

**Zeitschrift:** Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte =  
Société Suisse d'Histoire Economique et Sociale

**Band:** 26 (2011)

**Artikel:** La boucherie parisienne, un exemple singulier de marché régulé à une  
époque réputée "libérale" (1791-1914)

**Autor:** Leteux, Sylvain

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-871792>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 04.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Sylvain Leteux

## **La boucherie parisienne, un exemple singulier de marché régulé à une époque réputée «libérale» (1791–1914)**

Si, de nos jours, la question de la régulation des marchés se pose surtout dans le domaine de la finance, de l'énergie ou des télécommunications, il n'en demeure pas moins que, pendant des siècles, c'est avant tout la question de l'approvisionnement alimentaire qui a focalisé l'attention des pouvoirs publics: l'essentiel de la réglementation portait sur le commerce des grains et des viandes, tout simplement car la disette, par les émeutes qu'elle entraînait, pouvait avoir de lourdes conséquences sur la stabilité du pouvoir politique en place. L'approvisionnement alimentaire de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle a été largement étudié, notamment par Steven L. Kaplan en ce qui concerne les grains et par Reynald Abad pour la viande et le poisson.<sup>1</sup> Mais, à part les recherches anciennes d'Hubert Bourgin, la situation du commerce alimentaire à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle a été beaucoup moins étudiée.<sup>2</sup> Dans ma thèse sur les bouchers parisiens, j'ai eu la confirmation que le marché de la viande est loin d'être libre dans la capitale au XIX<sup>e</sup> siècle, époque souvent considérée comme l'âge d'or du libéralisme économique.<sup>3</sup> Plus exactement, je me propose de décrire le lent processus par lequel le marché carné parisien est passé du cadre corporatif strict d'Ancien Régime à un marché de libre-concurrence, avec 1858 comme principale date charnière, marquant la fin du système protecteur néo-corporatif dont ont bénéficié les bouchers jusqu'à cette date.

### **1791–1802: la disparition du cadre corporatif d'Ancien Régime**

Jusqu'en 1791, à Paris, comme dans toutes les grandes villes françaises, les métiers sont organisés sur la base de privilèges corporatifs. Chaque profession (boucher, charcutier, tripier, rôtiisseur) a l'exclusivité sur la vente d'une liste précise de produits carnés. Le nombre et l'emplacement des points de vente sont strictement fixés. En 1789, Paris compte 250 maîtres bouchers pour environ 350 étaux de boucherie.<sup>4</sup> En limitant le nombre de professionnels autorisés à débiter de la viande au détail, les

autorités veulent faciliter les contrôles sanitaires (assurés par la corporation elle-même) mais surtout maintenir un prix modéré pour la viande. En effet, on considère à l'époque que si le nombre de débitants augmentait, la viande serait de moins bonne qualité car c'est un produit périssable qui se conserve mal, donc chaque commerçant doit être assuré de vendre tout son stock chaque jour. Si l'on multipliait le nombre des bouchers, le public risquerait d'acheter de la viande avariée, celle-ci étant conservée plusieurs jours avant d'être vendue.

De même, les pouvoirs publics luttent contre la multiplication des intermédiaires de la filière viande pour éviter le renchérissement de cette denrée. Ainsi, il est formellement interdit aux bouchers parisiens de pratiquer le commerce à la cheville, c'est-à-dire d'acheter à un collègue des morceaux de viande déjà abattue. Jusqu'en 1791, les bouchers de Paris ont l'obligation de se fournir en personne auprès des marchés aux bestiaux de Sceaux ou de Poissy. Ces deux marchés ont le monopole de la vente des bœufs et moutons dans un rayon de 80 km autour de la capitale (un marché spécifique pour les veaux se tient à Paris, un autre pour les vaches laitières aux Sablons). En obligeant vendeurs et acheteurs à se rencontrer dans un lieu précis à des dates précises (le lundi à Sceaux, le jeudi à Poissy), le législateur espère atteindre un prix juste et raisonnable pour les bestiaux car l'offre étant abondante sur le marché unique, la concurrence entre les éleveurs permettra «naturellement» aux bouchers d'obtenir des bêtes au prix le plus bas. De multiples arrêtés interdisent aux bouchers d'acheter du bétail aux marchands forains ou aux éleveurs qu'ils croiseraient sur les routes autour de Paris (d'où l'importance du rayon d'exclusivité des marchés, qui était de sept lieues [28 km] depuis le XIV<sup>e</sup> siècle avant de passer à 20 lieues [80 km] en 1735).

