



**L'histoire des métiers de la filière  
bétail et viande.**

**L'approvisionnement de Paris**

**René Laporte**

# Deux approches

- Une approche économique :
  - les circuits d’approvisionnement de Paris en viande,
  - Les différents métiers et acteurs,
- Une approche politique : les politiques publiques et l’intervention des pouvoirs publics :
  - Le contrôle des acteurs,
  - Les prix et la cherté de la viande,
  - Les droits et taxes et leur collecte,
  - L’hygiène et contrôle sanitaire.

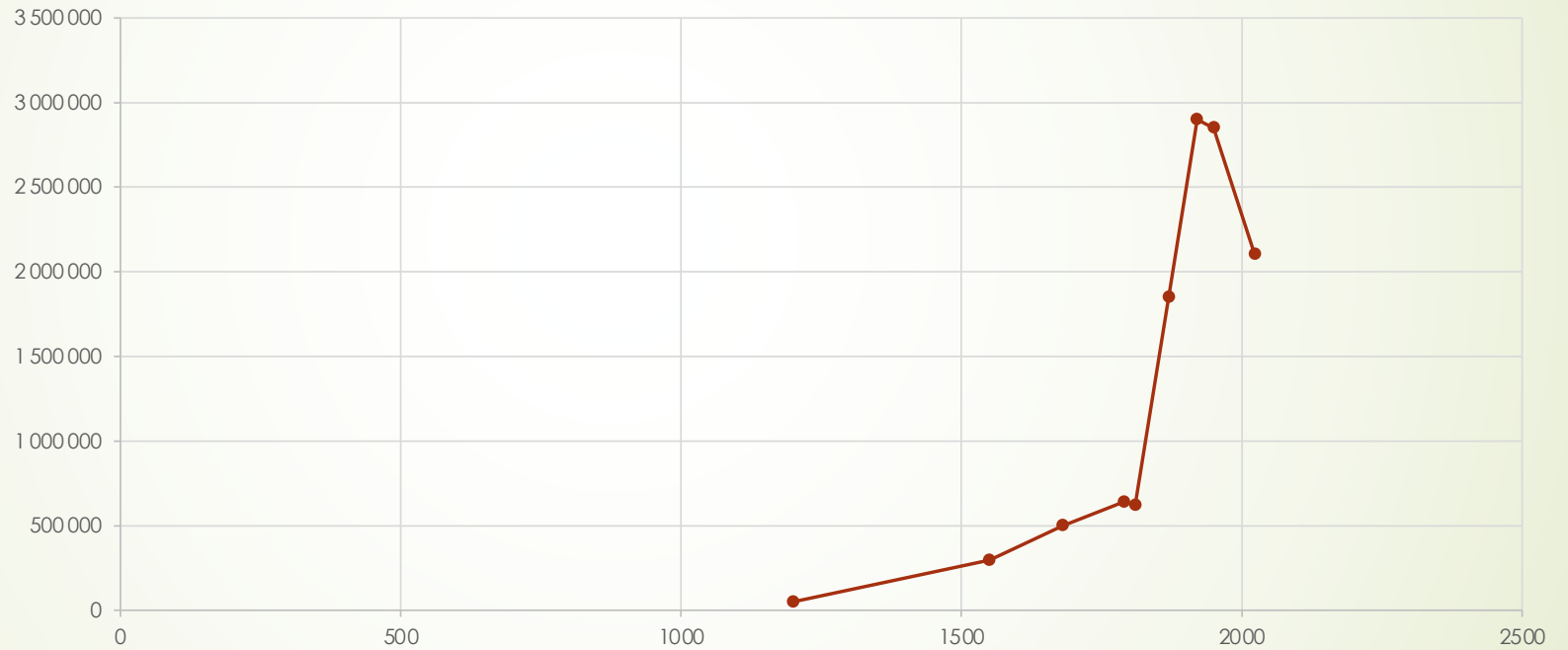
# Une histoire en 4 étapes

- Du Moyen Age (1200) à 1810 sous Napoléon 1<sup>er</sup>
  - Les marchés aux bestiaux de Poissy et de Sceaux
- De 1810, Napoléon 1<sup>er</sup> à 1867, sous Napoléon III
  - Napoléon 1<sup>er</sup> : création de 5 abattoirs à Paris en 1810,
  - Napoléon III : ouverture de la Villette : le marché aux bestiaux et l'abattoir en 1867
- La Villette de 1867 à 1974 : un siècle d'activité
- Rungis en 1973

