|  |
| --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**: Bouchers – Fondeurs - Marchands d’animaux vivants** |
| [**http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l%27alimentation.htm) |
| **Partitions de chansons :**[**La conspiration des bouchers Ferny-Stanislas.jpg**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/La%20conspiration%20des%20bouchersFerny-Stanislas.jpg) |

**Copyright © Foucault 2008 *; Contact:* Foucaultm (at) gmail.com**

**Bouchers**

La communauté de 31 *bouchers* parisiens établis dans la Grande Boucherie située entre le parvis Notre Dame et l'église St Pierre aux Bœufs, puis entre l'église St Jacques et le Châtelet, a vu ses statuts homologués par une charte de Louis VII en 1162. Celle-ci constitue la première reconnaissance d'une communauté ouvrière en France.

Le maître de la communauté était élu à vie et ne pouvait être destitué qu'en cas de prévarication. Il était assisté d'un procureur et d'un syndic. Contrairement à leurs confrères d’Amiens qui se contentaient d’une lettre du suzerain déclarant un *boucher* prud’homme et loyal pour admettre son installation dans la capitale picarde, nul ne pouvait, à Paris, être *boucher* de la Grande Boucherie s'il n'était fils de *boucher.* Son étal ne pouvait être sous-loué, le *boucher* devant l'exploiter lui-même ou par l'intermédiaire de ses compagnons. Si les 31 étalages étaient implantés sur le domaine royal, ils furent loués dès le XIIe siècle aux 4 familles Thibert, Saintyon, d'Auvergne et Ladehors qui en étaient encore les bénéficiaires cinq siècles après... En sa qualité d'héritière de la famille d'Auvergne et arguant de l'absence d'héritier mâle, Madame de Montespan tenta en vain d'en demander le bénéfice en 1686. Ces quatre familles avaient failli perdre leur privilège lorsqu'en 1416 le roi décida de faire démolir la Grande Boucherie qui menaçait ruine afin de la remplacer par 4 boucheries royales. Mais, profitant du retour en grâce du duc de Bourgogne, ils obtinrent que la Halle de la Grande Boucherie soit reconstruite sur place.

Il y avait à Paris plusieurs communautés, dont une sur la montagne Sainte Geneviève aux statuts homologués en 1295 qui rassemblait 14 *bouchers*. Les autres bouchers installés en ville, que ce soit à Saint Marcel, Saint Germain-des-Prés, Saint Martin des Champs ou au Temple, ne jouissaient d'aucun privilège.

Henri II supprima en 1551 le maître élu des *bouchers* et lui substitua un office de chef des *bouchers* de Paris dont le premier titulaire fut Jehan Pot, maître juré de la Grande Boucherie. Outre celle-ci qui regroupait alors 29 étaux, il y avait 47 autres boucheries dans la capitale, dont celle dite de Beauvais créée en 1416 rue St Honoré avec 28 étaux et constitué en métier juré distinct aisni que celle du faubourg Saint-Germain créé en 1370 avec 22 étaux.

Les *bouchers* d'Amiens reçurent leurs statuts en 1282 de la municipalité qui les confirma en 1317 et 1327. Leur bannière était placée sous la direction de deux *maïeurs* assistés d'officiers gardes du métier appelés *eswards* avec un conseil de vingt prud'hommes pour juger les délits professionnels. La corporation amiennoise était assez libérale puisqu'il suffisait à tout *boucher* venu de l'extérieur de justifier par une lettre de son seigneur qu'il était prud'homme et loyal pour qu'il soit admis à s'installer dans la ville. Chez les *bouchers* d'Arras, qui formait un métier fermé où on se succédait de père en fils, le *maïeur* était désigné au sort d'une manière originale : quatre boules de cire étaient placées dans une urne. Etait désigné celui qui tirait la boule portant l'inscription "Jesus, Maria".

A Cambrai, lors de son admission à la maîtrise, le nouveau *boucher* devait offrir quatre banquets d’un coût allant de 20 à 140 florins, le dernier, auquel étaient conviées les femmes des autres maîtres, devant représenter une valeur de 70 florins.

