



**HAL**  
open science

# Respiration de l'aire d'approvisionnement parisienne au XIXe siècle : stocks et flux.

Laurent Herment

► **To cite this version:**

Laurent Herment. Respiration de l'aire d'approvisionnement parisienne au XIXe siècle : stocks et flux.. 2015. hal-01395041

**HAL Id: hal-01395041**

**<https://hal.science/hal-01395041>**

Preprint submitted on 10 Nov 2016

**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.

## Respiration de l'aire d'approvisionnement parisienne au XIX<sup>e</sup> siècle : stocks et flux.

Communication présentée à Rome dans le cadre des journées d'études  
*Gérer la pénurie, gouverner l'abondance*

*Dynamiques du stockage et de l'approvisionnement dans le secteur agroalimentaire (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*

29-30 octobre 2015  
École française de Rome

À l'initiative de : Niccolò Mignemi (École française de Rome), Laurent Herment (CNRS, EHESS - CRH)  
En collaboration avec l'Institut français Italia et la Chaire UNESCO en alimentations du monde de  
Montpellier SupAgro.

L'approvisionnement de Paris constitue de longue date une des préoccupations essentielles de la puissance souveraine comme l'a démontré Steven Kaplan<sup>1</sup>. Au-delà de 1793, La République dans ses différentes déclinaisons, l'Empire, la Restauration et la Monarchie de juillet, n'ont jamais cessé de se préoccuper de l'approvisionnement d'une ville qui, contrairement à d'autres villes européennes de taille comparables (Istanbul, Naples et Londres) ne dispose pas d'un accès à la mer. La constitution de stocks apparaît comme la garantie de la continuité de l'approvisionnement.

Durant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la population de Paris passe de 550.000 habitants en 1800 à environ 1 million d'habitants en 1850. Jusqu'à l'avènement du système ferroviaire, mis en place dans les années 1840, Paris doit compter sur son rayon d'approvisionnement composé de 6 départements (Loiret, Eure-et-Loir, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Oise et Aisne), et sur un système de voie d'eau (Seine, Marne, Oise, Aisne, canal de l'Ourcq, canal de Briare) et routier (route de Paris à Orléans, Route de Paris à Chartres, Route de Paris à Rouen par Pontoise)<sup>2</sup>.

Au-delà des problèmes logistiques que soulèvent l'approvisionnement de la capitale, il convient de noter que les départements du rayon, qui couvrent environ 30.000 km<sup>2</sup>, sont peuplés de près de 2,5 millions de personnes. C'est donc plus de 3,5 millions de bouches qu'il faut nourrir, tout en sachant que, depuis 1789, le système de prélèvement d'Ancien Régime, sur lequel reposait, en grande partie, l'approvisionnement des villes du rayon<sup>3</sup>, s'est totalement effondré. De fait, durant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les détenteurs primaires de grains, les cultivateurs, qu'ils fussent gros ou petits, étaient maître de l'offre primaire de grains<sup>4</sup>. Toutefois, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, ce n'est pas tant l'approvisionnement en grains que l'approvisionnement en farine qui préoccupe les autorités.

Au-delà sa spécificité, la situation de Paris s'inscrit dans le cadre national et international. Jusqu'aux années 1870, bon an mal an, la production nationale de grains et farines parvenait à couvrir les besoins des consommateurs français. Mais cet équilibre s'inscrivait dans un contexte qui dépassait le cadre national. Au sud, Marseille constituait

---

<sup>1</sup> Kaplan, S. L., *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988.

<sup>2</sup> Sur le rayon de Paris, voir Bourguinat, Nicolas, *Les grains du désordre. L'Etat face aux violences frumentaires dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle*, Editions EHESS, 2002.

<sup>3</sup> Outre Paris il faut approvisionner, Versailles, Chartres, Beauvais, Melun, Pontoise, Meaux, Laon, etc.

<sup>4</sup> Voir à ce sujet Herment, L., « Rats des villes, rats des champs. Combats pour la maîtrise des surplus et de l'approvisionnement frumentaires : le tournant révolutionnaire », in *Faire de l'histoire économique*, Jean-Claude Daumas (ed.), Editions Universitaires de Dijon, 2013, p. 59-69.

l'une plaque tournante du commerce international des blés de la Mer Noire. La Provence, le Lyonnais, La Suisse, et parfois l'Allemagne du Sud venaient s'y approvisionner en farines. Dans la France du nord et en Bretagne, la production était souvent excédentaire et permettait d'approvisionner l'Angleterre ou la Belgique. Globalement, ce n'est qu'en cas de déficit prononcé que la France était amenée à intervenir massivement sur les marchés nord-européens en tant qu'importateur. Ce fut le cas en 1812, en 1816-1817, en 1846-1847 et en 1853-1857. C'est au cours de ces crises que les pouvoirs publics nationaux s'impliquaient, soit directement, soit indirectement, dans la gestion de l'approvisionnement parisien<sup>5</sup>.

Ainsi, en 1816-1817, ou en 1846-1847, l'aire d'approvisionnement de Paris se dilata à l'échelle de l'Europe. Durant ces périodes de tension frumentaire, Paris entra en concurrence avec Rouen (peuplé de 100.000 habitants) mais aussi avec Londres, Anvers ou Amsterdam, sans compter les autres villes de son rayon d'approvisionnement (Orléans, Etampes, Pontoise, Beauvais, Versailles, etc.). Les blés de la Baltique, qualifiés parfois à tort de *blé de Hollande*, jouaient alors un rôle très important dans l'équilibre frumentaire global de la France du Nord<sup>6</sup>.

L'activité du marché aux grains et farines de Paris, la halle de Paris, s'inscrivait donc dans un environnement assez stable, qu'un déficit frumentaire plus ou moins prononcé pouvait néanmoins rendre très mouvant. Or, rien n'effrayait plus les autorités administratives et politiques qu'une défaillance dans l'approvisionnement de Paris. La ville, depuis 1789, apparaissait comme le terreau révolutionnaire le plus fertile d'Europe. L'enjeu frumentaire était donc un enjeu politique majeur. La population de Paris, friande de pain blanc de pur froment, ne pardonnait pas les hiatus qui se produisaient dans l'approvisionnement en blé et en farines de très bonnes qualités<sup>7</sup>.

Il serait exagéré d'affirmer que les défaillances du système d'approvisionnement ou la cherté excessive du pain constituaient les causes premières des révolutions de Paris, mais, à n'en pas douter, elles constituaient, au moins dans l'esprit des pouvoirs successifs, les éléments d'un complexe qui pouvait aboutir à des éruptions de violence irrépressibles. Même Jean-Baptiste Say admettait en la matière la nécessité de l'intervention de la puissance publique<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> Horii, T., « La crise alimentaire de 1853 à 1856 et la Caisse de la boulangerie de Paris », *Revue Historique*, CCLXXII/2, octobre-décembre 1984 ; Herment, L., « Les communautés rurales de Seine-et-Oise face à la crise frumentaire de 1853-1856. » *Histoire et Mesure*, 2011, Volume XXVI-n°1, pages 187-220.

<sup>6</sup> Sur les principaux courants d'échange et leurs évolutions au sein de l'espace français, au cours de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, voir N. Bourguinat, *Les grains...*, opus cit., p. 98 et 109.

<sup>7</sup> Sur ce plan tous les témoignages concordent. Le *Journal d'agriculture pratique* indique dans sa revue commerciale de décembre 1849 : « Les hospices de Paris, qui distribuaient à un certain nombre de boulangers des farines de deuxièmes, propres à faire du pain bis-blanc pour les indigents, viennent de décider qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier il ne serait plus délivré aux indigents porteurs de cartes de secours que du pain blanc. Tous les boulangers de Paris, sans distinction, pourront donner du pain sur ces cartes. Les hospices, en prenant cette bonne mesure, n'ont fait que confirmer ce qui, depuis longtemps, était passé en pratique: les indigents échangeaient toujours leurs cartes de pain bis contre du pain blanc en payant une soulte. Au moyen de cette nouvelle détermination, les porteurs de cartes obtiendront du pain blanc sans avoir rien à déboursier », Livraison de janvier 1850, p. 21. La préférence de la population parisienne pour le pain blanc est si marquée, que l'une des questions de la commission d'enquête du Conseil d'Etat sur la boulangerie parisienne est formulée comme suit : « Pourquoi la fabrication du pain actuel de 2<sup>e</sup> qualité est-elle aussi restreinte ? Le pain de 1<sup>re</sup> qualité (rond ou fendu de 2 kilogrammes) ne tient-il pas lieu, dans une certaine mesure, de pain de ménage qui existait à Paris au siècle dernier ? Serait-il possible actuellement de faire entrer dans la consommation parisienne un pain qui constituât un bon pain de ménage et qui présentât une économie sensible, comparativement au prix du pain de taxe de 1<sup>re</sup> qualité ? » *Enquête sur la boulangerie du département de la Seine, ou recueil de dépositions concernant les commerces du blé, de la farine et du pain, faites en 1859*, Imprimerie nationale, Paris, 1859, p. 12. Voir aussi la déposition de Burat, rédacteur du *Constitutionnel*, devant la commission d'enquête, *Enquête sur la boulangerie...*, op. cit., p. 174-175.

<sup>8</sup> « Sous tous les régimes, l'administration, soit de la commune de Paris, soit de l'Etat, a été obligée de prendre des précautions spéciales, pour assurer les subsistances de cette grande capitale. Il est bien aisé de dire, il est

Cette contribution vise à apprécier l'organisation du système d'approvisionnement de Paris, et plus particulièrement de la constitution de stocks de farine durant la période 1849-1857. Cette période est caractérisée par la conjugaison de plusieurs évolutions qui modifient radicalement les termes dans lesquels se posait la problématique de l'approvisionnement de Paris : la concentration de la meunerie, la redéfinition du rôle de la halle et la construction d'un système ferroviaire reliant Paris à Orléans, Lyon, Strasbourg, Rouen et Chartres.

Dans la première partie nous examinerons les torsions de l'espace d'approvisionnement parisien durant les décennies 1840 et 1850, en considérant successivement l'importance croissante des transports ferroviaires et la concentration de l'industrie de la meunerie du rayon de Paris. Dans la seconde partie, nous envisagerons les rapports des boulangers parisiens avec les meuniers du rayon, puis les capacités de stockage dont disposait Paris. Ces développements nous permettront d'envisager à quel point le système d'approvisionnement en farines destinées à alimenter Paris était encore, apparemment, fragile au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, mais aussi à quel point les transformations des systèmes de transport et de commercialisation des farines à l'œuvre depuis deux décennies permettaient de faire face à la croissance démographique exubérante de la capitale. Ils permettront, aussi, de s'interroger sur la libéralisation du régime de la boulangerie qui intervient en 1863 et qui tourne résolument le dos aux mesures prises depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>9</sup>.

