

Esquisse d'une économie de l'illicite Le marché parallèle de la viande à Lyon pendant le Carême (1658-1714)

Anne Montenach
Institut Universitaire Européen, Florence

Les réflexions menées sur les interactions entre les individus et la norme ont montré que les contraintes formelles pouvaient constituer des obstacles à l'action des hommes. Elles ont aussi mis en valeur, à l'inverse, le fait que les pratiques interfèrent en permanence avec la norme: en les contournant, voire en les exploitant, les individus finissent, en fait sinon en droit, par transformer les normes qui régissent la vie en société¹. L'étude de la boucherie de Carême sous l'Ancien régime permet ainsi d'analyser les différents processus qui font qu'une règle, pourtant simple et claire en apparence, est attaquée de tous côtés et finalement vidée de son sens². Depuis le haut Moyen âge, les prescriptions de l'Eglise catholique interdisent en effet la consommation de viande pendant le Carême³. Notons à ce propos que même si le blé continue d'occuper (au moins jusqu'à la décennie 1740-1750) une place essentielle dans l'alimentation des populations de l'Europe moderne, la viande constitue alors, par ses apports protéiques, une part non négligeable du bol alimentaire⁴. Pendant cette période de quarante jours pré-

cédant Pâques, les boucheries de Lyon sont fermées et le monopole de la vente de la chair destinée aux personnes dispensées de jeûne est confié à un seul boucher. A Paris, c'est l'Hôtel-Dieu qui détient ce privilège et R. Abad a pu étudier, à partir du nombre d'animaux qui y étaient abattus pendant cette période, l'évolution de la consommation de viande en Carême comme un nouvel indicateur du recul de l'observance religieuse des Parisiens au XVIII^e siècle⁵. Or il est aussi intéressant d'aborder la question de la consommation illicite de viande en Carême autrement que sous l'angle d'une transgression des interdits religieux. A Lyon, pendant ces quarante jours, un véritable marché parallèle de la viande fonctionne en marge du système d'adjudication officielle. Au travers des sources produites dans la seconde moitié du XVII^e siècle par la surveillance policière et judiciaire – qui par ses enjeux renvoie effectivement aussi au rapport à la religion –, il est utile de s'interroger sur l'économie de ce marché parallèle dans ce qu'elle nous dit des relations entre les individus et la norme. Procès-verbaux et interrogatoires permettent ainsi d'appréhender l'inscription spatiale de ce marché noir et d'esquisser, au sein de l'espace urbain et péri-urbain, une géographie de l'illicite. Ils mettent aussi en lumière les motivations des contrevenants à la loi – agents de ce commerce ou simples consommateurs – et les multiples stratégies que ceux-ci mettent en œuvre pour utiliser les failles du système de surveillance. Les gestes, les discours, mais aussi les modalités concrètes d'application de la loi éclairent enfin, au travers de cet exemple concret du Carême, le champ des négociations possibles entre les individus et la règle.

Les interdits religieux et le système de la ferme

Depuis le IX^e siècle, l'Eglise prescrit le jeûne – et en particulier l'interdiction de consommer de la viande, du gibier, de la volaille ou des œufs – pendant les quarante jours qui séparent

le mercredi des Cendres du dimanche de Pâques. Le Carême est conçu par elle comme un temps de pénitence et le jeûne considéré comme «une œuvre des plus essentielles de cette pénitence». En effet, «c'est par le jeûne que les justes sont conservés dans l'heureux état de la grâce, que les foibles sont soutenus contre les tentations de la chair, du monde et du démon, et que les pécheurs retournent à Dieu par la mortification de leur corps et le changement de leur cœur». C'est pourquoi l'Eglise, suivant en cela l'exemple donné par le Christ, «en a déterminé le temps aux jours qui précèdent la solennité de sa résurrection, afin que nous puissions célébrer avec un corps mortifié et un esprit purifié les divins mystères de notre rédemption»⁶. L'interdiction de consommer de la viande ne peut de ce fait être levée qu'en cas de nécessité absolue. C'est par exemple le cas lorsque la peste frappe Lyon en 1629: l'archevêque octroie alors la permission, non seulement aux malades, mais à tous ceux «qui se trouveront avoir besoin d'en manger», de se fournir de chair⁷. De la même façon, la crise de l'hiver 1709 incite les autorités religieuses à permettre aux fidèles du diocèse de manger de la viande «tous les dimanches, lundis, mardis et jeudis de chaque semaine du Carême prochain, à commencer au premier jeudi qui suit immédiatement le jour des Cendres jusques au dimanche des Rameaux exclusivement»⁸.

