



HAL
open science

De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne

Anne Blanchard, Henri Michel, Élie Pélaquier

► **To cite this version:**

Anne Blanchard, Henri Michel, Élie Pélaquier (Dir.). De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne. Presses universitaires de la Méditerranée, 290 p., 1994, 2-905397-74-8. hal-03335704

HAL Id: hal-03335704

<https://hal.science/hal-03335704>

Submitted on 6 Sep 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Actes du Colloque organisé par
le Centre d'Histoire moderne en 1993**

**De l'herbe à la table.
La viande dans la France
méridionale à l'époque
moderne**

**Actes du colloque de 1993 recueillis par
Anne Blanchard, Henri Michel et Elie Pélaquier**

UNIVERSITE PAUL-VALERY MONTPELLIER III

1994

SOMMAIRE

Préface de Bernard Garnier	3
Alain CONTIS	
L'élevage ovin en Guyenne sous Louis XV	15
Jacquette COMBES	
Le bois de la boucherie à Roujan au XVIIIe siècle : Dépai- sance et terroir	41
Georgette BIROUSTE	
Boucherie et bêtes à viande au cours du XVIIIe siècle dans une communauté de la Moyenne Vallée de l'Hérault : Aspiran	75
Kareen BOUSSIÈRE	
La fourniture de la viande à Béziers à la fin du XVIIIe siècle	93
Gilbert LARGUIER	
Viandes et espaces urbains à l'époque moderne. Le cas de Narbonne	105
Benjamin MARTY	
L'Approvisionnement et la consommation de viande de bouche- rie à Perpignan (1725-1726)	139
René FAVIER	
Taxation et libéralisme : Les transformations du marché de la viande à Grenoble au XVIIIe siècle	147
Yvette MAURIN	
Le marché urbain de la viande à Montpellier au début du XIXe siècle d'après l'octroi	181

Michel PROST	
Données trophiques en Haut-Dauphiné (XVIe-XVIIIe siècles) : panorama de l'alimentation carnée en Briançonnais et Embrunais..	197
Madeleine FERRIERES	
A la table d'une famille cévenole	211
Louis TRENARD	
La viande en Bugey au temps de Brillat-Savarin	227
Thierry VERDIER	
L'architecture de la boucherie de Montpellier	235
Michel PERONNET	
La broche, l'épée, et le goupillon : Des interdits alimentaires ordonnés par Dieu, l'Eglise et le Roi.....	251
Bibliographie des Journées d'Etudes	285

Préface

De l'herbe à la table : le programme est ambitieux puisqu'il recoupe la production, la commercialisation et la consommation, et cela aussi bien dans leurs dimensions institutionnelle, réglementaire ... que quotidienne.

Dans notre discipline, aucun thème n'est jamais véritablement nouveau. Ce n'est pas ici le lieu de faire, pas même d'esquisser vu l'ampleur de la tâche, la bibliographie concernant la production et les prix. S'agissant de la consommation, qui apparaît plus récemment — encore ne faut-il pas oublier Lavoisier, Benoiston de Châteauneuf, Husson et quelques autres¹ —, il est impossible de ne pas citer le *Bulletin de l'Institut National d'Hygiène*² et plus encore le fameux *Manuel élémentaire d'alimentation humaine* de J. Trémolière³ — revu, refondu et réédité pas moins de 3 fois en une dizaine d'années — qui marquent le début des années 1950. Les historiens emboîtent le pas 10 ans plus tard avec Fernand Braudel⁴, R. Philippe⁵, R. Barthes⁶ et plus généralement les *Annales ESC* de 1961⁷. Quelque soit le problème des

filiations⁸, le résultat est une floraison d'articles et de livres d'envergure, souvent collectifs d'ailleurs. Tous ne peuvent être cités⁹, rappelons seulement quelques incontournables : *L'alimentation et ses problèmes*¹⁰, *Pour une histoire de l'alimentation*¹¹, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*¹², *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*¹³, *Histoire de la consommation*¹⁴... Depuis, l'effort ne s'est pas relâché, qu'il s'agisse directement de la consommation¹⁵, du goût¹⁶, des hommes¹⁷, des produits¹⁸, de l'approvisionnement¹⁹ ; il s'est même projeté à l'étranger²⁰.

En clair, ces Journées d'Études sont héritières d'une tradition déjà longue. Et pourtant, le thème retenu n'en est pas moins original parce que la production de viande et sa commercialisation, à la différence des céréales, ont été beaucoup moins étudiées, voire carrément négligées dans certains cas, parce qu'il est possible de déboucher sur une analyse fine des interactions entre la production et la consommation, sur une analyse des motivations. Bref, de la part des organisateurs, une possible référence « braudélienne » — produire, échanger, manger —, une forme d'histoire totale allant des systèmes de production aux manières de consommer et même de penser la consommation, dans tous les cas une volonté d'ouverture du champ de la réflexion qui doit être mise en exergue. Remercions Mme Anne Blanchard et M. Élie Pélaquier d'avoir mené à bien cette entreprise stimulante.

Programme alléchant, stimulant, peut-être aussi démesuré. Une journée et demie, c'est assez peu avec des limites géographiques distendues à l'ensemble du sud de la France, un champ chronologique multiséculaire et que, « malheureusement », à un moment ou à un autre, quasiment tous les animaux mangent de l'herbe. Qu'on me comprenne bien, je ne reproche pas aux orga-

nisateurs d'avoir eu un programme ambitieux, bien au contraire, mais la diversité des approches ne permet pas de toujours connaître parfaitement le sujet pour en tirer des conclusions générales non banales ; quant à rappeler, recadrer, voire comparer systématiquement avec le nord de la France, lorsqu'il est possible, les résultats de chaque intervention, ce serait refaire un colloque. Mieux vaut vagabonder au fil des idées sans ordre préconçu, qu'il soit géographique, chronologique ou thématique.

La diversité des communications s'impose d'emblée : en douze interventions quasiment tous les thèmes de l'histoire de l'alimentation ont été abordés.

Au fil des contributions, la primauté du mouton dans la consommation se fait prégnante, voire pesante. Certes, la production permet d'expliquer beaucoup de choses mais, sans le développer, les communications font nettement apparaître le rôle de la psycho-sociologie de l'alimentation : l'homme se nourrit d'aliments qui s'ordonnent selon un code rigoureux de valeurs, de règles, de symboles. Ces règles, ces symboles peuvent être d'essence religieuse, mais aussi architecturale et Dieu sait que dans un cas comme dans l'autre, les choses ont beaucoup évolué. Evolution de la pratique, beaucoup moins de la théorie, en ce qui concerne l'église. Evolution, au XVIII^e siècle, de la représentation de la viande, l'architecture de la boucherie de Montpellier est remarquable à cet égard, qui se complète par la recherche d'une viande de bonne qualité (Grenoble, Le Vigan, Montpellier...), où les morceaux sont de mieux en mieux individualisés, le tout s'intégrant dans une « nouvelle cuisine » avec de nouveaux modes de cuisson (chez les Fonzes par exemple). Manifestement, il va nous falloir réviser nos certitudes, la « bonne chère » gagne précocement les couches aisées du monde rural et le passage à la gastronomie, pour les seuls groupes favorisés certainement, était

largement entamé dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle. Règles, symboles, valeurs pourraient tout aussi bien nous renvoyer à la théorie humorale de Gallien, c'est-à-dire au chaud et au froid, au sec et à l'humide. Pour se bien porter, il faut absorber des aliments présentant une chaleur et une humidité modérées. Au Moyen Age, la viande de bœuf était fortement déconseillée car elle passait pour trop froide et sèche — faut-il y voir un des éléments importants de son effacement relatif ? —, mais il était possible de l'améliorer en l'assaisonnant avec certaines épices et particulièrement du gingembre qui passait pour chaud au troisième degré et humide²¹. Les fameuses épices du Moyen Age servent évidemment à l'assaisonnement, certainement pas à masquer le manque de fraîcheur — qui pouvait acheter des épices pouvait acheter de la viande de bonne qualité —, elles servent plus encore à modifier la symbolique alimentaire. Il faudra bien un jour reprendre Gallien et la viande, préciser son influence dans le temps et l'espace, et analyser dans cette optique les relations entre les épices et la viande.

Si le mouton règne en maître, à la campagne et à la ville, dans le sud de la France, avec un bastion dans le quart sud-est, il n'en va pas de même dans le nord, loin s'en faut, où la viande bovine et particulièrement la viande de vache prédominent. En revanche, les variations saisonnières enregistrées à Grenoble et à Narbonne sont tout à fait semblables à celles de beaucoup de villes de la moitié nord. L'exception montpelliéraine au début du XIX^e siècle n'en est que plus remarquable. Avec le bœuf règne la diversité, approvisionnement presque étale à Grenoble, deux époques bien différenciées à Montpellier, irrégularité extrême à Narbonne. Les décalages chronologiques, un siècle au maximum, ne suffisent pas à expliquer les différences. Dans un cas, Grenoble, le bœuf joue déjà un rôle essentiel et la ville peut se ratta-

cher au système que par commodité nous appellerons « du nord » ou « parisien »²², dans les autres, les faibles quantités, globales et relatives, génèrent facilement des mouvements de forte ampleur, voire des oscillations erratiques, je n'ai malheureusement pas d'explication plus convaincante à proposer concernant la diversité régionale.

Il est surtout fort intéressant de constater que le porc, ce fameux porc, constitue dans le sud, comme dans le nord, sinon une énigme, du moins un problème. Il est moins bien connu que les autres types de viande, car il est commercialisé par des professionnels différents. Il peut faire l'objet d'un élevage domestique, en ville ou dans l'espace péri-urbain, avec corrélativement des possibilités de sous-estimation et de fraude décuplées. Une chose est parfaitement connue : le cycle saisonnier. A Montpellier, en 1806, décembre et janvier concentrent plus de la moitié des enregistrements de l'octroi, soit un maximum hivernal tout à fait semblable, à trois ou quatre semaines de décalage près, à celui des porcs pour Paris au début du XVIIIe siècle²³. Par contre, un siècle plus tard, la capitale a entrepris de régulariser autant qu'il est possible ses approvisionnements, nous en sommes loin ici. Malgré cela, l'énigme est ailleurs. En Narbonnais, l'élevage porcin particulièrement florissant au XVIe siècle périclité rapidement au début du XVIIe, il faut alors se tourner vers des régions éloignées et dans tous les cas le XVIIe siècle doit être considéré comme une période difficile. Qu'en est-il au XVIIIe siècle ? En effet, et malgré un décalage chronologique de 2 ou 3 décennies, Jean-Marc Moriceau rencontre le même problème avec ses fermiers du centre du Bassin Parisien. Nous avons par ailleurs mis en évidence que le repli de la consommation parisienne se prolonge pendant toute la première moitié du XVIIIe siècle avant un retournement spectaculaire de la conjoncture.

Narbonnais-région parisienne, covariation fortuite ou même phénomène ? Les zones d'approvisionnement subissent d'importantes modifications pendant les périodes étudiées. Elles sont bien évidemment spécifiques à chaque ville. Dommage que les contraintes habituelles des colloques ne permettent pas des développements plus conséquents et particulièrement une référence aux théories de localisation dans l'espace²⁴.

D'où qu'ils viennent, qu'il s'agisse de mouton, de bœuf, de porc, de volaille ou de gibier, combien mangeait-on de viande ? Les résultats obtenus, parfois partiels, sont en général considérés comme honorables mais faibles, sans pour autant donner qu'il soit fait référence à une norme. C'était d'autant plus difficile que l'Institut National d'Hygiène se contente de recommandations fondées sur les consommations de fait du « français moyen » considéré, *a priori*, comme actif et en bonne santé. En clair, les recommandations actuelles relèvent autant de pratiques sociales que des besoins proprement physiologiques, on est passé subrepticement d'observations, à la notion de standard, puis à celle d'étalon de l'alimentation. Par contre, si les scientifiques ne sont pas encore en mesure de proposer un standard correspondant aux simples besoins physiologiques en raison de la complexité des mesures à effectuer et plus encore des différences de réaction des diverses population²⁵, des constatations simples sur le niveau calorico-azoté minimum sont proposées : l'apport de calories provenant des protéines doit être de 12 % avec une marge de fluctuation très réduite, plus ou moins 1 %. Pas moins de 25 % des dites protéines devant être d'origine animale et si possible 50 %. Surtout, en dessous de 20 à 25 grammes de protéines animales par jour des problèmes de malnutrition apparaissent. Faisons sur ces bases un modèle. 18 kg annuels de viande font 50 grammes par jour, soit environ 11 g de protéines animales²⁶.

Nous sommes loin du compte. Une ration plus élevée est nécessaire, même si le poisson, le lait et ses dérivés et les œufs constituent autant de sources protéiques. Nos 50 gr. de viande fournissent un peu plus de 100 calories. Si cela représente entre le quart et la moitié des calories d'origine protéique, ces dernières se situent entre 200 et 400 calories, à 12 % cela donne une ration calorique qui peut être comprise entre 1 650 et 3 300 calories. La ration ainsi calculée évolue entre : insuffisante mais équilibrée, suffisante mais déséquilibrée. En bref, et compte-tenu des autres apports protidiques animaux, on peut considérer que quelques 25 kg de viande constituent un minimum souhaitable. C'est exactement la ration Montpelliéraine au début du XIXe siècle. C'est approximativement celle de Perpignan au début du XVIIIe siècle, mais pour les seuls bœufs et moutons (76,4 g par jour) ; Grenoble se situe bien au delà pendant tout le XVIIIe siècle. Quant à Narbonne, au début du XVIIIe, les seuls bœufs et moutons pourraient bien procurer autour de 15 kg annuels²⁷. Au milieu du XIXe siècle, le pourtour méditerranéen constitue la deuxième région française quant au niveau de la ration individuelle²⁸, mais les seules villes ne se détachent pas dans l'ensemble national, bien au contraire²⁹. Enfin, il est intéressant de constater que les hypothèses d'Abel, reprises par Schmoller, restent, le plus souvent implicitement, ancrées dans l'univers des historiens.

Il n'est pas possible de passer en détail tous les points que j'aimerais relever et discuter : le poids des animaux, le rôle du cinquième quartier, l'influence des taxes sur les types animaux qui sont achetés par les bouchers, les ententes entre ces derniers, mais aussi la concurrence entre bouchers de villes voisines, la concurrence avec les « entrepreneurs » qui possèdent des capacités financières importantes, le problème des prix et des difficultés d'approvisionnement de la décennie 1780, la naissance progres-

sive d'un marché sinon national mais couvrant de très larges espaces, tout ce qui a trait à la « conduite » des troupeaux, avec particulièrement les progrès dans l'art de soigner ou d'empêcher la contagion³⁰...

Les quelques pages qui précèdent tendent à mettre en relief l'apport tout à fait exceptionnel de ces deux journées d'études à notre connaissance pour tout ce qui touche la viande. Globalement, l'essentiel me semble relever de trois ordres : l'analyse « descendue » au niveau de la petite ville et du village³¹ ; l'utilisation systématique de la réglementation — réglementation mal connue par beaucoup³², mais cette source irremplaçable pour le sud, transposable dans le nord, sera-t-elle alors aussi efficace ? —, enfin bien évidemment la confrontation entre les structures de production, les mécanismes de commercialisation, les niveaux et les manières de consommer.

Bernard GARNIER
CNRS — CRHQ, Caen

NOTES

1) Parmi ces derniers, citons un ouvrage trop méconnu pour notre objet, Docteur TARDIEU, *Dictionnaire d'hygiène publique*, 2e éd., 1862. Le tome 3 décrit les alimentations provinciales. N'oublions pas non plus les travaux de R. BOURGIN publiés au début du XXe siècle sur les boucheries...

2) Y. SERVILLE, J. TREMOLIERE, F. VINIT, N. BOUCHE et H. DESROCHES y commettent plusieurs articles collectifs sur l'alimentation : 1951, p. 612-636, 652-689 ; 1952, p. 767-825 ; 1953, p. 705-757...

3) Les collaborateurs furent nombreux, citons particulièrement Y. Serville et R. Jacquot.

4) « Vie matérielle et comportements biologiques », « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales E.S.C.*, 1961, p. 545-549 et 723-728.

5) « Commençons par l'histoire de l'alimentation », *idem*, p. 549-562. Dans le même volume, on trouve également : « Une opération pilote : l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier », p. 564-569.

6) « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation à l'époque contemporaine », *Annales E.S.C.*, 1961, p. 977-986.

7) On trouve également des articles de J.P. ARON, B. BENASSAR, R. MANDROU...

8) Une bonne idée n'arrive jamais seule.

9) Parmi les auteurs, citons : P. COUPERIE, A. POITRINEAU, L. BERGERON, R.-J. BERNARD, A.M. PIUZ, J.P. ARON...

10) *Actes du 93e Congrès National des Sociétés Savantes, Tours, 1968*, Paris, 1971, 472 p.

11) *Cahier des Annales E.S.C.*, n° 28, 1970, 318 p.

12) L. STOUFF, 1970, 507 p.

13) J.-C. TOUTAIN, *Cahiers de l'ISEA*, t. V, n° 11, novembre 1971, p. 1909-2050.

14) *Annales E.S.C.*, 1975, p. 402-632.

15) *Manger et boire au Moyen Age, Actes du colloque de Nice, 1982*, Nice, 1983, 466 p. *Alimentation et régions, Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux »*, Nancy, 1987, Nancy, 1989, 526 p.

16) Nous renvoyons évidemment à J.-L. FLANDRIN.

17) *Alimentation et démographie historique*, 1976.

18) *Histoire et géographie des fromages, Actes du colloque de géographie historique, Caen, 1985, Caen, 1987, 342 p.*

19) *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps Modernes, Flaran 5, 1983, Auch, 1985, 276 p.*

20) Citons, pour y avoir participé, *Approvisionnement, commerce, consommation, pratiques, Actes du colloque sur la distribution alimentaire, Musée de la Civilisation, Québec, 1991, Québec, 1993, 272 p.*

21) C. LAMBERT, « De l'apothicaire et de l'épicier aux boutiques d'aliments « sur » naturels », *Approvisionnement, commerce... op. cit.*, p. 101.

22) B. GARNIER, « Viande et bêtes. Variations saisonnières de l'approvisionnement de Paris aux XVIIIe et XIXe siècles », *Mélanges offerts à Pierre Chaunu*, PUF, Paris, 1993, p. 147-170.

23) *Idem*, « Porc parisien rural ou porc parisien urbain ? », *Approvisionnement, commerce... op. cit.*, p. 9-27.

24) Le plus connu des théoriciens, von Thünen, est l'héritier d'une tradition dont Vauban est le plus illustre représentant français. Il est remarquable que la plupart des théoriciens, même contemporains, qui s'attaquent au problème en restent (ou reviennent) à la théorie des cercles concentriques.

25) Un exemple, la perte azotée fécale varie du simple au triple, voire au quadruple entre un parisien et certaines populations africaines modifiant d'environ 25 % l'efficacité de la ration alimentaire.

26) On comprend mieux la recommandation des 100 g. de viande par jour. Cela permet de couvrir les besoins protéiques.

27) Nous avons effectué la moyenne des comptes des bouchers de G. LARGUIER (note 18) et adopté les poids individuels de viande de Y. Maurin, même s'ils sont postérieurs d'un siècle. Evidemment, le résultat doit être considéré comme une « pesée globale » avec toute l'incertitude que cela comporte.

28) G. DÉSSERT, « Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIXe siècle, *Annales E.S.C.*, 1975, p. 520 et 522.

29) B. GARNIER, à paraître.

30) A cet égard, voir l'extraordinaire conduite des cochons d'Aspiran à la mer.

31) Les grandes villes sont en général assez bien connues, à un moment ou à un autre, Paris évidemment, mais aussi Lyon, Marseille, Londres, Barcelone...

32) Particulièrement par l'auteur de ces lignes.



Le Berger, XVIIe s.
B.N., Cabinet des Estampes. Cliché B.N.

L'élevage ovin en Guyenne sous Louis XV

Alain CONTIS

L'objet de notre communication ne concerne pas la place du gros bétail en Guyenne malgré les efforts de modernisation entrepris notamment pour l'élevage équin. Nous avons en effet découvert, dans les liasses du fonds de l'intendance de Bordeaux, plusieurs réponses adressées par des subdélégués consécutivement à une enquête lancée par le contrôleur général des Finances, Bertin, en juillet 1762 (doc. 1). Le ministre transmet à l'intendant de Guyenne, Boutin, un mémoire relatif à l'amélioration des bêtes à laine. Son but est de réveiller l'ardeur des grands propriétaires et des cultivateurs afin d'obtenir la régénération de leurs troupeaux de moutons. Il s'agit de procurer aux manufactures, des laines fines et soyeuses et d'imiter ainsi la grande qualité des étoffes d'Angleterre. La conjoncture paraît favorable au contrôleur général puisque la France, confrontée à la Grande-Bretagne dans le conflit plus connu sous le nom de Guerre de Sept Ans,

vient d'obtenir le renouvellement du Pacte de Famille avec l'Espagne : « pour profiter des circonstances où le commerce d'Espagne est interdit aux Anglais ». Mais, selon Bertin, la tâche de modernisation de l'élevage ovin en Guyenne s'annonce rude : « le territoire de votre généralité était célèbre par la beauté de ses laines, les bonnes races y sont abâtardies et ce commerce s'y est anéanti par différentes causes dont rend compte succinctement le mémoire en indiquant les moyens de les rétablir »¹.

Le mémoire auquel fait référence le ministre a disparu mais, outre sa lettre, nous disposons du questionnaire transmis par l'intendant aux subdélégués de la généralité de Bordeaux. Ce document est intitulé : « Questions sur les différentes espèces de bêtes à laine et sur les moyens de les élever ». Le court délai qui nous était imparti nous interdisait un dépouillement exhaustif des réponses transmises. Nous avons donc prélevé des échantillons appartenant aux cinq élections de la généralité et travaillé à partir de onze réponses : trois pour les élections de Condom et d'Agen, deux pour celles de Périgueux et de Bordeaux, une pour Sarlat².

Comment ont procédé les adjoints de l'intendant ? Certains se sont contentés de réponses succinctes comme à Montflanquin et Nontron. D'autres ont recherché la collaboration de personnes jugées compétentes. Le subdélégué de Sarlat a sollicité l'aide de deux correspondants, le sieur Bouquier pour les environs de Terrasson et Monsieur Pomarel pour les alentours de Nadaillac. Son collègue de Périgueux a fait consulter plusieurs grands propriétaires et des laboureurs et bergers pour rédiger son rapport. En revanche le subdélégué Bulle a rédigé dans son bureau libournais une réponse concise à partir de son expérience personnelle. L'examen de ces divers mémoires montre le sérieux dont ont fait preuve la plupart des administrateurs en s'adjoignant le concours de personnes férues d'agronomie.

Notons la rapidité des réponses, les questionnaires ont été remplis en trois mois, si l'on excepte le cas du subdélégué Bourriot qui renvoie le dossier relatif au Bazadais trois ans après ! Ce dernier a dû rédiger tout seul deux mémoires à partir de multiples rapports particuliers qui lui ont été adressés.

I — LA DIVERSITE DES ESPECES

Dans la partie orientale de la sénéchaussée de Sarlat, contiguë du Limousin, les moutons ont la tête longue, recouverte d'un poil ras, et le museau pointu. Ils portent des cornes entortillées en forme de trompe. Leur laine est soit blanche soit brune : sur cent bêtes, une seule environ possède une toison mélangée de deux couleurs. Au nord de l'élection, le subdélégué distingue trois espèces : les moutons dits « cadets » munis de petites cornes, les « coudes » qui n'en ont pas et les moutons « mélangés », plus grands et plus gros. Il ne fournit aucune précision sur la couleur de la toison. Dans la subdélégation de Nontron où les ovins sont nombreux, 34 à 36 000 têtes année commune, la robe « mélangée » triomphe mais dans celle de Périgueux la laine blanche domine (doc. 2).

Dans l'Agenais, les propriétaires de la subdélégation de Villeneuve ont des bêtes à la robe blanche ou noire mais la couleur de la laine est rarement mêlée. Les paysans de la région de Clairac achètent pour leur part des bêtes de qualité dans le Condomois, notamment à Bruch, et dans le Quercy ; ils favorisent le mélange des deux espèces en faisant couvrir les brebis du Condomois par un bélier du Quercy et réciproquement. Le type qui en résulte est appelé « l'espèce naturelle du pays », c'est-à-dire un mouton ayant une petite tête aux cornes presque droites et doté d'une toison blanche. Cependant, le cheptel paraît ici peu

développé : 26 paroisses de la subdélégation de Clairac détiennent seulement 3 681 têtes.

En ce qui concerne l'Election de Condom, les subdélégués de Nérac distinguent trois espèces : les brebis des Landes, petites avec des cornes et une laine très longue et raide ; les brebis de Gascogne, un peu plus grandes portant des cornes et une laine plus frisée ; enfin les bêtes dites « marines », encore plus grandes et à la laine courte. Dans les trois cas, la toison est presque toujours blanche. Au Nord-Ouest, le Bazadais révèle une coupure géographique : les brebis dites « marines » occupent ici la zone entre la rivière du Ciron et la Garonne ainsi que la partie des Landes couverte de bois et de forêts de pins (« pignadas ») ; petites, avec un museau fort allongé, elles sont couvertes d'une laine noire ou brune assez fine. En revanche, les bêtes qui parcourent les grandes Landes, c'est-à-dire les terres situées entre le Ciron et la mer, sont plus grandes et possèdent une toison blanche beaucoup plus grosse.

Dans le Bordelais, la grande région consacrée au mouton est bien sûr le Bas-Médoc. Les ovins qui pâturent exclusivement dans la lande sont plus petits que ceux des champs et encore moins vigoureux que ceux qui broutent dans les pacages le long de la Garonne. Quant à la toison, la laine blanche est beaucoup plus répandue que la noire et davantage recherchée par les éleveurs. En Libournais, les réponses du sieur Labruyère concernant la juridiction de Castillon sur Dordogne révèlent une couleur particulière : ici, la toison de couleur châtain prédomine.

La diversité est également de règle quant à la taille (doc. 2) et au poids. Le questionnaire précise la façon de présenter les mesures : la longueur va de l'extrémité de la croupe jusqu'aux oreilles et la hauteur, du sabot jusqu'à « la superficie du dos ». Les moutons les plus petits vivent en Libournais : d'une taille nettement inférieure à 50 centimètres au garrot, ils mesurent à peine

73 centimètres de long. Ceux du Sarladais ne sont guère plus grands mais un peu plus allongés. La stature des brebis du Bazadais est vigoureuse même si leur longueur est médiocre surtout pour l'espèce « marine ». Les ovins de l'Agenais, sans doute par croisement avec les bêtes du Condomois, ont une morphologie plus impressionnante : ils dépassent les 60 centimètres quant à la taille et ont dans la région de Clairac plus d'un mètre de long. Notons la nette supériorité physique des moutons du Bas-Médoc surtout lorsqu'on les compare aux bêtes du Libournais ou du Sarladais. Le subdélégué de Lesparre, sans donner de chiffres, prend soin cependant d'établir une distinction entre les ovins vivant dans les pacages en bordure de la Garonne et leurs congénères qui, pâturent sur la lande, présentent des mensurations beaucoup plus modestes.

Pour le poids, il est difficile de dégager des conclusions très nettes. La plupart des administrateurs font certes référence à la livre carnassière ou de boucherie de quarante onces (1 Kg 2237), par exemple à Sainte-Foy ou bien dans le Bazadais et le Médoc. D'autres, comme celui de Sarlat, s'expriment en livres poids de marc ou utilisent même les deux types de mesure comme à Ville-neuve. L'absence d'indications précises peut malgré tout être surmontée. Les chiffres livrés par le subdélégué de Nérac correspondent à la livre carnassière tout comme à Castillon sur Dordogne. Autre source d'imprécision, l'absence de mention quant au poids « vif » ou « mort et vidé ». Il en résulte une grande diversité de réponses. Nous pouvons dégager, malgré tout quelques conclusions. Les moutons gras et en vie de la subdélégation de Clairac, d'un poids moyen de 80 livres, paraissent beaucoup plus beaux et plus lourds que ceux des paroisses landaises de Luxey et de Pissos, atteignant à peine 50 à 60 livres. Les moutons du Sarladais ont un poids deux fois moins élevé. Les moutons ordi-

naires pèsent beaucoup moins que les ovins « gras », l'écart de poids pouvant atteindre près du tiers en Bas-Médoc³.

Les subdélégués ont conscience de la faible constitution de ces bêtes à laine. Ils soulignent cependant les efforts de quelques propriétaires périgourdins et Sarladais croisant leurs espèces avec celles du Quercy. Mais la bonne volonté ne suffit pas toujours : ainsi en Villeneuvois où les tentatives de croisement ont débouché sur un échec. Les bêtes que l'on va chercher en Quercy, aux foires de Catus et de Castelnau, y dégénèrent à cause de la différence de pâturages. Les administrateurs déplorent aussi le poids des traditions. Celui de Sainte-Foy-la-Grande mentionne que des propriétaires, après avoir acheté des béliers quercynois, ont obtenu des agneaux plus vigoureux mais sont malgré tout revenus « à la petite espèce du pays »⁴.

II — LA CONDUITE DES TROUPEAUX

Les paysans de Guyenne ont l'habitude de faire couvrir les brebis par les béliers au mois de septembre ; les subdélégués de Bazas et de Libourne attestent de cette pratique dans leur département. Toutefois, en Bas-Médoc, si les propriétaires de moutons de rivière font respecter le même calendrier, les paysans livrent la brebis de lande au mâle seulement à la fin du mois d'octobre. Dans l'Agenais, l'époque de la « lutte »⁵ paraît beaucoup plus précoce : fin juillet-début août dans la subdélégation de Nérac, août dans celle de Villeneuve. Comme la durée de la gestation chez les brebis est de cinq mois, cela permet d'obtenir des agneaux au début de la nouvelle année.

Les documents se révèlent peu précis sur la pratique de la lutte. L'expression couramment utilisée, « on donne la brebis au bélier », ne permet aucunement d'affirmer que l'on conduit isolément chaque femelle au mâle. Il semble bien que, comme dans le

Néracois ou le Sarladais, les paysans laissent soit constamment le bélier au milieu du troupeau, soit le mènent à la fin du mois d'août, durant la période de rut des brebis. Cette méthode de la lutte libre s'avère efficace, car les chaleurs de la brebis sont de courte durée, de 15 à 20 heures, pour ne revenir qu'après un cycle de 15 à 19 jours. Le bélier restant au moins plus d'un mois au milieu du troupeau peut donc féconder toutes les brebis. Le nombre de femelles que peut servir un bélier varie considérablement d'une subdélégation à l'autre, dans la généralité de Bordeaux. La qualité du bélier de Terrasson, aux confins du Limousin, servant seulement une quinzaine de brebis, paraît bien médiocre comparée à celle du bélier du Médoc, capable de féconder au moins 70 bêtes ! La moyenne paraît s'établir autour d'une trentaine de femelles dans le Bazadais et près d'une quarantaine dans l'Agenais (doc. 3).

Une brebis fécondée donne un agneau, rarement deux. Lorsque cela se produit, les paysans réagissent de diverses façons. En Bazadais, dans la zone comprise entre le Ciron et la Garonne, on laisse un des deux agneaux à la mère et on donne l'autre à la brebis qui a perdu le sien. Dans la grande lande, tout comme dans le Médoc et le nord du Sarladais, les agriculteurs tuent systématiquement le second agneau. Voilà qui contraste avec l'attitude des métayers de Sainte-Foy-la-Grande qui cherchent à conserver dans tous les cas les deux petits d'une brebis « portière ».

Faute de lait abondant, les métayers du Sarladais et du Néracois évitent de traire les brebis : la mère allaite ses petits tant qu'elle le peut. Les agneaux finissent par se sevrer eux-mêmes notamment près de la Dordogne, tant à Castillon qu'à Sainte-Foy-la-Grande. Les éleveurs du Bas-Médoc et du Bazadais agissent de façon plus autoritaire en ôtant les agneaux d'auprès de leur mère, à l'âge de six mois.

Les agriculteurs se préoccupent assez tôt de l'émasculature des jeunes mâles (doc. 3). La castration est effectuée, en Médoc tout comme dans la juridiction de Castillon-sur-Dordogne, dès la fin du premier mois, soit par incision soit par ligature. Les bergers des landes du Bazadais la pratiquent par incision des bourses, lorsqu'elles sont bien apparentes, à l'âge de trois mois. En revanche, les métayers de l'Agenais et du Sarladais ne castrent les moutons par ligature qu'au bout d'un à deux ans ce qui permet à beaucoup de jeunes mâles de participer à la reproduction. Le subdélégué de Périgueux condamne cette pratique tardive car, selon lui, elle pénalise le consommateur en donnant un mauvais goût à la viande.

La durée de vie d'un mouton est à peu près partout la même en Guyenne : sept à huit ans. Mais, dans la partie orientale du Sarladais, les bêtes commencent à dépérir dès l'âge de cinq ans. Le subdélégué de Villeneuve fait le même constat et lie leur dégénérescence rapide à la médiocre qualité des pâturages. En Bazadais, les métayers « privent les brebis du bélier », un an sur deux, pour éviter que des gestations trop rapprochées ne les fassent dépérir trop tôt.

La survie du troupeau concerne aussi bien le propriétaire que le métayer. Nous notons certes dans la seconde moitié du XVIIIe s. un net recul du bail à cheptel, largement pratiqué sous le règne de Louis XIV. Cette forme de bail a même disparu dans le Bordelais, aussi bien en Médoc que dans le Libournais mais aussi dans le Néracois. Elle a évolué ici sous une autre forme, seulement dans le cadre du métayage. Ainsi les métayers du Bazadais qui reçoivent la garde d'un troupeau doivent en assumer la moitié des pertes mais bénéficient en contrepartie de la moitié du croît. Cette pratique les incite à consacrer tous leurs soins à la conservation et au développement du troupeau. Mais, selon le subdélégué Bourriot, les connaissances et les moyens matériels

leur font souvent défaut. En revanche, le bail à cheptel semble perdurer dans l'est du Sarladais et le Villeneuvois. Bailleur et preneur partagent la laine et le croît, mais le propriétaire supporte seul les pertes si la responsabilité du preneur dans la mort des bêtes n'est démontrée.

Nous disposons de données fragmentaires quant à l'importance numérique de l'élevage ovin en Guyenne. Le subdélégué de Nontron avance le chiffre de 34 à 36 000 têtes et celui de Clairac 6 000 têtes dans son département tout en fournissant un tableau plus précis localité par localité (doc. 4). Le questionnaire nous livre, heureusement, des informations plus abondantes relatives à la taille des troupeaux pour chaque subdélégation (doc. 5). Les troupeaux sont souvent réduits : ainsi dans l'est du Sarladais, les laboureurs possèdent moins d'une dizaine de têtes. En revanche, cet élevage semble jouer un rôle majeur dans les zones de landes : l'ouest du Bazadais et le Bas-Médoc où la taille ordinaire du troupeau avoisine les 200 têtes. Un document relatif à la paroisse du Teich, dans le Bassin d'Arcachon, nous révèle que le seigneur de cette localité, François-Alain Amanieu de Ruat, parlementaire bordelais, détient à lui seul plus d'un millier de bêtes⁶.

La garde du troupeau dépend le plus souvent de son importance. Dans les subdélégations où la taille est généralement réduite, en Périgord ou Sarladais par exemple, les paysans se contentent de confier cette tâche à leurs enfants ou à leurs servantes, plus rarement à leurs propres épouses. Quelques bourgeois prennent la précaution d'engager un berger. Mais ils ont recours à un jeune garçon qui se satisfait d'être nourri et vêtu dans le Nontronnais ou qui obtient en plus 7 ou 8 livres avec un peu de toile dans l'est du Sarladais. Selon le sieur Pomarel, les adultes ne veulent pas garder le bétail, vraisemblablement en raison de la médiocrité du salaire.

Les bergers de l'Agenais semblent plus favorisés. Dans les environs de Clairac, ils reçoivent 15 livres, quelques hardes dont une chemise, une veste de toile et des guêtres mais aussi 16 boisseaux de céréales, mesure de Paris. Selon l'auxiliaire de l'intendant, l'entretien d'un berger revient ici à 113 livres-tournois par an en y englobant la valeur de la nourriture. La dépense est moins élevée dans le Libournais, entre 60 et 70 livres annuellement. Vers Castillon-sur-Dordogne, les propriétaires n'engagent que des enfants âges de sept à dix ans et leur versent 15 à 18 livres en plus de la nourriture. Mais dans les pays de lande où le moindre troupeau atteint la centaine de têtes et a son propre berger, l'effort financier est plus élevé. Le pasteur, outre la quinzaine de livres, des hardes et deux paires de sabots, réclame, en Bazadais, le paiement de sa capitation et l'attribution d'un agneau d'un an. Il en coûte globalement au propriétaire 120 à 130 livres par an en y ajoutant les frais pour la nourriture du chien.

Le chien de berger participe à la surveillance, mais aussi à la protection contre les loups. Faute de fusils et n'ayant pas l'habitude de tendre de pièges, les paysans du Sarladais ont généralement un mâtin vigoureux, car les loups y sont assez répandus. Le danger n'est pas fictif. Une trentaine d'années auparavant, dans cette région, les loups s'en étaient pris aux enfants et même aux adultes en septembre 1729. L'évêque de Sarlat avait écrit à l'intendant pour réclamer des mesures, car les gens n'osaient plus garder seuls les troupeaux et se déplaçaient désormais en groupes sur les chemins⁷. La peur du loup est beaucoup moins forte dans l'Agenais, les bois y sont rares, sauf dans le Néracois où ils sévissent souvent au point d'obliger les gens à organiser des battues. Le subdélégué Bourriot nous fournit quelques précisions à ce sujet : « les loups sont fort communs, se tiennent dans les bois et les grandes bruyères. Lorsque le troupeau est à portée, ils courent dessus et en dévorent plusieurs s'ils ne sont interrompus par le

pasteur ou par le chien ; quelquefois ils en rassemblent un peloton qu'ils conduisent à une ou deux lieues dans le bois pour les dévorer⁸ ».

Le recours aux enfants pour la garde des moutons a souvent des conséquences néfastes. Agés de dix ou douze ans, ils sont le plus souvent incapables de protéger leurs bêtes contre les loups mais aussi d'exercer sur elles une surveillance stricte. Monsieur Bulle dénonce les dégâts causés dans le Libournais, « pays quasiment sans pâturage », aux haies et jeunes arbres. Le subdélégué de Clairac insiste lui aussi sur les dommages auxquels sont condamnés les propriétaires des ovins qui sont venus faire des ravages dans les vignobles et les terres ensemencées.

III — L'ENTRETIEN DU TROUPEAU

1) Son alimentation :

La médiocrité ou l'essor des troupeaux dépendent de la nourriture dont ils disposent. Au Nord du Périgord et du Sarladais, les bons pâturages sont rares. Les paysans conduisent leurs bêtes après la moisson sur les terres qui restent plusieurs mois en chaumes ou « restouables », car le paysage est sec et pierreux ; l'herbe se trouve seulement dans les plaines où les moutons peuvent brouter trèfle et chiendent tandis que dans les collines pousse surtout le serpolet. Dans la subdélégation de Périgueux, les agriculteurs conduisent en hiver et au printemps les ovins dans les bois où ils se nourrissent de bruyère mêlée d'un peu d'herbe ; l'été marque le temps des « restouables » et l'automne celui du pâturage dans les vignes et prés. Que leur donne-t-on l'hiver lorsqu'il faut les garder dans les bergeries ? Dans l'Est du Sarladais, on ajoute au foin, de la fougère et de la feuille de chêne que l'on ramasse dans les bois ; les moutons n'apprécient guère,

de fait, la paille de seigle mais dans les paroisses des Causses, aux environs de Nadaillac, ils ne peuvent même pas bénéficier du regain. Il est bien difficile de leur acheter du fourrage réservé, en raison de son coût, à l'alimentation des bovins. Le quintal se vend, en effet, 1 livre à Terrasson mais environ 25 sols à Périgueux et parfois jusqu'à deux livres et demi.

Le long de la Dordogne, le problème de l'alimentation se pose avec la même acuité. Dans la subdélégation de Sainte-Foy-la-Grande, de février jusqu'aux lendemains de la moisson, on ne dispose que des chemins ainsi que de quelques bois et de rares friches ; l'été, sur les collines, viennent s'ajouter les « restoubles ». La situation est plus critique en hiver puisque le fourrage s'avère déjà très insuffisant pour les bœufs de labour. Dans la juridiction de Castillon-sur-Dordogne, les métayers qui gardent le troupeau dans la bergerie lors de conditions météorologiques trop défavorables « leur donnent juste ce qu'il faut pour les empêcher de mourir de faim »⁹.

Au cœur de l'Agenais, les paysans du Villeneuvois rencontrent les mêmes difficultés. La situation est encore plus difficile à Clairac, car le terroir y est entièrement consacré aux cultures : point de bois ni de friches.

Dans la partie du Bazadais qui s'étend de la rivière du Ciron jusqu'à la rivière de la Garonne, l'enfant chargé de la garde du troupeau conduit ses bêtes dans les divers biens fonciers du propriétaire. Mais le subdélégué Bourriot met en cause les pratiques des paysans « esclaves des anciens usages ». Selon lui, beaucoup de fermes comprennent un grand nombre de terres incultes où l'on se contente de conduire les moutons alors que l'on pourrait y aménager de belles prairies naturelles ou artificielles. Plus à l'ouest, les ovins peuvent paître les trois-quarts de l'année sur la lande. Durant la mauvaise saison, on les conduit dans les bois de pins ou « pignadas ». Par temps de neige, ils reçoivent dans la

bergerie de la paille de seigle ou des extrémités de branches de pins. L'adjoint de l'intendant dénonce encore la très mauvaise qualité des eaux croupissantes « poison funeste pour les brebis »¹⁰.

Pour conclure, les moutons souffrent, en Guyenne, de l'absence de pâturages spécifiques à l'exception des terrains pierreux et arides du Périgord et de la lande qui s'étend du Bas-Médoc au Bazadais. De plus, le prix élevé du foin oblige les laboureurs à le réserver en priorité au gros bétail. Aussi, sauf cas de force majeure, les paysans se contentent-ils de laisser les ovins dehors en toutes saisons.

2) La bergerie :

Ce bâtiment fait généralement partie de la métairie. Ainsi, dans les environs de Nadaillac, en Sarladais, il prend la forme d'une petite étable située au rez-de-chaussée alors que le paysan a son logement au-dessus. Dans la subdélégation de Clairac, il s'agit d'une simple chambre de la maison ou d'une partie de la grange aménagée en bergerie. En revanche, dans la grande lande du Bazadais, les paysans dressent des constructions spécifiques de forme rectangulaire. Si la plupart de ces bergeries ont une hauteur de six pieds, environ deux mètres, certaines, comme dans le Libournais sont beaucoup plus basses. Le subdélégué Bulle conte sa mésaventure : « Sur les représentations que mon métayer m'a faites que dans les chaleurs dernières son troupeau avait pensé périr dans le parc pour être trop bas, je l'ai chargé de faire porter de la pierre pour le faire élever »¹¹.

Les murs sont soit en pierres soit en torchis. L'administrateur de Périgueux précise que les pierres sont ordinairement tirées des carrières mais peuvent être également ramassées dans les champs. Quant au toit, les propriétaires recourent souvent à l'uti-

lisation de tuiles creuses posées sur une charpente de chêne, pratique courante de l'Agenais. En Bazadais, la diversité des toitures est liée à la géographie. A l'est du Ciron, les bergeries, faisant partie de la maison du paysan, bénéficient d'un toit de tuiles. Mais dans la lande, elles sont presque toujours couvertes de paille de seigle. Cette différence influe sur la disposition de la charpente. Le chaume nécessite une forte inclinaison pour empêcher tout pourrissement de la paille alors que la tuile creuse s'adapte à une pente peu inclinée¹².

Les bergeries présentent généralement des dimensions jugées satisfaisantes. En Néracois, le subdélégué indique qu'elles peuvent contenir les brebis debout ou couchées sans que les bêtes ne se touchent. Le hangar rectangulaire du Bas-Médoc, de 60 pieds de long sur 18 de large, abrite ordinairement 300 ovins. Dans le Sarladais, chaque bête dispose de trois pieds-carrés environ. Les auxiliaires de l'intendant mettent surtout en cause le manque d'aération de ces locaux. Celui de Bazas en souligne les conséquences : « Ces brebis ne prennent l'air que par la porte que l'on tient toujours fermée et par quelque fenêtre qui ne saurait donner assez d'air ; aussi, sont-elles toujours tenues trop chaudement et sujettes à de fréquentes maladies »¹³. Les épidémies frappent périodiquement des troupeaux entiers comme nous l'avons signalé dans notre précédente communication¹⁴.

Le manque de fourrage pour le petit bétail explique l'absence fréquente de râteliers. Lorsque ceux-ci sont placés dans les bergeries, garnis de petits barreaux, ils couvrent la longueur du mur et sont fixés à une hauteur de deux pieds en Sarladais ou deux pieds et demi en Périgord. Les paysans du Médoc adoptent la technique du râtelier mobile. Placé à une hauteur d'un seul pied, on l'élève à proportion que la litière se hausse.

Par changement de litière, il faut comprendre que l'on apporte de la paille fraîche déposée sans ôter l'ancienne. La

périodicité de cet apport dépend de l'abondance de la paille dont disposent les laboureurs mais aussi des conditions climatiques. Ainsi, en Périgord, lorsque les bêtes rentrent toutes mouillées du pâturage, la litière est immédiatement refaite. Dans le Villeneuvois comme dans la région de Clairac, on la change environ tous les 15 jours tandis que dans le Médoc, les paysans, soucieux d'obtenir du bon fumier pour leurs terres labourables, la renouvellent trois fois par semaine. Les métayers ont aussi des pratiques diverses pour l'évacuation du fumier. Dans le Bazadais, les colons partiaires vident la bergerie six fois par an, entre mars et novembre : ici, la hauteur du fumier ne dépasse guère un pied. Au contraire, les laboureurs du Médoc qui ne l'évacuent qu'une fois par an en septembre, le laissent s'accumuler jusqu'à trois pieds (un mètre). Le fumier de brebis s'avère un excellent engrais, mais il faut l'utiliser avec précaution sinon, comme le souligne le subdélégué de Villeneuve, « étant extrêmement chaud, il nuirait aux plantes »¹⁵. Dans le Médoc, la charretée de fumier se négocie à trente sols ; ailleurs, les paysans le conservent pour amender champs et chènevières.

Les adjoints de l'intendant soulignent l'absence de recours au parage dans cette généralité. Cette méthode consiste à mener les ovins sur les terres labourables et à les y faire séjourner quelque temps afin de faciliter la fumure du sol. Certains l'expliquent par les faibles effectifs des troupeaux ; d'autres mettent en avant le problème des intempéries. Mais les considérations économiques ne sont pas écartées. Ainsi, dans une partie du Bazadais, les champs sontensemencés presque toute l'année¹⁶. D'autres administrateurs justifient le refus du parage par des considérations humaines. Selon le subdélégué de Sainte-Foy-la-Grande, les métayers, après une longue journée de travail, répugneraient d'autant plus à passer la nuit dehors qu'ils doivent se lever avant le jour pour soigner les bêtes de labour. Il y eut

cependant quelques tentatives dans l'Agenais mais toutes échouèrent¹⁷.

IV — LES FRUITS DE L'ELEVAGE

Le questionnaire transmis par les services du Contrôle Général a pour priorité d'obtenir des indications sur la qualité des laines. Les commis du ministère réclament néanmoins des renseignements relatifs aux autres produits.

Les divers mémoires montrent que les laboureurs de Guyenne ne spéculent guère sur le lait. Les brebis, rappelons-le, n'en produisent pas suffisamment pour nourrir leurs propres agneaux. Mais, lorsque ceux-ci sont vendus précocement, les métayers des environs de Périgueux vendent le lait jusqu'à Pâques et préparent ensuite des petits fromages. Il est impossible de savoir s'il s'agit de fromages caillés, comme dans la subdélégation de Clairac.

L'insuffisance et la médiocrité des pâturages ne favorisent pas l'engraissement des ovins dans la généralité de Bordeaux. Les administrateurs du Sarladais et du Périgord le soulignent. Pourtant, les paysans y voient parfois un complément de ressources. C'est le cas dans le Bas-Médoc et dans le Villeneuvois où les propriétaires achètent des moutons maigres pour les revendre « gras » aux bouchers. Les laboureurs du Néracois, quant à eux, négocient à Lectoure des moutons âgés de deux ans qu'ils revendent un an et demi plus tard, mais « alors ils ne tiennent pas de brebis »¹⁸. Bien que l'Aquitaine ne soit pas une région d'engraissement, elle alimente cependant un commerce actif pour la viande. A l'exception de celui du Libournais, les autres administrateurs insistent sur le bon goût et sur la grande qualité de la chair des ovins, qualifiée de grasse et succulente dans le Villeneuvois, ou de délicate et parfumée dans le Bazadais grâce à

l'abondance des herbes « odoriférantes » comme le serpolet. Les informations concernant le prix de la viande font la plupart du temps défaut. La livre poids de marc (489 grammes) peut varier de deux sols et demi à Nadaillac, entre Pâques et la Toussaint, jusqu'à quatre sols toute l'année en Villeneuvois.

Le commerce des très jeunes agneaux ne paraît guère important. Les paysans du Médoc vendent toutefois au boucher l'agneau de lait, âgé de cinq à six semaines, entre deux livres et demi et trois livres tournois suivant la zone, les agneaux de lande étant les moins recherchés. Les laboureurs de l'Agenais se livrent à la spéculation sur les agneaux précoces, c'est-à-dire ceux qui naissent entre la Noël et Carnaval. Au contraire, les propriétaires du Bazadais gardent le maximum d'agnelles pour renouveler leurs troupeaux et les agneaux qui présentent la meilleure constitution. Ils cèdent les autres à l'âge de deux mois pour deux ou trois livres.

On organise très peu de foires aux moutons en Guyenne. Les éleveurs du Sarladais les conduisent aux foires à bestiaux de Gignac en Quercy ; ceux du Néracois mènent leurs bêtes aux foires très réputées de Ligardes, le 12 août, de Laplume, le 15 septembre, et de Larroumieu, le 1^{er} octobre et à la Toussaint. Mais, selon le subdélégué de Clairac, il existe bien des foires consacrées aux ovins dans l'Agenais : deux à Agen et quatre à Port-Sainte-Marie et à Aiguillon. Ailleurs, les bouchers se contentent généralement de venir acheter les bêtes dans les bergeries sauf dans les environs de Périgueux où les paysans proposent, les dimanches et jours de fêtes, leur petit bétail devant les boucheries.

Les commis du ministère s'enquière également de l'usage des peaux. Dans certaines subdélégations, on ne les travaille guère ; ainsi, en Bas-Médoc, elles sont vendues en fonction de la plus ou moins grande quantité de laine dont elles sont recou-

vertes. Pour leur part, les marchands bordelais viennent s'approvisionner en peaux brutes dans les landes bazadaises avant de les rétrocéder à leurs confrères du Poitou et de l'Orléanais. Bordeaux joue un rôle essentiel dans ce commerce des peaux. Quand on les façonne, les produits sont écoulés aux foires bordelaises selon les indications des administrateurs de Clairac, Nérac et Sainte-Foy-la-Grande. L'usage de ces cuirs est très divers. Dans le Clairacois, les mégissiers les tannent en blanc pour en faire des doublures de culottes et des culottes. Les cordonniers de l'Agenais les utilisent pour la première semelle des souliers et les talons. Mais, selon les subdélégués, on s'en sert principalement pour fabriquer des tabliers au profit des ouvriers et des gens de métier : charpentiers et menuisiers à Castillon-sur-Dordogne, maçons et menuisiers à Périgueux. Cependant, la qualité de ces peaux est plus que médiocre¹⁹.

La laine représente le produit le plus recherché par les propriétaires. Les administrateurs ne nous livrent, hélas, aucune indication sur les dates et les méthodes de la tonte. Mais, conformément à la finalité du questionnaire, ils précisent les diverses qualités de laine et l'usage que l'on en fait.

Certains déplorent la saleté des toisons notamment en Sarladais et Bazadais ; ici, le sieur Bourriot constate que la laine reste d'autant plus difficile à laver qu'elle contient de nombreux petits brins de bruyère qui proviennent de la litière des ovins. Les autres renseignements relatifs à la qualité des laines semblent confirmer le commentaire désabusé du ministre Bertin qui, ne l'oublions pas, est d'origine périgourdine. En effet, les subdélégués précisent que la laine est généralement courte et grossière, les flocons ayant une longueur moyenne de trois pouces. Seul celui de Clairac peut affirmer, avec une certaine fierté, que la laine des ovins dans son département y est fine et soyeuse même

si les flocons ne dépassent pas quatre pouces (Document n° 7, *infra*).

Pour en négocier la vente dans les meilleures conditions, les paysans procèdent dans le Périgord et le Néracais au « lavage à dos ». Cette pratique s'opère avant la tonte sur le mouton vivant et nécessite donc la présence toute proche d'un cours d'eau pour enlever la plupart des impuretés qui encombrant la toison et réduire la proportion de suint²⁰. Mais, dans la majorité des subdélégations, les laboureurs se contentent de laver les toisons, une fois la tonte réalisée. Moins chanceux, les éleveurs de l'est du Sarladais qui vivent dans une zone « où il n'y a ni rivière ni ruisseau », et ceux du Bas-Médoc confrontés à l'eau réputée « salée » de la Garonne, préfèrent laisser les toisons en suint, car elles se conservent mieux. Les toisons abandonnent au lavage le tiers et parfois la moitié de leur poids, comme dans le Bazadais (cf. Document n° 7, *infra*). Les marchands ne s'y trompent pas et imposent alors un prix beaucoup plus bas pour la livre de laine dite « en suint ». Malgré les ordonnances, les propriétaires ne procèdent pas au tri des toisons pour en distinguer les qualités. Pire, ceux du Villeneuvois ont la mauvaise habitude de mélanger sciemment les toisons pour faire passer la mauvaise laine avec la bonne. Il est vrai que les éleveurs souffrent d'une conjoncture difficile. La livre de laine lavée qui se négociait en Périgord, entre 18 et 20 sols, avant le début de la guerre de Sept Ans, n'en vaut plus, faute de débouchés, que 14 à 15 en 1762.

Quelles étaient les utilisations de cette laine ? La Guyenne souffre d'un manque de manufactures. Le Bazadais paraît certes fourni avec des établissements à Bazas et dans les villes voisines mais la guerre a provoqué une chute considérable de leurs activités. Une bonne partie des laines récoltées dans les landes bazadaises servait à la fabrication de couvertures que l'on expédiait au Canada. L'Agenais ne possède qu'une seule manufacture établie à

Agen. Pourtant, l'absence de tels établissements n'inquiète guère le subdélégué de Lesparre. En effet, les marchands et fabricants de Saintonge continuent à venir s'approvisionner en laines dans le Bas-Médoc, à l'époque de la tonte.

Ainsi, les laines servent essentiellement à fournir les artisans de Guyenne. Ceux de l'Agenais produisent des étoffes solides mais jugées trop pesantes, les cadis, ou bien des droguets, composés pour moitié de laine et de fils de chanvre. Dans le Sarladais, les paysans se contentent de simples « bures ». Les fabricants peuvent cependant livrer des étoffes plus légères comme les étamines. Ceux du Néracois se rendent à Agen pour vendre les leurs, teintes en noir, pour les ecclésiastiques. Quant aux laines courtes, elles servent à garnir les matelas.

Le travail de la laine favorise dans quelques subdélégations le développement d'une activité annexe : la chapellerie. A Castillon-sur-Dordogne, les chapeliers mélangent la laine du pays avec celle des Pyrénées, que les Béarnais « leur vendent pour des laines d'Espagne »²¹.

CONCLUSION

Les divers rapports donnent l'image d'une terre de contrastes pour ce qui est de l'élevage ovin. Aussi, certains subdélégués paraissent-ils réticents à l'idée de devoir favoriser cette activité. Celui de Clairac souligne que le territoire de son département est consacré aux cultures et donc impropre à l'élevage des ovins. Son collègue de Nontron se montre tout aussi sceptique « dans un canton où il y a aussi peu d'émulation, où les pâturages sont rares et la mortalité fréquente ». L'administrateur de Ville-neuve surenchérit en rappelant que l'on ne sait pas soigner les moutons à la différence des provinces voisines du Quercy et de la Gascogne. Ainsi, l'élevage ovin constitue seulement une activité

d'appoint dans la grande majorité des subdélégations. En revanche, il joue un rôle essentiel dans le Bas-Médoc, le pays de Buch et les landes bazadaises. Vingt ans plus tard, le subdélégué Bourriot peut écrire dans un nouveau mémoire : « L'utilité des bêtes à laine pour la nourriture et le vêtement de l'espèce humaine, les progrès de l'agriculture et bien d'autres usages, a été si reconnu qu'il serait superflu de vouloir s'occuper ici de la démontrer²² ».

NOTES

1) A. D Gironde, C 1360, doc. 63.

2) Les subdélégués de Bazas et de Sarlat ont remis chacun deux mémoires concernant différentes zones de leur département. En ce qui concerne l'Election de Bordeaux, nous avons exploité le rapport du subdélégué de Lesparre et celui du correspondant du subdélégué Bulle, à Castillon-sur-Dordogne, le mémoire du subdélégué libournaise étant beaucoup trop succinct.

3) Un mouton dit « ordinaire » pour les bêtes de rivière pèse seulement 20 livres carnassières contre 26 pour le mouton gras. L'écart est moindre pour un mouton ordinaire dit « de champ » : 14 livres contre 18 pour un mouton gras.

4) A. D. Gironde, C 1360, doc. 65.

5) Pour étudier tout ce qui concerne la reproduction des ovins, nous avons compulsé l'ouvrage d'A. SANSON, *Les moutons*, Paris, 1910.

6) Sur les 7 300 ovins de cette localité, le capital de Buch en possède 1 600 !

7) A. D. Gironde, C 1524.

8) Ibid., C 1360, doc. 97.

9) Ibid., C 1360, doc. 70.

10) Ibid., C 1360, doc. 94.

11) Ibid., C 1360, doc. 137. Pour une vue d'ensemble, cf. infra p. 39, le document n° 6.

12) TOULGOUAT (P), *La vie rurale et la maison de l'ancienne Lande*, Ed. MARRIMPOUEY, Pau, 1977, pp 86/87.

13) A. D. Gironde, C 1360, doc. 98.

14) CONTIS (A.), « Les épizooties en Guyenne dans la première moitié du XVIII^e siècle » *Météorologie et catastrophes naturelles dans la France méridionale, à l'époque moderne*. Montpellier, 1992, pp. 187-212

15) A. D. Gironde, C 1360, doc. 90.

16) Ibid., C 1360, doc. 97.

17) Ibid., C 1360, doc.75.

18) Ibid., C 1360, doc. 88.

19) Le subdélégué de Périgueux met surtout en cause le savoir-faire des ouvriers.

20) Le suint est une graisse qui imprègne la toison des moutons.

21) A. D. Gironde, C 1360, doc. 70.

22) A.D. Gironde, C 1360, doc. 117, Mémoire rédigé par le subdélégué de Bazas en septembre 1782.

Document 1 : Lettre du Contrôleur Général Bertin à l'intendant de BordeauxParis , le 1^{er} juillet 1762

Monsieur,

Le mémoire sur l'amélioration des bêtes à laine dont je vous envoie un exemplaire m'a paru très important à faire publier et à répandre dans le royaume, pour y réveiller l'attention des cultivateurs et des grands propriétaires sur une partie la plus utile et en même temps la plus négligée de notre culture. Ma lettre du 25 du mois passé vous a fait connaître la nécessité de travailler incessamment à l'imitation des étoffes d'Angleterre pour profiter des circonstances où le commerce d'Espagne est interdit aux Anglais. Il est certain qu'un des moyens les plus assurés de parvenir à l'imitation des étoffes d'Angleterre et d'établir celles de France au même prix serait de procurer à nos fabriques des laines nationales d'une qualité également fine , soyeuse, et telle qu'on ne peut douter que le Royaume n'en produisit autrefois. Le territoire de Votre Généralité était célèbre par la beauté de ses laines. Les bonnes races y sont abâtardies et ce commerce s'y est anéanti par différentes causes dont on rend compte succinctement dans le mémoire, en indiquant les moyens de les rétablir .

Vous voudrez bien, Monsieur, communiquer cet ouvrage aux personnes appliquées à l'agriculture dont vous composerez une société et me marquer ce que vous pensez de la régénération des troupeaux dont il est l'objet .

Je suis, Monsieur, votre très humble et très affectionné serviteur .

