

La boucherie close



à Saint-Jean-de-Fos

Michel Vidal

et le groupe Histoire(s) de St-Jean-de-Fos

“Un chien affamé n’a foi qu’en la viande.”

Anton Tchekhov / Calepin



Le métier de boucher consiste à tuer et découper un animal domestique (*ovin ou bovin*) puis à vendre la viande au consommateur. La mise à mort est un des gestes professionnels du boucher abattant. La viande a tenu une place éminente dans l'alimentation de l'homme de la fin du Moyen Âge. Il est peu de métiers plus anciens que celui de boucher, et il en est aussi très peu qui aient donné lieu à de plus nombreux règlements, dans l'intérêt surtout de la santé publique.

Pour d'évidentes raisons de contrôle de la qualité de la viande et de limitation des pollutions engendrées par l'abattage sauvage des bêtes dans des lieux inappropriés, les marchands de viande médiévaux ont été soumis très tôt à des règlements dans les principales villes du royaume.

Notamment, ils ont été contraints de se regrouper dans des quartiers ou bâtiments spécialisés – les boucheries – au lieu de continuer à pratiquer leur abattage et leur négoce dans des ouvroirs disséminés dans les ruelles des cités.

Dans les grandes villes, il s'agissait d'affaires de familles, les fils reprenant l'activité des pères. L'héritage était même officialisé dans une charte du XII^e siècle de la ville de Paris. Déjà, dans la Gaule romaine, les bouchers étaient regroupés en corps, en collège.



Les municipalités des petites bourgades, soucieuses d'assurer la salubrité, la régularité de l'approvisionnement en viande et de maintenir la stabilité des prix, afferment généralement le droit de boucherie à un adjudicataire soumis à de strictes conditions d'abattage et de vente. C'est le fondement de la boucherie dite « *close* ». On entend par là le droit, pour la communauté, de donner tous les ans à un particulier le monopole de la vente de la viande de boucherie. Cette adjudication a lieu à « *la moins dite* », c'est-à-dire qu'elle est consentie à celui qui accepte de livrer la viande aux habitants pour le prix le moins élevé. Il y est procédé d'habitude à chaque mutation consulaire, en début de mandat¹, par les soins des consuls.

L'agneau était ignoré jusqu'à la fin du XIX^e siècle, il était suspecté d'insalubrité². Le porc était moins vendu en boucherie que le mouton. Les paysans élevaient souvent leur propre porc. La vente de deux espèces était – en ville – interdite ou dépréciée. Celle de cheval, en manger était infamant et l'église percevait sa consommation comme un geste barbare et païen, alors que le profane voyait l'animal comme son compagnon de travail aidant au travail de labour. Celle de chèvre était considérée comme vectrice de maladies comme la fièvre ou le choléra si l'on se réfère à Hippocrate. Dans les campagnes,

¹ À Saint-Jean-de-Fos, le renouvellement des consuls se fait généralement le premier dimanche de mai.

² En vérité, il était trop cher.

ce n'était pas le cas. Comme animaux de boucherie, on mangeait donc surtout du mouton ; les gens du peuple se contentaient souvent de fressures³.

On ne pouvait vendre les *chairs*⁴ des animaux morts de maladie ou des bêtes trop jeunes. La viande des animaux nourris en certains lieux – comme les maladreries⁵ – était également prohibée ; elle était saisie et brûlée, et quelquefois même la viande saine trouvée sur les étals subissait le même sort. Il en était ainsi de la marchandise qui avait été exposée trop longtemps à l'étal.

La boucherie close à Saint-Jean-de-Fos

La première mention de « *boucherie close*⁶ » à Saint-Jean-de-Fos que j'ai pu trouver, ou du moins transcrire, l'est dans une délibération consulaire de 1677.