En parallèle à ce système de marchés obligatoires, les pouvoirs publics ont mis en place dès le XVII<sup>e</sup> siècle une institution financière, la Caisse de Poissy, qui permet de garantir aux herbagers (négociants en bestiaux) le paiement des bestiaux achetés par les bouchers.<sup>5</sup> Ce système, hérité de celui des jurés-vendeurs mis en place à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, est une spécificité parisienne qui doit assurer le bon approvisionnement d'une ville hypertrophiée. Par la garantie offerte aux éleveurs du bon paiement de leurs marchandises, les herbagers de toute la France sont attirés vers les marchés de Sceaux et de Poissy. Le capital de la Caisse est constitué de l'ensemble des sommes mises en dépôt par les maîtres bouchers quand ils accèdent au métier. De plus, la Caisse touche une taxe de 6% sur toutes les transactions passées sur les marchés officiels. Outre son utilité comme fonds de garantie des paiements (pour asseoir la confiance nécessaire à l'essor du négoce), la Caisse a pour vocation de faire crédit (à court terme) aux bouchers parisiens ne disposant pas des liquidités suffisantes pour acheter des bestiaux.

Si, en théorie, le système des marchés obligatoires et de la Caisse de Poissy, intermédiaire légal incontournable dans toute transaction entre les marchands de bestiaux

et les bouchers parisiens, semble avoir été créé pour le bien général, il n'en demeure pas moins que ce cadre contraignant est soumis à de nombreuses critiques au XVIII<sup>e</sup> siècle et connaît de nombreuses fraudes (pour échapper à la taxe notamment), comme le mercandage ou le regrat (revente du bétail sur pied entre particuliers). Par exemple, en 1755, 69 herbagers et marchands de bestiaux signent une pétition contre la Caisse de Poissy et exposent leurs récriminations contre l'impôt «inique» perçu sur les transactions de bestiaux. En février 1776, Turgot mène une tentative de libéralisation complète de l'économie, en supprimant la Caisse de Poissy, abandonnant le système des marchés obligatoires et abolissant les privilèges corporatifs des métiers. Cette expérience est de courte durée: les corporations sont rétablies en août 1776 et Necker rétablit la Caisse de Poissy en 1779. Il faudra ensuite attendre la Révolution française et 1791 pour que l'Assemblée constituante décide de mettre fin à la communauté des bouchers de Paris, à la Caisse de Poissy et au système des marchés obligatoires. La période 1791–1802 est souvent perçue comme une période d'anarchie et de désordre dans le commerce de la boucherie. Certes, le contexte révolutionnaire et les guerres ont largement perturbé les circuits traditionnels d'arrivée des bestiaux vers la capitale. La déréglementation du métier entraîne une inflation rapide du nombre des étaux, une augmentation du colportage et des fraudes sanitaires. Sans revenir sur les saisies de viandes insalubres et indignes à la consommation (rat, chat, chien, cheval) qui se multiplient pendant cette période de disette et de troubles, je note simplement que le nombre de bouchers explose à Paris, passant de 250 en 1791 à environ 850 en 1802.<sup>6</sup> L'activité des bouchers forains est réglementée en mai 1796 et une nouvelle catégorie d'établissements, celle des forains patentés, apparaît en mars 1800.

Si la plupart des contraintes d'Ancien Régime pesant sur la filière viande disparaissent en 1791, il ne faut pas oublier, par contre, que des solutions nouvelles sont expérimentées sous la Terreur, comme la taxation de la viande, la municipalisation de la boucherie et le rationnement dit «carême civique». Le terme de taxe s'entend ici dans le sens de barème, de prix maximum que les détaillants ne doivent pas dépasser, selon des catégories de qualité de viande définies (avec difficulté) par les pouvoirs publics. L'article 30 de la loi des 19 et 22 juillet 1791 autorise les mairies à taxer «provisoirement» la viande: les débats seront âpres au XIX<sup>e</sup> siècle autour de la définition de ce «provisoire» et des conditions dans lesquelles une municipalité peut être autorisée à taxer la viande. Je ne m'étends pas sur ces mesures exceptionnelles car leur application a été très brève: Paris connut la taxation de la viande entre 1791 et 1796 et même une «municipalisation de la boucherie» (selon la terminologie d'Albert Mathiez) entre mars 1794 et février 1796, c'est-à-dire la mise en place d'une régie municipale, la «Boucherie générale», dirigée par Sauvegrain, chargée d'approvisionner la capitale en viande.<sup>7</sup>

Alors que le Directoire a réorganisé les patentes et les octrois, le consul Bonaparte rétablit en mars 1800 une certaine discipline chez les bouchers, en soumettant

l'exercice du métier à l'autorisation du préfet de police. Avant 1800, les bouchers parisiens avaient déjà envoyé des pétitions au gouvernement pour dénoncer les désordres et excès du libéralisme dans leur profession. Après l'arrivée de Bonaparte au pouvoir (novembre 1799), ils adressent une nouvelle pétition en février 1800 et obtiennent dès le 30 mars (9 germinal an VIII) un arrêté du préfet de police de Paris, Dubois, qui soumet l'accès au métier de boucher à une autorisation administrative. Cette mesure permet à l'autorité publique de ne pas assumer son rôle de contrôle sanitaire en la déléguant au milieu professionnel. Une première brèche est ouverte dans la récupération des anciens privilèges des bouchers, l'objectif prioritaire étant d'arriver à une limitation du nombre des professionnels dans la ville.