### **I Les modifications de l'espace d'approvisionnement parisien.**

Vers 1850, on admet qu'un parisien consomme quotidiennement 400 à 500 grammes de pain en moyenne. Les boulangers de Paris doivent donc produire environ 6.000 à 8.000 tonnes de pain par quinzaine, ce qui représente environ 50.000 à 60.000 quintaux de farine. Cette estimation peut paraître basse, mais il faut se souvenir que les classes sociales les plus aisées ne consomment pas quotidiennement de grosses quantités de pain et que la population ouvrière n'est pas exclusivement composée de travailleurs de force. Ces 50.000 à 60.000 quintaux correspondent à peu de chose près à l'estimation qui est avancée par le *Journal d'agriculture pratique* dans son édition de la seconde quinzaine de mars 1853 : « La consommation de la farine à Paris est de 3,500 à 4,000 quintaux par jour, soit 52,000 à 60,000 quintaux par quinzaine ».

Pour fournir chaque jour de telles quantités de pain, Paris doit disposer d'un appareil industriel destiné à la production de farine et d'un système de communication très performants. Durant le second quart du XIX<sup>e</sup> des transformations majeures affectent ces deux secteurs d'activité.

#### *A Les chemins de fer.*

Aux artères traditionnelles d'approvisionnement, routes, canaux et rivières, s'ajoute un réseau ferré qui prend forme très rapidement entre 1840 et 1850. Au début de la décennie

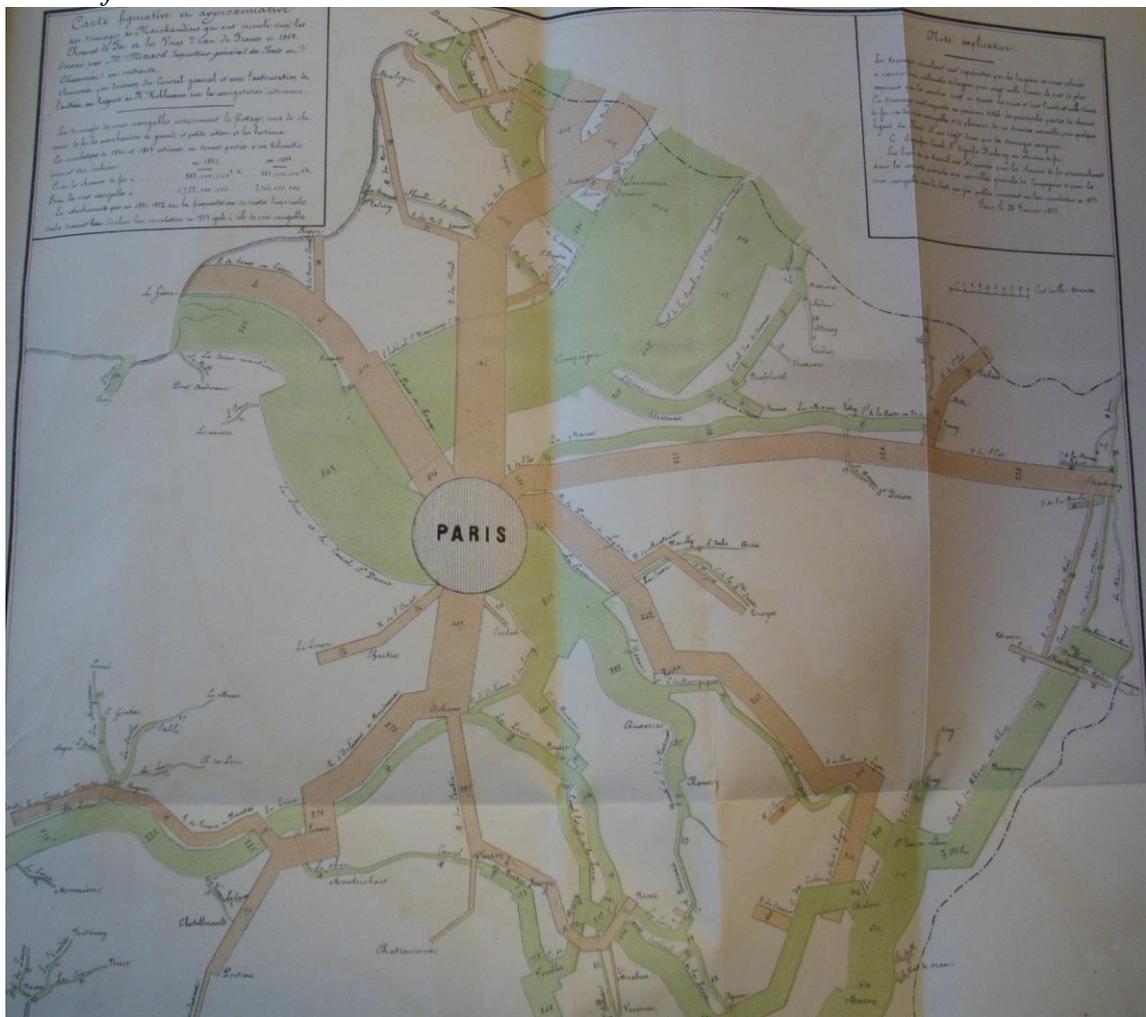
---

vrai, en thèse générale, que le commerce, abandonné à lui-même, est le plus assuré des moyens d'approvisionnement. Cependant, lorsqu'il s'agit d'une denrée aussi indispensable que le blé... lorsqu'il s'agit de l'existence et du repos de 700.000 personnes entassées dans un espace de deux lieues en carré ; lorsque cet espace étroit contient, en même temps, non seulement le gouvernement, mais toutes les principales administrations, tous les principales richesses de l'Etat, on conçoit qu'une administration prudent ne veuille rien laisser d'incertain dans un approvisionnement si nécessaire ». Cité par A. Des Cilleuls, *Histoire de l'administration parisienne au XIX<sup>e</sup> siècle*, Tome 1, Honoré Champion, 1900, Paris 1900, p. 264-265.

<sup>9</sup> Voir à ce sujet, W. Ronsijn et L. Herment, « Les mercuriales du XIX<sup>e</sup> siècle. Le contrôle et la surveillance des prix et de l'offre de grains en France et en Belgique, 1798-1914 », à paraître.

1850, Paris est relié par train à ses principales sources d'approvisionnement en grain et en farine : la Brie, la Beauce, le Mantois, le Vexin-Français, le Valois et la Picardie. La construction progressive de la ligne Paris-Strasbourg permet, en outre, à des meuniers champenois et lorrains d'intervenir sur le marché parisien. Les incursions de ces meuniers sont mentionnés à de nombreuses reprises tant dans le *Bulletin de la Halle* que dans le *Journal d'agriculture pratique*.

Carte 1. Carte figurative et approximative des tonnages de Marchandises qui ont circulé sur les chemins de fer et les voies d'eau de France en 1853<sup>10</sup>.



Une carte dressée par Minard, inspecteur général des Ponts et Chaussées en retraite, annexée à un rapport de Kuhlmann sur les voies navigables dans le département du nord,

<sup>10</sup> Bibliothèque nationale, V-28119. Le rapport de Kuhlmann n'est pas daté mais il date sans aucun doute de 1855.

démontre que les chemins de fer jouent dès le milieu de la décennie un rôle absolument majeur dans l'approvisionnement de Paris (carte 1).

Si les chemins de fer redoublent souvent les voies d'eau les plus importantes (en particulier le complexe Seine-Yonne/Seine-Marne/Oise-Aisne), il introduit plusieurs modifications majeures qui intéressent plus particulièrement le commerce des farines. La première concerne l'ouverture de la ligne Paris-Strasbourg, la seconde les différents embranchements de la ligne Paris-Orléans (Chartres et Orléans), la troisième la ligne Paris-Rouen et Paris-Le Havre.

L'ouverture de la ligne Paris Orléans et de la ligne Paris-Chartres offrent une nouvelle voie d'accès aux meuniers chartrains et aux meuniers de la région d'Etampes<sup>11</sup>. Quant à la ligne Paris Strasbourg elle ouvre un nouveau marché aux meuniers champenois et lorrains. Le meunier Aubin, de Bourray (Seine-et-Oise), indique, en 1859, devant la commission d'enquête du conseil d'état chargé d'examiner le régime de la boulangerie parisienne que :

« L'agrandissement graduel du rayon d'approvisionnement de Paris donne d'ailleurs à l'intérêt public les garanties nécessaires pour la sincérité des cours [des farines]. En, effet, dès que le prix des farines s'élève à Paris, le rayon d'approvisionnement s'étend, les offres affluent de pays plus éloignés, et les meuniers de la Sarthe, de la Normandie, du Nord, de la Lorraine, de la Champagne, de la Bourgogne et du centre de la France, tous à portée d'expédier promptement par les voies de fer, s'empressent de faire leurs offres, si les prix sont relativement un peu plus élevés à Paris que sur les autres points de la France »<sup>12</sup>.

Ce témoignage, qui date de 1859, est corroboré par les mentions que l'on peut glaner dans le *Journal d'agriculture pratique* qui indique, par exemple, dans la revue commerciale de la seconde quinzaine de juillet 1850 :

« Les farines ont été un peu plus recherchées à cause des pluies de la fin du mois; mais la boulangerie qui voit la place toujours bien garnie, ne demande guère que des farines à livrer. La meunerie ne consent à ces marchés qu'avec 1 fr de hausse par sac. Cependant les expéditeurs de la Lorraine et de la Champagne sont plus faciles que ceux du rayon ordinaire d'approvisionnement »<sup>13</sup>.

---

<sup>11</sup> Dès 1845, le *Journal d'agriculture pratique* s'interroge : « comment il se fait qu'une partie des grains et farines d'Etampes, par exemple, viennent encore par roulage sur la grande route ». *Journal d'agriculture pratique...*, édition de juillet 1845, p. 30.

<sup>12</sup> *Enquête sur la boulangerie...*, op. cit., p. 390-390. Le chemin de fer a non seulement des effets sur l'approvisionnement Paris en farines, mais il facilite aussi l'approvisionnement en blé des meuniers du rayon. Ainsi Briane, indique devant la commission d'enquête 1859 : « [...] on peut livrer en 48 heures le blé du Berri aux moulins d'Etampes ou de Corbeil ; tandis qu'autrefois il fallait huit à dix jours et deux ou trois intermédiaires. », *ibid.*, p. 404. Voir aussi la déposition de Léger, meunier-boulangier dans le Loiret, selon lequel « Avec les chemins de fer tout le monde peut acheter et vendre partout avec la même facilité et le même avantage [...] ». *Ibid.*, p. 624. Un gros meunier du rayon de Paris, Rabourdin, évoque lui aussi la possibilité de livraison de farines du Nord et du Midi, voire de Belgique. *Ibid.*, p. 580-581. Plus loin, il indique qu'en 1855 il a fait des achats à Santander. *Ibid.*, p. 583. Les témoignages des grands meuniers du rayon de Paris devant la commission d'enquête du conseil d'état sont parfois sujets à caution. Ainsi, Rabourdin et Aubin évoquent dans les mêmes termes le même exemple d'échec financier (celui des *Petites-Voitures*) pour justifier leur prise de position contre l'idée de créer de grands établissements de minoteries-boulangerie destinés à alimenter Paris. Il est possible que les deux compères, par ailleurs détenteurs de deux des *quatre-marques*, qui font l'objet d'un commerce très actif, et partiellement spéculatif, se soient entendus. Mais en ce qui concerne le rôle des chemins de fer, toutes les sources concordent. Voir la déposition de Bethmont, avocat représentant, les syndicats des boulangers de Paris, devant la même commission. Il évoque les tarifs des chemins de fer qui seraient favorables à l'approvisionnement de Paris. *Ibid.*, p. 41.