En effet, en mai 1677, Jean Mege (1652-1708) – maître apothicaire – est élu premier consul, secondé par Anthoine Maurin et Pierre Fabre. Les consuls modernes⁷ établissent dès leur prise de fonction les différentes nominations⁸ des officiers⁹, et mise aux enchères des affermages¹⁰ (bandier¹¹, puisatier...) comme de coutume chaque année, en « *nommant des personnes de biens et d'honneur dignes d'exercer leurs charges* ». Ils font également cette année-là, un inventaire¹² des titres et documents¹³ qui sont conservés dans deux grands coffres de la maison consulaire de Saint-Jean-de-Fos.

Mais surtout, pour ce qui nous intéresse, ils définissent les règles de l'affirme de la boucherie close¹⁴ :

« Articles faits et dressés par messieurs Jean Mege, Anthoine Maurin et Pierre Fabre consuls modernes la courante année, et suivant le pouvoir à eux donné par leur conseil politique portant règlement de ce que doit faire celui qui prendra à faire le fournissage de la boucherie du présent lieu de St Jean de Fos pendant une année, qui commencera le vingt quatrième du présent mois de juin de la présente année et pareil jour finira de l'année prochaine 16^e septante huit (1678).

Premièrement qui affermera ladite boucherie sera tenu de servir la communauté en qualité de boucher pendant une année complète qui commencera le vingt quatrième du présent mois de juin et

³ Fressure : *BOUCH*. Ensemble des gros viscères d'un animal de boucherie : poumons, cœur, thymus, foie et rate.

⁴ La boucherie utilise le terme « chair » à l'époque, plutôt que « viande ».

⁵ Maladrerie : hôpital pour lépreux. Nous verrons plus loin que ceci était une mésinterprétation.

⁶ Close : souvent trouvée orthographiée « *clauze* ».

⁷ Modernes : élus en fonction pour une année.

⁸ AD34 - 267 EDT 7 - vue numérique 94/145.

⁹ Estimateur, recteur de l'hôpital, bandier, capitaine de la ville, *carrieres* (*planteur de bodules*), responsables de la présentation du pain bénit, du bassin des âmes du purgatoire, porteur de la bannière...

¹⁰ AD34 - 267 EDT 7 - vue numérique 92/145.

¹¹ Bandier : (*bannier, garde-terre*) sorte de garde-champêtre, en charge de faire respecter, entre autres, l'interdiction d'accès du bétail dans les terres labourables, sous peine de son « *pignorage* » (*saisie*).

¹² AD34 - 267 EDT 7 - vue numérique 89/145.

¹³ Les livres de compoix et de délibérations, les reçus et livres de compte, différentes ordonnances et les clés des diverses portes du village.

¹⁴ AD34 - 267 EDT 7 - vue numérique 95/145.

pareil jour finira de l'année 16^c septante huit. Que celui qui sera boucher ne pourra faire depaïsser¹⁵ aucun bétail dans le terroir labouratif¹⁶ dudit lieu, le tenir seulement à la garrigue commune à peine d'être pignorée¹⁷ toutes les fois qui seront trouvés audit terroir labouratif et l'amende de cinq sols leur sera déclaré pour chaque bête.



Plus, sera tenu ledit boucher d'égorger et débiter toute la chair qui se débitera pour ladite boucherie dans la maison qui lui sera à ces fins baillée par lesdits sieurs consuls, où les balances seront affichées pour y être pesée toute la chair qui sera débitée dans ladite boucherie, sans qu'il lui soit permis de peser avec autre poids qu'avec lesdites balances sous peine de l'amende de trois livres qui leur sera déclarée par lesdits sieurs consuls toutes les fois qu'il se vérifiera qu'il a pesé avec autre poids que lesdites balances.

Encore sera tenu ledit boucher de tenir de chair à toute heure pour tous les habitants en quelque saison que ce soit et que fera sa tuée le soir pour le matin et le matin pour le soir, savoir du mouton pendant toute l'année et autres chairs comme bœuf, châtré¹⁸ et chèvre, et non de brebis sous peine de l'amende de trois livres toutes les fois qu'il se vérifiera avoir tué des brebis, et en cas ledit boucher ne tiendra desdites deux chairs, lesdits habitants pourront prendre de mouton au prix desdites autres chairs basses.

