

Sylvain LETEUX

L'hippophagie en France : la difficile acceptation d'une viande honteuse

Archives

Le cheval a été omniprésent pendant de longs siècles dans les sociétés européennes, tant en ville qu'à la campagne, comme force de trait, moyen de locomotion, instrument utile à la guerre ou au prestige social. Sa chair est consommée sous l'Antiquité par les Romains, les Germains, les Gaulois, les Turcs, les Tartares¹. Pourtant, dans la France contemporaine, il faut attendre 1866 pour que l'hippophagie soit légalisée. Malgré cette légalisation, la consommation du cheval demeure une pratique peu développée, réservée essentiellement à la classe ouvrière ou liée aux prescriptions médicales des hygiénistes. Cette faiblesse de l'hippophagie est d'autant plus étonnante que la demande des consommateurs en produits carnés est en forte progression à partir du milieu du XIX^e siècle et que les progrès de la mécanisation rendent disponibles de nombreux chevaux pour l'alimentation. Pourquoi le tabou hippophagique a-t-il été aussi puissant et persistant ? La réponse à cette question simple est loin d'être évidente. Nous verrons les étapes de la levée du tabou dans une France en voie d'industrialisation, en insistant bien sur le caractère très partiel de cette évolution car il subsiste toujours, après 1866, de nombreux freins et limites à l'hippophagie.

¹ Simoons (1994, p. 187) précise que les sacrifices de chevaux existaient chez les Grecs et les Romains mais que l'hippophagie était très mal perçue. « The Romans were disgusted with the idea of eating horses, and did so only when there was no alternative but starvation ».

Pourquoi l'interdiction de l'hippophagie a-t-elle été aussi tenace jusqu'en 1866 ?

Les motifs religieux sont les plus souvent évoqués pour justifier l'interdiction de la consommation de la viande de cheval en Europe jusqu'au XIX^e siècle. Ainsi, Ghislaine Bouchet rappelle que les Gaulois « mangeaient du cheval et sacrifiaient cette viande à leurs dieux. L'anathème prononcé contre cette viande n'était, en quelque sorte, qu'un instrument de combat contre les pratiques et superstitions païennes que l'Eglise voulait renverser » (Bouchet, 1993, p. 219).

L'interdiction de l'hippophagie en Europe s'expliquerait donc par des raisons religieuses². Tous les auteurs soulignent que l'interdiction de l'hippophagie par l'Eglise catholique, présente dans les conciles entre les IV^e et les VIII^e siècles, se justifie par une lutte contre les rites païens. Il est vrai que les scandinaves et de nombreux peuples germaniques sacrifiaient des chevaux et en consommaient la chair pendant des fêtes religieuses. En 732, le pape Grégoire III interdit officiellement l'hippophagie aux chrétiens. Cet interdit alimentaire « conjoncturel » ne doit pas être confondu avec les interdits « structurels » que l'on trouve dans la plupart des grandes religions. Pour les juifs, la viande de cheval est une abomination car les équidés ne ruminent pas et n'ont pas le sabot fendu. « Bouddha interdit spécifiquement la viande de cheval ; quant au prophète Mahomet, il s'en abstenait lui-même, sans toutefois interdire aux autres d'en manger » (Farb et Armelagos, 1985, p. 194).

Depuis Saint-Paul, les chrétiens ont rompu avec les interdits alimentaires hébraïques et luttent contre le ritualisme juif. Si les chrétiens européens n'avaient pas été confrontés aux peuples germaniques qui sacrifiaient le cheval aux divinités païennes, on peut légitimement supposer qu'aucun interdit n'aurait jamais frappé cette chair. Dans tous les cas, il faut noter qu'en Europe, l'interdiction de l'hippophagie est récente (732) et qu'elle aurait dû disparaître avec l'achèvement de la christianisation de l'Europe. Pourquoi maintenir le tabou hippophagique une fois les idoles païennes renversées et oubliées ?

² Ce point est remis en cause par l'ethnologue François Sigault dans un article de 1992.

Divers exemples montrent que l'interdit religieux tombe en désuétude, y compris dans des régions très attachées au christianisme. « Les chevaux restèrent prisés comme nourriture dans les régions d'Europe où les pâturages étaient abondants. En Suisse, les moines chrétiens mangeaient encore du cheval au XI^e siècle, en dépit de l'interdiction papale, promulguée quatre siècles auparavant ; les Irlandais passèrent outre cet interdit ; des festins de viande chevaline étaient encore organisés au Danemark au cours du XVI^e siècle ; et en Espagne, c'est sous le nom de « daim rouge » que l'on mangeait du poulain, tandis que la viande de cheval servait régulièrement à nourrir les hommes d'équipage de la Marine » (Farb et Armelagos, 1985, p. 195). A ma connaissance, l'Eglise catholique ne renouvèle pas l'interdit sur le cheval après le VIII^e siècle. Par ailleurs, le déclin de la pratique religieuse dans la France du XVIII^e siècle, manifeste avec le non-respect du Carême, est pour moi un signe que les interdits religieux sur le cheval devaient être tombés dans l'oubli ou du moins avoir perdu une bonne partie de leur poids.