<sup>13</sup> *Journal d'agriculture pratique*, op. cit., 1850, revue commerciale de la seconde quinzaine de juillet 1850, p. 424. Une autre mention indique : « Les meuniers lorrains et champenois, qui aujourd'hui font de nombreux envois de farines à Paris, par le chemin de fer de Strasbourg, sont ceux qui s'engagent le plus facilement pour ces livraisons, jusque fin mai. Leurs farines se vendent de 38 à 40 fr le sac de 157 kilog. - Les autres sortes, de 41 à 42 fr. - Les fabricants de première qualité ne s'engagent guère [...] », *Ibid.*, p. 269 Revue commerciale de la première quinzaine de mars 1851.

La ligne Paris-Le Havre, si elle ouvre le marché parisien aux meuniers normands, a surtout pour effet de procurer aux grands meuniers du rayon de Paris une voie d'accès économique au marché anglais. Le *Journal d'agriculture pratique* indique dans sa livraison de juillet 1850 que :

« Ces derniers jours, il s'est vendu d'assez fortes parties de farines bises, ou demi-blanche pour l'Angleterre. Ces ventes se sont faites au prix, mais elles ont eu pour effet de débarrasser les fabricants de qualités qui se placent toutes très difficilement, lorsque les farines de première qualité sont à bon marché »<sup>14</sup>.

Si les chemins de fer jouent un rôle croissant, les canaux et les fleuves n'ont pas dit leur dernier mot. Léger, meunier à Olivet (Loiret), après avoir précisé que : « [t]ant que nous serons dans la période de bon marché, c'est l'Angleterre qui consommera nos farines », ajoute plus loin, que « tant que l'état de la Loire le permettra » le transport se fera par eau<sup>15</sup>.

L'extension de l'aire d'approvisionnement parisien ne résulte pas simplement de la croissance démographique de la capitale. Il subit une double distorsion. D'une part les meuniers de l'Est deviennent des acteurs importants sur le marché parisien en accédant aux demandes des boulangers parisiens que les fabricants du rayon refusent de satisfaire ; d'autre part, les meuniers du rayon de Paris peuvent agrandir leur zone de chalandise en accédant au marché anglais. Ils répondent semble-t-il à deux besoins distincts : les « petites farines » sont destinées à l'Irlande, alors que les farines de bonnes qualités sont destinées au marché anglais<sup>16</sup>.

### B La puissance des grands meuniers.

L'émergence progressive d'entreprises géantes de minoterie constitue la seconde transformation qui affecte le système d'approvisionnement parisien. Il convient de souligner que la puissance des grandes minoteries parisiennes ne tient pas à l'emploi de la vapeur. Comme le démontre l'enquête de 1851, les moulins mus par la vapeur sont très rares, et aucun des grands meuniers de Seine-et-Oise n'est équipé de machines à vapeur destinées à faire tourner ses meules<sup>17</sup>.

Selon Burat, qui s'exprime devant la commission d'enquête du conseil d'état sur la boulangerie du département de la Seine, des moulins mus par la vapeur, installés dans Paris, ne « feraient pas mieux » que les moulins mus par l'eau, mais ils « fabriqueraient plus chèrement ». Le prix de la main d'œuvre et le coût du carburant (auquel s'ajoute la taxe d'octroi) constituent deux obstacles à l'adoption de la vapeur pour approvisionner Paris en farine<sup>18</sup>. La déposition de Leclerc-Fleureau, meunier, directeur de la manutention civile d'Orléans, démontre que, de ce point de vue, la province est parfois nettement en avance sur Paris. Leclerc-Fleureau mentionne six moulins mus par la vapeur dans la région d'Orléans. Après avoir indiqué que l'on peut installer des moulins à vapeur près des gares et des centres de consommation, en vue d'éviter « des frais de transport, des chevaux, des voitures » qui sont ruineux, il admet que :

---

<sup>14</sup> *Journal d'agriculture pratique*, opus cité, 1850, revue commerciale de la première quinzaine de juillet 1850, p. 396. Le marchand de farine-meunier Fould, de Saint-Denis, indique incidemment dans sa déposition auprès de la commission d'enquête de 1859 que la farine Darblay est très estimée à Londres, *Enquête sur la boulangerie...*, op. cit., p. 225.

<sup>15</sup> Ibid., p. 625.

<sup>16</sup> Voir *Journal d'agriculture pratique*, revue commerciale de la deuxième quinzaine de juillet 1850, p. 418 et revue commerciale de la deuxième quinzaine d'octobre 1850, p. 634.

<sup>17</sup> Archives départementales des Yvelines, 15 M 26.

<sup>18</sup> *Enquête sur la boulangerie*, op. cit., p. 180. Burat est rédacteur du *Constitutionnel*, professeur d'administration industrielle au Conservatoire Impérial des Arts et Métiers.

« Je ne vous dirai pas qu'un moulin à vapeur, établi à côté d'un moulin mû par une chute d'eau pourra lutter avec lui.

« Evidemment, si vous avez une chute d'eau à côté de la machine à vapeur, l'une l'emportera sur l'autre [...] »<sup>19</sup>.

Ainsi, comme d'autres déposants, Leclerc-Fleureau convient, qu'en Ile-de-France, la vapeur ne peut lutter avec la force hydraulique sur le plan économique<sup>20</sup>. De plus, dans cette région, les grands moulins sont situés à proximité des grands axes de communications, les voies d'eau ou le chemin de fer. Cette position est doublement favorable, tant en terme d'approvisionnement en grains qu'en terme de commercialisation des farines.

Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, l'approvisionnement de Paris dépend de l'activité des moulins à eau et, par conséquent du débit des rivières<sup>21</sup>. Les sécheresses prolongées peuvent déterminer partiellement le niveau d'activité de la halle. Ainsi en septembre 1854 le *Journal d'agriculture pratique* indique :

« L'approvisionnement de la halle de Paris continue à diminuer. La sécheresse ayant condamné les moulins à un chômage forcé, les arrivages sont considérablement restreints. L'administration a déjà mis la réserve à la disposition des boulangers. On parle de les autoriser à consommer le dépôt de garantie. Cette pénurie de marchandises a naturellement déterminé une hausse, qui sera de courte durée comme la cause qui l'a produite. On peut évaluer la hausse de la quinzaine à 3 fr 85 c par 100 kil. »<sup>22</sup>.

Mais, au-delà des périodes de sécheresse caractérisée, chaque automne, la baisse du débit des eaux provoque un goulet d'étranglement qui, en principe, ne remet pas en cause l'approvisionnement de Paris. En septembre 1854, la décision de l'administration est commandée par la situation frumentaire très tendue depuis un an.

Le processus de concentration de la meunerie en Ile-de-France, et plus généralement en France, s'appuie en définitive beaucoup plus sur la puissance de frappe financière des grands fabricants, et sur leur capacité à imposer des standards de qualité, que sur une supériorité technologique lié à l'emploi de la vapeur.

---

<sup>19</sup> Ibid., p. 434. Voir pour un avis différent, la déposition de Salone devant la même commission, p. 29. Salone, Directeur de la boulangerie centrale de l'assistance publique, dite *usine Scipion*, à Paris, considère que les meules mues par la vapeur agissent plus régulièrement. Il répond, à un membre de la commission qui lui fait remarquer que lorsque « la quantité d'eau varie ou diminue, on augmente le nombre des meules en activité », que cela est vrai pour « grand ateliers comme ceux de M. Darblay » mais qu'on ne peut appliquer cette règle « aux moulins de troisième et même de deuxième ordre. » Un peu plus loin, Salone indique que le meunier Destors Du Thillay (Seine-et-Oise) « monte une usine à vapeur sur une grande échelle, à cause des chômages qui arrivent souvent au moment où l'on a le plus besoin de marcher ». Ibid., p. 30. A bout d'argument pour défendre la mouture à vapeur, Salone indique « M. Darblay, comme je l'ai déjà dit, a des moteurs à vapeur établis dans les moulins à eau, pour suppléer à ces cours d'eau en cas d'insuffisance ». Ibid., p. 30.

<sup>20</sup> Voir aussi à ce sujet, par exemple, la déposition de Morel, *ibid.*, p. 465.

<sup>21</sup> Ce constat est valable très avant dans le XIX<sup>e</sup> siècle. Voir à ce sujet la déposition de Dumas, ancien ministre du commerce et savant renommé, devant la commission d'enquête du conseil d'état : « La quantité de farine disponible est naturellement restreinte en général, et elle l'est quelquefois d'une manière extraordinaire. Dans les temps de gelée ou de sécheresse, par exemple, malgré l'existence des moulins à vapeur voisins de Paris, on n'a pas la quantité de farine nécessaire pour asseoir une mercuriale convenable. », *Enquête sur la boulangerie*, p. 89-90.

<sup>22</sup> *Journal d'agriculture pratique*, revue commerciale de la première semaine de septembre 1854, p. 255. En 1850, le même journal indique : « Depuis plusieurs mois, les eaux sont très-basses, et bien certainement les prix des farines se seraient mieux tenus sur la place, si elle avait été abandonnée à son rayon ordinaire d'approvisionnement » Ibid., revue commerciale de la deuxième quinzaine d'octobre 1850, p. 634. Voir aussi la livraison de septembre 1851 : « Les farines, malgré les eaux basses et la diminution de la fabrication, sont toujours difficiles à vendre », Ibid., deuxième quinzaine de septembre 1851, p. 306. Voir enfin, la revue commerciale d'octobre 1858 : « Le manque d'eau a considérablement diminué la fabrication des farines; cependant cet incident n'a pu relever les cours. Les boulangers, prévoyant une nouvelle baisse, ont réduit leurs achats au strict nécessaire. », Ibid., revue commerciale deuxième quinzaine d'octobre 1858, p. 391.

La puissance financière des grands meuniers s'expriment de deux manières complémentaires. En premier lieu, en jouant sur les volumes commercialisés, ils imposent des prix bas, quitte à réduire drastiquement leur marge. En second lieu, il accorde des crédits aux boulangers. Nous n'aborderons ici que le premier point.