De plus sera tenu ledit boucher de tenir des susdites chèvres depuis le samedy (sic) deux heures après-midi jusqu'au jeudi deux heures après-midi, et en cas de nécessité sera tenu encore ledit boucher d'ouvrir les vendredis et samedis comme aussi pendant le St Carême pour les malades ou [gens] de guerre le cas arrivant ce que Dieu ne veuille, à charge toutefois que ledit boucher puisse débiter un mouton, seront tenus les habitants de prendre dudit mouton, foie, poumon, tête et pied, le tout bien pesé au poids dudit mouton et même prix, sans toutefois que ledit boucher puisse prétendre aucun dédommagement de ladite communauté.

Comme aussi sera tenu ledit boucher de tenir un soufflet pour enfler¹⁹ tout le bétail qu'il égorgera pour le service de la boucherie pour ladite communauté lui défendant d'enfler avec la bouche à peine de trois livres d'amende en cas y sera attrapé ou vérifié l'avoir fait.

Par ailleurs sera tenu ledit boucher de faire le poids à tous les habitants sur point ... informes toutes les fois qu'il se vérifiera l'avoir fait et d'autres amendes en justice et pour ... par lesdits consuls au nom de ladite communauté.

Davantage ne sera permis audit boucher de vendre les foies de mouton et châtrés et chèvres que deux sols six deniers à la charge que ... aucun pourra ... ni baillé dudit foie et ni ... ni ... une desdites choses ne pourra les vendre que deux sols et les poumons un sol six deniers, comme aussi en cas ledit

¹⁵ Depaïsser : pacager, paître.

¹⁶ Labouratif : labourable.

¹⁷ Pignorée : saisie en gage.

¹⁸ La boucherie close débite du mouton, du bœuf et du châtré, c'est-à-dire du bouc châtré vers l'âge de deux mois, dont la chair rappelle assez celle du mouton. Le bœuf n'est vendu que pendant la saison froide. Faute de châtré, on peut donner pendant l'été de la brebis, qui fait l'objet à Lodève d'une fourniture spéciale, d'août à octobre.

¹⁹ Les bouchers avaient soin d'enfler d'air (entre la peau et la chair) les bêtes abattues avant de procéder au dépouillement, le meilleur moyen de faciliter cette opération et d'éviter les entailles.

boucher saisira quelques ... de foie aux chèvres qu'il débitera et sera vérifié, payera amende aussi de trois livres toutes les fois qu'il y contreviendra.

Celui qui prendra la boucherie ne pourra associer ni bailler à faire la coupe à aucune personne sans au préalable en avoir averti lesdits consuls pour lui faire prêter le serment, si bien qu'audit boucher, pardevant lesdits sieurs Magistrats ... pourra ledit boucher quitter ladite boucherie qu'à la fin de ladite année.



Quant aux habitants dudit lieu, il lui est défendu de vendre ni débiter en gros ni en menu aucune chair à la réserve de [pourceaux] à peine de l'amende de trois livres qui leur sera déclarée toutes les fois qu'il se vérifiera y avoir contrevenu à la réserve de son service tant seulement.

Pareillement sera tenu ledit boucher de bailler à tous les habitants qui voudront de graisse pour son service et usage de maison à trois sols la livre, comme aussi de payer un ... messieurs les magistrats consuls, greffier et valet des consuls.

Et finalement, sera tenu ledit boucher de bailler bonne et suffisante caution dans le livre qui sera ... par ledit sieur viguier et consuls, et s'obligera ladite caution de faire et observer tout ce qui est coutume aux susdits articles à peine d'en répondre en son propre, de tous dépens dommages et intérêts que la communauté pourrait souffrir ».