# La population de Paris

	Population	Nombre d'étaux	
1200	50 000		Philippe II Auguste
1550	295 000	150	François 1 <sup>er</sup>
1680	500 000	195	Louis XIV
1790	640 000	394	Révolution
1810	622 000	387	Napoléon 1 <sup>er</sup>
1858		+500	Décret de 1858
1870	1 850 000	Liberté : + 1600	Napoléon III
1920	2 900 000		
1950	2 850 000		
2023	2 103 000		

# La population de Paris



## Consommation hebdomadaire de viande à Paris en 1434

Espèces	Nombre de têtes	Tonnage (tec) (estimations)
Bœuf	240	60
Veaux	500	40
Moutons	4000	45
Porcs	600	40

**Soit pour 250 000 parisiens : environ 38 kg par an**

# Une filière simplifiée

- ▶ De 1200 à 1810 :
  - ▶ Pas de transport des animaux, les animaux se déplacent à pied,
    - ▶ Le chemin de fer dès 1870 va modifier l'approvisionnement des grandes villes
  - ▶ Pas de transport des viandes, aucun moyen frigorifique avant 1900,
  - ▶ Le boucher détaillant cumule deux fonctions :
    - ▶ Il effectue l'abattage de l'animal,
    - ▶ Il découpe et vend la viande dans sa boucherie (étal).
- ▶ Une filière simplifiée :
  - ▶ Les fournisseurs d'animaux vivants : éleveurs , herbagers, marchands de bestiaux,
  - ▶ Les bouchers qui abattent et distribuent la viande

# Eleveurs, herbagers, marchands de bestiaux

- Sources d'approvisionnement :
  - la région parisienne, les vallées de la Seine, de l'Eure, de l'Oise, de la Marne , de l'Yonne, etc.
  - la Normandie, le Limousin, le Berry, l'Auxois, le Poitou,
- Les troupeaux se déplacent au rythme de 4 à 6 lieues (20 km) par jour,
  - Sur des chemins réservés pour ne pas dégrader les voies de circulation des diligences, (chemin de bœufs, pas de bœufs)
  - Il faut des pâturages le long des routes, des parcs, des étables et des auberges
  - Le Pin (61) – Poissy (78) : 200 kms en 9 jours,
  - le bœuf Palatin présenté au concours de Poissy en 1850 : poids au départ du Pin 760 kg, poids à Poissy 715 kg d'où la nécessité de « retaper » les animaux dans les prairies et pâturages des bords de Seine, d'où le double métier d'herbager et de marchand de bestiaux,
- **Bonne information ou délit d'initié** : le Marquis de Pompadour en 1694 a appris à la Cour de Versailles qu'un agent du Roi, boucher des armées, va se rendre en Limousin pour acheter quantité de bétail ! « *il faut tenir les prix et se faire payer comptant* »

# Les bouchers

- Ils sont au centre de l'approvisionnement de Paris : monopole d'achat des animaux vivants, de l'abattage et de la distribution de viande qui leur est conféré par les autorités :
  - Le nombre d'étaux est limité et leur attribution est gérée par la Prévôté et plus tard par les autorités de police et la municipalité,
  - Étal désigne la table sur laquelle les bouchers débitent la viande : *viande à l'étal*. Par extension désigne la boutique dans laquelle on vend la viande,
  - Et à côté de l'étal : l'arrière-cour, la remise où le boucher effectue l'abattage, parfois même dans la rue devant sa boutique, « *le sang rendant les pavés glissants* »,