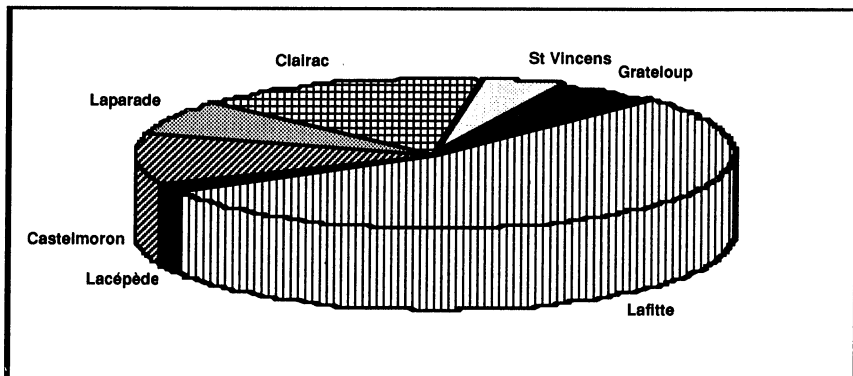
Document. 2 : Diversité des espèces

Subdélégations	Couleur de la laine	Taille (en m)	Longueur (en m)
Bazas : Ciron	noire, brune	0,540	0,812
: Landes	blanche	0,594	0,891
Clairac	blanche	0,703	1,055
Lesparre	blanche	0,764	1,177
Libourne	châtain	0,432	0,730
Nérac	blanche	0,513	0,865
Périgueux	blanche, noire	0,540	0,838
Ste-Foy-la-Grande	noire	0,540	0,730
Sarlat : Nadaillac	blanche	0,486	0,811
: Terrasson	blanche, grise	0,460	0,757
Villeneuve	blanche	0,649	0,865

Document 3 : La reproduction des ovins

Subdélégations	Capacité du bélier	Epoque de la lutte	Emasculat	Durée moyenne de vie
Bazas : Ciron : Landes	25 à 30 20 à 25	août/septembre septembre	1 an / ligature 3 mois / incision	7 ans 7 à 8 ans
Clairac	30 à 40	août/septembre	1 an / ligature	
Lesparre	70	septembre	1 mois / incision	7 ans
Libourne	50 à 60	septembre	1 mois / incision	8 ans
Nérac	30 à 40	juillet/août	10 mois / ligature	6 à 7 ans
Périgueux	40 à 50	août/septembre	1 an / ligature	7 ans
Ste-Foy-la-Grande	40	septembre	13 mois / ligature	7 à 8 ans
Sarlat : Nadaillac Terrasson	15	août/septembre juillet/août	18 mois / ligature 18 mois / ligature	5 à 6 ans 7 à 8 ans
Villeneuve		août	1 an / ligature	5 ans

Document 4 : Les ovins de la subdélégation de CLAIRAC



Document 5 : Taille moyenne des troupeaux

Subdélégations	Troupeaux ordinaires	Troupeaux réduits	Berger professionnel
Bazas: Ciron : Landes	20 à 30	15	non
	150 à 160	100	oui
Clairac	25 à 30	< 20	oui
Lesparre	200	60 à 80	oui
Libourne	15	10 à 12	rarement
Nérac	30 à 40	20	oui
Périgueux	10 à 40	10	non
Ste-Foy-la-Grande	30 à 40	15 à 20	non
Sarlat : Nadaillac Terrasson	20 à 30	6 à 7	non
	25 à 30	10 à 12	non
Villeneuve	20 à 30	10 à 12	non

Document 6 : Les bergeries

Subdélégations	Toiture	Murs	Rateliers	Litière	Evacuation du fumier	Hauteur du fumier
Bazas : Ciron : Landes	tuiles	Pierre, torchis	oui	1/semaine	6 fois/an	1 pied
	paille seigle	torchis	néant	1/10 jours	1 fois/an	2 pieds
Clairac	tuiles	Pierre, torchis	oui	2/mois	2 fois/an	2 pieds
Libourne	tuile	moellon	néant	3/semaine	4 fois/an	1.5 pied
Médoc	tuile	moellon	néant	3/semaine	1 fois/an	3 pieds
Nérac	tuile creuse	Pierre ou terre	néant	tous les soirs en hiver	2 fois/an	1 pied
Périgueux	tuile creuse	Pierre	peu	irrégulier	irrégulier	1 pied
Ste-Foy-la-Grande	tuile	Pierre	néant		pas de règles	
Sarlat : Nadaillac Terrasson	paille, tuile à crochet	Pierre, torchis	peu	sans précision	2 fois / an	2 pieds
	paille, ardoise, tuile	Pierre	oui	3/ semaine	2 fois / an	
Villeneuve	tuile	Pierre	oui	rarement	2 fois / an	1 pied

Document 7 : La laine en Guyenne

Subdélégations	Qualité	Longueur	Poids (en livres)	Prix	Traitement	% déchets
Bazas : Ciron	assez fine	3 pouces	1 (en suint)	9 sols	lavage après tonte	1/2
Landes	grossière	4 à 7 pouces	1,5 (en suint)		suint	1/2
Clairac	fine, soyeuse	4 pouces	3 (en suint)	18 sols	lavage après tonte	1/2
Lesparre	moyenne	5 à 6 pouces	3 (en suint)	10 sols	suint	1/3
Libourne	grossière		1 (lavée)	15 sols	lavage à dos	1/5
Nérac	moyenne	3 pouces	1,5 (en suint)	12 sols	lavage à dos	1/3
Périgueux	grossière	3 à 4 pouces	2 (en suint)	14 sols	lavage à dos	1/3
Sainte-Foy la-Grande	grossière				lavage après tonte	1/3
Sarlat:						
Nadaillac	grossière		2 (en suint)	10 sols	suint	1/2
Terrasson	tout type	5 pouces	2 (en suint)	10 sols	lavage après tonte	1/2
Villeneuve	assez fine	5 pouces	3 (en suint)	10 sols	lavage après tonte	1/2

Le debois de la boucherie à Roujan au XVIIIe siècle : Dépaissance et terroir

Jacquette COMBES

Au XVIIIe siècle à Roujan (commune, aujourd'hui, de l'Hérault située à une dizaine de kilomètres au nord-ouest de Pézenas en direction de Bédarieux) le terme « debois », ou sa forme « devois » utilisée jusque vers 1720, a un sens très précis : quartier de dépaissance attribué annuellement lors de la passation du bail de la boucherie, en principe le 24 juin jour de la Saint Jean Baptiste, mais souvent avec retard, par le Conseil politique au boucher commun et réservé à lui seul pour mener paître son troupeau. Celui-ci se compose en général de 80 à 100 bêtes à laine, parfois moins : 1710, 1715, 1716, 1717, 50 à 70 bêtes, rarement plus : 1781, 1783, 200 bêtes. Quelle que soit son importance le troupeau de la boucherie est ainsi assuré de trouver régulièrement sa nourriture sans contestation recevable bien que le debois soit, jusqu'en 1778, exclusivement établi dans le terroir

cultivé, propriété des taillables qui peuvent trouver dans l'amendement de leurs terres par fumure intensive compensation aux probables dégâts dans les cultures.

Le terroir de Roujan au XVIII^e siècle s'inscrit à quelques nuances près (Fig.1) dans les limites actuelles de la commune qui couvre 1 700 hectares environ. Dans le compoix de 1779¹, près de 5 600 sétérées² supportent l'allivrement ce qui démontre une mise en exploitation déjà étendue quoiqu'incomplète. Cette mise en valeur est l'exact reflet des conditions naturelles. Roujan est situé (Fig. 1) au contact entre l'arrière-pays infertile ou peu fertile et la plaine sédimentaire beaucoup plus favorable aux cultures. Deux éléments se surimposent et impriment leur marque dans le paysage : un volcan couvert de bois, un dépôt d'alluvions anciennes bien drainé vers l'Est par le req des Moulières, maintenu par une multitude de rigoles de surface très humide dans sa partie ouest, zone privilégiée de prairies naturelles. La Payne, affluent de l'Hérault, divise le terroir ; elle n'est pas vraiment une barrière car plusieurs gués permettent de la franchir, elle n'en constitue pas moins un obstacle relatif.

Ces éléments expliquent en grande partie la localisation et l'évolution du debois dont l'étude est basée sur les délibérations communales (1702-1790)³ qui, malgré des lacunes, mentionnent 62 baux de boucherie dont 55 indiquent le debois. De multiples discussions ou contestations à propos de ce quartier réservé les complètent et apportent souvent de précieuses indications supplémentaires.

Une reconstitution cartographique a été rendue possible par l'existence en liaison avec le compoix de 1779 d'un « plan visuel et figuratif⁴, bien relié en bazane, de toutes les possessions des taillables quarrons par quarrons, distingués par des chemins, rivières, ruisseaux ou autres marques distinctives et permanentes » (28 septembre 1777). Ce document découpe le terroir

cultivé en 62 plans (manquent les plans 59 et 61) (Fig. 2) ; chacun d'entre eux est subdivisé en parcelles numérotées et accompagné d'une liste qui associe le numéro de la parcelle au nom de son propriétaire. Dans le compoix original, mais pas dans la copie, chaque article de chacun des taillables est précédé de ses références : n° du plan et n° de la parcelle.

Ces renseignements facilitent la connaissance de la configuration du terroir mais aussi la localisation des chemins et surtout des parcelles donnés aux différentes périodes comme limites au debois. En effet, le suivi dans le temps de la plupart des parcelles peut être réalisé à partir d'un registre daté de 1714⁵, transcription des possessions des taillables de Roujan faisant référence au compoix de 1637⁶. Exemple : en 1714, Jean Paulignan jeune possède un champ en Aubertelle « sur Estienne Arnaud folio 150 » ; une simple vérification sur le compoix de 1637 confirme la présence de cette terre dans les possessions d'Estienne Arnaud à la page indiquée. Tous les contrôles effectués démontrent, quelles que soient les vicissitudes des pièces concernées au cours du XVIIe siècle, un lien direct entre le registre de 1714 et le compoix de 1637. D'autre part, de 1714 à 1779, date du nouveau véritable compoix, les mutations sont portées sur cette « copie du compoix » : dans l'exemple précédent, le champ est transmis à Michel Rouaret en septembre 1750. Il se retrouve dans le compoix de 1779 sous le même patronyme Michel Rouaret avec notation de sa localisation : plan 22 n° 20 (figurée par X sur la Fig. 2). Cette méthode et l'examen des confronts qui indiquent l'appellation usuelle des chemins facilitent le report sur la carte des limites du debois dans ses étapes successives.

L'étude et la représentation figurée du debois révèlent une évolution du terroir et des mentalités au cours du XVIIIe siècle.

I - 1702-1737 : Permanence de la coutume.

Les lacunes totales ou partielles des registres de délibérations sont nombreuses au cours de cette période, cependant 17 baux de boucherie signalent le debois, toujours dans les mêmes termes vagues : le boucher « jouira des dix » qualifiés de « devoirs désigné de tems immémorial pour l'entretien du troupeau de la boucherie » (4 août 1720) dont il « sera usé en la forme ordinaire et accoutumée » (14 juillet 1726, 20 juillet 1727, 11 juillet 1728).

Un plus large développement est apporté en 1717, 1718, 1733. Le bail le plus détaillé, celui du 24 juin 1717, accorde « jusqu'à la Madeleine le grand dix où ledit boucher dépaîtra seul sans pouvoir aller dans ledit tems au petit dix et après ledit tems il dépaîtra au petit dix en déffendant les preds et les olivettes ». Cette dernière remarque est déjà portée en 1705, 1706, 1707, 1711 et rappelée en 1732, 1735, 1737.

L'imprécision des termes de ces baux autorise seulement quelques déductions :

A. Un debois immuable.

Le debois semble fixé de relativement longue date, invariable dans sa localisation et ses limites ce qui rendait toutes indications supplémentaires inutiles pour les contemporains (et la cartographie difficile à réaliser aujourd'hui).

En l'absence de documents d'époque, quelques renseignements sont fournis par deux auteurs qui, au XIX^e siècle, se sont intéressés à l'histoire de Roujan. Alfred Crouzat⁷ et Albert Fabre⁸ signalent dans les mêmes termes l'existence d'un registre en langue vulgaire daté de 1508 « contenant la délimitation des dechs et les statuts de police y relatifs ». Ni l'un ni l'autre n'en donne les détails. Le document auquel ils font référence n'est pas parvenu jusqu'à nos jours.

Cependant Alfred Crouzat définit les « dechs » à Roujan : espace de terrain réservé pour la dépaissance des troupeaux appartenant au boucher commun, limité par des bornes marquées par deux lignes en sautoir figurant le chiffre X romain d'où, pour les désigner, l'utilisation du terme latin « decussis » qui se serait abrégé en « dec » ou « dech » en langue vulgaire. Crouzat ne fait pas allusion au XVIIIe siècle, mais son explication qui, à défaut de contrôle possible, paraît acceptable, peut être poursuivie jusqu'à la traduction en français de « dech » par « dix » couramment employé dans les délibérations communales, bases de cette étude.

B. Une réglementation précise.

Il y avait deux lieux de pacage distincts, les grands dix et les petits dix, utilisés successivement dans le temps : les grands dix sur une courte durée de la St Jean-Baptiste (24 juin) à la Madeleine (22 juillet) soit un petit mois qui est généralement celui de la moisson⁹ ; les petits dix, le reste de l'année.

Les dix sont réservés au seul troupeau du boucher « sauf les saisons accoutumées qui seront entretenues » (5 juillet 1722). Les particuliers dont les troupeaux ne respecteraient pas la règle verront leurs bêtes « pignorées au tems deffendu et ceux qui y seront trouvés condamnés en 5 livres d'amende » (24 juin 1702). Cette menace est renouvelée à intervalles plus ou moins réguliers. Le boucher de son côté encourt aussi des peines d'amende (5 livres en 1735, 10 livres en 1737) si son troupeau divague dans les parcelles défendues, c'est-à-dire les olivettes et surtout les près.

Cette dernière indication est précieuse, car la nature des sols (cf. introduction) n'autorise la présence des près qu'en un seul tènement, le plus riche du terroir, celui d'Auberte (Fig. 2, plans 3, 4, 5). Cette localisation est confirmée par un bail plus tardif (19 août 1744) qui accorde pour debois « les dix d'Auberte

c'est-à-dire dans les champs, led. boucher ne pourra faire dépaître dans les preds sans la permission du propriétaire ». Le 15 août 1747 à propos d'une contestation de pâture, les termes de la délibération spécifient nettement « les terres labouratives qui sont autour des preds autrement dites les petits dix ».

Par contre, rien dans les textes ne permet de localiser les grands dix : zone particulière du terroir ? mais laquelle au temps des moissons ? ou déjà, comme il en sera usé vers la fin du siècle, chemins, ravines, ruisseaux, etc. ?

Quoi qu'il en soit, le 1er novembre 1737, le Conseil politique remet en cause la tradition des « dix accoutumés » : « les tènements des dix qui est à la prairie est désavantageux par ce que cella occasionne le troupeau de la boucherie d'aller dans les preds ». Il désigne quelques habitants qui devront « examiner le terroir et voir à quel endroit du terroir on peut faire les tènements des dix ». A partir de cette date, dans les délibérations « dix » et « debois » sont utilisés indifféremment l'un pour l'autre.

II - 1740 - Fin des années 60 : Une gestion nouvelle du terroir.

Une malencontreuse lacune totale des années 1738-1739 ne permet pas de connaître les conditions du changement qui intervient — y a-t-il relation de cause à effet ? — en période de redynamisation du terroir par attribution en 1737 de terres en non-valeur à une petite vingtaine de particuliers qui paient de 6 livres à 300 livres le droit de les reprendre, les cultiver, en payer la taille, et par les menées d'un rassembleur, Jacques Fabre. Ce dernier, de 1736 à 1743, par un jeu complexe d'achats et d'échanges non seulement permet à de petits taillables d'obtenir telle terre qu'ils convoitent et qui améliore leur compoix mais surtout constitue à son bénéfice un vaste ensemble de champs contigus¹⁰.

Si les causes profondes et les discussions qui ont entraîné la transformation des habitudes échappent à l'analyse, une constatation s'impose : l'évolution du debois n'est pas révolution brutale.

A. 1740-1751 : Période de transition (Fig. 3).

Au cours d'une période de transition (1740-1751), les « anciens dix » avant de disparaître définitivement reviennent en alternance avec de nouvelles zones de dépaissance peu nombreuses et toujours situées dans la même partie sud du terroir. En effet, les grands dix restent désignés pour debois en association avec les petits dix « suivant l'usage et comme est porté dans les précédents baux » (15 juillet 1742) en 1742, 1743 et à nouveau en 1746 en rotation avec le tènement des Moulières et les petits dix. Ces derniers résistent mieux encore au changement puisque, outre 1742, 1743, 1746 déjà cités, ils sont attribués au boucher l'entière année 1744, 15 jours en 1745, près de 2 mois en 1751.

Cependant, au cours de la décennie 1740, des innovations marquent le début de l'évolution. En 1740 et 1745, le boucher obtient pour debois une portion de terroir facilement identifiable¹¹ qui couvre plusieurs tènements (chemin de Mougères, Cauquiliarié, Coudoulous) ou parties de tènements (chemin de Pézenas, Moulières) ; cette diversité toponymique explique qu'un même lieu soit désigné sous deux noms différents : Coudoulous en 1740, Moulières en 1745. Désormais, malgré certaines variations des limites, alors même que Coudoulous est toujours inclus dans la zone concernée, Moulières reste le toponyme usité pour désigner ce debois. En 1747, le debois se situe pour la première fois plus à l'Ouest, aux Abournières sous la pression, semble-t-il, de certains habitants lassés de constater que le troupeau de la boucherie continue à dépaître, malgré la

« délibération qui fut prise quatre ou cinq ans y a ou huit » (29 juin 1746), soit dans les dix, soit aux Moulières¹².

Après 1751 ne sont plus jamais évoqués les « dix anciens et ordinaires », le changement s'installe vraiment avec une présence de plus en plus large du troupeau de la boucherie dans le terroir.

B. 1752 - Fin des années 60 : Division du terroir en six quartiers.

a) Mise en place.

A partir de 1752, la division du terroir en six parties pour en « bailler une pour le troupeau de la boucherie et cela successivement l'une après l'autre » (6 juillet 1755) se met en place avec quelques tâtonnements d'abord : de 1752 à 1759, les décisions pour fixer le debois sont prises, après discussions et quelquefois remises en cause, lors de délibérations tenues quinze jours à trois semaines, exceptionnellement plus de cinq semaines (17 juin - 25 juillet 1756), avant la passation du bail, pour que se règlent les différends à propos de la délimitation de la zone de pâture et que les membres du Conseil politique aient une attitude commune face aux candidats à l'afferme de la boucherie.

Au cours de ces années, les limites des debois peuvent connaître quelques variations de détails, mais celles-ci ne changent en rien le schéma général. La figure 4 présente les debois dans la forme définitive qu'ils ont acquise dans les années 1760.

Dès 1760, les nouvelles habitudes paraissent totalement ancrées, une rotation régulière s'établit dans les six quartiers suffisamment bien stabilisés pour que le debois soit désigné, comme dans la première moitié du siècle, le jour même de la signature du bail, parfois à nouveau sans précisions : 13 juillet 1767, Pech St. Laurent et les Tourilles « tels qu'ils sont désignés dans les baux de boucherie précédents » ou plus tard, le 23 juillet 1775,

les Abourgnères « tel qu'il a été limité et désigné par les délibérations prises pour fixer les quartiers du troupeau de la boucherie dont le preneur a dit avoir connaissance ».

b) Les six quartiers (Fig. 4).

Le « preneur » ne risque pas en effet d'ignorer l'étendue de son bois. De 1754 à 1766 le Conseil politique a pris en effet grand soin de développer avec beaucoup de netteté dans les baux de boucherie les limites (champs, chemins, ruisseaux, etc.) qu'il entend donner aux six différents quartiers. Grâce à ces repères le report sur la carte est relativement aisé pour quatre d'entre eux (Campredier, Moulières, Abournières, la Serre), les chemins et les parcelles qui leur servent de jalons étant, après quelques recherches, identifiables.

Il est plus délicat de fixer les bornes ouest de Peilhan ; pourtant les termes du bail (21 juin 1761, repris le 8 juillet 1773) devaient être très clairs pour les contemporains. Qui ignorait à l'époque où passait « la vie que Cellier fait pour aller à sa métairie » et ne savait se situer « sous la métairie de Laget à vingt pas de distance du bâtiment » ? Grâce au « plan visuel et figuratif » de 1779 et au premier plan cadastral (1833) une interprétation peut être proposée (cf. les documents en annexe) ; c'est elle qui a été retenue dans l'établissement de la Fig. 4.

Plus complexe encore, et finalement impossible à figurer, est la frontière ouest du Pech St Laurens-les Tourilles. Elle se situe dans la zone peu fertile du terroir, encore mal mise en valeur, dans laquelle les hermes et les vacants sont nombreux, les parcelles cultivées clairsemées, souvent de défrichement récent, parfois rapidement abandonnées, ce qui rend aléatoire leur suivi en amont comme en aval. Où trouver « la muraille de la vigne de M. Fabre appelée tourbentouse » (22 juin 1760), sur quel chemin de Ginieirac (ils sont plusieurs à traverser la garrigue depuis des

lieux de départ différents) établir le « terme qui divise la dîme de St Laurens avec celle de Cassan » ? Autant d'incertitudes qui ont conduit à ne pas achever la figuration de ce quartier.

Malgré ces réserves, cartographie et notation chronologique mettent en évidence le principe de rotation organisée choisi par les habitants de Roujan au milieu du XVIII^e siècle pour amener le troupeau de la boucherie à intervalles réguliers dans différentes zones du terroir cultivé. Il apparaît a contrario que certains tènements sont toujours exclus de ce système.

c) Les zones exclues (Fig. 5).

Rien dans les textes ne justifie cette mise en défens permanente à l'égard du boucher, cependant plusieurs observations s'imposent et permettent de l'expliquer en partie.

- Les domaines (prieuré ND de Cassan ou les métairies, importantes pour ce terroir, de la Baume, 144 sétérées env., et Campredier, 74 sétérées env.) sont toujours réservés, mais avec nuances : seules les terres d'un seul tenant constituant le corps du prieuré ou des métairies sont concernées. Par contre, leurs annexes, c'est-à-dire les biens que les « Messieurs de Cassan » possèdent à Peilhan (dans les plans 13 et 16) ou ceux, jouxtant la Baume, que M. de Margon a acquis progressivement à partir des années 20 au Fesq et aux Moulières (sud du plan 23), enfin les parcelles proches de sa métairie dont M. Cabal est propriétaire (dans les plans 6 et 7) sont inclus dans les différents debois.

- Le tènement d'Auberte (plans 3, 4, 5) ou anciens « petits dix » devient le quartier réservé aux mules et au gros bétail à partir de 1751, date à laquelle les petits dix disparaissent définitivement de la rotation du debois. Ces terres déjà très fertiles par nature continuent donc à recevoir régulièrement de la fumure.

- Les tènements à l'est de la Peyne (Fig. 5 : A) sont dans toute la période, et déjà en 1637, très largement exploités en

vigne. Or, à de nombreuses reprises, est renouvelée l'interdiction des troupeaux dans « les vignes et les carrières des vignes ».

- Au nord-est de l'agglomération de Roujan (Fig. 5 : B), le sol se morcelle en olivettes et surtout jardins et ferratjals soigneusement entretenus dans lesquels les troupeaux ne seraient guère les bienvenus.

- L'extrême sud-ouest du terroir, au sud du prieuré de Cassan (Fig. 5 : C), reste-t-il à l'écart du debois, car ses terres sont de mauvaise qualité ? ou plus probablement parce que ce tènement de Vals ou Embals est « du terroir, juridiction et paroisse de Cassan » ?¹³ Cette hypothèse est confortée par la délimitation, déjà signalée, du debois du Pech St Laurens en 1760 sur le chemin de Ginieirac divisant la dîme de St Laurens et celle de Cassan. Si les terres de cette dernière sont exclues au Nord, n'est-il pas pensable qu'elles puissent l'être aussi au Sud ?

- Les tènements situés entre le sud-est de l'agglomération de Roujan et la Peyne (Fig. 5 : D) ont seulement pour particularités au XVIIIe comme déjà au XVIIe siècle d'être le terrain de prédilection des rassembleurs de terre et d'être occupés par un cercle très fermé d'un petit nombre de familles, souvent alliées entre elles, richement allivrées : ces propriétaires font partie des 20 % des taillables qui supportent environ 66 % de l'allivrement total. Jugent-ils leurs propres troupeaux, pouvant aller pour chacun d'eux (si la réglementation du 12 juillet 1722 reste en vigueur : sept bêtes à laine par livre de compoix) d'une trentaine à quelques 180 animaux, suffisants pour engraisser leurs terres ce qui leur a permis, leur solidarité aidant, de refuser la contrainte du debois ? Cette attitude n'est pas à exclure et a pu ne pas susciter d'oppositions chez les contemporains : l'apport en fumure du troupeau de la boucherie restait ainsi disponible pour les parcelles de tous ceux qui, moins fortement allivrés, possédaient peu d'animaux ou en étaient totalement dépourvus.

Le système des six quartiers paraît fonctionner harmonieusement jusqu'en 1768 date à laquelle des critiques vigoureuses se dégagent soudain dans les délibérations à travers la réponse à une demande de renseignements du Syndic du Diocèse « au sujet des pâturages de la communauté » (18 septembre 1768) et, bien que certains habitants soutiennent qu'« on ne saurait se passer des troupeaux pour la bonification des terres » (25 septembre 1768), déclenchent la mise en question de la dépaissance dans le terroir cultivé.

III - Vers une mise en défense des cultures.

Dans les années 1770, on observe une seule rotation dans les quartiers désormais traditionnels (1772-1778). Elle est encadrée par une période de malaise (1768-1771) et une véritable crise (à partir de 1778) qui ont les mêmes causes, mais ne trouvent pas les mêmes solutions.

A. Les causes invoquées.

Les troupeaux, commun et privés, sont de plus en plus violemment accusés - en 1768 par « le syndic du nombre d'habitants dudit lieu qui n'ont pas de troupeaux » (16 octobre 1768), en 1778 par presque tous les habitants - de faire des dégâts aux cultures : rejets d'oliviers, les bergers ayant même poussé la « méchanceté jusques à apprendre à leurs moutons à se dresser sur les pieds de derrière pour brouter les olives et les rameaux d'oliviers jusques presque à hauteur d'homme » ! (26 juillet 1778) ; vignes dont les fruits pendants ne sont pas respectés ; esparcet « qui meurt la première fois qu'il a été brouté par des troupeaux » (26 juillet 1778).

La contestation est classique et prend, comme souvent, des accents dramatiques alors que les documents présentent des

contradictions : ainsi il est admis le 16 octobre 1768 que, malgré les grands froids de l'hiver 1765, « les oliviers morts sont en petite quantité » ; par contre, dix ans plus tard (26 juillet 1778), les ravages de ce même hiver 1765 sont présentés comme « ayant si fort endommagé (les oliviers) qu'il en est déjà mort la quatrième partie et qu'il en périt journellement une si grande quantité qu'il est à craindre que dans peu d'années il n'en restera plus dans le terroir ce qui en faisait cependant le principal revenu ». Affirmation qui pourrait être retenue comme inquiétante si, dans le même temps (1778-1779), la rédaction du nouveau compoix (en usage à partir de 1779) ne donnait une image toute différente du terroir !

Emporté par ses discussions le Conseil, politique ne s'est pas attardé à ces considérations et a cherché une solution à la difficile cohabitation entre troupeaux et cultures.

B. Les attitudes adoptées.

La solution proposée pour les troupeaux des particuliers est sans nuances : interdiction aux taillables de « tenir des troupeaux » pendant quatre ans dans le terroir sous peine d'amende (100 livres en 1768, 500 livres en 1778 et confiscation). En réalité, les habitants conservent le droit d'entretenir des troupeaux mais seulement sur leurs propres fonds. Après 1778, les cinq particuliers qui « sont les seuls qui ont refusé de renvoyer leurs troupeaux et s'obstinent à en tenir malgré les ravages considérables qu'ils causent dans le terroir » (31 janvier 1779) s'organisent en syndicat et s'opposent à la communauté en une bataille juridique interminable devant le Parlement de Toulouse.

La solution retenue pour le troupeau de la boucherie varie selon la période :

- De 1768 à 1771 inclus, est pratiquée la « table de liberté » c'est-à-dire qu'il n'y a pas d'afirme de la boucherie, donc pas de

troupeau spécifique, donc pas de debois à préciser. Chaque habitant, responsable du pacage de ses animaux sur les parcelles qui lui appartiennent, peut faire librement commerce de viande.

- A partir de 1778, alors que la crise est beaucoup plus aiguë qu'en 1768, le Conseil politique décide de maintenir le troupeau de la boucherie, mais « au lieu de donner à ce troupeau pour la dépaissance un des six quartiers dont on a divisé le terroir ainsi qu'on a été de tout le temps dans l'usage de le faire (sic !) de ne plus donner aucun des six quartiers » (26 juillet 1778). En compensation, il faut fixer un nouveau debois (Fig. 6). Il consiste en une petite partie des vacants lorsque, en 1779-1780, « tous les chemins, carrières, ravines, ruisseaux publics » (11 juillet 1779) sont réservés à la dépaissance exclusive du troupeau de la boucherie, les particuliers pouvant seulement faire passer leurs bêtes « à la file par les chemins qui leur seront indiqués par la communauté sans qu'ils puissent s'y arrêter » (26 juillet 1778) « pour les mener boire et pour aboutir aux possessions éparses » (31 janvier 1779).

Une partie plus étendue et même la totalité des vacants sert de debois à partir de 1781, après que le Parlement de Toulouse ait jugé inacceptable l'interdiction que la communauté avait faite de la libre jouissance des chemins, carrières... publics par tous les habitants.

Le rejet des troupeaux hors du terroir cultivé paraît satisfaire les cultivateurs, mais exacerbe les tensions entre le boucher et les bergers des particuliers. Dans les méchantes terres des vacants, l'herbe est rare, les talus des chemins et les fossés sont sûrement plus attrayants notamment en bordure des tènements fertiles, lieux privilégiés de rencontres hostiles entre berger du boucher et bergers des particuliers qui n'acceptent pas la nouvelle réglementation restrictive et s'installent où bon leur semble « à garde faite et à bâton planté » (24 février 1779). Tout au long des

années 1780, les incidents se multiplient, les plaintes pour défaut de libre jouissance du debois sont portées devant le Conseil politique ; le boucher assigne par exploit la communauté devant MM. les Officiers de la Châtellenie de Pézenas (28 novembre 1781), menace de cesser le fournissement de la boucherie (2 décembre 1781) et applique parfois ce moyen de pression (27 décembre 1783). Les consuls s'épuisent en vaines poursuites contre les contrevenants, imposent des amendes rarement payées, s'avèrent incapables de ramener le calme et de faire respecter la loi.

Malgré les difficultés de plus en plus grandes à trouver, un candidat pour la boucherie « à cause de l'incertitude (que la situation) fait naître dans les esprits des prétendants » (19 mars 1780), les baux finissent toujours par être signés. Mais, probable adaptation à la réalité, en 1789-1790, il n'y a plus de debois réservé : tous les vacants et tous les chemins, carrières, ravines, ruisseaux publics sont d'accès libre à tous les troupeaux de Roujan.

C. Analyse de la crise.

Comment expliquer la violence de la crise de 1778 ? Le Conseil politique en fait une fausse analyse le 2 décembre 1781 lorsqu'il note que « par un abus que les propriétaires des fonds de terre ne voulaient plus tolérer l'on avait indiqué le quartier du troupeau de la boucherie dans les olivettes et les vignes ». En réalité, et les compoix en font foi, ce sont ces types de cultures pérennes qui, au fil des années, ont envahi les quartiers du debois et renforcé les tensions.

Le report dans les limites des debois des types de cultures indiqués par le compoix de 1779 (Fig. 7) montre combien les champs découverts sont peu nombreux, la vigne déjà bien implantée, les oliviers très présents avec cependant, la nuance n'est pas négligeable, de plus grandes surfaces de « champs

complantés » que d'olivettes proprement dites¹⁴. Les troupeaux pouvaient donc encore trouver à brouter mais étaient en contact permanent dans le terroir cultivé avec arbres et ceps.

La comparaison avec le terroir de 1714 (Fig. 8), bien que partielle (le long travail de reconstitution est actuellement en cours), témoigne clairement de la transformation intervenue au XVIIIe siècle et des plus larges facilités rencontrées au début de la période par le troupeau de la boucherie pour se déplacer et se nourrir, les champs découverts constituant alors l'essentiel du paysage.

Évolution du terroir, du bois et des mentalités sont à Roujan au XVIIIe siècle intimement liées. La communauté a pratiquement toujours voulu assurer sous son contrôle, grâce à une réglementation rigoureuse et permanente, l'approvisionnement en viande des habitants, raison d'être du troupeau de la boucherie. Elle a parallèlement exploité l'intérêt de celui-ci pour la bonification des terres. Sa législation dans ce domaine a, pour le bien commun, suivi les souhaits des taillables : au bois toujours cantonné dans les excellentes terres des « anciens dix » jusqu'au milieu du XVIIIe siècle, et probablement au moins (sinon antérieurement) depuis 1508 date de la réglementation des « dechs », elle a substitué le système plus équitable de répartition de la fumure dans les six quartiers, avant que vignes et oliviers n'occupent l'essentiel de l'espace ce qui pousse à envoyer le troupeau paître dans les vacants, donc engraisser les zones de défrichements en cours ou à venir, préparant ainsi dans de meilleures conditions l'appropriation complète du terroir telle que la montre réalisée au début du XIXe siècle le premier plan cadastral (1833).

ANNEXE

Méthode de projection sur plan de bois de Peilhan, exemple d'application.

I - Texte de la délibération du 21 juin 1761 (repris exactement dans les mêmes termes le 8 juillet 1771) qui délimite le bois de Peilhan (plans 51, 13, une partie des plans 16 et 17).

« Quartier de Peilhan qui commencera depuis *la croix Malras* en suivant *le chemin de Cassan* jusques au *ruisseau qui est au milieu des vignes des Messieurs de Cassan* et descendra le long de ce ruisseau jusques au *chemin de Ste Marthe* et en suivant led. chemin prendra *la voie que Cellier fait pour aller à sa metairie* et de là ira en droite ligne *sous la metairie de Laget à vingt pas de distance du bâtiment* et en suivant la même ligne jusques au *chemin de Cassan à Montarels* descendra le long dud. chemin jusques à la *division du terroir de Margon*. Led. bois sera borné du côté du marin par le *chemin de Pouzolles à Roujan* et en continuant led. chemin jusques au *champ de Combes* et de là continuera *l'ancien chemin jusques à la croix Malras* ».

II - Les repères facilement identifiables (Fig. A).

Ils peuvent être reportés sur le plan de 1779, soit parce qu'ils sont permanents (ruisseau, division du terroir) ou stabilisés dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle (chemins, croix), soit parce que compoix et actes notariés permettent d'assurer le suivi des parcelles et des métairies.

Le premier plan cadastral de 1833 et même la carte I.G.N. au 1/25 000e confirment parfois les localisations.

A. « *La Croix Malras* », point de départ et d'arrivée, est nettement indiquée par le plan de 1779. La carte I.G.N. au 1/25 000e place au même endroit une croix dite « de la mission ».

B. « *Division du terroir de Margon* » : le plan de 1779 précise au Sud ou « marin » de la zone considérée « chemin de Roujan à Pouzolles divisant le terroir de Margon ».

C. Les chemins :

- Le « *chemin de Cassan* » est porté en 1779 par le compoix et le plan comme étant « le chemin de Roujan à Gabian ». Les confronts de 1714 utilisent la dénomination probablement plus usuelle de « chemin de Cassan » pour le désigner.

- Le « *chemin de Ste Marthe* » se retrouve aussi bien sur le plan de 1779 que sur le plan cadastral de 1833.

- Le « *chemin de Pouzolles à Roujan* » est localisé sur le plan de 1779.

- L'« *ancien chemin* » est intitulé en 1779 « ancien chemin de St Laurens (église paroissiale de Roujan) à Pouzolles » et en 1833 « ancien chemin de Roujan à Pouzolles ».

D. Le « *ruisseau* » est celui de Peilhan. Le plus souvent à sec, il conserve des trous d'eau qui, au XVIIIe siècle, étaient utilisés pour abreuver les animaux. Sa situation est précisée par tous les documents à toutes les périodes depuis le compoix de 1637 jusqu'à la carte I.G.N. au 1/25 000e.

E. Les parcelles (dans le commentaire elles sont, comme les métairies, localisées par deux nombres faisant référence au plan de 1779 : le premier est le numéro du plan, le second le numéro de la parcelle dans le plan considéré).

- Les « *vignes des Messieurs de Cassan* » ont été identifiées : en 51-1 leur « vigne au chemin de Cassan » est effectivement séparée par le ruisseau de Peilhan de 10-26, « vigne de la

croix », et 10-27, « Fon Martine », appartenant également au Chapitre.

- le « *champ de Combes* » est en 16-12. Cette terre a été acquise par Jacques Combes le 6 avril 1740 (Me Cassan, notaire à Roujan) et appartient à la même famille dans le compoix de 1779.

F. La « metairie de Laget » se trouve en 13-35 : bâtiment et champs complantés qui couvrent environ 21 sétérées en 1779 mais 7 sétérées de moins en 1761, date de ce bail de boucherie. En effet, l'ensemble s'est constitué en plusieurs étapes : déjà propriétaire d'une « grange et champ » en 1714, la famille Laget a acquis des parcelles mitoyennes en 1745, 1746 (Me Cassan, notaire à Roujan), puis complété ce domaine par l'achat d'une autre terre de 7 sétérées le 11 mars 1774 (Me Fournié, notaire à Pézenas)¹⁵.

Le bâtiment est figuré sur le plan de 1779 par un petit carré. A défaut de situer exactement la limite du debois « *sous la metairie de Laget à vingt pas de distance du bâtiment* », elle a été placée en tangente sud du carré symbolique.

III - Les interprétations.

Pour deux repères donnés (le chemin de Cassan à Montarels et la métairie de Cellier), les documents utilisables du XVIIIe siècle n'apportent pas tous les éclaircissements souhaitables. Par déductions, voire par utilisation de document postérieur (plan cadastral de 1833), des solutions ont été retenues comme probables.

A. Le « *chemin de Cassan à Montarels* » : cette dénomination - et cet exemple n'est pas unique - met en évidence une des difficultés rencontrées dans ce type de recherche, c'est-à-dire la coexistence dans les documents de la tradition orale (rapporté

par les délibérations communales qui sont les procès-verbaux de l'expression populaire) et de la toponymie officielle qui est celle des compoix. Parfois seule la déduction permet d'établir la concordance.

Les confronts de 1637, 1714, 1779 ne comportent jamais mention du « chemin de Cassan à Montarels ». Par contre, plus à l'Est dans le terroir, la bordure occidentale des plans 20 et 21 est dite en 1714 « chemin de Montarels ». Ce chemin se poursuit vers le Sud et parvient effectivement au hameau de Montarels (sur l'actuelle commune d'Alignan du vent) au Sud de Margon, à l'ouest d'Alignan du vent. Mais cette voie vient de Roujan, non de Cassan ; par sa localisation, elle ne peut en aucun cas servir de limite au bois de Peilhan. Son intérêt ici est de prouver l'existence d'un courant de relations avec Montarels, son évocation courante par les habitants et de permettre de situer le point d'arrivée.

Les trois baux qui fixent le bois de Peilhan (1754, 1761, 1773) le délimitent tous vers l'Ouest par ce fameux « chemin de Cassan à Montarels ». Le bail de 1754, différent des deux autres, indique qu'il faut suivre le « chemin de Ste Marthe » jusqu'au « champ des Messieurs de Cassan appelé le champ du figuier » (Fig. A, 10-28) et de là, celui de Cassan à Montarels. A ce stade de l'étude, il avait semblé plausible de confondre ce chemin avec celui de Margon à Cassan qui traverse le plan 13.

Option infirmée par les baux de 1761 et 1773 qui le situent plus à l'Ouest, au-delà de la métairie de Laget (13-35). Il s'agit donc du « chemin de Gabian à Beilhan » (Abeilhan) qui, rapidement, rejoint le précédent et parvient à Montarels.

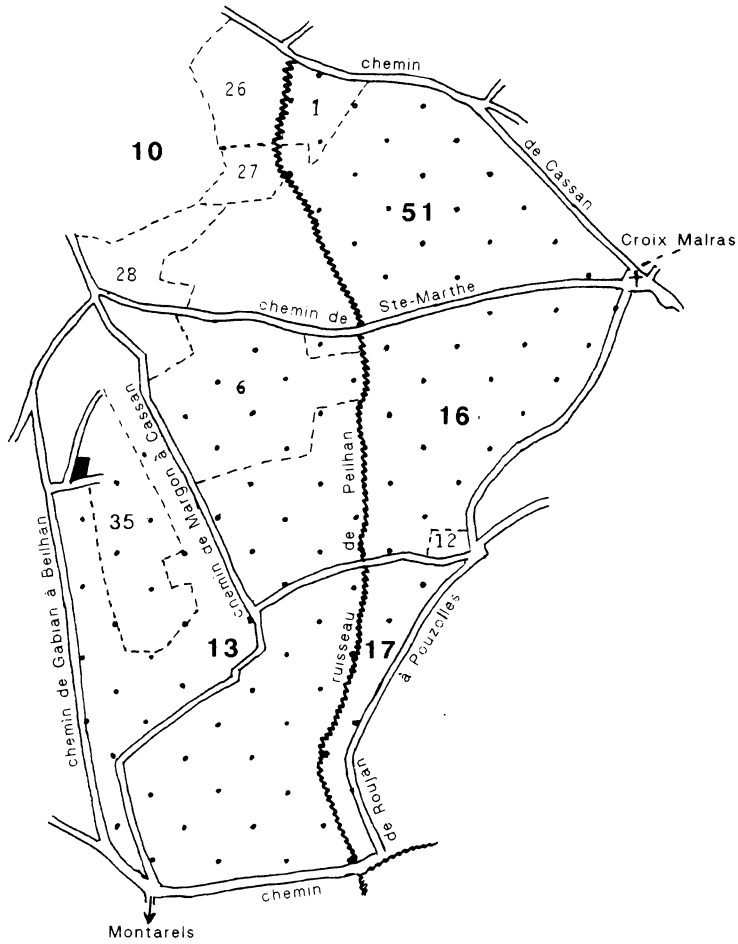
B. La « *metairie de Cellier* ». Sa localisation ne pose pas de problème (13-6), Antoine Cellier l'ayant constituée par l'acquisition du bâtiment et de deux parcelles de 10 et 18 sétérées le 28 août 1750 (Me Debosque, notaire à Béziers).

Mais le plan de 1779 présente une vaste parcelle sans indication de la position du bâtiment ni a fortiori de la « vie » tracée par l'usage pour s'y rendre (Fig. B).

Par contre, le premier plan cadastral (1833) situe la métairie et permet de retrouver les contours de la parcelle du XVIIIe siècle malgré les divisions intervenues entre temps (Fig. B). Précisément ces divisions peuvent orienter la réflexion : n'est-il pas logique lorsqu'une terre est partagée de donner comme limite aux nouvelles parcelles les chemins, publics ou privés, qui la traversent ? Dans cette hypothèse, la séparation entre les parcelles 212 et 217 qui, partant du chemin de Ste Marthe, file tout droit sur la métairie ne serait-elle pas l'ancienne « vie » ? D'autant plus que si, selon les termes du bail de 1761, on la prolonge « en droite ligne », le trait ainsi tracé, d'ailleurs amorcé par la séparation entre les parcelles 210 et 218, parvient bien en tangente sud du bâtiment de la métairie qui était à Laget. Hypothèse séduisante qui a été retenue comme probable.

Une telle étude est complexe. Tout risque d'erreur n'est certes pas éliminé. Cependant les renseignements et les éléments de réflexion sont suffisamment nombreux pour permettre, semble-t-il, d'approcher d'assez près la réalité.

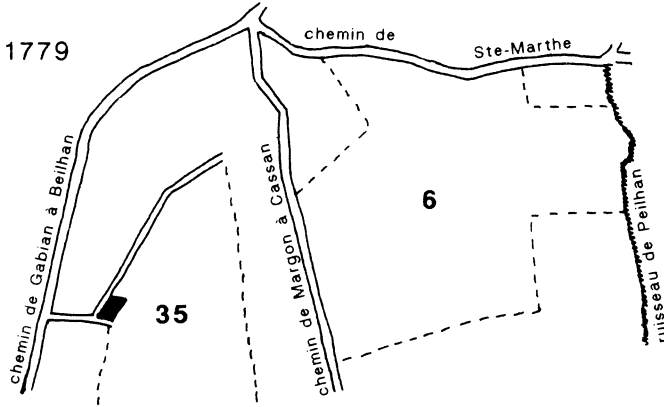
LE DEBOIS DE PEILHAN EN 1761 ET 1773
(reporté sur le plan de 1779).



- 16** Numéro du plan
- 35** Numéro de parcelle dans le plan
- Métairie de Laget
- · ·** Le debois

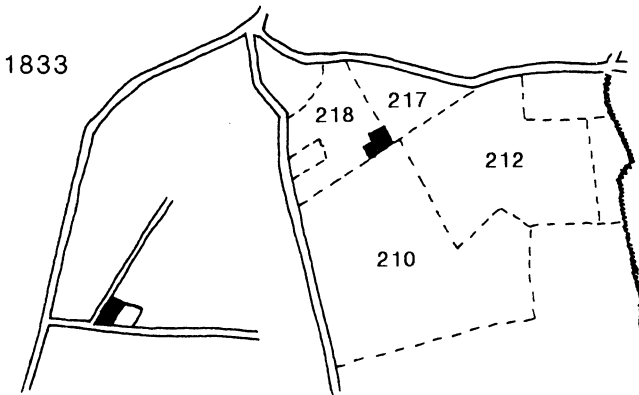
Fig. A

LES METAIRIES DE CELLIER ET LAGET.
(Comparaison entre le plan de 1779 et le plan cadastral de 1833).



1779 : NORD DU PLAN 13 (Peilhan).

- 6 Méairie de Cellier.
- 35 Méairie de Laget : bâtiment et nord des terres.



1833 : NORD DU TENEMENT DE PEILHAN (section E).

- Emplacement du bâtiment qui était à Cellier et division des terres.
- La métairie qui était à Laget (agrandie entre 1779 et 1833).

Fig. B

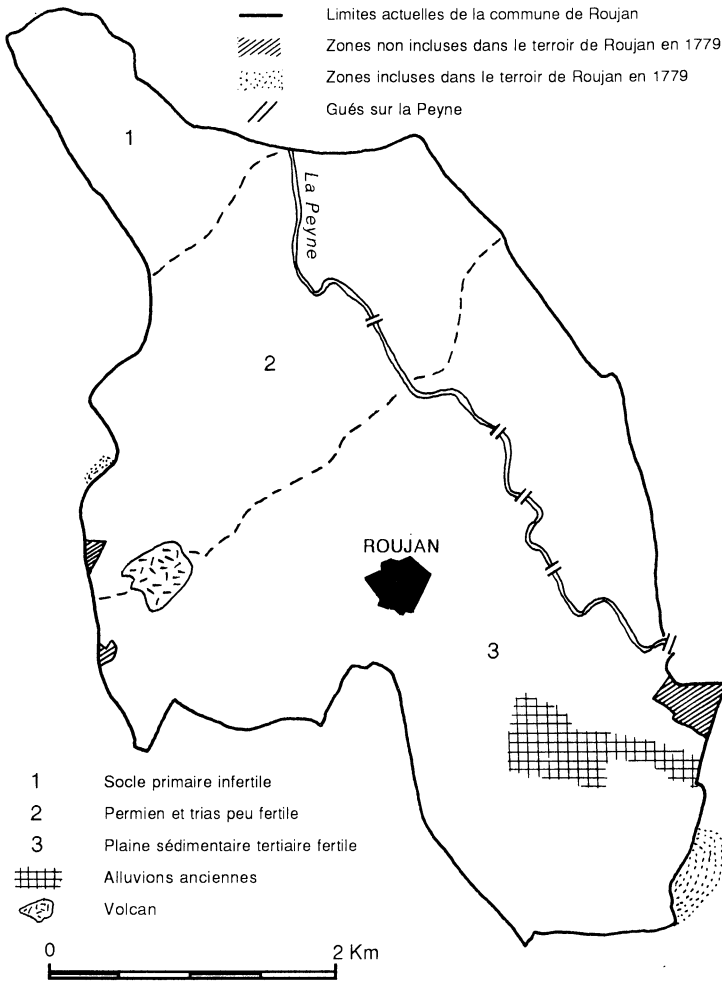


Fig. 1

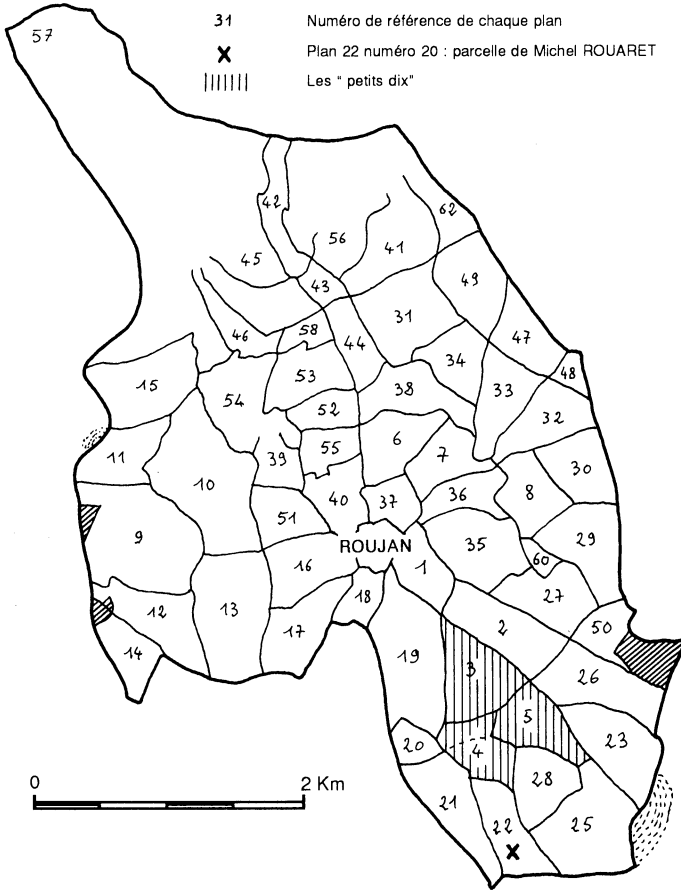
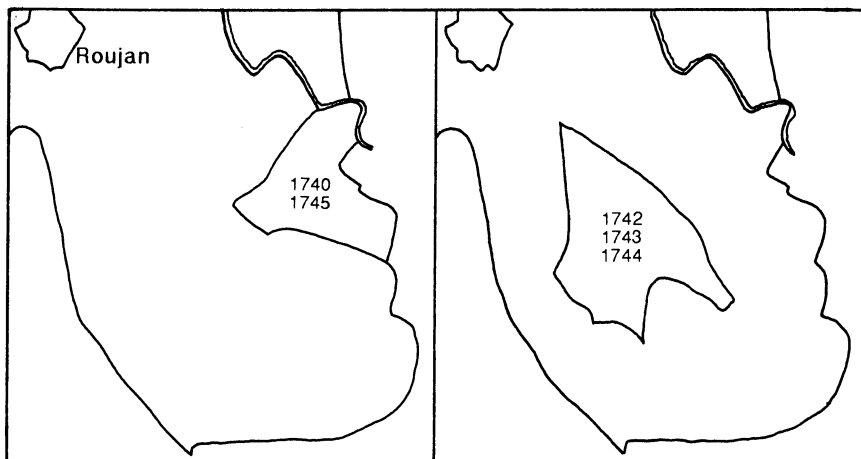


Fig. 2

LES DEBOIS (1740-1751)



1740 Coudoulous

1741 ?

1742 Grands et petits dix

1743 " "

1744 Petits dix

1745 Moulières et 15 jours aux petits dix

1746 29/06 au 22/07 : grands dix

22/07 au 15/08 : Moulières

15/08 à fin 06 : petits dix

1747 Abournières

1748 ?

1749 ?

1750 ?

1751 25/07 au 29/09 : petits dix

29/09 à fin 06 : Moulières

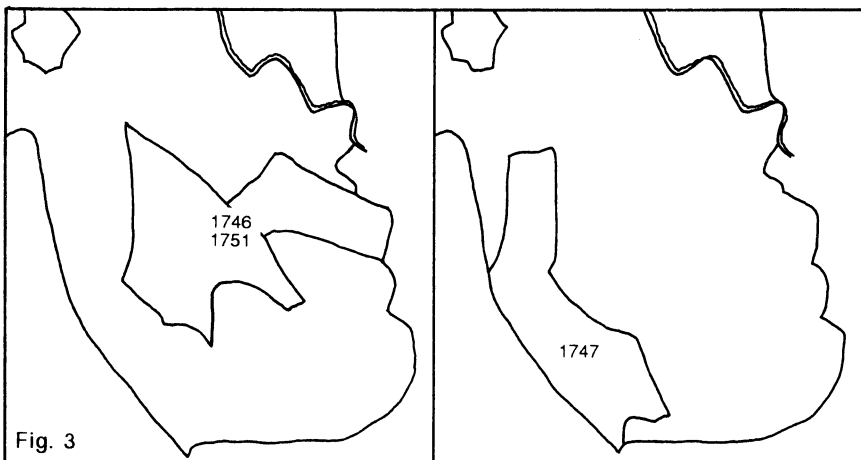


Fig. 3

LES SIX QUARTIERS
DUBOIS

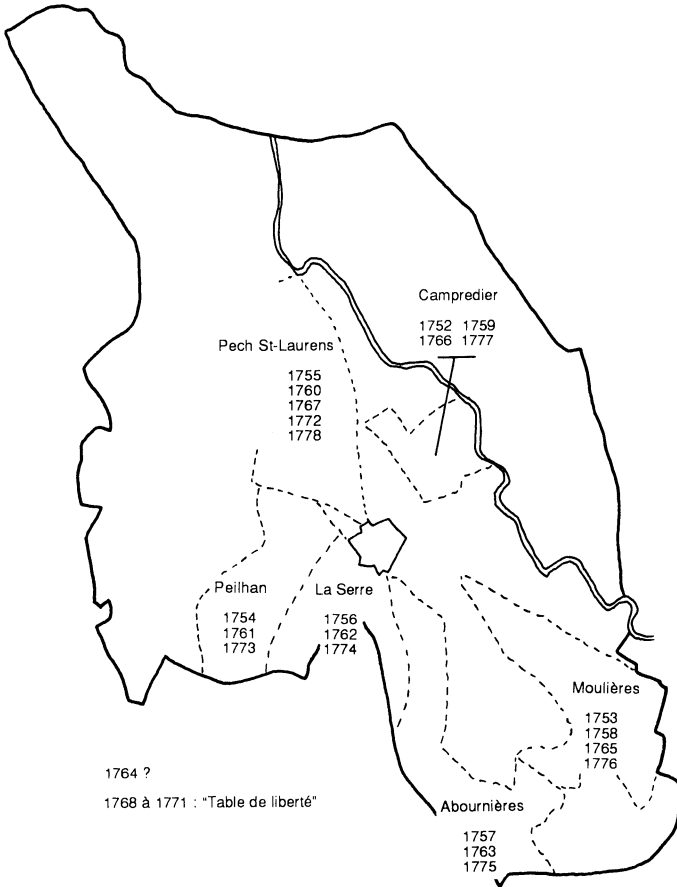


Fig. 4

LES ZONES EXCLUSES DES DEBOIS

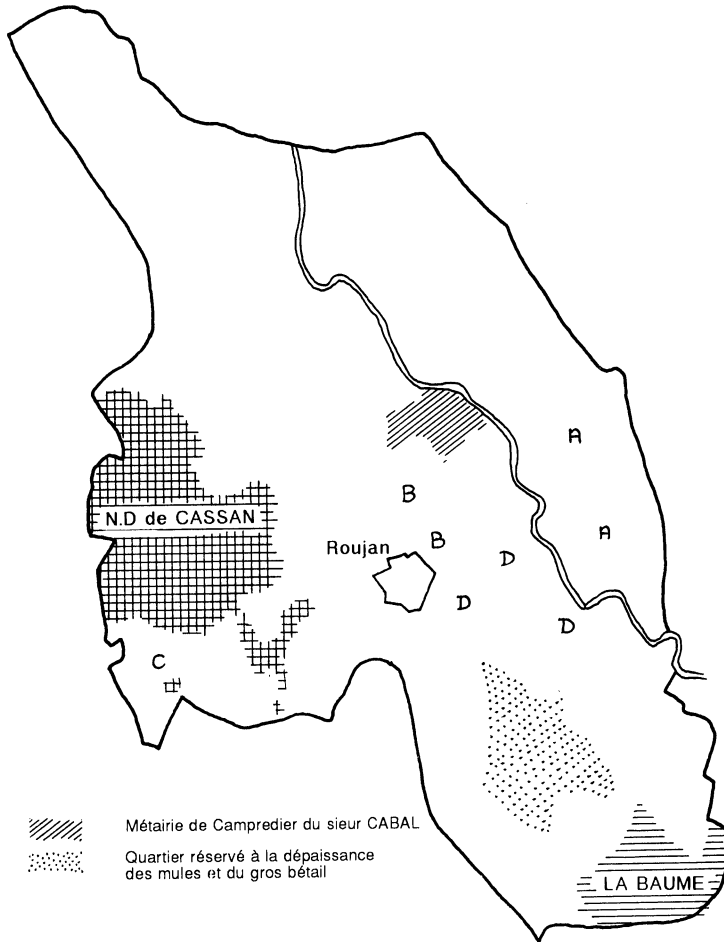


Fig. 5

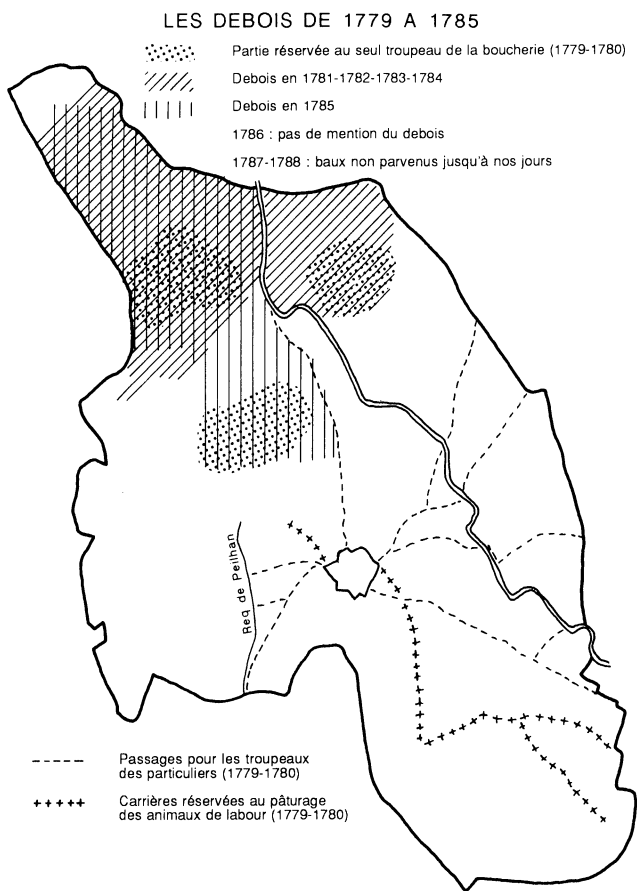


Fig. 6

LES DEBOIS DES ANNEES 1773-1778
LES CULTURES EN 1779

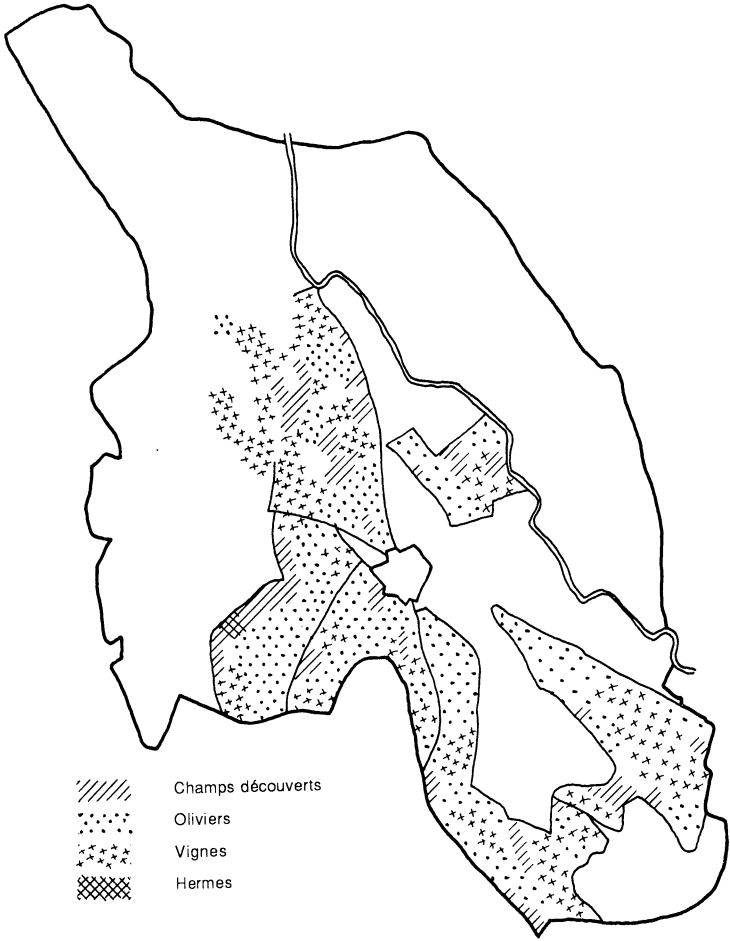


Fig. 7

LES DEBOIS DES ANNEES 1773-1778
LES CULTURES EN 1714

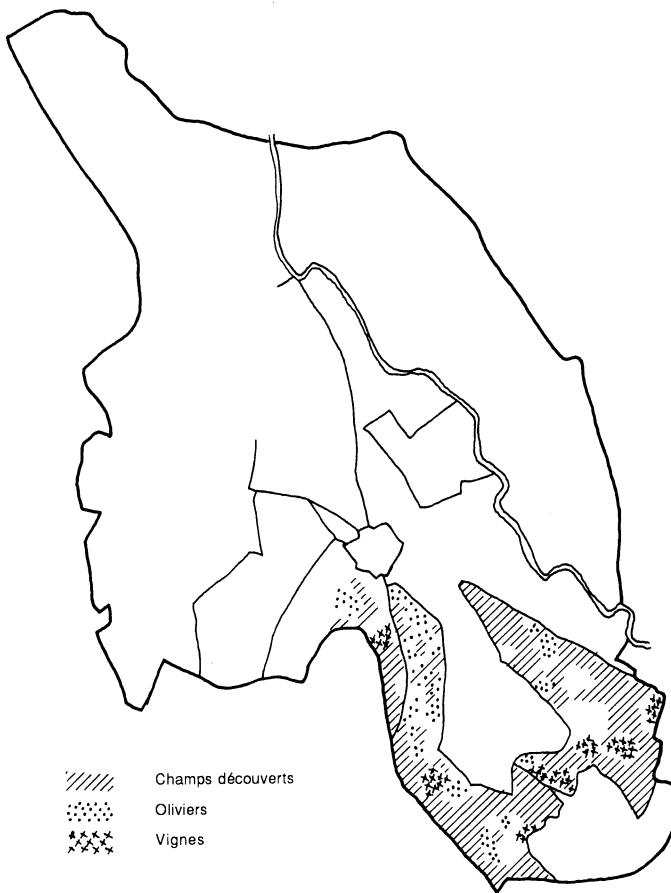


Fig. 8

NOTES

- 1) Arch. com. de Roujan, registre original. A.D.H., B 11055, cet exemplaire, relativement peu soigné dans sa présentation, est intitulé « Coppie du compoix de la Communauté de Roujan ». Il a été déposé à Béziers au greffe du Diocèse le 22 février 1781.
- 2) 1 sétérée = 24 a 68 ca.
- 3) A.D.H., Roujan, BB 6 à 30.
- 4) Arch. com. de Roujan.
- 5) A.D.H., Roujan, CC 3 (daté à tort 1735-1740 sur l'inventaire) : il ne s'agit pas d'un « compoix » car n'ont été réalisés ni arpentement ni estimation. La « table » reste celle de 1637. Dès le 1er mai 1705 il avait été constaté que le compoix « est tellement en désordre... qu'on n'y cognoist quasy plus rien... il seroit ainsi important de transcrire led. compoix ». Décision différée jusqu'au 18 avril 1712 date à laquelle la communauté signe un bail avec le Sieur Antoine Cassan notaire pour faire « coppie du compoix ». Celle-ci achevée, le Sieur Cassan, le 15 avril 1714, demande paiement des 60 livres qui lui sont dues pour ce travail. Somme sensiblement inférieure à ce qu'aurait coûté la « faction » d'un nouveau compoix (3 492 livres 15 sols en 1779).
- 6) A.D.H., B 11054.
- 7) Alfred Crouzat. *Histoire de la ville de Roujan et du prieuré de Cassan suivie d'une notice sur les diverses communes du canton (Margon, Pouzolles, Fouzilhon, Gabian, Roquessels, Fos, Montesquieu, Vailhan)*. Béziers, impr. Vve Millet, 1859, 285 p.
- 8) Albert Fabre. *Histoire de Roujan, Fos, Fouzilhon, Gabian, etc. (canton de Roujan)*. Macon, impr. Protat frères, 1894, T.XVI, 320 p., 4 cartes, 28 gravures hors texte.
- 9) A.D.H., BB7, 24 juin 1710, BB9, 4 août 1720, BB10, 4 juillet 1730 : seuls ces trois baux font allusion à une moisson qui aurait débuté (1710) ou pourrait éventuellement débiter (1720 pour 1721 et 1730 pour 1731) avant la St. Jean.
- 10) Environ 46 sétérées dans le plan 35 et environ 33 sétérées dans le plan 2 soit près de 20 hectares, seulement séparés en deux ensembles par le

chemin de Pézenas ! Le remaniement du terroir a été tel que dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle les transactions foncières sont peu importantes et concernent pour la plupart de petites parcelles situées dans les tènements périphériques.