On retrouve le même règlement, avec les mêmes articles décrits à chaque mise aux enchères de la boucherie close, jusqu'à la Révolution.

On le voit, le boucher, comme n'importe quel individu, ne pouvait se soustraire aux réglementations concernant le pacage de ses animaux dans le terroir, sous peine de voir son troupeau saisi par le bandier. Il devait en effet élever un troupeau (*moutons, chèvres*) pour pouvoir assurer en continuité la fourniture de la viande nécessaire. Le 8 mai 1738, la délibération consulaire fera état d'un troupeau de « *soixante moutons à faire dépaître dans les grands chemins et terres ... du territoire dudit lieu et dans les vignes après les vendanges pourvu qu'il n'y ait pas au-delà de six pieds d'oliviers, et retirera le troupeau des vignes lorsque le conseil politique le trouvera à propos* »²⁰. Un peu partout, les fermiers des boucheries closes font tondre leurs moutons vers la fin du Carême, pour les mettre à l'engrais. Aux XIV^e et XV^e siècles, une ration quotidienne de 500 g de viande et d'1 kg de pain par personne était chose courante. C'est le mouton qui se vend le plus cher. La livre²¹ de mouton vaut environ un sol de plus que celle de *châtré* ou de bœuf, dont les viandes sont qualifiées de *chairs basses*. Mais, si le fermier n'a pas de ces dernières, il doit donner du mouton au même prix.

Son contrat d'affermage tient pour une année, qu'il se doit d'exécuter après avoir prêté serment devant les consuls. Il ne peut prendre d'associé sans en avoir prévenu le conseil.

Il doit effectuer l'abattage et la vente des bêtes dans la boucherie, un emplacement réservé et spécifié par les consuls, contenant ainsi les nuisances occasionnées par les rejets de restes de cadavres ou jus et fluides évacués directement dans les rues.

²⁰ AD34 - 267 EDT 11 - vue numérique 314/384.

²¹ En France, le poids ancien est la livre = 2 marcs = 16 onces = 128 gros = 384 deniers = 9216 grains = 489,50 grammes.

Certains morceaux de viande tels que la langue, les yeux, la queue, les reins, le foie, la cervelle, les ris et les poumons sont utilisés dans la cuisine à cette époque²², et les bouchers à Saint-Jean-de-Fos sont également tripiers, contrairement aux villes où des artisans se spécialisent dans la vente des abats²³. La graisse (*suif de mouton ou chèvre*) est donnée aux habitants qui peuvent l'utiliser entre autres pour confectionner des chandelles rudimentaires, ou fabriquer un savon sommaire à l'aide des cendres.

Concernant les abats, Émile Appolis²⁴ nous rapporte que « *l'évêque (de Lodève) a le droit de prendre une langue sur trois de tous les bœufs et vaches qui se tuent et se vendent dans la ville épiscopale. Il lève aussi deux pieds et les droits (milieux) des poitrines de chacun de ces animaux, ainsi que les conils (filets) des cochons, également abattus pour la consommation. De son côté, le chapitre cathédral a le droit de prendre deux langues sur trois des bœufs et vaches, deux pieds de chacun de ces animaux et la droiture, qui est une pièce de l'échine de chaque pourceau* ».

On notera également que l'Abbé de Saint-Guilhem, Pierre VI Henri Autemar de Vires, par un acte²⁵ rédigé en 1651, réquisitionnait lui, toutes les langues de bœufs abattus à Saint-Jean-de-Fos. C'était en quelque sorte son droit de « *tonlieu*²⁶ ».

Donc, le 24 juin 1677 en la place publique dudit Saint-Jean-de-Fos, on fait « *faire les proclames de ladite boucherie pour en faire la délivrance à celui qui en fera la condition meilleure* ».