Outre le motif religieux, on peut mettre en avant des considérations morales et économiques pour justifier la longue persistance du tabou hippophagique. Dans une société dominée par les valeurs rurales et aristocratiques, le cheval a un statut différent des autres animaux consommés (bœuf, mouton, basse cour). Animal noble par excellence, fruit de toutes les attentions des éleveurs, principal bénéficiaire des premières expériences (empiriques) de zootechnie, le cheval bénéficie d'une image « aristocratique » qui le distingue très nettement du reste des bestiaux domestiques³. Cette représentation spécifique est encore largement répandue dans l'opinion publique et peut sans doute expliquer des campagnes publicitaires du type « Un cheval, ça ne se mange pas ! ».

Au niveau économique, l'argument qui veut qu'on ne doit pas manger le cheval car sa force de trait et sa production de fumier sont plus avantageuses que sa mise à mort prématurée pour la boucherie me semble de peu de poids car le bœuf constitue lui aussi une force de trait et une source d'engrais, et cela ne le protège pas contre la consommation humaine.

3 L'attention particulière réservée au XVII^e siècle aux chiens et aux chevaux, par rapport au manque d'intérêt pour les bœufs et les moutons, est clairement relevé par Nicolas Dessaux.

L'argument sanitaire a pu exister pendant longtemps pour justifier le maintien de l'interdiction de l'hippophagie. Il serait intéressant de savoir à partir de quel moment des traités médicaux reconnaissent la viande de cheval comme tout à fait inoffensive pour l'homme. Au début du XVIII^e siècle, « un antiquaire de Thurnaw (évêché de Bamberg), membre de la Société royale des Sciences de Londres, Jean-George Keysler (1689-1743), éleva une vive protestation contre ce préjugé, désormais dénué de fondement, et s'étonnait qu'une viande aussi délicieuse ne fût pas appréciée et fût toujours prohibée » (Bouchet, 1993, p. 219). L'argument sanitaire est largement utilisé pendant la Révolution française par les adversaires de l'hippophagie. Pourtant, anticipant (sans le savoir) les démonstrations des médecins hygiénistes du XIX^e siècle, le baron Larrey, célèbre chirurgien, fut, pendant les campagnes napoléoniennes, « amené malgré lui à tuer des chevaux pour l'alimentation des soldats. Le mets, quoique présenté sous forme de bouillon assaisonné à la poudre de canon, fut fort apprécié » (Bouchet, 1993). Larrey a pu surmonter son dégoût à cause de circonstances particulières. Cela n'en fait absolument pas un promoteur de l'hippophagie, mais il faut bien reconnaître que ce témoignage reflète sans doute l'opinion dominante parmi les médecins français : la viande de cheval est répugnante, mais elle n'est pas nocive et peut être consommée sans risque par l'homme en cas de nécessité.

L'argument sanitaire semble bien dérisoire après la Révolution car il n'y a pas que les soldats en campagne qui ont mangé du cheval. Pendant les troubles révolutionnaires, les Parisiens semblent avoir eu recours à cette viande pour fuir la famine. A Belleville, les combats d'animaux cessèrent entre 1793 et 1796 « parce que la disette avait fait disparaître de la capitale les animaux comestibles utilisés dans ces spectacles, tels que porcs, mulets, ânes ou taureaux » (Fierro, 1987, p. 96). De nombreux textes poursuivent ceux qui vont chercher de la viande de cheval à Montfaucon, le quartier des équarisseurs.

Si les motifs religieux et sanitaires ne sont plus vraiment valables à la fin du XVIII^e siècle, il existe par contre un argument « commercial » qui garde toute sa force jusqu'en 1858 : la volonté des bouchers de ne pas voir entamer leur privilège commercial, l'exclusivité sur le débit de la viande de boucherie. Tant que la

viande de cheval demeure clandestine, elle fournit aux bouchers un argument facile pour condamner les colporteurs de viande et autres revendeurs à la sauvette, accusés d'écouler régulièrement la viande provenant des chevaux de réforme, en la faisant passer pour du bœuf. « En 1739, la police rappela que la vente de viande de cheval était strictement interdite à Paris. Deux ordonnances, celles du 19 mars 1762 et du 31 mars 1790, réitérèrent les interdictions, révélant l'existence d'un commerce et d'un débit clandestins actifs de cette viande » (Bouchet, 1993, p. 220). Je ne pense pas que les autorités ecclésiastiques soient à l'origine de tels règlements. Il faut plutôt y voir un exemple de la large influence de la corporation des bouchers et de leur lutte permanente contre toute forme de concurrence déloyale.