Le meunier Aubin déclare devant la commission d'enquête de 1859, que les grands meuniers n'ont pas intérêt à augmenter les prix :

« Les plus grandes maisons de meunerie ne font point la hausse, tant s'en faut ; elles n'ont point d'intérêt à la faire, puisqu'elles appelleraient sur le marché une foule de petits concurrents qui ne peuvent lutter aujourd'hui, à raison de la situation moins avantageuse de leurs établissements »<sup>23</sup>.

Il s'agit donc pour les grands fabricants de se rendre indispensables. Ils sont en effet les seuls à pouvoir fournir régulièrement de grandes quantités de farine de bonne qualité, à des prix relativement stables.

Nous nous pencherons plus spécifiquement sur le cas des établissements Darblay, qui jouent les premiers rôles. Nous mettrons à profit deux sources : l'enquête sur la meunerie réalisée par le préfet de Seine-et-Oise en 1851<sup>24</sup>, et la comptabilité des établissements Darblay.

La carte ci-dessous indique que la meunerie de Seine-et-Oise, premier département nourricier de Paris, est concentrée autour de trois pôles : Pontoise dont la valeur des produits s'élèvent à 2.000.000 de francs, Etampes qui affichent environ 6.000.000 de francs et Corbeil qui culmine à plus de 10.000.000 de francs. En supposant que le quintal de farine valait environ 30 francs en 1851, les meuniers de ces trois villes produisaient près de 600.000 quintaux, soit l'équivalent de 5 mois de consommation parisienne, sans compter les autres meuniers de la vallée de la Juine et de l'Essonne et des petits affluents de l'Oise<sup>25</sup>.

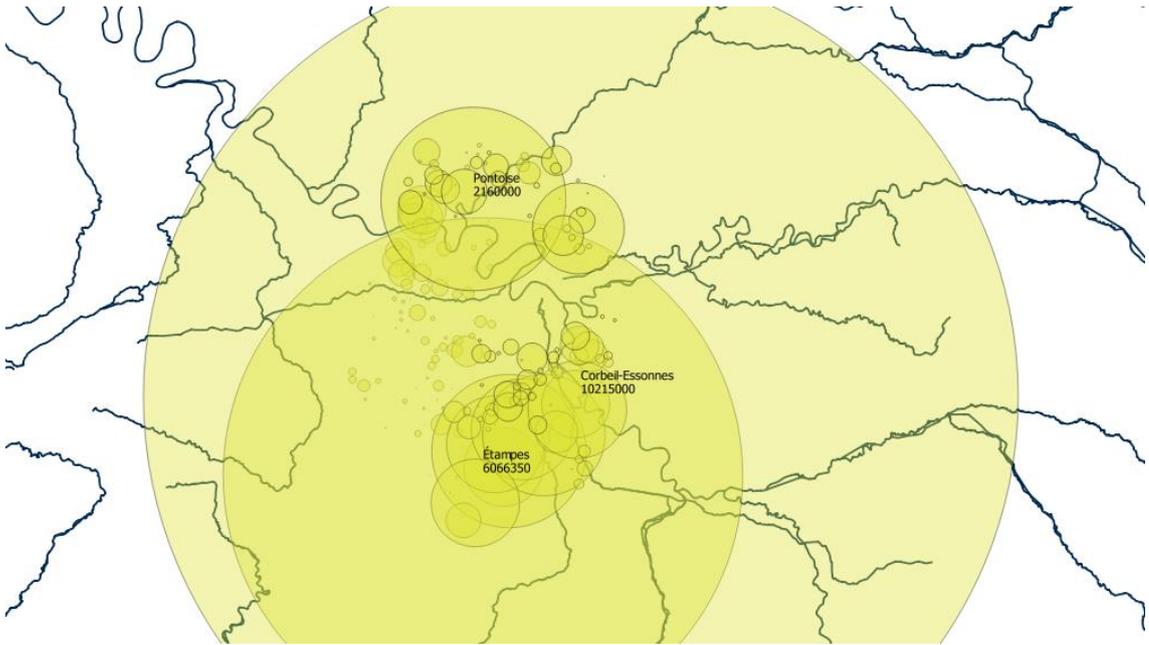
Carte 2. Produits des moulins par communes des arrondissements de Corbeil, Etampes, Pontoise et Rambouillet.

---

<sup>23</sup> *Enquête sur la boulangerie*, p. 394. Aubin est l'un des fabricants des farines *quatre marques*. Les *quatre marques* sont des farines de très bonne qualité qui peuvent faire l'objet de vente à terme. Elles jouent donc un rôle tout à fait spécifique sur le marché parisien. Bien que les farines de Darblay ne soient pas formellement incluses dans les *quatre marques*, elles sont admises en substitution des farines produites par les quatre maisons originelles : Aubin-Baron, Rabourdin et Thirouin, E. Morel et Labiche. Voir à ce sujet *Un mot sur l'opportunité d'admettre les farines fleur supérieure de M. Darblay jeune comme auxiliaires dans les Marchés de farines quatre marques*, Bibliothèque Nationale de France, cote V-28886. Finalement les farines Darblay seront formellement intégrées sur le marché des *quatre marques* en 1861. L'adjonction des farines Darblay et Truffaut, donne naissance aux marchés des farines *six-marques* dont l'histoire mouvementée est hors de notre propos. Voir la livraison de *Journal d'agriculture pratique...*, 1861, tome 2, revue commerciale de la première quinzaine de Juillet 1861, p. 108.

<sup>24</sup> Archives départementales des Yvelines, 15 M 26. Quatre arrondissements sont renseignés : Versailles, Corbeil, Etampes et Rambouillet. Les résultats de l'enquête pour l'arrondissement de Mantes ne sont pas disponibles. Compte tenu de ce que l'on sait par ailleurs, cette absence ne modifie pas l'appréciation générale que l'on peut porter sur la situation de la meunerie de Seine-et-Oise à cette époque. En ce qui concerne l'arrondissement de Pontoise, l'enquête précise simplement le nombre de moulin par commune, ce qui interdit une identification exacte des plus grands meuniers de cette région.

<sup>25</sup> Il s'agit là d'un minimum puisque le quintal de farine est presque systématiquement coté à moins de 30 francs à la halle de Paris. Il faut peut-être tenir compte de la sous-estimation des produits annoncés par les meuniers. Nous ne savons pas si les chiffres avancés par l'enquête concernent le produit total (farine et son) ou la valeur des farines vendus.



L'entreprise Darblay est la principale minoterie de Seine-et-Oise. Trois moulins de Corbeil appartiennent aux Darblay. Leurs produits s'élevaient respectivement à 5.500.000 millions de francs, 1.750.150 francs et 800.000 francs. Il faut ajouter à cela un moulin à Villabé, commune limitrophe de Corbeil dont le produit s'élève à 286.700 francs. Au bas mot, l'empire Darblay pèse 7 à 8 millions de chiffres d'affaires, sans compter les moulins de Saint-Maur et les incertitudes qui pèsent sur la fiabilité de la source<sup>26</sup>.

Outre Darblay, on peut évaluer grossièrement la production du meunier Aubin. Il évoque, dans sa déposition devant la commission d'enquête de 1859, une production de 150 sacs par jour, soit environ 230 quintaux par jours<sup>27</sup>. Or, 157 kilogrammes de farines permettent de produire environ 200 pains de deux kilogrammes<sup>28</sup>. Il est donc susceptible de nourrir près de 70.000 personnes. Quant à Rabourdin, un autre acteur majeur de la filière, propriétaire d'une des *quatre marques*, il évoque dans sa déposition « quarante ou cinquante

---

<sup>26</sup> La réussite de Darblay repose d'une part sur la puissance d'écrasement de ses moulins et sur la qualité de sa farine. Aubin dans sa déposition indique très clairement le rôle de tout premier plan que joue cette entreprise : « Il y a une fortune qui sert de point de mire, et qui fait dire qu'on fait d'énormes bénéfices dans la meunerie. Mais cette fortune a été acquise en trois générations, et la maison a été fondée par deux hommes hors ligne qui, indépendamment de leur mérite personnel, ont pu prendre des positions commerciales qui sont hors de comparaison avec toutes les autres, les positions de Corbeil et de Saint-Maur.

« Il est impossible que personne fabrique à aussi bon marché que M. Darblay, qui peut prendre souvent l'initiative de la baisse des prix ». *Enquête...*, opus cit., p. 391. Plus loin Aubin précise qu'il produit 150 sacs par jour, ce qui à 45 francs le sac (de 157 kilogrammes) représente un chiffre d'affaire annuel de deux millions de francs environ.

<sup>27</sup> *Commission d'enquête*, opus cit., p. 392.

<sup>28</sup> La marque Aubin-Baron est l'une des *quatre-marques*. L'enquête de 1851, mentionne un meunier Aubin, à Lardy, dont le moulin produit 1.190.000 francs et un moulin tenu conjointement par Aubin et Baron à Etampes dont le produit s'élève à 585.000 francs. Soit au total près de 1.800.000 francs de produit. En 1859, Aubin est qualifié de, *négociant en grains et farines, à Bouray (Seine-et-Oise)*. La commune de Bouray, proche d'Etampes, est limitrophe de Lardy. La puissance d'écrasement minimale annuelle est donc, selon l'enquête de 1851, de 585.000 / 30, soit 53 sacs ; la puissance d'écrasement maximale s'élève à 1.775.000 / 30, soit 162 sacs, ce qui est très proche du chiffre qu'avancent Aubin devant la commission d'enquête.

boulangers de [sa] clientèle »<sup>29</sup>. Mais Rabourdin et Aubin (ou Aubin-Baron) sont des nains à côté de Darblay<sup>30</sup>.

## **II L'approvisionnement des boulangers de la capitale.**

La puissance financière des grands meuniers leur permet de tenir la boulangerie parisienne par le système des marchés à cuisson, qui est un système d'avances. Ce type de marché, prend une importance croissante durant la Monarchie de juillet. Les avances en farines sont cruciales pour les boulangers qui sont soumis à l'obligation de constituer deux types des réserves. En définitive la régularité de la fourniture de pain repose en partie sur ces réserves, la halle jouant un rôle moins important qu'au début du siècle.

### *A Le système d'avance de la meunerie à la boulangerie.*

Les grands meuniers du rayon de Paris sont constamment connectés au marché parisien des farines selon trois modalités. Ils alimentent les boulangers par le biais des *marchés à cuisson*, des ventes en droiture et des interventions à la halle. Les marchés à cuisson, qui provoquent des débats passionnés durant le Second Empire, constituent en fait une pièce essentielle de l'approvisionnement en farines.

Tant les marchés à cuisson que les ventes en droiture donnent lieu à des paiements différés qui renforcent l'emprise des grands meuniers sur la boulangerie parisienne. Il existe par ailleurs, dès cette époque, des marchés à terme pur et simple<sup>31</sup>.