Sur laquelle criée et proclamation, Jean Aygalenc fait une première offre aux dits consuls. Il propose « *le fournissage de ladite boucherie pendant une année à commencer du jour de la fête St Jean Baptiste prochain et semblable jour finissant, et de bailler les prix des chairs servant le mouton dudit jour et fête St Jean Baptiste jusqu'au jour et fête St Michel à raison de 2 sols et 4 deniers la livre, et dudit jour et fête St Michel jusqu'au premier janvier à 2 sols 2 deniers, et le reste d'année 2 sols 4 deniers, et en chair basses comme son bœuf, châtré et la chèvre dudit jour et fête St Jean Baptiste jusqu'en jour et fête de St Michel à 1 sol 4 deniers la livre et dudit jour et fête St Michel jusqu'au premier janvier à 1 sol et le reste de l'année à 1 sol et 4 deniers la livre, offrant pour l'assurance de ladite communauté de bailler bonne et suffisante caution* ».

Faute d'autres moins-disants, bail sera donné à Jean Aygalenc pour la boucherie de Saint-Jean-de-Fos. L'année suivante, Jacques André et Philippe Delanave tous deux de Saint-Jean-de-Fos, et Pierre Dumas de Montpeyroux, postuleront aux enchères à la moins-dite de la boucherie. Pas de famille de bouchers de père en fils comme en ville. L'activité était sans doute beaucoup moins lucrative ici.

Près d'un demi-siècle plus tard, en 1723, les prix de la viande ont fortement augmenté (environ 50%). Le 15 juillet 1723, Jacques Cabanès « *fait offre aux consuls de faire la fournisse de la boucherie clauze (sic) dudit lieu d'aujourd'hui jusqu'à huit jours après la fête St Jean Baptiste prochain et de bailler la viande savoir d'aujourd'hui jusqu'à la St Michel prochain, le mouton à 3 sols et huit deniers...* »²⁷.

²² François Marin, *Les Dons de Comus (ou l'art de la cuisine)*, Tome I, Paris, 1739.

²³ On parle également de « tombades » à Saint-Jean-de-Fos (AD34 - 267 EDT 10 - vue numérique 306/372) : « *tombade de mouton qu'est la teste, le ventre, la levade* et le foy* ». *Levade : mou, poumon. *Las levadas dels motons ni de las fedas non botarai* (Cart. Montpellier, fol. 129) : les mous de moutons ni de brebis je ne mettrai.

²⁴ Émile Appolis, *Un pays languedocien au milieu du XVIIIe siècle: Le diocèse civil de Lodève : étude administrative et économique*, 1951, Thèse de doctorat, Université Paris.

²⁵ AD34 - 5 H 1 - vue numérique 60/450.

²⁶ Tonlieu : DR. FÉOD. (*Droit de*) tonlieu. Taxe frappant les marchands pour le passage ou l'entrée de leurs marchandises en divers endroits (*ponts, villes, etc.*) ainsi que pour les places occupées sur les marchés et dans les foires.

²⁷ AD34 - 267 EDT 11 - vue numérique 8/384.

Emile Appolis rapporte²⁸ « dans la plupart des localités qui ont une boucherie close, le prix de la viande est presque constamment en hausse. Par exemple, à Saint-Saturnin, la livre de bœuf passe de 2 s. 4 d. de 1738 à 1740, à 2 s. 6 d. de 1740 à 1742, et à 3 s. de 1742 à 1743, ainsi que de 1749 à 1751 ; la livre de mouton passe de 3 s. 4 d. en 1738-1739, à 3 s. 6 d. de 1740 à 1742, à 4 s. en 1742-1743 et 1749-1750, et à 4 s. 4 d. en 1750-1751 ».

Mais où se trouvait la boucherie close à Saint-Jean-de-Fos ?

