



HAL
open science

La concurrence entre bouchers et vétérinaires sur le contrôle sanitaire de la viande à Paris au XIXe siècle

Sylvain Leteux

► **To cite this version:**

Sylvain Leteux. La concurrence entre bouchers et vétérinaires sur le contrôle sanitaire de la viande à Paris au XIXe siècle. *Se nourrir: pratiques et stratégies alimentaires?* , Comité des Travaux Historiques et Scientifiques Apr 2013, Rennes, France. halshs-01246555

HAL Id: halshs-01246555

<https://shs.hal.science/halshs-01246555>

Submitted on 18 Dec 2015

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.

La concurrence entre bouchers et vétérinaires sur le contrôle sanitaire de la viande à Paris au XIX^e siècle

Sylvain LETEUX

Professeur agrégé, Docteur en Histoire

Institut de Recherches Historiques du Septentrion (IRHiS), UMR 8529 CNRS – Université de Lille 3

En janvier 2013 éclate le scandale de la viande de cheval, affaire de tromperie commerciale où de la viande de cheval a été commercialisée comme étant de la viande de boeuf. Cette affaire nous rappelle à quel point il est difficile de bien organiser les contrôles commerciaux et sanitaires sur les produits alimentaires. En 1996 avait éclaté le scandale de la vache folle, affaire beaucoup plus grave car le prion pouvait entraîner la mort des personnes ayant consommé de la viande de boeuf infectée par l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine). Les fraudes commerciales et sanitaires ont toujours existé. Quand les fraudes concernent les denrées alimentaires, elles deviennent rapidement des objets de scandale car la santé du consommateur peut être mise en danger. En période de crise, sous la pression du consommateur, les pouvoirs publics sont poussés à agir, sauf que les moyens d'action posent problème: jusqu'à quel point les pouvoirs publics doivent-ils intervenir pour réguler le commerce de la viande? Les contrôles sanitaires doivent-ils être organisés à l'échelle nationale ou locale? Faut-il confier les contrôles sanitaires aux bouchers eux-mêmes (dans le cadre corporatif) ou bien à un service de contrôle externe (les vétérinaires) ? Comment organiser et financer le système de contrôle ? Revient alors un problème crucial: quel est le seuil socialement et politiquement acceptable jusqu'auquel les pouvoirs publics peuvent intervenir dans la répression des fraudes? Dans le cadre libéral qui est celui de la France depuis la Révolution française, jusqu'à quel point la société est-elle prête à autoriser des contrôles publics (pour la protection du consommateur) qui vont gêner le libre travail des "producteurs" de viande, les bouchers? Le curseur oscille sans cesse entre deux intérêts contradictoires: la protection de la liberté du travail (le libéralisme économique, la libre entreprise) et la protection du consommateur, très sensible quand il s'agit de santé publique. C'est donc bien dans ce cadre des relations entre alimentation et "protection sociale" que je vais présenter l'évolution des contrôles sanitaires sur la viande, de la fin du XVIII^e au début du XX^e siècle, en me basant sur le cas parisien¹.

1°/ La difficulté à sortir du fonctionnement d'Ancien Régime: l'évolution des contrôles sanitaires sur la viande de la fin du XVIII^e siècle jusqu'au Second Empire

Au XIX^e siècle, le commerce de la boucherie à Paris fonctionne selon un mode particulier, qui déroge aux règles classiques de l'économie libérale. En 1791, la Révolution française a mis fin au système des jurandes et corporations d'Ancien Régime. La Caisse de Poissy, système de marché obligatoire pour l'approvisionnement en bestiaux de Paris, est également supprimée en 1791, pour instaurer la liberté du commerce de la boucherie². Mais, dès 1802,

¹ Pour une approche plus large du sujet, je renvoie à l'article de synthèse de J. Bourdieu, L. Piet et A. Stanziani, « Crise sanitaire et stabilisation du marché de la viande en France, XVIII^e-XX^e siècles », p. 121-156.