La viande de cheval n'est absolument pas impure et est parfaitement inoffensive pour la santé humaine. Si les autorités continuent à pourchasser les débitants indécents, il ne faut pas y voir un souci sanitaire (préserver la santé des citoyens) mais bien davantage un souci commercial (préserver le privilège des bouchers). Bien entendu, les arguments sanitaires sont largement invoqués dans les procès-verbaux. Je ne mets absolument pas en cause le fait que les colporteurs de viande puissent débiter plus facilement de la viande malsaine que les bouchers installés. En dénonçant l'hippophagie, ou, plus exactement, ceux qui débitent de la viande de cheval, les bouchers ne cherchent pas à défendre la santé des consommateurs mais leur monopole commercial. Jusqu'en 1791, les bouchers parisiens possèdent une corporation, avec une limitation du nombre des étaux et un système obligatoire d'approvisionnement en bestiaux sur les marchés de Sceaux et de Poissy, qu'on appelle la « caisse de Poissy⁴ ». En échange de ces contraintes, les bouchers ont obtenu le monopole du débit de la viande fraîche à Paris. Si l'hippophagie se trouvait tolérée par les autorités, tout ce système serait à revoir, pour éviter une concurrence jugée déloyale.

Entre 1791 et 1802, la situation est anarchique car toutes les corporations sont supprimées sans qu'aucune instance de contrôle commercial ou sanitaire ne soit mise en place (à part les larges

4 Pour plus de détails sur la caisse de Poissy, je renvoie à la thèse de Reynald Abad ou à ma propre thèse de doctorat, en cours d'achèvement, « Libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens (1776-1944) », dirigée par Jean-Pierre Hirsch à Lille 3.

pouvoirs de police sanitaire confiés aux municipalités par la loi des 19-22 juillet 1791). Par contre, dès 1802, les bouchers parisiens obtiennent la reconstitution d'un « Bureau de la boucherie », avec une charte et un retour progressif au système de la caisse de Poissy. Le 6 février 1811, un décret impérial entérine le retour au régime corporatif et au système des marchés obligatoires. Or, cette victoire des bouchers s'accompagne du retour d'une répression plus ferme contre la vente clandestine de cheval, plus ou moins tolérée jusque là à cause de la cherté de la viande et des pénuries alimentaires. En 1811, « les commissaires de police saisirent des masses considérables de cette viande (dont quelques-unes étaient de 100 jusqu'à 400 kilos) chez plusieurs gargotiers, habitant les lieux dans le voisinage desquels sont réunis les indigents, particulièrement dans le quartier des Halles, dans plusieurs endroits au faubourg Saint-Marcel, dans les rues de la Mortellerie, du Plâtre-Saint-Jacques, de la Huchette, de Saint-Victor » (Chevalier, 1984, p. 367). Derrière les motifs sanitaires invoqués par la police lors des saisies, il me semble que c'est avant tout la corporation des bouchers, récemment rétablie, qui a fait pression sur les autorités municipales pour réprimer l'hippophagie.

Après de longs débats qui commencent en 1850, le privilège corporatif des bouchers de Paris est aboli par Napoléon III en 1858, en même temps que la caisse de Poissy. Dans les années 1860, la profession est moins puissante et ne peut empêcher le gouvernement d'autoriser l'hippophagie en 1866.

Si notre raisonnement est juste, il faut considérer que les résistances à l'hippophagie en France au milieu du XIX^e siècle ne peuvent s'expliquer ni par des causes religieuses ni par des causes sanitaires. Ce sont surtout des motifs commerciaux (la concurrence faite aux bouchers traditionnels) et moraux (l'image négative de la viande de cheval) qu'il faut vaincre pour voir cette pratique légalisée.

Les étapes de l'acceptation de l'hippophagie en France

Après avoir présenté les divers motifs qui peuvent expliquer la

lenteur avec laquelle la France a autorisé l'hippophagie, il faut évoquer l'action énergique menée par les promoteurs de l'hippophagie pour lutter, dès la Restauration, contre les tabous moraux qui pèsent sur cette pratique. En France, trois hygiénistes sont les figures de proue du mouvement de promotion de l'hippophagie : le médecin Alexandre Jean-Baptiste Parent-Duchâtelet (1790-1836), le zoologiste Isidore Geoffroy Saint-Hilaire (1805-1861) et le vétérinaire militaire Emile Decroix (1821-1901). Le processus de propagande de l'hippophagie a été largement étudié (Nourrisson, 1995 ; Hubscher, 2004). Nous nous contenterons donc d'indiquer quelques repères.