La boucherie était, dans les temps anciens, située dans un local – dont on ignore la position – loué pour 25 à 30 livres chaque année²⁹. Le 17 juin 1734, lorsqu'André Latreille propose aux consuls de faire le « *fournissement de la boucherie close* », il lui est demandé la somme de 200 livres « *pour être employée à la construction d'une maison pour faire la débite de la boucherie* »³⁰. Le conseil décide en 1736, de faire construire une boucherie, un « *masel* » comme ils disaient, sur un fonds qu'elle possède³¹.



L'ancienne maison de ville – où se réunissaient les consuls et le conseil – était en face l'église comme nous l'indique le premier article concernant les possessions de la communauté dans l'usuel de compoix de 1678³². Il y est décrit : « *Premièrement une maison dans l'enclos de la ville servant de*

²⁸ Émile Appolis, *Un pays languedocien au milieu du XVIII^e siècle: Le diocèse civil de Lodève : étude administrative et économique*, 1951, Thèse de doctorat, Université Paris.

²⁹ AD34 - 267 EDT 11 - vue numérique 264/384.

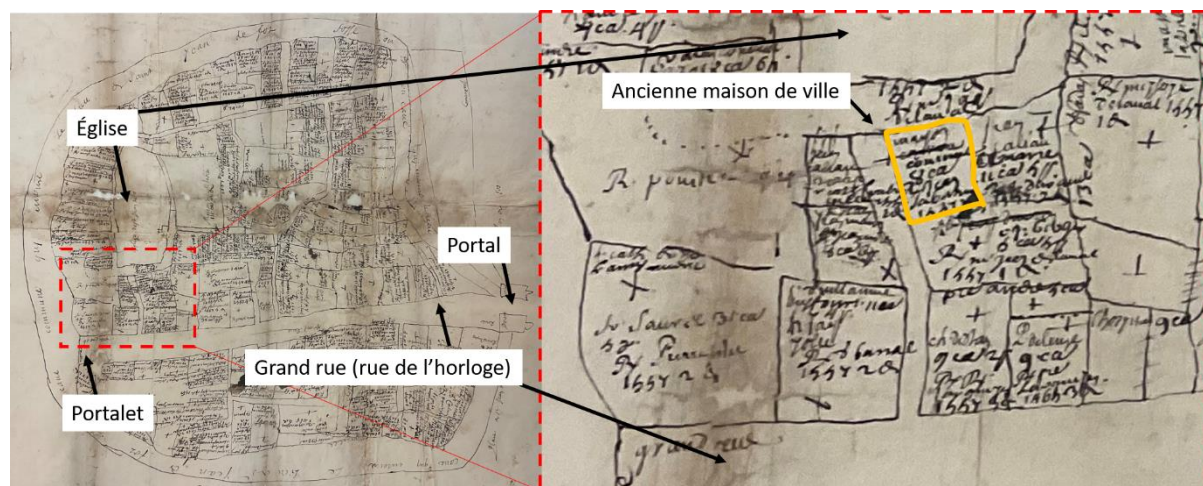
³⁰ AD34 - 267 EDT 11 - vue numérique 224/384.

³¹ AD34 - 267 EDT 11 - vue numérique 265/384.

³² AD34 - 267 EDT 50 - vue numérique 522/562.

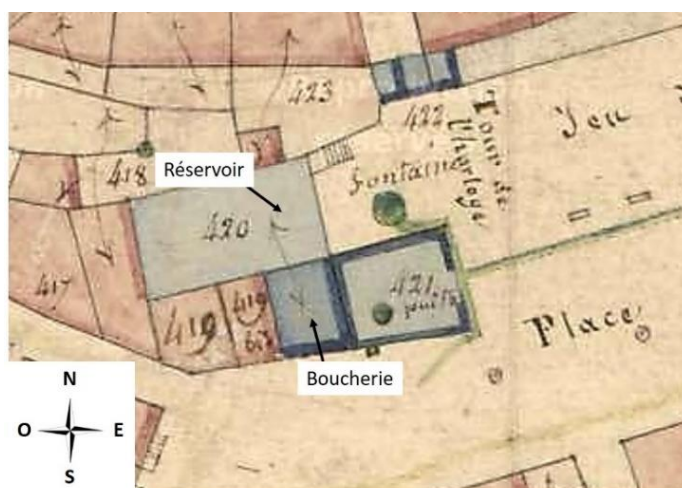
maison de ville, confront du levant et septentrion la rue allant à l'église, midi André Marie, du couchant Jean Berger. Contient de plafond³³ huit cannes présage³⁴ quatre sols ».