Encouragés par ce premier succès, les bouchers parisiens vont multiplier les requêtes pour défendre leurs intérêts. Entre 1800 et 1802, les bouchers rédigent plusieurs mémoires de revendication et envoient des pétitions au premier consul, au ministre de l'intérieur, au Conseil d'Etat, etc. Ils vont obtenir satisfaction sur l'essentiel de leurs revendications en septembre 1802. La période de «liberté totale» du commerce a donc été très brève, entre 1791 et 1802, qu'il faut largement nuancer à cause du dirigisme municipal qui a existé entre 1794 et 1796.

### **1802–1858: le retour à un encadrement strict du marché**

Dans un arrêté du 8 vendémiaire an XI (30 septembre 1802), le préfet de police de Paris cède à toutes les exigences des bouchers, sauf celle de la limitation. La «charte de la boucherie» – pour reprendre l'expression utilisée par Jean Tulard – de 1802 est calquée sur celle de la boulangerie du 19 vendémiaire an X (11 octobre 1801). Les bouchers sont soumis à une autorisation administrative pour s'installer; un Syndicat des bouchers est constitué avec pour mission première de rédiger un règlement de la profession. «Les bouchers, selon l'importance de leur établissement avaient à payer un cautionnement de 3000, 2000 ou 1000 francs ne portant pas intérêt mais alimentant la Caisse de la boucherie destinée à secourir les bouchers qui éprouveraient des pertes dans leur commerce. Les prêts dont la durée était fixée à un mois et l'intérêt à demi pour cent étaient faits sur la demande de l'emprunteur par une décision du préfet, rendue après avis du syndicat. Nul boucher ne pourrait laisser son étal trois jours sans approvisionnement sous peine de le voir fermé pendant six mois; nul ne pourrait quitter le métier sans avoir prévenu dix mois d'avance sous peine de perdre son cautionnement. Les achats de bestiaux n'auraient lieu qu'à Sceaux, à Poissy et au marché aux veaux.»<sup>8</sup> Bref, l'essentiel des dispositions existant sous l'Ancien Régime sont rétablies, à savoir les marchés obligatoires, une caisse de crédit et de garantie des paiements et une chambre professionnelle. C'est bien le retour à un système néo-corporatif car les pouvoirs publics préfèrent déléguer au milieu professionnel (le Bureau de la Boucherie,

formé d'un syndic et de six adjoints) l'application des mesures disciplinaires plutôt que de charger une administration de les appliquer. La restauration des privilèges est parachevée avec un décret impérial du 6 février 1811.

Suite à un scandale financier qui concerne la Caisse de la Boucherie en 1810, Napoléon rétablit définitivement la corporation des bouchers de Paris et installe solidement une nouvelle Caisse de Poissy (gérée par la Préfecture de la Seine et non plus confiée à des intérêts privés). Alors que la caisse de la Boucherie établie en 1802 était facultative, la caisse de Poissy mise en place en 1811 est obligatoire, comme sous l'Ancien Régime: elle s'impose comme un intermédiaire officiel pour tous les achats de bestiaux, avec un but financier très clair: procurer des ressources régulières à la Ville de Paris en instaurant une taxe obligatoire de 3,5% sur toutes les transactions réalisées sur les quatre marchés obligatoires de bestiaux (Sceaux, Poissy, Halle aux veaux, marché aux vaches grasses de La Chapelle). Même s'ils sont à nouveau soumis à une taxe sur les achats de bestiaux, les bouchers parisiens sont satisfaits du décret du 6 février 1811 car le monopole est rétabli: la Chambre de la Boucherie a pour mission de racheter les étaux de boucherie jusqu'à réduction de leur nombre à 300. C'était la principale revendication des professionnels et ils ont enfin obtenu gain de cause sur ce point important de la limitation du nombre d'étaux. Dans les faits, même si l'objectif final de 300 bouchers n'a jamais été atteint, la diminution du nombre de professionnels «vendant en boutique» a été réelle, passant de 700 en 1800 à 580 en 1802, 479 en 1805, 454 en 1809, 424 en 1812, 405 en 1815, 384 en 1818, 370 en 1822, 355 en 1824.<sup>9</sup>