Pour mesurer les efforts accomplis par les hygiénistes, il faut souligner que l'hippophagie souffre d'une image exécrationnelle au début du XIX^e siècle. Elle est associée à la lie du peuple, à la misère, aux ordures qui s'accumulent à Montfaucon et à la violence gratuite des équarisseurs, qui ont la réputation de maltraiter les chevaux avant de les égorger. Ancien gibet, Montfaucon est le lieu de dépôt des matières fécales provenant des fosses d'aisance et le lieu où l'on transporte les chevaux et autres animaux morts de la capitale. Classes laborieuses et classes dangereuses s'y trouvent confondues. Le cheval est associé non seulement aux ordures et à la charogne, mais aussi à la prostitution. « La commission sanitaire du quartier de l'Observatoire signale, en février 1831, comme cause d'insalubrité une maison encombrée de prostituées dans laquelle on trouva une quantité considérable de chair de cheval que l'on destinait à la nourriture des habitants du quartier » (Chevalier, 1984, p. 366-367). L'association entre prostitution et hippophagie n'est pas anodine. Parent-Duchâtelet est avant tout célèbre pour ses travaux sur la prostitution. Les objectifs « moraux » de la lutte contre la prostitution et en faveur de l'hippophagie sont communs : soulager les classes laborieuses. C'est en philanthrope éclairé qu'il propose de fournir une viande saine et bon marché, en encourageant l'hippophagie. Il est révélateur qu'aux débuts de sa promotion de la consommation de la viande de cheval, vers 1825, Parent-Duchâtelet la recommande en priorité pour les populations indigentes et les détenus. Cette réserve montre bien qu'il serait inconsideré de proposer du cheval aux classes sociales honnêtes, qui peuvent se payer du bœuf.

En 1832, dans une étude sur les chantiers d'équarrissage de la ville

de Paris, Parent-Duchâtelet utilise également un argument sanitaire pour justifier l'hippophagie. Si la viande de cheval devient une denrée alimentaire « classique », les contrôles sanitaires seront facilités et les ateliers d'équarrissage cesseront d'être des sources de trafic clandestin. En légalisant l'hippophagie, les propriétaires veilleront à ne pas maltraiter les vieux chevaux s'ils veulent que ceux-ci conservent une valeur marchande avant l'abattage. Cet argument explique pourquoi la SPA, fondée en 1845, va clairement soutenir la propagande hippophagique (Pierre, 2003).

Les arguments sanitaires et moraux de Parent-Duchâtelet sont repris par Isidore Geoffroy Saint-Hilaire, qui utilise sa chaire de professeur au Muséum d'Histoire naturelle pour relancer la propagande hippophagique à partir de 1847. Il « constate que les classes pauvres ne mangeaient pas ou peu de viande, car elle était trop chère, et s'insurgeait contre le fait que, à cause d'un préjugé, la viande de cheval fût perdue pour leur alimentation et destinée à l'équarrissage » (Bouchet, 1993). L'un des grands mérites du naturaliste est d'avoir « éveillé l'intérêt des autorités », une enquête sur l'hippophagie ayant été lancée par le ministre de l'agriculture en 1856. Suivant l'exemple des Allemands qui ont organisé des banquets hippophagiques dès 1842, les Français organisèrent des banquets pour promouvoir la consommation de la viande de cheval⁵. Le premier banquet hippophagique a lieu en décembre 1855 à Alfort, ville de la plus ancienne école vétérinaire d'Europe (1767) après celle de Lyon, créée en 1762. Les vétérinaires ont été d'ardents défenseurs de la cause hippophagique.

Après la mort d'Isidore Geoffroy Saint-Hilaire en 1861, c'est le vétérinaire militaire Decroix qui continue l'œuvre de promotion de l'hippophagie. « Au cours d'un séjour à Alger, Emile Decroix (1821-1901) avait dû faire saigner un cheval de troupe, dont il fit, comme Larrey, distribuer la chair aux soldats. Convaincu des avantages de l'hippophagie, à son retour en France Decroix fonda en 1864 le Comité pour la propagation de la viande de cheval, présidé par le vétérinaire Blatin. Chaque semaine, pour populariser son entreprise, le Comité faisait débiter un cheval dont la viande était ensuite distribuée aux familles indigentes » (Bouchet, 1993). Outre cet aspect philanthropique, Decroix veut démontrer « l'innocuité absolue de la

5 A Berlin, la première boucherie hippophagique est ouverte en 1847.

viande de cheval » et lutter contre l'obscurantisme en combattant contre l'ignorance. Les efforts des promoteurs successifs de l'hippophagie se trouvent récompensés en juin 1866, quand une ordonnance de police autorise la vente de la viande de cheval. « La première boucherie de cheval française a été inaugurée à Nancy le 15 juin 1866, suivie de près par la première « chevaline » parisienne, le 9 juillet 1866, place d'Italie » (Escourrou, 1967, p. 88).

