

Fraude sur la viande.

La police de la Boucherie à Lyon sous le Consulat et le 1^{er} Empire.

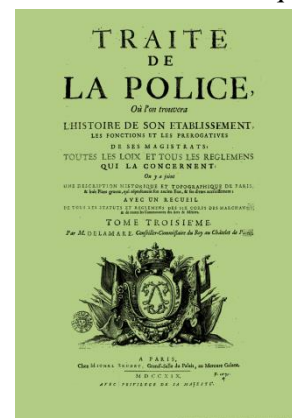
Une tromperie agro-alimentaire de plus ! Un nouveau « scandale » à l'échelle de l'Europe et du Monde : De la viande de cheval découverte dans des plats surgelés et dans des conserves censés être fabriqués avec du bœuf, et cela après... le bœuf et le veau aux hormones, la crise de la vache folle ou l'encéphalopathie spongiforme bovine, la grippe aviaire, l'utilisation de farines animales, d'anabolisants. C'est encore et toujours la filière viande qui est affectée. Même si la fraude ne s'accompagne pas d'une crise sanitaire, l'émoi et la colère des consommateurs sont intenses. Leur confiance a été abusée, une fois de plus. L'escroquerie touche à un secteur clé, car la viande a été depuis toujours une des composantes première de l'alimentation.

C'est l'occasion de se pencher sur l'attitude de nos gouvernants et la position de la société, quelques siècles en arrière. Nous n'aborderons pas ici, le statut de la « plus noble conquête de l'homme », ni la question de l'hippophagie et ses aspects conceptuels, sociaux ou religieux.

Du pain et de la viande

La sécurité alimentaire et sanitaire est inscrite depuis des siècles dans les intérêts vitaux des populations et des nations.

Nicolas Delamare dans son *Traité de la Police*¹, en 4 volumes, paru entre 1705 et 1738, relève l'importance donnée et reconnue à la viande. Dans le chapitre premier, du *Livre IV sur la Santé*, qui traite des *Bouchers*, « *La viande de boucherie est la nourriture la plus ordinaire après le pain & conséquemment celle qui peut davantage & le plus souvent intéresser la santé. Toutes les précautions que l'on peut prendre à cet égard consistent en ces quatre points : que les bestiaux soient sains ; qu'ils soient tués & non pas morts d'eux-mêmes, de maladie ou étouffés ; que l'apprêt des chairs s'en fasse proprement ; qu'elles soient débitées dans des temps convenables, ni trop tôt parce qu'elles nuisent à la santé lorsqu'elles sont nouvellement tuées, ni corrompues pour avoir été trop gardées* ». Et de rappeler, à l'appui de l'intérêt et du souci des gouvernants, les coutumes, lois et ordonnances qui régissent les professions des bouchers, rôtisseurs et charcutiers : *La Coutume de Chartres*, l'ordonnance du Prévôt de Paris du 17 août 1399, l'Edit du Roi Jean du 30 janvier 1350, l'Arrêt du Parlement de Toulouse du 26 mars 1525, les *Sentences* du Châtelet, etc. Les chapitres II et III sont consacrés pour leur part aux *Charcutiers & aux Poulailleurs et Rôtisseurs*. Cette importance est telle que le commissaire estime vital d'y consacrer aussi, en partie, le *Livre V, des Vivres, titre XVII, de la Viande de boucherie*, y compris « de la nourriture et de l'engrais des bestiaux ».



Qu'en était-il à Lyon, il y a 200 ans ?

La Police de la Boucherie, à Lyon, sous le Consulat et le Premier Empire.

Les consuls, échevins, prévôts des marchands, capitouls, ont tous légiféré, avec les mêmes impératifs, d'une part, organiser les métiers de la viande, et d'autre part, assurer la sécurité sanitaire et veiller à la prophylaxie, aux conditions d'élevage, organiser les circuits économiques d'approvisionnement,

¹ *Traité de la police, où l'on trouvera l'histoire de son établissement, les fonctions et les prérogatives de ses magistrats, toutes les loix et tous les reglemens qui la concernent. On y a joins une description historique et topographique de Paris, & huit plans gravez [...]. Avec un recueil de tous les statuts et reglemens des six corps des marchands, & de toutes les communautez des Arts & Métiers / par M. Delamare, Conseiller-Commissaire du Roy au Châtelet de Paris. – 2ème éd. Augmentée. – Bnf/Gallica*

² *Livre IV de la Santé, titre cinquième de la viande, Chapitre premier : des Bouchers.* Le texte a été réécrit en français actuel.

d'achat et de vente du bétail, l'abattage, les foires et marchés, la distribution et le commerce de détail, et, naturellement, la perception des taxes d'octroi et de patente.