L'œuvre réformatrice de Napoléon ne se limite pas à la restauration de la corporation des bouchers et de la Caisse de Poissy. Outre la décision prise en 1811 de construire de grandes halles au centre de Paris (le marché des Prouvaires a servi de Halle centrale à la viande jusqu'en 1860), Napoléon réorganise aussi entièrement le système de l'abattage, dans un souci d'hygiène et d'urbanisme. Dans l'esprit du législateur, les recettes dégagées par la caisse des bouchers doivent servir à la construction puis au fonctionnement des cinq grands abattoirs publics parisiens, dont la création est décidée dans un décret de février 1810. Depuis le XIII<sup>e</sup> siècle, la Grande Boucherie de l'Apport-Paris (près de l'actuelle place du Châtelet) était le principal lieu d'abattage dans la capitale et le symbole incontesté de la puissance des bouchers. Même si la Grande Boucherie est détruite en 1802–1803, de nombreuses tueries particulières, échaudoirs et fondoirs de suifs subsistent au cœur de Paris, causant diverses nuisances et embarras. Le gouvernement décide donc de fermer progressivement toutes les tueries privées et de les réunir dans 5 grands abattoirs publics (construits entre 1810 et 1818): abattoir du Roule, de Montmartre, de Ménilmontant (Popincourt), de Grenelle et de l'Hôpital (appelé aussi abattoir d'Ivry ou de Villejuif). Cette disparition progressive des tueries particulières va accélérer une évolution «naturelle» du métier, à savoir la séparation entre deux activités complémentaires: l'abattage

du bétail (confiée aux bouchers en gros ou chevillards, travaillant dans les abattoirs) et la vente au détail de la viande (confiée aux bouchers détaillants, travaillant en boutique). La situation est assez paradoxale: les autorités publiques, en créant les grands abattoirs publics, accélèrent la prise d'autonomie du commerce à la cheville (abattage du bétail et revente des quartiers aux détaillants) alors qu'officiellement la cheville demeure une pratique interdite (cette interdiction est réaffirmée en 1829, mais en pratique, elle est largement tolérée par l'administration après 1830).

Ce décalage important entre les règlements existants et la réalité des pratiques doit être souligné car cela signifie que le système des marchés obligatoires et de la Caisse de Poissy restauré depuis 1802–1811 est en partie davantage «virtuel» que réel. Les bouchers ont obtenu le *numerus clausus* tant attendu mais, par contre, tous n'obéissent pas à l'obligation théorique qu'ils ont d'aller s'approvisionner en personne sur les marchés de Sceaux et de Poissy: une bonne partie des bouchers se spécialisent dès 1825–30 dans la vente au détail et préfèrent s'approvisionner en carcasses auprès de certains de leurs collègues, les chevillards. Ainsi, en 1847, sur les 501 bouchers parisiens, 214 sont «réguliers» (c'est-à-dire obéissent aux règlements officiels leur imposant la fréquentation des marchés obligatoires), 215 sont des «bouchers acheteurs» (ne pratiquant pas eux-mêmes l'abattage) et 74 sont des chevillards (bouchers en gros).<sup>10</sup> Ces chiffres montrent clairement qu'une minorité de bouchers (214) se plie réellement au système établi par le législateur en 1802–1811: la majorité des professionnels ont anticipé la libéralisation du métier qui intervient en 1858 (la cheville est officiellement autorisée en 1858).

Non seulement le système néo-corporatif rétabli en 1802–1811 n'est pas appliqué avec un grand zèle par les autorités administratives (Préfecture de police et Préfecture de la Seine), notamment après 1830, mais de plus les privilèges des bouchers vont subir diverses attaques. Ainsi, entre 1825 et 1829, le ministère Villèle tente de libéraliser le commerce de la boucherie (à cause d'une forte pression venant des éleveurs): le Syndicat de la Boucherie de Paris est supprimé en 1825, le nombre «officiel» des étaux passe de 370 à 500. Par une ordonnance royale du 18 octobre 1829, le Syndicat et la limitation du nombre des étaux sont rétablis, même si le plafond est largement relevé puisque 400 étaux sont dorénavant autorisés.

En 1848 et 1849, diverses mesures viennent largement entamer les privilèges des bouchers:

- Avril 1848: réforme des droits d'octroi: la taxe sur le bétail se calcule au poids et non par tête, ce qui nuit aux bouchers.
- Août 1848: autorisation de la vente quotidienne de la viande sur les marchés, ce qui renforce la concurrence des forains, qui passent de 77 en 1847 à 121 en 1857 (depuis 1803, la vente n'était autorisée que deux jours par semaine).
- Janvier 1849: création de la Boucherie centrale des Hôpitaux de Paris (le système d'adjudication annuelle est moins lucratif pour les bouchers fournisseurs).

- Mai 1849: mise en place de la vente de la viande en gros à la criée aux Halles centrales, ce qui facilite le réassort des bouchers détaillants mais permet également à des restaurants ou des collectivités de venir s'approvisionner directement aux Halles.