Quand on synthétise les différents arguments avancés par les hygiénistes, on comprend sans mal pourquoi c'est Napoléon III qui autorise l'hippophagie en France, pendant la période dite « libérale » du Second Empire. Imprégné par les idées saint-simoniennes, l'empereur ne pouvait rester insensible aux arguments des hippophages car il souhaite améliorer la condition ouvrière, lutter contre les préjugés réactionnaires et assurer la liberté du commerce. L'autorisation des boucheries chevalines répond à ces trois objectifs car elle offre une viande bon marché aux consommateurs ouvriers, elle marque une forme de victoire de la raison sur les superstitions, de la modernité sur l'archaïsme, et encourage la libre concurrence en entamant définitivement l'ancien privilège corporatif des bouchers.

La guerre de 1870 est souvent présentée comme le principal accélérateur du développement de l'hippophagie en France. Il est vrai que la consommation chevaline reste très limitée entre 1866 et 1870. Les Parisiens consomment 2 152 chevaux en 1867. Pour comparaison, Paris a débité 341 253 bovins (bœufs, vaches et taureaux), 219 641 veaux, 209 615 porcs et 1 707 266 moutons (Du Camp, 1868). La consommation équine représente donc 0,6% de la consommation bovine, et 0,08% de la consommation carnée parisienne.

Le siège de 1870 met fin à la plupart des préventions contre l'hippophagie. « Le manque de viande poussa les autorités à distribuer du cheval à la place de bœuf et de mouton. Et il est amusant de constater qu'à l'époque les classes riches ont accepté d'en manger avec plus de facilité que les classes populaires. Pourquoi ne pas manger du cheval puisque l'on consommait bien de la girafe ou de l'éléphant provenant du Jardin d'acclimatation ? Et lorsque Victor Hugo, dans *L'Année Terrible*, met sur le même plan le cheval et le rat, ce n'était pas simplement une boutade mais cela représentait une réalité dans l'esprit de beaucoup de Parisiens » (Escourrou,

1967). Emile Decroix considère que le siège de 1870 a eu un effet salubre sur la consommation, « car la population put constater définitivement les propriétés et la saveur de cette viande ».

Le contexte économique général doit être évoqué pour comprendre l'autorisation de l'hippophagie en 1866. La zootechnie a fait des progrès sensibles au XIX^e siècle, renforçant les qualités du cheptel équin français, qui se stabilise autour de 3 millions de têtes entre 1840 et 1935, avant de diminuer régulièrement (2,4 millions en 1948, 1 million en 1966, 452 000 en 1970, 319 000 en 1990)⁶. Le cheval est omniprésent dans la France du XIX^e siècle car il est utilisé pour les travaux agricoles, les transports, dans les mines, sur les champs de bataille (Digard, 2004, p. 149). La seconde moitié du XIX^e siècle constitue l'âge d'or de la traction hippomobile. Paris compte 80 000 chevaux en 1880. L'hippophagie constitue une solution efficace pour les chevaux de réforme. Pourtant, alors que le cheptel chevalin français atteint son apogée en 1913 avec 3 222 080 bêtes, les bouchers hippophagiques sont obligés d'importer des bêtes étrangères (d'Europe orientale) dès 1907 car l'offre est inférieure à la demande ! (Bouchet, 1993, p. 227). Ce constat me pousse à croire que c'est avant tout l'existence d'une classe laborieuse nombreuse qui permet de comprendre l'autorisation de l'hippophagie et non pas l'abondance du troupeau chevalin. Un signe ne trompe pas : il n'a jamais existé d'élevage spécialisé de chevaux destinés à la boucherie.

Un dernier élément favorise l'acceptation de l'hippophagie à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle, c'est le fait que la viande de cheval est préconisée par les médecins pour certains malades, notamment les tuberculeux. Aliment riche en azote, la viande de cheval peut être consommée crue sans présenter les divers risques du bœuf (tuberculose, fièvre charbonneuse, ténia). Médicament et réconfortant, la viande de cheval apparaît comme la viande parfaite pour les organismes affaiblis et les travailleurs manuels à forts besoins énergétiques. Si l'hippophagie est la panacée universelle, pourquoi son développement a-t-il été aussi réduit ?

⁶ Sur l'évolution quantitative et qualitative du cheptel équin au XIX^e siècle, je renvoie à l'article de Letard et Theret (1957).