² Pour plus de détails sur la caisse de Poissy, je renvoie à S. Leteux, « Les formes d'intervention des pouvoirs

les pouvoirs publics instaurent à Paris une "charte de la boucherie" (sur le modèle de la charte de la boulangerie de 1801) pour s'assurer du bon fonctionnement de l'approvisionnement en viande de la capitale, le souci prioritaire étant que les marchés urbains soient régulièrement et suffisamment approvisionnés en bestiaux. En 1811, la Caisse de Poissy est restaurée, pour encadrer strictement l'activité commerciale des bouchers de Paris. Pour simplifier, un cadre corporatif strictement réglementé existe à Paris pour deux secteurs-clefs de l'alimentation: la boulangerie (1801-1863) et la boucherie (1802-1858). Il faut attendre le tournant libéral du Second Empire pour que la boucherie en 1858 puis la boulangerie en 1863 soient "libéralisées" et soumises aux règles classiques du libéralisme économique (liberté d'installation, libre-concurrence).

Pendant toute la première moitié du XIX^e siècle, les pouvoirs publics demeurent très méfiants sur le "libéralisme économique" et la tutelle administrative est lourde pour assurer le bon approvisionnement en pain et en viande de la capitale. Quand je parle d'une "tutelle administrative lourde", cela est vrai au niveau du fonctionnement des marchés aux bestiaux et des abattoirs, au niveau des règles existant sur l'obligation de mettre en vente des quantités de viande suffisantes à des prix "raisonnables", surveillés et/ou encadrés par l'administration (la taxe sur la viande existe à Paris entre 1855 et 1858). Mais, par contre, au niveau des contrôles sanitaires, la tutelle administrative est très légère, quasi-inexistante. Au début du XIX^e siècle, les pouvoirs publics peuvent contrôler le poids d'une marchandise, son aspect extérieur, mais comment contrôler la qualité sanitaire d'une viande? La profession de vétérinaire est nouvelle et ne va acquérir que progressivement sa légitimité. Les premières écoles vétérinaires sont rares: l'école vétérinaire de Lyon, la première d'Europe, ouvre en 1762, celle de Maisons-Alfort en 1765, Toulouse en 1828. Surtout, les professionnels de la viande vont se battre pour conserver le plus longtemps possible la main sur les contrôles internes à la profession. On peut appeler cela la nostalgie de l'auto-régulation corporative de type "Ancien Régime".

Pour illustrer le fonctionnement des contrôles sanitaires sous l'Ancien Régime, prenons le cas des langueyeurs de porcs. Dans sa thèse sur l'approvisionnement alimentaire de Paris, Reynald Abad explique que les pouvoirs publics veulent empêcher les charcutiers de débiter des cochons atteints de ladrerie (cysticercose), maladie très répandue chez les porcs aux époques moderne et médiévale³. Dès le XIV^e siècle, les langueyeurs ont été établis sur les marchés aux bestiaux pour inspecter la langue des porcs en y recherchant d'éventuelles pustules, qui sont les symptômes de la maladie (larves de ténia). Si le porc est gravement atteint par la maladie, il est saisi et détruit. En cas d'atteinte légère, les langueyeurs marquaient à l'oreille le porc ladre, dont la viande devait être salée pendant 40 jours avant d'être vendue. Les langueyeurs de porcs pratiquaient donc un conseil sanitaire officiel et reconnu, craint par les charcutiers. Les langueyeurs de porcs demeurent présents sur les marchés aux porcs pendant tout le XIX^e siècle⁴.

Si les charcutiers sont confrontés au contrôle sanitaire des langueyeurs, il n'existe pas au XVIII^e siècle pour les bouchers de profession capable de leur contester un savoir technique suffisant pour garantir la salubrité des viandes. Sous l'Ancien Régime, les règlements de police rendent le boucher responsable de la qualité des viandes vendues et la corporation désigne en son sein des jurés chargés d'inspecter les viandes⁵. Au XIX^e siècle, en ce qui

publics dans l'approvisionnement en bestiaux de Paris : la Caisse de Poissy de l'Ancien Régime au Second Empire », p. 49-78.

³ R. Abad, *Le grand marché*, p. 325-326.

⁴ G. Chemla, *Les ventres de Paris*, p. 114.

⁵ S. Watts, « Boucherie et hygiène à Paris au XVIII^e siècle », p. 99.

concerne les contrôles sanitaires, les bouchers ont été soucieux de conserver le plus longtemps possible leur indépendance par rapport aux pouvoirs publics.