Une enquête municipale de 1850 et une enquête parlementaire de 1851 concluent que la liberté est nécessaire au commerce de la boucherie. Après que le régime de la taxe de la viande ait été expérimenté en 1855, les autorités décident finalement en 1858 de libéraliser la boucherie parisienne: le *numerus clausus*, le Syndicat, la Caisse de Poissy et le système des marchés obligatoires sont supprimés par un décret impérial du 24 février 1858. Cette décision s'inscrit dans le fameux «tournant libéral» du Second Empire. La boulangerie connaît une évolution similaire, même si la chronologie est différente: la corporation des boulangers de Paris a été rétablie en 1801 puis supprimée en octobre 1849. Une «caisse de service de la boulangerie» est instituée en décembre 1853 et la liberté du commerce de la boulangerie est proclamée par un décret impérial du 22 juin 1863 (un décret du 31 août 1863 ayant auparavant supprimé la taxe officielle sur le pain). Pour conclure sur la période 1802–1858, il faut souligner que le marché de la viande est effectivement strictement encadré à cette époque (par un système néo-corporatif) mais qu'en réalité, la grande tolérance des autorités à partir de 1830 a favorisé le développement de la concurrence des forains et du commerce à la cheville.

### **1858–1914: un marché libre de la viande?**

Entre 1858 et 1914, la boucherie parisienne est officiellement un marché libre. Assez naturellement, face à l'augmentation démographique urbaine et à l'augmentation du niveau de vie, le nombre de professionnels augmente. On passe de 500 bouchers détaillants en 1857 à 1132 en 1860, 1658 en 1883, 1870 en 1896 et 2049 en 1911. Les chevillards (bouchers en gros) passent de 74 en 1847 à 159 en 1873, 264 en 1883 et 291 en 1896 (l'augmentation cesse ensuite car le nombre des échandoirs est limité, avec environ 210 échandoirs aux abattoirs de la Villette et 50 à Vaugirard). Les bouchers forains sur les marchés passent de 77 en 1847 à 121 en 1857, 157 en 1873, 422 en 1883 et 526 en 1896. Les intermédiaires de la filière viande se multiplient, avec des statuts variés (facteurs et mandataires aux Halles centrales, commissionnaires à la Villette). Un marché à la criée des viandes en gros et demi-gros s'ouvre à la Villette en 1878 (l'abattoir général de la Villette est ouvert depuis 1867, entraînant la fermeture progressive des abattoirs de 1818). Si l'accès au métier de boucher détaillant est effectivement libre après 1858, il n'en est pas de même pour l'accès à un échandoir dans les deux abattoirs parisiens (La Villette à partir de 1867 et Vaugirard à partir de 1898) car les procédures d'attribution des places sont assez opaques: de véritables



dynasties de chevillards se mettent en place, avec une transmission héréditaire des échaudoirs, notamment à la Villette.<sup>11</sup> La situation est tout aussi fermée chez les facteurs des Halles centrales car ils peuvent vendre leur charge à la personne de leur choix. Selon le journaliste Louis Bruneau, les commissionnaires en bestiaux de la Villette forment également «une corporation puissante, soigneusement fermée».<sup>12</sup> Avec la suppression de la Caisse de Poissy en 1858, le crédit est libéralisé. Pourtant, seuls deux établissements vont se partager le marché du crédit à la Villette: la «Recette de la Boucherie» (banque Blache-Gravereau) et la Régie du marché aux bestiaux.<sup>13</sup> La banque Blache-Gravereau, créée en 1859, est un intermédiaire financier entre les bouchers détaillants et les chevillards (recouvrement de factures, paiements et comptabilité). La Régie du marché aux bestiaux, fondée en 1869, est un intermédiaire financier entre les chevillards, les marchands de bestiaux de la Villette et les éleveurs ou expéditeurs de province. Finalement, ces deux banques s'inscrivent dans la continuité des tâches autrefois assurées par la Caisse de Poissy, avec comme seule différence une partition des rôles. Certes, la puissance publique s'est désengagée du crédit nécessaire à l'approvisionnement carné de la capitale, mais, jusqu'à la fermeture des abattoirs généraux de la Villette (1974), il est intéressant de noter que seuls deux organismes financiers assureront les tâches autrefois dévolues à la Caisse de Poissy et recueilleront la pleine confiance des professionnels de la filière (véritable tour de force quand on sait l'attachement des marchands de bestiaux aux transactions en liquide et leur rejet des moyens de paiement modernes, à commencer par le chèque). Malgré quelques curiosités, le marché parisien de la viande est donc bien soumis aux règles communes de l'économie de marché et de la libre-concurrence à partir de 1858. Néanmoins, je voudrais indiquer d'autres anomalies qui illustrent bien, me semble-t-il, la persistance d'habitudes anciennes et l'attachement de la profession pour le fonctionnement «corporatif». En théorie, avec la disparition du Syndicat de la Boucherie en 1858, les pouvoirs publics auraient dû reprendre à leur charge l'activité régulatrice autrefois confiée à la profession. Pourtant, en 1868, quand se constitue une «Chambre syndicale de la Boucherie de Paris», la préfecture de police laisse les patrons bouchers s'organiser librement (alors que les syndicats professionnels ne sont officiellement autorisés qu'en 1884). Une des fonctions essentielles de ce syndicat patronal est l'arbitrage des conflits (l'aspect «solidaire» en est absent car les bouchers parisiens disposent de leur propre société de secours mutuel, les «Vrais Amis», depuis 1820). Cette fonction de conciliation et d'arbitrage est directement héritée des corporations d'Ancien Régime et du Syndicat rétabli en 1802. Par exemple, en 1848, 86% des conflits professionnels sont résolus par le Syndicat, le Tribunal de commerce ne s'occupant que de 14% des litiges. Après 1868, le Tribunal de commerce de Paris fait très souvent appel au syndicat, pour des missions soit d'expertise soit de conciliation. En 1892, sur les 88 conflits commerciaux présents, 64 ont été résolus à l'amiable (grâce au syndicat) et seuls 24 sont passés devant le Tribunal de