Limites et freins à l'hippophagie depuis 1866

La consommation chevaline progresse lentement mais régulièrement à Paris après 1870. On peut prendre comme indicateur le nombre des abattages : « moins de 3 000 animaux par an avant 1870, environ 7 000 entre 1872 et 1876, de 17 000 à 18 000 entre 1885 et 1900, 40 000 en 1905, plus de 62 000 en 1911 » (Fierro, 1996). Gisèle Escourrou note que « l'augmentation du nombre des « chevalines » se fit lentement » : 48 en 1874, 180 en 1894, 577 en 1962, 520 en 1966. En 1908, Paris compte 311 chevalines et 200 étaux sur les marchés. Husson fournit des chiffres différents en 1873 : Paris compte 97 boucheries chevalines contre 1 340 boucheries « ordinaires » (soit une proportion de 7%), avec une forte présence des chevalines dans les arrondissements ouvriers (17^e, 19^e et 20^e)⁷.

Il faut souligner que l'hippophagie se développe essentiellement en ville, dans les régions à fortes concentrations ouvrières (Paris, Nord-Pas-de-Calais). Dans les années 1960, la répartition des boucheries chevalines recoupe encore étroitement la géographie ouvrière de la capitale (Escourrou, 1967). A Bordeaux, en 1911, les boucheries chevalines sont absentes des quartiers huppés et rares dans les zones populaires, « ce qui pourrait confirmer l'hypothèse d'une consommation plus répandue dans les classes moyennes modestes » (Guillaume, 1995). Nous restons prudent sur ce point.

Même si l'hippophagie progresse après 1870, cette pratique reste marginale. En 1888, « la consommation française de viande de cheval est très faible : un peu plus de 3% de la consommation totale de viande. Elle est certainement beaucoup plus forte à Paris, mais il n'a pas été possible de trouver une estimation pour Paris. Le succès de la viande de cheval vient surtout de son relatif bon marché » (Knab, 1888, p. 548). Après un pic de consommation atteint en 1911, l'hippophagie décline rapidement après 1966. En 1970, la viande de cheval « représentait 2% du volume de chair animale consommée, 1,3 en 1985 et 0,7% en 1996 » (Hubscher, 2004).

La promotion de la viande de cheval a été basée sur son faible coût et sur une clientèle très ciblée, les ouvriers et les classes populaires.

⁷ *Etat des étaux de boucherie situés dans les maisons*, 26 mai 1873. Archives de Paris, D6Z5 (collection Husson).

Puis, le cheval est identifié à un médicament pour tuberculeux. Enfin, la guerre de 1870 lui donne une image de viande de substitution. Tous ces aspects, qui ont joué de façon positive à court terme pour le développement de l'hippophagie, peuvent expliquer le dégoût durable dont est victime la viande de cheval. Le recours au cheval comme pis-aller pendant le siège de 1870 a eu un effet pervers, relevé par le militant hippophagique Charles Morot. « La guerre et le siège, qui avaient contraint la population parisienne à consommer malgré elle de cette viande, l'en détournèrent par la suite et ralentirent la consommation dans les années qui suivirent la fin de l'Empire » (Bouchet, 1993, p. 224).

Sur la longue durée, la composition sociologique de la population française, marquée par une forte proportion de classes ouvrières urbaines entre 1870 et 1970, se transforme sensiblement à la fin du XX^e siècle, privant l'hippophagie de son principal vivier de consommateurs. Pour prévenir un éventuel risque sanitaire, « le Conseil supérieur de l'hygiène interdit en 1967 l'usage de la viande cheval dans les cantines scolaires et les restaurants universitaires » (Hubscher, 2004). Les épidémies de trichinose qui touchent la viande de cheval en 1976, 1985 et 1993 remettent en cause son image sanitaire positive. Par ailleurs, l'argument du faible coût du cheval par rapport au bœuf a disparu à partir des années 1990, et les conceptions sanitaires dominantes à la fin du XX^e siècle privilégient la consommation végétarienne à l'alimentation carnée.

Les préventions « culturelles » contre l'hippophagie n'ont jamais totalement disparu. Même pendant la « glorieuse » époque de l'hippophagie (1900-1960), il faut reconnaître que la viande de cheval doit avancer masquée pour espérer être consommée. Sa présentation la plus typique n'est-elle pas le haché ? Pour être accepté par le consommateur, le cheval doit se faire oublier (Poplin, 1992). Jamais le boucher chevalin n'expose la peau, la tête ou les os du cheval, alors qu'une tête de veau parée et décorée peut trôner fièrement au milieu de la vitrine. En 1868, Maxime du Camp se plait à souligner les ruses déployées pour écouler la viande de cheval, signe de sa mévente. « On en confectionne des saucissons auxquels on donne la forme et l'apparence de ceux qui sont fabriqués à Arles, en Lorraine, en Allemagne, et on les écoule en les faisant vendre par des fruitiers, des épiciers, des marchands de salaisons. Au bout de peu de temps, cette charcuterie d'une nouvelle espèce se désagrège, se décompose et n'est plus mangeable. De plus, pendant la nuit et en grand mystère,