En théorie, depuis 1790, les contrôles sanitaires sont du ressort des municipalités. Une loi des 16-24 août 1790 charge les municipalités de l'inspection des boucheries, de la fidélité du débit, de la salubrité des denrées et de la lutte contre les épizooties. Mais la municipalité a-t-elle les moyens suffisants pour exercer un contrôle sanitaire régulier et efficace sur les viandes débitées ? Rien n'est moins sûr. Je rejoins ici Madeleine Ferrières, qui affirme que "les années qui vont de 1810 à 1880 voient en France un desserrement général des contraintes sanitaires sur la viande"⁶. Je vais essayer de poser quelques jalons chronologiques qui montrent le lent transfert de la responsabilité des contrôles sanitaires des bouchers vers les vétérinaires.

Jusqu'en 1855, le Syndicat de la Boucherie de Paris semble être responsable des contrôles sanitaires sur la viande et le bétail dans les abattoirs, sur les marchés, dans les étaux et à l'entrée des barrières d'octroi, reprenant ainsi les fonctions de la corporation sous l'Ancien Régime. A partir de 1819, les vétérinaires interviennent, mais seulement en cas de mort suspecte du bétail. Camille Paquette note qu'une « instruction du préfet de police, du 17 avril 1819, exige des préposés d'abattoirs qu'ils préviennent les inspecteurs Brossard père et Fleury, et à leur défaut, Brossard fils, qui a étudié l'art vétérinaire, pour les visites de viandes de bœuf envoyées au jardin royal des plantes⁷ ».

Jusqu'en 1848, les inspecteurs de la Boucherie touchent une prime à chaque opération effectuée dans les abattoirs, sur les viandes saisies et les « gosselins » (veaux morts-nés) notamment. Cela suppose que ce sont des bouchers et non des vétérinaires qui effectuent les contrôles sanitaires. Dans une note de 1849, le préfet de police de Paris indique clairement qu'il préfère l'expérience pratique des bouchers pour contrôler la viande plutôt que la surveillance « inutile » des vétérinaires.⁸

Il faut attendre 1842 pour que les vétérinaires commencent à avoir un rôle, encore bien modeste, dans l'inspection des viandes. « Le 1^{er} juin 1842, 15 vétérinaires de Paris (trois par abattoir), sont appelés auprès des inspecteurs pour expertise en cas de doute ou de contestation⁹ ». Comment est organisé ce service de contrôle vétérinaire ? Est-il efficace ? Je n'en sais rien. Ronald Hubscher insiste sur le caractère aléatoire des contrôles sanitaires à Paris jusqu'au milieu du XIX^e siècle : « Dans la capitale existent divers règlements remontant au XVIII^e siècle, mais ils sont confus et peu appliqués. Les premières mesures de contrôle édictées par la préfecture de police en 1831 et 1842 impliquent le recours aux diplômés des écoles [vétérinaires] ; toutefois le manque de moyens, l'insuffisance de ce personnel qualifié, au demeurant peu motivé, rendent leur application illusoire ». Dans les années 1840 et 1850, les vétérinaires parisiens semblent peu enclins à considérer la fonction d'inspecteur de la boucherie « comme étant de leur ressort, ni même de leur intérêt sur le plan financier ou honorifique¹⁰ ».

⁶ M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Age à l'aube du XX^e siècle*, p. 290-291.

⁷ C. Paquette, *Histoire de la boucherie*, p. 119.

⁸ Archives de la préfecture de police de Paris, DB 376, Note du préfet de police pour le projet de budget, 6 octobre 1849.

⁹ C. Paquette, *Histoire de la boucherie*, p. 119.

¹⁰ R. Hubscher, *Les maîtres des bêtes : les vétérinaires dans la société française (XVIII^e-XX^e siècle)*, p. 193.

C'est donc le Syndicat de la Boucherie qui conserve la haute main sur l'inspection sanitaire des viandes jusqu'en 1855, les vétérinaires n'intervenant que dans les cas suspects. Par un décret du 13 novembre 1855, la nomination des inspecteurs de la boucherie est attribuée au préfet de police, qui en fixe le nombre, le traitement et les fonctions. C'est ainsi que par une ordonnance du 31 décembre 1855, le préfet de police réorganise les inspecteurs de la boucherie, fixe leurs attributions et porte leur nombre de huit à quinze. Le Syndicat perd alors le droit de proposition qui était le sien depuis 1802, mais rien ne précise si les inspecteurs sont plutôt recrutés parmi d'anciens bouchers ou plutôt parmi les vétérinaires. Si le Syndicat ne choisit plus lui-même les inspecteurs, ceux-ci continuent à être recrutés parmi les professionnels de la viande et non de l'art vétérinaire.