En dehors de ces années d'exception, les quatre boucheries de la ville sont fermées pendant toute la durée du Carême⁹ et le monopole de la vente de la viande, destinée à ceux qui ne peuvent faire maigre (enfants, vieillards, malades, femmes en couche, etc.), est octroyé aux enchères à l'un des bouchers de la ville par les recteurs de l'hôpital de la Charité (ou Aumône générale). Tous les ans, à la fin du mois de janvier ou au début de février, les recteurs de l'Aumône générale envoient au Consulat une députation, le priant de mander un de ses représentants pour «assister à la délivrance de la ferme de la permission de vendre de la chair durant le Carême prochain en la

forme et manière accoutumée»¹⁰. Le bureau de l'Aumône générale se réunit alors en présence des recteurs de l'Hôtel-Dieu, du lieutenant général ou de l'un des magistrats de la sénéchaussée, du procureur du roi et d'un représentant de l'archevêque¹¹. Comparait aussi «la plus grande et sayne partie des bouchers de la ville», convoquée par affiches et par le crieur juré de la ville (M. Garden évoque – pour le XVIII^e siècle – l'obligation de cette présence, rappelée tous les ans¹²). Les enchères se font «au plus offrant et dernier enchérisseur à la chandelle éteinte». L'adjudication est double: il y a un adjudicataire pour la viande de boucherie et un autre pour la volaille. Le boucher qui emporte la ferme de la chair a seul l'autorisation de vendre de la viande pendant le Carême; en échange de ce monopole, il est chargé de livrer la viande nécessaire aux malades de l'Hôtel-Dieu et de la Charité tout au long de l'année – temps du Carême et temps du charnage – à un prix fixé et probablement inférieur à celui du marché¹³. La viande fournie doit être de bonne qualité, «aultrement et à faulte de ce faire permis à MM. les recteurs d'en faire prendre ailleurs» à ses frais et dépens. Le fermier a l'obligation de régler avant Pâques le montant de sa ferme, par moitié à l'Hôtel-Dieu et à l'Aumône générale. Il doit pour cela fournir «bonne et suffisante caution et certificateur». Les mêmes conditions s'appliquent dans le cas du poulailler de Carême, chargé d'approvisionner en œufs l'Hôtel-Dieu, là encore à prix fixé¹⁴. La permission de consommer de la viande pendant le Carême étant accordée au cas par cas par l'archevêque ou par ses vicaires à ceux qui, pour des raisons d'âge ou de santé, ne peuvent faire maigre¹⁵, le fermier de la chair est tenu d'exiger des malades et autres personnes dispensées des billets d'autorisation, à charge pour lui de les conserver en cas de contrôle.

Globalement, entre le milieu du XVII^e siècle et 1700, le montant annuel de la ferme varie, pour ce qui est de la viande de boucherie, entre 2500 et 3500 livres – à l'exception des années 1694 à 1696 au cours desquelles il chute à moins de 1500

livres¹⁶. Entre 1700 et 1714, il ne descend plus que trois fois en dessous des 3500 livres et peut aller jusqu'à atteindre 5200 livres. On imagine aisément que seuls les bouchers aisés peuvent se porter adjudicataires de la ferme, puisqu'à son coût propre s'ajoute l'engagement de garantir, tout au long de l'année et à bas prix, un approvisionnement suffisant aux deux hôpitaux, ce qui nécessite à la fois un solide réseau de fournisseurs et les fonds nécessaires à de tels investissements. Les bouchers susceptibles de pouvoir participer aux enchères sont donc peu nombreux – ils sont en général seulement trois ou quatre à y prendre part – et ce sont souvent les mêmes qui, d'une année sur l'autre, se retrouvent adjudicataires. Entre 1677 et 1714 par exemple, soit sur une période de 38 années, 11 bouchers seulement se partagent la ferme, parmi lesquels deux endossent huit fois le rôle de fermier de la chair. L'"origine" de ces fermiers est également révélatrice de leur niveau de richesse, puisqu'ils tiennent tous boutique – à une exception près – dans les deux boucheries des Terreaux et de l'Hôtel-Dieu. Sans doute les bouchers des quartiers de Saint-Paul et Saint-Georges, plus pauvres, ne disposent-ils pas des fonds nécessaires pour pouvoir se porter enchérisseurs. Pour ce qui est de la volaille, les variations du montant de la ferme au cours des années 1658 à 1714 sont à la fois plus amples et plus irrégulières que pour la viande de boucherie, mais ce montant reste compris entre 500 et 1500 livres. Entre 1677 et 1714, douze poulaillers se partagent le privilège d'exercer leur négoce pendant le Carême, le record étant détenu par Jacques Chanoine, fermier à treize reprises.

Ce système d'adjudication représente pour les deux hôpitaux de la ville une ressource financière non négligeable, ce qui explique qu'en 1709 comme en 1629 – les deux années où la ferme fut suspendue – l'autorisation accordée aux bouchers de la ville de vendre de la viande pendant le Carême se doubla d'un appel à l'aumône, destinée à compenser la perte subie par les deux établissements. En dehors de ces circonstances excep-