- 11) 10 juillet 1740, Pierre Arribat, « le preneur, pourra faire dépaître au tènement de Coudoulous qui sera son debois... lesquels debois seront bornés et limités du chemin d'Alignan en commansant au coin de l'olivette de M. Viguier le long du chemin qui va de Margon à Mougères jusques à la rivière jusques au terroir de Caux ensuite le long de la carrière de las Moulières jusques au coin du champ qui a été sy dessus dit du Sieur Viguier ».
- 12) Les contestataires sont Paulinier et Azéma. Les recherches effectuées sur leurs compoix montrent que ni l'un ni l'autre ne possède de biens aux Moulières, secteur choisi cette année-là et contre lequel ils s'insurgent ; par contre tous deux jouissent de parcelles (achetées dans les années 1720, 1730) aux Abournières désignées comme debois l'année suivante. Est-ce un hasard ?
- 13) A.D.H., Roujan, FF 5 non daté, XVIIIe siècle.
- 14) La délibération du 20 juillet 1777 cherchant à préciser, pour l'établissement de la « table » du nouveau compoix, la nature exacte des terres définit une olivette comme une parcelle qui porte au moins 15 oliviers par sétérée.
- 15) L'étude de Me Fournié est indiquée par la mutation en marge de cet article sur le compoix de Michel Gaussel (CC 3 folio 349). L'acte n'a pu être vérifié, les archives de cette étude n'ayant pas été versées aux A.D.H.. Il n'en demeure pas moins que le cham a été réellement « changé » et inscrit au compoix de Jean Laget en 1774.

**Boucherie et bêtes à viande au cours du
XVIII^e siècle dans une communauté de la Moyenne
Vallée de l'Hérault : Aspiran.**

Georgette BIROUSTE

Cette étude est basée sur les Délibérations des Consuls d'Aspiran, conservées aux Archives départementales de l'Hérault. Le dossier contient des documents datés depuis 1625 jusqu'à l'an VI ; il n'est ni complet ni entièrement lisible : des cahiers manquent, des pages sont tachées. Il convenait donc de faire un choix ; celui-ci s'est porté sur la période allant de 1722 à 1788, qui est apparue comme étant la plus utilisable pour notre sujet, même si les lacunes n'en sont pas exclues.

Aspiran, aujourd'hui et hier.

Aspiran est une agglomération de la moyenne vallée de l'Hérault, sur la rive droite du fleuve, entre Clermont l'Hérault et Pézenas ; les terrains y sont variés, souvent riches : alluvions et terres volcaniques à l'est, coteaux calcaires et garrigues plus à l'ouest.

Depuis le XIIe siècle au moins et jusqu'en 1789, Aspiran a appartenu à l'Abbaye d'Aniane, l'Abbé de celle-ci en étant le seigneur¹. Cependant, la communauté était rattachée au Diocèse de Béziers dont elle constituait la limite nord-est ; partie intégrante de la Sénéchaussée de Béziers, Aspiran dépendait de Montpellier pour l'Intendance, de Toulouse pour le Parlement ; elle participait à l'Assiette, et aux réunions des Etats du Languedoc avec le tour numéro quatre. A sa tête se trouvaient trois Consuls.

Une description du Diocèse de Béziers datant de 1761 lui attribue de bonnes terres et peu de friches ; la population est alors évaluée à 1066 habitants.

Les cultures étaient celles qu'on trouvait habituellement dans ces campagnes pendant cette époque : céréales et oliviers ; cependant, comme à Paulhan au même moment, les amandiers constituaient la première richesse. Quant à l'élevage des moutons, il existait sûrement, mais on peut penser que dans les débuts de la période étudiée, ceux-ci étaient avant tout des « bêtes à laine » au sens exact du terme, c'est à dire destinées à la production lainière bien plus qu'à l'alimentation, Aspiran travaillant pour les manufactures de Clermont et Villeneuve. En fin de siècle seulement, on parle parfois de « bêtes à viande ».

Nourriture quotidienne et viandes.

Comme partout dans le pays, on peut penser que céréales et légumes constituaient la nourriture habituelle de la plupart des habitants ; cependant, à travers les documents, on découvre la consommation plus ou moins fréquente de la volaille et du poisson, et aussi du porc, jamais vendu en boucherie. Ce dernier jouait tout de même un rôle important : il était fourni dans l'agglomération elle-même, de façon constante semble-t-il, par des charcutiers ; d'autre part des « *mangoniers* », marchands plus ou moins ambulants, venaient également en offrir à la vente. Enfin, il y avait leur troupeau constitué par le regroupement des bêtes des habitants, animaux probablement destinés à être tués et salés individuellement, dans chaque foyer qui le pouvait, afin de constituer une réserve pour les jours difficiles. Nous voyons la grande attention portée à ce troupeau par une délibération de l'automne 1722. Ce jour là, le Conseil Général d'Aspiran se transforma en Bureau de Santé, car des cochons du troupeau avaient été mordus par un chien enragé. Après délibération, on décida de faire « *selon l'usage du pays* » (précisé dans le texte) : il s'agissait de conduire les cochons à la mer pour les baigner ; il fut prévu que trois habitants seraient payés pour les laver et les brosser dans la Méditerranée ; après quoi un certificat serait délivré à chaque propriétaire. Il était prudent de se conformer au règlement : une amende était prévue pour celui qui négligerait de suivre les instructions reçues. En outre, quiconque était libre de tuer et d'enterrer un porc qui n'aurait pas été conduit à la baignade. Nous ne savons pas où les bêtes étaient amenées. Cependant même le point le plus proche se trouve à une quarantaine de kilomètres environ de l'agglomération...

Il y avait un autre moyen de manger de la viande : c'était de profiter du système de la boucherie close, dont nous allons parler maintenant.

La boucherie close

C'était un système très officiel et contrôlé ; les prix étaient rigoureusement fixés à la fête de Saint Jean d'une année, et valables jusqu'à la même date de l'année suivante. L'adjudication pour la fourniture de cette viande était donnée à une seule personne, le « fournisseur »², après enchères au moins-disant (ou à la moins-dite) ; elles se déroulaient en présence des Consuls et suivant un rituel établi à l'avance : publications, séance d'enchères, signature du bail.

1. Déroulement des diverses opérations.

1 - *Les publications* : pendant trois semaines successives, au marché du mercredi à Clermont, le trompette (ou précon) annonçait la future séance d'enchères, en précisant la date et le lieu exacts. Pendant ces trois semaines, les candidats pouvaient se faire connaître.

Ils étaient en nombre variable suivant les années, généralement de un à cinq. Dans les débuts de la période prise en compte, ils venaient surtout des contreforts montagneux relativement éloignés : Salasc, Montpeyroux, Les Crozes ; ensuite apparurent les habitants de Lodève et de la moyenne vallée de l'Hérault, les Aspiranais devenant de plus en plus nombreux jusqu'à être seuls présents en fin de période. Il convient d'ailleurs de signaler ici qu'après la date de 1779, les lacunes à propos de la viande sont fréquentes dans les Délibérations : les Consuls paraissent de plus

en plus occupés par les problèmes financiers, et les questions posées par la viande semblent passer au second plan.

Notons que les candidats aux enchères, tout en ayant des appellations diverses, appartenaient tous au milieu aisé ou à celui du commerce. On trouve les titres de : marchand, négociant, bourgeois et même gentilhomme.

Ajoutons encore que deux fois (en 1782 et 1785) il n'y eut aucun candidat malgré les annonces répétées ; des mois passèrent sans pouvoir mettre en route la vente de viande à la boucherie. On vit apparaître alors la « *table ouverte* », plus ou moins clandestine, ou la « *table de liberté* » tolérée par les consuls : des marchands occasionnels, éleveurs en général, en profitaient pour vendre de la viande à un prix élevé. Cela se produisait aussi dans d'autre cas dont nous parlerons plus loin.

2 - *La séance d'enchères.* A la date indiquée se déroulaient les enchères, dont la finalité était de pouvoir offrir aux habitants des prix avantageux, afin de mettre la consommation de viande à la portée d'une majorité de personnes. C'est pourquoi chaque prétendant faisait ses propositions, chacun donnant des prix inférieurs à ceux du précédent et chacun diminuant ses offres à mesure que se poursuivait la séance. Celle-ci durait parfois très longtemps, c'est-à-dire tant que l'un d'eux pensait pouvoir « *dire plus bas* » pour emporter le marché. Il y avait beaucoup de complexité, car il était admis qu'on puisse vendre une même qualité de viande à des prix différents suivant les périodes de l'année ; mais ces variations devaient être fixées dès le jour des enchères, suivant un calendrier basé sur les fêtes et les périodes liturgiques : Saint Michel, Saint André, Noël, Carême, Pâques...sans oublier le Carnaval. Très souvent, les diminutions proposées sur les prix portaient sur les « *chairs basses* » : bœuf, brebis, châtré, ainsi que sur les abats appelés « *fréchures* » ; le mouton, la viande la plus estimée en Bas-Languedoc et donc la plus chère,

était un peu hors compétition et il était fréquent que son prix soit donné sans variation pendant toute l'année.

Quand venait le moment où plus personne ne pouvait diminuer les offres, cette phase des enchères se terminait...ou presque : il fallait encore, à ce moment, allumer *trois feux* (en réalité trois chandelles). Quand le dernier s'éteignait, le Premier Consul était autorisé à signer un bail provisoire à celui qui avait donné les prix les plus intéressants ; bail qui ne prendrait sa valeur que quinze jours après, temps pendant lequel tout autre candidat pouvait venir faire de meilleures propositions ; dans cette hypothèse la séance serait à recommencer.

3 - *La signature du bail* : S'il n'y avait aucun contre-temps, le bail véritable était signé quinze jours après, soit devant notaire, soit devant le greffier de la commune ; à Aspiran, au XVIIIe siècle, cette seconde méthode a prévalu. Le bail était passé entre le futur fournisseur et le Premier Consul, en présence de témoins ; pour garantir le marché, une forte caution était donnée par une ou plusieurs personnes connues pour leurs bonnes ressources financières, qu'elles soient du lieu même ou des environs³.

2. Examen du texte du contrat de bail

Outre l'énumération détaillée des prix auxquels on s'est engagé à vendre et sur lesquels nous reviendrons, on trouve dans le texte des formules invariables :

— le fournisseur promettait de donner à la vente « *de bonnes et grasses chairs en quantité suffisante pour tous les habitants.* »

— ainsi que de tuer le soir pour le matin et le matin pour le soir, « pour que la viande ait le temps de sécher » précise-t-on parfois.

— il était fait obligation d'égorger sur la place, en public, et d'enfler la bête au soufflet.

— parmi les prix relatifs aux chairs basses, on trouve toujours celui du châtré ; ce mot n'était probablement pas employé dans les autres provinces dans le sens qu'on lui donnait dans notre région s'agissant de boucherie ; c'était, d'après E. Appolis, un jeune bouc châtré à l'âge de deux mois⁴.

— on trouve également précisés la composition du troupeau du fournisseur, ainsi que les endroits où ses bêtes sont autorisées à aller paître ; cependant le contenu de ce paragraphe est très variable, car il reflète les multiples problèmes posés par la dépaisseur pendant cette période.

Après les Arrêtés et Lettres Patentes de 1730 et 1731 fixant les conditions dans lesquelles devaient se faire les séances d'enchères, le texte, sans se modifier vraiment, se fit plus rigoureux. De même, lorsque les difficultés financières devinrent plus grandes en fin de siècle, le passage relatif à la caution donnée par le fournisseur prit un développement important.

D'autres fois, ce sont les propres événements vécus par la communauté qui motivèrent l'insertion permanente de ce qui au début n'était que phrase exceptionnelle. Ainsi l'obligation de servir les abats « *à ceux qui se seront fait connaître à l'avance, et non à ceux qui se seront rassemblés pour les attendre, même s'ils ont passé la nuit sur la place.* » Cette clause, qui apparaît dès 1723 mais de façon très irrégulière, devient à peu près constante à partir de 1762. Plusieurs séances de Délibérations avaient fait allusion avant cette dernière date aux désordres occasionnés sur la place par ces attentes nocturnes.

Nous avons dit plus haut que les variations pour diminuer les prix lors des enchères portaient souvent sur les abats. Si nous rapprochons cette première remarque des convoitises que nous laissons imaginer le texte à propos de ces mêmes abats, nous

sommes portés à penser que pour beaucoup d'habitants manger de la viande consistait avant tout à manger les « *fréchures* », quand on ne se contentait pas d'acheter seulement le sang des bêtes, parfois coté ; et cela probablement parce qu'on ne pouvait pas s'offrir de meilleurs morceaux.

3. *Les prix*

Nous nous bornerons ici à étudier rapidement les prix du mouton⁵. Ces prix sont toujours donnés à la livre, pour ce qui concerne le poids :

1723 : 4 sols et 6 deniers

1726 : 4 sols et 4 deniers

1732 : 3 sols et 10 deniers

1738 : 3 sols et 10 deniers

1768 : 4 sols et 10 deniers (5 sols pendant le Carême)

1788 : 6 sols

On peut ajouter à ce propos quelques commentaires. Après 1726, le prix baisse régulièrement jusqu'en 1732. Y a-t-il par la suite une période de stabilisation ? Ou bien est-ce par hasard que les prix de 1732 et 1738 sont identiques ? Une lacune des cahiers entre ces deux dates ne nous permet pas de trancher. Après 1738, on note une série d'oscillations autour de 4 sols. Nous reviendrons sur la hausse de 1768 et la suite d'événements qui se déroulèrent à partir de là, mais on peut dire dès maintenant que la vente à 5 sols amorcée lors du Carême de cette année 1768 ne sera pas seulement un hasard ponctuel, et que les prix retrouvés en 1781 après des lacunes importantes ne pouvaient que conduire aux 6 sols de 1788.

4. Causes présumées des variations

Bien sûr, les événements nationaux ont leur influence : nous en avons une preuve avec les montées signalées dans les dernières années, bien en relation avec le malaise qui saisit alors toute la France ; mais les situations régionales et même locales jouent un rôle très important. Nous prendrons deux exemples, le premier paraissant être la conséquence d'une décision régionale, tandis que le second est beaucoup plus local, même s'il s'intègre dans un contexte régional et national.

1 - Influence de décisions à caractère régional

On connaît l'étude d'E. Appolis sur les Arrêts du Parlement de Toulouse, notamment celui du 27 mars 1725 à propos de la dépaissance en Languedoc. Nous en retiendrons cette phrase : « *On voit apparaître(...) une stricte réglementation qui, en consolidant les situations acquises, favorise les propriétaires aisés.* » Il est sûr qu'après 1725 la réglementation de dépaissance se fait de plus en plus rigoureuse, le Parlement cherchant en même temps à seconder les efforts des communautés qui, régies par les plus riches, ne peuvent aboutir qu'à les favoriser. Aussi peut-on voir à partir de ces événements la raison qui fait se présenter chaque fois en plus grand nombre au moment des enchères les candidats de la moyenne vallée de l'Hérault, bénéficiant à la fois de leur richesse personnelle et de la fertilité de leurs terres, pouvant ainsi intensifier l'élevage des bêtes à laine. L'existence d'une production plus abondante a pu être à l'origine des baisses de prix signalées à partir de 1726. De même, les changements opérés ont probablement découragé les fournisseurs éloignés venus des zones montagneuses, qui ne pouvaient plus faire face aux deux nouvelles données : candidats producteurs plus proches

du lieu des enchères, propriétaires de gros troupeaux jouant plus facilement, par là même, sur les prix proposés.

2 - Conséquences d'une décision locale

Cet exemple peut être développé à partir de nombreux règlements élaborés par les Consuls au cours des ans, essayant d'organiser la dépaissance, règlements sans cesse modifiés parce que jamais respectés. Citons dans les temps les plus proches de notre exemple celui de 1742⁶, puis les remarques portées par les Consuls eux-mêmes en 1764 et relatives à l'indiscipline des habitants : « *mais la stupidité de quelques uns (...) les oblige à tenir un nombre beaucoup plus grand de bêtes* ». Notons encore leurs constatations de changements survenus dans le paysage agricole : « *bien des hermes qui servaient de pâture ont été défrichées.* » D'où les nouvelles dispositions prévues dès l'année 1764 puis révisées. Nous pourrions continuer la liste. On comprendra facilement qu'on aboutisse à une situation confuse conduisant aux mesures draconiennes de 1769 prises par les Consuls, excédés et d'ailleurs aidés par l'attitude des Etats du Languedoc et du Parlement à ce moment là. Le 6 juin de cette année de 1769, ils décidèrent que « *dans huitaine à compter de ce jour, aucun habitant ne pourra tenir aucun troupeau en particulier* » ; avec possibilité cependant de pouvoir en garder un, qui ne pourrait paître que sur les possessions de son propriétaire⁷. Or, cette année là, dix-huit jours plus tard eurent lieu les enchères pour la boucherie close. Déjà l'année précédente, les choses s'étaient mal passées, probablement influencées par le malaise grandissant. Cette fois un seul candidat se présenta, et il n'était pas d'Aspiran. C'était un négociant de Tressan se nommant Guillaume Cabassut. Personnage habile mais peu scrupuleux, il réussit à garder entre ses mains l'adjudication pendant six ans, sauf en 1771. Même si les Consuls trouvaient au début ses « *prix exorbitants* », l'absence de candidat

lui permit de remporter les marchés, car il ne craignait pas en outre d'assigner les Consuls en justice ou de dénoncer des vendeurs clandestins. Son règne ne finit que par la mauvaise qualité de la viande qu'il vendait. Après son départ, les enchères se déroulèrent presque toujours entre une majorité d'Aspiranais. Mais les prix élevés dont Guillaume Cabassut était en partie responsable, furent maintenus. D'ailleurs, l'état de crise dans lequel entraient le pays pouvait-il autoriser autre chose ? Ce qui était apparu comme exception devint la règle.

5. Autres accrocs et remèdes apportés

Malgré les rigueurs du règlement et les précautions prises dans le texte du contrat, nous venons de voir que la boucherie close posait parfois de sérieux problèmes.

Si l'absence de candidat à la fourniture de la viande mettait dans l'embarras, il arrivait qu'un nombre important de concurrents rende la séance houleuse. Il n'était pas rare, dans ce cas, que prenne naissance un procès intenté par un des candidats s'estimant lésé, soit contre les Consuls, soit contre un rival sorti plus heureux du combat. Des mois passaient alors sans ouverture de la boucherie : ici apparaissaient encore la table ouverte ou la table de liberté dont nous avons déjà parlé.

D'autre part, la boucherie pouvait bien fonctionner si le fournisseur et la coupeuse étaient honnêtes. Or les plaintes étaient fréquentes : irrégularité des pesées, vente à des prix plus élevés que prévu, qualité des bêtes abattues, etc.

Aussi nommait-on chaque année des commissaires, deux généralement, qui effectuaient des visites au local de vente. Ceux-ci exerçaient des contrôles dont la périodicité a été variable : le texte disait d'abord « *quand ils le jugeront utile* » ; dans des temps plus difficiles la visite devint quotidienne. Leur charge

était importante, car outre les prix et la qualité de la viande, ils devaient contrôler aussi la régularité des pesées, et surtout les poids et balances utilisés. Ceux-ci en effet appartenaient à la communauté; ils étaient remis par les Consuls au moment de la signature du bail et devaient être employés à l'exclusion de tous autres. A partir de 1764, cette obligation fut inscrite dans le contrat (mêmes poids qu'à Pézenas, semble-t-il).

Conclusion

Une étude rapide du système de boucherie close nous conduirait simplement à penser que par leurs agissements dans ce domaine les Consuls ne faisaient autre chose qu'exécuter une de leurs missions, qui était de rendre suffisamment effectives l'égalité et la justice, suivant les conceptions d'alors, bien entendu.

Mais une analyse plus poussée de l'ensemble des textes révèle l'existence d'un souci plus lointain : il s'agit aussi d'éviter les pertes et les gaspillages, de faire très attention au peu qu'on possède. D'où la rigueur du règlement qui rend, en effet, la boucherie très « close » ; d'où les ajouts et modifications apportés année après année ; d'où les contrôles, d'où l'oreille portée aux plaintes et dénonciations. Cela nous induit d'abord à penser que les biens dont disposaient les habitants étaient souvent plus limités que ne le laissait entendre la description de 1761 mentionnée au début de notre étude. Elle attribuait à la communauté de bonnes terres et peu de friches, ce qui laissait supposer une aisance répartie entre tous. Il n'en était pas ainsi très certainement.

D'autre part, on sait que pendant le XVIII^e siècle, les exigences du pouvoir royal se firent chaque jour plus grandes sur le plan financier ; en même temps d'ailleurs, la puissance des consuls fut amoindrie. Il devint donc plus difficile pour eux de

trouver un équilibre entre les ressources véritables de la communauté et les sommes demandées par l'Etat. C'est pourquoi nous pensons qu'à travers la rigueur des textes pour éviter pertes et gaspillages, il faut déceler l'existence de cette gêne financière. Leur minutie traduit les efforts destinés à répondre aux demandes royales tout en gérant au plus près les ressources communes, même s'il ne s'agit que de viande.

NOTES

1) Aspiran est cité maintes fois dans le cartulaire de l'Abbaye d'Aniane, et accidentellement dans celui de Gellone, dès le XIIe siècle. Voir à ce sujet le *Dictionnaire Topographique du Département de l'Hérault* par Eugène Thomas. Henri Barthès dans *Etudes sur l'Hérault* n° 5-6, 1989/90, faisant l'Inventaire Sommaire de la collection Doat de la Bibliothèque Nationale, cite plusieurs documents du IXe siècle.

2) Aux enchères, on choisit un fournisseur, c'est à dire celui qui procurera les bêtes ; nous avons trouvé une seule fois le terme de boucher. La viande est ensuite vendue dans un local qui ne porte pas le nom de boucherie (on ne trouve pas non plus le terme de mazel à Aspiran) ; viande distribuée par une femme, qu'on appelle « *la femme qui débite* » ou bien « *la coupeuse* ».

3) En 1749, le candidat Daumier semble emporter le marché. Les Consuls, après délibération, lui donnent la préférence, mais à condition qu'il donne une autre caution, l'Assemblée ne connaissant pas l'habitant de Ceyras proposé à cet effet par Daumier. Ce dernier refuse le changement et se retire de la compétition.

4) Ce terme n'est jamais cité dans les ouvrages écrits ces dernières années concernant l'histoire de l'agriculture. D'autre part, l'*Encyclopédie* de Diderot, pourtant contemporaine, n'y fait pas allusion. Les différents articles pouvant s'y être intéressés dans le *Traité de l'Agriculture* en dix volumes de l'Abbé Rozier, écrit lui aussi au XVIIIe siècle, n'en parlent pas. Toutefois celui-ci indique qu'on sale le bouc de la même manière que le bœuf (malgré une odeur et un goût désagréables), et dit également qu'on a « *beaucoup vanté l'usage du sang de bouc contre la pierre et autres maladies des reins* ». Nous

pensons que ceci est tout à fait compatible avec la seule définition trouvée, celle d'E. Appolis, quand il parle de bouc châtré à l'âge de deux mois : on trouvait cette bête bonne à manger, à défaut de chair plus délicate, mais on préférerait ne pas l'appeler « bouc » !

5) A titre d'exemple, nous donnons ici la liste complète de prix de Guillaume Cabassut dont nous aurons à parler plus loin.

Prix de 1770 :

mouton : de la Saint Jean jusqu'au 1er jour du Carême : 5 sols et 6 deniers ; reste de l'année, 6 sols.

chairs basses (brebis ou châtré) : 4 sols jusqu'à la Saint Michel. De la Saint Michel jusqu'au Carême : 3 sols. De la Pâque à la Saint Jean : 4 sols.

bœuf : 4 sols et 6 deniers, fourni depuis les fêtes de Noël jusqu'au premier jour du Carême.

fréchures : tête et pieds de mouton 4 sols ; poumon 3 sols et demi ; foie 4 sols et demi ; sang 2 sols ; entrailles 4 sols.

Suivent les prix des abats de châtré. Nous remarquons qu'en cette année 1770, ils sont à peu près identiques à ceux des abats de mouton.

6) Le règlement de 1742, auquel on avait travaillé dès la fin de 1740, fut homologué par le Parlement de Toulouse ; il était dit dans celui-ci que chaque habitant ne pourrait tenir que deux bêtes, par livre de compoix ; quatre troupeaux étant ainsi formés, chacun devant sortir par une des portes de la ville, on compterait les bêtes de chaque troupeau ; des amendes furent prévues pour les infractions ; on précisa dans quelles terres et à quelles dates la dépaissance était autorisée, etc. Mais sans doute les riches propriétaires préféreraient-ils payer les amendes éventuelles plutôt que de se priver des moutons.

7) Se reporter ici à « *La question de la vaine pâture* » d'E. Appolis. L'auteur étudie longuement l'Arrêt du Parlement de Toulouse de 1766, et parle précisément d'Aspiran pour les années 1764 et 1765. Le règlement de 1769 a un sens restrictif, car, outre la décision explicitée dans le texte, on voit que si les quatre troupeaux communs sont finalement maintenus, chacun ne peut dépasser deux cent cinquante bêtes ; pour cela, on fixe à trois livres de compoix le minimum nécessaire pour « être admis à la société de ladite dépaissance » ; de même, chaque propriétaire ne pourra tenir qu'un tiers de brebis sur le nombre qu'autorisera son compoix ; cette dernière précision fait allusion à des faits antérieurs : en ayant un nombre important de brebis, certains trouvaient le moyen d'accroître fortement leur troupeau quand celles-ci agnelaient.

Sources et principaux ouvrages consultés

Sources

- Archives Départementales de l'Hérault :
 - B.B. Aspiran. Délibérations des Consuls (3 portefeuilles).
 - Série C — notamment : C. 45, C. 2845, C. 6549.
 - Série H — Abbaye d'Aniane.
 - Série B — 1320 et suivants.
- Basville (Monsieur de). *Mémoires pour servir à l'Histoire du Languedoc*, 1734. Voir *L'intendance de Languedoc à la fin du XVIIe siècle*, éd. critique par F. Moreil, Paris, 1985, 329 p.

Ouvrages

- Appolis (E.) La question de la vaine pâture en Languedoc au XVIIIe siècle. Extrait des *Annales Historiques de la Révolution Française*. n° 86, mars-avril 1938.
- Appolis (E.) *Un pays languedocien au milieu du XVIIIe siècle : le diocèse civil de Lodève*. Albi, 1951.
- Bloch (M.) *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*. Paris, 1931-1956.
- Bourderon (R.) La lutte contre la vie chère dans la Généralité du Languedoc au XVIIIe siècle. *Annales du Midi*, 1954.
- D'Alembert et Diderot *Encyclopédie*.
- Dainville (O. de) Remarques sur les compoix méditerranéens. *Folklore*, 1938-1939.

Duby (G.) et Wallon (sous la direction de) *Histoire de la France rurale*. Paris, 1975.

Dutil (L.) *Etat économique du Languedoc à la fin de l'Ancien Régime*. Paris, 1911.

Rozier (Abbé) *Traité d'Agriculture*, 1781. (certaines rééditions portent le nom de *Dictionnaire d'Agriculture*).



Homme assommant un bœuf, XVIIe siècle
B.N., Cabinet des Estampes. Cliché B.N.

La fourniture de la viande à Béziers à la fin du XVIIIe siècle

Kareen BOUSSIÈRE

La fourniture de viande à Béziers à la fin du XVIIIe siècle est une régie municipale. Le consulat exerce là son pouvoir de police, c'est-à-dire de réglementation. Il a une véritable politique de subsistance et la fourniture de la viande n'en est qu'une partie. En effet, les problèmes relatifs à la boucherie font partie du contentieux du conseil politique de la ville qui exerce un contrôle sévère¹.

Ici, le souci des autorités consulaires est double : dans un premier temps, elles veillent à l'approvisionnement de la ville en viandes pour les besoins de la population, et dans un second temps, elles surveillent les prix de ces mêmes viandes. D'où l'existence d'une réglementation précise de la fourniture des différentes viandes, par l'établissement de baux à l'initiative des autorités de la ville. Celles-ci vont jusqu'à désigner parmi les

conseillers politiques des « commissaires de la boucherie » chargés de s'enquérir des pratiques et des prix sur les marchés voisins, mais aussi sur celui de la ville et dans les boutiques.

Dans le cas de Béziers, il faut distinguer deux boucheries. D'une part, la « boucherie close de mouton et de boeuf », qui fait l'objet d'une adjudication. D'autre part, la « boucherie de veau, agneau, chevreau et de cochon », dont le débit est réservé aux « mangonniers » de la ville.

La fourniture des viandes de la « boucherie close de mouton et de boeuf » est affermée pour une période d'un an qui débute le 24 juin, jour de la fête de la Saint Jean-Baptiste et se termine ce même jour l'année suivante.

Chaque année, au mois de mai, en vertu de l'arrêt du Conseil d'État du roi du 31 octobre 1730, et des lettres patentes du 22 janvier 1731, le conseil politique de la ville examine les conditions pour renouveler la ferme de la boucherie.

Lors de cette même séance, l'assemblée politique ordonne des « publications et affiches » pour trois dimanches consécutifs, indiquant la date et l'heure de l'adjudication, généralement à quinze heures dans une salle de l'hôtel de ville. Ce n'est en fait qu'un appel d'offres.

Malgré un large rayonnement des publications, qui ont lieu dans dix villes différentes : Béziers, Nîmes, Montpellier, Pézenas, Agde, Narbonne, Saint Pons, Castres, Saint Chinian et Carcassonne, celles-ci suscitent peu d'offres. Ce qui contraint la municipalité à reporter la date de l'adjudication à la mi-juin.

En cette fin du XVIII^e siècle, cette adjudication ne suscite pas davantage d'intérêt. Quelques offres, et très peu de participants aux « moins dites ». Autour des années 1780-1785, c'est le « sieur Pastre », « un marchand de bétail » du diocèse de Castres qui en est l'adjudicataire, quasiment sans concurrence².

Il n'en reste pas moins que les conditions de cette fourniture, séculaires, sont toujours en vigueur. Elles sont détaillées dans les baux établis par les autorités³. L'étude détaillée des baux de septembre 1785⁴ et octobre 1788⁵ figurant dans les cahiers de délibérations consulaires, permet de rendre compte de toute leur réalité.

Les baux sont signés au greffe de l'hôtel de ville en présence du « secrétaire greffier de la communauté », des consuls, des commissaires de la boucherie, et de l'adjudicataire. Ils établissent douze conditions, auxquelles il faut ajouter la réglementation des délais.

L'adjudicataire doit fournir la viande de mouton et de boeuf aux habitants de la ville de même qu'aux « troupes passantes et sédentaires ». En effet, il faut souligner que Béziers est à l'époque une ville de garnison.

Il doit fournir de la viande de bonne qualité, la vendre à tout public, sans aucune distinction, il ne doit en refuser sous aucun prétexte. Le surpoids de mouton doit être avec du mouton, celui du boeuf avec du boeuf et ne doit pas excéder « deux onces par livre ».

Pour dépecer le bétail égorgé, l'adjudicataire doit aussi réserver un « soufflet », à cet effet, qu'il garde dans l'« écorchoir » public. Il ne peut pas enlever les graisses ni les mignons.

Il lui est interdit de vendre du veau, de l'agneau, du chevreau et du cochon ; le débit de ces viandes étant réservé aux « mangonniers » de la ville.

L'adjudicataire est dans l'obligation d'user de l'écorchoir public. Quand le troupeau de la boucherie arrive en ville, il doit le signaler aux consuls qui vérifieront l'état sanitaire des bêtes.

Il doit laisser les bêtes en pâture dans les « carrières » et les chemins publics⁶. Il peut éventuellement les laisser sur les terres d'un particulier mais avec l'autorisation du propriétaire.

Il ne peut vendre que la viande froide, c'est-à-dire égorgée longtemps à l'avance, sauf l'été où les bêtes seront égorgées le matin pour être débitées le soir et le soir pour la vente du matin.

L'adjudicataire doit posséder de bonnes balances et des poids justes, qui seront vérifiés à l'hôtel de ville. Il doit tenir quatre « tables » de mouton, une cinquième au bourg du roi si le chapitre cathédral de Saint Nazaire en fait la demande, selon un règlement de 1695 qui lui en donne le droit. Pour le boeuf, il doit tenir deux « tables ». Les viandes doivent être exposées dans les boutiques « à la vue du public du lever au coucher du soleil ».

Avant d'exposer les viandes, l'adjudicataire doit apporter les bêtes égorgées en entier aux « bureaux de l'équivalent et de la subvention pour y être pesées, et s'acquitter des droits ».

Il doit également s'acquitter des autres frais inhérents à cette fourniture. Au fermier des émoluments, il doit verser un loyer de « l'écorchoir » public. Selon le choix des consuls et du maire, il doit régler 45 « livres » ou un veau pour la fête de l'Ascension, et 25 « livres » à la communauté pour l'entretien de « l'écorchoir » public.

Il s'engage à fournir ces viandes à ses risques et périls. Il ne pourra demander des indemnités aux autorités municipales qu'en cas de guerre ou de peste.

Le fumier du troupeau appartient à l'adjudicataire. Selon le choix des consuls, il devra fournir à la communauté soit du fumier pour la promenade, soit l'équivalent en argent.

Il peut vendre les fressures à son plus large profit⁷. Pour engager ou renvoyer des « coupeuses », il devra avoir le consentement des consuls.

Toutes ces conditions doivent être strictement appliquées, sous peine d'amende. De même, les délais fixés par les autorités doivent être scrupuleusement respectés. La fourniture de la viande de mouton doit être assurée toute l'année de la fête de la Saint Jean Baptiste à l'autre, c'est-à-dire de juin à juin⁸. Celle du boeuf du jour de la fête de la Saint Michel jusqu'au premier jour de Carême et pendant la quinzaine de Pâques⁹.

Pour le consulat la fourniture des viandes de boeuf et de mouton consiste donc essentiellement à fixer les conditions de débit, à ordonner et veiller au bon déroulement de l'adjudication. Mais il n'en est pas de même pour la « boucherie de veau, agneau, chevreau et cochon », qui suscite davantage de problèmes.

Cette fourniture est réservée aux « mangonniers » de la ville, c'est-à-dire les bouchers¹⁰. A l'instar de la viande de mouton et de boeuf, ce sont les consuls et les conseillers politiques qui traitent des affaires relatives à la boucherie.

Les commissaires de la boucherie, en accord avec le bureau de police, fixent les conditions de débit de ces viandes ; la qualité, les prix et la quantité d'après deux arrêts du parlement de Toulouse des 13 juillet 1756 et 19 février 1768. S'y ajoutent deux règlements de police des consuls, juges royaux et épiscopaux, de 1697 et 1731.

D'après ces arrêts du parlement, les « mangonniers » désirant se charger de la fourniture de ces viandes doivent « faire leur soumission » au bureau du greffe de l'hôtel de ville la première semaine de Carême. Les « mangonniers » qui auront obtenu l'autorisation de fournir ces viandes devront remplir toutes les conditions fixées par les autorités municipales, sous peine d'amende.

Ils ne peuvent égorger de veaux de moins de 80 livres et n'excédant pas un quintal dix livres. Les bêtes égorgées doivent

être amenées au bureau de l'équivalent et de la subvention pour y être pesées en « une seule pièce », c'est-à-dire en entier. Les bêtes sont ensuite rapportées dans les boutiques où les « mangonniers » ne pourront les dépecer qu'à partir de six heures du matin et pas avant.

Dans la journée, les viandes ne peuvent demeurer dans les cabinets situés au-dessus des boutiques, mais elles sont exposées dans les boutiques « à la vue du public », et ce, du lever au coucher du soleil...

Les clients seront tenus d'acheter la pièce exposée entière. Le surpoids ne doit pas excéder deux « onces par livre » et doit être constitué de la même viande.

Le soir, les « mangonniers » ne peuvent pas ramener les invendus à leur domicile personnel, mais les laisser dans les cabinets au dessus des boutiques.

Les dimanches et jours de fête, les boutiques doivent être fermées. Seuls auront le droit de commercer, ceux qui exposent sur le marché, ils pourront exposer jusqu'à neuf heures du matin.

Les « mangonniers » devront avoir des poids et des balances justes, vérifiés à l'hôtel de ville en présence des consuls. Ils seront marqués aux armes de la ville. Il leur est interdit de posséder des poids de plomb.

Quant aux délais de fourniture, les « mangonniers » devront assurer celle du veau toute l'année à partir de Pâques, sauf pendant le Carême, celles d'agneau et de chevreau du jour de Pâques au jour de la Saint Jean-Baptiste, et celles de cochon depuis la Saint Michel jusqu'au Carême.

Lorsque toutes ces conditions de débit sont fixées, le bureau de police convoque les prévôts des « mangonniers » et leur en donne lecture. Si les prévôts acceptent, les « mangonniers » doivent se soumettre et s'inscrire au greffe de

l'hôtel de ville. S'ils refusent, la fourniture de ces viandes est mise aux enchères et soumise à adjudication.

Mais il n'est pas rare qu'un conflit survienne entre les « mangonniers » et le consulat, soit à propos des conditions à fixer, soit pour fraude. Un simple conflit peut donner lieu à un procès entre la communauté et les « mangonniers »¹¹

Parfois, dans leur refus d'accepter des conditions proposées, les « mangonniers » sont solidaires et tentent de dissuader les éventuels adjudicataires. C'est le cas en 1786¹² : personne ne s'étant présenté le jour de l'adjudication, le conseil politique désigne l'un de ses membres pour se charger de cette fourniture, qui d'ailleurs rapportera un bénéfice à la communauté.

Pour ce qui est de frauder, là non plus les « mangonniers » ne sont pas dépourvus d'idées.

Certains découpent un boeuf en quatre¹³ et le présentent au bureau de l'équivalent et de la subvention comme quatre veaux dont la viande est plus chère. Ensuite, ils vendent clandestinement la véritable viande de veau aux cabaretiers, à prix plus élevé que le cours normal.

Un autre exemple peut être tiré d'une réquisition du procureur de l'hôtel de ville au juge du tribunal criminel de Béziers qui stipule que les habitants se plaignent des « mangonniers » qui vendent clandestinement de la viande salée, à un prix arbitraire qu'ils ont fixé¹⁴. Les plus pauvres sont obligés d'acheter la viande déjà salée, plus chère que celle qu'ils achètent habituellement pour la saler eux-mêmes. Cette réquisition constitue la pièce d'un procès, elle explicite l'affaire. Suite à une plainte déposée au greffe de l'hôtel de ville, le procureur du roi demande aux consuls de se rendre dans les boutiques et les maisons particulières des « mangonniers » afin de vérifier la quantité et la qualité des viandes qu'ils possèdent. L'une après l'autre, les consuls visitent onze boutiques et onze maisons particulières : ils y trouvent des

bêtes fraîchement égorgées dont la viande est déjà salée. Elles sont cachées dans de la paille, dans les cabinets au dessus des boutiques, derrière les portes. Au total, ce sont 12 cochons, entiers, 110 lards fumés, 163 « ventresques » salées, 18 jambons et 86 saindoux. Toutes ces viandes sont bien évidemment confisquées et soumises à l'amende.

Il faut souligner que ces démarches de la part des consuls ne sont pas spécifiques à cet épisode, ils ont toujours surveillé étroitement les agissements des « mangonniers ». Leur souci reste celui d'assurer l'approvisionnement des étaux, à des prix limités et la satisfaction des besoins de la population.

C'est dans la même optique que le consulat prend de fermes résolutions en 1789 devant la hausse générale des prix¹⁵. Le 31 août 1789 le conseil politique réuni en assemblée de la communauté, examine la situation.

Toutes les denrées ont connu une hausse des prix, sauf le vin. Les plus pauvres ne peuvent plus se procurer que le pain de la communauté et le vin, mais pas la viande de boucherie close du fait de la cherté. La municipalité tient à écarter tout risque de disette propice aux émeutes. Le conseil politique décide donc d'établir une « boucherie close de brebis et de vaches » qui assurerait de la viande aux indigents, du premier octobre 1789 jusqu'au 23 juin 1790. Il fixe l'adjudication au 20 septembre 1789.

Comme pour toute autre boucherie, le consulat fixe les conditions de la fourniture. L'adjudicataire devra tenir des boutiques en ville et aux faubourgs. Il devra faire usage de l'écorchoir public, situé hors de la ville, en raison des odeurs. Il paiera un loyer à cet effet.

Il ne pourra vendre aucune autre viande. Il sera dans l'obligation d'en fournir aux habitants et aux troupes pour ce qui est de la brebis jusqu'au Carême et la vache jusqu'à la Saint Jean-Baptiste.

Contrairement à ce qui avait été décidé, l'adjudication n'a pas lieu le 20 septembre 1789 suite aux protestations de l'adjudicataire de la « boucherie close de mouton et de boeuf ». A son avis, cette nouvelle boucherie lui portera préjudice, il demande des indemnités ou la réalisation de son contrat. Mais la réponse du conseil politique est ferme et catégorique.

Selon lui, la communauté n'a pas à sacrifier les intérêts des habitants pour ceux des fournisseurs de la boucherie, dont ils retiennent déjà un très grand intérêt. Celui de la classe indigente prime sur toute autre considération, elle doit pouvoir se procurer de la viande. De plus, son bail se limite aux viandes de mouton et de boeuf et n'interdit pas le commerce des autres viandes. Il ne peut donc prétendre à quelque indemnité que ce soit. Cette boucherie ne lui portera pas préjudice puisque réservée aux indigents.

Suite à cet épisode, le 23 septembre 1789, le conseil politique prend une nouvelle décision et érige cette boucherie en « table de liberté »¹⁶. Les offres sont reçues au greffe de l'hôtel de ville jusqu'au 5 novembre 1789, jour de l'adjudication où la fourniture est concédée au prix de 4 sols 6 deniers la « livre prime » de brebis et 2 sols 11 deniers la « livre prime » de vache.

La fourniture est accordée à tous ceux qui ont fait leur offre au greffe de l'hôtel de ville. Chacun d'entre eux ouvrira une boutique.

Au travers de toutes ces affaires, il est aisé de constater combien les autorités biterroises s'impliquent dans la fourniture de la viande. Ce sont elles qui restent maître des décisions, en amont en fixant les prix et les conditions, en aval en contrôlant elles-mêmes, par l'intermédiaire de leurs commissaires, l'application des réglementations. En usant de leurs pouvoirs de police elles peuvent réprimer les fraudes et garantissent ainsi leur engagement d'assurer à la population les moyens de subsistance, en

l'occurrence la viande, l'une des denrées de première nécessité et ce, quelles qu'en soient les circonstances.

NOTES

- 1) Arch. municipales de Béziers, série B.B.
- 2) Arch. municipales de Béziers. registre des délibérations consulaires, B.B. 31.
- 3) Idem, registres B.B. 31 et B.B. 32.
- 4) Idem, registre B.B. 31.
- 5) Idem, registre B.B. 32.
- 6) Cf., P. Cayla, *Dictionnaire des institutions, des coutumes et de la langue en usage dans quelques pays de Languedoc de 1535 à 1648*. Montpellier, Impr. Paul Dehan, 1964 *CARRIERE* : « on donne en Languedoc ce nom à une rue de village ou de ville ; on lui donnait jadis le sens de chemin de communication assez large pour donner passage à une charrette », p.137.
- 7) *Fressures* : coeur, rate, foie et poumons d'un animal pris ensemble.
- 8) La fête de la Saint Jean-Baptiste est célébrée le 24 juin.
- 9) La fête de la Saint Michel est célébrée le 29 septembre.
- 10) *Mangonnier* : C'est un marchand de mauvaise foi, falsifiant sa marchandise ou la présentant pour une meilleure vente par des moyens artificiels. C'est aussi un marchand au détail, un « regrattier », un revendeur. A Béziers le terme prend le sens de boucher cf., P. Cayla, *op. cit.*, p. 447.
- 11) Arch. municipales de Béziers, registres B.B. 31 et B.B. 32. Répertoire des affiches I.b-59, règlement général de police des consuls de Béziers du 18 octobre 1731.
- 12) Idem, registre B.B. 31.
- 13) Cf., E. Laures, *La Municipalité de Béziers à la fin de l'ancien Régime*. Thèse de droit, Paris, 1926, p. 124. Arch. municipales de Béziers, répertoire des affiches I.e.6. Acte du bureau de police du 21 septembre 1697.

- 14) Arch. municipales de Béziers, boîte 199, Réquisition du procureur du roi à l'hôtel de ville.
- 15) Arch. municipales de Béziers, registre B.B. 32, 449. Contrat de la boucherie.
- 16) E. Laures, *op. cit.*, p. 122 : *vente et débit de viande en table de liberté* : n'importe qui peut vendre, en se conformant aux conditions et prix fixés par le conseil politique.

Viandes et espaces urbains à l'époque moderne

Le cas de Narbonne

Gilbert LARGUIER

Le mardi 7 octobre 1653, un certain Leopart quittait Narbonne à la demande des consuls. Il se rendait à Aurillac en Auvergne dans le but de se procurer du bétail. L'homme n'était pas expert dans ce domaine, car il se faisait accompagner d'un boucher. Le voyage, ralenti seulement par les haltes dans les auberges pour prendre le repas de midi et les arrêts aux barrières mises à l'entrée des villages où il fallait présenter des bulletins de santé — l'épidémie de peste n'était pas complètement éteinte en Languedoc encore —, s'effectue en moins d'une semaine. Leopart et son compagnon arrivent à destination le 12 octobre au soir après avoir fait étape successivement à Pézenas, Lodève, Millau, Pomas et Entraigues¹. Les deux Narbonnais n'entreprenaient pas cette expédition au hasard. Ils venaient se procurer de la viande de boucherie à la foire St-Guiraud, la grande foire grasse d'au-

tomne d'Aurillac. Leopart achète 574 moutons de 9 personnes différentes à Aurillac même. Le 15 octobre, les deux compères sont sur le chemin du retour puisqu'ils soupent et couchent à Montsalvy. L'allure est presque aussi rapide qu'à l'aller. Le lundi 20 octobre, ils sont à Lodève. Les mardi et mercredi 21 et 22 octobre sont occupés à rechercher 650 moutons, 3 bœufs et 4 vaches à Clermont-l'Hérault, le temps que les bêtes auvergnates aient le temps de traverser le causse du Larzac. Avant que ne s'achève ce périple de plus de 600 kilomètres, Leopart fait un crochet par les granges cisterciennes du Terral et de Fontcalvy situées sur le territoire d'Ouveillan à une douzaine de kilomètres au nord de Narbonne pour acheter 196 moutons supplémentaires. ... Il restera encore à faire passer la « barque » (le bac) de Coursan à ce troupeau de 1420 moutons et 7 grosses bêtes : il n'y avait pas de pont dans la basse vallée de l'Aude.

Ce raid lointain, exécuté en un temps record, car on ne laisse pas le bétail flâner (on le fait accompagner d'Aurillac à Pézenas par des hommes recrutés pour deux ou trois jours de parcours), a un caractère exceptionnel. Il paraît être unique en son genre et le fait d'une situation pressante, d'après- peste, où l'épidémie a fortement perturbé les communications ainsi que les complémentarités régionales à l'intérieur du Languedoc : on va chercher au nord ce que l'on se procure d'habitude à l'ouest. Il n'en est pas moins exemplaire des conditions de l'approvisionnement urbain en viande aux XVII^e et XVIII^e s., comme de la consommation :

— la communauté est directement impliquée dans le ravitaillement citadin,

— les achats concernent des moutons, beaucoup plus que des bœufs,

— on va chercher le bétail à viande loin de Narbonne, en foire, bien que la zone où se trouve la ville ne manque pas de troupeaux ovins.

Les renseignements précieux dont on dispose grâce aux comptes des frais engagés en 1653 par les émissaires des consuls de Narbonne ne doivent pas masquer l'évidence : tout ce qui touche à la consommation urbaine est, sauf situation exceptionnelle, difficile à cerner de près et à éclairer. Seul domaine où l'on a des connaissances : celui des prix, quand le corps de ville traite avec un boucher et lui accorde par contrat le monopole de l'approvisionnement, moyennant le respect d'un prix pour les différentes qualités de viande². Mais cela ne renseigne ni sur les sources d'approvisionnement ni sur les quantités effectivement débitées et donc sur les préférences alimentaires. Aussi est-ce le plus souvent indirectement et de manière très fragmentaire que l'on peut atteindre à l'époque moderne le ravitaillement d'une ville et les conditions dans lesquelles il s'effectue. Pour Narbonne, deux sources, très différentes de nature, ont été mises à contribution : les comptes hebdomadaires et annuels des commis de la boucherie des années 1718-1727 pendant lesquelles l'administration municipale assura directement la régie de la viande, les registres de la police consulaire qui, de manière dispersée, rendent compte d'incidents portant sur l'approvisionnement urbain³.

1. La barre, l'étal du marché, la boucherie : viandes et espaces urbains dans une ville languedocienne.

Même si les quantités consommées annuellement par tête d'habitant ne sont pas très élevées, le ravitaillement en viande d'une ville comme Narbonne dont la population oscille au XVII^e et au XVIII^e s. entre 9 000 et 11 000 habitants environ, est

complexe. Il relève en effet, selon les types de viandes et d'animaux, de fournisseurs, de modes de distribution spécifiques qui contribuent à différencier des espaces urbains, certes toujours imbriqués, davantage complémentaires que concurrents, mais qui ont leurs particularités propres, voire leurs règles de fonctionnement.

Il ne serait pas sans intérêt de pouvoir donner d'abord le nombre d'animaux élevés bon an mal an en ville pour y être consommés (volaille et porcins essentiellement) ; un élevage citadin comme il en existait à peu près partout, dont le produit échappe en principe à l'observation et à toute tentative d'évaluation. Cela renvoie à la présence de l'animal à l'intérieur des remparts. La priorité était donnée aux équidés : chevaux et juments de selle, ânes et mules des artisans, des travailleurs et des jardiniers. Combien d'écuries ménageaient-elles une place à un cochon à côté de l'animal de portage ou de trait ? La question restera sans réponse. Aucune source ne nous en indique la proportion. Il y en avait cependant : on se plaignait aux consuls en 1715 que deux cochons appartenant à un maître maréchal, Paul Raynaud, allant dans les rues, entraient dans les maisons et dévoraient tout ce qu'ils y trouvaient⁴. L'image du cochon divagant dans les rues, se repaissant des déchets jetés des habitations et souillant les venelles est trop familière pour ne pas être exacte. Le faible nombre d'incidents de cette sorte, le peu de cas fait à ce sujet dans les ordonnances de police, l'absence d'espaces spécialisés consacrés aux cochons et aux volailles, que n'auraient pas manqué de mentionner les compoix si précis à cet égard, laissent à penser que l'élevage citadin en vue de la consommation domestique tenait une place réduite à Narbonne au cours de la seconde moitié du XVII^e et au XVIII^e s., inférieure certainement à celle que l'on peut observer dans d'autres villes de taille équivalente.

Un jeu d'associations juxtaposées est peut-être le moyen le plus rapide et efficace de caractériser les viandes introduites en ville et leur marché :

— le gibier, la volaille, les cochons, les moutons, les bovins,

— l'animal porté sur le dos, transporté dans le bât d'un mulet ou sur une charrette, conduit et accompagné en troupeau sur les routes et les chemins,

— la barre, l'étal sur la place du marché, plus rarement la boutique, la boucherie municipale,

— l'animal acheté en cachette, voire saisi de force au transporteur, et celui qui arrive au su et au vu de tout le monde et au pâturage qui lui est réservé,

— le prix marchandé, imposé pour une campagne, déterminé pour l'année après l'ouverture d'enchères publiques largement publiées dans les villes voisines, et fixé par contrat signé,

— le traiteur, la revendeuse, le boucher et la coupeuse,

— la servante, la femme du maître artisan ou celle du travailleur,

— la campagne proche, la montagne du nord et de l'ouest.

On pourrait ajouter encore à cette liste qui est loin d'être exhaustive : la manière de mettre à mort les animaux et les lieux où l'on pratique la saignée ou l'abattage ne sont-ils pas différents ? Le gibier arrive mort, le cochon est saigné dans les cours, les jardins, les caves... ou sur les remparts, on égorge les moutons et les bœufs à l'écorchoir municipal mis à la disposition du boucher qui a remporté le contrat d'approvisionnement de la ville.

Le gibier appartient au domaine de l'occasionnel et du subreptice. Le Narbonnais n'est giboyeux dans aucune de ses

régions ; plaine, garrigue rocailleuse, étangs côtiers ou mer proche. Ressource de proximité, la sauvagine se bornait le plus souvent à quelques levraux et perdrix. Tout gibier apporté à la ville pour y être vendu devait, selon les règlements, être suspendu à la barre placée devant la maison consulaire pour que le public puisse acheter librement, ce qui n'était que rarement le cas⁵. La dissimulation était la règle : dans le tablier des paysannes⁶, dans les sacoches, sous de la paille. Seuls quelques maladroits, vite dénoncés et pris, venaient proposer leur marchandise à la porte des maisons.

La force, à leur encontre, ne s'exerçait pas par le biais de la force publique. Il n'y en avait guère. La surveillance et la dissuasion venaient du groupe des traiteurs dont un membre, enfant, valet, femme le plus souvent, rappliquait pour se saisir brutalement de l'animal. Ne sachant qui l'avait dépouillé, le forain risquait de ne pouvoir obtenir son argent : manœuvres d'intimidation pour se réserver un marché⁷. Pour pallier la rareté d'ailleurs des traiteurs stipendiaient un chasseur à la campagne qui leur réservait ses prises.

Le contrôle du groupe des traiteurs s'appliquait avec autant de vigilance et d'efficacité sur un autre type de viande : la volaille. Il ne s'en élevait guère en Narbonnais. Les volailles, chapons, canards, dindes et oies provenaient essentiellement, de l'ouest : de la région de Lautrec entre Castres et Albi, de celle de Mirepoix et Pech Sieura en pays ariégeois..., soit de 100 à 130 kilomètres de Narbonne. Les voituriers, une fois par semaine, portaient à dos de mulet, plus rarement sur une charrette, un chargement d'une dizaine à une trentaine de paires de volailles. Ces apports plus réguliers permettaient aux traiteurs d'organiser leurs monopoles. Les voituriers étaient attendus tôt le matin ou à la nuit tombée aux limites du terroir urbain, au lieu-dit Cap de Pla, sur le grand

chemin de Carcassonne. Plus souvent, les rendez-vous avaient lieu aux « jardins et olivettes », bouquets d'arbres à moins d'un quart de lieue de la ville propices aux dissimulations⁸. Ceux-ci, ainsi que le feuillage, les murets et les haies qui les enveloppaient, étaient-ils des endroits d'ententes illicites, de tractations secrètes autant que le dénonçaient les édiles membres du bureau de police ? Ils jouaient négativement une fonction d'écran à la liberté de proposition et de négociation des aliments. N'achetait pas qui voulait et à prix débattu comme le prévoyait l'offre publique des denrées et l'intervention des marchands une fois seulement l'heure de midi sonnée. Il n'était pas rare que les volaillers — ou « poulaillers » — quand il arrivaient en ville jusqu'à une auberge où ils déposaient leur chargement, se trouvent délestés avant qu'ils aient eu le temps de faire le prix⁹. Mais les plaintes et les contestations devant le bureau de police, dans ce cas, émanaient principalement de traiteurs qui s'estimaient lésés pour ne pas avoir été avertis à temps et pu participer au partage. Gibier et volailles ne se trouvaient donc guère qu'à la table des notables. Sinon, ils étaient des mets de cabaret, d'auberge, où il fallait aller pour en consommer. A l'occasion, on pouvait s'en procurer un quartier, déjà rôti ou apprêté.

Le « pourceau » appartient à un autre type d'espace de production et de négoce. C'est la viande saisonnière par excellence, de saison froide (automne et hiver) qui ne manque en principe jamais¹⁰. L'acheminement du cochon vers la ville présente des points communs avec son élevage : par petites quantités de quelques bêtes à une vingtaine de têtes. Accompagné vivant pour être tué sur place, le porc est vendu frais. Sa viande néanmoins est celle qui se prête le mieux aux salaisons et à la conservation. Le caractère discontinu et dispersé des arrivages et de la vente des porcs explique qu'il n'y ait pas de lieu d'abattage spécialisé.

La saignée se pratique hors de la ville, dans les jardins, à l'intérieur des fortifications, tout aussi bien au bas ou dans les caves des maisons particulières.

Ce marché du cochon à Narbonne, dans la seconde moitié du XVII^e et au XVIII^e s., était entièrement entre les mains de femmes, les revendeuses, qui achetaient elles-mêmes, tuaient ou faisaient tuer et vendaient en plein air sur la place du marché des animaux dont l'aire de production se situait au nord de Narbonne, dans les montagnes du Minervois et de St-Pons¹¹. Elles exerçaient sur cette viande un monopole aussi pesant et jalousement défendu que les traiteurs et les pâtisseries sur le gibier et la volaille.

Le prix de vente n'était pas libre pourtant et susceptible de marchandage. Le cochon appartenait à la catégorie des produits de bouche dont les consuls fixaient le prix de campagne. Ils donnaient le « taux » du cochon frais que les revendeuses devaient respecter au cours de la seconde semaine du mois d'octobre¹². Mais il faut convenir que l'autorité des consuls sur les revendeuses était très médiocre. Celles-ci s'entendaient, n'en faisaient qu'à leur tête, modifiaient le taux à leur convenance en alléguant des prix d'achat trop élevés ou faisaient systématiquement mauvais poids. Les consuls avaient le plus grand mal à faire appliquer les tarifs publiés. Ceux-ci en cas de tension, servaient tout au plus comme base de référence à l'acheteur pour lui permettre de tenir tête aux prétentions des revendeuses¹³.

C'est seulement avec le mouton et le bœuf que l'on atteint les viandes les plus consommées, dont la fourniture et le débit font l'objet d'une organisation et d'un contrôle rigoureux. Garde d'un troupeau de réserve suffisamment important, abattage des animaux et vente de la viande dans des lieux prévus à cet effet et appartenant à la ville, contrats annuels passés à date déterminée

pour la fourniture à prix fixe moyennant en contrepartie un monopole de vente, droit de regard effectivement exercé sur le bétail vivant, les quantités et les qualités offertes, vérification des poids, sanctions prononcées et exécutées en cas de contravention constatée, caractérisent ce marché qui assure la plus grande partie de la consommation carnée de la population.

Ce régime où l'administration consulaire mène le jeu s'est perpétué sans grandes modifications du milieu du XVI^e s. jusqu'en 1789. L'approvisionnement n'est laissé à « table de liberté » que de rares fois au XVIII^e s., sans donner satisfaction d'ailleurs, ce qui explique que l'on revienne au régime de la concession municipale¹⁴. Les bouchers consentaient bien à venir, profitant de ce qu'il n'y avait pas d'exclusivité de vente, mais seulement lorsque le cours de la viande sur pied leur était favorable. Le pouvoir des consuls sur la fourniture de la viande de mouton et de bœuf était partiel cependant. L'administration municipale ne contrôlait qu'une seule des deux boucheries qui existait alors, celle de Cité (située au centre de la ville, dans l'île Ste-Marie, donnant sur la place). La seconde, en Bourg, appartenait au chapitre St-Paul et fonctionnait, à peu de choses près, selon des règles identiques¹⁵.

L'institutionnalisation de la boucherie relève certes de l'accroissement des pouvoirs économiques du consulat qui se marque aussi au XVI^e s. par la mise sur pied de greniers d'abondance en période de difficulté d'approvisionnement frumentaire. Elle provient également des ressources locales en bétail — des quantités donc —, de la complexité du circuit de la viande et de ses implications. On touche là aux grandes affaires, qui demandent des capitaux, un personnel relativement nombreux et spécialisé, à la fois masculin et féminin.

Toutes les viandes précédentes étaient amenées à Narbonne par les producteurs ou leurs émissaires et livrées à ceux qui en assuraient le débit. Il en allait différemment pour la viande de mouton et de bœuf. C'était l'entrepreneur de la boucherie lui-même, ou un de ses employés qui allait acheter le bétail près des lieux de production dans ces premiers points de rassemblement de la marchandise qu'étaient les foires. Les bouchers réunissaient des troupeaux de plusieurs centaines de têtes qui mettaient 2, 3, 4 jours à rallier ensuite Narbonne par la route. La zone où l'on allait chercher la viande de consommation courante était en effet la plus lointaine : à l'ouest principalement, en Lauragais et au delà, à plus de 80 kilomètres de distance. Une fois arrivés dans le territoire urbain, les troupeaux disposaient d'espaces réservés : dans le finage, de terrains de parcours interdits à tout autre bétail (le Dex), à l'intérieur des remparts, de bâtiments. Le mouton et le bœuf étaient les seuls animaux destinés à la consommation qui bénéficiaient de ce statut : avoir des étendues reconnues et soigneusement délimitées et être mis à mort et vendus sous des couverts. La boucherie était également le seul secteur du commerce alimentaire où les hommes et les femmes intervenaient ensemble, mais avec une assez stricte répartition des tâches : aux hommes revenait le travail de gros : les achats, les parcours lointains, la garde des troupeaux et la turie ; aux femmes le détail : la découpe et la vente aux clientes. Les désaccords à propos de la qualité ou de la pesée étaient affaires de femmes qui allaient porter leur plainte aux consuls. Les contentieux se réglaient ensuite entre hommes, les édiles et le boucher.

Il n'y a donc pas à Narbonne au cours de l'époque moderne un espace unifié de la viande, mais une série d'espaces intérieurs et extérieurs différenciés et hiérarchisés qui contribuent à définir la ville dans son fonctionnement interne et dans les rapports

qu'elle entretient avec ses cercles d'approvisionnement. Les comportements diffèrent en fonction des types de viande. Ainsi, la plus ou moins grande opacité ou transparence du commerce est, approximativement, inversement proportionnelle à la taille des animaux.

2. La viande de boucherie à Narbonne au début du XVIII^e siècle.

Aucun fond concernant les bouchers qui s'engageaient à fournir la boucherie narbonnaise n'a semble-t-il été conservé. Les seuls documents utilisables sont de source municipale : le carnet d'achat et de vente de Leopart de 1653, intéressant pour l'expédition qu'il nous donne à voir, mais silencieux sur le détail de la vente des animaux ; cinq comptes annuels couvrant la période 1718-1719 — 1726-1727¹⁶. Devant le défaut de candidats solvables, le conseil de ville avait préféré se charger lui-même de l'approvisionnement en viande. Un boucher dont il payait les services achetait, tenait les comptes, notamment celui des recettes hebdomadaires, table par table, avec les quantités vendues¹⁷.

Deux constatations s'imposent avec la plus grande netteté de l'analyse des cahiers d'achat, précis, tenus par le boucher municipal : le mouton est, de très loin, la viande la plus consommée¹⁸, les animaux proviennent du Haut-Languedoc, ce qui est une relative surprise. Si la médiocrité des pâturages et l'emploi très limité des bovins comme animaux de trait explique facilement que l'on soit obligé de rechercher le gros bétail à bonne distance de Narbonne, il est difficile de rendre compte, au premier abord, de l'éloignement de la zone où l'on va se procurer les moutons destinés à la boucherie. Le Narbonnais élevait en effet un important troupeau ovin. Sur le territoire communautaire même de Narbonne, vaste, puisqu'il s'étendait sur près de 13 000

hectares, vivaient en permanence des milliers de moutons. Les grosses métairies situées à la périphérie du terroir, à proximité de la garrigue qui servait de terrain de parcours, entretenaient chacune un troupeau de plusieurs centaines de bêtes. En tout, une bonne dizaine de milliers de moutons, davantage encore dans la seconde moitié du XVIII^e s.¹⁹. Si l'on ajoute les troupeaux élevés dans les communautés rurales proches de la ville et dans la vaste zone des Corbières dont ils constituaient une des ressources principales, Narbonne pouvait compter potentiellement sur un cheptel de plusieurs dizaines de milliers d'ovins dans un rayon d'une cinquantaine de kilomètres. Or, la boucherie narbonnaise n'offre pas ou peu de viande méditerranéenne²⁰. Est-ce la conséquence d'élevages spécialisés pour la laine et pour la chair, le Bas-Languedoc recherchant uniquement les toisons, le Haut-Languedoc la viande ? La distinction n'était pas aussi rigoureuse. Quelle part représente la viande « locale » dans la consommation urbaine ? La question reste entière.