# La population de Paris

	Population	Nombre d'étaux	
1200	50 000		Philippe II Auguste
1550	295 000	150	François 1 <sup>er</sup>
1680	500 000	195	Louis XIV
1790	640 000	394	Révolution
1810	622 000	387	Napoléon 1 <sup>er</sup>
1858		+500	Décret de 1858
1870	1 850 000	Liberté : + 1600	Napoléon III
1920	2 900 000		
1950	2 850 000		
2023	2 103 000		

# Les marchés de Poissy et de Sceaux

- ▶ Saint Louis (1214-1270) accorde à la **ville de Poissy** le privilège d'organiser un marché aux bestiaux.
- ▶ Le marché **de Sceaux** prendra son essor sous Colbert en 1667
- ▶ Dès le X<sup>IV</sup>e siècle, ces marchés sont réglementés avec la création de la **Caisse de Poissy** (Lettres patentes de 1375) :
  - ▶ par l'instauration de Jurés-Vendeurs, agissant comme intermédiaires officiels entre vendeurs et acheteurs,
  - ▶ Les vendeurs sont principalement des herbagers et des marchands de bestiaux,
  - ▶ Les acheteurs, quant à eux, sont exclusivement les bouchers de Paris et du département de la Seine, disposant d'un étal et assurant eux-mêmes l'abattage,

# Les marchés de Poissy et de Sceaux

- ▶ Aucun intermédiaire n'est autorisé à acheter des animaux sur le marché pour les revendre. « Les bestiaux acquis pour l'approvisionnement de Paris ne pouvaient être revendus et le « regrat » était strictement interdit et sanctionné. » — (Georges Chaudieu, *De la Gigue d'ours au Hamburger, ou la curieuse histoire de la viande*, 1980)
- ▶ Ces deux marchés ont le quasi-monopole de l'approvisionnement de Paris : les bouchers de la capitale ont l'obligation d'acquérir les animaux destinés à la consommation des Parisiens sur l'un des deux marchés : Poissy le jeudi et Sceaux le lundi (un décret de 1858 mettra fin à cette obligation en permettant l'approvisionnement en bestiaux hors de ces marchés et en autorisant le commerce en gros des viandes).
- ▶ Ces marchés bénéficient d'un périmètre de protection de 20 lieues autour de Paris (80 kms)
- ▶ Ils sont pour les pouvoirs publics, l'outil de régulation et de surveillance de l'approvisionnement en viande de Paris grâce à la **Caisse de Poissy**