Par lettre patente de Henri III datant de 1587, toutes les boucheries de Paris furent réunies en une seule corporation. La maîtrise devint accessible à 28 ans après 3 années consécutives d'apprentissage, 8 années de compagnonnage et la réalisation d'un chef d'œuvre consistant à habiller un bœuf, un mouton, un veau et un porc. Le fils de *boucher* pouvait être maître dès l'âge de 18 ans tout en étant exempté de cette épreuve qui se passait devant un jury de 4 maîtres élus par leurs pairs pour deux ans. Le maître des *bouchers* parisiens était désigné à vie par douze électeurs choisis parmi les maîtres *bouchers*. Il s'asseyait au milieu de la grande salle de la halle et on faisait brûler devant lui un grand cierge pour lui rendre hommage.

La maîtrise était indispensable pour s'installer. Un maître ne pouvait embaucher un compagnon premier ou second d'étal sans l'accord écrit de son employeur précédent et sans que cet ouvrier ait achevé l'année allant de Pâques au carême. Ce compagnon devait laisser passer un délai de 2 ans avant de revenir travailler dans un quartier, même pour s'y installer, à moins qu'il ne se soit marié avec la fille ou la veuve d'un maître du lieu.

Pouvant exploiter simultanément jusqu'à trois étalages, les maîtres *bouchers* avaient le monopole pour tuer, habiller, préparer dans leurs échaudoirs et vendre à l'étalage bœufs, veaux et moutons sous peine de confiscation des marchandises au profit pour moitié de la communauté des *bouchers* et l'autre de l'hôtel-Dieu. Les *rôtisseurs, pâtissiers, taverniers* et *hôteliers* ne pouvaient utiliser que des viandes achetées aux *bouchers*.

La corporation des *bouchers* parisiens était admise aux entrées des princes et des légats à la condition de supporter les frais d'habillement, de draperie et de tentures. Ils reçurent même, sous forme de remontrance, l'ordre de "faire ébattement à l'entrée d'Anne de Bretagne". Leur communauté était placée sous le patronage du St Sacrement.

Les *bouchers* *forains* vendant du porc frais à la halle de la ville les mercredis et samedis étaient soumis eux aussi à de fortes contraintes. Ils ne pouvaient pénétrer dans Paris qu'avec des carcasses coupées à la seconde côte, au-dessus du rognon, sans jambons, lards fumés, cervelles, boudins, saucisses, andouilles, langues et autres marchandises de porc cuites, salées ou crues. Ils n'étaient pas autorisés à remporter les invendus et, à partir de 4 heures de l'après-midi, ils devaient les écouler à vil prix sous peine de confiscation et d'amende !! Ils étaient cependant autorisés à remporter chez eux les produits cuits ou salés invendus après le troisième marché...

Les *bouchers* d'Epinal eurent leurs statuts corporatifs en 1478. A la tête du métier étaient placés un maître et deux jurés élus, assistés d'un greffier et d'un sergent. Ceux de Chartres eurent, quant à eux, leurs statuts en 1418.

En Champagne, à la fin de sa réception comme maître *boucher*, celui-ci devait jurer de ne pas enfreindre les règlements de sa corporation, serment qu'il devait renouveler chaque Jeudi Saint. Le récipiendaire donnait au maître du métier une paire de chausses et offrait un banquet à ses confrères.

Faisant remonter, selon la tradition, leur confrérie à un collège romain, les *bouchers* de Limoges se transmettaient de père en fils le droit d'exercer leur métier.

Hormis la période révolutionnaire et jusqu'en 1871, il était coutume, dans les rues de la capitale et de nombreuses villes de province, de promener un bœuf gras pendant les trois jours de carnaval qui précédaient le carême. On peut voir, sous la représentation de saint Barthélemy, leur patron, une illustration de ces festivités à Bar-sur-Seine, sur un vitrail donné en 1512 par la confrérie locale des *bouchers*. A Morlaix, cette promenade était faite dans les premiers jours de l'Avent ; le bœuf gras était escorté par tous les membres de la corporation, bras nus et une hache sur l'épaule. A chaque carrefour, les *bouchers* faisaient la quête après que l'un des leurs ait fait le simulacre d'abattre la bête.