Commerce (soit 27% des conflits). Dans ce domaine de la justice consulaire, il est clair que les bouchers parisiens ont pris soin de conserver au maximum leur autonomie. Alors qu'avec l'héritage révolutionnaire, les associations professionnelles sont interdites en France entre 1791 et 1884 et que la police montre très peu de tolérance pour les syndicats ouvriers avant 1884, il est remarquable que les patrons bouchers parisiens aient pu jouir d'un fonctionnement néo-corporatif pendant quasiment tout le XIX<sup>e</sup> siècle, avec un syndicat officiel entre 1802 et 1858 et un syndicat libre dès 1868. En ce qui concerne les contrôles sanitaires, les bouchers ont été – là aussi – soucieux de conserver le plus longtemps possible leur indépendance par rapport aux pouvoirs publics. En théorie, depuis 1790, les contrôles sanitaires sont du ressort des municipalités. Une loi des 16–24 août 1790 charge les municipalités de l'inspection des boucheries, de la fidélité du débit, de la salubrité des denrées et de la lutte contre les épizooties. Certes, depuis 1800, toute nouvelle installation d'une boucherie est soumise à une autorisation du préfet de police car les locaux doivent répondre à certaines normes d'hygiène (disposition et aération des locaux, carrelage des murs, etc.). Mais la municipalité a-t-elle les moyens suffisants pour exercer un contrôle sanitaire régulier et efficace sur les viandes débitées? Rien n'est moins sûr. Quand Madeleine Ferrières affirme que «les années qui vont de 1810 à 1880 voient en France un desserrement général des contraintes sanitaires sur la viande», il semble bien que cela ne relève pas du pur fantasme.<sup>14</sup>

Jusqu'en 1855, le Syndicat de la Boucherie de Paris semble être responsable des contrôles sanitaires sur la viande et le bétail dans les abattoirs, sur les marchés, dans les étaux et à l'entrée des barrières d'octroi, reprenant ainsi les fonctions de la corporation sous l'Ancien Régime. A partir de 1819, les vétérinaires interviennent, mais seulement en cas de mort suspecte du bétail.<sup>15</sup> Jusqu'en 1848, les inspecteurs de la Boucherie touchent une prime à chaque opération effectuée dans les abattoirs, sur les viandes saisies et les «gosselins» (veaux morts-nés) notamment. Cela suppose que ce sont des bouchers et non des vétérinaires qui effectuent les contrôles sanitaires. Dans une note de 1849, le préfet de police indique clairement qu'il préfère l'expérience pratique des bouchers pour contrôler la viande plutôt que la surveillance «inutile» des vétérinaires.<sup>16</sup>

Il faut attendre 1842 pour que les vétérinaires commencent à avoir un rôle, encore bien modeste, dans l'inspection des viandes. «Le 1<sup>er</sup> juin 1842, 15 vétérinaires de Paris (trois par abattoir), sont appelés auprès des inspecteurs pour expertise en cas de doute ou de contestation.»<sup>17</sup> Comment est organisé ce service de contrôle vétérinaire? Est-il efficace? Nous n'en savons rien. Ronald Hubscher insiste sur le caractère aléatoire des contrôles sanitaires à Paris jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle: «Dans la capitale existent divers règlements remontant au XVIII<sup>e</sup> siècle, mais ils sont confus et peu appliqués. Les premières mesures de contrôle édictées par la préfecture de police en 1831 et 1842 impliquent le recours aux diplômés des écoles [vétérinaires]; toutefois le manque de