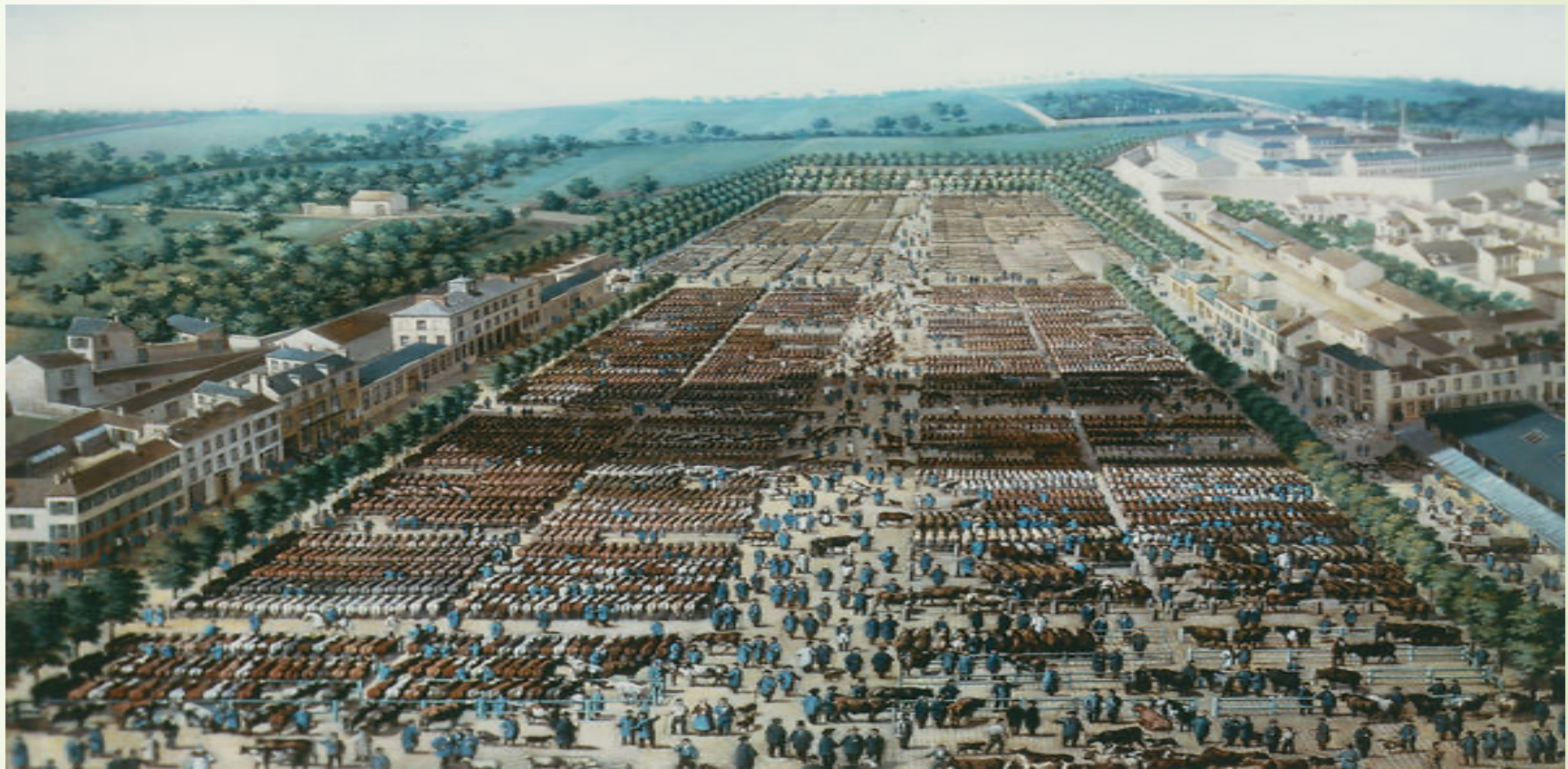
# Le Marché de Poissy



# Le Marché de Poissy



## Le Marché de Poissy en 1867 - peinture de J H Devicque



# La Caisse de Poissy

- Créée en 1375, définitivement fermée en 1858 : 500 ans d'existence,
- Elle organise et réglemente, elle est l'organisme de crédit des bouchers, elle prélève les taxes et redevances.
- Les jurés-vendeurs enregistrent les ventes, paient comptant les vendeurs, accordent un crédit de 2 - 3 semaines aux bouchers pour payer leurs achats,
- Les bestiaux ne peuvent être vendus que sur le marché, (périmètre de protection),
- Les huissiers ne peuvent pas saisir les animaux exposés, ni ceux qui sont en route,
- Les vendeurs sont prioritaires sur tous les autres créanciers des bouchers (créanciers privilégiés),
- En contrepartie les bouchers sont garantis pendant 9 jours de la santé du bétail acheté (garantie « nonaire »)

# La Caisse de Poissy

- ▶ Le fonds de roulement de la Caisse est composé :
  - ▶ du montant du cautionnement déposé par les bouchers
  - ▶ des sommes qui seront versées par la caisse municipale jusqu'à concurrence de ce qui sera nécessaire pour payer comptant tous les forains.
- ▶ Et bien sûr des droits et taxes sont prélevés au profit de la ville de Paris et de la royauté : en 1537 François 1<sup>er</sup> doit renflouer le Trésor : un droit de 5% est prélevé (proche de la TVA actuelle de 5,5%)
- ▶ Souvent critiquée, la Caisse de Poissy est très liée à la corporation des bouchers et « *les contraintes imposées ne sont acceptables qu'à la condition que les privilèges de la corporation soient maintenus, notamment la limitation du nombre d'étaux* ».