car il faut éviter l'œil trop bien ouvert de la police, on porte de la viande de cheval chez les traiteurs infimes, qui en font des entrecôtes et des filets ; il n'est pas rare chez ces bouchers de découvrir dans quelque coin retiré une pièce de cheval piquée et prête à devenir du bœuf à la mode ; lorsqu'on surprend ces hommes en flagrant délit de colportage prohibé, ils répondent : « Que voulez-vous que nous fassions de notre viande, puisqu'on n'en vend pas à l'étal ? ». Ce n'est pas par de tels moyens que l'on fera cesser le vieux préjugé qui subsiste malgré tous les efforts faits pour l'ébranler, car bien des malheureux ont refusé des bons de viande de cheval qu'on leur avait gratuitement distribués » (Du Camp, 1868). Ce type de discours se retrouve encore dans les années 1920 dans la presse professionnelle des bouchers non-chevalins.

Le dernier frein à l'hippophagie que je souhaite souligner est l'accueil glacial qui est réservé aux bouchers chevalins par le reste de la filière viande, tant au niveau des vétérinaires, des chevillards que des bouchers détaillants.

Depuis l'autorisation de l'hippophagie, la filière chevaline a été soumise à des contrôles beaucoup plus tatillons que la boucherie traditionnelle. 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 » (Bouchet, 1993). 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. Jusqu'en 1890, les contrôles ont été bien plus sévères dans les tueries et dans les boucheries chevalines que dans les abattoirs classiques. Cet « acharnement » des vétérinaires est difficile à comprendre quand on pense que les premiers propagandistes de l'hippophagie étaient souvent des vétérinaires.

Dans les années 1890, les chevillards ont eux aussi fait preuve d'une hostilité certaine envers les chevalins. En 1896, alors que l'abattoir de Vaugirard était en construction et que celui de Villejuif allait bientôt fermer, les chevalins ont souhaité pouvoir s'installer à la

Villette⁸. Le Syndicat de la Boucherie en gros de Paris a vigoureusement protesté auprès de l'administration et a obtenu le retrait du projet (Haddad, 1995, p. 140). Finalement, l'abattoir hippophagique de Brancion est inauguré en 1904, près de celui de Vaugirard.

Les chevalins ont connu des conflits non seulement avec les chevillards mais aussi avec les bouchers détaillants parisiens. Entre 1868 et 1890, toute la profession était rassemblée au sein d'une Chambre syndicale unique⁹. Les bouchers « classiques » ont créé leur propre syndicat en 1886 et les hippophagiques le leur en 1890, avec le soutien d'Emile Decroix. Au niveau national, les bouchers classiques se sont regroupés au sein d'une confédération nationale en 1894, alors qu'il faut attendre 1905 pour que soit fondée la Fédération nationale de l'industrie hippophagique. La consommation chevaline prenant de l'ampleur dans les années 1890, cette concurrence devient dangereuse et les bouchers classiques déclenchent une violente campagne contre les chevalins. Ils réclament que les taxes qu'ils supportent soient appliquées également aux chevalins. Le cœur du conflit porte sur une question purement commerciale : les chevalins ont-ils le droit de commercialiser d'autres espèces que le cheval ?

Dans un rapport de 1872, l'inspecteur principal des Halles et marchés note que « la vente exclusive de cheval, il est vrai ne rapportait guère (25% étant vendu en boutique, 35% converti en saucisson, le reste acheté par les restaurants). La vente simultanée de cheval et d'autres viandes assurait donc un complément de bénéfices aux bouchers hippophagiques ». Profitant du vide juridique, les chevalins ont pris l'habitude de vendre, outre du cheval, du porc salé, du veau et du mouton, plus rarement du bœuf, réservé aux boucheries classiques. « Bien évidemment, cette concurrence ne faisait pas l'affaire du Syndicat général de la Boucherie française, qui argua du préjudice causé à ses adhérents. Pour lui l'ambiguïté n'existait pas sur la signification du mot « spécialité » mentionné par l'ordonnance du 9 juin 1866 ; la spécialité interdisait aux bouchers hippophagiques de vendre toute

8 Je n'insiste pas sur la restructuration des ateliers d'abattage des équidés car ce point a été bien traité par Ghislaine Bouchet dans sa thèse.

9 Pour plus de détails, je renvoie à ma thèse en cours.

autre viande que celle de cheval » (Bouchet, 1993).