On peut localiser cette « maison consulaire » sur la carte qu'a dressée Pierre Flory, géomètre à Lunel vers le milieu du XVIII^e siècle³⁵. Elle était alors située en face de l'église, à l'angle de la rue provenant de la Grand rue (l'actuelle rue de l'horloge). Elle fut plus tard détruite pour permettre de construire la dernière travée du collatéral Sud et l'agrandissement du parvis de l'église.



Une nouvelle maison de ville (à sa place actuelle) fut construite en 1699 au-dessus du réservoir³⁶. En effet, le 2 août 1699, lors de la délibération présidée par le maire Jean Henry de Payne, conseiller du roi, il est proposé : « que la maison ou croste appelée maison de ville est un endroit presque inhabitable principalement le temps de l'hiver, ayant la communauté un endroit plus commode qui est dessus ledit réservoir de la fontaine publique dudit lieu qu'on pourrait la fermer la moitié pour la mairie de ville, et l'autre moitié servirait d'une entrée en forme de plafond où on passerait pour y aller, et par ce moyen on conserverait la voute dudit réservoir dont l'eau y serait plus fraîche, y ayant tout joignant du côté du ... un grand terrain appartenant à ladite communauté qu'on pourrait faire un membre servant pour la boucherie dudit lieu pour qu'annuellement lesdits fermiers bouchers fassent la débite dans les meilleures conditions »³⁷.

Là encore le compoix de 1678 donne des renseignements sur le fond possédé par la communauté : « Item, un cazal confronte du levant le puit de la communauté, du midi la place publique, couchant Favie André, septentrion le



Cadastre 1825 - 3 P 3695 Section B1 du Village

³³ Plafond : pour « plat fond », autrement dit « surface au sol ».

³⁴ Présage (ou prisage, prisaige) : « action de priser, estimer » (Dictionnaire Godefroy).

³⁵ AD34 - 267 EDT 81.

³⁶ Michel Vidal, *Saint-Jean-de-Fos et sa fontaine au cours des siècles*, Cahier A.T.R. n° 34A, 2023.

³⁷ AD34 - 267 EDT 9 - vue numérique 173/201.

réservoir de la fontaine. Contient de plat fonds, neuf cannes³⁸ présage un sol six deniers ». La note à gauche de l'article mentionne que ce bâtiment est baillé à la communauté par André Combacal en 1706.

Louis Albe fait offre le 7 janvier 1636³⁹ : « *Je soussigné Louis Albe habitant du lieu de St Jean de Fos fait offre à messieurs les consuls et communauté dudit lieu de faire les réparations qui conviennent être faites pour la construction de la maison consulaire et boucherie conformément au devis qui en a été donné moyennant la somme de six cent cinquante livres, offre d'avoir fini ledit travail dans une année à compter du jour de la passation du bail et pour le paiement sera fait en trois termes égaux, savoir le premier au commencement du travail, l'autre à demi travail et le restant après le travail. Aussi offre de donner bonne et suffisante caution lors de la passation dudit bail. Fait à St Jean de Fos ce septième janvier mil sept cent trente-six* ».

Il remporte le bail et commence les travaux mais doit rapidement s'arrêter car André Combacal occupe toujours les lieux⁴⁰. Il menace d'attaquer les consuls et la communauté aux dépens, dommages et intérêts s'il ne peut pas honorer son contrat. André Combacal est dédommagé par la communauté, libère les locaux, et les travaux se poursuivent.