# La Caisse de Poissy

- ▶ Son histoire illustre parfaitement le dilemme de toute autorité politique :
  - ▶ **Réglementer ou libéraliser et jusqu'où?**
- ▶ La caisse de Poissy est activée quand les pouvoirs publics veulent contrôler le marché, elle est mise en sommeil quand ils veulent libérer le marché, l'ouvrir à la concurrence :
  - ▶ Sous Louis XIV suppression et réouverture pour renflouer les finances royales (guerre de la Ligue d'Augsbourg)
  - ▶ Turgot la supprime en 1776, Necker la rétablit en 1779
  - ▶ La Constituante la supprime en 1791 et Napoléon 1<sup>er</sup> la rétablit en 1811
  - ▶ Ces ouvertures et fermetures vont de pair avec la liberté d'établissement des bouchers
  - ▶ Et bien sûr son histoire est émaillée de quelques scandales, escroqueries et détournements de fonds

# 1810 : Napoléon 1<sup>er</sup> dote Paris de 5 abattoirs

Les bouchers parisiens doivent abattre le bétail dans l'un des 5 abattoirs publics : le commerce de gros est interdit, chaque boucher disposant d'un étal est rattaché à l'abattoir de son quartier :

abattoir	Echandoirs	Bouchers rattachés
Montmartre	64	121
Ménilmontant	64	104
Le Roule	32	50
Grenelle	48	67
Villejuif	32	45
<b>Total</b>	<b>240</b>	<b>387</b>

# Napoléon III et la Villette

- ▶ Le décret du 24 février 1858 : Napoléon III rend la liberté au commerce de boucherie :
  - ▶ La Caisse de Poissy est fermée,
  - ▶ Le monopole des marchés de Poissy et de Sceaux est aboli, les abattoirs peuvent s'approvisionner en direct,
  - ▶ Les bouchers peuvent s'installer librement,
  - ▶ Le commerce en gros des viandes est de ce fait reconnu : entre 1810 et 1858, un nouveau métier est né : boucher en gros,
- ▶ Le boucher en gros devient abatteur dans les abattoirs publics, il s'approvisionne en direct auprès des marchands de bestiaux et vend les carcasses aux bouchers détaillants,
- ▶ Le 21 octobre 1867 : ouverture de la Villette, marché aux bestiaux et abattoir.

# La halle des gros bovins



# La fontaine aux lions de Nubie



## La Villette – La halle aux bovins



# La VILLETTE : un siècle d'activité 1867-1974

- **Le marché aux bestiaux**
- 2 marchés par semaine le lundi et le jeudi,
- On a vu grand :
  - capacité des halles :
    - Gros bovins : 4 600
    - Veaux : 2 500
    - Moutons : 23 000
    - Porcs : 4 000
- A son apogée de 1920 à 1960, c'est en moyenne par semaine :
  - 6 800 gros bovins,
  - 3 600 veaux,
  - 17 000 moutons
  - 4 400 porcs qui sont présentés à la vente sur le marché,

# La Villette - abattoir

## ► L'abattoir :

- Multi-espèces bovins, veaux, ovins et porcins avec le système des échaudoirs,
- Jusqu'en 1960, c'est environ 125 000 tonnes toutes espèces, par an, qui y sont abattues,
- Les différents circuits pour approvisionner Paris dans les années 1960, en tonnes :

Halles	Périmètre des Halles	Chevillards Villette	Criée Villette	Total (tec)
104 000	105 000	84 000	62 000	350 000

La viande foraine représente les 2/3 de l'approvisionnement de Paris, les abattoirs de province sont déjà dominants