Arrêt sur image en 1804.

Le 7 août (19 thermidor an 12), Dubois, commissaire général de police de Lyon et de ses faubourgs, prend une ordonnance réglementant la profession de boucher et le commerce de la boucherie³. Ceci sur instruction du Grand Juge, ministre de la Justice et de la Police Générale⁴, du 18 floréal, en conformité avec l'arrêté des Consuls du 5 brumaire an 9 (27 octobre 1800) et de l'arrêté du 8 vendémiaire an 11 (30 septembre 1802), concernant les bouchers de Paris.

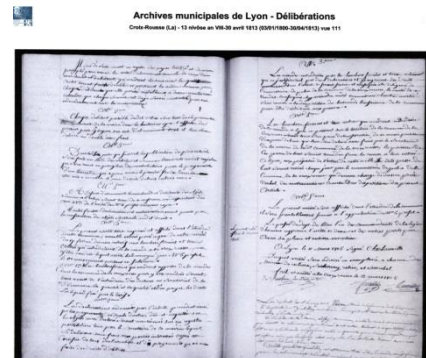
L'organisation de la profession de boucher est détaillée dans les chapitres traitant des *Maître-bouchers et Veuves de Maîtres* et de *la police des Garçons bouchers*.

Le cheval ne figure pas dans le bétail. Les visites qui relèvent du contrôle interne de la profession et incombent aux Syndics et leurs adjoints, - dont le rôle est encore défini par un texte du 28 thermidor an 13 (16 août 1805) -, ont pour but de détecter maladie et vice ; la viande corrompue doit être, sur le champ, « jetée au milieu de la rivière ».

Peut-être le début de la traçabilité ? Le bétail gras vendu, bœufs, veaux, moutons, pourceaux, agneaux et chevreaux, doit être « acheté dans une distance de 18 kilomètres de Lyon. » Toutefois, ils « pourront continuer à s'approvisionner dans les marchés de Trévoux, Neuville et Brignais ».

En annexe, figurent le tableau des Syndics et des Maîtres-Bouchers - le bureau du Syndicat, est installé 14, place du Grand Collège - et la liste des boucheries de l'Hôpital, des Terreaux, de Saint-Paul, de Saint-Georges, Bourgneuf, Ainai, Saint-Just, des faubourgs de la Guillotière, de Vaise, de la Croix-Rousse, de Serin, de Saint-Just, de la Quarantaine, de Perrache et de Saint-Clair,

Les commissaires de police, concurremment avec les agents de police, les syndics et leurs adjoints du corps des Bouchers de la ville⁵ sont chargés de l'exécution de l'ordonnance. Un inspecteur de police⁶ est chargé plus spécialement de la Boucherie. Cette fonction sera ensuite dévolue entre les inspecteurs des Halles et Marchés⁷. Ils sont assistés, le cas échéant, de vétérinaires.



Délibération concernant la boucherie

La profession des bouchers et des charcutiers de la ville de Lyon fera l'objet d'une ordonnance royale du 9 avril 1823 et d'une nouvelle ordonnance de police municipale le 17 octobre 1931, approuvée par le préfet Du Molart, le 21 octobre⁸...

A cette époque, on parlait de « chair » ou de viande.

En 2013, le « pain de viande » est désormais qualifié de « minerais ». Cette déviance étymologique et minérale doit nous interpeler.

³ *Status et réglemens pour le corps des bouchers de la ville et faubourgs de Lyon Réunis en communauté par Ordonnance de police du 19 thermidor an 12, d'après la lettre de son Excellence le Grand Juge, Ministre de la Justice et de la Police Générale, du 18 floréal de la même année. Ordonnance du commissaire général de police de la ville de Lyon et ses faubourgs portant règlement pour l'exercice de la profession de boucher et le commerce de la boucherie.* Consultable sur le site <http://books.google.fr/>

⁴ Le ministère de la Police générale, supprimé [provisoirement] - et Joseph Fouché écarté -, avait été rattaché au ministre de la Justice.

⁵ AML (Archives municipales de Lyon) 784WP 0045, procès-verbal de nomination des Syndics et adjoints du Corps des Bouchers, du 25 fructidor an 12 (12 septembre 1804)

⁶ 5 nivôse an 9 (26 décembre 1800)

⁷ En 1880, un inspecteur des viandes foraines

⁸ AML 784 WP 0045