Au moyen âge, les *bouchers* couronnaient de feuillage la viande des animaux fraîchement tués. Cette tradition se limita progressivement au jour de Pâques, jour qui ramenait le droit de consommer de la viande car sa consommation n'était autorisée durant le carême que le dimanche. A Douai, à la veille de la Révolution, la nature des viandes exposées à la vente était indiquée par des banderoles de couleur : verte pour la viande de bœuf, rouge pour celle de taureau, blanche pour la vache, jaune pour la brebis et bleue pour celle de mouton.

Ayant remarqué que les viandes les plus corrompues paraissaient très blanches et plus fraîches à la lumière, certains *bouchers* entretenaient dans leurs étaux un grand nombre de chandelles allumées, même en plein jour ; pour limiter cette pratique, une ordonnance de 1399 fixa les heures pendant lesquelles ils pouvaient éclairer à la chandelle. Par ailleurs, il fut interdit en 1668 aux *bouchers* de descendre de leurs étaux pour appeler et arrêter les chalands. Comme chez les *boulangers*, les ménagères achetaient "chair sur taille", c'est-à-dire en marquant sur une taille, par des crans ou des encoches, la quantité de viande prise chaque fois.

Pour s'approvisionner, le *boucher* avait des pratiques analogues à celles du *maquignon*. Après avoir fait le tour du marché et une fois la négociation terminée avec le propriétaire de l'animal, il découpait avec un ciseau ses initiales sur le poil de la bête. Lorsqu'il voulait l'abattre le jour même, il la marquait en plus d'une raie transversale sur les côtes.

Les comportements frauduleux ont, depuis toujours, pu être le fait de hauts responsables de la profession. Ainsi, en 1716, Antoine Dubout, *greffier des chasses* de Livry, mais surtout *directeur des boucheries des armées*, fut condamné à faire amende honorable en chemise de nuit, la corde au cou, avec une torche allumée de deux livres entre les mains devant la porte principale de Notre-Dame de Paris et celle du couvent des Grands-Augustins ; il portait devant lui et dans le dos un écriteau portant la mention "directeur des boucheries qui a distribué des viandes ladres et mortes naturellement aux soldats" et devait déclarer à haute et intelligible voix que méchamment et mal avisé, non seulement il était l'auteur de ces méfaits mais également qu'il s'était servi de fausses balances romaines pour peser ces viandes, qu'il avait fait vendre à son profit des bœufs malades morts en route et qu'il avait facturé au roi un bien plus grand poids que l'estimation qu'il en avait faite.

Pour garantir que la viande provenait d’une bête saine, une ordonnance de Philippe de Valois interdit aux *bouchers* du Mans de vendre de la viande à leur porte s’il n’y avait pas au moins deux témoins pour affirmer avoir vu l’animal vivant. Ainsi la traçabilité souhaitée aujourd’hui par le consommateur était-elle assurée ! De leur côté, la communauté des *bouchers* d’Angers possédait des pâturages pour engraisser les animaux avant de les abattre. Pour éviter une concurrence excessive, le roi Jean accorda en 1361 aux *bouchers* de cette ville que leur maître n’admette de nouveaux *bouchers* que tous les sept ans après avoir consulté les anciens. A sa réception, s’il était fils de *boucher*, le récipiendaire devait offrir au maître du métier une mesure de suif et la chair d’un lièvre ; si ce n’était pas le cas, la redevance était fixée selon la bonne volonté du maître…

Les principaux marchés auxquels s'approvisionnaient les *bouchers* parisiens furent pendant des siècles ceux de Sceaux et Poissy. Des intermédiaires s'établirent dès le XIVe siècle entre les *bouchers* de Paris et les marchands forains. Le *prévôt* de Paris détermina en 1375 les attributions de ces *maquignons* vendeurs de bétail et les soumit à une caution. Cette institution de jurés *vendeurs* fut étendue à toute la France en 1606. Ils étaient tenus de faire l'avance du prix des animaux aux *bouchers* en prenant une commission. Véritables *banquiers*, on les appelait des " *grimbelins* ". Prêtant avec des taux usuraires, ils furent remplacés par les *trésoriers* de la Bourse de Sceaux et de Poissy qui, moyennant une commission, payaient immédiatement les *bouchers* forains. Cette bourse devint ensuite la Caisse de Poissy, jusqu’à ce que, l’exercice du métier de *boucher* étant devenu libre, elle cesse son activité en 1853.