# Une nouvelle Villette

- Vétusté du système des échaudoirs hérité du 19<sup>ème</sup> siècle,
- Dès 1929, des projets de modernisation sont envisagés : Le Corbusier propose de nouveaux plans,
- Décision en 1958 de reconstruire les abattoirs sur des données économiques erronées et surtout ne prenant pas en compte les évolutions connues dès les années 50 :
  - Développement des abattoirs en province près des lieux de production,
  - Chaine du froid performante pour le transport des viandes fraîches,

# Une nouvelle Vilette (suite)

- Compétition avec les Halles, le transfert des Halles à Rungis en 1969
- Compétition « Chevillards de la Vilette » et « Mandataires aux Halles »,
- Hypothèse de capacité surévaluée : 120 000 tonnes alors que dès 1960, les volumes abattus à la Vilette sont en forte diminution
- Nombreuses erreurs de conception : rampes et ascenseurs pour les bestiaux, bouverie, salle des ventes, réseaux d'eau, etc.
- Scandale financier, mauvais contrôle des marchés passés avec les entreprises, nombreuses modifications des plans sans en mesurer les surcoûts, etc.
- **Et l'arrêt de l'abattoir entraîne de facto la fermeture du marché aux bestiaux le 15 mars 1974 :**  
**« Que faire d'un marché aux bestiaux à Paris pour renvoyer les animaux se faire abattre en province? »**

# De La Villette à Rungis

- ▶ En 1960 un approvisionnement de Paris reposant sur :
  - ▶ 2 marchés aux bestiaux : La Villette et Vaugirard,
  - ▶ 2 abattoirs : La Villette et Vaugirard,
  - ▶ 4 marchés de viande :
    - ▶ Les Halles centrales et son périmètre,
    - ▶ Les Echaudoirs de La Villette,
    - ▶ La criée de La Villette,
    - ▶ Les gargots pour le porc
- ▶ Et un projet de réorganisation de l'approvisionnement de Paris avec :
  - ▶ Un seul marché, un seul abattoir et une seule place de vente pour la viande foraine, le tout à La Villette

# Le Marché de Rungis

- ▶ Parallèlement à la reconstruction de La Villette il y a le chantier du transfert des Halles à Rungis lui aussi décidé en 1959,
- ▶ Dans le projet initial, la viande n'allait pas à Rungis, mais devait trouver sa place à La Villette dans une salle des ventes. Le 3 mars 1969 les Halles déménagent à Rungis et la viande reste à Paris,
- ▶ L'arrêt du chantier de La Villette en 1971, la fermeture de l'abattoir entraîne le transfert du pavillon viande des Halles vers Rungis, le 15 janvier 1973.
- ▶ Le marché viande de Rungis :
  - ▶ Moderne avec une chaîne du froid performante, une traçabilité maîtrisée, des normes sanitaires rigoureuses, équipements facilitant la manutention, les chargements,
  - ▶ Chaque poste de vente se double d'un atelier agréé de découpe (demi-gros et détail) pour répondre à la demande de la clientèle,
  - ▶ Développement de l'activité à l'international.

# La Guerre de 1940 et l'après

- De 1939 à 1945 le marché du bétail et des viandes est totalement administré :
  - Réquisition pour l'armée allemande d'occupation,
  - Tickets de rationnement dès 1940 :
    - pour la viande 150 g de viande fraîche et 100 g de charcuterie par semaine (si les produits sont disponibles!)
    - Pour le pain c'est 275 à 300 g par jour soit environ 2 kg par semaine
- Le contrôle des prix dès 1940 : prix bloqués au niveau de ceux pratiqués en 1939,
- Ce contrôle des prix sera maintenu jusqu'en 1986 : tous les 15 jours le Comité National des prix et ses déclinaisons départementales indiquent les prix de vente au détail,
  - La direction générale des prix dispose de pouvoirs étendus (exorbitants) pour contrôler et sanctionner : débats confidentiels des commissions,
  - les membres sont tenus au secret professionnel, sauf à l'égard du Ministre de l'Economie
- Il sera mis fin à ce régime en 1986 avec les Ordonnances Balladur.