Selon Quevy (d'Ouge), « un marché à cuisson est une opération en *en farines* dont le prix n'est connu et fixé que sur celui du pain taxé officiellement par l'administration à des époques déterminées par l'acheteur et le vendeur »<sup>32</sup>. Ainsi, si un meunier livre de la farine à un boulanger, le 15 mars, par exemple, les deux parties peuvent convenir que le prix sera déterminé par la mercuriale du 15 mars. Quant au paiement il interviendra plusieurs mois après la livraison de la farine. C'est tout à la fois une vente avec paiement différé et avec détermination du prix à un terme convenu entre les parties<sup>33</sup>.

Selon Bethmont, le représentant des syndicats de la boulangerie parisienne, auditionné par le conseil d'état en 1859, les marchés à cuisson représentent les 3/5 de la farine consommée quotidiennement à Paris. Il s'agit donc d'une pratique commerciale qui joue un rôle incontournable dans l'approvisionnement quotidien de Paris.

Le compte du boulanger Bernier dans la comptabilité Darblay, permet de mesurer l'importance des ventes de Darblay. Bernier, boulanger de seconde classe, dont la boulangerie

---

<sup>29</sup> *Commission d'enquête*, opus cit., p. 585.

<sup>30</sup> Comme le souligne Pommier dans sa déposition devant la commission d'enquête du conseil d'état : « [...] quand on parle meunerie, le nom de M. Darblay vient tout naturellement à la pensée. » Pommier est le rédacteur en chef de *L'écho agricole*. Ibid., p 243. Pommier retrace par ailleurs les débuts de la splendide réussite de la maison Darblay. On peut supposer que ce qu'il avance est assez exact.

<sup>31</sup> La spéculation est semble-t-il pratique courante à la halle de Paris, tant sur les farines que sur les grains. A cette date elle n'est pas encore universellement dénoncée, mais certains regrettent la possibilité de ventes à terme. En 1859, devant la commission d'enquête du conseil d'état sur la boulangerie parisienne, Darblay aîné indique qu'il a « regardé [...] comme un grand malheur le jour où [on lui a] dit : on joue sur les farines. » La pratique des ventes à « long terme », pour reprendre le mot de Darblay aîné, devant la même commission, semble apparaître au cours de la décennie 1840, toujours selon Darblay. *Enquête...*, p. 200-201.

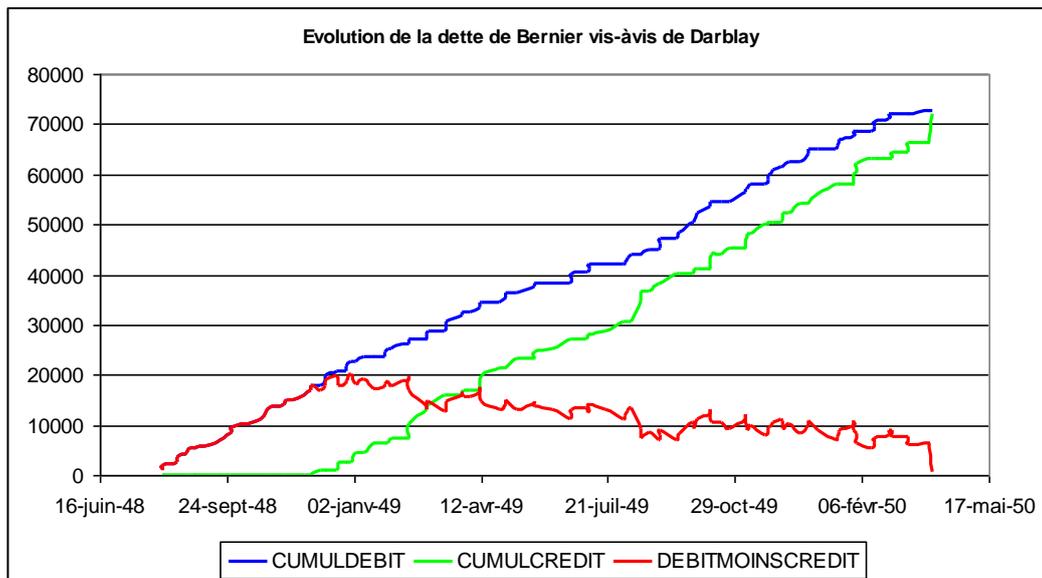
<sup>32</sup> Quevy (d'Ouge), *Méthode nouvelle de comptabilité commerciale et spéciale des marchés à terme ou à livrer appliquée au commerce des grains et farines, à la meunerie, à la boulangerie et à la bourse. Contenant le nouveau tarif de taxe et les règles de cuisson*, 1843, p. 10.

<sup>33</sup> Il faut souligner que les ventes à cuisson, n'entrent pas dans le calcul de la taxe, ce qui est assez logique puisque le prix dépend précisément de la taxe. Voire à ce propos les questions de Le Play à Bethmont lors de son audition devant la commission d'enquête de 1859. *Commission d'enquête*, opus cit., p. 59.

est sise 22 rue aux Ours à Paris, s'est installé en 1846 selon l'annuaire de la boulangerie parisienne de 1850<sup>34</sup>.

Les comptes Darblay permettent de suivre l'évolution de ses relations contractuelles avec Bernier. Du 4 août 1848 au 30 janvier 1850, Darblay a livré à Bernier 1.461 sacs de farines de 157 kilogrammes poids net (ou 159 kilogrammes poids brut). Soit en moyenne, 81 sacs par mois. C'est sans doute plus des deux tiers de la farine que Bernier consomme pour fabriquer du pain. Le graphique révèle que les livraisons sont échelonnées assez régulièrement sur l'ensemble de la période.

Relations commerciales entre Darblay, meunier, et Bernier, boulanger à Paris<sup>35</sup>.



Durant près de quatre mois Darblay avance les matières premières au boulanger, qui ne solde que très progressivement sa dette. Après avoir culminé à près de 20.000 francs, elle baisse progressivement aux alentours de 10.000 francs. Ce n'est qu'entre le premier et le 30 mars 1850 que Bernier met fin à ce système d'avances. Il rembourse alors environ 14.000 francs.

Il ne fait guère de doute que les boulangers sont doublement gagnants. D'une part, lors de leur premier établissement, ou dans les premières années de leur activité, ils peuvent compter sur un système de crédit de court terme qui leur permet de financer une large partie de leur besoin en fonds de roulement. Durant plus d'un an et demi, Darblay accorde un crédit

<sup>34</sup> *Annuaire de la boulangerie...*, p. 298.

<sup>35</sup> Archives départementale de l'Essonne, J 78.

de 45 jours en moyenne à son client. D'autre part, ils s'approvisionnent auprès de meuniers qui leur vendent une farine de bonne qualité, et, en principe, de qualité constante, à des prix très compétitifs. L'examen du compte Bernier révèle qu'au mois de février 1850 Darblay facture ses livraisons du 26 décembre 1849 à 26,75 et 27,39 francs les 100 kilogrammes<sup>36</sup>. Or durant la première quinzaine du mois de février, les *farines de choix*, c'est-à-dire les meilleures farines, valent 28,65 à 29,35 francs à la halle de Paris selon le *Journal d'agriculture pratique*. Quand aux farines de première qualité et de seconde qualité, qui servent à établir la taxe du pain, leurs prix oscillent respectivement entre 27,35 et 28,05 francs et 26,15 et 26,75 francs.

On peut se demander pourquoi les meuniers se livrent à ce type d'opérations. En fait, le calcul de la taxe du pain comprend deux éléments : le prix de la farine et la prime de cuisson. La prime de cuisson s'élève à 11 francs pour un sac de 157 kilogrammes (poids net ou 159 francs poids brut), susceptible, en principe de produire 204 kilogrammes de pain. Les grands meuniers prélèvent en fait une partie de la taxe. Bethmont l'avocat qui accompagne et parle au nom des syndicats de la boulangerie de Paris devant la commission du conseil d'état résume ce mécanisme qui lie les boulangers aux grands meuniers :

« Vous achetez des farines pour toute l'année ; on vous en fournira tous les mois ; vous les payerez le prix qui sera déterminé par la taxe, sous déduction d'une prime de cuisson. La taxe est calculée de manière à donner 11 francs pour la cuisson d'un sac. Mais la farine que vendent les meuniers à marques supérieures, est de qualité supérieure ; alors ils ne laissent pour prime de cuisson que 7, 8 ou 9 francs »<sup>37</sup>.

Le prélèvement d'une fraction de la taxe de cuisson est justifié par la qualité des farines livrées qui permettent en principe de produire une quantité de pain supérieure à ce que prévoit la taxe. Néanmoins, les boulangers demandent une révision du mode de calcul des mercuriales, afin d'intégrer les marchés à cuisson dans la base de calcul<sup>38</sup>. Mais, en dernière analyse, ce que réclame les boulangers c'est le relèvement de la prime de cuisson. Car, loin de remettre en cause l'existence et l'intérêt des marchés à cuisson, ils affirment, par le truchement de Bethmont que :

« Nous ne voudrions pas attaquer ces marchés, parce que nous ne voudrions pas apporter une entrave de plus à la liberté commerciale. Ce sont des marchés sérieux qui ne se résolvent pas en des différences, mais qui s'accomplissent réellement. Ce que nous trouvons mauvais, c'est que ces marchés-là n'entrent pas dans la taxe, et que, par ce motif, la taxe devienne inexacte »<sup>39</sup>.

Compte tenu des avantages évidents que leur procurent ces marchés, tant en termes de régularité et de qualité de l'approvisionnement qu'en termes de facilités paiement, on comprend que les boulangers ne tiennent pas à remettre en cause ce système. De ce point de vue, les meuniers ont beau jeu de d'affirmer que tout le monde trouve y trouve son compte.

---

<sup>36</sup> L'arrêté du préfet de police du 13 avril 1842 prévoit qu'à « compter du 1<sup>er</sup> janvier [1843] prochain, les mercuriales des farines vendues à la halle de Paris, s'établiront sur le prix des cent kilogrammes ou du quintal métrique (poids net) de cette marchandise, au lieu d'être établies, comme par le passé, sur le prix du sac poids brut et nominal de cent cinquante neuf kilogrammes. » Les habitudes commerciales ayant la vie longue, les acteurs de la filière continueront à négocier sur la base des sacs de 159 kilogrammes poids brut (157 kilogrammes poids net). La prime de cuisson de 11 francs pour un sac passe à 6 francs pour 100 kilogrammes. Voir pour les détails des calculs voir, Quevy (d'Ouge), *Méthode nouvelle...*, p. 10.

<sup>37</sup> *Commission d'enquête*, opus cit., p. 58.

<sup>38</sup> Voir les observations de Bethmont devant la commission d'enquête de 1859. *Ibid.*, p. 58-60.

<sup>39</sup> *Ibid.*, p. 59. Il est intéressant de noter que Bethmont évoque la possibilité de marchés qui se résoudraient par le paiement d'une différence, ce qui est très caractéristique des ventes à terme qui ne se soldent pas par la livraison de la marchandise.