Plus des trois quarts des moutons abattus à l'écorchoir municipal ont été achetés en foire (77,4 %). Sur les 26,6 % restant, acquis sur place, un tiers à peine (moins de 10 % du total donc) sont originaires du Narbonnais. L'appoint est fourni par des marchands spécialisés qui sont davantage en relation avec les régions d'élevage et que l'on voit intervenir activement dans les foires, comme le Carcassonnais Laffon ou le Gascon Bauderic en 1724 et 1725²¹.

L'aire des foires que fréquentent les bouchers est à fois relativement vaste et bien circonscrite : elle s'étend du Carcassonnais à Villefranche-de-Lauragais et sur le revers nord de la Montagne Noire, avec occasionnellement des échappées plus à l'ouest en pays toulousain ou plus au nord jusqu'à la montagne de Lacaune (cf. carte)²². Il y a ainsi une correspondance assez étroite entre les

zones qui expédient les grains vers Narbonne et celles qui lui livrent la viande²³. Ces deux nébuleuses de foires voisines géographiquement offraient un calendrier de rendez-vous réguliers, rapprochés les uns des autres. Il ne s'écoulait jamais plus de trois à quatre semaines sans qu'une foire se tienne. Certains gros centres comme Castelnauary comptaient jusqu'à quatre foires grasses au cours de l'année et étaient le siège d'un important commerce de bestiaux²⁴. Ces foires se situaient certes au sein d'une région d'élevage. Elles servaient surtout de points de convergence et de concentration, de relais qui rapprochaient une production plus lointaine. Aux foires de Fanjeaux, Villasavary et Montréal par exemple, se négociaient principalement des ovins élevés dans la région de Mirepoix et de Pamiers²⁵.

Les bouchers et leurs hommes rassemblaient ainsi à chacune de leurs expéditions un troupeau de 350 à 400 moutons et de 15 à 20 bœufs en moyenne²⁶. C'était le bétail dont ils avaient besoin, environ, pour assurer le service de la boucherie pendant trois semaines. La plus grande régularité marque, d'une année sur l'autre, le mouvement saisonnier des achats en foire. Ce dernier épouse, à peu de choses près, celui de la consommation en l'anticipant d'un mois ou deux au maximum. Le capital immobilisé, les risques de perte par mortalité, étaient ainsi réduits au minimum (cf. gr. 1 et 2, *infra*, p. 129-130). Mais le bétail n'avait ainsi qu'un laps de temps réduit pour se refaire du long trajet parcouru entre les lieux d'élevage et Narbonne.

Les comptes tenus par les bouchers, semaine après semaine, des quantités débitées et de la recette des coupeuses, permettent de serrer au plus près les variations de la demande des citadins au cours de l'année²⁷. Elles paraissent fortes au premier abord. Pour les interpréter correctement, cependant, il faudrait

connaître la consommation totale des viandes ainsi que la part de chaque type de chair avec exactitude. Le semestre froid était de loin la période de l'année où il se mangeait le plus de viande, le maximum étant atteint en octobre et au mois de novembre (un maximum secondaire se situe aux mois de janvier et février) (cf. gr. 3, *infra*, p. 131). Ces pics seraient plus accusés encore si on disposait d'informations chiffrées sur la viande de porc. La température plus basse n'est pas étrangère à ces oscillations ; la viande se corrompt moins vite. La courbe de la consommation est à mettre en relation avec le cycle de naissance, de croissance des animaux, l'abondance de l'herbe. Elle présente aussi de fortes similitudes avec le calendrier festif et le mouvement saisonnier des mariages.

Chacun des fléchissements de la consommation correspond à une période d'interdit religieux. Les plus marqués étant, bien entendu, l'Avent et surtout le Carême. L'ingestion de viande demeure très marquée par ces interdits. Carême reste un temps d'abstinence strictement respecté au début du XVIII^e s. L'observation est particulièrement rigoureuse lors de la première semaine, s'assouplit un peu ensuite, redevient plus vigilante durant la semaine sainte (cf. gr. 4, *infra*, p. 132). La boucherie ne ferme pas cependant. La vente se poursuit pour fournir une « viande-médicament », car on la destine presque exclusivement aux malades. Seule une table de mouton est alors approvisionnée. En Carême, on ne mange pas de bœuf²⁸.

La consommation plus réduite de bœuf se double d'une irrégularité saisonnière encore plus marquée que pour le mouton. Le déficit de Carême est encadré par deux périodes où la viande de bœuf est à l'honneur : à la fin de l'automne et au début de l'hiver, ainsi que, secondairement, au début du temps pascal (...qui n'est pas seulement celui de l'agneau pascal) (cf. gr. 2 et 3).

Est-il possible de savoir qui consomme ces viandes ? Les coupeuses analphabètes ne tenaient pas le journal de leurs ventes avec l'identité de leurs clients et les qualités achetées. Nous sommes dans le flou le plus total à cet égard, réduits à quelques notations éparses dans les registres du bureau de police. A peine peut-on faire quelques observations, sans valeur statistique, qui s'apparentent davantage à des impressions, à partir des plaintes qui débouchent sur une procédure sommaire. Il semble bien que ne se présentaient pas aux étals de la place ou devant les tables de la boucherie les mêmes catégories sociales. Ce sont en effet principalement des portefaix ou des femmes de travailleurs qui ont maille à partir avec les revendeuses de cochon. Les conflits suscités par la qualité douteuse du mouton ou la fraude sur le poids opposent surtout des servantes aux coupeuses. Quant aux différends sur le bœuf, ils mettent aux prises ces mêmes coupeuses à des femmes de maîtres artisans, de procureurs, de médecins.

Y a-t-il des dominantes selon les catégories sociales, les milieux populaires se nourrissant surtout de viande de cochon, les catégories sociales les plus relevées étant les seules à acheter du bœuf ? Affaire de goût, d'habitudes culinaires, de moyens financiers, d'équipement de la maison (le coût du bois et de la cuisson, par exemple, étant un facteur important que l'on prend insuffisamment en compte pour expliquer les pratiques alimentaires) ? Doit-on pencher plutôt pour une hiérarchie des consommations, qui se doublerait d'une préférence donnée à telle ou telle viande ? Toutes les combinaisons sont possibles, avec le quotidien et l'exceptionnel, à l'occasion des fêtes. Autant d'hypothèses qui seraient à vérifier. Avouons notre ignorance pour l'instant. Seul point sur lequel on peut s'accorder, mais qui demanderait des précisions supplémentaires : les viandes sont un facteur de différenciation des espaces urbains ; les achats, les trajets entre les maisons, la place ou la boucherie, les chairs rapportées dans les

quartiers et la manière de les apprêter sont un pendant intérieur aux aires d'approvisionnement hors les murs.

3. Systèmes d'approvisionnement. Singularité ou représentativité de la viande ?

Combien de temps le modèle d'approvisionnement en viande de Narbonne que nous donnent à voir nos comptes du début du XVIII^e s. fonctionne-t-il ? Est-il à considérer isolément, indépendamment des autres ressources de nourriture ? Questions complexes qui touchent au régime alimentaire au premier chef, mais aussi à la taille des villes, aux relations régionales qu'elles nouent et entretiennent, à la production, aux réseaux commerciaux, à l'état et à la sécurité des moyens de communication, aux modes de distribution, aux pouvoirs citadins et à leur capacité d'intervention et de contrôle, à la plus ou moins grande abondance et régularité du ravitaillement... Aucun de ces facteurs ne reste immuable. Leur combinaison pourrait servir à déterminer des systèmes d'approvisionnement ainsi que leur succession dans le temps. Quelques exemples serviront à poser les premiers jalons d'une enquête à venir dont on ne sous-estime pas les difficultés.

Faiblesse de la ration carnée en général, absence quasi-totale de viande de bœuf, recours exceptionnel à des animaux élevés à plus de deux jours de marche de la ville, commercialisation atomisée en ville, caractérisent un premier système de la viande entre 1300 et 1348, à une époque où Narbonne atteignait 30 000 habitants. Des *maseliers* (bouchers) tenaient boutique autour de la place de Cité. Le commerce de la viande ne disposait pas de lieux spécialisés comme était en train d'en acquérir le négoce du blé : une halle couverte à la place du blé autour de laquelle se pressaient les marchands bladiers²⁹.

L'abondance du bétail, inversement proportionnelle à celle des hommes, au XV^e s., a été soulignée depuis longtemps. On la constate en Narbonnais dans le territoire dépendant de la ville comme dans celui des communautés rurales. L'augmentation du nombre des animaux s'accompagne d'une transformation importante sur le plan qualitatif. On élève du gros bétail à Narbonne, pas seulement pour servir à tirer l'araire ou la charrette. En 1437, Jaume Lac, un marchand drapier devenu entrepreneur du sel, qui s'intéresse à toutes les formes de spéculation, entretient 373 bœufs ou vaches à St-Martin-de-Toques et St-Pierre-la-Mer, deux petites localités rurales situées à une quinzaine de kilomètres de Narbonne. La même année, un dénombrement précis des animaux nourris sur le territoire communautaire faisait état de 1070 bêtes à cornes, 370 juments et 10 000 moutons environ³⁰. Les ressources locales ou de proximité étaient amplement suffisantes pour assurer le ravitaillement d'une population réduite peut-être à 5 000 ou 6 000 habitants. L'augmentation forte de la ration de viande ne fait pas de doute. Le consulat y avait trouvé d'ailleurs matière à se procurer des fonds. La viande était taxée. L'*ajuda del masel* (l'aide sur la viande) atteint des records entre 1420 et 1430³¹. L'abondance du bétail explique que le commerce reste libre et entre les mains des maseliers.

Les interrogations les plus difficiles à solutionner concernent le XVI^e et le début du XVII^e s. Elles intéressent les animaux élevés, les zones d'approvisionnement et la forme de la distribution en ville. La remontée de la population dont les premiers symptômes s'aperçoivent vers 1470-1480, et qui est très vigoureuse après 1500, au moins dans les communautés rurales du Narbonnais, relance la concurrence entre l'homme et l'animal au détriment du second. La place consacrée à l'herbe se réduit (les fluctuations climatiques ont-elles une influence ?). La contraction

de l'espace cultivé a été certainement moins forte en Narbonnais qu'on ne l'avait cru, malgré la dépopulation. Les défrichements n'en reprennent pas moins parfois à très vive allure et se poursuivent, inégalement, jusque tard dans la seconde moitié du XVI^e s.³². La pression sur la terre n'est pas telle en Narbonnais qu'on puisse observer précocement la mise en valeur de sols médiocres abandonnés et renvoyés plus tard à l'état de friches³³. Les conditions de l'élevage n'en sont pas moins profondément modifiées. La phase de pléthore animale se referme. De quelle manière s'infléchit la courbe du bétail. le reflux est à la fois quantitatif et qualitatif. L'étonnant épisode de l'élevage de bovins en bordure de la Méditerranée³⁴ se clôt le premier. On peut le considérer comme à peu près achevé dès la fin du XV^e s. Les grosses bêtes à cornes ne sont plus l'objet de spéculations importantes et ne voient plus en troupeaux dans les pâturages proches de la ville.

Le changement est tout aussi significatif sur un autre plan : celui de l'attelage et de la traction animale. La dégradation est nette au XVI^e s., quoique difficile à suivre dans le temps et à mesurer. Le bouleversement des structures foncières qui s'accélère au cours du siècle pèse d'un poids très lourd. D'une répartition assez équitable de la terre, où les moyennes propriétés sont les plus nombreuses, on passe à un partage beaucoup plus inégalitaire avec la formation de quelques grandes propriétés et le rejet du plus grand nombre vers une micro-propriété émietlée qui ne permet pas de disposer de moyens de subsistance autonomes, encore moins d'entretenir un bétail aratoire puissant. L'intervalle doré des régimes alimentaires riches en protéines animales doit-il être considéré lui aussi comme révolu ? L'abandon de l'aide sur la viande par le consulat narbonnais en serait un indice non équivoque.

La diminution des ressources locales obligeait à reconsidérer l'organisation de l'approvisionnement. Où se procurer par exemple la viande de bœuf que l'on avait pris l'habitude de consommer ? D'une certaine manière, c'est la question du ravitaillement urbain qui se posait en termes nouveaux et celle des zones auxquelles Narbonne ferait appel en cas de besoin. Le changement majeur, qui concerne tous les autres secteurs de la vie économique, est le développement de relations avec le Haut-Languedoc. Narbonne n'entretenait que des rapports distants avec l'intérieur du pays au XIV^e s., y compris sur le plan commercial. L'effondrement des relations avec la péninsule ibérique et du commerce maritime au XV^e s. impose une reconversion des activités et des espaces urbains. La renaissance du trafic portuaire s'effectue grâce aux exportations de produits venus de l'ouest : du pastel d'abord, du bois, du fer, des draps ensuite, du blé bientôt (pour ce dernier seulement au début du XVII^e s.). Quand les Narbonnais se mettent-ils à manger des moutons, des bœufs, puis de la volaille achetée en Lauragais ? Il faudrait pouvoir distinguer l'occasionnel du durable, les achats intermittents du commerce installé. Un compte de la boucherie du mouton de 1581 ne signale que des achats de proches : le commis de la boucherie municipale est-il contraint dans ses initiatives, cette année là, par l'insécurité qui rend aléatoires les communications avec le Haut-Languedoc ?³⁵

Le recours provisoire au régime de la régie directe de la part du consulat est motivé par une situation anormale. Mais, dès cette époque, il y a bien une boucherie municipale et un contrôle du pouvoir citadin sur le ravitaillement. La conjonction de ces deux facteurs, l'éloignement des régions d'où l'on fait venir la viande consommée et l'implication directe du consulat qui traite par contrat avec un seul boucher, transforme entièrement les espaces urbains intérieurs et extérieurs. L'entrepreneur de la bou-

cherie se substitue aux maseliers. Le négoce à longue distance de la viande nécessite des capitaux plus importants. La concentration du commerce entre les mains d'un individu entraîne celle des lieux où s'effectue la vente au détail : la boucherie remplace les boutiques des maseliers. Ce système, qui a besoin en amont d'un cycle de foires parfaitement établi et de communications libres en permanence entre les régions d'élevage et les villes consommatrices, n'est définitivement constitué qu'à la fin du XVI^e et au début du XVII^e s. quand s'apaisent les troubles de religion. Peut-être n'est-ce pas un hasard si c'est à ce moment là, précisément, que Narbonne devient un port exportateur régulier de grains descendus du Haut-Languedoc.

Reste un épineux problème qui m'apparaît, pour l'instant, un peu comme une énigme : celui des porcins en Narbonnais. L'élevage des porcs était très développé dans la première moitié du XVI^e s. La *Recherche générale* de 1537³⁶ mentionne explicitement dans tous les villages du Narbonnais (à l'exception notable du sud des Corbières) des *pourcigoules*, des *porcatières*. Les communautés proches de la montagne minervoise entretenaient ainsi un nombre important de cochons ; jusqu'à plusieurs dizaines de bêtes. Cet élevage familial donnait lieu à une véritable transhumance. Les cochons rassemblés en un troupeau communal étaient confiés à des nourrisseurs de l'arrière-pays chargés de les engraisser. Le troupeau communal n'est pas formé de moutons en Narbonnais à la fin du XVI^e s., mais de porceaux³⁷. La viande de cochon a-t-elle pris le relais, au moins partiel, du mouton et du bœuf ? Les villageois en consomment beaucoup. Or, après 1600-1620, dates larges, les contrats passés entre les communautés, les porchers indigènes ou les nourrisseurs de la montagne disparaissent des livres des actes consulaires et des minutes notariales. Doit-on en conclure que l'élevage porcine est abandonné ? Le

silence des sources est troublant. Lorsqu'une autre documentation peut-être mise en œuvre, à la fin du XVII^e s., effectivement, on ne trouve plus guère de traces de troupeaux villageois. La gent porcine se réduit à quelques unités ; les cochons consommés à Narbonne proviennent tous du Minervois, du St-Ponais ou des reliefs situés encore plus à l'intérieur du Massif Central³⁸. Les raisons de cette solution de continuité sont encore à trouver. Le XVII^e s. apparaît bien comme un étiage de l'alimentation carnée, reflet lui-même d'un recul plus général de la présence animale.

Il est dommage que l'on ne puisse pas vérifier tout au long de la période moderne si le système d'approvisionnement mis en place par le consulat a atteint ses objectifs. Les tables de mouton et de bœuf de la boucherie ont-elles été achalandées en permanence ? La seule série documentaire qui nous puissions interroger est encore celle de la Police municipale qui recueille les plaintes des consommateurs sur le manque de viande, la qualité défectueuse, le non-respect du prix ou le faux-poids. Trois conclusions se dégagent de l'analyse des registres (cf. gr. 5) :

— Les types de plaintes vont de pair les unes avec les autres. Les périodes où l'on vient devant le bureau de police pour montrer une mauvaise viande ou faire vérifier le poids de la marchandise qui a été achetée quelques instants auparavant sont celles aussi où l'on proteste contre les tables vides ou la fermeture sans préavis de la boucherie.

— On peut parler pour la viande aussi, en dépit de la garantie que devait offrir en principe un contrat engageant le signataire et l'exposant à des sanctions, de crises de subsistances. La décennie 1690 est particulièrement difficile à cet égard. Le ravitaillement de la ville n'est pas assuré régulièrement.

— La conclusion la plus intéressante, peut-être, est d'apercevoir avec une très grande netteté la parfaite concordance qui existe entre les différentes ressources alimentaires. La fréquence des plaintes concernant la viande de boucherie présente en particulier une étonnante corrélation avec celles portées à l'encontre des boulangers. La viande manque lorsque le pain fait défaut, le pain est « court » quand les coupeuses font mauvais poids. Les deux dernières décennies du XVII^e s. connaissent de véritables pénuries. Après 1710, la situation alimentaire s'améliore. Les plaintes portent surtout sur les faux-poids. Il est rare après 1720 que le pain ou la viande manque. On incrimine davantage leur qualité. La seconde moitié du XVIII^e s. ne connaît jamais de crise de ravitaillement aigüe ni pour la viande ni pour le pain.

La viande est donc tout à fait représentative du ravitaillement urbain dans son ensemble.

NOTES

1) Archives municipales de Narbonne, HH 25.

2) A Narbonne, on les trouve dans les *registres des droits et contrats de l'administration consulaire*, BB 55 à BB 73, cf. MOUYNES (G.), *Ville de Narbonne, Inventaire des Archives communales antérieures à 1790*, série BB t. II, Narbonne, 1877. Utilisation de ces chiffres par LE ROY LADURIE (E.), *Les Paysans de Languedoc*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1966, notamment t. II, gr. 16, pp. 956-957.

3) Narbonne, A. M., registres non cotés, exploitables à partir de 1683, notés ci-après Police.

4) *Ibidem*, Police, 12 octobre 1715.

5) *Ibidem*, Police, 20 décembre 1692, la barre du gibier qui est au-devant de la maison consulaire est portée à la place de Cité devant la poissonnerie appartenant à la ville.

6) *Ibidem*, 21 juillet 1692.

7) *Ibidem*, 21 juillet 1695. Même attitude des revendeuses à l'égard des paysans qui apportaient quelques fromages, des sacs de châtaignes ou de noix ; 25 novembre 1692 ; 19 novembre 1695 ; 6 juin 1696 ; 30 juin 1696... etc ; à la fin du XVIII^e s. encore, 4 février 1786.

8) *Ibidem*, 1er février 1686 ; 24 août 1692 ; 19 novembre 1695 ; 7 septembre 1696 ; 9 janvier 1698 ; 28 décembre 1699... etc.

9) *Ibidem*, 18 juillet 1704 ; 11 août 1705... etc.

10) La viande de porc est la seule en effet pour laquelle les plaintes concernant l'approvisionnement et la qualité sont rares. Pénurie moins fréquente ou exigence moindre à l'égard de cette viande qui ne fait pas l'objet de contrats de fourniture en bonne et due forme ?

11) Le charcutier, spécialiste des cochonnailles, ne commence à apparaître qu'à l'extrême fin du XVIII^e s. Quelques « paysans » du St-Ponais descendent en vendre aussi à l'occasion.

12) Ces prix sont consignés dans les registres de « Qualités », non cotés.

13) Le marché des génisses et des veaux de lait présente des points communs avec celui du cochon : vente libre en principe, à « table de liberté », lieux d'abattage non spécialisés, tarifs donnés...

14) En 1739 par exemple.

15) Situation qui est source de conflit (cf. Narbonne, A. M., HH 59). Le chapitre St-Paul possède cette boucherie comme seigneur haut-justicier d'une partie de la ville. Les entrepreneurs de la boucherie municipale se plaignent fréquemment des bouchers du chapitre St-Paul qui approvisionnent abondamment lorsqu'ils peuvent gagner de l'argent et limitent leurs livraisons, au contraire, quand les prix de revient leur sont défavorables. Les acheteurs se repliant sur la boucherie municipale celle-ci ne peut faire face à la demande ou perd de l'argent. Les tentatives du consulat pour s'imposer dans toute la ville se soldent par un échec. Il est néanmoins arrivé qu'un même boucher assure le service des deux boucheries, comme en 1697, Police, 4 juillet 1697. Narbonne est ville double, séparée en deux parties, Cité et Bourg, par la robine qui est l'ancien cours de l'Aude

16) Narbonne, A.M., 1718-1719 (non coté), 1722-1723 (HH 26), 1723-1724 (non coté), 1724-1725 (HH 25), 1726-1727 (HH 28).

17) Le boucher pratiquait-il exactement comme les entrepreneurs qui s'engageaient par contrat ? Le fonctionnement du marché était trop bien établi pour que ses conditions puissent être bouleversées par l'engagement plus direct de l'administration municipale. On peut considérer ces comptes comme significatifs, pour leurs traits principaux, de l'approvisionnement urbain du milieu du XVII^e au milieu du XVIII^e s. au moins. Cf. *infra* la géographie des achats.

18) Comptes d'achats des bouchers (nombre de bêtes achetées) :

	moutons	bœufs
1719-1720	8627	131
1722-1723	6685	229
1723-1724	6215	175
1724-1725	6233	240
1726-1727	6631	242

Cela correspond, en dehors de la période de Carême, à un débit hebdomadaire de 120 à 170 moutons et de 3 à 4 bœufs.

19) Narbonne, A.M., compoix cabalistes, non cotés. Ces derniers imposaient le bétail à laine dans la première moitié du XVII^e s. Il faut attendre la seconde moitié du XVIII^e s. pour connaître à nouveau l'importance du troupeau ovin entretenu sur le territoire de Narbonne.

20) Deux fois seulement, le boucher va chercher des moutons aux foires de Lagrasse, dans les Corbières, une fois à Quarante, d'où il ne ramène que 69 bêtes.

21) Narbonne, A.M., HH 27, 1724-1725.

22) Cette carte des foires, des relations entre zones de production et villes consommatrices est en place à l'identique depuis longtemps. En 1653, il avait été procédé à des achats en foire à Revel, Montréal, Fanjeaux, Montolieu, Carcassonne, Lagrasse, avant l'expédition d'Aurillac (*ibid.*, HH 25).

23) La corrélation entre la dépendance alimentaire et les courants migratoires est très forte aussi, LARGUIER (G.), « Décès à l'hôpital de Narbonne au XVIII^e s., II^e partie : courants migratoires en Narbonnais », *Bulletin de la société d'études scientifiques de l'Aude*, t. LXXXVI, 1986, pp. 65-90.

24) 29,6 % des moutons sont achetés aux foires de Castelnaudary.

25) La géographie des achats de bœuf est à peu près identique à celle des moutons, son orientation septentrionale est simplement un peu plus marquée.

26) Moyenne des achats par foire : Avignonet-Lauragais 659 ; Castelnaudary 430 ; Montolieu 414 ; Villasavary 383 ; Verdale 368 ; Villefranche-Lauragais 338 ; Fanjeaux 334 ; Puylaurens 317 ... etc

27) GARNIER (B.), « Viandes et bêtes, variations saisonnières de l'approvisionnement de Paris aux XVIII^e et XIX^e siècles », *Mélanges offerts à Pierre Chaunu*. Paris, P.U.F., 1992, pp. 147-170.

28) Aucune viande de bœuf n'est vendue à la boucherie pendant le Carême, excepté en 1726-1727. S'agit-il du début d'un changement de comportement ? On manque, pour en juger, d'informations postérieures.

29) LARGUIER (G.), *Le Drap et le grain en Languedoc. Recherches sur Narbonne et le Narbonnais (1300-1789)*, Thèse d'Etat, Université Paris 7, 1992, p. 15.

30) Narbonne, A.M., collecte des clavaires, non coté, cf. LARGUIER (G.), *Le drap et le grain...*, p. 152.

31) *Idem*, p. 113.

32) *Idem*, chapitre V p. 125 sq., chapitre VII p. 191 sq., et chapitre IX p. 274 sq.

33) LE ROY LADURIE (E.), *Les Paysans de Languedoc, op. cit.*, p. 221 sq.

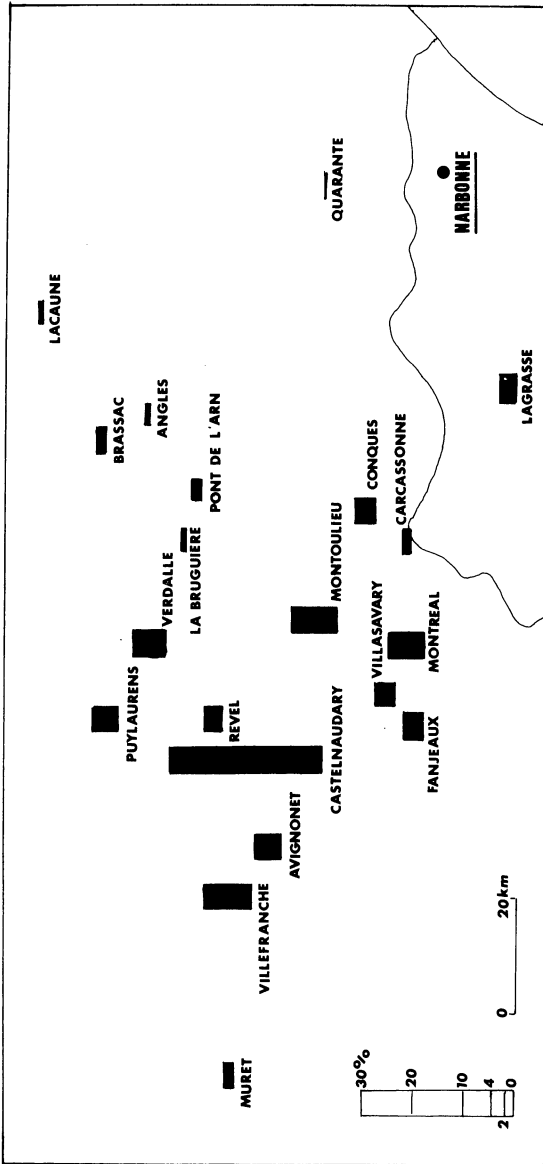
34) *Idem*, p. 184, troupeaux de vaches à Sérignan en 1453.

35) Narbonne, A.M., HH 24, comptes des recettes de Louis Dumas commis et député pour faire la régie de la boucherie de la ville : achats à Montredon, Gruissan, Ventenac, Bizanet, Fabrezan, Lezignan, Sigean... : dans un rayon de 20 à 25 kilomètres autour de Narbonne.

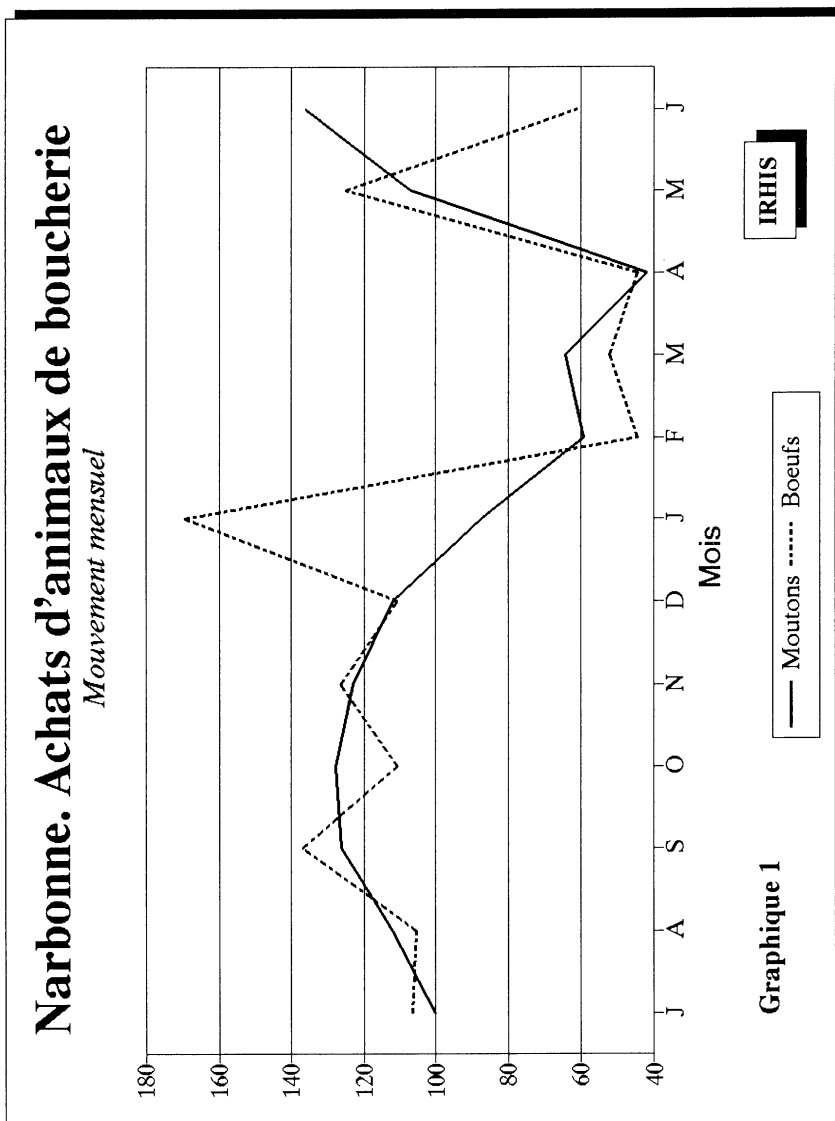
36) Archives départementales de l'Aude, 56 C 1-4.

37) LARGUIER (G.), *Le drap et le grain...* pp. 218-219 ; CAYLA (Dr. P.), *Dictionnaire des institutions, des coutumes, de la langue en usage dans quelques pays de Languedoc de 1535 à 1648*, Montpellier, 1964, pp. 574-576.

38) A la fin du XVIII^e s., des cochons viennent aussi du sud-ouest. Narbonne, A.M., Police, 23 novembre 1785 : 30 cochons acquis d'un maquignon de Castelnaudary.

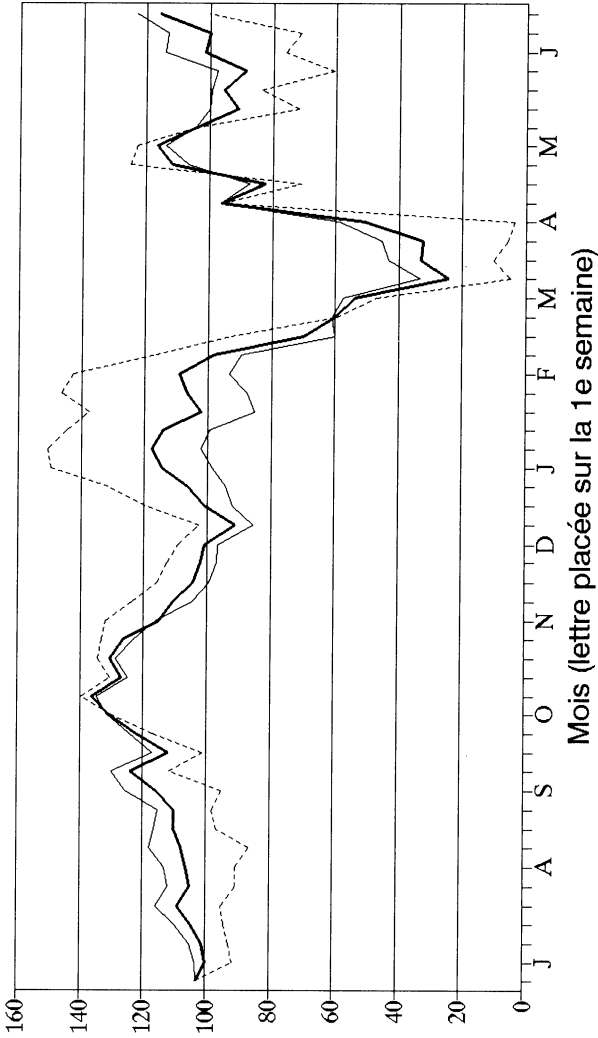


I - *L'approvisionnement* : achats des moutons en foire (77,6% du total des achats).



Narbonne. Consommation hebdomadaire

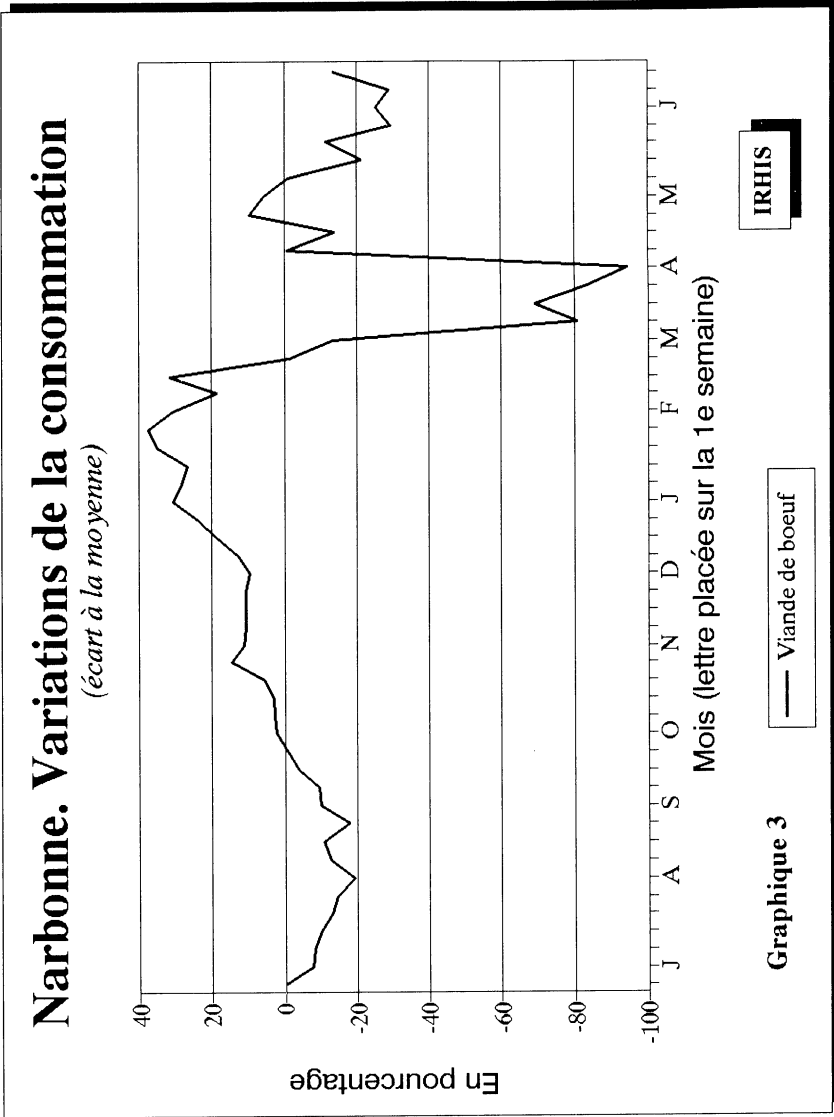
(100: moyenne annuelle)



IRHIS

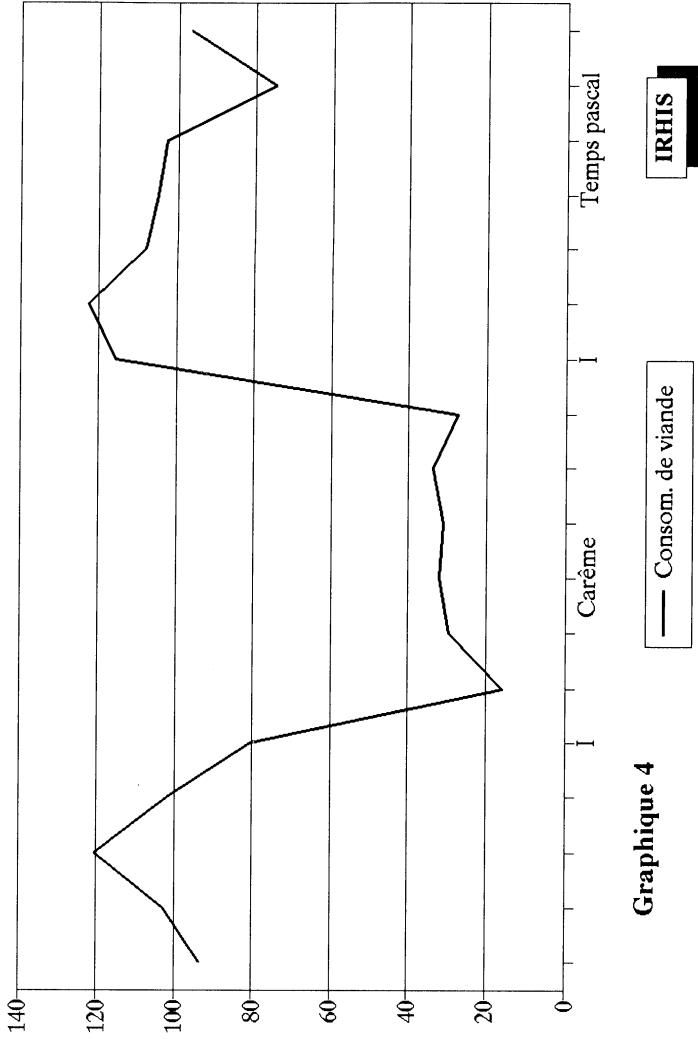
— Mouton Boeuf — Total

Graphique 2

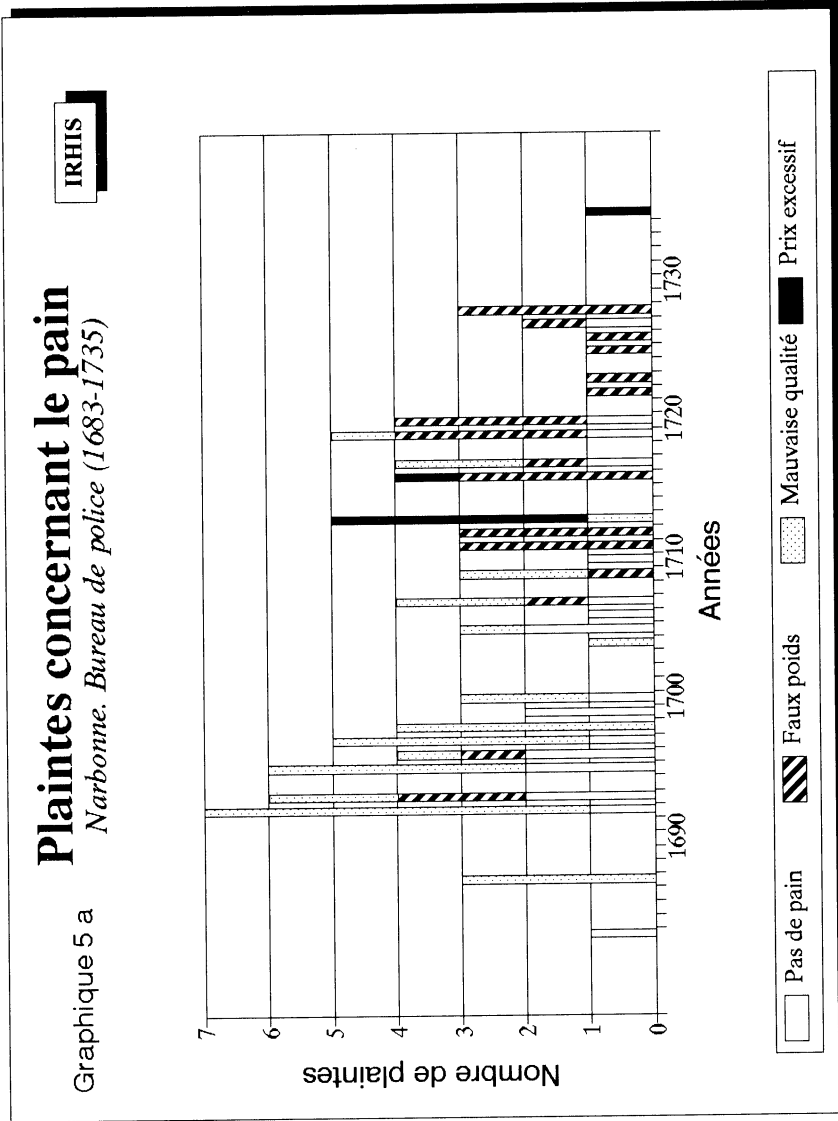


Narbonne. Le respect du carême

(100: moyenne hebdomadaire)



Graphique 4

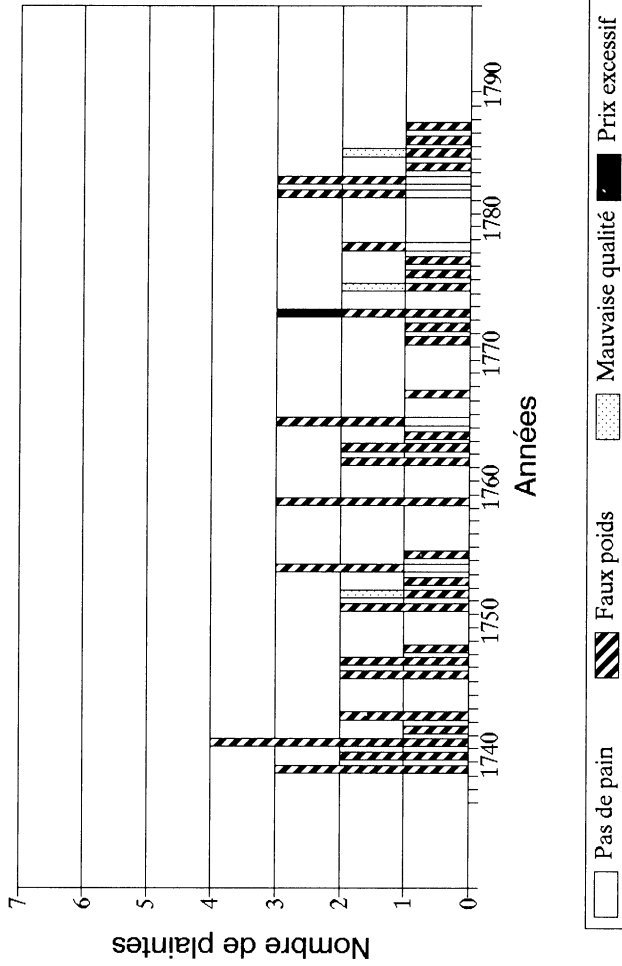


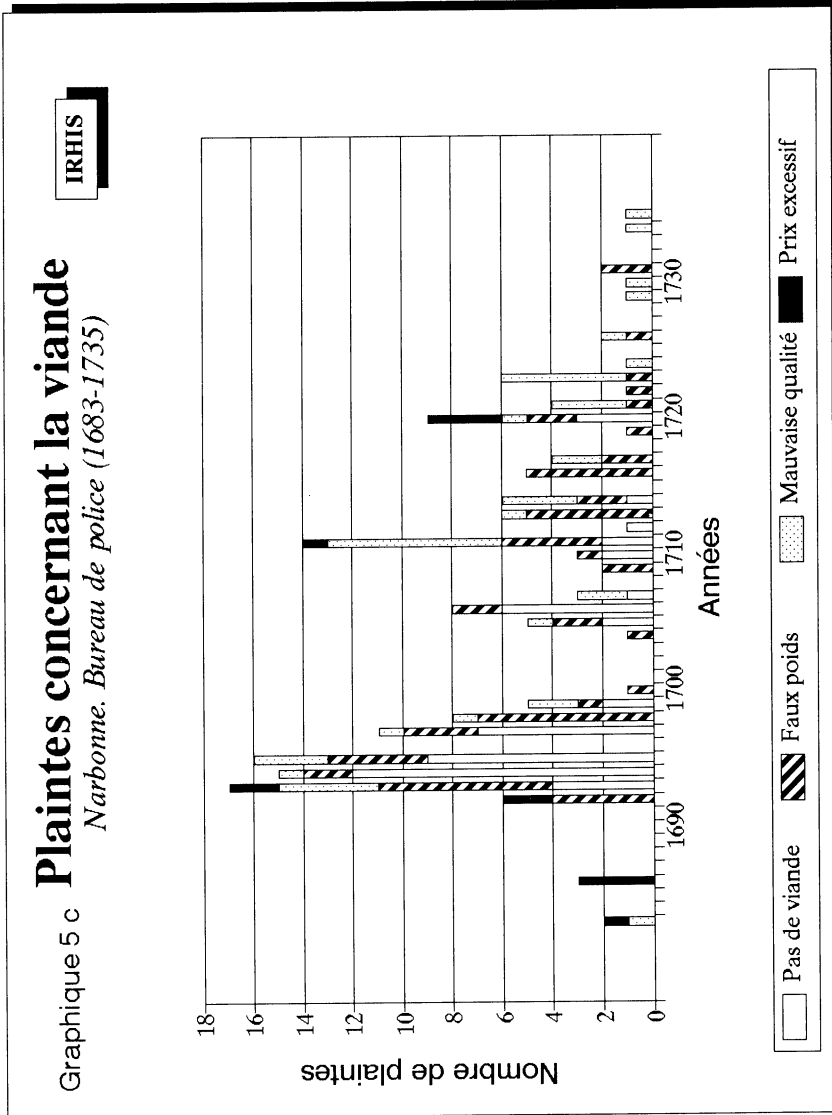
Plaintes concernant le pain

Narbonne. Bureau de police (1736-1790)

Graphique 5 b

IRHIS



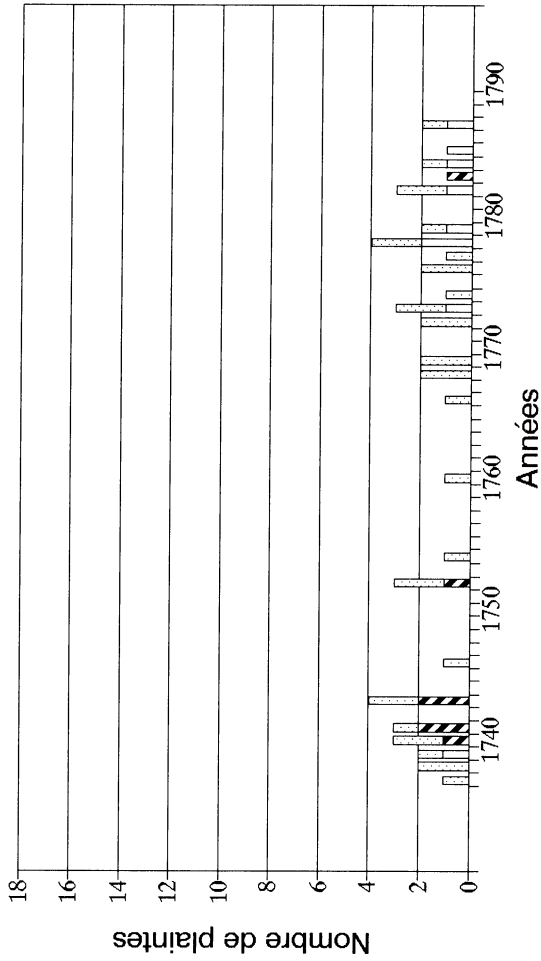


Plaintes concernant la viande

Narbonne. Bureau de police (1736-1790)



Graphique 5 d



Pas de viande
 Faux poids
 Mauvaise qualité
 Prix excessif

L'Approvisionnement et la consommation de viande de boucherie à Perpignan (1725-1726).

Benjamin MARTY

Les informations qui font l'objet de cette communication sont issues des comptes du fermier de la boucherie municipale de Perpignan pour une période s'étendant d'octobre 1725 à octobre 1726¹.

A Perpignan, la viande de boucherie était répartie entre trois *talls*² : de bœuf (bœuf, vache, taureau, génisse et veau), de mouton (mouton et agneau) et de la *marxa*³ (chèvre, chevreau, brebis et bouc châtré). Ces trois grandes catégories de viandes excluaient le cochon, la volaille et le gibier.

L'abattage, la découpe et la vente de ce bétail appartenait à la confrérie des maîtres bouchers de Perpignan qui n'étaient plus au XVIIIe siècle que des employés municipaux au service du

fermier des boucheries municipales dont le rôle était d'approvisionner les boucheries de la ville.

La fourniture en viande se faisait de deux manières différentes : soit par l'achat de bestiaux au vif, soit au poids de la viande morte (à la *tombada*)⁴.

En ce qui concerne l'achat de bêtes sur pied, deux grands axes d'approvisionnement se développaient : un axe est-ouest parcourant le bassin de production des anciens comtés catalans du nord et un axe nord-sud depuis les provinces languedociennes. Dans ce cas, les principaux approvisionnements se faisaient lors des foires de Gimont, Toulouse, Puylaurens, Montelieu, Montréal, Ax et surtout Verdalle⁵.

La ville de Perpignan avait donc recours à du bétail d'« importation » pour assurer la fourniture en viande de ses habitants, sans que cependant celui-ci fut majoritaire puisque ne représentant que 30 % de la consommation carnée de Perpignan. En effet, les 70 % restant étaient fournis par un bétail d'origine locale.

Le second mode d'approvisionnement se pratiquait à la *tombada*, c'est-à-dire après la « tombée » du cinquième quartier (peau, tête, queue, pieds et tripes), ceci permettant un achat de la viande au poids juste, en évitant les risques de l'évaluation. Ce type d'achat concernait une fourniture locale en bétail mais ne représentait que 49 % des achats totaux de bovins et 27 % des achats totaux d'ovins.

Ainsi furent abattus en une année 8208 moutons et 1558 bœufs et/ou vaches, ce qui représenta — après conversion des livres en tonnes — 240,24 t. de viande de bœuf et 122,38 t. de viande de mouton⁶. La population de Perpignan, au début du XVIIIe siècle, comptait près de 13000 habitants. Incidemment, il est possible d'évaluer une ration carnée journalière par habitant à 50,6 g. de bœuf et 25,8 g. de mouton, soit 76,4 g.

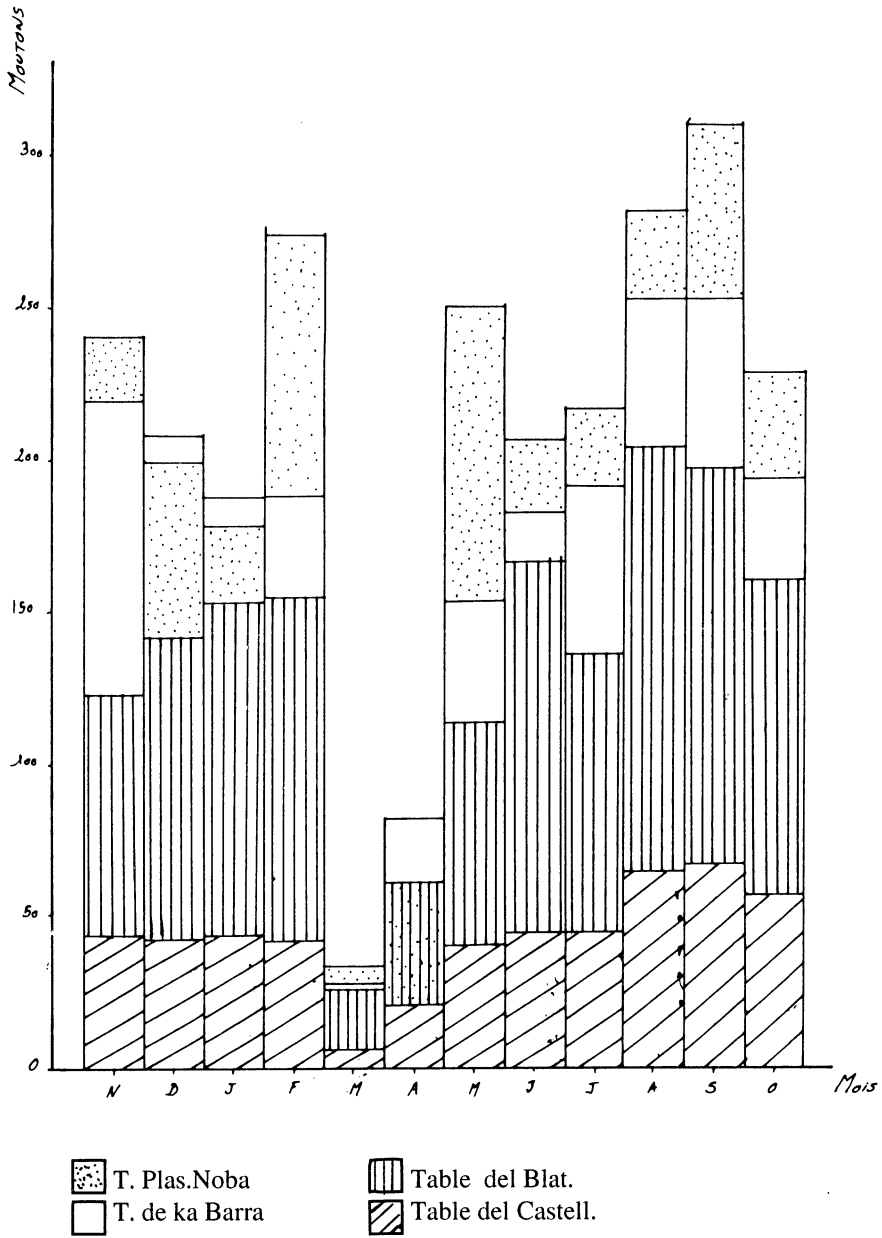
Ces quantités cependant ne sont que des indicateurs, car elles ne rendent pas compte de la réalité puisqu'elles ne concernent que la boucherie municipale et ne comprennent donc pas la boucherie ecclésiastique à laquelle les Perpignanais se fournissaient aussi. De la même manière, il est difficile de connaître quelle frange de la population pouvait consommer quotidiennement de la viande.

Il est cependant facile de noter les variations dans le rythme d'abattage des bêtes au cours de l'année ; variations dues notamment aux cycles pastoraux, mais aussi à la période du carême. A ce propos, il est intéressant de noter que la table de boucherie réservée aux malades (dite *de la dos dents*⁷) voyait ces quantités de viande débitée s'accroître de manière spectaculaire durant cette période — théorique — d'abstinence carnée⁸.

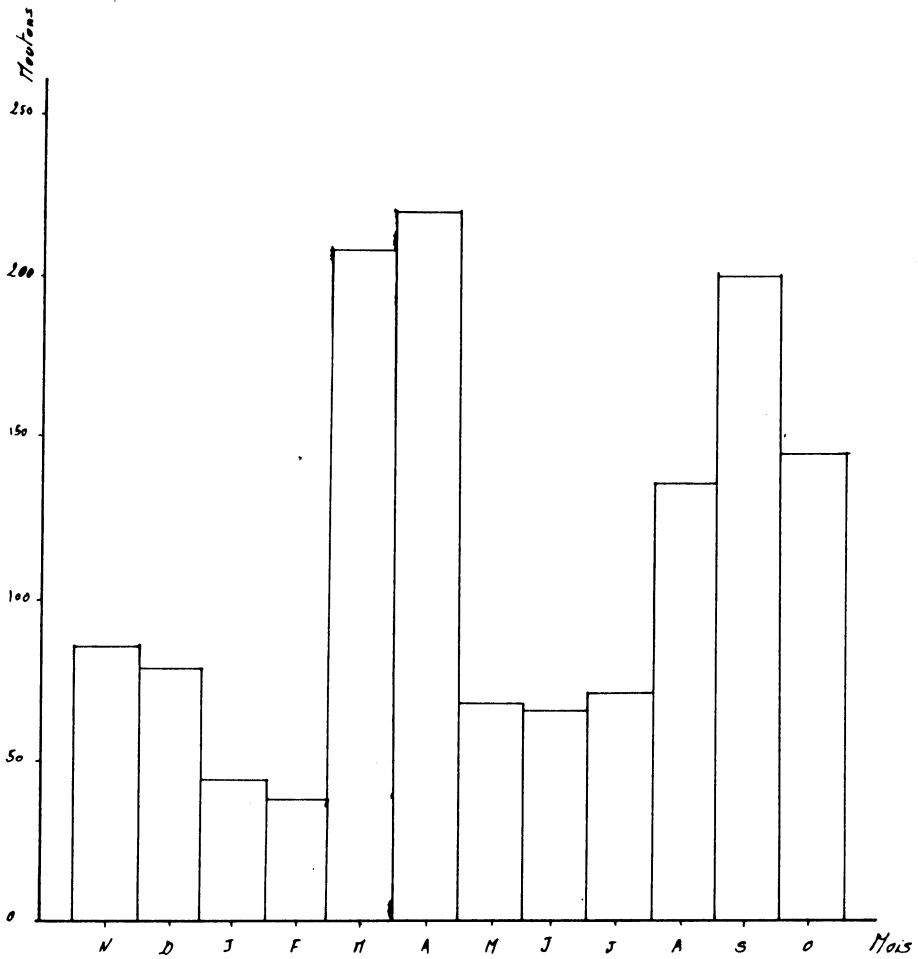
Ainsi, la consommation de viande à Perpignan en ce début du XVIIIe siècle était-elle relativement élevée, surtout si l'on tient compte du fait que la province de Roussillon sortait d'un demi-siècle de guerre dû à l'affrontement entre les couronnes de France et d'Espagne. Par comparaison, à Barcelone, en 1762, la ration carnée journalière par habitant est de 81,7g..

Afin de pourvoir à cette consommation élevée de viande, la municipalité de Perpignan s'organise pour s'approvisionner en un bétail dont la province de Roussillon fournit la majeure partie, ne recourant qu'en partie au bétail languedocien d'importation.

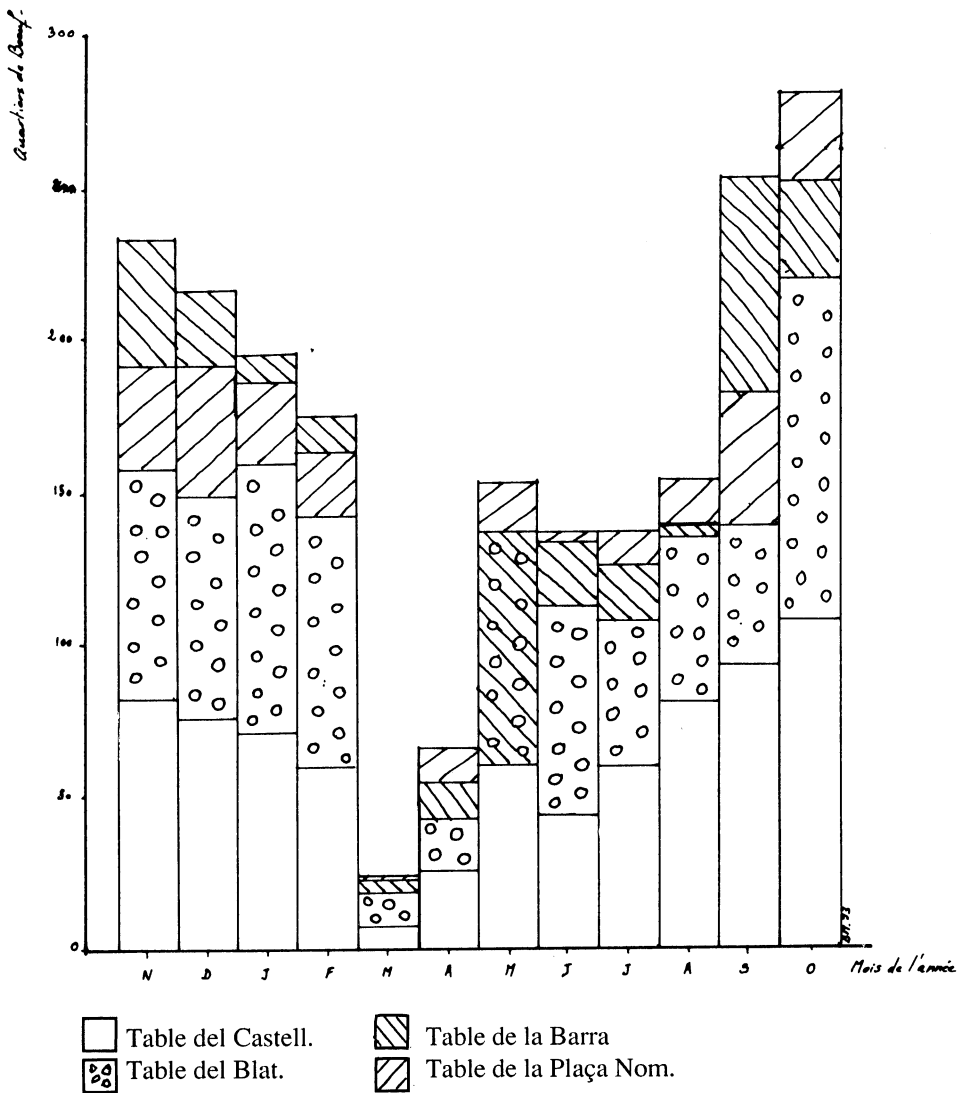
Mais le fait le plus remarquable est de constater qu'une population aussi profondément catholique que la catalane respectait si peu le carême, signe que les préoccupations temporelles l'emportaient sur les spirituelles.



Graphique n° 1 = Nombre de moutons abattus par mois.



GRAPHIQUE N° 2 = Nombre de moutons abattus à la Table des deux dents par mois (1725-1726).



Graphique n° 3 Nombre de quartiers de bœuf débités par table et par mois.

NOTES

- 1) Archives départementales des Pyrénées-Orientales, AC 312.
- 2) Traduction, “taille” (au sens de “découpe”).
- 3) Intraduisible.
- 4) Traduction, “à la tombée”.
- 5) Cf. carte n° 1.
- 6) Il faut noter que la livre de boucherie (“libra carnicera”) à Perpignan équivalait 1,204 kg.
- 7) Traduction, “des deux dents”.
- 8) Cf. graphiques n° 1, 2 et 3, cf., supra, pp. 137-139.

**Taxation et libéralisme :
Les transformations du marché de la viande à
Grenoble au XVIIIe siècle**

René FAVIER

L'approvisionnement de Grenoble a toujours été particulièrement complexe. Située au cœur d'une élection constamment déficitaire en céréales, la ville devait faire venir régulièrement ses blés de plus de 30 ou 40 km, et parfois davantage, ce qui ne manquait pas de retentir sur les prix. Le problème se posait de manière différente pour la viande. Compte tenu de l'importance relative de la présence animale en Dauphiné, les conditions étaient plus favorables. Pour autant, ce marché resta jusqu'à la fin de l'Ancien Régime soumis à de fortes contraintes dont la boucherie grenobloise eut du mal à se défaire.