Jusqu'en 1567, la corporation des *écorcheurs* était chargée de tuer et d’écorcher les chevaux et autres gros animaux. Les abattoirs étaient jusqu’alors situés à l’intérieur des villes, les écorcheries et tueries parisiennes étant situées après le Louvre. A partir de cette date, des règlements de police imposèrent de les transférer hors la ville, de les clore et de les implanter à proximité d'une rivière afin que le sang et les immondices puissent y être rejetés durant la nuit ! .. De même, la chair de porcs nourris avec des pains de noix par les *huiliers* (à cause du mauvais goût de cette viande) ou élevés dans les maladreries devait être jetée à la rivière ou dans les champs par les jurés de la communauté.

Il était interdit aux *bouchers* d'acheter des animaux en dehors des marchés aux bestiaux à moins que ce ne fut chez les *fermiers* et *laboureurs*. La vente des animaux démarrait à 8 heures du matin de juin à août et 9 heures le reste de l'année. Pour saler les peaux, les *bouchers* parisiens utilisaient du sel ayant servi à la confiserie des morues, l'entrée du sel dit " natron " étant interdite dans Paris.

Jusqu’en 1807, l’abattage des animaux de boucherie dans la capitale était réalisé par chaque *boucher* dans la tuerie attenante à son échoppe ou dans les écorcheries. Afin de promouvoir de meilleures conditions d’hygiène, Napoléon décida la construction de cinq abattoirs sur la périphérie : à Montmartre, Grenelle, Ivry, Popincourt et le Roule. Ceux-ci étant approvisionnés par les marchés aux bestiaux de Sceaux, Poissy, la Chapelle, les Bernardins et celui de la halle aux veaux. Les *bouchers* y parlaient le louchebem, une langue verte, un argot qui leur était propre et que mes parents pratiquaient encore couramment, du moins lorsqu’ils ne souhaitaient pas que leurs enfants comprennent leur conversation...

Mais avec l’extension de la ville, l’accès de ces établissements fut de plus en plus difficile. Ainsi, les *bouchers* allaient acheter chaque année à Poissy, en lisière de la forêt de St Germain, 80.000 bœufs, 20.000 vaches, 45.000 veaux et 350.000 moutons. Le gouvernement décida donc en 1867 de concéder un terrain de cinquante hectares à La Villette pour y regrouper le marché aux bestiaux et les abattoirs de la ville. Conçus par l’*architecte* Baltard, avec 408 postes d’abattage, les pavillons abritaient une légion de *sacrificateurs* qui offraient leurs services aux *bouchers* pour 5 francs par jour.

Les agneaux ne pouvaient être vendus et débités en dehors des périodes allant du 1er de l'an jusqu'au carême et de Pâques à la Pentecôte. De Pâques à la St Rémi, les viandes mises à la vente devaient avoir été au préalable inspectées par les deux jurés élus de la communauté parmi les maîtres ayant au moins 10 ans de maîtrise (le Consulat chargera par la suite les maires d'assurer la surveillance des boucheries et de la salubrité, responsabilité aujourd'hui assumée à Paris par la préfecture de police) avec le pouvoir de saisir les viandes avariées.

Les étalages devaient être garnis de viande la veille de Pâques sous peine d'être obligés de fermer le reste de l'année. A cause de la chaleur qui pouvait corrompre la viande, les *bouchers* ne furent d'abord autorisés à ouvrir leurs étalages en été que les dimanches et fêtes depuis le premier dimanche après la Trinité jusqu'à la fête de Notre-Dame-de-Septembre, à l'exception des fêtes de Pâques, Pentecôte, Trinité, Fête-Dieu et Assomption. En dehors des samedis et veilles de grandes fêtes où ils pouvaient ouvrir jusqu'à 10 heures du soir, les étalages devaient être libérés avant 6 heures. Au XVIIIe siècle, les étalages de *bouchers* devaient normalement être fermés les vendredis, samedis et autres jours maigres (en particulier durant le carême). Toutefois, dans chaque halle où il y avait au moins 10 étalages, l'un d'entre eux devait être ouvert pour satisfaire la demande des malades, ceux-ci étant exemptés de jeûne.