Il conviendrait d'approfondir l'analyse de la comptabilité Darblay et de multiplier les exemples afin de mieux comprendre les liens complexes qu'entretiennent la boulangerie parisienne et la meunerie du rayon de Paris. Mais l'exemple Bernier semble significatif.

*B Une réglementation contraignante pour les boulangers.*

Durant la période Consulaire un ensemble de règles destinées à réglementer la boulangerie parisienne furent instituées. Nous n'aborderons dans le cadre de ce travail que l'un des aspects de cette réglementation foisonnante, celui des réserves de farine dont devaient disposer les boulangers<sup>40</sup>.

L'obligation de constituer un dépôt de garantie et une réserve d'approvisionnement était l'une des charges les plus lourdes qui pesait sur la boulangerie parisienne.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'exercice de la profession de boulanger à Paris fut réglementé par un arrêté du gouvernement en date 19 vendémiaire an X (11 octobre 1801) qui prévoyait, en son article 1, que « chaque boulanger sera tenu de verser à titre de garantie, au magasin Elisabeth<sup>41</sup>, quinze sacs de farines de première qualité [de 157 kilogrammes ou 325 livres]... »

L'article 2, prévoyait en outre que « chaque boulanger se soumettra à avoir constamment dans son magasin un approvisionnement de farine de première qualité ». Les boulangeries étaient divisées en trois classes. Celles de la première classe devaient avoir un approvisionnement de 60 sacs. Pour celle de la seconde classe l'approvisionnement s'élevait à 30 sacs, et à 20 sacs pour la troisième classe.

Une ordonnance royale du 21 octobre 1818, accrut considérablement les obligations des boulangers en matière d'approvisionnement. L'article 2 de l'ordonnance prévoyait que les boulangers de première classe devaient disposer d'un approvisionnement de 140 sacs de 159 kilogrammes (poids brut). L'approvisionnement des boulangers de seconde, troisième et quatrième classes s'élevait respectivement à 110, 80 et 30 sacs. L'approvisionnement des 601 boulangers de Paris (y compris dépôt de garantie) s'élevait donc à près de 130.000 quintaux, soit environ un mois de consommation vers 1850 (voir tableau en annexe 1). Plusieurs considérations justifiaient cette mesure. D'une part la gestion de la crise de 1816-1817 avait fait apparaître la fragilité relative du système d'approvisionnement parisien, d'autre part, le nombre de boulangers avait été drastiquement réduit depuis le début du siècle (de plus de 1.000 à moins de 600 en 1818), ce qui, comme le note Des Cilleuls, « avait pour conséquence de diminuer la masse des approvisionnements sur lesquels la population pouvait compter, et par suite, favoriser la hausse des prix »<sup>42</sup>.

Suite à l'ordonnance royale du 19 juillet 1836, qui répondait aux vœux de la municipalité parisienne, les boulangers furent tenus de déposer leur dépôt de garantie et les trois cinquième de leur approvisionnement « dans un magasin public qui sera fourni gratuitement par la ville de Paris ».

Par un arrêté du 21 mars 1837, le préfet enjoignit aux boulangers d'effectuer leurs dépôts dans les magasins des greniers d'abondance, situé le long du bassin de l'Arsenal. Les boulangers n'obtempérant pas, le préfet pris un nouvel arrêté, le 29 août 1842, par lequel il intimait aux boulangers d'effectuer leur versement « par tiers dans les mois de janvier, février et mars prochains »<sup>43</sup>.

---

<sup>40</sup> La loi autorisant les municipalités à instituer une taxe sur le prix du pain date du 22 juillet 1791.

<sup>41</sup> Le magasin Elisabeth n'est autre que le couvent Saint-Elisabeth qui n'était manifestement pas en odeur de sainteté lors de la publication de l'édit. Je suis redevable à Maurizio Gribaudo de cette information.

<sup>42</sup> A. Des Cilleuls, *Histoire de l'administration parisienne au XIX<sup>e</sup> siècle*, Honoré Champion, 1900, Paris 1900, p. 284.

<sup>43</sup> Cet arrêté fut pris à la suite d'une nouvelle délibération du conseil municipal de Paris.

Le tableau en annexe 1 rend compte de l'importance des farines théoriquement déposées au grenier d'abondance. L'ensemble de ces dispositions avait pour but d'assurer la permanence de l'approvisionnement de Paris en farine. Elles furent encore renforcées durant la crise de 1853-1857. L'article 8 du décret impérial du premier novembre 1854 dispose :

« Le dépôt d'approvisionnement se composera, tant pour Paris que pour les autres communes du département, de la quantité de farine nécessaire pour alimenter pendant trois mois la fabrication de chaque établissement de boulangerie »<sup>44</sup>.

Cette mesure prise en pleine crise frumentaire a de quoi étonner, puisqu'elle vise à un quasi triplement de la réserve. Toutefois, en raison de la gravité de la situation et du prix très élevé des farines durant cette période, la mise en œuvre de la nouvelle réglementation fut retardée de quelques années. Ce n'est qu'à la fin de l'année 1857 que le préfet de la Seine se préoccupa d'établir un calendrier visant à contraindre les boulangers à satisfaire à leurs obligations.

---

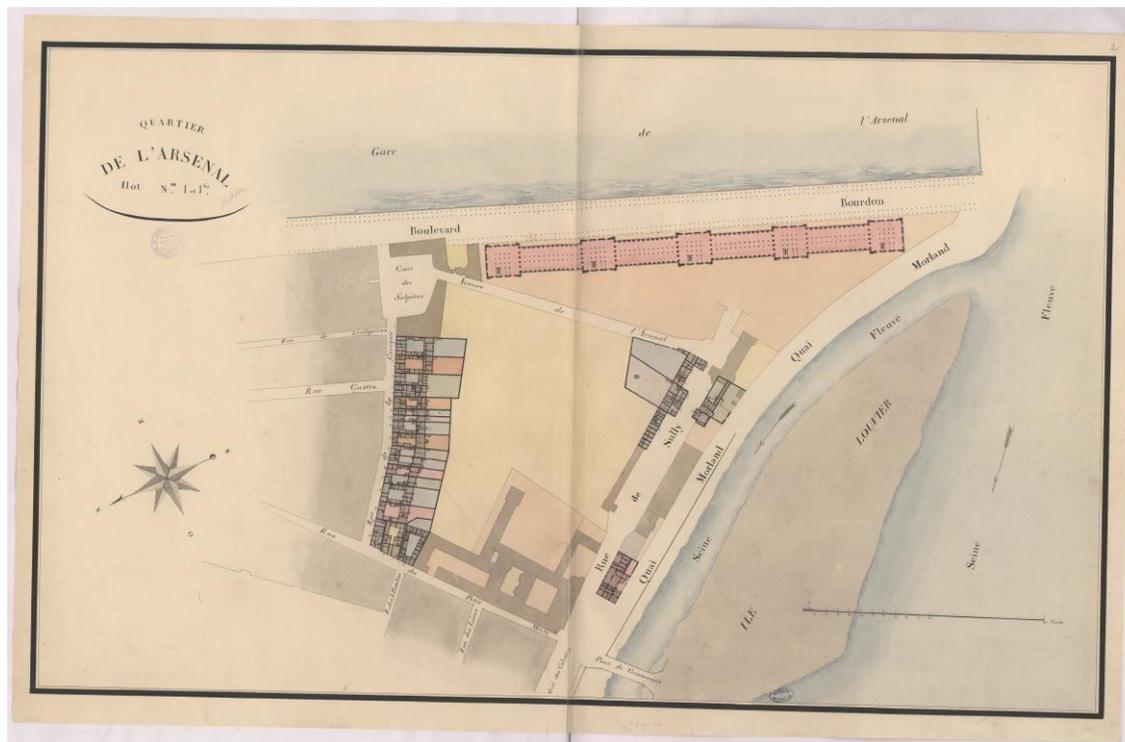
<sup>44</sup> Décret, 1 novembre 1854.

Respiration de l'aire d'approvisionnement parisienne au XIX<sup>e</sup> siècle : stocks et flux.

Farine déposées, en principe au grenier d'abondance. Source. Annuaire de la boulangerie, 1850.

Classe de boulangerie		Dépôts à la caisse de la boulangerie		Approvisionnement de prévoyance				au grenier d'abondance	Approvisionnement général
Classe	Nombre de boulangeries	Par boulangerie	Par classe	Par boulangerie	Par classe	2/5 chez les boulangers	3/5 au grenier d'abondance		
1	218	31,4	6845,2	219,8	47916,4	19166,56	28749,84	35595,04	54761,6
2	275	31,4	8635	172,7	47492,5	18997	28495,5	37130,5	56127,5
3	105	31,4	3297	125,6	13188	5275,2	7912,8	11209,8	16485
4	3	31,4	94,2	47,1	141,3	56,52	84,78	178,98	235,5
	601		18871,4		108738,2	43495,28	65242,92	84114,32	127609,6

Quartier de l'Arsenal. Aimablement mis à disposition par Maurizio Gribaudo.



Laurent Herment. CNRS-CRH. EHESS, Paris, UMR 8558. GDRI-CRICEC.  
Respiration de l'aire d'approvisionnement parisienne au XIX<sup>e</sup> siècle : stocks et flux.

Grenier d'abondance de Paris. Après l'incendie de 1871. Source, Gallica.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France



*C Les stocks de farines disponibles à Paris.*

La halle constituait, en principe, le principal marché des farines à Paris. En fait, non seulement les quantités stockées à la halle ne représentaient qu'une faible partie du stock disponible, mais le niveau des transactions était parfois très faible. Dans son édition du la seconde quinzaine mars 1853, le *Journal d'agriculture pratique* note que « La vente de la halle ne représente [...] qu'une faible partie de la consommation »<sup>45</sup>. En période de calme, les achats des boulangers à la halle ne représentaient que le complément des marchés qu'ils passaient avec les meuniers. La halle, à la fois en raison de la modification des courants commerciaux et pour des raisons logistiques, perd à cette époque son caractère central. Une grande partie des approvisionnements en farine transite, soit par le grenier d'abondance, soit par les entrepôts de la Villette.

Théoriquement, le stock de farine disponible à Paris au titre de la réserve et de l'approvisionnement obligatoire représente, vers 1850, près de 130.000 quintaux, soit un mois de consommation environ.

Ces réserves étaient entreposées dans un magasin situé le long du bassin de l'Arsenal. Le bâtiment faisait 344 mètres de long et environ 25 mètres de large (30 dans les quatre tours clairement visible sur le plan (plan 2)<sup>46</sup>. Lors du lancement du projet, en 1812, il était prévu de construire un bâtiment de 7 étages, mais la construction « fut abandonnée en 1814 ». Seul deux étages furent construits<sup>47</sup>.

Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, d'autres entrepôts constituaient des points de stockage essentiels des farines destinées à l'approvisionnement de Paris. Dans son édition de mars 1853, le *Journal d'agriculture pratique*, mentionne trois lieux de stockage :

« Une grande partie des farines qui se vendent à Paris arrive à la Villette, où il existe deux entrepôts, l'un sur le canal, pouvant contenir 100,000 sacs de grains et farines; l'autre près du chemin de fer de Strasbourg, 20,000 sacs. Au Batignolles, il existe également des entrepôts en communication avec le chemin de fer de Rouen. Les achats faits à ces magasins rendent inutiles le transport à la Halle, dont on économise le prix [...] ».

La géographie du stockage est déterminée, en grande partie, par la géographie de l'approvisionnement. On peut supposer que le grenier d'abondance situé le long du bassin de l'Arsenal recevait essentiellement des farines venues du sud et de l'Ouest du Bassin Parisien, et plus particulièrement de Corbeil, d'Etampes et Chartres. Deux voies d'accès majeures permettaient une liaison directe, ou quasi directe : la Seine et le chemin de fer Paris-Orléans. Il recevait aussi, sans doute, une partie des blés de Brie et de Champagne grâce à la liaison Marne-Seine.

Les entrepôts des Batignolles recevaient des farines venues du nord-ouest de la capitale par les trains arrivant à la gare Saint-Lazare. Quant aux entrepôts situés vers la gare de l'Est, ils recevaient sans aucun doute les farines lorraines.

Enfin, les docks-entrepôts de la Villette représentaient, semble-t-il, une pièce maîtresse dans l'approvisionnement parisien. Ils pouvaient recevoir des farines du nord et de l'est (par le canal de l'Ourcq) ou des farines du sud (par la liaison Seine-Bassin de l'Arsenal-canal-Saint-Martin- Bassin de la Villette).

---

<sup>45</sup> *Journal d'agriculture pratique*, op. cit., 1853, p. 297.

<sup>46</sup> Ce vaste bâtiment a été détruit lors de l'incendie de 1871. Je remercie Maurizio Gribaudo pour m'avoir fourni des informations. Il n'est pas ici possible d'envisager l'histoire de cet édifice. Notons toutefois qu'à la suite du décret du 22 juin 1863 qui libéralise le secteur de la boulangerie, « on afferma les bâtiments du boulevard Bourdon [grenier d'abondance], devenus sans emploi, au profit de M. Godillot [...] », des A. Des Cilleuls, *Histoire de l'administration...*, opus cit., tome 2, note 1044, p. 628.

<sup>47</sup> Thomas, A., *Mémoire sur les réserves des grains*, Imprimerie Felix Malteste et Cie, 1841, Paris, p. 18 et note 1, p. 18

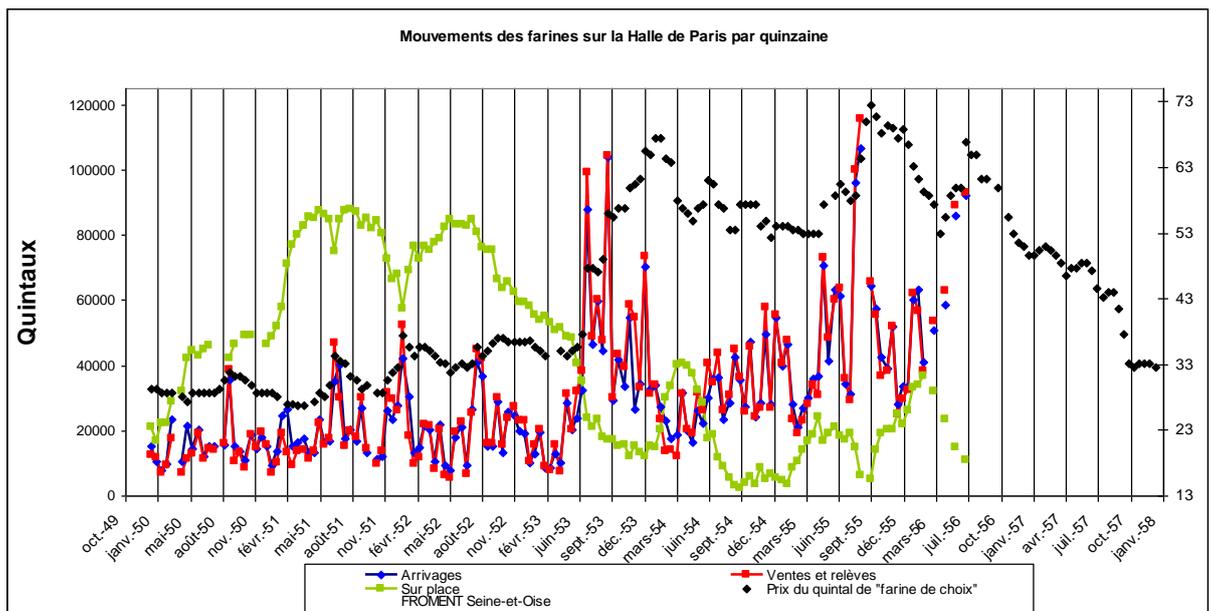
Ces entrepôts permettaient, en principe, de stocker jusqu'à deux ou trois mois de consommation (240.000 à 360.000 quintaux). Mais le stock était parfois nettement inférieur à ces chiffres. Le *Journal d'agriculture pratique* dans sa livraison de la première quinzaine d'octobre 1850 note que :

« L'approvisionnement total en farines disponibles sur cette place est de 300 mille quintaux métriques: on ne se souvient pas d'avoir vu une aussi grande accumulation. Aussi la boulangerie, tranquille sur ses provisions, ne montre-t-elle aucune disposition à acheter. Ce grand approvisionnement de Paris en farines provient d'envois faits, pendant tout le cours de la dernière campagne, de points qui n'en expédiaient pas d'ordinaire, et auxquels les chemins de fer ont offert cette facilité [...] »<sup>48</sup>.

Sur ces 300.000 quintaux, la halle ne représente que 40.000 à 50.000 quintaux. Mais quelques mois plus tard, au cours de l'année de 1851, le stock disponible à la halle va doubler. Il culmine à près de 80.000 quintaux durant près d'un an. Une telle accumulation met-elle Paris à l'abri ?

Le graphique ci-dessous indique l'évolution des arrivages, des ventes et des stocks de la halle sur la période 1850-1856. Il est nécessaire d'analyser précisément la séquence qu'il décrit démontre que le stock peut être très rapidement épuisé.

Mouvement des farines à la halle de Paris 1850-1855. Source *Journal d'agriculture pratique*<sup>49</sup>.



Pour comprendre le caractère heurté de la courbe, il convient de la mettre en regard avec le prix des farines à Paris et d'analyser l'ensemble de la séquence<sup>50</sup>.

<sup>48</sup> *Journal d'agriculture pratique*, première quinzaine d'octobre 1850, p. 640.

<sup>49</sup> Pour les mois de mars, avril, mai et juin 1856, la source indique les quantités mensuelles. Nous les avons converties en quantité moyenne bihebdomadaire. Les stocks mentionnés pour cette période sont les stocks en fin de mois.

<sup>50</sup> La courbe du prix de la *farine de choix* à Paris est le décalque de la courbe de prix du blé en Seine-et-Oise. Au-delà de ce constat, le rapport de prix entre la farine et le blé baisse très nettement durant les périodes de hauts prix. Il est de deux environ avant le début de la crise et tombe à 1,7 lors des phases de très hauts prix. Au-delà de la crise il se stabilise à environ 1,8. Il conviendrait d'étudier l'évolution de ce rapport sur le long terme. Cette évolution post-crise est peut-être l'indice du mouvement de concentration de la minoterie.

A partir du printemps 1850, les stocks de farine augmentent très fortement. Toutefois, les mois de juin 1851 et janvier 1852 se signalent par une hausse des ventes et une très nette diminution des stocks. Dans les deux cas, ces phénomènes accompagnent des pics dans le niveau du prix des farines.

A la suite de la récolte de 1852, qui est assez médiocre sans être mauvaise, les prix montent. Le stock de farine disponible à la halle baisse régulièrement jusqu'au printemps 1853. Le niveau de transactions reste relativement constant et relativement faible.

Progressivement, à la fin du printemps 1853, les acteurs du marché prennent conscience de l'imminence d'une crise de cherté. Les pronostics sur le niveau de la récolte de 1853 sont très mauvais. La situation est d'autant plus inquiétante que les prévisions de récoltes sont décevantes, voire très mauvaises dans de nombreuses régions d'Europe et que, depuis un an, les prix augmentent Outre-Atlantique. (Pour la situation à Paris et plus généralement en France Horii : 1984, Delfosse : 1990 ; Herment : 2011).

Dès les prolégomènes de la crise, les boulangers se ruent sur les farines disponibles. En dépit d'arrivages très importants au cours de l'été, le disponible à la halle chute très rapidement. Le phénomène que nous avons observé en juin 1851 ou janvier 1852 se reproduit à une échelle beaucoup plus vaste. A l'automne 1853, le disponible à la halle descend au plus bas. Il représente quelques jours de consommation.

La crise ne fait que commencer. La récolte de 1854 est moyenne. Le 24 octobre 1854, le ministre du commerce indique au préfet de Seine-et-Oise, premier département nourricier de Paris, que le battage n'a pas répondu aux espérances des cultivateurs<sup>51</sup>. La récolte de 1855, sans être aussi mauvaise que celle de 1853, est très nettement inférieure à celle d'une *bonne année moyenne*, pour adopter le vocable de l'époque. A la fin du printemps et au début de l'été 1855, une fois de plus, devant l'imminence d'une hausse des prix, c'est la ruée. Le disponible à la halle diminue une nouvelle fois. Au printemps 1856, pour la troisième fois en quatre ans, le même schéma se reproduit. Les incertitudes sur la récolte future incitent les boulangers à s'approvisionner massivement. En trois mois, le disponible est à nouveau liquidé. Au-delà de cette date, seules des recherches complémentaires permettraient d'apprécier les évolutions des transactions.