Tableau n° 1 : La présence animale en Dauphiné en 1730

<u>Elections</u>	<u>Bœufs</u>	<u>Ovins</u>	<u>Porcs</u>
Grenoble	53572	153460	7801
Vienne	39288	199826	14446
Romans	15815	95727	7628
Valence	9879	76322	5461
Montélimar	9988	165680	2730
Gap	13407	87811	1864
Recette de Briançon	6251	14314	

BN, Ms Fr 8361, *Mémoire sur le Dauphiné* de l'intendant Fontanieu

1) La consommation grenobloise

Plusieurs mémoires, ou registres d'achats de la boucherie grenobloise permettent d'évaluer le niveau de la consommation carnée de la capitale dauphinoise au XVIII^e siècle. Trois documents relatifs aux entrées de bestiaux dans la ville ont été plus particulièrement retenus ¹ :

- un *Mémoire* rédigé en 1743 par Dupré, ancien directeur de la ferme de la boucherie entre 1735 et 1738, et dont les évaluations, « année commune » ont été parfaitement confirmées par le décompte des entrées entre ces deux dates

- les registres d'achats de François Truchet, fermier de la boucherie du 14 mars 1774 au 9 janvier 1775

- le *Mémoire* de Etienne Renard, adjudicataire de la même ferme en 1787.

Tableau n° 2 : Décompte des entrées annuelles d'animaux dans la ville

	<u>1743</u>	<u>1774-75</u>	<u>1787</u>
Bœufs et vaches	1600		
Bœufs		1879	1800
Vaches		468	900
Moutons	16000	13023*	10170
Veaux	4000	3462	4950

* dont 323 brebis

Passer de ces données brutes à une évaluation de la consommation carnée suppose un exercice périlleux de conversion en poids de viande. Pour ce faire, les chiffres fournis par le fermier de la boucherie en 1787 paraissent acceptables au regard des normes communément retenues par les historiens ² :

- 500 livres de viande pour un bœuf
- 250 livres de viande pour une vache
- 45 livres de viande pour un veau
- 26 livres de viande pour un mouton

En retenant comme chiffre de la population 24.000 habitants vers 1740, 25.000 vers 1770 et 26.000 en 1787 (y compris les soldats), et en supposant qu'il n'y ait pas eu d'évolution dans le poids des animaux au cours du siècle (ce qui n'est pas absolument sûr compte tenu de l'éventuelle évolution qualitative), il est possible de fixer des ordres de grandeur de la consommation annuelle par habitant :

Tableau n° 3 : Consommation annuelle de viande par habitant

	<u>1743</u>	<u>1774-75</u>	<u>1787</u>
Bœuf	11,11	18,37	16,93
Vache	2,71	2,28	4,23
Veau	3,66	3,05	4,19
Mouton	8,47	6,62	4,97
TOTAL	25,95 kg	30,32 kg	30,32 kg

Ces évaluations de la consommation grenobloise, en progrès de 15 % entre le milieu et le fin du siècle³, ne doivent être considérées que comme des minima. D'abord, parce que les chiffres de 1787 concernent une année où l'approvisionnement fut difficile. D'une manière plus générale surtout, parce que tous ne concernaient que les animaux pour lesquels les fermiers avaient payé les droits d'entrée dans la ville. C'est dire donc qu'ils ne tenaient pas compte de ceux de contrebande introduits par les charcutiers et cabaretiers, ni de ceux tués aux portes de la ville (La Tronche, Saint-Martin-le-Vinoux et Saint-Martin-d'Hères) où les habitants pouvaient éventuellement acheter une viande souvent de moins bonne qualité, mais moins chère de 3 à 6 deniers par livre. Par ailleurs, les baux des fermiers excluaient en théorie la période du Carême durant laquelle l'Hôpital disposait d'un monopole. Mais il est difficile d'apprécier l'incidence de cette réserve, moins en raison de la baisse de la consommation carnée, que parce que l'Hôpital ne semble pas avoir exercé son monopole avec régularité, les fermiers continuant alors d'assurer l'approvisionnement de la ville.

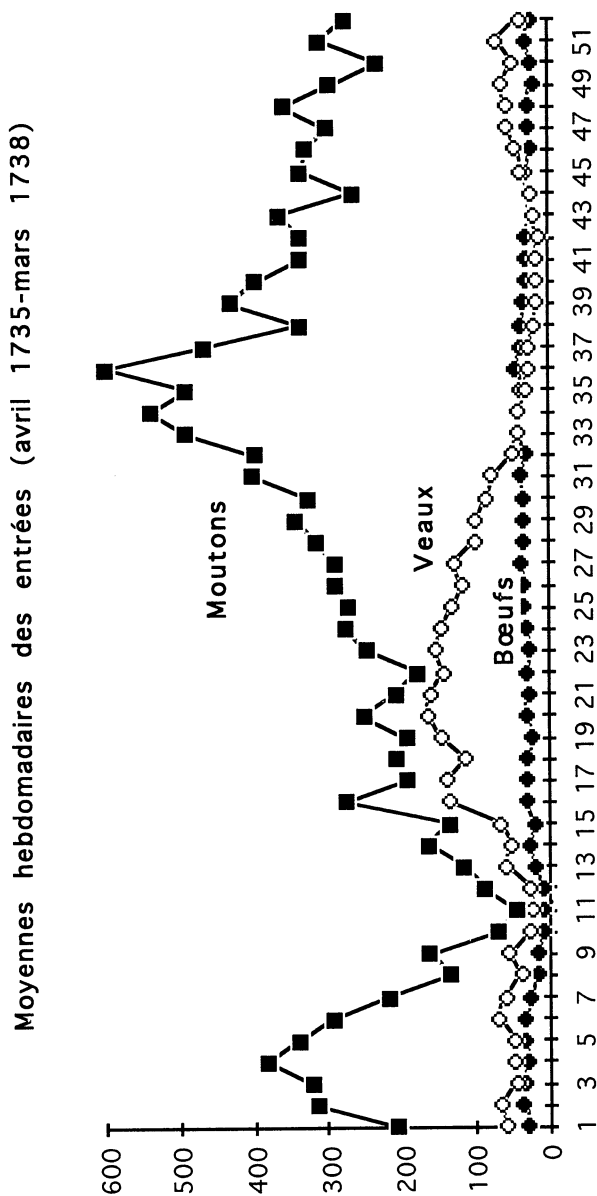
Au total cependant, on peut probablement considérer que, à la fin du XVIIIe siècle, la consommation grenobloise de viande devait se situer à un niveau un peu plus élevé que celui fourni par les seules entrées d'animaux : peut-être 27-28 kg par an et par habitant vers 1740, 32-33 kg à la veille de la Révolution. Ce

niveau est loin d'être négligeable. Il correspond à un minimum physiologique d'autant plus correct qu'à cette viande de « boucherie » venait s'ajouter celle de bouc, chèvre, « menon », chevrot et cochon que les bouchers n'avaient pas le droit de débiter. Si nous ne disposons d'aucune information pour les premières de ces espèces qu'il était loisible aux particuliers de faire entrer dans la ville « pour les faire mater et débiter suivant la coutume », une évaluation de la fin du siècle situe le nombre des porcs entrant annuellement dans la ville entre 2.200 et 2.500 (dont 20 à 25% de porcs « bourgeois »). A 60 kg peut-être de viande par animal, cela représenterait annuellement autour de 5 kg de viande supplémentaire par habitant⁴. A quoi venait s'ajouter la consommation de volailles (la ville comptait une vingtaine de volaillers au milieu du XVIIIe siècle, établis à proximité du marché de la place aux Herbes), et celle plus ou moins régulière de gibier !

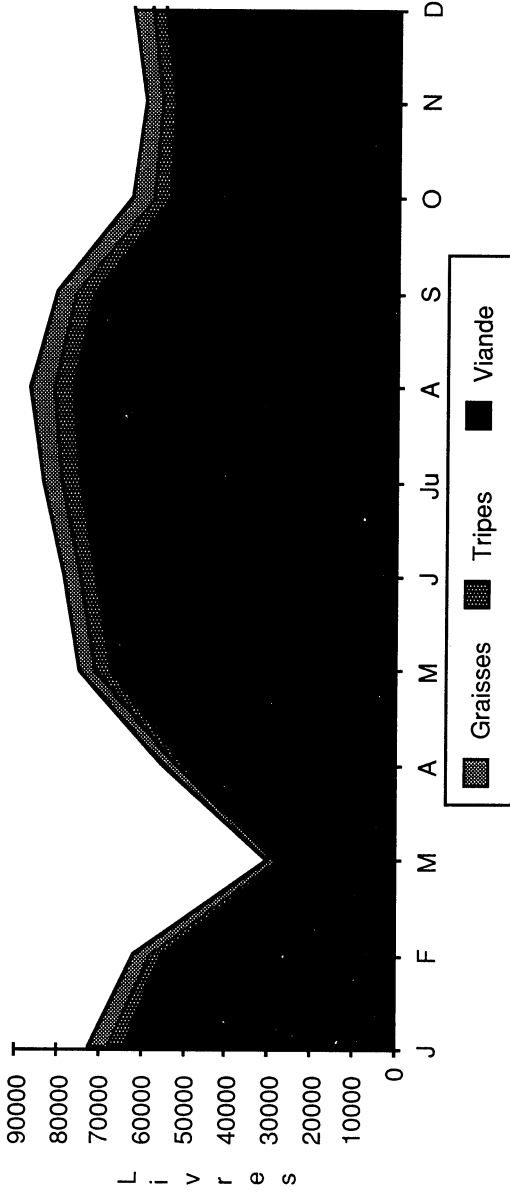
Il reste cependant que si la consommation relevée était sensiblement supérieure à celle estimée par Lavoisier à la fin du XVIIIe siècle pour l'ensemble de la France (23,5 kg), la ville ne comptait pas parmi les plus carnées du royaume. Cette sous-consommation relative était un fait ancien. Déjà, au milieu du XIVe siècle, elle se situait entre 10 et 14 kg par an et par habitant (contre 26 kg relevés à la même époque à Carpentras)⁵. Très inférieure au XVIIIe siècle à celle de la capitale (entre 41 et 65 kg par an) — mais « Paris est Paris » —, ou, à une autre échelle, de sa presque voisine Genève qui passa durant la même période de 60 à 80 kg par an et par habitant entre 1730 et 1780⁶, cette consommation plaçait Grenoble au niveau de Caen, ville jugée « peu carnée » par J.C. Perrot (32 kg par an et par habitant au milieu du XVIIIe siècle). Certaines petites villes du Dauphiné faisaient mieux. A Embrun où la viande était abondante, la consommation atteignait en 1777 environ 35 kg par personne et par an (17,7 kg de bœufs, 4,44 kg de vaches, 1,54 kg de veau et 11,1 kg de moutons)⁷.

Ces moyennes annuelles dissimulaient cependant de fortes variations saisonnières. Prise dans son ensemble, la consommation carnée connaissait deux périodes de repli : durant le Carême naturellement, sans que celle-ci disparaisse totalement ; pendant l'automne ensuite, où les vacances parlementaires vidaient la ville d'une partie de ses élites et de ses visiteurs. Les variations étaient par ailleurs très inégalement accusées selon les espèces. Alors que la viande de bœuf était assez régulièrement présente tout au long de l'année, celles de veau et de mouton étaient beaucoup plus sensibles aux rythmes de l'économie agro-pastorale : les premières connaissaient leur maximum au printemps, les secondes de juillet à septembre.

Toutes ces viandes enfin étaient très inégalement présentes sur les tables. « La viande n'est point une matière dont il soit indispensable de se fournir ; elle est déjà la nourriture des riches » affirmait en 1770 l'auteur anonyme d'un *Mémoire* sur la boucherie⁸. De fait, les étaux étaient très inégalement distribués. La majorité des dix bouchers autorisés entre novembre 1735 et mars 1737 (période durant laquelle il fut en principe interdit aux habitants de s'approvisionner auprès de ceux de la campagne) se concentraient dans la partie centrale de la ville, près du Parlement et des principales résidences aristocratiques. Ils étaient au contraire absents à l'ouest où l'espace était en grande partie occupé par les casernes, les Carmélites, l'Hôpital et le Jardin de Ville, et rares surtout dans les quartiers populaires : un seul à l'est dans le quartier de la rue Trécloître et ses abords (alors que l'on y rencontrait trois tripiers) ; un seul (et le moins important de la ville) dans la rue Saint-Laurent pour les habitants de la rive droite. Ceux-ci, il est vrai, avaient à leur disposition trois bouchers au pied du pont de bois (deux rue du Bœuf et un rue Marchande)⁹.

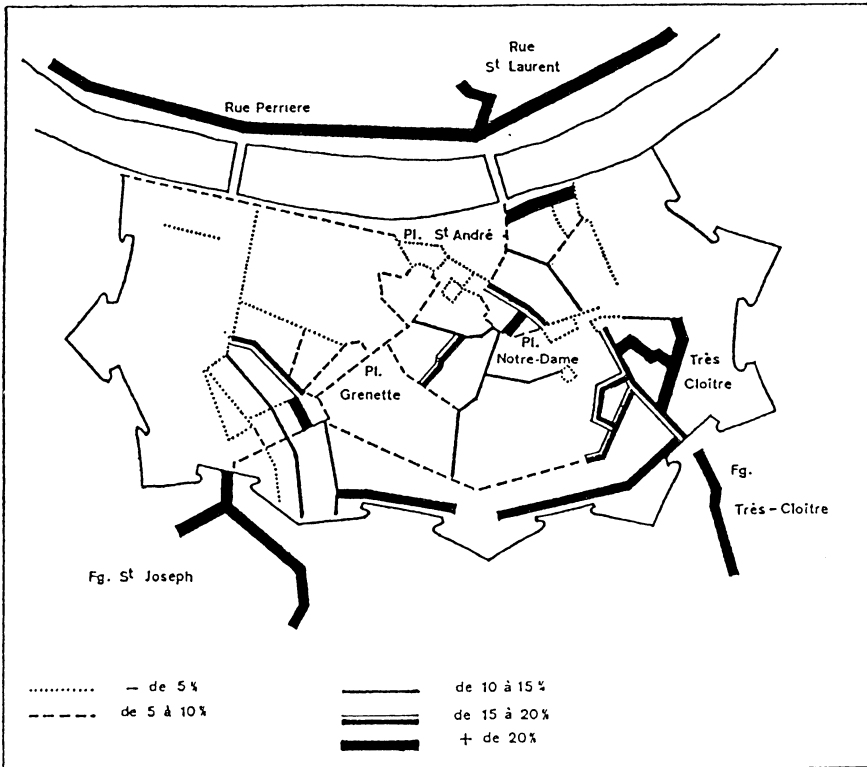


Ventilation mensuelle des recettes (peaux exclues)
 Avril 1735-Mars 1738

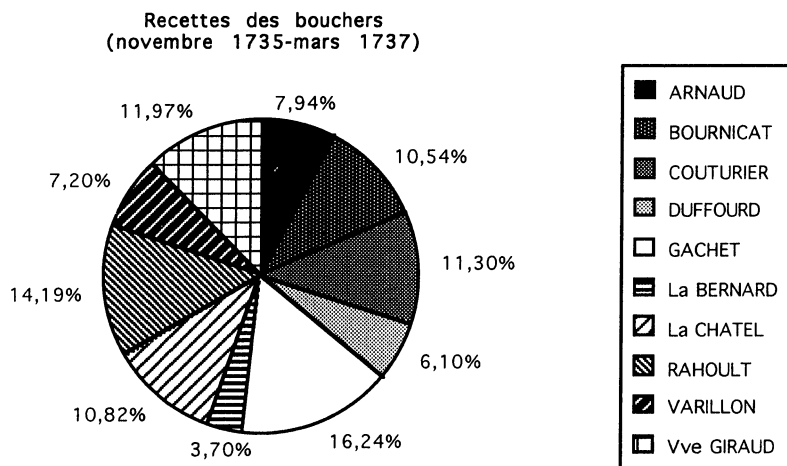


Les pauvres à Grenoble en 1789 : distribution par rues

(d'après *Histoire de Grenoble* (dir. V. Chomel), Toulouse, 1976, p. 214).



La distribution de la viande par quartier (novembre 1735-mars 1737)



Qualitativement, les consommateurs continuaient, comme au Moyen-Age, à donner la préférence au mouton. Les baux ne manquaient pas de préciser que les bouchers devaient en fournir en quantité suffisante : soit en demandant des « chairs moitié bœuf, moitié mouton ou veau au choix de l'habitant », soit en fixant un rapport de six moutons pour un bœuf, de quatre pour un « en période de rareté ». Cet attachement au mouton se marque également dans la régularité des plaintes lorsque le mouton, par fraude ou pénurie, venait à manquer sur les étaux. En 1694, les bouchers étaient pour cela mis en accusation : « Lesd. bouchers, par une manifeste contravention aud. bail, par fraude et pour gagner davantage n'ont baillé auxdits habitans qu'une très petite quantité de mouton ou de veau sur une très grosse quantité de

bœufs... Lesd. abus et contraventions augmentèrent tous les jours et lesd. bouchers mesme refusèrent de la viande à plusieurs habitans, les rebutant lorsqu'ils demandent du mouton et du veau, ne leur voulant bailler que du bœuf »¹⁰.

Cette préférence ancienne, qui renvoie assurément à des pratiques alimentaires communes à la France méridionale, sinon au royaume tout entier, commença pourtant à décliner dans les dernières décennies du XVIIIe siècle. Alors que la consommation du mouton baissait, celle de la viande bovine connaissait une forte croissance. L'évolution des goûts ne fut sans doute pas étrangère à cette transformation. Mais les règles du marché y contribuèrent aussi, et peut-être plus encore.

2) L'organisation du marché de la viande

Le commerce des viandes à Grenoble obéissait à des contraintes multiples¹¹ :

- la fixation d'un prix unique pour toutes les viandes, qu'elles soient de bœuf, vache, mouton, brebis ou veau.

- l'obligation de payer un droit d'entrée dans la ville (12 s. pour un veau ou un mouton, entre 3 l. et 3 l. 12 s. pour un bœuf selon son poids) à quoi s'ajoutait le « pied fourché ». Ces droits étaient élevés, particulièrement pour les petits animaux. On peut considérer qu'ils représentaient pour un mouton de 10 à 20 % de la valeur d'achat, pour un veau de 7 à 15 %, pour un bœuf de 5 à 7 %¹².

- le respect des règles sanitaires relatives aux tueries. Déjà, au début du XVIIe siècle, il était précisé que « les tueries se feront sur la rivière de l'Isère ou sur le Verderet pour empêcher les mauvaises odeurs ». A partir de 1669, elles s'effectuèrent obligatoirement dans les onze loges de la « matterie » construite le long de la rivière, en aval de la ville, par Jean-Baptiste

Lestelley, chirurgien ordinaire du duc de Lesdiguières, et louée par ses successeurs aux bouchers¹³. Les baux prévoyaient qu'elle devait être tenue « propre et bien nette pour éviter les infections ». Une surveillance (journalière ou bi-journalière en période d'épizootie) était exercée par un commissaire mandaté par le lieutenant général de police, parfois par les notables eux-mêmes.

- l'obligation de fournir des viandes « bonnes et recevables, sans têtes, pieds ny souquets, pesées au poids de la balance ». Si au XVIIe, les têtes, pieds, ventres et frisures pouvaient être vendus par les bouchers, mais sur des bancs séparés, au XVIIIe siècle, ils devaient être revendus aux tripiers. Ce qui n'empêchait pas parfois les bouchers, avec une certaine mauvaise foi, de chercher à vendre les « souquets » au prix de la viande. Ils affirmaient ainsi en 1769 que cette désignation n'était « nullement expliquée ny dans les délibérations de l'Hôtel de ville anciennes et modernes, ny moins encore dans la soumission du 20 mars dernier », et qu'ils ne connaissaient « pas autre chose sous le nom de souquet que les têtes et les pieds ».

- l'obligation de remettre tous les jeudis au fermier des chandelles toutes les graisses à un prix fixé par la ville (5 s. la livre en 1735).

Toutes de ces contraintes étaient rappelées lors des soumissions annuelles auxquelles devaient souscrire les bouchers. En janvier, février ou mars, après souvent plusieurs publications lorsque les offres des bouchers n'étaient « ny recevables, ny avantageuses », les baux fixaient le nouveau prix de la viande valable jusqu'au Carême de l'année suivante. Mais le petit nombre des bouchers (entre dix et douze ordinairement au XVIIIe siècle) et la force des liens familiaux¹⁴ favorisaient les ententes, et ces discussions étaient toujours difficiles. Les magistrats municipaux étaient amenés fréquemment à dénoncer les

collusions lors des adjudications, ou en cours de bail lorsque les prix ou la qualité de la fourniture n'étaient pas conformes à la soumission, et parfois à entamer des poursuites judiciaires. En février 1695, six bouchers, dont trois femmes, furent ainsi emprisonnés, l'un d'eux, Thomas Vial, condamné « à estre livré entre les mains de l'exécuteur de la haute justice, pour estre par luy mené et conduit un jour de marché en place du Breuil de la présente ville, et là estre attaché au carcan pour y demeurer pendant trois heures », et tous les autres astreints à des amendes de 50 à 150 livres, doublées d'aumônes identiques au profit de l'Hôpital¹⁵. Pour combattre ces intrigues, les autorités municipales n'hésitaient pas à faire jouer la concurrence des bouchers établis dans les communautés villageoises voisines et qui débitaient de la viande aux portes de la ville (Petite Tronche, pont Scarpin près du faubourg Trécloître, Porte de France), particulièrement au profit des habitants des quartiers populaires de La Perrière, de Saint-Laurent, des Granges et du faubourg Trécloître. En 1694, le Parlement donna ainsi « permission aux habitants de faire apporter des boucheries des lieux et villages circonvoisins de lad. ville de la viande détaillée et coupée, mouton, veau et bœuf, en payant le taux et droit d'entrée ». En 1744, faute d'avoir obtenu une soumission des bouchers de la ville (ou d'autres villes — les affiches furent envoyées jusqu'à Gap, Briançon, Embrun, La Mure et Vienne), les magistrats municipaux autorisèrent avec l'appui du Parlement « pour l'utilité publique... toutes sortes de personnes de vendre de la viande pour subvenir aux besoins des habitans ». Mais ces secours périphériques restaient très limités, ne serait-ce que pour des raisons sanitaires. Pour « éviter les abus et inconvénients du débit des mauvaises chairs », le Parlement dut interdire en septembre 1744 aux bouchers de la campagne d'apporter de la viande « matée », et leur fit obligation d'abattre leurs animaux à la matière publique¹⁶.

Aussi, ces soumissions annuelles firent-elles peu à peu place à partir de 1732 à des adjudications pluri-annuelles (3 à 6 ans), passées à des entrepreneurs qui bénéficiaient alors d'une situation de monopole dans la ville. Les bouchers devenaient des distributeurs pour le compte des entrepreneurs, et avaient l'obligation de s'approvisionner auprès d'eux. La contrainte concernait également les particuliers : « Il ne sera permis à aucunes personnes de quelle qualité et condition qu'elle puisse être, ny à aucun corps, communautés séculières, régulières et hôpitaux de se pourvoir de viande qu'ailleurs que dans la ville, de matter ny faire matter aucuns bestiaux, ny faire débiter dans lad. ville aucune viande de boucherie ». Les bouchers des communautés voisines quant à eux se voyaient alors interdire toute vente de viande au profit des citadins, et les règlements leur faisaient obligation, sans toujours un plein succès, de retirer leurs étaux dans le « principal » des villages (Saint-Martin-d'Hères, La Grande Tronche, le « principal hameau » de Saint-Martin-le-Vinoux)¹⁷.

Tableau n° 4 : Les baux de la boucherie : soumissions et adjudications pluri-annuelles

<u>Date</u>	<u>Adjudicataire</u>	<u>Durée</u>	<u>Étrennes</u>
XVIIe	Soumissions annuelles		
1700 à 1731	Soumissions annuelles	1	
1732-1734	Dutremont	3	
1735-1737	Philippe Duverney	3	
1738-1743	Jean-Pierre Desjardins	6	6100
1744	Pas de soumissions	-	
1745-1750	François Truchet (Lyon)	6	
1751 à 1769	Soumissions annuelles	1	
1770	Liberté d'abattage	-	
1773	Etienne Roy (et Truchet)	3	6000
1774-1776	François Truchet (Lyon)	3	8000
1777-1779	Pierrette Rozel (Grenoble)	3	13525
1780-1781	François Truchet (Lyon)	3	9000
1782 à 1784	Soumissions annuelles	1	
1785	Soumission	1	(1)
1786	Soumission	1	
1787	Etienne Renard (Lyon)	3	

(1) Bail de 1785 : étrenne à la ville : 3 livres par bœuf, 10 s. par veau et 5 par mouton et brebis

Cette seconde solution présentait à l'évidence pour les magistrats municipaux de multiples avantages. Outre le fait qu'ils n'avaient à traiter qu'avec un seul entrepreneur, ils se dispensaient aussi des laborieuses discussions qui les opposaient chaque année aux bouchers de la ville. De plus, le monopole accordé à l'entrepreneur s'accompagnait parfois « d'étrennes » substantielles pour la ville. Etabli en 1706 « pour donner moyen à la ville de s'acquitter tant de ses dettes que de ses charges », supprimé en 1715 en raison des abus auquel il donnait lieu, cet usage fut rétabli une première fois de manière dérogatoire par l'intendant

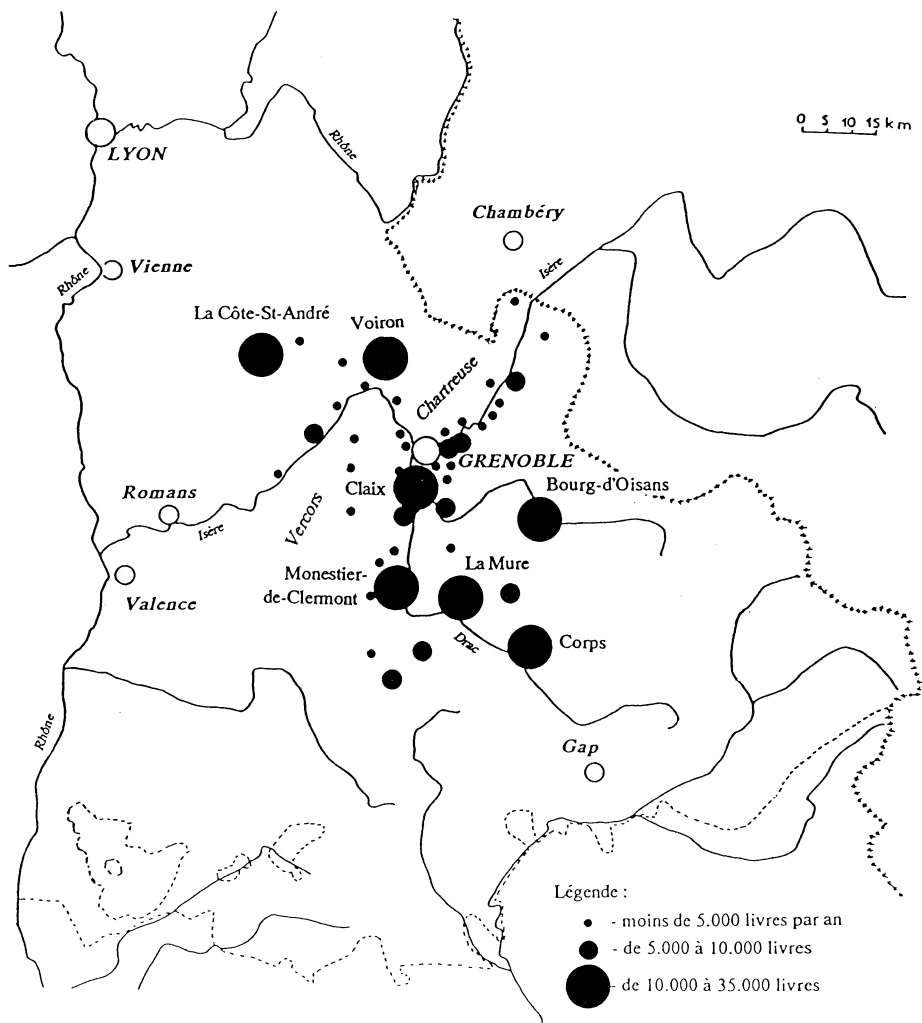
en 1737 pour permettre à la ville, à compter de Pâques 1738, de financer la construction des casernes¹⁸. Il devint ensuite la règle après 1773 pour le paiement du Don Gratuit. Si avantageuses qu'elles soient pour la ville, ces adjudications ne se substituèrent cependant pas entièrement au vieux système des soumissions. La possibilité de trouver une offre intéressante était en fait fonction des conditions générales du marché.

L'émergence de telles entreprises était néanmoins le signe que le marché de la viande pouvait devenir, en certaines circonstances au moins, l'objet de spéculations fructueuses. L'adjudicataire du bail de 1735, Philippe Batard Duverney¹⁹, était ainsi cautionné par l'un des principaux entrepreneurs grenoblois, Joseph Devoise, qui fut aussi, entre autres choses, directeur de la manufacture royale de canons de Saint-Gervais et participait régulièrement aux fournitures de l'armée. De même, Jean-Pierre Desjardins, adjudicataire pour six ans à partir de Pâques 1738, était-il cautionné par Claude Allemand, bourgeois de Grenoble, lui aussi engagé par ailleurs dans des entreprises de fournitures militaires.

Les registres comptables de la société Devoise permettent de préciser son organisation, les mécanismes du marché, et la nature des profits réalisés. Associé à deux autres notables, Antoine Baret, procureur au bailliage, et Etienne Madon, maître tailleur, Joseph Devoise dirigeait une société qui employait deux caissiers, un commissionnaire chargé des achats, un directeur à la materie, plusieurs bergers et garçons à la materie, chargés de l'abattage des animaux et du graissage des peaux²⁰. Si certains achats étaient effectués par contrats avec des bouchers viennois ou lyonnais, les plus importants et les plus nombreux l'étaient (par les fermiers eux-mêmes, ou de plus en plus souvent à partir de la fin de 1735 leur commis Cotton) en foires, ou auprès de bouchers et de maquignons dans les communautés rurales de la région grenobloise²¹.

L'espace ordinaire d'achat des bouchers grenoblois : l'activité des foires aux bestiaux en 1731

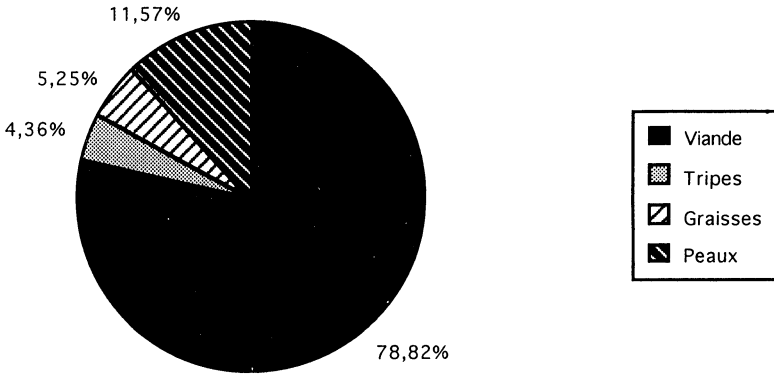
(B.N., Ms Fr 8361, Mémoire de l'intendant Fontanieu)



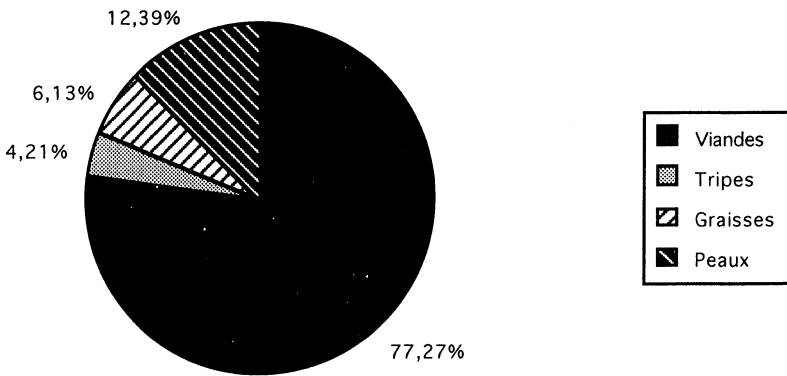
Si les achats en foires étaient ordinairement payés comptant, et les animaux par la suite conduits groupés à Grenoble, ceux effectués auprès d'intermédiaires ne faisaient l'objet que d'arrhes. Le solde n'était remis au vendeur que lorsque celui-ci avait lui-même conduit les animaux à Grenoble à une date fixée lors de la vente. Cette seconde solution avait la préférence des administrateurs de la société, car elle leur évitait les frais de la conduite (jamais il est vrai très considérables : entre 1 et 2 % de la valeur d'achat des animaux selon l'éloignement des foires en comptant les frais de déplacement de l'acheteur ; 4,5 % pour les foires du Glézil en Savoie), mais surtout ceux de la location de pâturages (rares autour de Grenoble) et du paiement des bergers. La société pouvait ainsi étaler à moindre coût l'approvisionnement en viande de la boucherie. Pour les mêmes raisons, les veaux étaient souvent conduits directement par les vendeurs à la matière afin d'éviter aux entrepreneurs d'avoir à nourrir ces jeunes animaux « avec du lait ou des œufs jusqu'à ce qu'on les mette »²².

Au total, ce marché des animaux représentait une entreprise considérable. La moyenne annuelle des recettes pour la société Devoise dépassait 307.000 livres, celle de la société Allemand, de Pâques 1740 à Pâques 1741, 333.500 livres. Le produit de la vente des viandes aux bouchers de la ville n'était pas seul en cause. Celles des peaux, graisses et abats constituaient un supplément non négligeable. Tant pour la société Devoise entre 1735 et 1737, que pour la société Allemand (en 1740-1741), ce « cinquième quartier » représentait près du quart des recettes totales.

Recettes de la boucherie (1735-1738)



Recettes de la boucherie (Pâques 1740-Saints-1741)

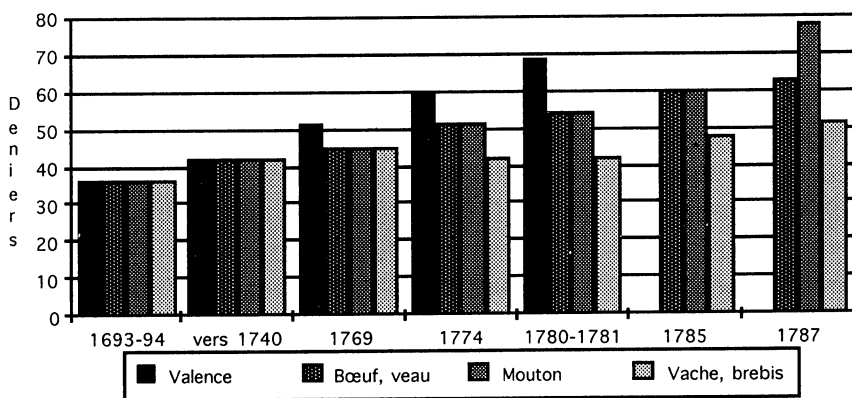


Pour autant, ces sociétés ne semblent pas toujours avoir réalisé des bénéfices considérables. A en croire ses registres comptables, la société Allemand était même déficitaire en 1741, et elle menaçait de ne plus payer à la ville les 6100 livres d'étrennes promises annuellement²³. De fait, et quelle que soit la fiabilité des registres comptables, les entrepreneurs des boucheries avaient de plus en plus de mal, au milieu du XVIIIe siècle, à fournir de la viande au prix imposé par la ville.

3) Les mutations de la boucherie grenobloise à la fin du XVIIIe siècle

Cette politique des prix bas ne laissait en effet que peu de marges aux entrepreneurs. Fixés ordinairement pour toutes les espèces à 3 s. 6 d. la livre²⁴, ils ne faisaient que varier dans des proportions modestes, à la hausse ou à la baisse selon les baux, et parfois de manière saisonnière (de 3 à 6 deniers de plus de Pâques à fin juillet, période durant laquelle l'approvisionnement était plus difficile). Sur l'ensemble du siècle, la hausse resta faible jusqu'en 1770. Il en résultait un décalage de plus en plus marqué avec les prix du marché, décalage qu'éclaire la comparaison avec ceux de Valence où ils jouissaient d'une plus grande liberté. Alors qu'au début du XVIIIe siècle, les clauses des baux semblent attester d'une certaine homogénéisation des prix provinciaux (le bail de 1735 précisait ainsi qu'en cas de pénurie, le fermier n'était « pas tenu à l'exécution du bail en justifiant que la viande manque à Vienne et autres villes de la province, auquel cas il ne sera tenu qu'au prix qu'elle sera vendue dans les autres villes »), la politique municipale tendait à figer artificiellement la situation.

Evolution du prix de la livre de viande au XVIII^e siècle



Les bas prix imposés avaient pour conséquence que, lorsque certaines espèces étaient plus difficiles à trouver à l'achat, donc plus chères, les bouchers s'abstenaient d'en vendre. Le mouton était ainsi parfois absent pendant un tiers de l'année, à moins de payer aux bouchers jusqu'à 2 sols par livre en dessus du taux. « Les bonnes fournitures sont comme repoussées ». En 1770, tous ces inconvénients étaient violemment dénoncés dans un mémoire anonyme, mais dont l'auteur était selon toute vraisemblance un officier du Parlement, Claude Berger de Moydieu²⁵. Violemment hostile aux principes de la taxation (« Nulle part on n'a aussi vivement senti la fureur des taux que dans cette même ville »), l'auteur développait sa démonstration en quatre points :

* L'injustice sociale que constituait ce prix unique, et le mécontentement des consommateurs. « L'effet d'un embarras aussi peu réfléchi est d'abord de mécontenter les riches qui regardent moins au prix qu'à la qualité de ces fournitures. La grosse consomma-

tion qui se fait chez eux et le crédit qu'ils ont leur procurent sans doute ce que les étaux ont de plus supportable. Mais pour le peuple à qui l'on ne sert que les plus vils rebuts et qu'il paye cependant comme la première viande, il est dans un véritable état d'oppression, il fait en partie les frais de la bonne chair des riches. Une livre de viande prise dans la bonne pièce aura sans doute une valeur fort au-dessus de celle qui ne sera prise que dans la mauvaise pièce. En sorte que si la première vaut quatre, ou le supporte, celle-ci ne vaudra que deux. Or si l'on prend le prix moyen de trois pour toute la distribution, à la vérité une excellente pièce ne sera pas chère, mais la plus mauvaise sera d'un prix insupportable. Et comme dans un étal pour quelques pièces qui sont bonnes, il y en a au moins trente qui ne le sont pas, il en suivra que le public sera réellement en perte vis-à-vis de l'entrepreneur parce que toutes les pièces, même les plus mauvaises, auront été vendues autant que les bonnes ».

* L'absence de rationalité économique du prix unique des viandes de bœuf et de mouton. « Le bœuf est généralement une nourriture assés commune. On le matte dès qu'il commence à devenir inutile, et même le défaut de paille ou de pâturages gras force quelquefois à avancer ces termes. Sa viande ne sauroit donc avoir qu'une valeur moyenne, puisque le vendeur qui le livre ne perd bien souvent qu'une charge. Il n'en est pas de même du mouton. C'est le bétail qui coûte le moins à entretenir et qui rapporte davantage. Les engrais qu'il procure et sa dépouille qui produit un revenu net en retardent tous les jours la vente. Les profits qu'on tireroit de cet animal doivent être en quelque sorte excomptés au propriétaire. Il est donc clair dès lors que le mouton doit être vendu plus que le bœuf, et les preuves en sont de la dernière évidence. Or réduire les deux espèces de viande à un même taux, c'est rompre la balance du commerce, c'est compliquer la plus

simple et la plus naturelle des conventions : la différence de prix se règle sur celle des marchandises ».

* La rareté des bonnes espèces à proximité de Grenoble où les bas prix n'encourageaient pas l'élevage. « Astreints par la loi qu'on leur impose chaque année de délivrer la viande aux habitants suivant le prix fixé par les officiers municipaux, (les bouchers) ne peuvent faire le marché dans les campagnes qu'en proportion de ce prix, et le cultivateur ressent par contre-coup l'effet de la gêne imposée aux bouchers ; il n'engraisse point le bétail parce qu'il ne peut espérer un salaire proportionné à la dépense qu'il auroit faite... ; il néglige cette branche du commerce, et n'achète que par nécessité comme il ne vend que par besoin ».

* La difficulté à obtenir à Grenoble des viandes de qualité, celles-ci allant là où les prix étaient plus élevés. « Le taux qu'on met à la viande dans cette ville est donc la loy qui gouverne despotiquement toute la vallée. Les autres cantons de la province ne passent point sous le même joug. Moirans et Voiron, quoique à notre portée trouvent déjà plus de consommateurs, et la marchandise s'y avilit moins. Romans, La Côte-Saint-André et Bourgoin sont de même à quelque distance et leurs étaux sont aussi moins bornés. Valence et Vienne qui n'ont pas une population fort étendue payent néanmoins la viande assez cher. Cette diversité des prix attire chez nous les parfournisseurs de ces villes et principalement les Provençaux dont le pays est trop aride pour les nourissages. Ils cherchent le meilleur marché et ils le trouvent dans nos foires. Mais dès que nos ventes demeurent basses, les enlèvements qu'ils font tournent à notre préjudice. L'habitant ne saisit plus le vrai niveau de son commerce ». Pire, lorsque la demande lointaine augmentait, les enlèvements devenaient si importants que les fermiers devaient, « au risque même d'expatrier de l'argent du royaume, aller dans les montagnes du Bugey et de Savoie chercher à un moindre prix des bêtes très médiocres ».

L'organisation traditionnelle du marché de la viande se trouvait ainsi confronté à l'essor des idées physiocratiques et libérales (en 1740 encore, le Parlement interdisait, dans un rayon de six lieues autour de Grenoble, tout enlèvement de moutons « pour les conduire hors de la province »²⁶), et aux usages alimentaires nouveaux des élites locales, désireuses de meilleures viandes. « Il est rare d'y en trouver de première qualité, affirmait le fermier de la boucherie en 1780, ce qui fait souvent que les gens de distinction et les autres maisons opulentes de la ville sont parfois obligés de s'en pourvoir à Lyon pour en avoir de la première qualité, et ils ont souvent éprouvé que la qualité en est infiniment supérieure à celle du Dauphiné, et dont le prix est aussi plus considérable à proportion »²⁷. Ces élites, qui n'acceptaient plus de payer à vil prix n'importe quel morceau, trouvaient dans la défense de la consommation populaire la justification de leurs aspirations.

Forts de cette demande, les bouchers de la ville avaient revendiqué dès 1767 deux étaux distincts, l'un pour les bœufs, les veaux et les moutons, l'autre pour les brebis et les vaches. Mais cette possibilité leur avait été refusée par les autorités municipales qui craignaient avant tout les fraudes qu'engendrerait la difficulté à « bien distinguer la vache et la brebis du bœuf et du mouton »²⁸. C'est entre 1770 et 1773 que le marché de la viande commença à rompre avec ses pratiques anciennes. L'initiative principale vint du Parlement qui, profitant d'une cabale des bouchers grenoblois en février 1770 pour obtenir une augmentation du prix du bail, promulgait 7 mars 1770 un arrêt permettant « à toutes sortes de personnes de vendre et débiter des bœufs, vaches, veaux, moutons et brebis au prix et ainsi qu'ils aviseront, tant dans la ville que dans son territoire »²⁹. Reprenant tous les arguments de Claude Berger de Moydieu³⁰, l'arrêt demandait « que la valeur du bétail dans les campagnes en règle le prix dans la ville,

que ce prix soit proportionné à l'espèce et à la qualité, que le riche ne satisfasse pas sa sensibilité aux dépens du pauvre ».

Cet espoir dans les bienfaits du libéralisme fut cependant vite tempéré par les ententes entre les bouchers. Si certains paraissent avoir joué le jeu de la concurrence — ainsi le boucher Reymond, « demeurant à la montée du Pont de Bois », faisait-il savoir ses prix par affiche publicitaire³¹ —, la collusion demeura la règle. Il en résulta une forte augmentation du prix de la viande sans, apparemment, une amélioration de la qualité. Aussi, dès juillet 1771, l'arrêt du 7 mars 1770 était-il révoqué, et le système de la soumission annuelle rétabli.

Mais forts de la liberté entrevue quelques mois, les bouchers se montrèrent de plus en plus exigeants. Le 15 mars 1773, sûrs de leur puissance, ils refusaient de se présenter lors de l'adjudication. « Les bouchers, malheureusement accoutumés à cabaler et se mutiner à chaque renouvellement de bail, affectèrent de se tenir cachés, croiant de faire sentir à la ville le besoin qu'elle avait d'eux pour réussir ensuite à les faire composer ». Une semaine plus tard, lors de la nouvelle enchère, ils firent leurs propositions « avec arrogance », et se retirèrent en disant que c'était « à prendre ou à laisser ». Personne ne s'étant présenté quinze jours plus tard, et la fin du Carême approchant, les magistrats municipaux acceptèrent d'accorder un bail exclusif de trois ans à un négociant, Etienne Roy, commandité par un boucher lyonnais, François Truchet dont « la solvabilité était des plus connues », et qui accepta d'employer pour son service les bouchers de la ville, « ce qui tendoit à assurer le sort de cette catégorie de citoyens, tout indigne qu'elle se fut rendue de ses soins et de la sollicitude de la ville »³².

Mais toujours ardent défenseur de l'idée de liberté, dénonçant la cupidité des « monopoleurs », le Parlement cassa cette décision, et maintint le principe de la soumission, en distinguant

les viandes de bœuf d'une part, de veau et de mouton d'autre part (taxées respectivement 4 s. et 4 s. 6 d. la livre). La ville, qui avait obtenu de l'entrepreneur des étrennes importantes pour le paiement du Don Gratuit, dut se plier. « De facheuses expériences auroient du apprendre au Parlement que lui étant impossible de bien connoître l'administration, elle devoit être laissée entière au Conseil de la ville ». Mais ses protestations contre « l'attentat le plus caractérisé à l'autorité royale » que constituait selon elle la cassation du bail, ne furent pas vaines. L'année suivante, avec, à l'appui, un arrêt du Conseil en sa faveur, elle renouvelait pour trois ans le bail au même entrepreneur.

L'initiative du Parlement cependant ne fut pas sans conséquences. Pour mieux répondre aux demandes respectives des notables et des milieux populaires, les autorités municipales acceptèrent, à partir de 1773, ce qu'elles avaient refusé en 1767 : des étaux distincts pour les « viandes riches » (bœuf, veau, mouton) et les « viandes basses » (brebis et vache), ces derniers devant être placés prioritairement dans les quartiers populaires (rue Saint-Laurent, La Perrière et Trécloître). Cette distinction, qui reposait en partie sur la bonne foi des bouchers (en mars 1777, François et Antoine Truchet s'engageaient à payer 1.000 livres à la ville « dans le cas auquel il seroit trouvé de la viande de vache et brebis dans les étaux de bœuf, veau et mouton »³³), favorisa une évolution divergente des prix, conforme aux aspirations des élites, demandeuses de viandes de meilleure qualité. Si les prix des viandes basses n'évoluèrent que fort peu, ceux des viandes grasses s'envolèrent. En 1787, dans une conjoncture commerciale difficile, le prix du mouton — sur lequel continuait à s'exercer la demande la plus forte — décrocha à son tour de celui du bœuf et du veau. Au total, entre la soumission de 1769 (prix unique : 3 s. 9 d.) et le bail de 1787, les prix augmentèrent

de 15 % pour la vache et la brebis (4 s. 3 d), 40 % pour le bœuf et le veau (5 s. 3 d.), 75 % pour le mouton (6 s. 6 d.), hausse qui contribua sans nul doute au déclin de la consommation du mouton dans les milieux populaires au profit du bœuf, mais surtout des viandes de vache, de brebis et peut-être de porc.

Les bouchers grenoblois cependant étaient mal préparés à une telle transformation. Leur solidarité d'abord fut fragilisée. En 1785, une moitié d'entre eux refusaient ainsi de se soumettre aux prix de la ville, et allaient dans les foires de la région dénoncer leurs concurrents, faire monter les prix « pour porter préjudice à ceux qui étoient chargés de la fourniture » et « les menacer de leur faire un mauvais parti »³⁴. D'une manière plus générale surtout, bien souvent, par paresse ou absence de relations lointaines, les bouchers se contentaient d'une fourniture locale médiocre. « Il est connu que les bouchers de cette ville les vont prendre jusque à la charrue, et que quand ils mament un bœuf ou une vache grasse, ils en mament vingt qui ne le sont pas et qui par conséquent serviraient ou devraient servir à la culture des terres »³⁵. La plupart n'avaient recours à des approvisionnements plus lointains que de manière minoritaire pour les élites de la ville, où lorsqu'ils ne trouvaient pas sur place les animaux en nombre suffisant. La fourniture régulière de viande de qualité impliquait des relations lointaines qu'ils n'avaient pas toujours. Par ailleurs, ils avaient les plus grandes difficultés à offrir à la ville les étrennes qu'elle demandait pour payer le Don Gratuit. Aussi durent-ils faire face à la concurrence des bouchers lyonnais aux assises financières plus solides et aux relations commerciales mieux structurées.

Déjà, en 1745, ceux-ci étaient apparus sur la place de Grenoble avec François Truchet, dauphinois originaire du petit bourg d'Heyrieux, mais établi à Lyon. A partir de 1773, cette présence lyonnaise devint de plus en plus envahissante, comme elle le fut

aussi dans d'autres villes du nord du Dauphiné (Bourgoin, Vienne)³⁶. Victorieux en 1773 et 1774, les Truchet laissèrent la place en 1777 aux bouchers grenoblois. Mais ceux-ci n'ayant pas donné satisfaction, ils leur furent à nouveau préférés en 1780. Après avoir abandonné la place pendant six ans à la suite des difficultés rencontrées en 1781, et une tentative infructueuse en 1785, les Lyonnais reprirent à nouveau pied sur le marché grenoblois en 1787.

Cette présence lyonnaise jointe à la demande de plus en plus pressante des élites locales d'une viande de qualité s'accompagna d'un élargissement sensible des aires d'approvisionnement. Alors que les achats de la société Devoise en 1735-1737 étaient essentiellement dauphinois, ceux du lyonnais François Truchet en 1774-1775 portent témoignage de cette ouverture géographique nouvelle³⁷. Si veaux et vaches continuaient à être presque exclusivement dauphinois, le tiers des moutons venaient de l'extérieur de la province (principalement du Berry (9,2 %), secondairement du Lyonnais et du Bourbonnais), et plus de la moitié des bœufs (52 %). Pour toutes ces espèces, Lyon était devenu une plaque tournante entre la Bourgogne (ou le Charolais), l'Auvergne, le Vivarais, et Grenoble. Signes de la régularité de ces acheminements (qui duraient de 6 jours à 6 jours et demi entre le Charolais et Grenoble), le fermier des boucheries avait un abonnement au péage de Bourgoin pour le passage des bestiaux, et des relais étaient mis en place tout le long de la route (La Verpillière, Eclose, Rives) pour leur approvisionnement en fourrage.

Ces améliorations ne permirent cependant pas d'assurer à Grenoble la régularité d'un approvisionnement de qualité. Compte tenu de la dilatation, presque à l'échelle nationale lorsque la demande était très forte, des aires géographiques du commerce de la viande, la ville supportait avec difficulté le poids des

concurrences extérieures. Malgré les transformations intervenues, elle restait un pôle de la viande bon marché, en tous cas pas plus chère que dans les autres villes plus petites de la province Romans, Saint-Marcellin, Valence, Vienne³⁸. La fixité des prix rendait difficile l'approvisionnement en viande de bonne qualité. En 1780, François Truchet demanda en vain de pouvoir tenir, à côté de la viande de bœuf ordinaire, un étal particulier pour celle qu'il allait chercher en Lyonnais, Bresse, Bourbonnais et Berry³⁹.

Surtout, la fourniture devenait impossible lorsque la demande s'accroissait, ou que la conjoncture était défavorable. Ce fut le cas d'abord de 1779 à 1781, en raison de la concurrence des achats effectués pour les troupes en partance vers l'Amérique. Dans les foires d'Auvergne, du Vivarais, du Charolais et de Bourgogne, le fermier ne pouvait faire aucun achat, les bœufs ayant été vendus à Brest « pour les embarquements de la marine ». Même sur les marchés dauphinois, les animaux étaient enlevés à des prix supérieurs à ceux auxquels ils étaient ordinairement commercialisés : « Les fournisseurs des ports de la Méditerranée qui se montraient à peine quelquefois dans une partie du Gapençais et des Baronnies, viennent acheter à présent jusqu'aux portes de Grenoble, de Romans et de Valence, ... ils ont d'ailleurs des commissionnaires qui accaparent tout ce qu'ils trouvent, et même les hauts prix que ces parfournisseurs mettent aux bestiaux engagent plusieurs propriétaires, notamment de moutons de toute la partie de la province à gauche de l'Isère, de les conduire aux marchés de Carpentras où les bouchers du Comtat et de la Provence, ou les parfournisseurs des ports de la Méditerranée, les achètent au prix qu'on veut y mettre »⁴⁰.

De même, lors de la pénurie de 1787-1788, consécutive au mauvais hiver 1786 et aux abattages massifs de bêtes privées de fourrage, la demande de Lyon, de la Suisse et de l'Allemagne

s'exerça fortement aux dépens de celle de Grenoble. A Bourg-en-Bresse, « au centre même de l'abondance du bétail », les prix atteignaient, selon les affirmations du fermier 7 à 8 sols la livre, alors que le prix fixé par le bail à Grenoble était de 5 s. 3 d.. Les Lyonnais interdisaient, à 5 lieues à la ronde de leur ville, tout achat « de bestiaux destinés à Grenoble ». Là aussi, même en Dauphiné, la concurrence fut de plus en plus vive. « Les fournisseurs de Vienne se sont jetés sur les foires de Moirans et Voiron où ils ne venoient jamais, et comme ils ont un prix bien au-dessus du suppliant et moins de charges à supporter, ils ne craignent pas de courir ces marchés, et, par ce concours, ils augmentent encore la cherté du bétail... ». Aussi, les achats devinrent de plus en plus difficiles, et les magistrats municipaux durent envoyer des commissaires dans tous les bourgs et villages des environs pour prendre connaissance de « l'abondance ou non abondance des bestiaux ». De fait, à défaut pour les fermiers d'avoir obtenu une révision de leur bail, les bœufs d'Auvergne disparurent sur les tables grenobloises, tandis que la part des bœufs de provenance dauphinoise dépassait 70 %⁴¹.

En définitive, l'incomplète adaptation du marché de la viande au libéralisme, adaptation entravée par les conflits de pouvoirs entre le Parlement et l'Intendant, continuait à la fin du XVIIIe siècle à faire planer sur la capitale dauphinoise des difficultés nombreuses pour son approvisionnement. Les milieux populaires eurent à supporter une hausse des prix particulièrement lourde, alors que les notables ne trouvaient qu'imparfaitement, dans les viandes qui leur étaient proposées, de quoi satisfaire leurs exigences alimentaires nouvelles. Tandis que l'insuffisance de la production régionale de qualité laissait la ville dans une situation de forte dépendance vis-à-vis d'un approvisionnement lointain, l'emprise grandissante des bouchers lyonnais

marquait aussi les limites des capacités financières de ceux de Grenoble. Mais cette dépendance était il est vrai, en bien des points, celle de tout le commerce de luxe de la capitale dauphinoise.

NOTES

- 1) A.C. Grenoble, HH 20, Mémoire de Dupré, ancien directeur de la ferme des boucheries, ms, 1743 ; HH 30, Supplication d'Etienne Renard, marchand boucher de Lyon, adjudicataire de la ferme des boucheries de Grenoble, ms, sd, 10 mai 1787 ; HH 31-32, Registres d'achats de François Truchet ; Arch. de l'hôp. de Grenoble, H 562, non fol., « Livre contenant les achats de Messieurs les fermiers de la boucherie de Grenoble commencé le 8 mars 1735, et finira quant il paira à Dieu » (27 mars 1738) ; H 563, 221 fol., Société Devoise. Livre de caisse tenu par Ruynat et Robert (8 mars 1735-27 mars 1738).
- 2) Perrot (J.C.), *Genèse d'une ville moderne : Caen au XVIIIe siècle*, Paris-La Haye, 1975, t. 1, p. 229. La livre poids de marc = 0,489 kg
- 3) Pour la fin du XVIIIe siècle, le fermier de la boucherie Etienne Renard propose une évaluation assez proche : 36.866 livres de viande par semaine en dehors des semaines de Carême, soit approximativement 31 kg par an et par habitant.
- 4) A.C. Grenoble, HH 34.
- 5) G. Montpied, « Alimentation carnée et organisation de la boucherie à Grenoble aux XIVe et XVe siècles », *Cahiers d'histoire*, t. XXII, p. 37-60.
- 6) Braudel (F.), *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme, XVe-XVIIIe siècle*, Paris, 1979, t. 1, p. 165 ; Piuz (A.M.), « Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIIIe siècle », *Annales, E.S.C.*, n° 2-3, mars-juin 1975, p. 575-583.
- 7) Perrot (J.C.), *Genèse d'une ville moderne...*, p. 229 ; A.C. Embrun, HH, Etat des bestiaux qui ont été matés en 1777 : 326 bœufs et vaches, 210 veaux et 2630 moutons et brebis, pour environ 3.000 habitants.
- 8) B.M. Grenoble, R 7466, Mémoire concernant la viande de boucherie pour la ville de Grenoble, ms, 34 fol, s.d. (1770).

- 9) Arch. Hôp. Grenoble, H 563, Livre de caisse... ; A.C. Grenoble, CC 292, Capitation de 1738. Une incertitude demeure cependant. Les baux faisant obligation aux bouchers de tenir leurs étaux « dans les endroits qui leur seront indiqués pour la commodité publique », tous ne se dressaient peut-être pas au lieu de leur habitation.
- 10) *Recueil des Edits*, t. 3, n° 133, Arrêt du Parlement du 8 février 1694.
- 11) A.C. Grenoble, HH 19-30. En particulier HH 17, Mémoire sur les boucheries, 14 mars 1767 ; HH 30, Ordonnance de police, 29 mai 1787 ; A.D. Isère, B 2487, fol. 78-94, Bail du 25 février 1735 ; B 2521, fol. 294-300, 14 avril 1769.
- 12) A l'achat, les écarts de prix étaient considérables. Ainsi en 1735 : de 6 à 12 livres pour un veau ; de 4 à 11 livres pour un mouton ; entre 80 et 110 livres pour un bœuf.
- 13) A.C.Grenoble, BB 111, 14 février 1669 ; HH 19.
- 14) Ainsi en 1695, sur douze bouchers, trois portent le patronyme de Bernard, et on retrouve encore le même patronyme en 1785 ; le patronyme de Vial est présent une fois en 1695, 2 fois en 1735 ; celui de Châtel une fois en 1695, 1 fois en 1735 ; les Roy semblent dominer le milieu professionnel à la fin du XVIIIe siècle avec Etienne, puis sa veuve Pierrette Rozel, et ses deux fils Jérôme et Gilbert.
- 15) *Recueil des Edits*, t. 3, n° 159, Arrêt du Parlement du 9 février 1695.
- 16) *Recueil des Edits*, t. 3, n° 133, 8 février 1694 ; t. 21, n° 53, 7 juillet 1744 ; t. 21, n° 59, 15 septembre 1744.
- 17) Les fraudes étaient fréquentes, suscitant des plaintes répétées des fermiers : A.C. Grenoble, FF 43, fol. 187, 5 avril 1735 ; FF 53, fol. 352-353.
- 18) A.D. Isère, II C 10, n° 51, Ordonnance de l'intendant Fontanieu, 1^{er} octobre 1737.
- 19) Apparenté peut-être aux Pâris Duverney ?
- 20) A.D. Isère, B 2487, fol 78-94, Bail du 25 février 1735 ; Arch. Hôp. Grenoble, H 562-563.
- 21) Parmi les plus importants : Joseph Riban à Voiron, ou Angelin Garden à Bourg-d'Oisans, mais aussi Varillon à Voiron, François Riboud aux Granges, Antoine Clapier à Varcès, Jean Buisson à Autrans.

- 22) A.C. Grenoble, HH 21, Mémoire général du prix des viandes des boucheries suivant les procès-verbaux des commissaires de police, avec des observations..., ms, sd (1787)
- 23) A.C. Grenoble, HH 26, Supplique imprimée de la ville à l'intendant, sd (1741), 26 p.
- 24) Une exception en 1721 : bœuf, 3 s. ; veau, 3 s. 6 d. ; mouton, 4 s.
- 25) B.M. Grenoble, R 7466, Mémoire.... Mémoire publié dans les *Ephémérides du Citoyen* en 1770 et signalé par Jean Egret sans avoir retrouvé l'original (Egret (J.), *Le Parlement de Dauphiné et les Affaires Publiques dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle*, Grenoble-Paris, 1942, p. 192).
- 26) *Recueil des Edits*, t. 21, n° 3, 7 avril 1740.
- 27) A.C. Grenoble, HH 29, Mémoire sur l'adjudication de la ferme des boucheries. ms, 1780.
- 28) A.C. Grenoble, HH 17, Mémoire sur les boucheries, 14 mars 1767.
- 29) Egret (J.), *Le Parlement de Dauphiné ...*, t. 1, p. 191-194 ; *Recueil des Edits*, t. 25, n° 77.
- 30) « Ce n'est pas que les bouchers n'achètent souvent des bestiaux beaucoup meilleurs que ceux qu'ils débitent, mais ils sont sûrs d'en trouver un prix plus considérable dans les provinces voisines.... En vain court-on d'étal en étal ; partout la qualité est aussi mauvaise, et partout on exige le même prix. L'artisan et le pauvre... est forcé d'acheter le morceau que le riche a rebuté, et de payer autant que lui ce qui vaut la moitié moins ».
- 31) A.C. Grenoble, HH 17, octobre 1770.
- 32) A.C. Grenoble, HH 18, Mémoire pour la ville de Grenoble demandeuse en cassation de l'arrêt du Parlement, s.d. (1773).
- 33) A.C. Grenoble, FF 53, fol. 139-143.
- 34) A.D. Isère, B 2216, 19 mars 1785.
- 35) A.C. Grenoble, HH 18, Bail du 30 mars 1773.
- 36) A.C. Grenoble, HH 21, Réponse de Bourgoin aux consuls de Grenoble, 11 février 1787 ; A.C. Vienne, BB 234, fol. 8-12, 13-16, 20-21 et 24-25.
- 37) A.C. Grenoble, HH 31-32, Achats pour le compte de Truchet, 1774-1775.
- 38) A.C. Grenoble, HH 21, Renseignements fournis par différentes communautés, 1787-1789 ; HH 30, Supplication d'Etienne Renard,....
- 39) A.C. Grenoble, HH 29, Mémoire sur l'adjudication de la ferme des boucheries, ms, 1780.

- 40) A.C. Grenoble, HH 29, Mémoire pour les entrepreneurs de la boucherie, s.d. (1779) ; Certificat fait par plusieurs marchands d'Auvergne..., 28 septembre 1781.
- 41) Ibid., HH 30, Supplication d'Etienne Renard....

Le marché urbain de la viande à Montpellier au début du XIXe siècle d'après l'octroi.