2°/ L'autorisation de l'hippophagie en 1866 accélère la modernisation des contrôles sanitaires sur la viande

L'hippophagie est autorisée en France en 1866. Comme la consommation de la viande de cheval a longtemps été considérée comme tabou, il a fallu une propagande active de la part d'hygiénistes pour faire accepter cette consommation "honteuse"¹¹. Certains vétérinaires, comme par exemple le vétérinaire militaire Emile Decroix (1821-1901), ont pris une part active dans la promotion de l'hippophagie. L'autorisation de l'hippophagie en 1866 va accélérer la surveillance des abattoirs et la modernisation des contrôles sanitaires, car les vétérinaires vont pouvoir faire la démonstration de leur savoir-faire professionnel et les bouchers "traditionnels", qui ne vendent pas de viande de cheval, mettent une forte pression sur les pouvoirs publics pour que l'activité hippophagique soit strictement encadrée et surveillée.

L'ordonnance de police du 9 juin 1866 est très stricte : « interdiction de vendre pour la consommation des chevaux provenant des clos d'équarrissage non autorisés comme abattoirs pour l'alimentation publique : d'abattre, toujours pour l'alimentation publique, des chevaux morts en état de fièvre dont les causes seraient des blessures, des chevaux atteints de maladies contagieuses, couverts de plaies ou d'abcès purulents, enfin des chevaux épuisés ou amaigris ». L'autorisation de vendre de la viande de cheval est restreinte aux boutiques portant en gros caractères « Boucherie Hippophagique », signe que les préventions sont tenaces. Le consommateur doit être protégé de toute confusion entre viande de cheval et viande de boeuf.

Dans sa thèse sur le cheval à Paris, Ghislaine Bouchet a bien montré que le cheval concentre après 1866 tous les soupçons et toutes les précautions de l'administration.¹² Les maladies équinnes, les conditions d'abattage et les risques de la consommation de viande de cheval corrompue servent de laboratoire pour les autorités de tutelle. Les vétérinaires ayant démontré leur savoir-faire et leur efficacité, le préfet de police va pouvoir leur confier l'ensemble des contrôles sanitaires portant sur les espèces « nobles » de la boucherie (bœuf, veau, mouton). C'est à travers une ordonnance sur les chevaux que le préfet de police de Paris organise en 1875 un premier service vétérinaire, composé de cinq vétérinaires assistés de confrères inspecteurs: ces règles de lutte contre les épizooties vont inspirer la loi du 21 juillet 1881 sur la police sanitaire des animaux. La loi de 1881 marque un tournant majeur pour l'organisation des contrôles sur le bétail vivant.

¹¹ S. Leteux, « L'hippophagie en France: la difficile acceptation d'une viande honteuse », p. 143-158.

¹² G. Bouchet, *Le cheval à Paris de 1850 à 1914*, p. 235-239.

Ronald Hubscher indique que les vétérinaires sont à la recherche de nouveaux débouchés professionnels dans les années 1870. En 1878, le premier Congrès national vétérinaire se déclare favorable à l'intervention des vétérinaires dans l'inspection des viandes et l'école d'Alfort met en place un cours sur le sujet pour « disqualifier le savoir des bouchers¹³ ». En 1878, la préfecture de police de Paris ouvre un concours pour le recrutement d'inspecteurs de boucherie réservé aux vétérinaires. Un second concours est ouvert en 1884 pour remplacer les bouchers inspecteurs. Comme le dit très bien le boucher parisien Camille Paquette, « c'est en somme à partir de 1879 que l'inspection méthodique et raisonnée, établie sur des bases scientifiques, fut organisée à Paris. Avant 1879, il y avait bien déjà un vétérinaire inspecteur (M. Cordonnier) devenu inspecteur principal, mais l'inspection était encore faite par des hommes de métier, dont les connaissances étaient purement empiriques, qui procédaient par comparaison des entrailles des victimes saines avec celles de victimes malades. Le décret du 12 juin 1882 place les abattoirs et les tueries particulières sous la surveillance d'un vétérinaire désigné par l'autorité compétente¹⁴ ». A Paris, il s'agit du préfet de police.