moyens, l'insuffisance de ce personnel qualifié, au demeurant peu motivé, rendent leur application illusoire.» Dans les années 1840 et 1850, les vétérinaires parisiens semblent peu enclins à considérer la fonction d'inspecteur de la boucherie «comme étant de leur ressort, ni même de leur intérêt sur le plan financier ou honorifique».<sup>18</sup> C'est donc le Syndicat de la Boucherie qui conserve la haute main sur l'inspection sanitaire des viandes jusqu'en 1855, les vétérinaires n'intervenant que dans les cas suspects. Par un décret du 13 novembre 1855, la nomination des inspecteurs de la boucherie est attribuée au préfet de police, qui en fixe le nombre, le traitement et les fonctions. C'est ainsi que par une ordonnance du 31 décembre 1855, le préfet de police réorganise les inspecteurs de la boucherie, fixe leurs attributions et porte leur nombre de huit à quinze. Le Syndicat perd alors le droit de proposition qui était le sien depuis 1802, mais rien ne précise si les inspecteurs sont plutôt recrutés parmi d'anciens bouchers ou plutôt parmi les vétérinaires. Si le Syndicat ne choisit plus lui-même les inspecteurs, ceux-ci continuent à être recrutés parmi les professionnels de la viande et non de l'art vétérinaire.

L'autorisation de l'hippophagie en 1866 semble avoir accéléré la surveillance des abattoirs et la modernisation des contrôles sanitaires. Dans sa thèse, Ghislaine Bouchet a bien montré que le cheval concentre après 1866 tous les soupçons et toutes les précautions de l'administration.<sup>19</sup> Les maladies équine, les conditions d'abattage et les risques de la consommation de viande de cheval corrompue servent de laboratoire pour les autorités de tutelle. Les vétérinaires ayant démontré leur savoir-faire et leur efficacité, le préfet de police va pouvoir leur confier l'ensemble des contrôles sanitaires portant sur les espèces «nobles» de la boucherie (le bœuf, le veau, le mouton). En 1878, le premier Congrès national vétérinaire se déclare favorable à l'intervention des vétérinaires dans l'inspection des viandes et l'école vétérinaire d'Alfort met en place un cours sur le sujet pour «disqualifier le savoir des bouchers».<sup>20</sup> En 1878, la préfecture de police de Paris ouvre un concours pour le recrutement d'inspecteurs de boucherie réservé aux vétérinaires. Un second concours est ouvert en 1884 pour remplacer les bouchers inspecteurs. Comme le dit très bien le boucher parisien Camille Paquette, «c'est en somme à partir de 1879 que l'inspection méthodique et raisonnée, établie sur des bases scientifiques, fut organisée à Paris. Avant 1879, il y avait bien déjà un vétérinaire inspecteur (M. Cordonnier) devenu inspecteur principal, mais l'inspection était encore faite par des hommes de métier, dont les connaissances étaient purement empiriques, qui procédaient par comparaison des entrailles des victimes saines avec celles de victimes malades. Le décret du 12 juin 1882 place les abattoirs et les tueries particulières sous la surveillance d'un vétérinaire désigné par l'autorité compétente».<sup>21</sup> A Paris, il s'agit du préfet de police. Ainsi, même si les vétérinaires interviennent, de façon très marginale, dans le contrôle sanitaire du bétail depuis 1819 et de la viande depuis 1842, il faut attendre 1855 et surtout la

période 1878–1882 pour que les contrôles sanitaires passent du giron corporatif à celui des vétérinaires.

Ainsi, on constate que le passage d'une économie encadrée, de privilèges, à une économie de libre-concurrence a été très progressif dans le cas de la boucherie parisienne. Les moments de doute, les retours en arrière, ont été nombreux, preuve des hésitations des pouvoirs publics, au moment par exemple des courtes expériences libérales de Turgot (1776) et de Villèle (1825) ou de la mise en place éphémère de la taxe (1855–1858). Il est paradoxal de voir l'attitude des autorités dans la période 1802–1858: alors que le privilège (le *numerus clausus*) des bouchers et le système corporatif (marchés obligatoires, Caisse de Poissy) sont rétablis, la tolérance administrative pour le commerce à la cheville est telle après 1830 que les règlements en place perdent beaucoup de leur intérêt (surtout en ce qui concerne l'obligation de se fournir en bétail sur les marchés officiels). De même, les réformes adoptées sous la Seconde République (en 1848–1849) viennent assez largement entamer le système néo-corporatif mis en place en 1802–1811. Cela signifie que la pratique administrative et les aménagements apportés peu à peu au cadre réglementaire ont finalement permis une émergence – contrôlée et progressive – de certaines formes de concurrence avant 1858 (l'augmentation du nombre des bouchers à partir de 1825 en étant une illustration claire). Second paradoxe: la persistance de fonctionnements néo-corporatifs après 1858, alors que le commerce de la boucherie a été officiellement «libéré». Dans le domaine du crédit, de l'attribution des places dans les abattoirs, de la résolution des conflits professionnels ou bien des contrôles sanitaires, il faut bien constater que la profession continue à fonctionner sur un mode très traditionnel. Loin de l'image dominante d'une Révolution française abolissant brutalement les cadres d'Ancien Régime, la boucherie parisienne offre un curieux exemple de forte régulation de l'Etat qui se maintient pendant toute la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et d'un singulier métier où la nostalgie du fonctionnement corporatif perdure jusqu'en 1914, voire jusqu'en 1944 (car la fin des années 1930 et Vichy verront réapparaître un forte poussée néo-corporative chez les bouchers parisiens).