Les *bouchers* proposaient aux *chandeliers* les suifs en branche entre 10 et 13 heures. Ils étaient autorisés à fondre leurs suifs que pour faire les chandelles destinées à l'éclairage de leur maison.

Longtemps source de fraudes par confusion avec celle de viande de bœuf, la vente de viande de cheval ne fut autorisée légalement en France qu’à partir de 1865 et réservée aux boutiques portant en gros caractères les mots " boucherie hippophagique ". En fait, les bouchers spécialisés dans le travail de la viande de cheval se multiplia lors du siège de la capitale par les Prussiens. On vit même alors s’ouvrir Chaussée d’Antin des boucheries canines et félines qui vendaient 15 francs un chat tout dépouillé et 10 à 12 francs le gigot de chien, voire des rats dépouillés de leur fourrure.

Au Moyen Âge, on nommait *étalier* tout marchand qui étalait ses marchandises aux yeux des passants. Les présentoirs, aménagés devant les échoppes, prenaient tant de place qu'il fut interdit qu'ils empiètent de plus de huit pouces sur la chaussée (il n'y avait alors pas de trottoirs et l'eau s'écoulait dans un caniveau au milieu des rues). A la veille de la Révolution, le terme d'*étalier* ne désignait plus, exclusivement, que le *garçon boucher*.

A l'époque féodale, les *bouchers* étaient quelquefois imposés à des redevances spécifiques. Beaucoup de seigneurs exigeaient des *bouchers* domiciliés sur leurs fiefs les langues des bœufs qu'ils tuaient. D'autres avaient des exigences plus originales : à Lamballe, le sieur de la Brousse pouvait prendre, de chaque *boucher* ou vendeur de lard dans les paroisses de Notre-Dame et Saint-Martin, une joue de porc prise deux doigts au-dessous de l'oreille alors que ceux de Dol-de-Bretagne devaient fournir au sire de Combourg une pelisse en peau blanche assez grande pour entourer un fût de pipe avec des manches assez larges pour qu'un homme armé pût y passer facilement le bras.

Comme mon père l’un d’entre eux durant l’occupation allemande, il est encore possible de rencontrer aujourd’hui un *tueur de cochons* forain. Il passe dans les fermes pour abattre l’animal, le découper et le transformer en boudins et salaisons diverses.

A la fin du XIXe siècle, d'ignobles *gargotiers* sans scrupules n'hésitaient pas à louer aux meilleurs *bouchers* des morceaux de viande de premier choix, quartiers de bœufs, porcelets biens dodus, faisans brillants de leur admirable plumage... pour les présenter à leur devanture. En fait, cet étalage n'était fait que pour attirer le gogo, les plats n'y étant préparés qu'avec des viandes faisandées. Des *gargotiers* allaient même jusqu'à frotter les ouies des poissons avec du sang frais pour leur redonner plus d'allure. Cette tromperie de plus en plus généralisée incita certains *bouchers* à se faire *loueurs de viande*. L'hiver, ils louaient les carcasses pour une semaine, deux jours l'été, en dehors des jours de canicule. Heureusement, le métier disparut avec la loi de 1905 sur la répression des fraudes

**Fondeurs**

Au milieu du XIXe siècle, le développement des grands abattoirs et l’augmentation de la demande de produits d’éclairage incitèrent des *fondeurs de suifs* à créer des ateliers spécialisés. Ainsi, entre 1840 et 1850, pas moins de quatre *fondeurs* s’installèrent à Aire-sur-la-Lys dans de modestes ateliers abritant les hachoirs de suifs, une chaudière et des cuves en fonte de quelques hectolitres chauffées par des serpentins à vapeur.