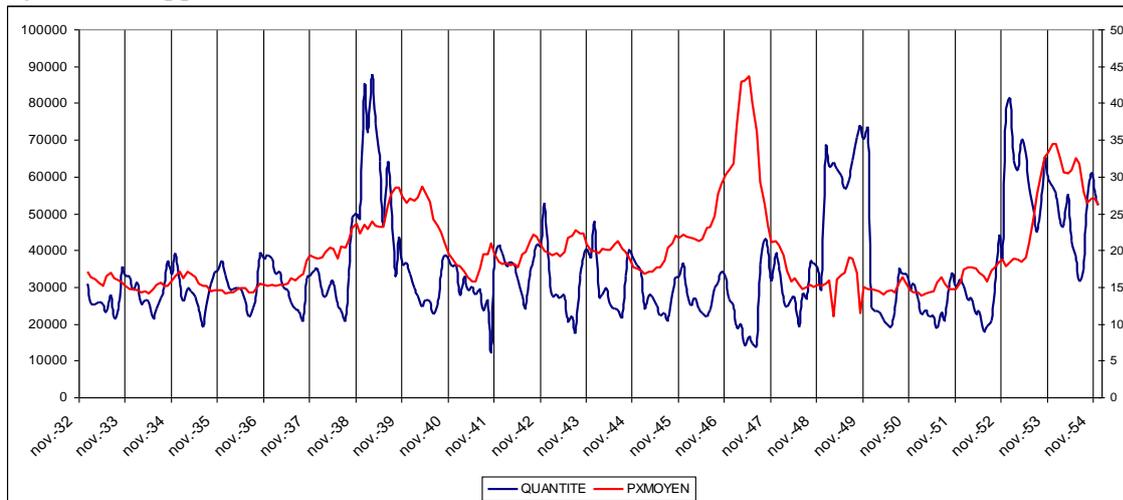
Pour expliquer ces évolutions, il faut d'emblée éliminer l'hypothèse selon laquelle les arrivages de farines dépendrait des rythmes de commercialisation des froments. En région parisienne les rythmes d'approvisionnement du blé obéissent à un mouvement pendulaire très caractéristique qui se répète chaque année comme l'illustre le graphique ci-dessous<sup>52</sup>.

---

<sup>51</sup> Archives départementales des Yvelines, 11 M 30, Herment, 2011.

<sup>52</sup> Voir L. Herment et W Ronsijn, "Seasonal patterns in food markets in north-west Europe in the second quarter of the nineteenth century: the evidence of periodic markets in France, England, and Belgium, 1820 to 1850", *Agricultural History Review*, n° 63.1, 2015, p. 60-80.

### Rythmes d'approvisionnement des marchés de Seine-et-Oise 1833-1854<sup>53</sup>.



L'envolée des transactions de farine à la halle de Paris s'explique par les anticipations des acteurs. Chaque fois qu'une hausse est prévisible, la boulangerie (ou peut-être les *spéculateurs*) semble sortir de son attentisme<sup>54</sup>. Les boulangers (ou peut-être les *spéculateurs*), qui anticipent une hausse, achètent massivement. Ainsi, au moins autant que l'effondrement des stocks consécutifs à ces achats massifs, c'est le très niveau très élevé des transactions à la halle qui frappe. Entre juin et août 1853, près de 350.000 quintaux de farines sont vendus à la halle, soit la consommation de trois mois. Entre mai et août 1855, ce sont plus de 500.000 quintaux, environ quatre mois de consommation ! Mieux encore, cette envolée des transactions n'est pas, loin s'en faut, suivie d'un effondrement.

A ce stade de nos recherches il est impossible de connaître la nature de ces transactions. Il conviendrait de dépouiller pour une année, au minimum, le *Bulletin des halles et marchés* et de se plonger dans les archives de la réserve. En effet la halle enregistre de nombreux types de transaction : au comptant, à terme, à cuisson, etc.

En dépit d'un approvisionnement massif, à chaque crise, les pouvoirs publics autorisent les boulangers à puiser dans leurs réserves. Selon Des Cilleuls, « on toléra, en 1847, que les boulangers prissent, aux *greniers d'abondance*, une partie de la farine qu'ils devaient y déposer »<sup>55</sup>. De même, en septembre 1854, le gouvernement impérial autorise les boulangers à puiser dans leurs réserves<sup>56</sup>. A cette date le *Journal d'agriculture pratique* note :

« [...] les arrivages [à la halle] sont considérablement restreints. L'administration a déjà mis la réserve à la disposition des boulangers. On parle de les autoriser à consommer le dépôt de garantie. Cette pénurie de marchandises a naturellement déterminé une hausse, qui sera de courte durée comme la cause qui l'a produite ».

L'examen du graphique prouve que les arrivages ne sont pas si bas que cela, mais que le disponible est très faible. Le gouvernement impérial, sans doute plus clairvoyant ou mieux informé que le chroniqueur commercial du *Journal d'agriculture pratique*, désire éviter à

<sup>53</sup> Archives départementales des Yvelines, 11 M 7 à 11M 10. Le périmètre des marchés pris en compte varie parfois, ce qui explique les sautes d'humeur de la courbe. En dépit de cette remarque, on constate que le rythme d'approvisionnement est toujours plus ou moins le même. Il atteint un pic à la fin de l'automne et décroît assez régulièrement durant le printemps, avant d'être au nadir durant l'été. Voir à ce sujet Herment et Ronsijn 2015.

<sup>54</sup> Nous ne connaissons pas l'identité des acheteurs. Seuls des recherches complémentaires permettraient de mesurer le rôle exact des boulangers dans la hausse des transactions.

<sup>55</sup> A. Des Cilleuls, *Histoire de l'administration...*, opus cit. Tome 2, Honoré Champion, 1900, Paris 1900, p.177. L'auteur ne cite pas sa source. Nous n'avons pu vérifier à l'heure qu'il est cette assertion.

<sup>56</sup> Référence, voir note 20. Voir à ce sujet les arrêtés du préfet de police des 31 juillet, 14 août et 24 septembre 1854.

n'importe quel prix une rupture de l'approvisionnement de Paris. Finalement, le premier novembre 1854, le gouvernement prend une mesure qui vise à constituer des stocks plus importants. L'article 8 du décret impérial prévoit que :

« Le dépôt d'approvisionnement [des boulangers] se composera, tant pour Paris que pour les autres communes du département [de la Seine], de la quantité de farine nécessaire pour alimenter pendant trois mois la fabrication de chaque établissement de boulangerie, suivant la classe dans laquelle il aura été placé ».

C'est exiger des boulangers un triplement de leurs approvisionnements ! La période est assez peu propice à la mise en application de cette décision. Il faut attendre le 23 décembre 1857 pour que le préfet de police « [enjoigne] aux boulangers de Paris de verser ou de compléter, dans les magasins du grenier d'abondance, chacun suivant la classe dans laquelle est rangé son établissement pour l'année 1858, un septième de leur approvisionnement obligé ». L'article 5 du même arrêté indique qu'il « sera statué ultérieurement sur les mesures à prendre pour compléter la réserve en farine imposée à la boulangerie de la Seine »<sup>57</sup>.

Il faut sans doute relativiser la crainte du pouvoir impérial pour deux raisons. Tout d'abord, l'autorisation de puiser dans les stocks de réserve, tient sans doute à la volonté de donner un peu d'air à la boulangerie parisienne. En effet, en utilisant prioritairement de la farine mise en réserve avant l'envolée des prix, les boulangers sont gagnant puisque le prix du pain est déterminé par le prix de la farine acheté au prix fort. Outre la prime de cuisson, les boulangers répercutent automatiquement le prix de la farine dans le prix de vente du pain. Le bénéfice est toutefois limité dans le temps.

Au-delà du coup de pouce donné aux boulangers, il faut revenir brièvement sur le destin du décret de novembre 1854, ce qui nous permettra de mieux évaluer sa portée pratique et la lecture que le pouvoir impérial fait du problème de l'approvisionnement parisien. Ce n'est qu'en 1858 qu'il entre effectivement en vigueur. Dès le mois de novembre 1858, la mesure est étendue à de nombreuses villes de province<sup>58</sup>. Or, cette mesure n'a pas uniquement pour but de sécuriser l'approvisionnement des villes. A la lecture de la circulaire que Rouher adresse aux préfets on peut même se demander s'il ne s'agit pas d'un prétexte. Entre août 1857 et novembre 1858, le prix du blé s'est effondré.

« Or le développement des réserves commerciales par la boulangerie a paru pouvoir favoriser le mieux les intérêts de l'*agriculture* dans le présent, et ceux de la *boulangerie* et de la *consommation* dans l'avenir »<sup>59</sup>.

Il s'agit donc aussi, et peut-être surtout, de soutenir artificiellement le prix du blé en accélérant la rotation des stocks dont dispose les meuniers. Les meuniers devant livrer trois mois de consommation aux boulangers, ils seront obligés de renouveler leurs stocks de matière première. L'effet de cette circulaire est nul ! Si le prix du blé et de la farine enregistrent un léger soubresaut durant une quinzaine (mais est-ce l'effet de la circulaire ?), le marché retourne très rapidement à ses habitudes et les boulangers à leur indolence.

On peut se demander si la suppression de l'échelle mobile (1860) et la libéralisation de la boulangerie (1863) ne sont pas, *aussi*, liées à la prise de conscience par le pouvoir de l'impuissance des mesures de soutien des prix, et de l'inutilité des mesures administratives en matière d'approvisionnement. Seul le second point nous intéresse ici.

D'un certain point de vue, la crise de 1853-1857, agit comme un révélateur. L'équilibre de court terme du système d'approvisionnement parisien ne dépend pas (ou ne dépend plus ?) de la constitution de réserve. Le soutien du pouvoir d'achat, par le

---

<sup>57</sup> Voir les arrêtés du préfet de police des 27 février 1858, 23 avril 1858, 21 mai 1858.

<sup>58</sup> Décret impérial, 16 novembre 1858.

<sup>59</sup> Le décret du 16 novembre et la circulaire sont intégralement reproduits dans le *Journal d'agriculture pratique*. Livraison de la seconde quinzaine de décembre 1858, p. 458 et suivantes.

subventionnement des prix du pain durant la période de cherté a sans doute été la mesure la plus utile, la plus urgente, tant d'un point de vue économique que politique. Elle a aussi été la seule efficace puisqu'elle a tout simplement été la seule effectivement mise en œuvre !

Comme le démontre l'analyse de la séquence 1850-1856, En dépit de la faiblesse des stocks, à laquelle entendait remédier le décret de 1854, Paris n'a jamais connu de rupture d'approvisionnement. En dernière analyse l'approvisionnement ne dépendait pas tant de la constitution d'un stock que de la permanence des flux. Or, celle-ci était assurée par la mise en place progressive d'infrastructures de transport convergent vers Paris. Canaux et routes depuis le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, puis chemins de fer à partir de 1840. Tout cela contribuait à élargir considérablement l'aire de préhension parisienne. L'émergence d'entreprises de minoterie géantes au cours de la décennie 1840 constituait l'autre élément essentiel de la sécurisation de l'approvisionnement Parisien. D'une part la puissance d'écrasement de ces minoteries était sans commune mesure avec celle des moulins du début du siècle. D'autre part, grâce à leur puissance financière, elles parvinrent très rapidement à fidéliser leur clientèle de boulangers par un système de crédit à court terme.

### **Conclusion.**

Le problème n'était pas tant le stock que le flux. La permanence des flux était assurée par l'émergence d'entreprises de minoterie de très grande envergure, par la politique commerciale agressive de ces entreprises, et par à la mise en place d'un réseau de voies d'approvisionnement auquel les grands moulins étaient connectés très directement.

Cette étude nécessite des approfondissements. Il conviendra en particulier d'étudier les arrivages à la halle avec plus de précision et de poursuivre le dépouillement de la comptabilité Darblay.