#### Notes

- 1 Abad, Reynald, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris 2002; Kaplan, Steven, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII<sup>e</sup>*, Paris 1996.
- 2 Bourgin, Hubert, «Essai sur une forme d'industrie: l'industrie de la boucherie à Paris au XIX<sup>e</sup>», *L'année sociologique* 8 (1903–1904); Bourgin, Hubert, *L'industrie de la boucherie à Paris pendant la Révolution*, Paris 1911.
- 3 Leteux, Sylvain, *Libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens (1776–1944)*, thèse de doctorat dirigée par Jean-Pierre Hirsch, Université de Lille III, 2005.
- 4 L'article XV des statuts corporatifs de 1741 précisent qu'un maître boucher ne peut occuper plus de trois étaux à Paris.

- 5 Pour plus de détails sur la Caisse de Poissy, je renvoie à mon article, «Les formes d'intervention des pouvoirs publics dans l'approvisionnement en bestiaux de Paris: la Caisse de Poissy de l'Ancien Régime au Second Empire», *Cahiers d'économie et de sociologie rurales*, n° 74, 1<sup>er</sup> trimestre 2005, p.49–78.
- 6 Louis Bergeron précise que, sur ces 850 bouchers, «550 seulement sont d'authentiques bouchers opérant en boutique. Les autres sont des «bouchers forains», encore dits «commissionnés» ou mercandiers». Bergeron, Louis, «Approvisionnement et consommation à Paris sous le premier Empire», *Mémoires publiés par la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France* 14 (1963), p.219.
- 7 Pour plus de détails sur la période révolutionnaire, je renvoie à l'étude d'Hubert Bourgin (1911) et à Szulman, Eric, *De l'étal à l'écriture: Jean-Baptiste Sauvegrain*, mémoire de maîtrise dirigé par Dominique Margairaz, Paris I, 2000.
- 8 Tulard, Jean, *Paris et son administration (1800–1830)*, Paris 1976.
- 9 Bourgin, Hubert, «Essai sur une forme d'industrie: l'industrie de la boucherie à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle», *L'année sociologique* 8 (1903–1904), p.21.
- 10 Bizet, Louis Charles, *Du commerce de la boucherie et de la charcuterie de Paris et des commerces qui en dépendent, tels que la fonte des suifs, la triperie ...*, Paris 1847, p.182.
- 11 Sur ce point, je renvoie à ma thèse, Leteux (cf. note 3), p.360–364, et à Philipp, Elisabeth, *Approvisionnement de Paris en viande; entre marchés, abattoirs et entrepôts (1800–1970)*, thèse de doctorat, Conservatoire National des Arts et Métiers, 2004, p.207.
- 12 Bruneau, Louis, «La cherté de la viande et ses causes», *La grande revue*, n° 506, 25 octobre 1911, p.801.
- 13 Avec le développement des chemins de fer et l'ouverture du marché aux bestiaux de la Villette en 1867, juste à côté des abattoirs, les marchés aux bestiaux de Sceaux et de Poissy perdent tout intérêt dans l'approvisionnement en bétail de la capitale.
- 14 Ferrières, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Age à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris 2002, p.290–291.
- 15 «Une instruction du préfet de police, du 17 avril 1819, exige des préposés d'abattoirs qu'ils préviennent les inspecteurs Brossard père et Fleury, et à leur défaut, Brossard fils, qui a étudié l'art vétérinaire, pour les visites de viandes de bœuf envoyées au jardin royal des plantes.» Paquette, Camille, *Histoire de la boucherie*, Paris 1930, p.119.
- 16 Note du préfet de police pour le projet de budget, 6 octobre 1849. Archives de la préfecture de police de Paris, DB 376.
- 17 Paquette (cf. note 15).
- 18 Hubscher, Ronald, *Les maîtres des bêtes. Les vétérinaires dans la société française (XVIII<sup>e</sup>–XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris 1999, p.193.
- 19 Bouchet, Ghislaine, *Le cheval à Paris de 1850 à 1914*, Paris 1993, p.235–239.
- 20 Hubscher (cf. note 18), p.194.
- 21 Paquette (cf. note 15), p.119.