Yvette MAURIN

Dans le cadre de ce colloque sur « la viande dans la France méridionale à l'époque moderne », il nous a paru intéressant d'apporter une contribution de « contemporanéiste » à travers des sources spécifiques, celles de l'octroi.

L'octroi, ou taxe d'entrée des marchandises perçue par la ville, permet en effet une appréhension du marché urbain. On peut se faire une idée des prix, des quantités, voire de la qualité des marchandises qui entrent dans la ville pour être vendues¹. Dès 1791, Lavoisier dans son *Tableau des richesses territoriales du royaume de France* et plus tard, en 1818, Chaptal dans *De l'Industrie française* utilisent les données de l'octroi pour établir leurs évaluations². Les historiens ont démontré tout le parti qu'ils pouvaient tirer des registres de l'octroi³ et c'est à travers une étude

de l'octroi de Montpellier au début du XIXe siècle que je voudrais dresser un tableau de l'état de ce marché dans une des villes importantes du Languedoc⁴.

L'octroi, supprimé, après plusieurs tentatives, en 1791 (19 février) est rétabli par les lois du 27 vendémiaire et 11 frimaire an VII (oct.-déc. 1798) afin de combler les déficits municipaux⁵. L'année suivante, le 5 ventôse an VIII une nouvelle loi complète la précédente en créant « l'octroi de bienfaisance » qui autorise l'établissement d'octrois municipaux dans les villes où les hospices n'ont pas de revenus suffisants. En fait, la part de bienfaisance est très faible : en 1806, on trouve sur 273 000 francs, 464 francs pour les enfants abandonnés, mais 10 % pour le pain de soupe des troupes. Très rapidement, plus de 2 000 villes en France organisèrent ce service d'octroi, reprenant les services d'octroi du XVIIIe siècle en les modifiant. L'octroi représente d'ailleurs une des ressources les plus importantes des villes (à tel point que l'État en 1806 en affecte 10 % pour l'entretien des garnisons) et on le conserva pendant tout le XIXe siècle, même si vers 1850, l'établissement des chemins de fer le rendait en grande partie caduc.

Ces octrois doivent surtout correspondre au modèle proposé par le ministère du commerce et de l'industrie, qui, par l'intermédiaire du préfet, les contrôle étroitement tant dans leur organisation que dans leurs taxes. D'où de nombreux conflits entre la mairie et la préfecture, le préfet jugeant souvent peu réglementaires les taxes votées par le conseil municipal.

Ainsi à Montpellier, il ne fallut pas moins de 3 arrêtés municipaux pour organiser l'octroi (le 5 germinal, le 28 messidor et le 27 thermidor an VII), soit que les taxes proposées soient trop élevées, soit que l'organisation de l'octroi ne soit pas satisfaisante

et l'on diffuse dans toute la région un exemplaire du règlement de l'octroi de Toulouse qui convient au ministère et qui doit servir de modèle⁶.

Élaboration assez difficile donc car c'est toute une administration qui se met en place : dans cette ville qui atteint les 30 000 habitants⁷. Géographiquement, c'est la délimitation des barrières d'octroi : les quinze barrières d'origine seront en 1817 remplacées par un porteau. En même temps, l'octroi est élargi jusqu'aux limites des communes voisines comme celui établi sur la route de Nîmes au pont sur le Lez appelé pont de Castelnaud ou celui établi sur la route de Ganges. Et en 1833, il y aura dix bureaux de perception doublés de dix bureaux d'observation⁸.

Ces entrées de l'octroi sont également en partie spécialisées : alors que le vin peut rentrer par sept barrières, les plus lointaines, le bétail ne s'en voit ouvrir que cinq et assez proches de la ville : Pila-Gély, Faubourg Saunerie, Boutonnet, St Jeume et St Dominique. Là, le bétail, parqué par des claies, est contrôlé par les deux employés du bureau de l'octroi, comme il peut l'être aussi par la brigade ambulante de dix commis qui doivent veiller à ce qu'il n'y ait pas d'infraction. Tout bétail entré par une barrière et non vendu doit ressortir par la même, un certificat de transit est délivré au bétail de passage (sauf pour les boeufs joints pour le labour) et tout bétail ne se soumettant pas à ces règles est confisqué.

La réglementation ne s'arrête pas là et l'on peut suivre le bétail au-delà de la barrière : les bouchers doivent en effet déclarer le lieu où ils remettent leur bétail, où ils l'exposent pour la vente, où ils l'égorgent. L'ouverture d'un étal est soumise à autorisation, cependant que la halle Notre-Dame est ouverte aux forains. Les bouchers (une centaine) sont en effet très surveillés par les inspecteurs de boucherie. Ils sont tenus d'exposer leur viande, de bien distinguer la première et la deuxième qualité, de

ne pas mêler les viandes (il y a souvent des plaintes car ils vendent de la vache pour du boeuf, des brebis ou chèvres pour du mouton) et bien sûr de ne pas vendre des bêtes malades (plainte contre un boucher de Celleneuve qui a vendu des bêtes à laine atteintes de la petite vérole) en principe soumises au cantonnement. En 1819, Pigeaire, vétérinaire, propose la nomination de vétérinaires comme commissaires à l'inspection des bestiaux avec délivrance d'un certificat⁹.

Quant aux bêtes mortes, elles doivent être enfouies assez profondément pour éviter les odeurs nauséabondes¹⁰ : en 1821, on supprime le champ d'enfouissement des Arceaux pour n'utiliser que celui des bords du Lez près du parc de Castelnau que certains trouvent d'ailleurs trop près de la route. Il faudra attendre 1830 pour qu'apparaissent les premiers équarrisseurs qui se chargeront du bétail mort.

Réglementation encore qui concerne l'abattage des animaux. Jusqu'en 1851, date de construction de l'abattoir, les bestiaux sont conduits obligatoirement à l'égorgeoir public. Dès préposés y tiennent la comptabilité, chaque boucher étant tenu de donner la marque, la qualité et la quantité du bétail qu'il veut égorger (malheureusement ces comptes n'ont pas été retrouvés). Ils surveillent aussi si chaque boucher a bien lavé son emplacement après l'avoir utilisé.

Dès 1815, cet égorgeoir public, établi sur un terroir appartenant aux hospices et qui était loué 1 420 francs par an, sur la place de l'ancien Hôpital de la Charité qui est devenu abattoir quand on a créé l'Hôpital général est géré uniquement par les bouchers¹¹. En fait, ces bouchers qui s'adjugent la ferme de l'égorgeoir sont une douzaine de maquignons qui dominant tout le commerce de la viande, perçoivent une taxe de 35 francs sur chaque bête égorcée, et contre lesquels on adresse souvent des pétitions à la préfecture. Ils fournissent les troupes et les hospices

par adjudication. Pour ce service, les bouchers reçoivent la recette de l'octroi des bestiaux (sauf pour les cochons car ils étaient souvent achetés par des particuliers) et reversent annuellement à la mairie une somme forfaitaire qu'ils acquittent par mois. Somme qui va croissant : de 123 000 francs par an en 1815, elle s'élève à 143 000 francs en 1827¹². C'est dire que les bestiaux devaient rapporter beaucoup.

Les droits d'octroi sur les bestiaux sont en effet importants : fixés l'an VIII à :

	6 f.	6 f.	3 f.	0,75 f.	0,30 f.	5 f.
pour :	boeuf	vache	veau	mouton	brebis, agneau	cochon

Ils sont dès l'an XII (1804) de :

	18 f.	14 f.	7 f.	1,50 f.	0,90 f.	7 f.
--	-------	-------	------	---------	---------	------

(et 7 pour les 100 kg de volaille morte). Ce tarif reste à peu près inchangé jusqu'au milieu du siècle.

Un relevé très précis des quantités et recettes de l'octroi de 1816 nous permet d'établir le tableau suivant qui montre à la fois l'importance de la viande dans les rentrées de l'octroi (47 %) et la nature de cette viande consommée par les habitants de la ville (45 % de la viande ovine), comme on peut s'en rendre compte avec les annexes 1 et 2, pp. 187-188.

Recettes de l'octroi en 1816.

			%
Comestibles			
	Bestiaux	166 475	47
	dont	{ Boeuf	{ 9 100
		{ Vache	{ 7 000
		{ Veau	{ 16 000
		{ Mouton, Brebis	{ 80 500
		{ Agneaux, Chevreaux	{ 12 575
		{ Porcs	{ 30 800
	Viande séchée	6 000	2,5
	Volailles	4 500	2
	Poissons, Coquillages	41 850	12
	Divers (fruits secs)	3 000	1,5
Liquides		94 826	26
Fourrages		7 632	2,5
Matériaux		6 980	2
Combustibles		37 708	10
		358 471	

Le marché de la viande qui constitue près de la moitié des recettes de l'octroi est donc essentiel et il dépasse la moitié si l'on y ajoute les volailles et la viande séchée. La consommation de la viande avec 51,5 % est plus de quatre fois supérieure à celle du poisson (12 %) dont la source d'approvisionnement - les étangs principalement - est pourtant proche. Cela nous amène à nous interroger sur la provenance de ce bétail.

Il est évident que même si la ville de Montpellier a encore une vie très rurale, avec ses campagnes, ses jardins, ses nombreux journaliers, il y a peu de place pour un véritable bétail en dehors des boeufs de labour et des animaux de trait. Les quelques champs dont disposent les bouchers sont surtout des réserves pour garder le bétail en attendant de l'abattre. Même les communes voisines offrent peu de champs de dépaissance car les bouchers de ces communes n'en ont pas assez pour eux mêmes. « Tous les communaux ont été vendus » se plaint le maire de Cournonterral et les acquéreurs font payer des droits de dépaissance très élevés, ce qui augmente le prix de la viande.

La très fiable enquête sur les animaux domestiques de 1809 et 1810 nous montre bien d'ailleurs que non seulement Montpellier mais aussi ses environs n'ont que très peu de bovins (124 à Montpellier, 108 à Lavérune) et que le cheptel est essentiellement ovin (1 510 à Montpellier, 2 710 à Lattes)¹³. Les ovins sont d'ailleurs encore appelés bêtes à laine et il est évident qu'on les entretient surtout pour leur toison qui est le rapport essentiel. Mais ils fournissent aussi des débouchés pour la viande, les agneaux mâles les plus gras sont soit vendus directement, soit parfois achetés pour être engraisés l'été et revendus à l'automne comme moutons. C'est aussi souvent à l'automne que l'on vend les brebis dites de réforme, vieilles bêtes de 10 à 12 ans que l'on s'efforce aussi d'engraisser quelques semaines avant la vente. Mais aucune orientation spéciale d'élevage pour la viande, pas de race spécialisée (il n'y en a d'ailleurs même pas pour la laine). Ce n'est qu'en 1831, au lendemain de la conquête de l'Algérie qu'apparaîtra une première spécialisation pour la viande avec la race dite « barbarine » car très prolifique, elle donne deux agneaux par an.

Les bouchers doivent donc s'approvisionner au loin : des enquêtes plus tardives nous indiquent que la bordure monta-

gneuse est bonne pourvoyeuse. Les paysans de l'Aveyron, du Tarn, de l'Ariège, de la Lozère, voire de la Haute-Garonne amènent leur bétail dans le Bas-Languedoc lors des foires et marchés. Les foires du Caylar, de Lodève, de Ganges, St Martin de Londres sont les plus fréquentées. Mais ce sont surtout les marchés hebdomadaires qui jouent le rôle le plus important pour l'approvisionnement en viandes. Le marché de Clermont-l'Hérault est un peu le régulateur de cet approvisionnement. Les apports sont relativement réguliers tout au long de l'année - sauf en période de carême -, le bétail s'y vend presque en totalité et les bouchers disposent souvent de leurs propres troupeaux afin d'avoir toujours de la viande disponible. Les bouchers de Montpellier pouvaient donc aller acheter chaque semaine à Clermont-l'Hérault (où ils ne payaient pas de droits d'octroi), s'ils ne trouvaient pas à acheter suffisamment de viande chez les particuliers des environs de la ville, ce qui était notamment le cas pour les boeufs ou vaches presque tous « importés »¹⁴.

La quantité de bétail qui entrait en ville est assez bien connue par les comptes de l'octroi. Si l'on n'a pas les variations journalières (intéressantes pour les jours de marché) on a des récapitulatifs mensuels très intéressants¹⁵. L'année 1806 par exemple donne un assez bon état du marché. Nous voyons que pour 400 bovins maximum vendus sur un mois, il y a dix fois plus d'ovins et 1 400 porcins. D'autre part, si le marché des bovins et porcins semble complémentaire (bovins l'été, porcins l'hiver), celui des ovins est à peu près constant (cf. annexe 3, p. 189).

Il aurait été aussi intéressant de connaître le poids de ces animaux mais les transactions se faisant à la pièce il n'est pas possible de le déduire. Tout au plus, pouvons-nous supputer que

« l'oeil » du boucher jugeait la qualité de la bête aussi sûrement peut-être que pouvait le faire une bascule. Si, d'après le poids total donné en 1816, nous essayons d'établir un poids moyen, compte tenu, comme encore de nos jours, que la bête perd la moitié de son poids vif en peaux, graisse, abats et divers, nous arrivons au résultat suivant.

Le boeuf donne donc	228kg de viande en moyenne
La vache	145kg
Le veau	72
Le mouton	16
L'agneau	8
Le porc	83

D'autre part, cela nous donne aussi une moyenne de consommation de viande de 25 kilogrammes de viande par an et par personne, ce qui correspond tout à fait aux chiffres que donne Lavoisier en 1791 qui est de 48 livres par habitant¹⁶. Cette quantité est une des meilleures de France, comme celle de l'Alsace alors qu'« un Français ne consomme au mieux que 18 kilogrammes de viande par an vers 1812 »¹⁷. L'importance de la viande de mouton permet donc aux Languedociens de mieux se nourrir que la plupart des Français en ce début du XIXe siècle, d'autant plus qu'on pourrait ajouter à cette quantité près de 10 kgs de poisson par habitant et par an.

Dernier apport de ces sources et non des moindres : les prix donnés par les mercuriales. Les prix sont très surveillés et à maintes reprises on en trouve des échos : « des plaintes s'élèvent journellement, car la cherté des vivres éloignent les étrangers de la ville »¹⁸. De nombreux arrêtés municipaux rappellent que le

prix est fixé d'après les mercuriales, que le prix doit être affiché et que toute viande cachée sera saisie. Se référant à la loi du 22 juillet 1791, on fixe même les prix de la viande de boucherie en 1825 à

40	cts pour le boeuf	
30	cts pour la vache	
55	cts pour le veau	à la livre
45	cts pour le mouton	
50	cts pour le cochon	

avec une différence de 5 cts environ entre la première et la deuxième qualité. Ces prix sont plus chers que ceux pratiqués à Clermont-l'Hérault ou dans les communes environnantes : le mouton est vendu 30 centimes la livre à Courmonterral contre 45 à Montpellier¹⁹.

Le but de mon exposé étant de montrer l'état du marché de la viande plus que son évolution, je n'ai procédé que par sondage et comparaison au travers de ces mercuriales. Il semble toutefois qu'il y ait une relative stabilité de ces prix, tant dans l'année que sur la durée (comparaison entre l'an X, 1806, 1817 et 1825).

Il est difficile de savoir quel était le prix réel, mais l'on peut penser qu'il était proche du prix annoncé qui devait être affiché sur la porte de la Poissonnerie. Et si l'on se plaint « des prix exorbitants que font payer les bouchers », « de l'impossibilité de trouver à Montpellier de la bonne viande de boeuf », les bouchers trouvent que les réglementations qui fixent les prix sont bien au-dessous de ceux nécessaires²⁰.

Cette relative stabilité des prix nous montre bien que le marché de la viande semble bloqué dans un système économique qui semble assez figé. Cela vient-il de la réglementation minu-

tieuse qui se fait jour en ce début du XIXe siècle et qui constitue notre principale source. C'est possible, mais en partie seulement. A preuve, la prédominance dans la consommation d'une viande très méditerranéenne — le mouton — et le peu d'estime dans laquelle on tient la consommation des autres viandes. C'est que l'économie générale du Languedoc repose encore essentiellement — malgré des signes certains de déclin — sur l'industrie textile... La viande ne joue qu'un rôle secondaire, il n'y a pas de recherche de race spécifique adaptée à une demande quelconque. Le marché de la viande n'est que le reflet des composantes de l'économie languedocienne qui, en ce début du XIXe siècle, conserve encore ses caractéristiques de l'époque moderne.

NOTES

- 1) Pour le bétail qui ne fait que transiter pour les charrois, les labours, il n'y a pas de perception de droit d'octroi. Cela donc ne peut fausser les statistiques du marché de la viande.
- 2) Par ces ouvrages Lavoisier et Chaptal sont considérés comme les fondateurs de la statistique moderne. Sous le Consulat, Chaptal, en tant que ministre de l'Intérieur, créa un bureau de statistique qui lança la fameuse « statistique des Préfets » qui nous donne de précieux renseignements sur l'état des départements français au début du XIXe siècle.
- 3) L'importance de l'apport de l'étude de l'octroi a été démontré par la thèse annexe de R. Laurent, *L'octroi de Dijon*, Paris, 1958.
- 4) Mercuriales, enquêtes sur les animaux domestiques, sur la consommation complètent cette source. D'où à la fois l'utilisation des archives départementales série M et série O pour les délibérations du conseil municipal et aussi des archives municipales.
- 5) J. Godechot, *Les Institutions de la France sous la Révolution et l'Empire*, Paris, 1951, pp. 191-194.
- 6) Arch. dép. Hérault, 20 172 (47 et 48).
- 7) 32 800 habitants en 1806. Chiffre donné par les Arch. mun., Série L6. Bordereau de l'octroi et confirmé par la *Statistique du département de*

l'Hérault, par Creuzé de Lesser, Montpellier, p. 295 : en 1824, 35.123 habitants.

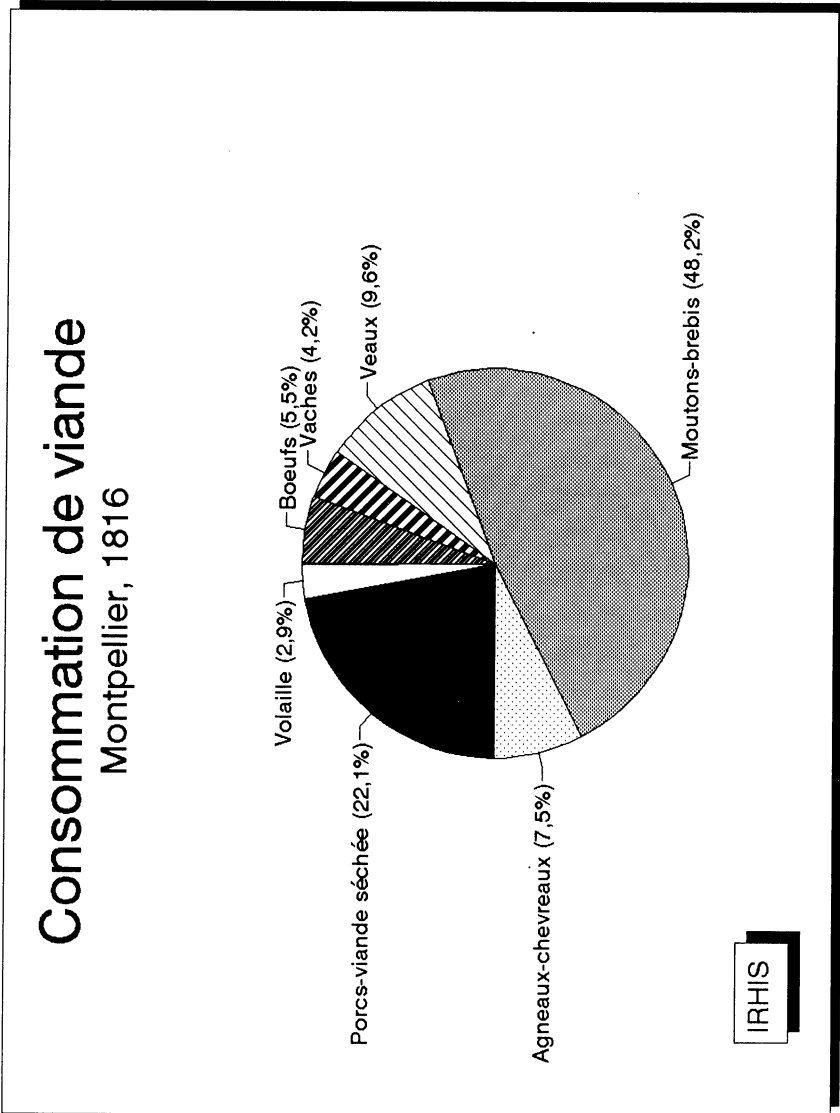
- 8) Arch. dép. Hérault, 20 172 (48). Règlement manuscrit de l'octroi de Montpellier (1833). Les dix bureaux de perception sont situés au Pont de Castelnaud, Faubourg Boutonnet, Font Couverte, Faubourg St Dominique, Faubourg Figuerolles, Chemin de Toulouse, Port et Pont Juvénal, Poissonnerie et Boucherie. Les élégantes petites constructions à colonnettes datent du Second Empire.
- 9) Arch. dép. Hérault, 94M1. Circulaires sur l'organisation de la boucherie et l'abattage des bestiaux.
- 10) La lutte contre la putréfaction qui libère les « miasmes » qui empoisonnent l'air et provoquent des maladies est un thème des recherches des savants à la fin du XVIIIe et au début du XIXe siècle. On le retrouve à la Faculté de médecine de Montpellier chez Chaptal et chez le Docteur Pouzin..
- 11) Il en reste des traces dans la toponymie : Rue de la Charité et Rue de la Vieille Boucherie.
- 12) La loi du 8 décembre 1814 confie l'octroi au maire qui en organise la gestion et préfère souvent l'affermier. Arch. dép. Hérault, 20 172 (48).
- 13) Enquête fiable, car les rapports en ont été étudiés avec une très grande minutie et beaucoup d'esprit critique au ministère de l'Intérieur. Voir l'analyse que j'ai pu en faire dans ma thèse. Y. MAURIN, *L'élevage ovin en Languedoc méditerranéen dans la première moitié du XIXe siècle*, Montpellier, 1973, p. 46-49.
- 14) Arch. dép. Hérault, 94M2 et 4. Création et contrôle des abattoirs. Arrêtés et règlements sur la police de la boucherie.
- 15) Arch. mun. Montpellier. L6. Bordereaux de l'octroi.
- 16) Arch. dép. Hérault, 125M2. Lavoisier donne 1 211 400 000 livres de viande consommées pour 25 000 000 habitants.
- 17) Cf. G. Désert : « Victoire sur la disette », in *Histoire de la France rurale*, T. 3, p. 112-113.
- 18) Arch. dép. Hérault, 124M2. Mercuriales des prix de vente des bestiaux et de la viande.
- 19) Arch. dép. Hérault, 125M1. Tableau de renseignements statistiques sur la production, la consommation et le prix des bestiaux.
- 20) Arch. dép. Hérault, 125M1.

Exercice. Octroi Municipal de Montpellier.

1816.

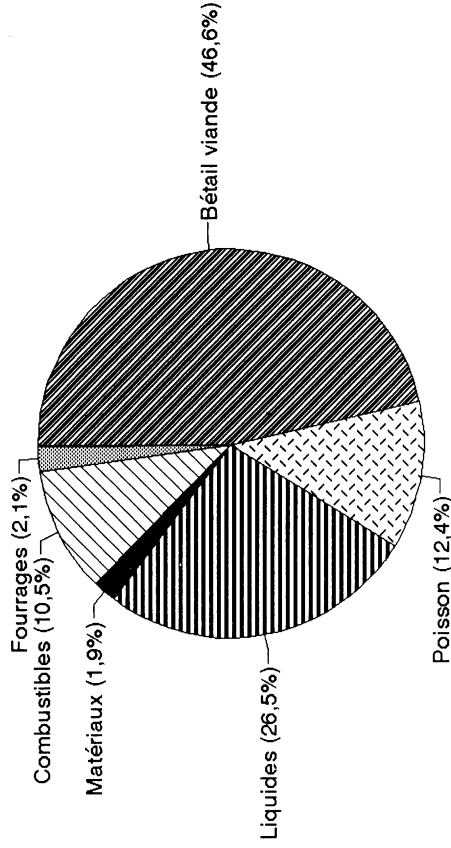
Projet de Budget des Droits d'Octroi de la Ville de Montpellier
présenté et approuvé par le conseil municipal dans sa séance du premier Juin 1816.

Objets de Droits	mesure de Poids	base	quantité prescrite en centimes	Produit Presumé	Extant pour l'Objet	Observations	
Droits de l'Objet	Bois de charbon	Bois	1 25	4000	6000	9886	Le bois est payé à son débit de 20 fr. Le bois est payé à son débit de 20 fr. Le bois est payé à son débit de 20 fr.
	Bois de charbon	Bois	1 25	1260	9086		
	Bois de charbon	Bois	1 15	3000	450		
	Bois de charbon	Bois	5	400	2000		
	Bois de charbon	Bois	9	50	450		
	Bois de charbon	Bois	12	20	240		
	Bois de charbon	Bois	03	3000	600		
	Bois de charbon	Bois	10	20000	2000		
	Bois de charbon	Bois	20	450	900		
	Bois de charbon	Bois	14	500	7000		
Droits de l'Objet	Bois de charbon	Bois	8	3000	16000	21135 50	Le produit de l'objet est de 21135 50 fr. Le produit de l'objet est de 21135 50 fr. Le produit de l'objet est de 21135 50 fr.
	Bois de charbon	Bois	1 75	4600	8050		
	Bois de charbon	Bois	1	12400	12400		
	Bois de charbon	Bois	7 75	234	177 50		
	Bois de charbon	Bois	7	4400	30300		
	Bois de charbon	Bois	20	30000	6000		
	Bois de charbon	Bois	15	17000	25500		
	Bois de charbon	Bois	08	15000	750		
	Bois de charbon	Bois	05	30000	1500		
	Bois de charbon	Bois	10	120000	12000		
Droits de l'Objet	Bois de charbon	Bois	1	600	600	30611 50	Le produit de l'objet est de 30611 50 fr. Le produit de l'objet est de 30611 50 fr. Le produit de l'objet est de 30611 50 fr.
	Bois de charbon	Bois	50	1000	500		
	Bois de charbon	Bois	25	2000	1000		
	Bois de charbon	Bois	15	30000	4500		
Bois de charbon	Bois	03	10000	3000			

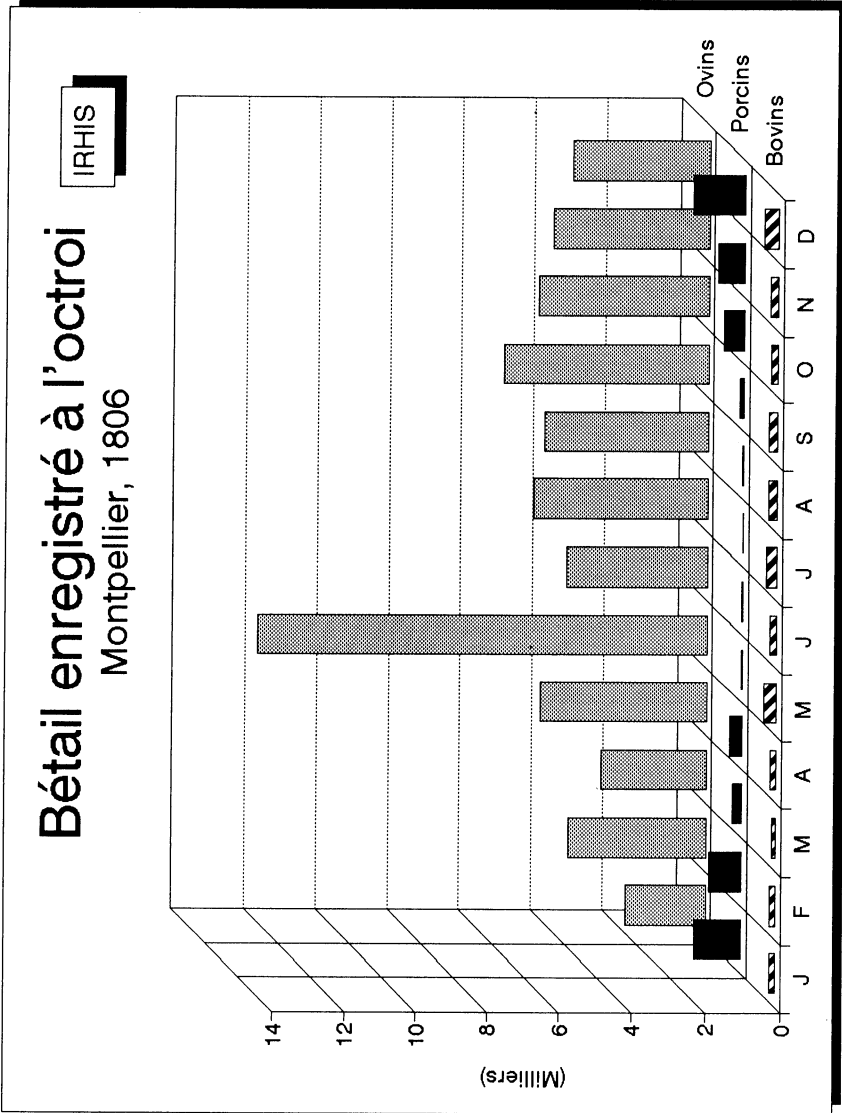


Annexe 2 A

Répartition des produits de l'octroi Montpellier, 1816



IRHIS



Annexe 3

**Données trophiques en Haut-Dauphiné
(XVI^e-XVIII^e siècles) : panorama de l'alimentation
carnée en Briançonnais et Embrunais.**

Michel PROST

Dans le cadre de nos travaux de démogénétique¹ sur la population de l'isolat de la Vallouise — il s'agit d'une communauté de 3000/3500 personnes située au pied du Pelvoux, au cœur du parc national des Ecrins, dans la partie la plus montagnarde de l'actuel département des Hautes-Alpes —, nous nous sommes intéressés à tous les ingrédients capables d'être ingurgités par ces montagnards. En effet, cette vallée est un « îlot » géographique et génétique. L'une des problématiques fut la suivante : alors que cette population se renouvelle sans quasiment aucun apport extérieur sur plus de 400 ans, on assiste à une rupture de cet équilibre biologique (fin du XVIII^e — début du XIX^e siècle) ; les enquêtes épidémiologiques et statistiques font ressortir que la Vallouise est

l'une des régions des Hautes-Alpes, dans laquelle on trouve en 1851 un nombre important de pathologies historiques.

APERÇU GEOGRAPHICO-HISTORIQUE:



Carte des provinces françaises de l'Ancien Régime et localisation de la Vallouise.

Or, le seul paramètre ayant varié est l'alimentation (typologie, qualitatif et quantitatif). En ce qui concerne la typologie de l'alimentation montagnarde, seule la pomme de terre ou *truffe* — base de l'universel *gratin dauphinois* — fait son apparition dans l'écuelle briançonnaise : « *Elles (les pommes de terre) sont devenues connues depuis une cinquantaine d'année (en 1733) dans la plupart des endroits du diocèse d'Embrun* »². Elle marque irrévocablement un changement radical dans cette éthologie au point que nous nous sommes demandés si la *solanine* — alcaloïde naturel dangereux proche de la puissante base qu'est l'*atropine* — contenue dans ce tubercule n'était pas à l'origine des dysfonctionnements mis en lumière par les enquêtes mentionnées plus haut (sachant que les autochtones ne la cultivaient ni ne la consommaient selon les règles) ?

Mais ces considérations sortent du cadre de ces journées, nous reviendrons donc à l'alimentation carnée, objet de ce présent colloque.

« (Les enquêtes sur l'alimentation) ont pu montrer comment la quantité et la qualité de la ration alimentaire suivent les fluctuations économiques et démographiques : abondante et carnée au XV^e siècle, siècle de l'homme rare et du bétail nombreux, la ration s'appauvrit au XVII^e et au XVIII^e siècles à mesure que la pression démographique fait augmenter les emblavures et baisser les salaires »³. Bien antérieurement à la première date citée, les montagnes de cette partie méridionale du Sud-Est ont servi de lieux privilégiés pour l'élevage ; citons cursivement quelques indices : au VIII^e siècle, le testament du Patrice ABBON⁴ mentionne la présence de bergers en Vallouise, alors qu'au tout début du XII^e siècle — février 1101 — ce sont des tâches et des redevances qui sont dues pour la *dépaissance* des troupeaux dans cette même vallée⁵. Plus tard, deux études magistrales montrent que le Haut-Dauphiné briançonnais est le siège — aux XIV^e et

XV^e siècles — d'un important *trafic de bestiaux* d'ampleur quasi européenne : Hautes-Alpes, Piémont, plaine du Pô, et les métropoles de Turin et de Gênes⁶...

La ville épiscopale d'Embrun n'est pas en reste puisque les consuls fixent à la fin du XIV^e siècle le tarif des droits de *leyde* qui nous indiquent quels types de viandes vont et viennent dans cette cité : ce sont, pour les animaux domestiques, les bœufs, moutons, chèvres et porcs mais aussi quantité d'animaux sauvages : écureuils, lièvres, lapins, chamois, bouquetins, castors, martres, hermines, renards et loups cerviers. Ces deux derniers, étant (selon les dires de nos chasseurs du début du XX^e siècle) immangeables, ne sont vendus que pour leurs peaux ; et sachant que les peaux des lièvres et des écureuils avaient une taxe de marché de deux deniers le cent, on peut imaginer la quantité piégée⁷ !

Ailleurs en montagne, à la même époque, on parle aussi de volailles pour payer les tâches et les cens, sans en préciser le type, et une consommation de saindoux (*sayn*), preuve irréfutable de l'élevage du porc en altitude. En Graisivaudan (massif montagneux situé aux portes Nord-Est de Grenoble), on distingue, dans un tarif de taxation, les bœufs communs et ordinaires (*mediocris*) des excellents de haute stature, les vaches de bonne qualité (*melioris*) des grasses (*pinguis*), les moutons, les porcs et les cochons gras pour le *bacon*. Sont encore cités les chapons, gélines et poulets ainsi que les ovins qui sont, selon la date d'achat, taxés différemment⁸.

Ainsi, bien avant l'époque moderne et pendant tout le XVI^e siècle, l'entité alpine qui nous importe regorge de viandes diverses. Cette affirmation n'est pas gratuite, puisque outre la typologie carnée précisée ci-dessus, un marqueur de choix peut-être apprécié : la croissance de la population ! Entre 1474 et 1560, la

communauté de Vallouise fait plus que tripler son effectif, sans apport extérieur.

Le panorama de l'alimentation haut-dauphinoise est à l'unisson de celui des siècles précédents, mais du fait de la multiplicité des séries d'archives (1500-1799) nous arrivons à cerner d'autres produits. Les archives communales des communautés du Briançonnais et de l'Embrunais donnent les prix des denrées vendues. Les tarifs sont fixés annuellement par les consuls (on rappelle que les hautes vallées delphinales briançonnaises se sont, dès le début du XIV^e siècle, émancipées des tutelles de tous ordres en rachetant leurs libertés pour 12000 florins d'or).

De 1497 à 1510, on mange en Haut-Embrunais du bœuf engraisé pour la salaison ainsi que du porc gras alors que le mouton est réservé pour la consommation de viande fraîche (nous savons même qu'à cette époque, c'est un chevreau qui garni les tables pour *les Pasques* et que des gélinottes sont servies pour les fêtes du Mardi-Gras⁹). Sur le versant piémontais du Briançonnais, les communautés d'habitants sont astreintes à loger et à nourrir les soldats de passage (c'est l'une des contreparties des libertés acquises) ; les autochtones servent à ces derniers l'ordinaire d'alors : les viandes ne sont, pendant l'hiver 1542, que de conservation : lard, chair salée (vaches, chamois, moutons, chèvres et veaux), saucisses et rarement perdrix¹⁰ !

En Vallouise, outre les perdrix qui semblent être l'objet d'un important commerce en 1543, les « indigènes » fournissent aux gens d'armes du Duc de Lesdiguières en 1587 pour 957 écus 39 sols de brebis, moutons, chapons, gélines, vaches, bœufs, veaux... Les truites, fromages (4 sortes), œufs, pain (9 sortes) ainsi que du vin sont aussi inscrits au menu.

La tarification consulaire est, pour cette vallée, très stricte. Les « *bouchiers* », généralement des marchands divers, obtien-

nent un ban de boucherie et sont astreints à vendre selon les prix édictés.

En 1585 :

- La livre de mouton, durant toute l'année : 12 deniers.
- La livre de brebis, de « *Pasques a Saint-François prochaine* » (4 octobre) : 7 patacs.
- La livre de brebis, de « *Saint-François a Nohel* » : 9 deniers.
- La livre de brebis, de « *Nohel a Caresme prenant* » : 7 patacs.
- La livre de « *veaulx* » : 9 deniers.
- « *Les testes de veaulx* » (c'est le plat traditionnel de Pâques en Vallouise, aujourd'hui remplacé par la tête de cochon) : 1 sou la pièce.
- Les « *testes de moutons et de brebis* » : 9 deniers.

L'année suivante la tarification comprend supplémentairement du lard et l'on détaille la « *polhaille* » : *chappons vieulx, chapponeaulx, gélines, pollets* ; les œufs, comme les moutons sur pieds, se vendent par 30.

Avec le XVII^e siècle, les viandes citées précédemment se retrouvent sur les étals mais d'autres produits apparaissent, que nous savions forcément sous-jacents : le gibier. Un règlement de police de Gap donne un état de prix de vente¹¹ des marchés en 1632. Pêle-mêle, sont énumérés : perdrix grises et rouges, lièvres et levrauts, bécasses, grives, tourdres, merles, pigeonneaux mais aussi chapons, poules, poulets, coqs d'Inde et dindonneaux. Les prix affichés, de 2 à 24 sous pour une paire de ces volailles, nous suggèrent que tout un chacun pouvait s'en procurer !

Par ailleurs, un arrêt¹² du Parlement de Dauphiné de septembre 1669 : « *Défend à toutes sortes de personnes de prendre ou enlever les œufs des cailles, perdrix et faisans pour les faire*

nourrir et élever dans leurs maisons... » démontre à l'envi que des marchés « parallèles » permettent aux Haut-Alpins d'absorber des protéines animales à moindre frais.

Pour la période du temps clos du Carême, un règlement spécial¹³ confirme que le gibier tenait une place importante dans l'alimentation ; outre le poisson (carpe, brochet, truite, sole, thon mariné, sardine, morue, merluce et hareng), on cite les perdrix, faisans, poulets, chapons de Bresse, poulardes, canards sauvages et domestiques, levrauts et lièvres.

Si ces viandes entraient dans le régime du Carême haut-alpin, on est en droit de s'interroger sur les menus habituels ! Dans la capitale delphinale, un autre sujet nous a étonné : il s'agit des repas fournis gratuitement aux malades de la peste en quarantaine de 1628 à 1632 par les services de la santé de Grenoble¹⁴, les Vallouisiens fournissant les denrées carnées citées, par l'intermédiaire de marchands habitant Grenoble, mais originaires de la Vallouise. Les suspects de peste avaient droit, comme ration journalière, par personne, à une livre 1/2 de pain, une picote de vin, une demi-livre de viande et une demi-livre de fromage. Ceci pour la quantité, quant à la diversité, le choix est important : bœuf, porc, veau ou mouton sont servis ainsi que quatre sortes de poissons, le tout assaisonné d'huile d'olive ou de noix, de vinaigre et de sel et, fait exceptionnel, les malades ne mangent que rarement des légumes dont le choix est d'ailleurs restreint aux lentilles et épinards.

A la fin de ce siècle (année 1696), les soldats de l'arsenal de Grenoble sont nourris pour ce qui concerne la viande, de chair salée et de jambon. L'année suivante, en Vallouise, la tarification consulaire indique que l'ensemble des viandes (mouton, brebis, veau et vache) vaut uniformément 4 sous la livre.

En Dauphiné et plus spécialement en montagne, pays d'élevage par excellence depuis les temps antiques, la viande fraîche

et salée est servie en quantité et en diversité. Du XIV^e au XVIII^e siècle, les archives montrent que toutes les strates de la société delphinale absorbent une alimentation carnée et, luxe suprême sans doute réservé à nos contrées, le gibier y est constamment présent — les libertés briançonnaises du Moyen-Age font que tout un chacun peut chasser, piéger et pêcher —. De plus, la configuration géographique de ce réseau de vallées fait que les animaux sauvages y abondent. Tous les observateurs étrangers le signalent alors que les montagnards n'en font mention que très sporadiquement : « *La chasse permise à tous, et souvent mentionnée comme une activité des montagnards, est la source d'un certain commerce... Des faisans semblables aux coqs de bruyère, des perdrix blanches qu'on nomme jalabres et des lièvres, blancs en hiver et gris en été ; il y a dans les vallées des perdrix rouges qu'on appelle bartavelles, aussi grosses que des gélिनottes, qui ont un goût exquis ; ce sont les meilleures perdrix du royaume. Il y a des perdrix rouges et grises communes, des lièvres qui ne sont point blancs et d'excellentes truites* »¹⁵... Ou encore, quand le curé Anthoine Albert, après de minutieuses enquêtes dresse un inventaire précis du diocèse d'Embrun en 1783 — les hautes vallées citées précédemment font toutes parties de ce dernier —. « *Le terroir de ce diocèse est propre pour les pâturages. Le gibier, chamois, marmottes, loirs, lièvres et perdrix, bartavelles, faisans, cailles, bécasses, tourdres et grives... Chaque famille fait en automne sa petite provision de viande pour toute l'année : vaches, brebis salées ; à Embrun (ville) on sale le cochon* »¹⁶.

Les mêmes pratiques sont observées en Haute-Provence en 1841 par L. Stouff qui se demande si cet état n'est pas le reflet, en plein XIX^e siècle, d'une situation médiévale¹⁷ : « *A l'entrée de l'hiver, les habitants un peu aisés tuent, par un, deux ou trois ménages, une vache dont ils salent la viande. Dans beaucoup de*

villages (les environs de Digne et de Barcelonnette), *on tue des moutons que les habitants se partagent... »*.

A la fin du XVIII^e siècle, les populations de la montagne, si elles gardent les mêmes ingrédients de base pour la confection de leurs repas, semblent moins utiliser les viandes : est-ce la cherté, le manque d'approvisionnement ou la pression démographique ? Nous avons consulté, pour la période révolutionnaire, 3 types d'archives qui nous donnent des résultats très contrastés.

Effectivement, une enquête détaillée (année 1793) sur les « denrées et marchandises » vendues dans les différentes boutiques du district de Briançon, révèle un rayon alimentaire où la viande occupe un rang qui n'est pas si modeste : veaux et cochons frais, vaches, moutons, brebis, chèvres, poules et poulets¹⁸. De même, lorsqu'on approvisionne les forts de Briançon en 1792, on livre entre autres : lards et bœufs salés, vaches, moutons, veaux et volailles¹⁹. *A contrario*, les communautés des Hautes-Alpes répondent à un questionnaire²⁰ posé par les procureurs généraux des états du Dauphiné (28 février 1789) : la réponse des villageois de Barratier (Haut-Embrunais) peut servir de modèle à l'ensemble. « *L'habitant se nourri de pain, de choux et de pommes de terre ; quelques familles font du pain de pommes de terre qu'ils mêlent avec un peu de farine, ils cuisent de même des pains d'une autre espèce de récolte que l'on appelle sorbe... »*.

Aux dires de ces autochtones, la consommation carnée est donc inexistante. Une véritable dichotomie existe entre les descriptions trophiques données par les Haut-Alpins et les provisions engrangées pour la vente dans les boutiques briançonnaises ! Connaissant le pragmatisme qui confine à la pingrerie voire à l'avarice des marchands delphinaux, nous doutons fort que ceux-ci aient pu faire étalage d'un rayon boucherie dans leurs boutiques sans qu'ils en aient la vente. L'enquête départementale est donc à rejeter ; on joue le misérabilisme pour échapper, en ces

temps de crise politique, à de nouveaux impôts et/ou dissimuler une production carnée que l'on veut écouler.

La quantité d'aliments avalés est beaucoup plus difficile à appréhender ; quant au nombre de calories absorbées, cela relève de la gageure. A tout le moins on peut essayer de tenter une évaluation. Le 1^{er} février 1663, le marchand Laurent Jartoux s'oblige, dans un acte d'arrentement²¹ passé par le chapitre d'Embrun, à nourrir pour 6 ans les enfants de chœur dudit lieu : avec, par personne, 125 grammes de viande (dans la mesure où la livre du lieu équivalait à notre demi-kilogramme moderne !) de pur mouton, plus le vin, le pain et un potage, on obtient 2200 calories. Les jours de fête « *un chappon est baillé par-dessus* ». Les jours maigres, les diacres ont droit à une tranche de beurre frais, plus deux œufs et un peu de dessert, ce qui, avec le pain, permet d'approcher les 3000 calories²², seuil nécessaire et quotidien pour un adulte travaillant très péniblement. C'est bien le cas dans nos montagnes où l'agressivité climatique, l'exiguïté des parcelles, la configuration des sols et l'altitude, réclament, plus qu'ailleurs, une nourriture roborative et abondante. Nous avons une preuve imparable que les hommes mangeaient suffisamment pour vivre et travailler : les familles (repérées par leur patronyme) sont présentes sur les sites montagnards depuis au moins 8 siècles : la population autochtone s'est bien perpétuée.

Il semblerait que la période du Premier Empire marque une rupture dans la ration protéique. La pression démographique et les crises diverses ont fait que la place des protéines d'origine végétale (pain, produits céréaliers, légumes secs et pommes de terre) a cédé le pas à celles d'origine animale (viandes, poissons, œufs, lait et fromages). Les habitants de la montagne, davantage carnivores — ils habitent une région d'élevage et de production et chassent un abondant gibier —, connaissent des bouleversements importants de leur éthologie alimentaire.

« *L'être vivant (est) une structure chimique, pour la plus grande part déterminée par un code génétique, constamment détruite par le catabolisme et continuellement rétabli par l'anabolisme, l'alimentation constitue pour lui le phénomène vital par excellence sans lequel aucune activité, aucune vie même n'est possible. Par l'apport alimentaire et l'élimination des déchets, on a pu montrer que les atomes constituant un être humain sont à peu près tous changés tous les 3 ans. L'homme, qui n'est donc pas une matière, mais une structure constamment renouvelée, évolue non seulement en fonction du code génétique qui le gouverne, mais aussi de l'apport alimentaire* »²³. Sachant cela, on est en droit d'évoquer la problématique initialement soulevée : dans quelle mesure le changement de régime alimentaire observé au début du XIX^e siècle n'a-t-il pas provoqué quelques « altérations » ? On se souvient que les hygiénistes militaires et autres touristes montagnards étrangers — anglais surtout — ont mentionné dans leurs écrits que ces vallées alpines n'étaient habitées que par des crétins goitreux et autres atrophiés des montagnes.

NOTES

1) M. PROST, *L'isolat de la Vallouise : étude des structures démographiques d'une communauté des Alpes briançonnaises (1540-1851) et essai d'anthropologie physique*. Thèse de doctorat inédite. EHESS-CRH. Paris 1993. 794 pages en 3 tomes.

2) A. ALBERT, *Histoire géographique, naturelle, ecclésiastique (sic) et civile du diocèse d'Embrun*. S.l., 1783. 2 tomes. 580 pages + tables.

3) M. MORINEAU, « Anthropologie historique ». In A. BURGUIERE (Sous la direction de) : *Dictionnaire des sciences historiques*. Paris, PUF, 1986. IX-693 pages.

4) J. MARION, *Cartulaires de l'église cathédrale de Grenoble dits cartulaire de Saint-Huges*. Paris, 1869. 556 pages + index + tables. (Charte XXII).

5) V. CHOMEL, « Un censier dauphinois inédit — Méthode et portée de l'édition du Probus ». In *Bulletin philologique et historique*, 1960. pp.315-343.

6) R. CHANAUD, « La foire aux ovins de Briançon : deux siècles d'échanges avec le Piémont (XIV^e et XV^e siècles). In *Cahiers d'histoire*. T. XXV-3 et 4. 1980.

— R. CHANAUD, *Le Briançonnais aux XIV^e et XV^e siècles. Aspects de la vie économique et sociale*. (Thèse de l'Ecole des Chartes inédite). 2 tomes. Paris 1974. 372 pages + tables.

7) Archives Départementales de l'Isère (ADI), **B 3001**. Folio 224. Traduit par J. ROMAN in *Bulletin historique et philologique*. n°2, 1885.

8) Th. SCLAFERT, « La vie chère dans le Dauphiné au XV^e siècle ». In *Nouvelle Revue historique de droit français et étranger*. Tome IV, 1925, pp.1-18.

9) G. (de) MANTEYER, « Le livre-journal tenu par Fazy de RAME, 1471-1507 ». 2 volumes. In : *Bulletin de la Société d'études des Hautes-Alpes (BSEHA)*. Gap, 1932.

10) CH. MAURICE, « Les denrées en Briançonnais » (Oulx 1542). In : *BSEHA*. Gap, 1936. pp.3-50.

11) Archives départementales des Hautes-Alpes (ADHA), **G 1154**.

12) A.D.H.A., **A 23**, n°27.

13) A.D.H.A., **A 3**, n°178 du 10 février 1696.

14) M. MEJEAN, *Grenoble et les conséquences de la peste (1628-1632)*. TER. Grenoble II, 1969.

Et : Archives communales de la ville de Grenoble : **CC 775, 1139, 1146 et 1324**.

15) R. BORNECQUE, « La vie dans le Briançonnais au XVIII^e siècle d'après les mémoires des ingénieurs militaires ». In : *Cahiers d'histoire*. T. XV-1. 1970. pp.15-42.

16) A. ALBERT, *op.cit* : pp.11-17 et pp.55-58.

17) L. STOUFF : *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris-La Haye, 1970, p.112.

18) A.C. Vallouise, Série moderne **I 10** : Tableau supplétif des denrées et marchandises.

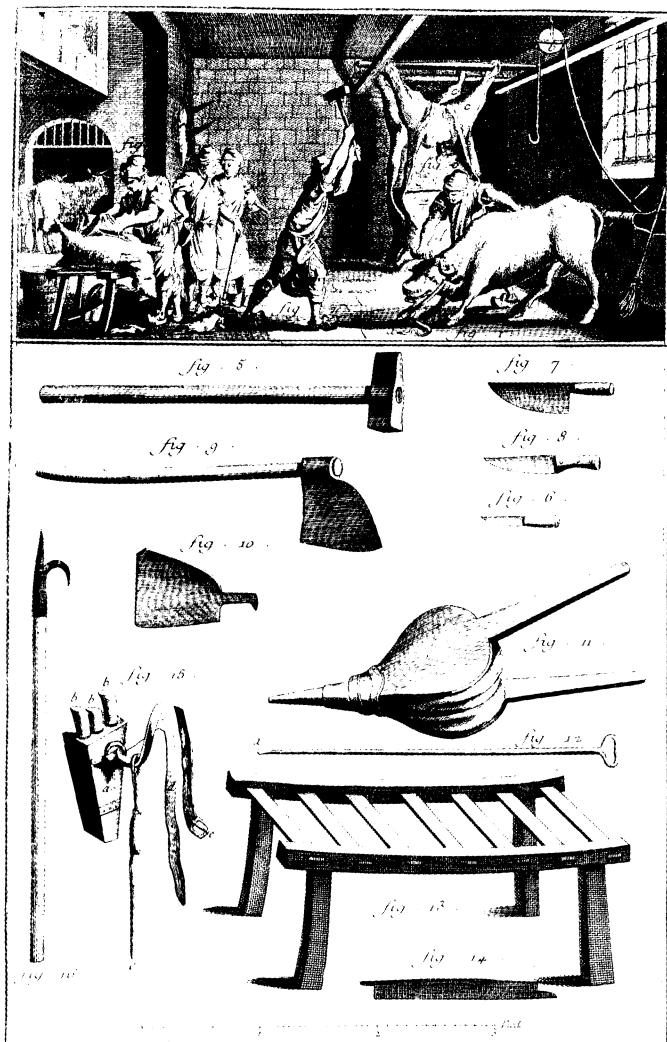
19) ADI : **J 535** : Mémoire militaire sur le Dauphiné.

20) A.D.H.A. : Série C : **C 2 à C 12** (Les Hautes-Alpes comptent alors 189 communes).

21) A.D.H.A., **G 258** et **G 453** (année 1650).

22) Dr. E.G.PEETERS : *Le guide de la diététique*. Tables de composition des aliments. Verviers (Belgique), 1977, pp.438-459. .

23) J. N. BIRABEN. : « Alimentation et démographie historique ». In : *Annales de démographie historique*, 1976, pp.23-69.



Boucher, Encyclopédie, Diderot et d'Alembert, planche.
B. N. Cabinet des Estampes. Cliché B. N.

A la table d'une famille cévenole.

Madeleine FERRIÈRES

Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle vit à Aumessas, dans les basses Cévennes, la famille Fonzes. C'est une famille un peu particulière puisqu'il s'agit d'un « ménage » de deux frères : Jean Fonzes, l'aîné, s'est associé à son plus jeune frère, Pierre, et il partage sa maison avec lui, sa belle-soeur, Jeanne Poujade, et leurs cinq fils.

Puisqu'ils vivent ensemble à même pot et feu, selon l'expression consacrée, ils sont d'abord une communauté de consommation alimentaire. Et c'est bien ainsi — autour de la table — que nous avons pu les observer, grâce à deux traces écrites que Jean Fonzes a laissées : le livre de dépenses et des recettes de la maison, qu'il a tenu de 1769 à 1780 ; et les comptes de boucherie, qu'il note à partir du 21 août 1773, et qui s'achèvent en 1782¹..

Les Fonzes font figure de privilégiés. Leur premier privilège est sans doute géographique, il tient à la situation d'Aumessas². Ce micro-terroir aux confins de la Cévenne languedocienne et du Causse, associe des hautes terres, — le plateau de Lingas et ses retombées — et des basses terres. Les hautes terres — ou plutôt la montagne comme on l'appelle alors — sont siliceuses, rocheuses et coupées de torrents. Seul le seigle y pousse. Ce sont des terres d'élevage, de chasse et de pêche. En dessous de 600 mètres d'altitude se concentrent la majeure partie des habitants et la quasi totalité des cultures : c'est une agriculture soignée, irriguée, en terrasses. Là se trouvent les jardins, les « vergers » plantés de châtaigniers, les prés où poussent les mûriers et les pommiers.

Cette polyculture — cette arboriculture surtout — offre des bases alimentaires assez diversifiées : pas de quoi faire du pain blanc, certes, mais du seigle, des châtaignes, et surtout des « accompagnements » pour le pain ou la soupe bien plus variés qu'en plaine. Les Fonzes possèdent trois métairies. Ils sont vendeurs de produits agricoles, — vendeurs de surplus après la consommation familiale. Leur principale recette agricole, après la feuille du mûrier, ce sont les châtaignes (82 setiers récoltés en moyenne, 70 vendus) ; viennent ensuite : les pommes (40 quintaux vendus en 1773), les poires et les pêches. Si on ajoute à cela les légumes provenant de leurs « horts » sur des traversiers gavés d'eau et de migou, et qui produisent à peu près toute l'année, on a l'impression nette qu'à la table familiale les protéines d'origine végétale et les vitamines ne manquent pas³. Aumessas, les basses Cévennes en général, peuvent donner l'image assez aboutie d'un équilibre agro-sylvo-pastoral, qui se retrouve nécessairement dans l'équilibre alimentaire. On pourrait reprendre ici le modèle qu'Abel Poitrineau a mis en évidence pour l'Auvergne : la moyenne montagne, pourtant réputée plus pauvre, se nourrit

mieux que la plaine. Le Cévenol est privilégié, dans son écologie et dans son alimentation, par rapport au Languedocien de la plaine.

Il convient sans doute d'apporter des nuances à cette image qui coïncide trop avec les utopies agricoles pour coïncider vraiment avec la réalité. L'équilibre agro-sylvo-pastoral n'est qu'un faux-semblant, ou si l'on préfère, un équilibre dans l'inégalité. Les meilleures terres sont réservées aux cultures, l'élevage est sacrifié. Avec une densité de 185 habitants au km², (au km² utile, cultivable du terroir), la priorité absolue est de nourrir les hommes. Aumessas n'échappe pas à cette vieille règle. Si l'équilibre de la nourriture végétale semble assuré, il n'en va pas de même pour l'alimentation carnée.

Le second privilège de cette famille est social. Si les Cévenols ne se nourrissent pas mal, en règle générale, certains mangent mieux que d'autres : c'est le cas des Fonzes. Sur les 289 familles que compte la communauté à la veille de la Révolution, c'est une de celles qui sont les plus en vue. Sur les registres d'imposition de 1789, ils figurent même en tête des taillables⁴. Cette aisance de coqs de village provient du cumul des activités, et donc des revenus, cumul assuré et protégé par l'organisation familiale. A chacun sa spécialité : à Jean la charge de notaire, la gestion des terres, la comptabilité familiale. A Pierre la marchandise : sur les routes des Causses et des Cévennes, il trafique d'un peu de tout, mais surtout de cocons et de boeufs. Au chapitre des dépenses du « ménage », on voit figurer des paires de boeufs que l'un — Pierre, le maquignon — achète sur pied, mais aussi les achats de viande que l'autre — Jean — effectue pour nourrir la maisonnée. Bref, dans la chaîne de la viande, les Fonzes occupent le maillon central — le commerce — et le maillon final, la consommation⁵. Mais entre ces deux activités, aucun lien. Pierre achète le bétail sur les foires, à Saint Jean du Bruel, au

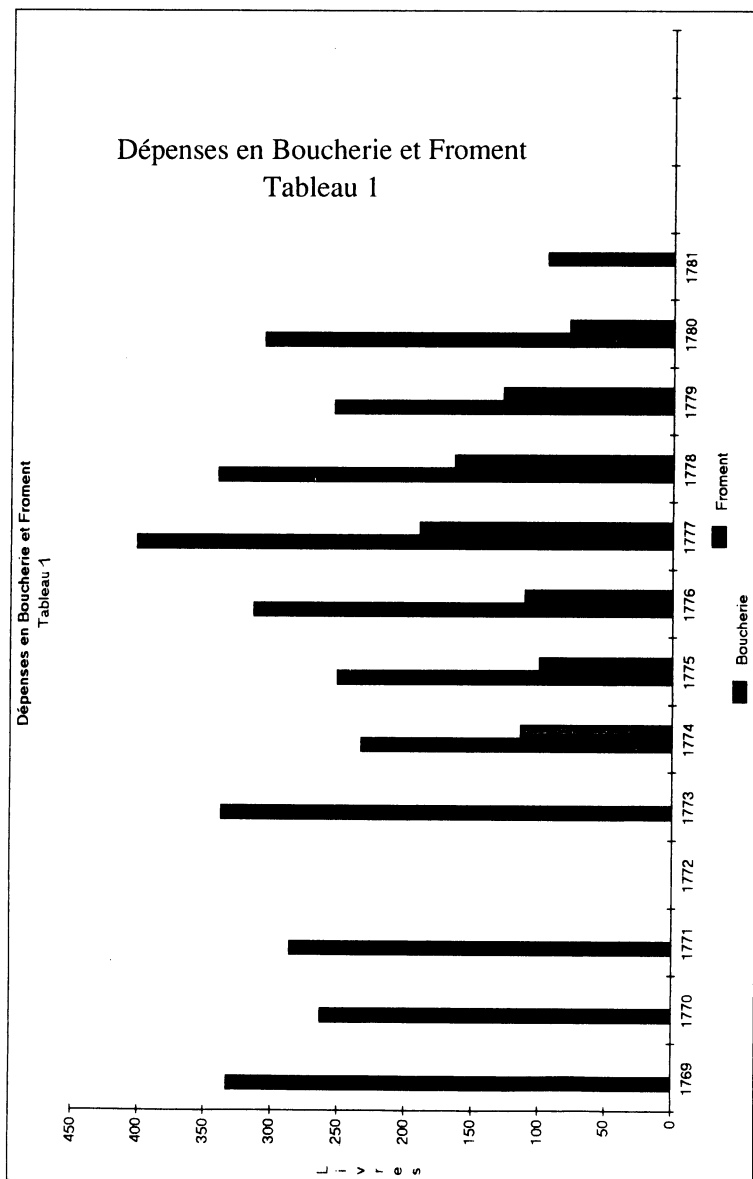
Caylar. Il paie comptant. Jean achète la viande de boucherie chez Barascut, le boucher du village. Il achète à crédit, règle ses ardoises tous les 4 ou 6 mois : d'où les comptes minutieux — avec indication du poids, du prix —, qu'il tient de chacun de ses achats chez Barascut.

Il y a donc une boucherie à Aumessas, celle de François Barascut. Faut-il s'étonner de la présence d'une boucherie dans un village — même pas un village en fait, plutôt une succession de hameaux réunissant 1 200 ou 1 300 habitants ? Présence insolite puisque, pour certains spécialistes de la vie rurale à l'époque moderne, « *les bouchers et les poissonniers sont pratiquement inconnus à la campagne et même dans les bourgs* »⁶.

Ce que nous savons des activités de François Barascut nous permet de cerner le « profil » de ce boucher rural. Il est aussi éleveur, possesseur d'un troupeau de moutons pour lesquels il lui arrive de louer des terres aux Fonzes. En 1770, et derechef en 1776, Jean lui afferme deux prés, avec la clause suivante : « *à condition qu'il cessera d'y faire dépaître son troupeau lorsque les châtaignes commenceront de tomber jusques à ce qu'elles soient entièrement ramassées* »⁷. La boutique de Barascut ne correspond pas non plus à ce que nous entendons par boucherie. On peut s'y procurer de la viande, certes, mais aussi diverses autres denrées : des « petits fromages » de chèvre ou de brebis, des bouteilles de vin, des sacs de pomme de terre, des poulets, des oeufs, des « saucisses » pour les jours gras et de la morue pour les jours maigres. Barascut est aussi hôte et traiteur. Il propose des repas à différents moments de la journée : des simples collations, des déjeuners, des soupers. Son arrière-salle est le lieu où Jean Fonzes vient traiter certaines affaires, invitant des négociants en soie autour d'une « éclanche rôtie » (i.e. une épaule de mouton), offrant un « vinage » (nous dirions un pot-de-vin, un pourboire) aux éleveurs des Causses ou à leurs intermédiaires. L'auberge, ou la taverne, comme on voudra, de Barascut est un endroit idéal

pour les transactions entre maquignons. Éleveur, braconnier sans doute, d'un côté, charcutier-traiteur-aubergiste de l'autre, tel nous apparaît François Barascut, boucher très peu spécialisé⁸. Il est tout à fait représentatif des commerçants ruraux d'Aumessas, qui sont polyvalents et qui vendent un peu de tout⁹. Boucher rural, Barascut ne ressemble guère à ses collègues de la ville, spécialisés, incorporés et réglementés. On peut d'ailleurs douter que Barascut ait le savoir-faire des bouchers d'aujourd'hui, et qu'il sache bien « travailler » sa viande. Il se contente d'abattre les moutons et les brebis et de les débiter en quartiers ou en demi-quartiers. En effet, la plupart des morceaux achetés chez lui pèsent tantôt 6 ou 8 livres, tantôt 2 à 3 livres, ce qui correspond bien à un quartier ou à un demi-quartier. D'ailleurs, les prix sont fixes, quel que soit le morceau — hormis la fressure.