Les services d'inspection sanitaire sont réorganisés à Paris dans les années 1880. Des arrêtés préfectoraux de 1883 et 1886 organisent l'inspection sanitaire des animaux au marché aux bestiaux de La Villette, confiée à cinq vétérinaires inspecteurs de la boucherie. En 1884, un arrêté préfectoral crée le service départemental des épizooties avec quatre vétérinaires sanitaires¹⁵. En 1885, l'inspection de la boucherie à Paris compte tout de même 57 vétérinaires : trois chefs de service et contrôleurs, dix inspecteurs principaux, dix de première classe, 34 de seconde classe.

Dans les années 1880, Paris bénéficie de contrôles sanitaires mieux organisés qu'en province mais un problème se pose rapidement car trois services coexistent à la préfecture de police: le service des épizooties, l'inspection de la boucherie de Paris et du département de la Seine, le service sanitaire du marché aux bestiaux de La Villette. En 1895, par souci de cohérence, les trois services antérieurs fusionnent pour créer le Service d'inspection vétérinaire de Paris et du département de la Seine, composé de 69 professionnels exclusivement recrutés parmi les vétérinaires.

Il faut bien noter que la situation parisienne ne peut pas être généralisée au reste de la France. Les contrôles sanitaires sont mieux organisés dans toutes les villes où des abattoirs publics ont été créés et où les tueries particulières ont été fermées. A Paris, la décision de fermer les tueries particulières remonte à 1810, quand Napoléon décide la construction de 5 grands abattoirs publics, progressivement remplacés à la fin du XIX^e siècle par deux grands abattoirs modernes (La Villette en 1867 et Vaugirard en 1898). En banlieue, en campagne et dans les petites villes de province, les contrôles sanitaires restent organisés selon des modalités très disparates et globalement assez archaïques, à cause du maintien des tueries particulières. A partir d'un exemple concernant Clichy en 1889, quand le maire décide de fermer toutes les tueries particulières, la juriste Françoise Guilbert montre combien demeurent fortes les rivalités entre le Comité des Arts et Manufactures (qui défend la liberté des commerçants) et le Comité des épizooties (qui défend la santé des consommateurs)¹⁶. En 1898 et 1905, des lois renforcent la surveillance sanitaire des tueries particulières, mais les vétérinaires sont trop peu

¹³ R. Hubscher, *Les maîtres des bêtes : les vétérinaires dans la société française (XVIII^e-XX^e siècle)*, p. 194.

¹⁴ C. Paquette, *Histoire de la boucherie*, p. 119.

¹⁵ A. Fierro, *Histoire et dictionnaire de Paris*, p. 1189.

¹⁶ F. Guilbert, *Le pouvoir sanitaire : essai sur la normalisation hygiénique*, p. 126-130.

nombreux pour que les contrôles soient réellement efficaces. La lenteur avec laquelle les tueries particulières disparaissent au XX^e siècle dans les petites communes de France montre la sourde et tenace résistance des bouchers abattants face aux normes nationales, avec la complicité des autorités locales. Par exemple, en 1904, il y a encore 200 tueries particulières en banlieue parisienne, malgré l'existence de nombreux abattoirs municipaux.

Dans le cadre posé par la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et agricoles, un décret du 15 avril 1912 régleme le marché de la viande. A partir de 1905, les vétérinaires disposent de bases légales claires pour pratiquer la saisie des denrées impropres à la consommation. Même si la bonne application des règles sanitaires reste soumise à la diligence des autorités municipales, il n'en demeure pas moins que les bouchers sont soumis à une surveillance extérieure qui revient clairement aux vétérinaires.