Le conflit éclate en 1898. Alors que l'affaire Dreyfus bat son plein et que la France connaît une importante vague d'antisémitisme, c'est au conseiller municipal Ernest Barillier, riche boucher de la rue des Martyrs, actif militant antisémite, intime de Déroulède, que les bouchers parisiens s'adressent pour faire entendre leurs doléances contre les chevalins. Même si le Conseil municipal de Paris adopte en novembre 1901 une délibération par laquelle « la vente des viandes bovines, ovines et porcines est formellement interdite dans les boucheries hippophagiques » à partir du 1^{er} janvier 1902, la réglementation restera inchangée. L'interdiction aurait porté un rude coup aux chevalins.

A travers ce conflit entre bouchers classiques et chevalins à la Belle Epoque, on perçoit toutes les tensions qui ont existé entre les deux branches de la profession, qui possèdent des organisations bien séparées et qui gardent des rapports froids et distants. De nos jours encore, il suffit de parler quelques instants avec n'importe quel boucher traditionnel pour se rendre compte bien vite de la frontière « culturelle » qui le sépare de son confrère hippophagique. Le poids des tabous est encore bien présent. Il est décidément mal aisé de se débarrasser des phobies ancestrales, malgré les nombreux efforts déployés par les hygiénistes au XIX^e siècle pour faire accepter l'hippophagie en France.

RÉFÉRENCES

- ABAD (R.), 2002. *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Fayard.
- BOUCHET (G.), 1993. *Le Cheval à Paris de 1850 à 1914*, Thèse de l'Ecole des Chartes, Droz.
- CHEVALIER (L.), 1984. *Classes laborieuses et classes dangereuses à Paris pendant la première moitié du XIX^e siècle*, Hachette.
- DESSAUX (N.), 2004. « Penser l'amélioration animale au XVII^e siècle : les brochures de Gabriel Calloet-Kerbrat », *Anthropozoologica*, 39, pp. 123-132.
- DIGARD (J.-P.), 2004. *Une histoire du cheval : art, techniques, société*, Actes Sud.
- DU CAMP (M.), 1868. « L'alimentation de Paris », *Revue des deux mondes*, 15 mai.

- ESCOURROU (G.), 1967. *La localisation des boucheries de détail à Paris*, Thèse de 3^e cycle, Faculté de Géographie de Paris.
- FARB (P.), ARMELAGOS (G.), 1985. *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël.
- FIERRO (A.), 1987. *Vie et histoire du XIX^e arrondissement*, Hervas.
- FIERRO (A.), 1996. *Histoire et dictionnaire de Paris*, Robert Laffont.
- GUILLAUME (P.), 1995. « Succès et déboires de l'hippophagie à la Belle Epoque ». In ROCHE (D.) (dir.), *De Pégase à Jappeloup : cheval et société*, Festival d'Histoire de Montbrison, pp. 309-314.
- HADDAD (P.), 1995. *Les chevillards de la Villette : naissance, vie et mort d'une corporation*, Thèse de Doctorat, Paris X – Nanterre.
- HUBSCHER (R.), 2004. « Nourrir le peuple : l'hippophagie à Paris au XIX^e siècle ». In GUINTARD (C.) et MAZZOLI-GUINTARD (C.) (dir.), *Elevage d'hier, élevage d'aujourd'hui*, pp. 139-150.
- KNAB (L.), 1888. « Boucherie ». In BERTHELOT (M.) (dir.), *La grande encyclopédie*, Lamirault, tome VII.
- LETARD (E.) et THERET (M.), 1957. « 200 ans de révolution dans l'élevage », *Chambres d'agriculture*, supplément au n°125-126.
- NOURRISSON (D.), 1995. « Comment les Français se sont-ils mis à manger du cheval? ». In ROCHE (D.) (dir.), *De Pégase à Jappeloup : cheval et société*, Festival d'Histoire de Montbrison, pp. 297-308.
- PARENT-DUCHATELET (A.), 1832. « Les chantiers d'équarrissage de la ville de Paris, envisagés sous le rapport de l'hygiène publique », *Annales d'hygiène et de médecine légale*.
- PIERRE (E.), 2003. « L'hippophagie au secours des classes laborieuses », *Communications*, 74, pp. 177-200.
- POPLIN (F.), 1992. « Le cheval, viande honteuse », *Ethnozootechnie*, 48, pp. 23-34.
- SIGAUT (F.), 1992. « La viande de cheval a-t-elle été interdite par l'Eglise ? », *Ethnozootechnie*, 48, pp. 43-48.
- SIMOONS (F.), 1994. *Eat not this flesh, Food avoidances from Prehistory to the present*, The University of Wisconsin Press.