. Tous s'accordent à voir dans la viande un bien de première nécessité, mais la Ville veut accroître le commerce de viande afin de satisfaire la demande croissante des consommateurs. Aussi les administrateurs municipaux permettent-ils à nombre de bouchers n'appartenant pas à la corporation d'entrer librement sur le marché de la viande, pourvu que la liberté du commerce favorise l'abondance et la prospérité. Mais ces vendeurs « voyous » ne souscrivent pas aux restrictions éthiques et politiques de la corporation, et leurs pratiques anarchiques font peser des risques sur les normes de production et la qualité du produit. À l'opposé, les bouchers de la communauté, dont l'engagement dans le commerce repose sur le prestige et la notoriété publique, considèrent ces intrus comme sapant la réputation de leur négoce. Même les vendeurs de viande les plus consciencieux ne peuvent s'attendre à gagner la confiance du public, qui réclame une offre régulière de viande de qualité à un prix juste. Par conséquent, ce sont les bouchers de la corporation qui recherchent les viandes suspectes, distribuées par des revendeurs et des bouchers de campagne qui ne souscrivent pas aux obligations auxquelles sont astreints les membres de la corporation.

Devant les aspects manifestement de plus en plus menaçants de ce commerce, la notion de bien public évolue, passant de la garantie d'un approvisionnement régulier et abondant à la nécessaire préservation de la santé et de l'hygiène. À cette époque, l'attention constante portée à la salubrité de la viande et à sa pureté, tout comme les inquiétudes particulières des Parisiens, attestent la modification du rôle de l'État, qui s'attaque de façon plus directe aux problèmes d'hygiène. Lorsque le commerce s'étend dans toute la ville, la réglementation du trafic du bétail, pour lutter contre la propagation des maladies et assurer une distribution de viande saine et salubre, se renforce, tandis que les responsables municipaux tournent leur attention vers des menaces potentielles pour la santé et la sûreté, notamment autour des abattoirs de quartier. En déplaçant l'abattage en dehors du centre-ville, les réformateurs espèrent soulager la cité de l'une de ses pires sources de pollution.

Mais les bouchers ne considèrent pas ce changement comme pouvant servir le bien public, car il entraîne une nette réorganisation de leurs pratiques professionnelles. Le regroupement des ouvriers dans un abattoir municipal empêcherait les maîtres d'exercer un contrôle sur leur propre production, et de s'assurer que la viande est manipulée de façon correcte et dans les espaces de temps impartis. Afin de maintenir les normes de qualité, les bouchers soutiennent que la distance entre l'abattage et la vente de la viande doit être minimisée.



Étaliers bouchers au travail et bouchère vendant à la vitre [s. n., s. d.]
BnF, Cabinet des Estampes.

Les chefs de la corporation ont donc résisté à l'influence des réformateurs. Leur force conservatrice provient de l'emprise qu'ils ont sur le centre de la ville ; en tant que propriétaires et marchands aisés, ils dominent le commerce de gros et de détail. Il est clair que toute politique visant à centraliser et standardiser la production par l'édification d'abattoirs municipaux représente une grave menace pour leur commerce, géré et réalisé au niveau local. Il faudra le pragmatisme autoritaire du règne de Napoléon et une vague de réformes civiques pour surmonter cet obstacle et moderniser la ville de France la plus peuplée et la mieux approvisionnée.

Sydney WATTS
 History Department, University of Richmond
 Richmond, VA 23173 USA
 swatts@richmond.edu

Traduction de l'anglais (États-Unis) par Catherine DANA, revue par la rédaction.