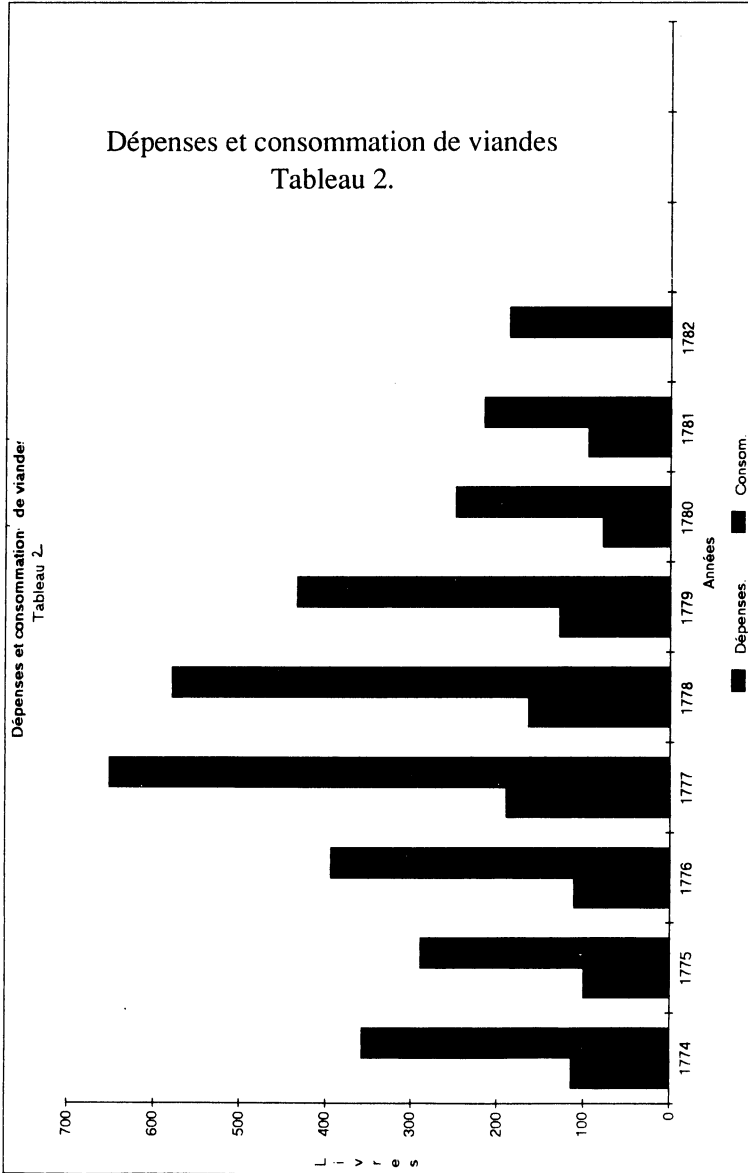
Deux choses frappent dans les ventes de Barascut à Fonzes. La première, c'est la primauté de la viande ovine ; il lui arrive de débiter du boeuf ou plutôt de la vache et du veau, mais surtout sous forme d'abats : « foye », fressure, tête et pieds. Tout au long de l'année il vend du mouton, et de l'agneau en saison (avril), de la brebis en saison également (d'août à décembre). En tout, plus de 80 % des achats de Fonzes portent sur de la viande ovine¹⁰. Cette prépondérance s'explique sans doute : l'abattage a lieu tout au long de l'année ; il bénéficie du circuit le plus court (Barascut étant producteur-vendeur). Ce n'est pourtant pas la viande la moins coûteuse : l'agneau est à 6 sous la livre, le mouton aussi, la brebis à 4 sous, comme la vache. Seule la chèvre (mais pas le chevreau) est moins chère : elle vaut 2 sous. Et tant que Jean tient ses comptes, de 1773 à 1782, les prix ne varient pas. C'est la seconde chose qui frappe dans la boucherie Barascut : la stabilité des prix sur la décennie. Une fixité qui contraste avec le prix de la touzelle achetée par Jean Fonzes. Cette stabilité est-elle une donnée locale, une caractéristique d'un marché aux confins du Causse, riche en troupeaux, ou bien est-elle une donnée régionale, voire nationale ?



Le pain et la viande. Dans les dépenses de bouche de la famille ils représentent, et de loin, les deux postes les plus importants. Le froment, c'est la touzelle qu'on achète à la foire du Vigan, pour avoir du pain blanc sur la table, à côté du pain rousset destiné sans doute aux domestiques, à égalité avec lui : on consomme en moyenne 18 setiers de touzelle, contre 17 à 18 de seigle. Les sommes consacrées à l'achat de froment sont toujours supérieures à celles laissées chez Barascut. En moyenne décennale, les Fonzes dépensent 312 livres par an pour acheter du blé, contre 135 livres pour la boucherie (un rapport de 100 à 43).

Les fluctuations observées ont des significations très différentes. Les variations du froment reflètent les variations des prix, la consommation demeurant constante¹¹. Les variations des dépenses de la viande enregistrent les variations de la consommation, les prix restant constants. Sur 8 ans, la consommation familiale est irrégulière, sans qu'aucune tendance franche — à la hausse ou à la baisse — ne se dégage. A quoi attribuer ces irrégularités ? Peut-être aux absences, certaines saisons, de l'un ou l'autre frère, parti pour affaire, ou pour une cure à Balaruc : c'est le cas de Jean, de mai à juillet 1776.

Évaluée en poids, la consommation annuelle de viande oscille entre un minimum de 216 livres, en 1782 et un maximum de 651 livres en 1777, la moyenne se situant à 400 livres. Pour savoir ce que représentent ces 400 livres de viande, il faut évaluer la ration individuelle, ce qui est un calcul simple sur le plan mathématique, mais peut-être de peu de signification : le nombre des commensaux autour de la table Fonzes varie d'un jour à l'autre.

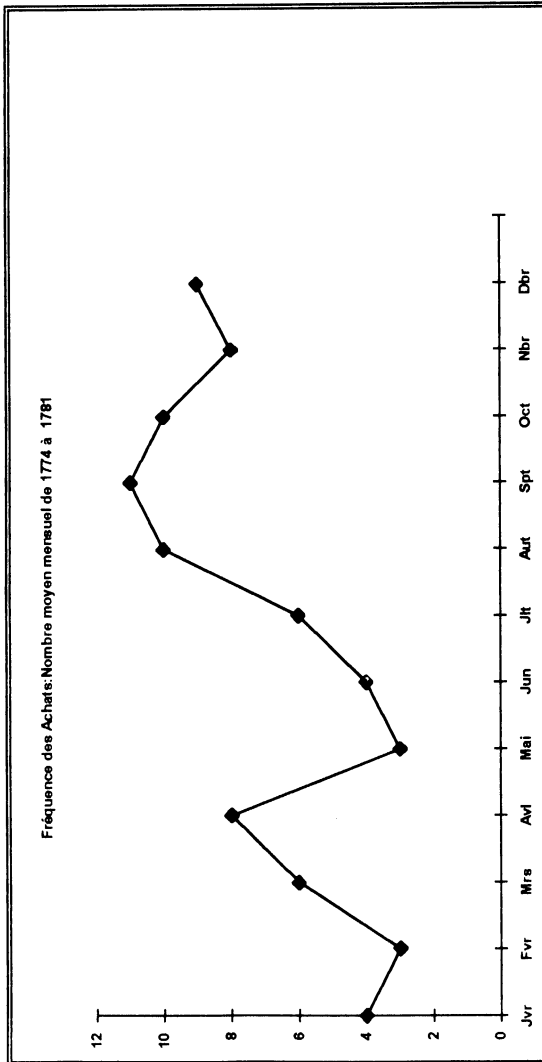


Bien sûr, la maison est peuplée : trois adultes, six enfants en 1774, huit à partir de 1779. Il faut retrancher les enfants trop jeunes pour être carnivores, ajouter la domesticité — une servante, un valet — ajouter aussi une pauvre nourrie à la cuisine, Marie Lapise. On obtient au total de 8 à 9 bouches à nourrir, avec — ce qui complique les choses — l'absence épisodique de Pierre et de Jean, et la présence épisodique d'un autre frère, Louis, marchand à Lyon. Autre facteur de complication : on ne sert peut-être pas les mêmes mets à la table des domestiques, en tout cas on ne sert pas le même pain.

Écartons ces ratiocinations : la ration moyenne s'élève à 45 ou 50 livres par an et par personne, soit à peu près une livre par semaine. C'est peu sûrement, mais il ne faut pas oublier qu'il s'agit avant tout de viande ovine. D'autres viandes apparaissent sans doute à la table des Fonzes, nous ne savons pas en quelles quantités, mais nous savons lesquelles. De la viande de boeuf, d'abord, que les Fonzes achètent ailleurs que chez Barascut. Dans les comptes de dépenses apparaît — au hasard des « croisements de comptes », (les clearings de Jean) — un autre fournisseur, Bonnet. Par exemple en 1770, Jean note : « *Au sieur Bonnet vendu un setier de châtaignes, ... pris chez ledit un baril d'anchoyes, un quartier de boeuf pesant 87 livres, et 3 paquets de tripes* »¹². Et puis il y a en quantités impossibles à apprécier, les volailles et le porc qui proviennent directement de la basse-cour et du saloir familial, le gibier apporté par les métayers ou les journaliers.

Le froment n'est pas le seul pain, le mouton n'est pas la seule viande qui nourrit les Fonzes. Mais froment et mouton, parce qu'ils sont achetés, sont bien mis en lumière dans le livre de comptes. A côté subsiste une large part d'ombre : celle de l'auto-consommation.

Fréquence des Achats : Nombre moyen mensuel de 1774 à 1781
Tableau 3.





Les achats se répartissent inégalement tout au long de l'année. Ils chutent en février et en mai — trois achats en moyenne chez Barascut de 1774 à 1781 —, ils deviennent plus fréquents dans l'été avec onze achats en septembre en moyenne. Ces fluctuations nous renvoient à deux données fondamentales : l'offre et la demande. L'offre, c'est l'approvisionnement en viande à la boucherie Barascut ; la demande, c'est la possible interférence des interdits alimentaires. Disons pour aller vite, que l'offre est soumise au calendrier biologique de l'élevage, dans un marché très local où le ravitaillement des bergeries subit des hauts et des bas. Par exemple, Barascut ne peut faire paître son troupeau dans les prés de Fonzes pendant « la saison des châtaignes ». C'est une saison où son étal semble assez bien garni, ce qui n'est pas le cas tout le long de l'année. Les problèmes de soudure expliquent sans doute la diminution de la consommation en mai. Mais Barascut doit tenir compte aussi de la demande de sa pratique. Les Fonzes sont parmi ses fidèles clients. Officiellement, ils sont Nouveaux Catholiques : Jean Fonzes a été baptisé à l'église, il est notaire, il s'acquitte de la dîme des châtaignes. Mais peut-être que ce catholicisme n'est-il que de façade ?

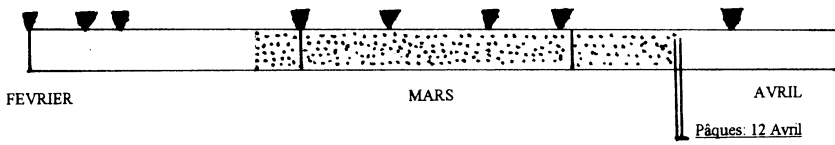
L'étude des pratiques alimentaires peut nous aider à connaître ses pratiques religieuses, et à démêler religion « publique » et religion vécue dans le for familial. Ainsi l'historien ne répugne à aucun type de dépistage : sachant qu'il lui est impossible de « sonder le coeur et les reins », il sonde les estomacs pour tâcher de connaître l'intimité des consciences...

ACHATS EN BOUCHERIE

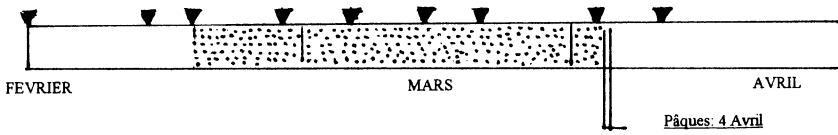
Tableau 4.

 Temps de carême
 Un achat

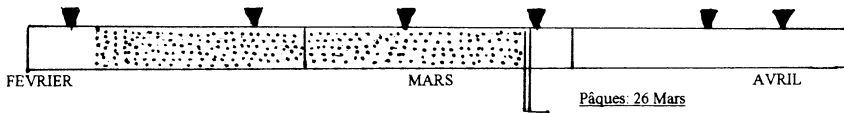
EN FEVRIER, MARS, AVRIL 1778



EN FEVRIER, MARS, AVRIL 1779



EN FEVRIER, MARS, AVRIL 1780



A priori, les creux répétés de février inciteraient à penser que les Fonzes font maigre pendant le temps de carême. En 1778, 1779 et 1780, nous savons la date exacte de leurs achats. Restait à connaître la date de Pâques pour ces trois années. — Pâques étant cette fête très mobile qui vagabonde à travers le calendrier du 22 mars au 25 avril. La superposition des achats de boucherie et du calendrier religieux est probante : les Fonzes ne respectent pas les jours maigres. Pour autant, ils ne font pas ripaille en Carême, février-mars sont tout de même des mois creux dans la consommation. Cette contradiction apparente peut se comprendre si l'on observe les autres « dépenses de bouche » faites dans cette période. On relève chaque année, en décembre ou janvier : achat et tuage de deux cochons. En février, chez Barascut ou chez d'autres revendeurs : achats de boisseaux de sel, et surtout de « harens », de morue, de merluche (quelle différence ?), de sardines..., c'est-à-dire de poissons séchés et encaqués. Porc et poisson viennent donc compléter l'alimentation carnée. On profite d'un approvisionnement de saison pour varier la nourriture, comme si le souci « d'équilibre diététique » l'emportait sur le souci de faire pénitence.

Jusque là, rien qui ne distingue un bon protestant d'un mauvais catholique. La preuve décisive du retour des Fonzes dans le giron de la Réforme, on peut la trouver ailleurs. Par exemple dans ce repas mystérieux qui réunit Jean Fonzes, son neveu, Jean, dit Fonzet, et un certain « Monsieur Paul ». Monsieur Paul, en fait Paul Marazel, pasteur du désert, futur précepteur de Fonzet à Bréau. Cela se passe en décembre 1779, dans l'arrière salle de Barascut, révélant ainsi que les liens entre Barascut et Fonzes ne sont pas seulement ceux de boucher à client...¹³.

L'étude de la table des Fonzes peut donner à penser que la consommation de viande est médiocre, en qualité comme en quantité. En qualité : il est surprenant d'observer que la viande

qu'ils vendent n'est pas du même type que celle qu'ils consomment. Ils vendent des boeufs — des boeufs qu'ils engraisent eux-mêmes — contribuant ainsi à fournir aux habitants du Vigan ou de Montpellier un approvisionnement de qualité. Ils mangent surtout du mouton, selon des normes alimentaires qui sont celles de tous les villages languedociens. Mais considèrent-ils vraiment le mouton comme une viande médiocre ? Leurs achats ne résultent-ils pas d'un choix dicté par des préférences gustatives ? A la maison Fonzes, sur le potager nouvellement bâti, on essaie de nouveaux modes de cuisson à feu doux, et le mouton, que l'on préparait traditionnellement rôti ou bouilli, s'accommode maintenant en sauce. A côté du pot-au-feu de mouton, du gigot ou de l'éclanche rôtie, apparaissent à table des daubes de mouton, et Jean achète des « cuillers à ragoût ».

Les quantités consommées semblent aussi très proches des normes connues. Une ration par personne de 45 à 50 livres par an est comparable à celle que Louis Stouff, par exemple, a évaluée pour Carpentras à la fin du Moyen-Age¹⁴. Mais dans ce cas il s'agit de la consommation en viande de bons catholiques, sujets du pape, alors que les Fonzes ne sont pas catholiques et que, logiquement, ils peuvent manger gras 365 jours par an. Leurs 45-50 livres ne sont pas une ration moyenne, mais une ration minimum. En effet, la consommation de viande chez les Fonzes se divise en deux parties très différentes : celle qui est achetée en boucherie, et que nous connaissons dans ses moindres détails, et celle qui est auto-consommée, voire achetée sur d'autres circuits, et que nous ne pouvons évaluer. Nous ne saurons jamais si ces deux parts sont égales, ou laquelle l'emporte sur l'autre. Finalement les secrets des consciences semblent plus faciles à percer que les secrets de la table.

ANNEXE

**Prix et salaires à Aumessas :
quelques indicateurs (1770-1780)**

Deux livres de pommes de reinette	13 sous
Deux livres de châtaigne	4 sous
Une livre de fromage d'Auvergne	7 sous
Un déjeuner à l'auberge	12 sous
Une douzaine d'oeufs	7 sous
Une livre de viande de boucherie	6 sous, 5 deniers
/ veau	6 sous, 5 deniers
/ mouton	6 sous
/ agneau	6 sous
/ brebis	4 sous
/ vache	4 sous
/ « foye de veau »	3 sous
/ chèvre	2 sous
Une journée à ramasser les châtaignes, nourriture prise	10 à 12 sous
Une année de service d'une servante, logée, nourrie	33 à 39 livres
Une année de service d'un valet de ferme, logé et nourri	72 livres

NOTES

- 1) Livre de compte de Jean Fonzes, 1769-1782, Ms, 143 pages, archives privées. Les comptes de boucherie commencent le 21 août 1773 (fol. 73).
- 2) Aumessas, diocèse d'Alais, à 3 lieues environ au nord-ouest du Vigan.
- 3) Le langage diététique n'est pas, bien entendu, celui des Fonzes, ni de n'importe qui à leur époque. Pour mémoire : la découverte des vitamines date de 1912.
- 4) Registre de capitation d'Aumessas, 1789. A.C, non classé.
- 5) Ce commerce de viande en gros figure, soit au chapitre dépenses, soit au chapitre recettes, comme par exemple en 1773 : "*Le 6 janvier 1773 mon frère Pierre a vendu au sieur Reboul négociant à Molières sept boeufs vallant 864 livres... Lesquels boeufs avaient coûté 720 livres au Caylar.* Fol. 90. La foire du Caylar se tient le 15 novembre.
- 6) François Lebrun, *Les hommes et la mort en Anjou au XVIIe et au XVIIIe siècle*, Paris, 1975, p. 191.
- 7) Fol. 34 verso.
- 8) Barascut braconnier ? Jean Fonzes lui livre de la poudre à fusil (Fol. 43). Barascut père nourricier : en 1776, pour 11 livres par mois, il prend en pension le dernier neveu de Jean, le petit Estienne (Fol. 107).
- 9) Par exemple : François Peyre, ou plutôt sa femme, « la Peyresse », boulangère, pâtissière, et vendeuse de sabots. La veuve Mahistre, marchande : elle vend du pain, des choux, des oeufs, des pelles, des cannes, des boucles et des lacets.
- 10) En 1776, sur 394 livres (poids) achetés chez Barascut, 85 % est ovin, 15 % veau. En 1778, sur 578 livres, 534 (93 %) sont de mouton.
- 11) Les prix de la touzelle sur le marché du Vigan oscillent entre un minimum de 3 livres 3 la quarte en 1779, et un maximum de 4 livres et demie la quarte en 1773.
- 12) Fol. 19, 17 mars 1770. Autre achat à Bonnet de viande de boeuf : janvier 1777 (Fol. 127 verso).
- 13) Fol. 134, 12 décembre 1779.
- 14) L. Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence au XIVe et XVe siècle*, Paris, 1970.

La viande en Bugey au temps de Brillat-Savarin

Louis TRENARD

Au moment de mettre sous presse, c'est avec une grande émotion que nous avons appris la mort du Doyen Louis Trénard. Nous publions cette communication, « son dernier travail qu'il écrivit pour nous et dans l'amitié » malgré les souffrances de sa maladie*

En 1970, Jean-Paul Aron termine son étude sur *Biologie et alimentation à l'aube du XIXe siècle* par cette réflexion : « En 1825, quand Brillat-Savarin écrit sa *Physiologie du goût*, traité prolixe de gastronomie émaillé de remarques profondes sur les rapports des modes culinaires à la reproduction, sur l'essence de la vie, sur les régimes et sur la chimie de la nutrition, il présente le bilan préscientifique le plus complet et le plus brillant de la connaissance empirique de siècles d'approximations gustatives et

* Selon les termes d'une lettre de Madame Louis Trénard.

de lent progrès médical. Les presciences incontestables et les naïvetés désarmantes de ce gastronome érudit nous donnent la bonne mesure de la lenteur avec laquelle les sciences biologiques se sont dégagées de l'héritage parascientifique des temps modernes »¹.

A première lecture, la *Physiologie du goût* réserve peu de place à la consommation de la viande rouge ; l'essentiel consiste en la préparation du gibier, car le Bugey est, par excellence, une région de gibier. L'analyse des homélies comme celles de l'évêque proluxe de Belley, Jean-Pierre Camus, montre l'évolution de la pédagogie. Quand en 1616, Camus édite ses homélies dominicales, il donne au clergé le cadre nécessaire aux exhortations. Le propos du prédicateur est d'aller au-delà des prescriptions, mais il lui faut « entretenir la flamme du Saint Amour dans les cœurs qui en sont épris ou de l'allumer en ceux qui n'en sont point encore embrasés ». Au-delà du plaisir de la consommation, il « faut jeter ce feu sacré et sucré duquel il se dit vouloir ardre l'univers »².

C'est, dans une certaine mesure, l'attitude de Brillat-Savarin. Il n'innove pas véritablement. Le changement se manifeste dans les changements d'habitudes alimentaires. Voltaire, en 1750, dans le *Dictionnaire philosophique* écrit à l'article blé : « La nation rassasiée de vers, de tragédies, de comédies, d'histoire romanesque, de réflexions morales plus romanesques encore et de disputes théologiques sur la grâce et sur les convulsions, se mit à raisonner sur les blés »³. Ce courant se rattache aux théories des physiocrates, de Rousseau, de Parmentier et de Daubenton. Des médecins suisses, Tronchin et Tissot, développent l'idée nouvelle d'une hygiène par réduction, par choix d'aliments frais.

Il faut aussi considérer que, de parti-pris, Brillat-Savarin note de préférence ce qui ne figure pas dans les livres de cuisine. Il prend soin de se démarquer de la littérature de colportage ; elle

déborde du domaine alimentaire, elle fait rêver de croisement, de références multiples, médicales, romanesques, magiques. Dès l'origine, le *Cuisinier français* de François Pierre dit La Varenne, « escuyer de cuisine de M. le marquis d'Uxelles », entre dans la Bibliothèque bleue en 1661 et il triomphe jusqu'en 1746 date à laquelle apparaît le nouveau best-seller : la *Cuisinière bourgeoise* de Menon. Ces manuels sont réédités pendant un siècle, ce qui est une démarche révélatrice d'une certaine politique éditoriale de la part des imprimeurs de colportage. Ce qui explique aussi le jugement prononcé par Jean-Paul Aron, malgré le désir de rupture de Brillat-Savarin lorsqu'il élabore peu à peu sa *Physiologie du goût*. Tout processus de vulgarisation implique encore en ce XXe siècle finissant, l'adoption avec retard d'idées ou de théories réservées à une élite, ce phénomène est accentué sous Louis XV par la lenteur de la circulation du savoir⁴.

Or, les modèles dont s'inspirent *Le Cuisinier français* et *Le Cuisinier* révèlent un important clivage sociologique : les modèles culinaires, en ce qui concerne la viande, n'appartiennent pas à la pratique des lecteurs de la littérature populaire. Les recettes du *Cuisinier français* qui accordent une large place à la viande, sont des préparations longues, coûteuses à base d'ambre, de musc ou d'eau de rose ; cette cuisine raffinée est destinée aux tables aristocratiques. L'auteur l'avoue : « Vous vous souviendrez la manière de faire les liaisons et jus de champignons, avec d'autres petites curiosités utiles, même très nécessaires à ceux qui veulent servir les grands avec honneur et accueil »⁵.

Au temps de la « douceur de vivre », les milieux populaires des villes mais aussi des campagnes, car la présence du cochon est souvent mythique, se nourrissent principalement de bouillie et de pain quand ils ne sont pas contraints à se contenter de racines ou de « pain de chenevis ».

La viande est une denrée plus rare chez les paysans que chez les citadins.

Il faut tenir compte des transformations culinaires importantes pendant la première moitié du XVIIIe siècle. Les parfums et les épices sont peu à peu remplacés par les herbes aromatiques et par les sauces. Une fraction importante, non chiffrable de la cuisine urbaine, est attirée par les recettes aristocratiques. Jean-Paul Aron montre qu'un trafic s'effectue auprès des tables aristocratiques avec la distribution des restes, même les plus infimes et même se partage-t-on les restes des restes... Donner de la nourriture est un moyen de la faire connaître.

A l'époque où Brillat-Savarin élabore sa *Physiologie du goût*, la viande est réservée aux repas de fête... C'est ainsi qu'il évoque ce qui fut offert aux convives pour la Saint-Bernard en l'Abbaye des Bernardins de Saint-Sulpice sur une des hautes montagnes de l'arrondissement. Au déjeuner, l'abbé a fait élever « au milieu d'une table spacieuse, un pâté grand comme une église ; il était flanqué, au nord, par un quartier de veau froid, au sud, par un jambon énorme, à l'est, par une belote de beurre monumentale et, à l'ouest, par un boisseau d'artichauts à la poivrade... ».

Après des considérations sur la musique, notre conteur poursuit : « Le dîner fut servi dans le goût du XVe siècle ; peu d'entremets, peu de superfluités ; mais un excellent choix de viandes, de ragoûts simples, substantiels, une bonne cuisine, une cuisson parfaite et surtout des légumes... » On jugera au surplus, de l'abondance qui régnait en ce haut lieu quand on saura que le second service offrit jusqu'à quatorze plats de rôti⁶.

Encore un repas de fête inopiné pour Brillat-Savarin, maire de Belley, qui se rend à Dole pour plaider sa cause auprès de Prost, représentant en mission de la Convention en 1793. Courageusement, il va rencontrer son adversaire « dans les plus mauvais jours de la Révolution ». A Mont-sous-Vaudrey, alléché par l'odeur, il découvre que l'aubergiste prépare un fin repas... Il interroge habilement et apprend que le régal est préparé pour une commission de juges qui a terminé une expertise ! La conjoncture n'est pas favorable aux réjouissances : Brillat-Savarin sait qu'il est dénoncé comme fédéraliste par la Société des Sans-culottes de Belley, qu'il risque le Tribunal révolutionnaire. Mais, comment résister à l'occasion ? Il prie, avec succès, le « frère tuileur » de le faire inviter, à ses frais, au repas des magistrats ! « Quel bon dîner !!! Je n'en ferai pas le détail mais je dois une mention honorable à une fricassée de poulets de haute facture, telle qu'on n'en trouve qu'en province et richement dotée de truffes »... Indiscrètement notre voyageur a aperçu devant un feu vif et brillant, « une broche admirablement garnie de cailles, rois de cailles et de ces petits râles à pieds verts qui sont si gras... On voyait, déjà cuit, un de ces levrauts à côtes rondes que les Parisiens ne connaissent pas et dont le fumet embaumerait une église »⁷.

Par contraste, il faut éviter le bouilli. Quand il a pressenti l'aubergiste de Mont-sous-Vaudrey, il l'a averti : « Je ne mange point de bouilli ». Déjà esquissant sa méthode qui conduit à expliquer le caractère par la nourriture, il dresse le tableau de ceux qui aiment le bouilli :

Ce sont :

1) « les routiniers qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient et qui, suivant cette pratique avec une soumission explicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants ;

2) les impatientes qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente ;

3) les inattentifs qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré regardent le repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir et sont à table comme l'huître sur son banc ;

4) les dévorants qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à diminuer l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore.

Les professeurs ne mangent jamais du bouilli, parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : « le bouilli est de la chair moins son jus ».

Le « professeur », comme se dénommait Brillat-Savarin, ne donne guère de recettes culinaires. Néanmoins, quand il reprend sa *Physiologie du goût*, beaucoup de maîtres d'hôtel, ruinés par l'émigration, se sont mis à leur compte comme restaurateurs et il veut les guider. « Prenez six gros oignons, trois racines de carottes, une poignée de persil ; hachez le tout et le jeter dans une casserole où vous le ferez chauffer et roussir au moyen d'un morceau de bon beurre frais.

« Quand ce mélange est bien à point, jetez-y six onces de sucre candi, vingt grains d'ambre pilé avec une croûte de pain et trois bouteilles d'eau que vous ferez bouillir pendant trois quarts d'heure en y ajoutant de nouvelle eau pour compenser la perte qui

se fait par ébullition, de manière qu'il y ait toujours trois bouteilles de liquide.

« Pendant que ces choses se passent, tuez, plumez et videz un vieux coq que vous pilerez, chair et os, dans un mortier avec le pilon de fer. Hachez également deux livres de chair de boeuf bien choisie. On mêle ensemble ces deux chairs auxquelles on ajoute une suffisante quantité de sel et de poivre. On les met dans une casserole sur un feu bien vif de manière à se pénétrer de calorique et on y jette de temps en temps un peu de beurre frais afin de bien pouvoir sauter ce mélange sans qu'il s'attache.

« Quand on voit qu'il a roussi, c'est-à-dire que l'osmazome est rissolé, on passe le bouillon qui est dans la première casserole⁸. On en mouille peu à peu la seconde et, quand tout y est entré, on fait bouillir à grandes vagues pour conserver la même quantité de liquide ». C'est une sorte de potion⁹.

Cette lecture quoique attentive, n'est pas exhaustive ; il faut relire la *Physiologie du goût*, afin de repérer les passages relatifs à la consommation de la viande rouge, à ses préparations, à sa conservation, aux usages culinaires.

Ce n'est qu'une esquisse, mais elle donne une présence à notre gastrologue dans cette galerie.

Le décalage que nous avons essayé de montrer se retrouve encore dans le livre d'un disciple, Lucien Tendret, *La Table au Pays de Brillat-Savarin*, Belley, 1982...

Symboliquement, on ne manque pas d'examiner dans la gentilhommière de Vieu-en-Valromey, la glacière enterrée dans le clos mais qui pouvait, il est vrai, servir au gibier autant qu'à la viande.

NOTES

- 1 Jean-Paul Aron, « Biologie et alimentation à l'aube du XIXe siècle », dans Jean-Jacques Hémardinquer *Pour une histoire de l'alimentation, Cahiers des Annales*, n° 28, 1970, p. 28.
- 2 Nicole Lemaître, « Un prédicateur et son public », *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, t. XXX, janv.-mars 1983, p. 61-63.
- 3 Jean-Paul Aron, « Biologie et alimentation... » dans J.-J. Hémardinquer..., *Cahiers des Annales*, n° 28, 1970, p. 23-26.
- 4 Lise Andries, « Cuisine et littérature populaire », *XVIIIe siècle*, n° 15, n° spécial, *Aliments et cuisine*, Paris, Garnier, 1989, p. 39-48.
- 5 *Le Cuisinier français*, Troyes, Garnier, 1726, p. 6 et p. 71.
- 6 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, présentation de Jean-François Revel, 1982, p. 365-368.
- 7 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1982, p. 369.
- 8 Osmazônac, néologisme.
- 9 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, 1982, p. 335.

L'architecture de la boucherie de Montpellier

Thierry VERDIER

Pour tout un chacun, l'architecture d'une boucherie est un lieu sans qualité, sans intérêt, que seule une certaine logique fonctionnelle pourrait expliquer. La boucherie de Montpellier n'échappe pas à cette règle¹. Son architecture importe peu. Savoir qu'elle était composée de deux espaces, une sorte de halle à double galerie orthogonale et piliers octogonaux (le marché nouveau, au nord) et un rassemblement d'étaux disparates (le « mazel » primitif, au sud), suffit pour évoquer ce lieu. Et si depuis les travaux pionniers de Louise Guiraud², l'histoire et la localisation³ de ce petit édifice communautaire sont relativement bien connues, la vile marchandise qu'il renfermait en a fait à jamais un lieu dénué de toute qualité. Or, s'il est sans doute vrai que la boucherie, ou Mazel (à l'origine boucherie réservée à la vente de viande de boeuf), construite au Moyen-Age à Montpellier relevait plus de l'image d'un marché forain qui se serait

sédentarisé dans la confusion et la promiscuité que d'une quelconque conception architecturale, un point aurait dû retenir l'attention des historiens depuis longtemps : considérer l'homme qui eut en charge la reconstruction de cet espace commercial au coeur de la cité. En effet, ce fut l'architecte Augustin-Charles d'Aviler qui se vit confier entre 1698 et 1700 le réaménagement de ce lieu. Il en dressa l'état, fit deux propositions pour la reconstruction partielle du sous-sol et du rez-de-chaussée et établit un estimatif sommaire à la demande des consuls et viguiers de Montpellier⁴. Son projet relève bien de l'architecture, non du bricolage.

A première vue, et c'est peut-être en cela que l'historiographie traditionnelle s'est trompée, le travail commandé à l'architecte n'était qu'une simple mise en ordre d'étaux disparates regroupés sous deux auvents et deux loges ouvertes à poteau central. Une simple volonté d'ordre, ou « d'hygiène », semblait prévaloir. Cette position fut d'ailleurs confortée par la mise en salubrité en 1699-1700 des caves de ce petit édifice marchand éclairées par de minuscules soupiraux⁵.

Trois réalités pratiquement contemporaines permettent cependant de voir en cet réaménagement beaucoup plus qu'une simple commande de circonstance confiée à un architecte de qualité : le droit, l'architecture et l'esprit du lieu. D'une certaine manière, il n'est pas impossible que la commande architecturale n'ait été qu'un prétexte.

Boucherie et fiscalité.

Comme toute personne s'adonnant au commerce, les bouchers étaient tenus de verser un droit prévisionnel à la ville et au Roi. Sorte de caution pour pouvoir exercer, ce bail représentait souvent une importante avance de trésorerie que le manque de

liquidités rendait oppressant. Aussi, à la manière de ce qui était devenue une sorte de coutume française, la prise en charge de l'intégralité de l'avance fiscale était le fait d'une tierce personne n'ayant que de très lointains rapports avec le monde de la marchandise. Dans le Montpellier du début du règne de Louis XIV, les personnes qui prenaient ainsi à ferme les droits de la boucherie, avec l'évident espoir de récupérer largement leurs avances aux finances publiques, n'étaient autres qu'Isabeau de Castries et Jeanne de Gévaudan. L'une, Isabeau de Castries, veuve de René-Gaspard de Castries, ancien gouverneur de Montpellier et lieutenant-général pour le Roi en Languedoc, était la soeur du cardinal de Bonzi. L'autre, Jeanne de Gévaudan, comtesse de Ganges, épouse de François de Vissec de Latude, gouverneur de Carcassonne et lieutenant pour le Roi en Languedoc, était la maîtresse de ce même cardinal. Ces femmes vivaient dans l'hôtel particulier le plus moderne de Montpellier dont la régularité du plan « à la parisienne » (entre cour et jardin) tranchait dans l'univers confus de la cité. A elles deux, elles représentaient les intimes du cardinal et faisaient partie du « clan Bonzi » en Languedoc. En effet, sans entrer dans le détail d'une histoire aujourd'hui bien connue et dont les historiens des Etats, Dom Devic et Dom Vaissette⁶, se firent l'écho, il faut se souvenir que le cardinal Pierre de Bonzi, après avoir été ambassadeur extraordinaire du roi de France, évêque de Béziers, puis archevêque de Narbonne et président-né des Etats du Languedoc, était une sorte de « prince » en Languedoc. Comme beaucoup d'Italiens solidement implantés à la cour de France, il avait de son ministère une vision assez détachée lui permettant de mener grand train.

Dans la satire rédigée à la fin du siècle par le magistrat François de Plantade, *Le conte des fées du mont des Pucelles*⁷, ce clan est d'ailleurs minutieusement décrit dans ses fastes et ses

goûts de l'intrigue. En effet, ces deux femmes bien en vue de la société montpelliéraine d'alors tenaient une sorte de salon où les jeux de cartes et les secrets d'alcôve conféraient un semblant de préciosité. Un semblant seulement, car ces femmes étaient trop intéressées par l'argent et le paraître pour se contenter de cartes du tendre et autres poésie de « ruelle ». François de Plantade, l'auteur du pamphlet, surnommait Madame de Ganges *la fée Rougebec* (en raison d'un maquillage un peu trop vulgaire), et le cardinal, *Cartityran* (« le tyran du jeu de cartes »).

On l'aura compris, cette petite société montpelliéraine vieillissante, vivant de luxe et de frivolité n'était guère de nature à plaire au magistrat-pamphlétiste qui se faisait ici l'écho d'une bonne partie de la société de robe montpelliéraine. Car, avec le développement régulier au cours de la seconde moitié du XVII^e siècle d'une aristocratie issue de l'administration royale, les nouveaux édiles montpelliérains voyaient d'un oeil de plus en plus mauvais les débordements dispendieux provenant de l'hôtel de Madame de Ganges. Un homme parvint par sa tenacité à réduire au silence cet étroit cénacle épicurien, l'Intendant de la Province, Nicolas Lamoignon de Basville, que le conseiller Plantade nomme au passage par respect *Le Sage Druide*. Il voyait dans le clan Bonzi, l'exemple capable de conforter les Prétendus Réformés dans leur critique de la Religion Catholique. Sans être à proprement parler janséniste, il favorisa l'éclosion d'une certaine austérité religieuse, en préférant aider l'Eglise plutôt que les hommes d'Eglise. Bonzi, pourtant relativement bien introduit à la Cour, ne put rien contre la puissante machine administrative et la force de la Contre-Réforme qu'insufflait Basville sur la Province.

On comprendra dès lors pourquoi la Ferme de la boucherie de Montpellier pouvait être pour l'Intendant un enjeu. La Boucherie « rapportait gros » aux femmes du clan Bonzi et l'Inten-

dant se désespérait de constater l'écart entre la modicité de l'affermage et l'ampleur des revenus des baux de boucherie. Il réussit par l'intermédiaire de Pontchartrain à Versailles et des consuls de Montpellier à faire verser directement les droits de la Boucherie aux autorités administratives. Un peu dans l'esprit de la réforme fiscale entreprise par Pontchartrain avec la Capitation, Basville entendait surveiller la collecte de l'impôt quel qu'il fut. Une courte lettre citée par R. Poujol dans son ouvrage sur Basville fait d'ailleurs référence à cet épisode de la boucherie de Montpellier : « (Madame de Castries et Madame de Ganges)... *s'étaient appropriées les droits sur la boucherie, l'ayant affermé j'en tire 60 000 livres pour le roi et 10 000 livres pour la ville. Peut-on voir un plus grand brigandage ? Voilà vingt ans que cela dure.* »⁸

Basville était parvenu à ses fins. La récupération de l'impôt et la suppression d'une source de revenus au clan rival s'étaient déroulés sans heurts parce que l'Intendant avait su jouer des armes de la diplomatie. En effet, pour justifier sa reconquête fiscale, celui-ci avait su utiliser l'architecture. Conscient de la vétusté de la boucherie, il chargea logiquement l'architecte des Etats qui était en outre architecte officiel de la ville, d'Aviler, de rénover ce lieu. La reconstruction, avec les dépenses que cela pouvait occasionner, donnait à l'Intendant l'alibi justifiant une gestion directe de l'impôt. L'architecture moderne contribuait à valoriser un lieu commercial. D'Aviler, qui était un architecte parisien formé aux manières de l'architecture classique⁹, était parfaitement capable de répondre rapidement à l'attente de son commanditaire. Les deux vertus de l'architecture du temps : ordre et commodité, offraient la base d'une réponse simple et banale. Et toute l'histoire de la boucherie de Montpellier serait restée une simple aventure

dans l'histoire de la collecte de l'impôt si l'architecte s'était montré un peu moins enthousiaste.

L'architecture de la halle, le Mazel.

Effectivement, le plan proposé pour le nouveau Mazel, quoique le dessin ne fut pas exactement suivi, offrait une nouvelle image. A l'issue du travail de l'architecte, l'amalgame confus d'échoppes ouvertes laissait place à une véritable halle marchande.

Le plan d'ensemble était sobre, régulier, ordonné. Dans un pavillon central, dix étaux se répartissaient de part et d'autre d'un axe de circulation. Ces étaux, ainsi que le précise le plan, disposaient tous d'une table à gorge (à saigner) et d'un billot de coupe. Deux étaux complémentaires (le mazel primitif) étaient placés près de l'ancien puits et servaient au commerce des tripes ou fréchures, en raison des quantités importantes d'eau dont ce commerce avait besoin. Une halle sous auvent était accolée au pavillon central pour recevoir les vendeurs occasionnels, ou les bouchers ne faisant pas le commerce de la viande de boeuf. Les marchands ambulants, non bouchers, pouvaient parfois profiter de l'appentis situé non loin des latrines publiques. La régularité et l'ordonnance qui amenaient une sorte de classification dans l'usage des lieux en fonction des qualités de viandes vendues, étaient la marque d'une architecture de la logique constructive. Remplacer la confusion par l'ordre pouvait être la maxime de ce modeste projet.

Pourtant, et c'est en cela que le projet prend un intérêt nouveau, dans cette architecture toute tournée vers l'Utile, des curiosités apparaissaient. Dans son *Cours d'Architecture*, publié en 1691¹⁰, d'Aviler préconisait de retrancher, dans un projet d'ar-

chitecture, tous les ornements inutiles. Adversaire farouche des « architectes licencieux romains » comme des « gothiques », il n'admettait ni la gratuité de certains ornements, ni le formalisme décoratif qui éloignait l'architecture du modèle des Grands Maîtres. Ici cependant, « l'inutile » semble s'être parfois épanoui.

Le prix-fait de construction complète par quelques détails, en effet, l'image que nous suggèrent les plans. La couverture, principale dépense du projet, semblait presque majestueuse. Avec sa charpente à ferme sur blochets faisant jaillir un « pavillon central » cantonné par quatre décors d'acrotère en fer, elle présentait une silhouette assez étonnante. Les portes et les ouvertures, pourtant modestes possédaient tous des chambranles sculptés. L'entrée principale avait un appui à balustres. Les accès avaient été calibrés. Une lanterne complétait l'animation décorative en diffusant une lumière constante sur un lieu qui ne tenait plus du cloaque. Le traitement du sol avec des calades, des pavés, et des bars relevait d'une sorte de logique de la différenciation par l'intermédiaire d'un calepinage complexe. Chaque sous-lieu de la boucherie avait son propre traitement, et des bars aux pavés se lisaient des frontières entre boeuf et moutons, entre halle et étal forain. En un mot, l'unité d'ensemble d'un modeste édifice tendait à disparaître dans un traitement minutieux et savant du détail. Couverture, portes, lanternes, sols, balustrade, tous les traitements architecturaux démontraient un soin assez surprenant pour un si modeste édifice.

Alors une question se pose : la boucherie de Montpellier serait-elle un cas isolé d'architecture à la fois simple (dans sa forme) et savante (dans sa réalisation et son décor) dans l'univers architectural du XVII^e siècle français ?

La seule boucherie moderne connue alors, se situait à Paris, près du pont Saint-Michel et était l'oeuvre de l'architecte Le Vau¹¹.

Elle se tenait non loin des quartiers de la Tuerie et de l'Ecorcherie (actuel, quai de Gesvres) dont les noms évoquaient assez bien les activités d'équarrissages qui s'y déroulaient. D'Aviler qui avait longtemps résidé à Paris non loin de là, au Palais, connaissait certainement ce lieu. Mais ce qui est de loin le plus étonnant, c'est de constater que l'architecte qui construisit cette boucherie n'était autre que François Le Vau. Propre frère du grand Louis Le Vau (1612-1670), l'architecte des hôtels parisiens les plus prestigieux, du château de Vaux-le-Vicomte pour Fouquet, du Collège des Quatre Nations par héritage de Mazarin, du premier Versailles..., François Le Vau (1613-1676) avait aussi énormément de travail. Architecte de la Grande Mademoiselle à Saint-Fargeau, fidèle de Colbert et bien en Cour ainsi que nous le rappelle Sauval, architecte du surintendant général des Postes Jérôme de Nouveau au château de Lignières, son activité était immense¹² et égalait celle de son frère aîné. Aucun souci d'argent ne semblait l'obliger à des programmes modestes. Et l'on peut se demander si la boucherie était devenue un programme d'intérêt architectural pour que des hommes aussi talentueux que Le Vau ou d'Aviler y consacraient du temps.

La signification d'un lieu

La valeur de cette architecture était ailleurs. Le commerce de la viande offrait en fait un programme d'intérêt civil, un véritable enjeu de civilisation. Dans une société qui avait toujours considéré les grands architectes comme les intermédiaires dans une agrégation nobiliaire, il est évident qu'aucune construction n'était mineure.

Si l'on songe au remarquable élan éditorial relatif à la cuisine et à l'art culinaire de la seconde moitié du XVIIe siècle, on ne peut s'empêcher d'établir certains rapprochements. Citant le

recensement de Jack Goody, Jean-Robert Pitte¹³ retrouve 75 titres de publications (90 000 volumes) consacrés plus ou moins directement à la cuisine durant cette courte période historique. Cette vague de publications n'était comparable qu'à l'expansion dont avait été l'objet la littérature architecturale ou grammaticale. En l'occurrence, deux modèles culturels du Grand Siècle. A une époque où se mettaient en place les règles de la langue française et où se reconstruisaient les règles de l'Architecture, apparaissaient les règles de la grande cuisine française¹⁴. De grands cuisiniers favorisaient des cuissons raffinées, mijotées sur braises, avec des sauces montées au beurre et à la crème. Or pour cela, il fallait des pièces de viande bien différenciées. Ce n'était plus tant de « boeuf », dont on avait besoin, mais d'loyau, de gîte, de bavette, etc.

Les cuisiniers prenaient alors une réelle dimension dans cette civilisation du goût. Et si Vatel en fut le premier martyr, d'autres laissèrent à l'histoire de véritables trésors d'invention dont le détail nous éloignerait de notre propos mais qui tissèrent certainement notre tradition culinaire¹⁵. Le plus important fut sans doute François Pierre, dit La Varenne, cuisinier du marquis d'Uxelles, dont l'ouvrage *Le Cuisinier françois*, publié pour la première fois en 1651 et maintes fois réédité fut un véritable best-seller¹⁶

En conséquence de quoi, une boucherie se devait d'avoir une nouvelle qualité. Elle était restée un espace de vente, mais était devenue par le nouveau regard que l'on posait sur les aliments, un lieu de présentation de la viande. Elle devait refléter une nouvelle civilisation dans laquelle la cuisine était devenue l'art d'accommoder les mets. Sa clarté issue d'une lumière mieux maîtrisée, sa logique de présentation, comme son ornementation soignée en étaient devenues sa véritable image. La boucherie

avec ses pièces de viande présentées avec soin, était la première étape d'une requalification de la nourriture dont l'achèvement se situait sur les tables que l'on « dressait » dans les grandes occasions¹⁷. A ce titre, mais à une toute autre échelle, la présentation harmonieuse des mets avait la même importance qu'une nature morte réalisée dans les divers ateliers de peinture du temps. Entre la boucherie de d'Aviler et les peintures de Meiffren Conte, François Desportes ou Jean-Baptiste Monnoyer, entre les tables à saigner soigneusement établies et *le Cuisinier français*, un même esprit semblait souffler.

Il est bien sûr impossible d'en tirer des indications ayant une valeur générale. Pour d'Aviler, l'architecture restait une pédagogie, elle permettait d'apprendre à voir, elle n'était en aucun cas un modèle. Si la valeur du Grand Siècle se lisait dans la personnalité esthétique des espaces, faire une boucherie consistait à amener les hommes qui la fréquentait à profiter d'un lieu de civilité. Il faut être capable de voir dans la boucherie de Montpellier toute la différence qui existait déjà entre l'écorcherie parisienne et la boucherie de Le Vau. Mais cet ensemble demeura malgré tout marginal, non par sa fréquentation (on consommait toujours peu de viande dans les villes du XVII^e siècle français) mais par son esprit pédagogique. Une modeste preuve de la réussite de l'architecte dans cette mission pourrait se trouver dans sa postérité. En effet, lors de l'établissement du nouveau plan terrier de Montpellier vers 1748, les métreurs-géomètres (il faudrait dire plus exactement les « toiseurs ») chargés du relevé des parcelles urbaines donnèrent comme légende à la boucherie : « *Mazel ou place couverte où se vend la viande de boucherie construite par d'Aviler architecte* »¹⁸. Près de 50 ans après sa construction, le nom de l'architecte était encore attaché à la réalisation de ce modeste lieu! L'architecte avait su requalifier un espace. A cet égard, il en

gardait à jamais la vraie propriété morale. A l'inverse, lorsque ce type de programme passa aux mains des ingénieurs, la « fonctionnalité » prima sur l'engagement architectural¹⁹. Il est tout à fait symptomatique de signaler que la boucherie de Le Vau devint par le travail de Molinos à la fin du XVIIIe siècle la morgue parisienne. Les qualités qu'avaient su développer ici Le Vau donnaient à cet espace une certaine beauté sereine qui seyait assez bien à ce lieu de silence qu'était une morgue. On ne comprenait plus le message que pouvait contenir cette architecture, mais on en percevait encore sa beauté.

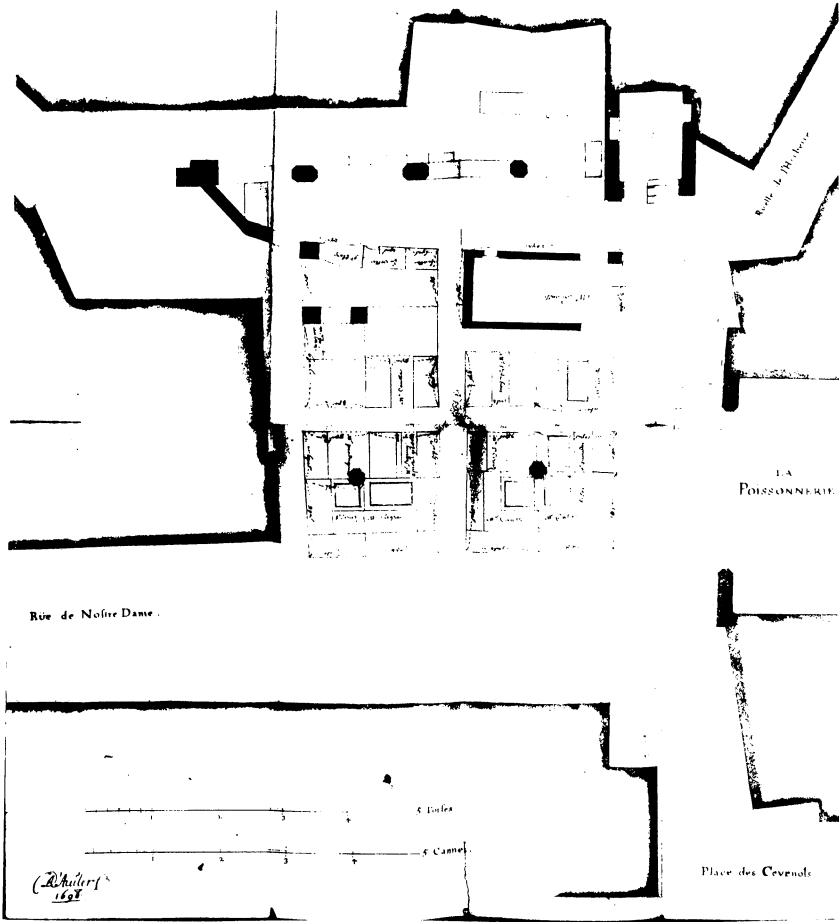
Ainsi, par une cascade de circonstances qui allaient d'une récupération fiscale, d'une certaine hostilité d'un grand administrateur vis à vis d'un homme d'église, de l'installation d'un architecte parisien à Montpellier jusqu'à la naissance de la grande cuisine française, Basville et d'Aviler permirent de mesurer toute la différence qui existait entre la bonne chère et la gastronomie. L'architecture n'était qu'un moyen pour matérialiser un projet beaucoup plus vaste. Il faut peut-être voir dans cette modeste construction une des missions culturelles du Grand Siècle. A terme la boucherie de Montpellier disparut vaincue par les ingénieurs de la halle Castellane, mais le projet méritait que l'on s'y arrêtât. On l'aura compris, l'architecte s'était en fait peu intéressé au commerce de la viande, il avait soigné avec application un lieu commercial. Comme souvent l'architecture se situait dans ce combat entre forme et fonction, entre raison et imagination.

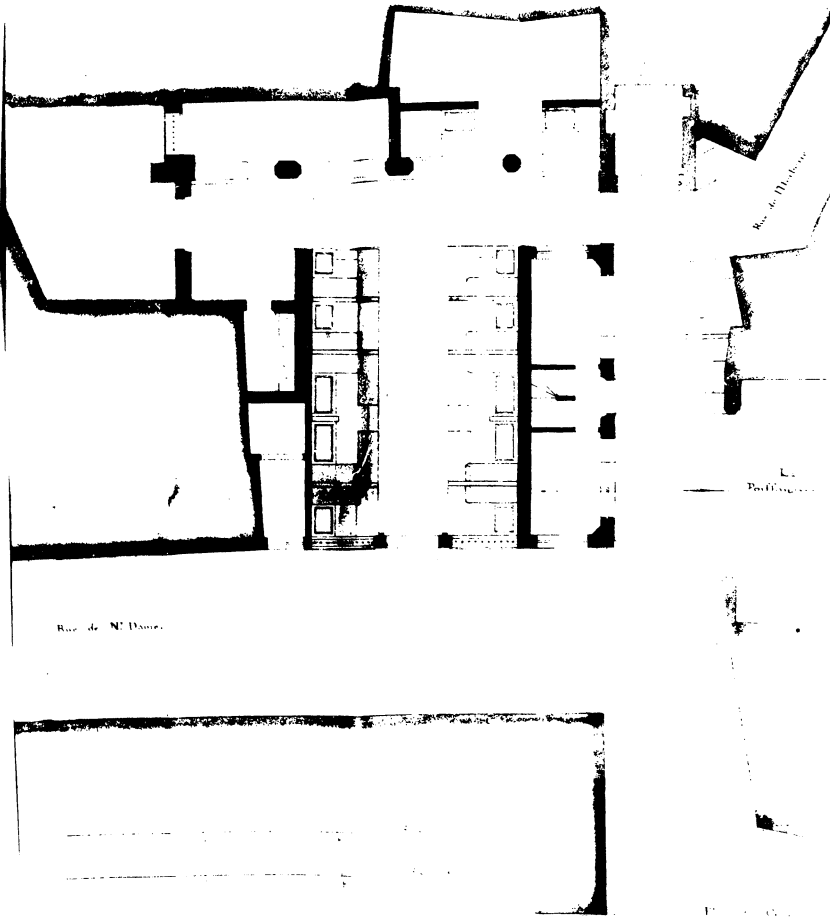
NOTES

- 1) Voir par exemple, Ghislaine Fabre, Thierry Lochard, *Montpellier, la ville médiévale*, Paris, 1992, pp. 132-134. Se servant des relevés établis par d'Aviler en 1698, ces auteurs précisent la situation de la boucherie de Montpellier au Moyen-Age, en définissent ses accès mais n'évoquent que de façon rapide son architecture.
- 2) Louise Guiraud, *Recherches topographiques sur Montpellier au Moyen-Age*. Mémoires de la Société Archéologique de Montpellier, 1895, t. 2, 2ème série, pp. 164-175.
- 3) La boucherie de Montpellier se situait au niveau de l'entrée nord-ouest des Halles Castellane actuelles, à cheval entre les halles et la rue de la Loge.
- 4) Montpellier, Archives Municipales, DD 95, devis établi par d'Aviler le 12 novembre 1698 pour « *rebastir la place couverte du Mazel* » et devis établi le 12 mars 1700 pour « *construire six magasins sous la place couverte du Mazel* ». Les plans de l'état des lieux et du projet de rénovation sont annexés à ces devis. L'inspection de l'ouvrage eut lieu le 6 octobre 1700 sous la conduite de l'architecte Isaac Guidais.
- 5) Montpellier, Archives municipales, I 497, *Plan des fondemens de la place du Mazel ou de la Boucherie*, d'Aviler, 1699.
- 6) Dom Claude Devic, Dom Joseph Vaissette, *Histoire Générale de Languedoc*, Paris, 1730-1745; rééd. avec des notes et des pièces justificatives, Toulouse 1872-1905.
- 7) *Le conte des fées du mont des Pucelles* (1701), rééd. et com. par Marcel Barral, Montpellier, 1988.
- 8) Voir Robert Poujol, *Basville, roi solitaire du Languedoc*, Montpellier, 1992, pp. 151-153. L'auteur cite des extraits de la correspondance entre Basville et les Contrôleurs Généraux des Finances, A.N., G⁷ 296-310.
- 9) Sur cet architecte, voir T. Verdier, *Augustin-Charles d'Aviler (1653-1701), architecte et théoricien*, doctorat, Université de Paris-Sorbonne, 1992.
- 10) A.-C. d'Aviler, *Cours d'architecture qui comprend les Ordres de Vignole...* Paris, Langlois, 1691.
- 11) Louis Hautecoeur, *Histoire de l'architecture classique en France, tome II, le règne de Louis XIV*, Paris, 1948, pp. 429 et 436.

- 12) Sur l'activité des frères Le Vau, voir, Louis Hautecoeur, *op. cit.*, pp. 76-121.
- 13) Jean-Robert Pitte, art. « Gastronomie », dans François Bluche, *Dictionnaire du Grand Siècle*, Paris, 1990, pp. 646-647. L'auteur fait ici référence au travail de Jack Goody, *Cuisines, cuisine et classe*, Paris, C.C.I., 1984.
- 14) Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française, histoire et géographie d'une passion*, Paris, 1991, pp. 124-138, « Louis XIV promoteur de la haute cuisine ».
- 15) Voir Maguelone Toussaint-Samat, Mathias Lair, *Grande et petite histoire des cuisiniers de l'Antiquité à nos jours*, Paris, 1989, pp. 117-143.
- 16) Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman, « La cuisine dans la littérature de colportage », introduction à la réédition de *Le Cuisinier français*, Paris, 1983, pp. 11-98.
- 17) Jusqu'à l'usage quasi exclusif du « service à la russe » (où un maître d'hôtel passe les plats de convive à convive), le « service à la française » (où les plats sont « dressés » sur la table) était considéré comme un exemple abouti de civilité. *Les usages du monde, le savoir-vivre et la politesse, ... suite de conférences par un homme du monde*, Paris, T. Lefèvre, s.d. (1922); pp. 36-42.
- 18) Montpellier, Archives Municipales, Plan terrier, XVIIIe siècle.
- 19) Antoine Picon, *L'invention de l'ingénieur moderne, l'Ecole des Ponts et Chaussées 1747-1851*, Paris, E.N.P.C., 1992 ; pp. 230-236.

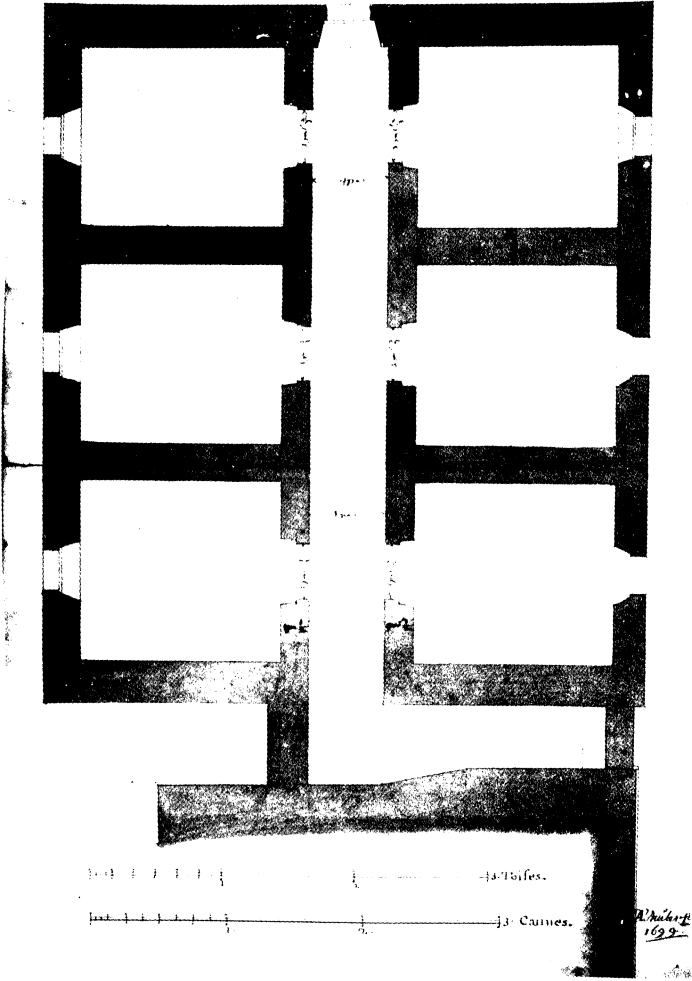
PLAN DU MAZEL OU BOUCHERIE DE LA VILLE DE MONTPELLIER





PLAN RÉFORMÉ DE LA PLACE DU MAZEL OU BOUCHERIE

Plan des Fondemens de la Place du Mazel ou de la Boucherie



A. M., Montpellier, I. 497.

**La broche, l'épée et le goupillon :
Des interdits alimentaires ordonnés par Dieu,
l'Eglise et le Roi.**

Michel PERONNET

L'Europe occidentale connaît un mode de fonctionnement des sociétés fondées complètement sur la notion de SACRE : en l'occurrence, le sacré chrétien, le sacré chrétien Romain. Les rapports sociaux, les rapports économiques, les idéologies, les rapports entre « nations chrétienne » sont entièrement fondés sur les enseignements du Christianisme. Religieusement, Latran IV codifie une conception de la vie des fidèles et de celle de l'Eglise. Politiquement, la bulle UNAM SANCTAM règle les rapports entre les deux pouvoirs : celui du Pape qui tire seul le glaive spirituel, celui de l'Empereur qui tire le glaive temporel sur ordre du Pape.

Les conséquences de LATRAN IV sur la vie religieuse du fidèle dans sa paroisse encadré par son curé sont nombreuses et multiformes : il y a lieu de n'en retenir ici qu'une seule : la loi de Dieu et les prescriptions de l'église sont envisagées comme un code de juridiction pénale avec l'infraction et l'attribution et la peine. On tend ainsi peu à peu à privilégier le péché, la confession et l'absolution avec attribution de peine. A chaque infraction correspond au tribunal de la confession une peine effective. Ainsi, chaque fidèle tient « une comptabilité » destinée à régler les comptes une fois par semaine, par exemple. Cette conception de la vie religieuse envisagée sous l'angle de rapports juridiques est maintenant suffisamment analysée pour qu'il n'y ait pas lieu d'insister.

La bulle UNAM SANCTAM commença à n'être plus applicable quand sous les pouvoirs universels commencèrent à se manifester les pouvoirs particuliers : ceux des Rois à la tête d'états territoriaux puissants, engagés dans une lutte d'hégémonie sur ce qu'ils appellent la chrétienté. Dans ce raccourci saisissant d'histoire millénaire, il y a lieu de souligner l'émergence de trois états territoriaux puissants à la fin du XVe siècle, l'état anglais, bien qu'affecté par la guerre civile, l'état français et les états de Castille Aragon réunis avec leurs annexes sous le « joug » des « Reyes Catholicos ».¹

L'apparition des idées de la réforme de l'Eglise et leur diffusion dans le premier quart du XVIe siècle remettent en cause la conception d'une religion faite de gestes et de pratiques au nom d'une conception plus spiritualisée. Les Princes prennent parti soit pour la conception traditionnelle, soit pour l'adaptation par une réforme supprimant les abus, soit pour le choix d'une nouvelle conception religieuse. Les choses ne sont ni aussi nettes, ni aussi tranchées, mais elles débouchent très vite sur le maintien de la religion traditionnelle grâce à l'Inquisition, le glaive temporel

est tiré sur ordre du glaive spirituel et grâce au Saint-Office, le glaive spirituel est suffisamment fort pour agir en toute indépendance. La religion traditionnelle est maintenue avec l'appui d'un Roi justicier qui reconnaît le droit canon et les décisions conciliaires et les fait entrer dans le droit pénal du royaume : c'est le cas français. Le souverain prend entièrement en charge les choses d'église et la législation du pays élaborée par le Roi, discutée par le Parlement, appliquée par les officiers du Roi, ne distingue pas entre l'Eglise et l'Etat : c'est le cas de l'église établie anglaise.