# Lois et constantes du marché -I

- ▶ Garantir l'approvisionnement de Paris par le contrôle des activités des bouchers :
  - ▶ l'ouverture d'une boucherie est décidée par l'autorité publique, nombre limité de bouchers du Moyen Age à 1858 soit pendant 600 ans,
  - ▶ Les quelques tentatives de liberté d'établissement ont échoué et la limitation a été rétablie souvent à la demande de la profession elle-même, la concurrence aboutissant le plus souvent à une hausse des prix,
- ▶ Garantir l'approvisionnement :
  - ▶ Par un monopole d'achat des animaux par les seuls bouchers sur les marchés bénéficiant eux-mêmes d'un périmètre de protection,
  - ▶ Par un mécanisme de garantie de paiement et de crédit pour les bouchers apporté par la Caisse de Poissy,
- ▶ Surveiller les prix et éviter des hausses spéculatives

# Lois et constantes du marché - II

- ▶ **Supprimer les intermédiaires** « inutiles » qui font monter les prix :
  - ▶ Un seul agent économique du marché au bétail à la boucherie : le boucher achète l'animal, va l'abattre, le découper et vendre sa viande,
  - ▶ Pas d'intermédiaires qui pourraient spéculer en achetant des animaux sur les marchés pour ensuite les revendre aux bouchers « les regrattiers »,
  - ▶ L'activité de boucher en gros est interdite formellement jusqu'au décret de 1858, mais dès 1810 avec la création des abattoirs des bouchers vont développer une activité d'abattage et revendre la viande à leurs collègues détaillants,
  - ▶ Deux filières : les bouchers en gros venant de la boucherie de détail et les bouchers en gros venant du commerce du bétail,
  - ▶ Les ouvriers d'abattoir qui luttent contre le « marchandage » et les équipes de « tacherons ».

# Lois et constants du marché - III

- ▶ A chaque crise sur le marché de la viande, les intermédiaires sont accusés :
  - ▶ le quasi- monopole des commissionnaires sur le marché de la Villette : 4 commissionnaires ont à la vente 1450 bœufs sur 1700,
  - ▶ Débat dès 1920 sur l'abattage près des lieux de production, le développement d'abattoirs coopératifs ou d'abattoirs industriels et des trusts de la viande,
  - ▶ Comparaison avec la situation aux USA : « Aux USA, la main-d'œuvre est trois fois plus chère qu'en France, le coût moyen de la vie trois fois plus élevé, la viande y est meilleur marché que chez nous : c'est le résultat de l'abattoir industriel »
- ▶ La proposition du député de la Creuse **Rifaterre** en 1935 : seuls les producteurs livrent le bétail à des abattoirs strictement municipaux qui abattent pour le compte des producteurs et qui cèdent la viande aux bouchers détaillants. Le prix est fixé par la commission nationale : il n'y a plus de commerce ni de bétail ni de viande
- ▶ La proposition du professeur **Kielling** en 1960 faite à la Commission du Plan, à la suite du Plan Viande de Marcel Bruel : le bétail sera vendu de gré à gré sur des marchés ou en direct mais seuls peuvent vendre les éleveurs ou leurs coopératives et seuls peuvent acheter les bouchers détaillants pour leur propre commerce de vente au détail. Les abattoirs sont des prestataires de service et il n'y a plus de marché de viande foraine.

## Une deuxième constante : on sait se tenir à table et faire bonne chère :

### ► le menu du banquet des commerçants en bestiaux en 1910 à l'hôtel Intercontinental

- Consommé Sévigné
- Bisque d'Ecrevisses
- Petites Bouchées Lucullus
- Filet de Soles
- Parfait de Foie gras au Porto
- Poularde de Houdan à la Broche
- Salade, Petits Pois à la Française,
- Bombe Pralinée
- Café
- Gaufrettes, Friandises
- Corbeilles de Fruits

### ► Et les vins :

- Médoc & Graves
- Saint Julien
- Pomard
- Champagne
- Café & Liqueurs