Au début du XX^e siècle, ce sont des scandales successifs qui poussent les pouvoirs publics à améliorer les contrôles sanitaires à Paris, en concentrant la surveillance sur les abattoirs. A partir de 1901, la presse s'émeut de la mauvaise qualité des "viandes foraines" (les viandes vendues sur les marchés), ce qui incite le conseil municipal de Paris à se pencher en 1904 sur la réorganisation du service de l'inspection véto-sanitaire. Le boucher Georges Chaudieu insiste sur l'action volontaire d'Henri Martel, directeur des services vétérinaires de la Seine, pour moderniser les contrôles sanitaires à Paris, notamment en 1907 quand le sous-secrétaire d'Etat Henry Chéron s'émeut des scandales de fourniture de viandes insalubres aux soldats¹⁷.

Pour Ronald Hubscher, la réorganisation des services d'inspection sanitaire à Paris à la Belle Epoque donne des résultats très positifs. « En peu de temps, l'hygiène alimentaire de Paris s'améliore sensiblement ; les quantités croissantes de viande saisies et l'efficacité des mesures prises contre les maladies contagieuses le prouvent. Les vétérinaires ont réussi à s'arroger un monopole total de l'inspection sanitaire et à en évincer les bouchers, pourtant puissamment installés dans leurs anciens privilèges. Parvenant même en 1906 à élargir leurs compétences au contrôle de la volaille, du gibier, des poissons ou crustacés, voire des jambons exposés aux foires de Paris ou de Chatou, les vétérinaires ont fait main basse sur « le ventre de Paris¹⁸ ».

Conclusion

Même si les vétérinaires interviennent, de façon très marginale, dans le contrôle sanitaire du bétail depuis 1819 et de la viande depuis 1842, il faut attendre 1855 et surtout la période 1878-1882 pour que les contrôles sanitaires passent du giron corporatif à celui des vétérinaires. L'autorisation de l'hippophagie en 1866 a permis d'accélérer la prise de conscience des pouvoirs publics sur la nécessité d'organiser des contrôles sanitaires plus efficaces sur le bétail vivant et sur la viande. A partir des années 1880, les bouchers de Paris ont perdu leur mission d'inspection des viandes au profit des vétérinaires. Sur la pression de l'opinion publique, les autorités municipales améliorent et renforcent davantage la surveillance de l'activité bouchère à la Belle Epoque.

¹⁷ G. Chaudieu, *De la gigie d'ours au hamburger*, p. 124.

¹⁸ R. Hubscher, *Les maîtres des bêtes : les vétérinaires dans la société française (XVIII^e-XX^e siècle)*, p. 195-196.

Bibliographie

Abad Reynald, *Le grand marché*, Paris, Fayard, 2002.

Bouchet Ghislaine, *Le cheval à Paris de 1850 à 1914*, Paris, Droz, 1993.

Bourdieu Jérôme, Piet Laetitia Piet et Stanziani Alessandro, « Crise sanitaire et stabilisation du marché de la viande en France, XVIII^e-XX^e siècles », *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, juillet-septembre 2004, p. 121-156.

Chaudieu Georges, *De la gigie d'ours au hamburger*, Paris, La Corpo, 1980.

Chemla Guy, *Les ventres de Paris*, Paris, Glénat, 1994.

Ferrières Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Age à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2002.

Fierro Alfred, *Histoire et dictionnaire de Paris*, Paris, Robert Laffont, 1996.

Guilbert Françoise, *Le pouvoir sanitaire : essai sur la normalisation hygiénique*, Thèse de Droit, Strasbourg, Université de Strasbourg, 1992.

Hubscher Ronald, *Les maîtres des bêtes : les vétérinaires dans la société française (XVIII^e-XX^e siècle)*, Paris, Odile Jacob, 1999.

Leteux Sylvain, « L'hippophagie en France: la difficile acceptation d'une viande honteuse », *Terrains et Travaux*, 2005, n°9, p. 143-158.

Leteux Sylvain, « Les formes d'intervention des pouvoirs publics dans l'approvisionnement en bestiaux de Paris : la Caisse de Poissy de l'Ancien Régime au Second Empire », *Cahiers d'économie et de sociologie rurales*, n°74, 1^{er} trimestre 2005, p. 49-78.

Paquette Camille, *Histoire de la boucherie*, Paris, Imprimerie du Réveil économique, 1930.

Watts Sydney, « Boucherie et hygiène à Paris au XVIII^e siècle », *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, juillet-septembre 2004, p. 79-103.