Pour préserver la salubrité des villes, les cadavres d’animaux morts de maladie étaient ramassés par les *équarrisseurs*. Du fait des odeurs qui en émanent, peu de gens sont enclins à vérifier leurs chargements. C'est pourquoi l'un d'eux put se faire complice de l'évasion du maréchal de camp François d'Averton, seigneur de Belin et ligueur sous Henri IV : condamné à mort, il s'évada et sortit de Paris caché dans le ventre d'un cheval mort

**Marchands d’animaux vivants**

On désignait couramment comme *maquignon* tout *marchand* de gros animaux vivants. L’une des plus ancienne foire de France était celle qui fut inaugurée par Charlemagne au nord de l’île de la Cité, entre le village de la Chapelle et le bourg de Saint Denis, sur le champ de Landit. Les Arméniens y apportèrent en 1400 des chats siamois qui furent d’autant plus prisés que les ruisseaux de Belleville et Ménilmontant regorgeaient de rats. La foire fut transférée en 1444 dans le bourg de Saint Denis. Au début de la IIIe République, en dehors des *saltimbanques*, on n'y rencontrait plus que des *marchands de moutons*.

En 1862, le quart des bœufs vendus sur les marchés de Poissy et de Sceaux pour alimenter la capitale provenait du Maine-et-Loire. Les *bouviers* attelaient les jeunes bœufs âgés de trois ans à la charrue ; à sept ans, les *éleveurs* les vendaient dans les foires aux *herbagers* du Calvados, de l’Orne et de l’Eure qui les engraissaient pour les livrer aux *bouchers*. Les bœufs charolais étaient alors presque inconnus des étals parisiens. En effet, la première expédition de bœufs blancs des prairies du Brionnais fut organisée en 1747 par Emilian Mathieu, *marchand fermier* de la seigneurie d’Oyé. Un siècle plus tard, la Nièvre ne fournissait pas un pour cent des bœufs gras expédiés sur le marché de Sceaux. En réalité, c’est le classement au premier rang obtenu lors de l’Exposition universelle de 1867 qui fut à l’origine de la notoriété de cette race, non seulement sur le marché régional de Saint-Christophe-en-Brionais, mais au plan international.

Baudrillart a décrit l’*emboucheur* de la vallée d'Auge  qu’il qualifiait d’*herbager*: " Au printemps se réveille avec la nature elle-même dont il attend le signal, la vraie, la seule activité qu'il ait à déployer ; il quitte alors le pays pour un temps pour faire ses achats. L'*herbager* qui part pour ce voyage assez lointain et qu'il prolonge quelques semaines, offre un type très reconnaissable. Il jette sa longue blouse sur sa redingote noire, se coiffe d'une chaude casquette ou d'un béret de fourrure, se chausse de larges bottes épaisses ; il porte une longue paire de ciseaux attachés à la poche de sa blouse, pour marquer ses initiales sur le poil des animaux qu'il doit acheter ; il n'oublie pas une sacoche de cuir bien solide qu'il attache en sautoir. Sa première visite est pour le *banquier* de l'arrondissement, pressé qu'il est de retirer de la caisse tout ou partie de ses capitaux. Le capital est le grand ressort de ce genre de spéculation avec l'habileté personnelle. Lesté d'une somme d'argent, l'*herbager* se rend à de longues distances, suivant un itinéraire invariable, acheter dans les foires et marchés autant de bœufs et de vaches maigres que ses herbages pourront en nourrir. C'est là que l'*herbager* de la vallée d'Auge trouve à faire appel à toutes les ressources de son esprit. C'est un spéculateur qui n'a qu'un objet en tête, qui ne se pose qu'un problème qu'il retourne de toutes les manières : acheter le moins cher possible, sans se tromper sur la qualité, des bêtes souvent affamées, efflanquées, qui aux yeux du premier venu seraient sans valeur, et qui, le poil usé, souillé, couvertes de plaies, tiennent à peine sur leurs jambes et paraissent n'avoir que le souffle. Aussi, le procédé suivi dans ce commerce varie-t-il peu. Il consiste à déprécier la marchandise, à prouver qu'on court les plus grands risques de voir mourir la bête en route, qu'elle ne vaut plus que le prix de son cuir, que, si on l'achète, c'est uniquement pour continuer à entretenir de bonnes relations…