Après ce détour, il me reste à revenir aux champs où m'attendent un ovin, un porc ou un bovin qui paissent sans connaître leur importance canonique sous le nom de *chair*. Le Décalogue ne contient aucune prescription alimentaire. Seuls, les neuvième et dixième commandements évoquent ce qui peut devenir objet de convoitise : la femme du prochain, sa maison, ses serviteurs, sa servante, son bœuf, son âne... Les commandements de l'Eglise issus généralement de LATRAN IV s'appliquent à des pratiques, célébration des fêtes ordonnées par l'église par « l'abstention d'œuvres serviles », présence au Saint Office « avec révérence », les dimanches et fêtes, Jeûner « le Carême les Quatre-temps et les autres jours ordonnés par l'Eglise », « s'abstenir de manger de la chair le vendredi et le samedi, les deux premiers » commandements de l'église concernent la confession, au moins annuelle et la réception du sacrement de l'Eucharistie au moins une fois l'année dans sa paroisse, vers la fête de Pâques ». Ainsi deux pratiques alimentaires s'imposent : l'abstinence en période de jeûne ayant un caractère universel tout comme l'abstinence de chair le vendredi et le samedi.

Dans l'entreprise de réforme de l'église chrétienne du XVI^e siècle, une conception toute spirituelle de la vie du fidèle se dessine et s'oppose à des pratiques maternelles qualifiées d'idolâtres. L'abstention de chair le vendredi, le samedi et l'abstention de

chair combiné à l'abstention de toute nourriture au Quatre temps et en Carême. Cette pratique idolâtre est dénoncée sous forme de blasphème voire de sacrilège aux yeux de l'église romaine pendant la période militante de la réforme. Songeons à la prison de Marot, poète de cour, poète ami du Roi, pour avoir mangé gras en maigre. Songeons à Zwingli intervenant pour défendre un maître artisan qui a distribué des saucisses à ses compagnons un jour de Carême. Dès lors, les églises séparées de Rome s'orientent vers le jeûne court, instrument de mortification du corps pécheur, ou demande instante pour apaiser la colère de Dieu ou encore action de grâce pour remercier Dieu d'avoir apaisé son courroux. Dans l'alliance étroite du Trône anglais et de l'Eglise établie anglicane, la fusion est totale entre le sujet et le fidèle.

Dans les péninsules méditerranéennes, la précocité de mise en place de l'appareil de répression, les choix des princes, l'adhésion massive des chrétiens à un modèle de vie chrétienne fondée sur les œuvres débouchent sur le même résultat.

En France, en revanche, l'opposition des deux conceptions de la vie chrétienne, une vie spirituelle, une vie reposant sur les œuvres, pose d'emblée une alternative du pouvoir royal, ou intervenir au nom du maintien de l'ordre divin et humain, ou s'abstenir de toute intervention dans le domaine religieux. En fait, l'évolution politique du royaume dans le cadre de la chrétienté excluait d'emblée le second terme de l'alternative. Dès lors se met en place le système d'obligation religieuse catholique d'état qui caractérise la France. Ce système se durcit constamment dans les séquelles haineuses des guerres de religion, dans l'obligation d'abjuration, puis de conversion des prétendus réformés en 1685, dans l'application à la rigueur de la révocation qui amènent les femmes à la Tour de Constance et les hommes sur les bancs de la chiourme des galères du Roi, et enfin dans l'interdiction de pratiquer le culte public de « non catholiques » dont on vient pourtant

de reconnaître l'existence en tant que personne civile, en novembre 1787. Le système s'effondre avec le premier code pénal de septembre 1791² et avec l'article 10 de la déclaration des droits « Nul ne peut être inquiété pour l'expression de ses opinions même religieuses »^{2bis}.

Le mécanisme des droits et devoirs réciproques des deux pouvoirs : le spirituel et le temporel sont parfaitement démontés en examinant « l'édit fait par le Roi sur certains articles, faits par la Faculté de théologie de l'Université de Paris, touchant et concernant notre foi et religion chrétienne et forme de prêcher ». Les articles au nombre de 26 ont été délibérés dans les réunions de la Faculté de Théologie et c'est le doyen de la Faculté qui les présente « assuré du très saint propos et religieux pouvoir de notre Roi très chrétien ». Le but est « qu'en notre royaume très chrétien soit toujours continuée, gardée et entretenue l'unité, intégrité et sincérité de la foi catholique comme fondement de notre dit royaume ». L'édit après délibération du Conseil du Roi publie les 26 articles, « de ce que nous devons croire et imiter selon notre mère Sainte Eglise, baillés par la Faculté de Sainte Théologie »³. Les pratiques habituelles d'un édit apparaissent : le Roi ordonne à toutes les autorités dépendant de lui dans le royaume « de faire lire, publier et enregistrer le présent édit... » et « ... iceux inviolablement entretenir, garder et observer ... ». Les articles 1 à 10 concernent : les sacrements, la grâce, le péché, le libre arbitre et les œuvres... « est à croire que le pêcheur n'est point justifié par la seule foi mais aussi pour les bonnes œuvres qui sont tellement nécessaires que sans icelles l'homme qui est en usage de raison ne peut obtenir la vie éternelle ». Les articles 11 à 17 sont consacrés au Purgatoire et à l'intercession de la Vierge Marie et des Saints. L'article 17 est particulièrement significatif : « Outre, il faut croire fermement, nullement douter qu'il y a un purgatoire auquel les âmes détenues sont aidées par oraison,

jeûne, aumône et autres bonnes œuvres afin que soient plutôt délivrés de leurs peines ». Les articles 18 à 25 sont consacrés à l'Eglise, à la hiérarchie, à la primauté romaine et bien entendu aux commandements de l'Eglise ; c'est sans surprise que l'on lit l'article 24 : « les constitutions de l'église, comme jeûne, discrétion de viandes, abstinence de chair et plusieurs autres choses obligent la conscience »³.

Un peu plus tard, le 30 avril 1565, le Conseil privé examine une requête présentée « par plusieurs habitants de la ville de Bordeaux et sénéchaussée de Guyenne sur le fait de la religion que l'on dit réformée ». Le conseil répond à 25 questions concernant l'application pratique des édits de religion : on notera la septième requête : « Il vous plaise défendre à tous magistrats et autres de rechercher aucune en sa maison sous prétexte de viande... »⁴

Le *Dictionnaire de Police* de La Poix de Freminville est un de ces innombrables dictionnaires du XVIII^e siècle. Son intérêt réside essentiellement dans les destinataires de l'ouvrage, « les officiers de police et de justice, des villes, bourgs, paroisses et seigneuries de la campagne ». C'est à dire les officiers du Roi ou du seigneur chargé de l'administration des communautés, ceux qui sont les plus proches des administrés. Le champ d'action de ces officiers est indiqué : « religion, justice, sûreté et netteté publique, arts et métiers et généralement tout ce qui regarde la police d'une seigneurie... ».

La matière de ce *Dictionnaire* est répartie en 344 articles classés par ordre alphabétique. Certains articles ne comportent qu'une entrée et un renvoi ce qui réduit le nombre d'articles comprenant un texte plus ou moins long à 225. Sur 225 articles complets, 58 sont entièrement et exclusivement consacrés à la législation d'obligation, mais des références à la religion se trouvent dans une dizaine d'autres articles comme « huissiers » ou « maladies ». Ce dernier article commence ainsi : « les maladies

sont filles de péché et les mères de la mort... obéissant aux décrets de Dieu, elles blessent l'homme pour le guérir... ». Le 9 mars 1707, le cardinal de Noailles fit une ordonnance pour engager les médecins conformément aux décrets des Saints Conciles à avertir les malades « de penser à leur conscience ». Cette ordonnance qui n'a effet que dans le diocèse de Paris est « approuvée et confirmée... » par Louis XIV ce qui lui donne un champ d'application dans tout le royaume.

Ainsi s'établit une collaboration, voire une symbiose constante entre l'Autel et le Trône et entre le Trône et l'Autel : bien souvent le lieu des rencontres est depuis 1560 trouvé dans les réunions quinquennales des assemblées du clergé⁶.

Le *Dictionnaire de police* répond à presque toutes les questions posées par le thème « La viande de la prairie à la table » avec les conséquences secondaires de l'interdit de viande chaque vendredi, chaque samedi et pendant la carême en direction des oiseaux, de la volaille, des œufs et bien entendu de la pêche. On rencontrera aussi, au hasard des articles, la multiforme Dixme. Dès la page 5 du Dictionnaire, l'article ANIMAUX répond à une partie de nos préoccupations : on rappelle d'abord les règlements sur les dommages causés par le « bétail » que « le maître du bétail est tenu de réparer et de payer les amendes qui peuvent s'ensuivre parce qu'elles en sont les suites... ». L'article animaux se poursuit en précisant : « animaux que l'on ne peut élever et nourrir dans les villes : tels sont les porcs, truies, boucs, chèvres, cochons, lapins, lièvres, pigeons, poules, poulets, oies, oisons, poulets d'Inde, canes et canards... ». Les raisons de cette interdiction sont bien évidemment l'infection, « le mauvais air que cela entretient », et le danger que les porcs et truies, bêtes voraces font courir aux enfants » dont plusieurs quelquefois sont périés et estropiés ». On me permettra d'ajouter une intéressante notation concernant le fonctionnement des institutions à l'époque moder-

ne. L'auteur en 1775 indique que « quelques unes de nos coutumes en ont fait des Loix : telle la coutume du Nivernais, la coutume d'Etampes » et il ajoute que « l'ordonnance du Chatelet de Paris, que le procureur fiscal doit faire appliquer dans les villes et faux bourgs... » renouvelle le 22 mai 1733 « les défenses ». Les personnes visées par l'ordonnance sont d'abord les particuliers, mais aussi les rotisseurs et les charcutiers. La peine est lourde, 300 livres d'amende et en cas de récidive, « peine exemplaire ».

L'article BESTIAUX commence par l'interdiction de nourrir les bestiaux avec les dresches des brasseurs dans les pays où l'on fait de la bière, car cette nourriture est « très nuisible aux animaux » et « cause une infection dont le voisinage peut être incommodé par le mauvais air que cela produit... ». Une sentence de police du Chatelet de Paris du 13 décembre 1743 accompagne la notice.

Le même article consacre aussi une partie de ses développements « aux maladies épidémiques » et rappelle les ordonnances des « états de l'Europe, de l'Angleterre au royaume, des provinces au royaume » en ce domaine, par exemple par les arrêts de Conseil du 4 avril 1720 et du 14 mars 1745 « portant règlement ». Il est fait dépense « à tous laboureurs, fermiers, messagers et autres personnes de quelque qualité et condition que ce soit, de vendre à aucuns bouchers de Paris et autres villes du royaume les veaux et génisses... », l'interdiction de vente est prolongée par une « interdiction d'achat par les bouchers ». Dans le préambule de l'arrêt de Conseil, il est noté que « l'espèce des bœufs et vaches est si considérablement diminuée qu'il est important de rendre ces défenses générales afin d'en prévenir la disette... qui ... donnerait lieu à une augmentation sur la viande... ». Le 24 mars 1745, l'arrêt de Conseil a son prolongement au Parlement de Paris à la requête du Procureur Général, informé que des vaches et des bœufs sont attaqués par la maladie et que la

propagation de la maladie est due « au défaut de séparation des animaux sains et malades et par la facilité qu'on avait de les vendre dans les foires et marchés... ». La diminution des bestiaux risque d'avoir des conséquences sur la culture, les transports et sur la diminution du lait, du beurre et du fromage d'où la nécessité de réglementer les déplacements de bestiaux pour éviter « le progrès d'un mal qui pourrait avoir de fâcheuses suites, surtout dans un temps si proche des marchés et des foires qui doivent se tenir incessamment pour la vente des bœufs destinés après le Carême à l'approvisionnement de Paris... ». Les mesures prises concernent la visite des étables, l'isolement des bêtes malades, le contrôle de la « conduite au pâturage » et de l'installation sur les pâtures et la conduite par un « prêtre choisi par la communauté ». Les interdictions de ventes et d'achats sont minutieusement précisées ainsi que le montant des amendes qui réuniraient les contrevenants. Un arrêt du Conseil d'Etat du Roi du 19 juillet 1746 rappelle les « précautions à prendre contre la maladie épidémique sur les bestiaux » et dénonce ceux qui vendent et achètent des bestiaux infectés pour les vendre sur des foires et marchés éloignés « par une avidité condamnable ».

Cet article montre la complexité des motivations de la législation royale : les ordonnances organisent les marchés et foires et tendent à fixer les prix dans l'intérêt commun des vendeurs et des acheteurs, mais elles tendent aussi à défendre l'intérêt général contre l'intérêt particulier, « l'avidité condamnable » et enfin par l'allusion aux conséquences économiques du carême rappelle aussi que cette législation défend les intérêts de la religion. On retrouve ici ce mélange de caractère ecclésial, royal et particulier que j'avais montré dans une journée précédente consacrée à la Médecine et aux maladies.

L'article BOUCHERS, BOUCHERIES Bannales, concerne directement notre sujet d'aujourd'hui, la viande de la prairie à la

table, et indirectement le mien, la viande et obligation religieuse. C'est la raison pour laquelle il n'y a pas lieu de s'attarder. Dans cet article, il est rappelé qu'il est ordonné de tuer, de vendre dans ces boucheries banales avec « défense d'abattre et débiter ailleurs ». Ces boucheries relèvent du seigneur « qui a donné les places, qui a fait construire les bâtiments » et il lui est dû « les langues et les pieds des bêtes abattues » en « récompense de la dépense ». Le contrôle royal porte sur la « vente des chairs bonnes et loyales », l'expression vient d'une ordonnance du 30 janvier 1350. Les arrêts cités en référence concernent le Directeur des boucheries des Armées du Roi qui a fait manger aux soldats des viandes ladres et mortes naturellement »... (28 mai 1716), et un étapier — boucher (11 décembre 1716). De nouveau, au milieu de la réglementation temporelle apparaît une réglementation d'obligation religieuse : « Il est défendu aux bouchers et à tous autres d'exposer en vente pendant le Carême aucunes chairs, soit bœufs, soit moutons, volailles, gibiers, à peine de confiscation, de 50 livres d'amende la première fois, 100 livres la seconde ». La réglementation prévoit le maintien de l'ouverture d'une ou de plusieurs boutiques de bouchers ou de traiteurs, durant le Saint-Temps de Carême pour les malades et les cas de nécessité. L'article se termine sur l'organisation des bouchers « en communauté... établie en corps de jurande... ».

L'article CABARETIERS, AUBERGES, HOTELLERIES, permet, dans son introduction, de démêler les divers principes généraux sur lesquels s'appuie la législation française du XVIIIe siècle depuis plusieurs siècles.

Premier principe, celui que l'on pourrait qualifier du bien public : « L'établissement des cabarets, des auberges et hôtelleries n'a été fait que pour le soulagement et la commodité des voyageurs afin qu'en trouvant de quoi se nourrir ils pussent se reposer et s'y loger ». Deuxième principe, quand le principe de

bien public est altéré, il appartient aux pouvoirs légitimes d'intervenir pour son maintien : « ... Ces lieux sont devenus des cavernes de débauche, lesquels par le dérangement et l'avidité du gain de ceux qui tiennent ces maisons ont occupé la justice à leur imposer des loix ». Le recours au second principe est expliqué par une sorte d'axiome : « Comme l'invention des meilleures choses dégénère souvent en abus... » ce qui explique qu'une « invention » destinée à assurer un service public dégénère et impose une réglementation et une répression. Le fondement de ces principes généraux sont dans la vie chrétienne du fidèle : les uns fréquentent « les tavernes les jours de fête et pendant le service divin, en sorte que ceux des dits habitants à qui il reste quelque sentiment de piété et de religion en sont scandalisés ». Dans les cabarets, « on tient des discours injurieux, accompagnés très souvent de blasphèmes, jurements du Saint-Nom de Dieu, on y fait des dépenses capables de ruiner les familles, les enfants et les domestiques, à l'exemple de leurs pères et maîtres y font des débauches surprenantes ». D'où, une série d'interdictions. Les hommes de la paroisse ne peuvent, sous peine d'amende fréquenter le cabaret ; les heures de vente de la boisson et de la nourriture sont réglementées ; la qualité du produit est vérifiée et tel vin après « expériences de laboratoire » est retiré de la vente, car « il peut être nuisible à la longue à la santé du petit peuple auquel on le débite... ». On notera que dans les articles cabarets, la viande n'est pas mentionnée et apparemment parce que le contrôle à la source, l'abattoir, restreint les possibilités de circulation notamment en Carême.

L'article CAREME précise la signification de la pratique du Carême, publie les ordonnances royales qui réglementent et organisent le temps de Carême. « On peut dire que le temps de Carême est d'institution divine puisque ce sont les Apôtres qui l'ont institué et que comme ils étaient pleins de l'esprit de Dieu

nous ne devons douter que cette institution ne leur ait été inspirée ; par conséquent son observation est d'une étroite obligation à tout chrétien ». Le principe général fondateur de la pratique du Carême est bien le christianisme et l'obligation religieuse qui en découle : faut-il rappeler que l'observation du Carême est un des commandements de l'Eglise. Cette pratique religieuse obligatoire pour le fidèle devient une pratique religieuse obligatoire du sujet d'un Roi comptable envers Dieu du salut des fidèles qui sont ses sujets. Il n'y a pas lieu de revenir ici sur la parole de l'Apôtre qui fait sortir tout pouvoir de Dieu lui-même. En février 1565, Charles IX donne des lettres patentes, enregistrées en mars, sur l'interdiction « d'exposer en vente dans la ville de Paris aucune espèce de chair durant le Carême ». L'auteur du *Dictionnaire* voit en Charlemagne un des promoteurs de l'obligation religieuse d'état en 785. Après avoir vaincu les Saxons, il fit une « loi très sévère... elle porte que quiconque par mépris de la religion chrétienne négligerait d'observer le Saint-Jeûne et l'abstinence de chair dans le Carême serait punie de mort... ». L'article se poursuit par une citation du *Traité de Police* (L.2, T.9, Ch. 1) de Delamarre écrivant que « les Français n'avaient jamais eu besoin de semblables lois (celles de Charlemagne) pour les engager à remplir ce devoir ; que la licence de violer ce précepte n'a commencé à s'introduire en France qu'avec l'hérésie de Calvin... ». Le 26 janvier 1744, une ordonnance du lieutenant général de police de Paris précise toutes les modalités d'application « au sujet du gras pendant le Carême » par référence à une déclaration royale du premier avril 1726 : « Faisons défense à tous particuliers, rotisseurs, cabarettiers, hôteliers, aubergistes, traiteurs et logeurs en chambre garnie de donner du gras à manger chez eux pendant le Carême... à peine de 300 livres d'amende ». Sur permission du curé, il est possible d'acheter soit à l'Hôtel-Dieu, soit dans les boucheries autorisées « du gras » pour des malades, mais tant

dans la préparation en « cuisines séparées » que dans les consommations en « chambre séparée et sans scandale... ». La Poix précise en fin d'article qu'il appartient au procureur fiscal de veiller que pendant ce saint temps, les aubergistes et cabarettiers ne donnent à manger gras et qu'il ne soit exposé ni vendu aucunes viandes de quelque espèce que ce soit, excepté aux malades qui en auront obtenu la permission du sieur curé de la paroisse. Voyez le mot. *Boucher* ».

C'est à l'article FETES de ce *Dictionnaire* que l'on trouve peut-être le mieux exprimé la signification profonde de cette législation royale qui reprend la législation ecclésiastique pour la faire appliquer en tout lieu du royaume. « Les dimanches et les fêtes sont des jours qu'il convient de sanctifier par des œuvres pieuses et l'on ne doit pas les passer en danses et baladineries qui ne peuvent que distraire les fidèles de ce qu'ils doivent à Dieu, à la religion et au prochain par le bon exemple... Ces sortes de divertissement sont expressément défendus par un nombre très considérable de conciles et par une foule d'ordonnances de nos Rois et d'Arrêts de règlement des Cours... Entre autres, les lettres patentes du 7 janvier 1520... édit de janvier 1560... ordonnance de mai 1579, la Déclaration du 16 décembre 1698, l'arrêt de Conseil de 1666... Arrêt de règlement des Grands Jours de Clermont du 14 décembre 1665 et du Parlement du 5 septembre 1667 et autres. Il est du devoir du procureur fiscal d'empêcher ces sortes de licence en faisant exécuter sévèrement les ordonnances. ». A la suite, l'article spécial *Fête de Noël* précise : « ... L'Eglise défend à tout chrétien de passer la nuit de cette heureuse fête en dissolution et débauche... en glotonnerie de déjeûners... Il est de bonne police que le procureur fiscal tienne la main à ce qu'aucun cabaret ne soit ouvert... ainsi que les limonadiers, épiciers et autres vendeurs de liqueurs, même les confiseurs,

chaircutiers, pâtisseries... Cette contravention est également contraire aux Lois de la religion et de la police.... »

Les deux interdits de l'Eglise liés à l'alimentation sont le jeûne du Carême et le maigre du vendredi et du samedi. On sait peu de choses sur les maigres du vendredi et du samedi et si l'on sait peu de chose, c'est sans doute qu'il n'y a rien à savoir, c'est-à-dire que la pratique doit être universelle et ne provoquer aucun scandale public. Le Carême dont on a vu les mesures d'accompagnement pénales par le Roi très chrétien de France est un grand moment de la vie religieuse des fidèles du Royaume et cependant les Rituels ou les catéchismes évoquent peu sinon pas cette période dans laquelle s'enchassent la confection du Saint Chrême par l'évêque en personne le jeudi saint en l'église cathédrale et la confession obligatoire des fidèles clôturée par la fête Pascale et la communion⁷.

Le mandement de Carême donné chaque année par chaque évêque diocésain tient une place importante dans le discours épiscopal spécialement par leur régularité et par leur diffusion générale. « Le mandement sera lu et publié au prône des messes de paroisse, le dimanche de la Quinquagesime et affiché partout où besoin fera »⁸. Le mandement de Carême reste un moment fort de la vie du diocèse, car il s'intègre dans le cycle pascal de l'incarnation, du péché et de la communion. Monseigneur Malide, évêque de Montpellier, souligne le sens de ce temps sacré : « ... Ces jours sont sacrés, mes très chers frères, et doivent être fidèlement observés dans Israël. Ils sont institués pour célébrer les souffrances et la mort d'un Dieu, victime de son amour pour nous. Ils le sont pour expier nos crimes et satisfaire à la justice suprême que nous ne cessons d'outrager »⁹. Ces mandements de Carême annuels ont une rhétorique simple qui dans l'exorde rappelle le retour d'un temps sacré : « En voyant approcher, mes très chers frères, la carrière sainte que l'Eglise consacre à la pénitence

nous pouvons dire comme autrefois le vieillard Siméon « Voici des jours d'allégresse et de douleur qui deviendront salutaires et funestes à plusieurs d'entre vous ». La narration et la confirmation des mandements de Carême de Monseigneur Malide consistent en une instruction : « Ces jours sont sacrés, mes très chers frères et doivent être fidèlement observés dans Israël. Ils sont institués pour célébrer les souffrances et la mort d'un Dieu victime de son amour pour nous ; ils le sont pour expier nos crimes et satisfaire à la justice suprême que nous ne cessons d'outrager »¹⁰. Cette instruction s'achève par un appel à la conversion. « Vous avez entendu, mes très chers frères, les réclamations et les avertissements de votre Pasteur... Assez de fois, nous avons retracé vos besoins, montré l'abîme que vous creusiez sous vos pas, exhorté par tous les motifs que l'intérêt de votre salut ne cessera jamais de nous inspirer... Puissiez vous reconnaître enfin les erreurs qui vous séduisent et les expier par une vie nouvelle »¹¹. La péroraison des mandats de Carême est toute entière orientée vers l'appel à la conversion : « Que l'Eglise ait la consolation de vous compter à l'avenir au nombre de ses sujets les plus fidèles et qu'en vous voyant assis à la table de l'Agneau ressuscité, elle puisse dire dans les transports d'une juste allégresse : Voici le jour que le seigneur a fait... Nous conjurons, mes très chers frères, le Dieu tout puissant de faire naître dans vos cœurs ces dispositions salutaires »¹².

Les figures de mots appellent des associations et on relève dans les mandements de Carême des associations significatives : « carrière d'abstinence, carrière de jeûne, carrière d'épreuve et de douleur, la loi du jeûne et de l'abstinence, usage antique et salutaire... Esprit de pénitence, jeûnes et expiation ». On retrouve dans les hyperboles l'expression du salut comme difficile à atteindre : « Nos iniquités retracées laissent l'âme brisée, anéantie par l'amertume et la douleur, larmes, gémissements, cris ». Mais

devant l'énormité du péché : « impiété, résistance criminelle, vices, corruption générale, intérêt personnel » ; devant « la multitude vivant dans le péché... Cette multitude innombrable accoutumée à violer dans les prétextes les plus frivoles la loi du jeûne... » ; il faut craindre la colère de Dieu : « Ils seront les victimes éternels de sa colère... »¹³.

A travers les mandements de carême de Monseigneur de Malide circule l'idée que « les temps actuels » sont caractérisés par une « entreprise qui n'a pas d'exemples dans les fastes de l'église et qui ne tend à rien moins qu'à l'extinction de la foi catholique dans notre diocèse et à la perte des âmes dont le salut nous a été confié... »¹⁴. Cette entreprise est l'œuvre d'une « minorité d'audacieux et de superbes... fascinés par les illusions dangereuses de la fausse philosophie... les incrédules... les philosophes... les profanes novateurs.. qui sous prétexte de suivre les lumières d'une raison qui les égare, insultent sans cesse au seigneur et à son christ... des ennemis de la religion... licence et incrédulité... Les hommes impis aux principes désespérants d'une trompeuse philosophie... La philosophie funeste... le siècle malheureux... »¹⁵. Mais cette entreprise destructive rencontre souvent un peuple chrétien, égaré, infidèle, ingrat ou indifférent : « une multitude ... innombrable... accoutumée à violer sous les prétextes les plus frivoles les lois de Dieu et de l'Eglise... des chrétiens qui se préparent à célébrer les plus grands mystères de la foi par des fêtes profanes... Comment se prépare-t-on à parcourir cette carrière d'abstinence et de jeûne... Ces ris insensés, ces jeux criminels, ces déguisements qui voilent la dépravation et la licence... Mauvaises mœurs et plaisirs deshonnêtes... attachement déréglé aux biens de la Terre... »¹⁶.

Grâce aux mandements de Monseigneur Malide, on peut constater la permanence de la diffusion du message catholique grâce à une pastorale pédagogique régulière débouchant sur les

grands moments de la vie et grâce à la présence épiscopale lors du Carême, on ne connaît pas de témoignages sur la non-confection du Saint-Chrême par un évêque dans cette seconde moitié du XVIII^e siècle. Cette pastorale des œuvres collectives du peuple chrétien s'accompagne d'exhortation à l'engagement des indifférents et d'attaques sévères contre les ennemis de la religion parfaitement identifiés depuis le milieu du siècle¹⁷.

On peut ajouter à cela les documents extraits des assemblées du clergé indiquant nettement les enseignements du corps épiscopal français. L'étude des cahiers de doléances permet compte tenu des réserves généralement exprimées à l'égard de cette source de mesurer l'attachement du clergé entier à la religion d'obligation, à la religion du Trône et de l'Autel. Le cahier du clergé de Béziers par exemple, entièrement rédigé comme l'indique les rédacteurs par « le clergé du second ordre », en l'absence volontaire des évêques, avec les protestations des dits évêques, comprend 34 articles : le premier est consacré au maintien et seul culte public de la religion catholique et romaine... » et développe les moyens permettant « d'opposer une digue à ce torrent de mauvais livres qui entraînent la décadence de la religion... ». Le second article précise que ce clergé de la sénéchaussée de Béziers demande l'exécution des ordonnances de l'Eglise et de l'Etat pour l'abstinence prescrite pendant les temps de Carême et la sanctification des dimanches et fêtes... qu'il soit enjoint aux magistrats de veiller à leur exécution ainsi qu'au maintien du bon ordre et du respect dû aux lieux saints ». Le cahier du clergé de Montpellier consacre 18 articles sur 30 aux problèmes du clergé : l'article 12 stipule « Que le Roi soit supplié de prendre en considération l'état de la religion dans son royaume où les progrès rapides de l'incrédulité pourraient amener une révolution également dangereuse pour le trône et pour l'autel ». L'article 13 rappelle au Roi les remontrances de l'Assemblée du

clergé de 1788 sur les non catholiques ». L'article 17 réclame « le renouvellement » des anciennes ordonnances pour prévenir et réprimer la corruption des mœurs et les scandales publics... » Dans les deux cas, on note l'attachement au système d'obligation catholique dans le cadre de ce qu'à l'époque personne n'appelle une religion d'état ou une église établie, tellement le modèle est intégré. On notera que sur 118 cahiers du clergé publiés par les Archives Parlementaires, 104 stipulent expressément qu'il faut maintenir, faire exécuter, renouveler voire perfectionner et augmenter les édits, déclarations et ordonnances qui établissent l'obligation religieuse. Sur les 14 cahiers qui ne précisent pas la demande concernant l'obligation religieuse, 12 souhaitent l'intensification de la lutte contre les mauvais livres et protestent contre l'édit de novembre 1787. Deux cahiers seulement, ceux du clergé de Meaux et ceux du clergé de Villefranche en Beaujolais, ne font aucune référence à la législation d'obligation. Si l'on approfondit l'analyse de détail des cahiers par référence aux divers termes de l'obligation religieuse, on constate que 84 cahiers demandent l'application de la loi « sur la sanctification des dimanches », 80 réclament des poursuites contre « les mauvais livres », 30 demandent que les textes sur le « respect dû aux églises » soient mis en œuvre, 14 précisent qu'il faut faire observer « les lois sur le Carême ». Ces demandes diversifiées montrent en tout cas l'attachement unanime du clergé au régime d'alliance du trône et de l'autel¹⁸.

C'est en ce point de la recherche que s'effectue la jonction des informations données par le *Dictionnaire de Police* et les mandements de Carême de Monseigneur de Malide : tous deux sont bi-faces, royale et ecclésiastique. L'enseignement de l'Eglise est clairement exprimé dans les mandements de Carême et le sens du jeûne, de l'abstinence de gras est nettement indiqué. La législation royale donne aux pratiques d'église un caractère d'obligation

publique et en font des articles du Code Pénal. Les deux glaives, le spirituel par l'enseignement, le temporel par la répression, concourent à la diffusion collective et publique du message catholique¹⁹.

On pourrait multiplier les exemples sur l'enseignement de l'Eglise à propos du Carême : dans les *Rituels diocésains*, dans les *Cathéchismes*, dans les *Conférences ecclésiastiques*, dans les instructions ou mandements épiscopaux, on me permettra de me limiter aux *Instructions courtes et familières, pour tous les dimanches de l'année, en faveur des pauvres et particulièrement des gens de campagne... utiles à tous ceux qui cherchent à s'instruire des vérités de la religion* par J. Lambert²⁰.

Dans l'*Instruction sur les commandements*, les pages consacrées à ceux de Dieu sont au nombre de 535, celles consacrées aux commandements de l'Eglise, au nombre de 72. La *LV Instruction* a pour sujet le *Ve commandement*, la *LVI instruction* le *VI*. On y trouve en 24 pages la doctrine de l'Eglise en ce domaine. Ces deux commandements sont le fait de l'Eglise « connaissant la nécessité de la pénitence et l'éloignement de la plupart des fidèles pour les œuvres de pénitence... ». Puis vient l'explication du jeûne « qui comprend deux choses : la première est de s'abstenir de certaines viandes, la seconde c'est de ne faire qu'un repas les jours de jeûne... ». « On doit s'abstenir de la chair des animaux qui vivent sur la terre et des oiseaux qui vivent dans l'air : ce que l'on appelle communément viande... Ces viandes plus nourrissantes que les autres sont interdites par l'Eglise pour que « ses enfants se mortifient ». « L'église en a usé ainsi dès les premiers temps », est-il ensuite précisé. « On s'est relâché en beaucoup de points... mais l'abstinence de la chair a toujours été jointe au jeûne par une tradition constance... Le jeûne consiste à souffrir la faim et la soif ». Le but du jeûne est plusieurs fois répété : la pénitence : « Souvenez-vous que vous êtes pêcheurs,

que vous êtes obligés d'expier vos pêchés par la pénitence et vous ne demanderez plus si facilement à être dispensés de la loi du jeûne ». Dès lors, on peut violer le jeûne « dans le repas permis, lorsqu'on mange avec excès et que l'on recherche avec trop d'ardeur ce qui flatte la sensualité... Quoi de plus opposé au jeûne que de flatter la sensualité puisqu'il est établi pour la mortifier ». Les périodes de jeûne sont précisées par la tradition : jeunes des quatre temps, des vigiles et du carême. Les jeunes des quatre temps sont fixés tous les trois mois et consistent en un jeûne de trois jours : mercredi, vendredi, samedi : « pour consacrer chaque saison de l'année par quelques jours de pénitence... ; pour demander à Dieu la conservation des biens de la terre et de le remercier de ceux qu'il a donnés, ... pour obtenir de Dieu des fidèles pasteurs... : les ordinations se font aux quatre temps... ». Les jeunes des vigiles sont prescrits pour que les fidèles se préparent par la pénitence à célébrer les grandes solennités. Nos pêchés sont continuels, nous avons besoin de la pénitence pour nous purifier. La principale disposition pour célébrer les fêtes, c'est d'apporter à Dieu un cœur purifié des souillures du pêché... » Vigiles dit-on, car on passait, autrefois, une partie de la nuit des grandes fêtes en prière : « l'usage en a été conservé la veille de Noël ».

Le jeûne du Carême relève de la tradition des Apôtres d'après Saint Jérôme. Le Carême dure 40 jours avant la semaine de Pâques, « excepté les dimanches qu'on ne doit point jeûner... Toutes les Nations entendent avec joie la publication d'une si saine et si ancienne Loi... ». Le fidèle doit regarder le jeûne comme un moyen salutaire que Dieu nous présente pour apaiser sa colère, pour effacer nos pêchés et pour attirer ses grâces... Si vous êtes en état de jeûner et que vous ne le fassiez pas, songez que vous vous rendez criminel et que vous êtes désobéissant à Dieu et à l'Eglise, qu'en ménageant votre corps vous perdez votre

âme : qu'au lieu d'expier vos péchés par la pénitence, vous ajoutez un péché ».

La confession obligatoire se place en cette période et il appartient au fidèle de la préparer : « rien n'est plus terrible que ne point expier ses péchés et de tomber sous les mains d'un Dieu vengeur sans avoir satisfait à sa justice par des œuvres de pénitence. Songez donc à apaiser Dieu justement irrité contre vous... ».

La LXI Instruction sur le VI^e commandement de l'Eglise porte sur l'abstention de chair le vendredi et le samedi. L'auteur de l'*Instruction* justifie en préambule le pouvoir de l'Eglise de faire des commandements. « On ne peut douter que le fils de Dieu ne lui ait donné le pouvoir d'établir des lois ». Ce pouvoir s'inscrit dans l'histoire : « Selon les différentes circonstances, selon les besoins, selon les abus qui se sont glissés, l'Eglise a établi de Saintes Lois, par lesquelles elle a fait voir qu'elle était sa prévoyance, sa sagesse, son amour pour ses enfants... ».

L'auteur entre ensuite dans l'explication et le commentaire de l'*Epître aux Corinthiens*, de S. Paul, (I. Cor. 10.V.25) : « Mangez de tout ce qui se vend en boucherie », et de l'*Epître à Timothée* (I. Tim 4.V.4.) « on ne doit rien rejeter de ce qui se mange avec action de grâces ». Pour l'auteur, il s'agit d'une condamnation par l'Apôtre de la superstition qui consiste à croire que « certaines créatures sont mauvaises en elle-même » et ou à rejeter l'achat d'une « viande qui aurait été immolée aux Idoles... ». L'Eglise interdit certaines viandes « afin d'entretenir l'esprit de pénitence essentiel à tout chrétien. La vie chrétienne, comme l'a enseigné le Saint-Concile de Trente, doit être une continuelle pénitence... ». (sess. 14. arr de Sacraments *Extreme unctionis*) . L'Eglise qui a le droit de faire des lois impose l'obéissance à ces lois : « C'est toujours la même puissance, toujours également digne de nos respects et d'une parfaite soumission ...

Le véritable enfant de Dieu, c'est celui qui obéit à tous les commandements de Dieu. Le véritable enfant de l'Eglise, c'est celui qui, reconnaissant l'Eglise pour sa mère, se soumet également à toutes ses saintes ordonnances.

En expliquant le choix du vendredi et du samedi pour défendre de manger de la viande, l'auteur revient au message délivré par l'Eglise : « La vue de l'Eglise est que nous honorions par la pénitence la mémoire de la mort et de la sépulture de Notre-Seigneur ». « Jésus-Christ en mourant pour nos péchés a triomphé du démon... Jésus-Christ en mourant a effacé nos péchés... Voici pourquoi Jésus-Christ a voulu que tous les mystères de la religion nous rappellassent le souvenir de sa sainte mort ». Tous ces textes trouvent des références justificatives nombreuses avec S. Paul (1 *Cor.*, *Col.*, *Eph.*, *Rom.*, *Hebr.*) et en S. Jacques. Le vendredi, jour de la mort de Jésus-Christ, rend plus importante « l'obligation de penser à Jésus-Christ et surtout à sa sainte mort qui est la source de notre salut ».

Ce livre d'*Instructions* du début du XVIII^e siècle est en tout point conforme et dans la lettre et dans l'esprit à l'enseignement de l'Eglise catholique apostolique et romaine après le concile de Trente dans le royaume de France : il pose les principes fondamentaux de la croyance. Si on rapproche cette instruction du « *discours épiscopal* » de Malide, on ne constate aucune différence : les principes fondamentaux sont bien ceux qu'enseigne l'évêque de Montpellier si l'on suit J. M. Caucau, ou encore qu'enseigne le premier corps du premier ordre de l'état, si l'on suit M. Péronnet²¹.

Reste à examiner maintenant si ces commandements de l'Eglise sont remis en cause en une période qui conteste Dieu, l'Eglise et son autorité, le caractère public obligatoire de la religion, le lien du Trône et de l'Autel, la morale chrétienne, l'origine de la Création, la providence, l'universelle présence de Dieu dans

l'histoire, la durée du monde... toutes ces questions sont largement débattues tout au long du XVIII^e siècle²⁰. Il s'agit ici de faire le point sur des pratiques d'obligation pour des fidèles qui paraissent peu contestées parce que pratique religieuse relevant des fidèles et de l'Eglise.

On sait que la défense de la religion est un des thèmes fondamentaux des auteurs favorables à la conception traditionnelle de l'Eglise romaine. Un courant dont il est finalement difficile d'évaluer l'ampleur et surtout l'impact massif attaque la religion alors que l'appareil d'église, l'appareil d'état, défendent cette même religion par l'obligation religieuse civique. Pour essayer de préciser la nature du débat concernant le jeûne de Carême et l'abstention de viande du vendredi et samedi, j'ai choisi, par commodité le *Dictionnaire de Théologie* de l'abbé Bergier, « chanoine de l'Eglise de Paris et confesseur de Monsieur frère du Roi », mort à Paris le 9 avril 1790. Le *Dictionnaire* publié en 1788 s'inscrit à la suite d'une longue série commencée avec le *Deïsme réputé par lui-même* (1755), la *Certitude des preuves du christiannisme* (1767), *Apologie de la religion chrétienne* (1769), *Examen du matérialisme* (1771), *Traité historique et dogmatique de la Vraie religion, avec la réfutation des erreurs qui lui ont été opposées dans les différents siècles*, 12 volumes, 1780. L'auteur dans chaque ouvrage combat une doctrine ou une théorie ou un corps de doctrine : Jean-Jacques Rousseau dès 1755, Boulanger auteur de *l'Antiquité dévoilée* et du *Christiannisme dévoilé*, Voltaire, Holbach et le *Système de la Nature*. L'abbé Bergier apparaît comme un des meilleurs guides pour accéder à la lutte de l'Eglise contre ceux qui l'attaquent. Le *Dictionnaire* de l'abbé BERGIER plusieurs fois réédité comprend 9 volumes en 8° ; c'est dire qu'il faut se limiter à quelques articles ; en fonction de ce qui a été cité soit dans le *Dictionnaire de Police*, dans les *Mandements* de Malide ou dans les *Instructions* de l'Abbé Lambert.

L'article ABSTINENCE de l'abbé BERGIER précise bien la définition : « mortifier les sens et dompter les passions ». Les développements de cet article porte sur la *Genèse* : il faut égorger les animaux, mais il est interdit d'en boire le sang. Puis l'abbé passe à la critique de l'abstinence mosaïque par les manichéens, ce qui lui permet de rappeler que le but étant la mortification, il importe peu de préciser la nature de l'élément mortificateur. Le débat avec les Protestants, qui reconnaissent le jeûne, porte sur la nature de l'abstinence de viande qui est « usage indifférent ». Le P. Thommasin, auteur du *Traité des jeûnes* est opposé à BARRÉYRAC, et les arguments et les preuves s'enchaînent logiquement. La conclusion de l'article est beaucoup plus pratique : « Lorsque les mœurs publiques sont licencieuses, on ne respecte plus aucune loi : ce n'est point alors le cas d'abolir les lois mais de les renforcer si l'on peut ».

L'article ANIMAUX est très fourni et porte d'abord sur l'interprétation de « Dominez sur ... tous les animaux » de Genèse I.28, puis aborde le problème de l'intelligence de l'animal avant d'introduire l'examen de la distinction entre animaux purs et animaux impurs qui est rapportée aux cultes de l'Antiquité et qui est « devenue très inutile... lorsque l'Évangile s'est établi... ». La conclusion de l'article souligne que le christianisme étant universel « destiné à tous les peuples et à tous les climats », il n'y a pas lieu d'introduire des pratiques locales, spécialement quand, dans « des climats plus chauds que les nôtres, l'usage trop fréquent ou excessif de la chair des animaux cause infailliblement des maladies ». La dernière phrase tire les conséquences de l'article : « Lorsque l'église défend de manger de la viande, ce n'est pas par régime de santé mais par mortification ». Cet article renvoie à ABSTINENCE.

L'article CAREME (quadregesima) commence par une définition : « jeûne de quarante jours observé par les chrétiens

pour se préparer à célébrer la fête de Pâques » et poursuit par une argumentation précise et serrée montrant que le carême a été institué par les Apôtres : ce qui a été contesté par une partie de la critique protestante. Cependant, l'église anglicane observe que « c'est une institution des apôtres ». La rigueur du Carême a constamment diminué. D'abstention totale de viande, laitage, œuf, vin, pendant toute la période de restriction, de l'absorption des nourritures autorisées à un seul repas « après vêpres, vers le soir », on passe à partir de 1200 à moins de rigueur avec usage de vin, œufs, laitage et volaille. D'autre part, vers 1500 « on avance les vêpres à l'heure de midi et l'on crut observer l'abstinence prescrite en s'abstenant de viande pendant la quarantaine et en se réduisant à deux repas, l'un plus fort, l'autre très léger, vers le soir... ». Le jeûne n'est pas la seule prescription à observer en temps de Carême, il faut y joindre « la continence, l'abstinence des jeux, des divertissements et des procès. Il n'est pas permis de se marier pendant le Carême sans une dispense de l'Evêque ». On notera que toutes ces prescriptions rappelées par le Dictionnaire de théologie sont celles qui sont rappelées chaque année au prône par le curé en exécution du mandement de Carême de l'évêque. L'article fait état des critiques des « épicuriens de notre siècle qui ont disserté avec leur zèle ordinaire contre l'abstinence et le jeûne de Carême... ils ont cherché à se parer d'un motif de bien public. Ils disent qu'à Paris le maigre est cher, mauvais et peu substantiel et que le peuple obligé de travailler est hors d'état de faire abstinence et de jeûner ».

Inutile d'insister sur ce thème connu de l'argumentation de l'intérêt général opposé à une prescription religieuse. Au XVIIIe siècle, elle est employée aussi pour remettre en cause la sanctification du dimanche et des fêtes. Les deux prescriptions mettent en cause non seulement la prescription religieuse mais aussi l'obligation religieuse royale puisque ce sont les officiers du Roi

qui sanctionnent l'ouverture des boucheries en Carême et toutes les contraventions à l'observation du caractère sacré du dimanche et des fêtes. L'abbé Bergier s'attaque à « ceux qui violent la loi et qui voudraient que tout le monde suive leur exemple afin que leur turpitude fût moins remarquée... Ce ne sont pas les pauvres qui se plaignent du carême, ce sont les riches fatigués de la somptuosité de leur table... »

A l'article FETES, long et solidement argumenté sur l'Écriture et sur la tradition, l'autorité de l'Église est invoquée pour la fixation des fêtes et pour la pratique de « jeûnes et abstinences ». On retrouve ici la double critique : celle des protestants et celles de « nos philosophes incrédules ».

L'article JEUNE précise les visées de l'auteur du *Dictionnaire*. « Nous n'avons rien à dire touchant les jeunes des païens, des juifs, des mahométans, mais puisque cette pratique a été conservée dans le christianisme, que les hérétiques et les épicuriens modernes lui ont déclaré la guerre, nous sommes obligés d'en faire l'apologie... ». Les principales thèses avancées par « les ennemis du christianisme » sont d'abord : « l'idée de pratique superstitieuse... On s'est persuadé que la Divinité se plaisait à nous voir souffrir... que le jeûne sert à vaincre et à mettre en fuite les démons » et ensuite que le jeûne nuit à la santé... ». Le jeûne est justifié « comme moyen d'affaiblir et dompter les passions et que les souffrances servent à exercer la vertu ou la force de l'âme... ». Le jeûne est lié « au repentir et à l'affliction... est un signe et un moyen de pénitence... ». La critique textuelle protestante s'est efforcée de préciser la durée et la nature du jeûne dans les premiers siècles et établit « que le jeûne ne renfermait point l'abstinence de viande mais consistait à différer le repas jusqu'au soir et à en retrancher les mets délicieux. C'est tout ce qui pouvait flatter la sensualité. » Il y a là une sensibilité très nette à l'évolution des habitudes alimentaires, du goût et du raffinement alimen-

taire. Suit l'interrogation : « De tous les mets dont on peut se nourrir, y en-a-t-il de plus succulent et qui flattent davantage la sensualité que la viande ? » Le but indépendamment de l'aliment est la mortification.

L'article MORTIFICATION est un des plus argumentés du Dictionnaire. Il commence par une définition : « on entend sous ce nom tout ce qui peut réprimer non seulement les appétits déréglés du corps , la mollesse, la sensualité, la gourmandise, la volupté ; mais encore les vices de l'esprit comme la curiosité, la vanité, la jalousie, l'impatience, etc... ». La mortification est une vertu nécessaire ce qui est prouvé par les paroles du Christ (Matth. C.5 V 5, C8 V 20, C 9 V 15) de Saint Paul (Rom. C 8 v 13, I Cor. C. 9, V 27, II Cor. C 4 V 10, C 6 V 4, Galat. C 5 V 724, Coloss., C 3 V 5, Hebr. C 11 V 37-38). Malgré ces leçons, les protestants « osent blâmer les mortifications » et les « incrédules n'ont pas manqué d'enrichir sur les satires de protestants... ». Les pénitents du christianisme sont mus par... « l'humilité, le sentiment de leur faiblesse, le désir d'expier leurs fautes et de réprimer les passions : ils cherchent la retraite, le silence, l'obscurité... et ils ne poussent point la rigueur de leurs macérations aux mêmes excès que les fanatiques des fausses religions. [« faquirs mahometans, indiens et chinois »]. Au milieu d'une longue série d'exemples, il rappelle que des hérétiques ont « soutenu que la chair est une production du mauvais principe et une substance mauvaise par elle-même... », certains critiques pensent que c'est de là, donc d'une pratique hérétique, que viendrait l'abstinence de viande en Carême et le vendredi et le samedi et en font argument contre son usage.

PENITENCE commence par une définition « Regret d'avoir pêché joint à la volonté d'expier ses fautes et de s'en corriger » et précise d'emblée « cette définition est déjà un sujet de dispute entre les catholiques et les hétérodoxes ». L'exposé des argu-

ments de Luther suit et se clot par les décisions Tridentines : « Jésus Christ a donné à son église le pouvoir de remettre les péchés commis après le baptême... l'autorité ... remet les péchés de la part de Dieu... Ce jugement exige l'accusation ou la confession du coupable... la confession doit être accompagnée d'un regret sincère et de la volonté de satisfaire à la justice de Dieu pour le péché... ». L'article justifie ces quatre propositions en s'appuyant sur l'écriture. Une bonne partie de la démonstration débouche sur le sacrement de pénitence : « les actes du pénitent sont la matière du sacrement de pénitence et l'absolution du prêtre en est la forme... ». Tous les développements reposent d'ailleurs sur cette notion du sacrement et seul un paragraphe est consacré « aux bonnes œuvres et aux peines que le confesseur impose au pénitent pour la satisfaction des péchés dont il l'absout ».

L'article REPAS renvoie « à l'abbé Fleury » en ce qui concerne les repas des chrétiens : « toujours accompagnés de frugalité et de modestie... il leur était recommandé de ne pas vivre pour manger, mais de manger pour vivre selon Saint Clément d'Alexandrie. D'où les règles de prendre de nourriture « qu'autant il en faut pour la santé et pour avoir la force nécessaire au travail ; de renoncer à toutes les viandes exquises ... et à tout ce qui a besoin de l'art des cuisiniers... ».

L'article VIANDE rappelle les ordres de Moïse « sur l'abstinence de plusieurs viandes : ... les animaux réputés impurs... animal mort de lui-même... animal étouffé dont on n'a pas fait couler le sang... quiconque en avait mangé était souillé et obligé de se purifier.. ». Les Apôtres (Act. C.15., v. 28, 29) jugèrent à propos d'ordonner aux fidèles l'abstinence du sang, des chairs suffoquées et des viandes immolées aux idoles. Les païens se servant de ces interdictions pour reconnaître les chrétiens, les interdits s'assouplirent.

Avant de conclure, il faut rappeler ici que de grands prolongements du Carême, c'est-à-dire de l'abstinence de viande pendant 40 jours et les vendredi et samedi, sont à rechercher dans les conditions de chasse et pêche créées dans l'Europe moderne, ce qui nous amènerait des gardes pêches ou gardes chasses de la seigneurie aux « caques de hareng » sur lesquelles Amsterdam serait bâties, du droit de pêche français sur Terre-Neuve à la conquête du Canada par les Anglais.

A l'issue de ce long cheminement qui nous a mené de la prairie à la mise à la broche de la viande, il est permis de conclure que la viande joue un rôle important dans la vie du chrétien : il doit par mortification s'en abstenir durant le Carême, les Vigiles des grandes fêtes, les Quatre-temps et chaque semaine le vendredi et le samedi. Cette pratique d'abstinence est liée à l'esprit de mortification et à la pénitence ; par la pénitence, on passe au péché et son absolution et à la doctrine de la grâce : c'est dire l'importance de la question. Depuis le Concile de Latran IV, la pastorale de christianisation des païens des paroisses a été amenée à développer une argumentation fondée sur le concret, signe de l'abstrait, mais dans certains cas, le concret l'a nettement emporté même dans l'esprit du dominicain Tetzl. De façon diffuse et en des lieux variés, les fidèles manifestent une exigence spirituelle plus large, plus intense, plus éloignée du concret, de l'objet, et ils ne trouvent pas tout de suite de réponse d'église : certains prédicateurs ou professeurs réussissent à entraîner leurs ouailles et leurs élèves et suivant les choix des pouvoirs temporels réussissent à créer des églises séparées de Rome qui accusent l'église romaine d'idolâtrie. Le Concile de Trente, Saint François de Sales, Saint Charles Borromée contribuent à donner une signification spirituelle aux pratiques matérielles. Le cas de la France est dans ce contexte tout à fait particulier. D'un côté, en Espagne, en Italie une adhésion massive à la religion des œuvres est

confortée par l'Inquisition et le Saint Office. D'un autre côté, en Angleterre, en Allemagne, en Suisse, une adhésion massive à la réforme des fidèles est accompagnée par l'adhésion du pouvoir : le principe *cujus regis ejus religio* entérine cette alliance. Dans les deux cas, le glaive spirituel et le glaive temporel se trouvent du même côté et contribuent à créer une catholicité et une chrétienté réformée. En France, la législation royale conforte l'église établie à savoir, avant les ruptures, une église chrétienne qui devient une église catholique sous un Roi Catholique : l'alliance du Trône et de l'Autel déjà effective depuis le milieu du XVe siècle, se renforce dans les guerres de religion et aboutit, en 1685, au rétablissement, grâce au Roi, de l'unité catholique. Dans le cadre de cette alliance se dessine deux refus : le refus huguenot et le refus des « incrédules modernes » ; l'engagement du Trône au côté de l'Autel suffit pour transformer ces conflits religieux en un conflit politique à l'issue duquel le Trône disparut et l'Autel fut transformé par le passage d'une religion d'état collective et hiérarchisée à une religion personnelle et individuelle. L'Autel arrive à être séparé complètement de l'état, et la religion et sa pratique entrent dans la phère du privé alors qu'auparavant elle était composante essentielle de la sphère du public²².

Sans tomber dans un positivisme grossier sur l'évolution des sociétés humaines, on peut remarquer cependant, en fonction des grands principes organisateurs des sociétés qu'un lien s'établit entre une dominante SACRE et une dominante PROFANE, l'une se définissant par rapport à l'autre. Dans une civilisation qualifiée de Profane se développent des processus de SACRALISATION qui touchent tous les secteurs de la vie publique et de la vie privée et qui aboutissent à une civilisation complètement fondée sur un sacré : l'exemple le plus proche de nous serait la *chrétienté médiévale*. Dans l'évolution de la civilisation fondée sur le SACRE, un des processus évolutifs peut être l'évolution vers un

système global PROFANE, c'est-à-dire évacuant une civilisation d'un certain SACRE au profit d'une civilisation fondée sur d'autres valeurs profanes par rapport à ce sacré antérieur mais fondatrices aussi de transcendance. Ces processus faisant passer d'un sacré défini à un profane peuvent être qualifiés de « profanisation » : ils s'achèvent quand le système de civilisation profane recherche une légitimité et fonde une nouvelle transcendance. Et pour en revenir à la viande, je dirai que l'homme a besoin de valeurs transcendantes comme le bœuf a besoin d'herbe.

NOTES

1) M. Péronnet, *Le XVI^e siècle*, édition refondue, Paris, Hachette, 1992.

2) M. Péronnet, « Religion et police », *A.H.R.F.* 1971 ; et « Obligation catholique et monarchie française durant la période moderne », *Colloque de Nîmes. Les Rabaut : du désert à la révolution*, Montpellier, Presses du Languedoc, 1988.

2^{bis}) A. Dupont, *Rabaut Saint-Etienne (1743-1793)*, Introduction de Jean Bauberot, 2e édition complétée, Genève, Labor et Fides, 1989.

3) Fontanon, *Les loix de la France*. Paris, 1584, 23 juillet 1543, p. 1757. Cf. J. P. Donnadiou, « Obligation religieuse catholique », *Etudes sur l'Hérault*, 1983.

4) Fontanon, *op.cit.*, p. 1808, (1545).

5) E. La Poix de Freminville, *Dictionnaire de police*, nlle éd. Paris, 1772.

6) Collection des Assemblées du clergé, 10 volumes, Paris, 1765-1775. Textes classés par ordre chronologique des Assemblées, par ordre thématique d'assemblée, Tables). Cf. M. Péronnet, *Les évêques de l'ancienne France*, 2 vol. Paris-Lille, 1976. (Livre III, ch. 2). Id., « Les assemblées du clergé sous le règne de Louis XVI », *A.H.R.F.*, 1962. Id., « Les assemblées du clergé et les protestants au XVIII^e siècle », *Le Dix-huitième siècle*, 1985. Id., « Un

exemple d'opposition légale : les assemblées du clergé de France au XVIII^e siècle », *Parliaments, Estates and representation*, 1986. Id., « La théorie de l'ordre public du clergé de France », in J. Nicolas, *Mouvements populaires et consciences sociales*, Paris, 1987. Id., « L'assemblée du clergé de France tenue en 1788 », *A.H.R.F.*, 1988. Id., « Les avertissements du clergé de France aux fidèles de ce royaume », *Robespierre et Co*, Actes des colloques de Banni di Lucqua, 1988, U. de Bologne.

7) M. Péronnet, « Discours ecclésial, discours royal, discours médical » *Dix-huitième siècle*, 1989.

8) J. M. Caucal, *Le « discours » de Monseigneur de Malide, évêque du diocèse de Montpellier*, Mémoire de maîtrise (directeur : M. Peronnet), Université de Montpellier III, Nov. 1986.

9) *Ibid*, p. 40.

10) *Ibid*, p. 81 (note 10).

11) *Ibid*, p. 111.

12) *Ibid*, p. 114.

13) *Ibid*, p. 114.

14) *Ibid*, p. 119.

15) *Ibid*, p. 135.

16) *Ibid*, p. 135.

17) M. Péronnet, « Fumel, Lodève, le Sacré-Cœur », *Etudes sur l'Hérault*, 1975.

18) M. Péronnet, *Les évêques de l'ancienne France*, 2 vol., Paris, 1976. (Livre III, ch. 4, pp. 1126-1149).

19) A titre de comparaison, voir les sermons de Carême de Bossuet (*Œuvres complètes* 40 volumes, Versailles, 1842), et de Massillon. 14 v., Lyon, 1810.

20) J. Lambert, *Instructions courtes et familières pour tous les dimanches de l'année en faveur des pauvres et particulièrement des gens de la campagne, utiles à tous ceux qui cherchent à s'instruire sur les vérités de la religion*, Lyon, 1722. 8 vol.

21) M. Péronnet, *Les évêques de l'Ancienne France*, 2 volumes, Paris, Lille, 1976.

22) A. Monod, *De Pascal à Chateaubriand : les défenseurs français du christianisme de 1670 à 1802.*, Paris, 1916. R. R. Palmer, *Catholics and unbelievers in XVIIIth century France*, Princeton, 1939, 2^e édition, New York, 1961. B. Plongeron, *Théologie et politique au siècle des Lumières (1770-*

1820), Paris 1973. S. Coppola, *Recherches sur la littérature apologétique*, Thèse 3e cycle, Paris, 1981. M. Péronnet, « Les censures de Sorbonne », J. Lebrun, R. Dupuy (éd.), *Les résistances à la révolution, Rennes 1988*. « Les avertissements du clergé de France aux fidèles de ce royaume », *Robespierre and Co*, Actes des Colloque de Banni di Lucqua, 1988 .Université de Bologne, Bologne, 1989. « L'abbé Barruel : inventeur du JACOBINISME ».E. PII (a cura di), *Idee e parola nel giacobinismo italiano*, Centro Editoriale Toscano, Firenze, 1990. C. Pellandra-Cazzoli, « La prédication d'Adodeats Turchi à la Cour de Parme (1770-1776), *Revue de l'Université d'Ottawa, University of Ottawa Quaterly*, vol. 54, n° 3, 1984. E. Everdell, « Complots, coteries, conspirations », M. Vovelle (éd.), *Images de la Révolution Française*, T. III. Oxford, Pergamon Press, 1989. *Christian Apologetics in France*. New York The Edwin Mellon Press, 1987.

UNIVERSITE PAUL-VALERY

**BIBLIOGRAPHIE DES JOURNEES D'ETUDES
ORGANISEES PAR LE CENTRE D'HISTOIRE MODERNE**

- 1979 Le Village languedocien à l'époque moderne, *Etudes sur Pézenas et l'Hérault*, XI, n° 3, 1980 (numéro spécial).
- 1980 Les Métiers en Languedoc à l'époque moderne, *Etudes sur Pézenas et l'Hérault*, XII, n° 4, 1981 (numéro spécial).
- 1981 Les Pouvoirs en Languedoc à l'époque moderne, *Etudes sur l'Hérault*, XIII, n° 4-5, 1982 (numéro spécial).
- 1982 Impôt et refus de l'impôt dans la France méridionale à l'époque moderne, *Etudes sur l'Hérault*, XIV, n° 4, 1983 (numéro spécial).
- 1983 Malades, maladies et médecins dans la France méridionale à l'époque moderne, *Etudes sur l'Hérault*, XV, n° 4, 1984 (numéro spécial).
- 1984 Images du sud dans la France méridionale à l'époque moderne, *Etudes sur l'Hérault*, N° 5, 1, 1985, (numéro spécial).

- 1985 *Ecoles et universités de la France méridionale. Des hommes, des Institutions, des enseignements*, Actes du Colloque de 1985, Centre d'Histoire moderne, Université Paul Valéry, Montpellier, 1990, 133 p.
- 1986 *La Montagne dans la France méridionale à l'époque moderne* (non édité)
- 1987 *Pauvres et pauvretés dans la France méridionale à l'époque moderne*, Actes du Colloque de 1987, Centre d'Histoire moderne, Université Paul Valéry, Montpellier, 1991, 92 p.
- 1988 *Les Bourgs de la France méridionale ou des pays circonvoisins : aspects urbains et/ou aspects ruraux (XVIe-XVIIIe siècles)*, Actes du Colloque de 1987, Centre d'Histoire Moderne, Université Paul-Valéry, Montpellier, 1993, 152 pages.
- 1989 *La France méridionale et la mer à l'époque moderne*, Actes du Congrès 1990 de la Fédération Languedoc-Roussillon : *La mer en Languedoc-Roussillon*, Sète, 1991.
- 1990 *La vie religieuse dans la France méridionale à l'époque moderne*. Actes du Colloque de 1990, Centre d'Histoire moderne, Université Paul Valéry, Montpellier, 1992, 266 p. avec illustrations.
- 1991 *Famille et familles dans la France méridionale à l'époque moderne*, Actes du Colloque de 1991, Centre d'Histoire moderne, Université Paul Valéry, Montpellier, 1992, 230 pages.
- 1992 *Météorologie et catastrophes naturelles dans la France méridionale à l'époque moderne*. Actes du colloque de 1992, Centre d'Histoire moderne, Université Paul-Valéry Montpellier, 1993.
- 1993 *De l'herbe à la table : la viande dans la France méridionale à l'époque moderne*. Actes du colloque de 1993, Centre

d'Histoire moderne, Université Paul-Valéry, Montpellier, 1994.

- 1994 *Les Assemblées représentatives et l'administration provinciale dans la France méridionale à l'époque moderne*. Les Actes seront édités en 1994.

PROJETS POUR LES ANNEES ULTERIEURES :

- 1995 L'argent dans la France méridionale à l'époque moderne.
1996 De la fibre à la fripe, le textile dans la France méridionale à l'époque moderne.

ISBN : 2-905397-74-8

Directeur de la publication : H. MICHEL
Dépôt légal : 2^e trimestre 1994

Achévé d'imprimer sur les Presses de
l'Imprimerie de Recherche — Université Paul-Valéry
Montpellier

Ce document a été réalisé avec Microsoft Word.V 5.
Imprimerie de Recherche
Université Paul-Valéry — Montpellier III