" L'habile acheteur, tout en causant, a mesuré le bœuf de l'œil ; il l'a tâté, ausculté. S'il est réellement rompu au métier, avant de se rendre au marché, il sait exactement le poids actuel de l'animal, et quel poids il rendra à sa sortie de l'herbage. Il a supputé le nombre de livres dont il doit maigrir en route, et le chiffre exact du bénéfice, déduction faite du prix d'achat et du prix de location de la terre. Pour un tel métier, il faut de l'acquit et un coup d'œil sûr. Des hommes très ignorants y excellent. Tel sous un air lourd et rustique cache ce genre de finesse et de science ; tel, plus éveillé et plus instruit, s'y entend moins bien. Mesurer à l'avance la capacité d'engraissement de tel animal à première vue est, en effet, un art spécial qui a ses règles et qui demande une pénétration que les règles ne suffisent pas à donner. 'Les bœufs, s'écriait un de ces *herbagers*, il y en a qui mangent comme quatre et restent toujours maigres ! Heureusement, il y en a d'autres qui engraissent à vue d'œil sans tondre dans une journée plus de deux fois la longueur de leur corps ! ".

L’héritier présomptif de la couronne royale, fils de Louis le Gros, fut mortellement renversé de son cheval en 1131 à cause d’un porc errant sur la chaussée parisienne. Depuis lors, il est interdit de nourrir un pourceau dans la capitale. Les *sergents de ville* du Châtelet, puis le *bourreau*, furent chargés de faire respecter cette interdiction ; le corps des porcs errants était donné aux hôpitaux. Une seule exception était admise : le prieuré du Petit Saint Antoine, en l’honneur de son saint patron, était autorisé à faire pâturer 12 pourceaux dans les rues, droit qui lui fut confirmé par François 1er. Pour avertir les passants de leur présence et permettre de les identifier, ces porcs avaient au cou une sonnette avec le T gravé du prieuré.

Durant des siècles, on a désigné sous le nom de " *poulaillers*" les marchands de volailles, gibiers à poils et à plumes, abatis et diverses petites viandes, ainsi que les œufs, beurres et fromages. Au XIXème siècle, on les appelait des " *coquetiers* ". Ces marchands exerçaient un métier libre et sans privilèges. Pour ne pas empiéter sur l'activité des *rôtisseurs*, les *poulaillers* ne pouvaient vendre leurs volailles qu'en plumes ou simplement parées. Très nombreux et sans domicile commercial fixe, ils vivaient pour la plupart chichement dans les faubourgs de la ville. Toujours à la recherche de nouvelles sources de finances, Louis XIV créa en 1673 les offices héréditaires de 23 *vendeurs de volailles* mais, faute de candidats, les supprima 3 ans plus tard.

En 1526, le prévôt de Paris avait autorisé les *poulaillers* à élever des oisons dans les rues secondaires ! .. Et son successeur, en 1546, taxait le prix du cochon de lait à 7 sols tournois, le chapon, la perdrix et le lapin de garenne à 4 sols, l'oie 3 sols, le lapereau de garenne, la bécasse et le canard à 2 sols 6 deniers, la poule, le héronneau, le ramier et le pleuvier à 2 sols, la sarcelle et la douzaine d'alouettes 20 deniers, le poulet 12 deniers, le biset et les bécassines 10 deniers.

En 1818, sur le marché de Challans, des marchands appelés *chevrotins* achetaient des volailles, du beurre et du gibier pour les transporter à Nantes et, de là, d’autres marchands les expédiaient sur la capitale.

La nécessité de renouveler fréquemment les colonies des ruches fut à l’origine, en particulier dans le Gâtinais, d’un important marché de " mouches à miel ". Celles-ci étaient vendues soit dans des " foires d’abeilles ", soit livrées directement aux *apiculteurs* par des *marchands d’abeilles*.

Au début du XXe siècle, les escargots provenant de Bourgogne faisaient l’objet d’un commerce important à Paris. En particulier, vers 1900, Ardouin-Dumazet a relevé que certains villages bourguignons, situés le long de la ligne de chemin de fer de Châtillon à Brion s’en étaient fait une spécialité ; il a vu dans ce dernier village un grand entrepôt de ces gastéropodes particulièrement appréciés des gourmets parisiens. Cette même année, une pétition, signée par 500 *marchands d’escargots,* fut d'ailleurs présentée au conseil municipal de Paris pour obtenir un plus grand emplacement aux halles où ils vendaient plus de 800.000 kilos par an de ces petites bêtes à cornes