Maladies et escroqueries liées à la boucherie close

Jean I^{er} de Lévis⁴¹, en 1303, donne à la ville de Mirepoix une charte de la boucherie, première du temps. Recueillie dans le *Cartulaire de Mirepoix*, cette charte est rédigée en latin du XIV^e siècle, où l'on note certains mots rares forgés en Septimanie, tous relatifs aux maladies des bêtes à viande.



L'article premier disait :

« *Videlicet quod nullus carnificum ville predictae audeat vendere in dicto macello publico oves marranos, arietes galamutos manifeste in collo eorum, nec mutones capmortinos evidenter seu scienter, nec etiam mutones infirmos de picota* », soit : il va de soi que nul boucher de la ville susdite

³⁸ Canne : la canne et le pan sont utilisés à l'intérieur des habitations. Ces mesures de longueurs expriment des surfaces sans que soit mentionné qu'il s'agit de leur carré. La canne de Montpellier fait environ 2 mètres. Le local mesurait donc $9 \times 4 \text{ m}^2 = 36 \text{ m}^2$.

³⁹ AD34 - 267 EDT 11 - vue numérique 261/384.

⁴⁰ AD34 - 267 EDT 11 - vue numérique 266/384.

⁴¹ Jean I^{er} de Lévis-Mirepoix (1257-1318) seigneur de Mirepoix, de Montségur, était le fils de Guy III de Lévis-Mirepoix et d'Isabelle de Marly-Montmorency.

n'osera vendre sur les dits étals publics des brebis *marranes*⁴², des béliers galeux⁴³, comme on voit au cou ; ni des moutons que l'on sait ou que l'on voit atteints de la tremblante⁴⁴, non plus que des moutons malades de la *picote*⁴⁵.

L'article second : « *Item statuimus quod dicti carnifices non vendant nec audeant vendere in dicto macello carnes porcinas, que sint infecte evidenter et manifeste de leprosia*⁴⁶ », soit : de même nous statuons que les dits bouchers ne vendront ni n'oseront vendre sur les dits étals des porcs qui sont évidemment et manifestement infectés de lèpre.



On est donc très prudent avec l'état de santé des bêtes débitées et vendues. Les mêmes attentions sont prises à Saint-Jean-de-Fos comme le montrent les quelques délibérations suivantes.

Le 18 mai 1757, dans l'hôtel de ville de Saint-Jean-de-Fos, « *par ledit sieur maire*⁴⁷ a été proposé qu'il vient d'être instruit par les plaintes de plusieurs habitants que le troupeau de la boucherie est attaqué de la petite vérole et comme le mal pourrait se communiquer aux autres troupeaux et qu'on en pourrait égorger et en donne connaissance à l'assemblée pour délibérer »⁴⁸.

« *Sur quoi les voix recueillies a été unanimement délibéré qu'on nomme les sieurs Jean Deleuze et Guillaume Vigié pour vérifier qu'il ne se tue point des moutons qui soient atteints de la petite vérole auquel effet la coupeuse ne les pourra mettre en vente sans au préalable que lesdits susnommés soient appelés pour les examiner avant et après qu'ils soient égorgés* ».

Quelques années plus tard le 5 juillet 1775, Pierre Salze premier consul et maire, expose au conseil qu'il a été approché par André Combacal, fournisseur de la boucherie. Celui-ci craignant pour ses bêtes, lui avait demandé que les habitants qui ont des troupeaux de bêtes à laine atteints de la petite vérole ne fassent plus dépaître leur troupeaux dans le terroir⁴⁹. Les propriétaires des troupeaux

⁴² Marranes : Étymol. et Hist. - 1. *marrane* adjectif, par extension épithète injurieuse empruntée à l'espagnol *marrano* « porc », puis « juif ou Maure converti au catholicisme », par sarcasme pour ceux-ci en raison de la répugnance qu'ils éprouvaient pour la viande de porc. L'esp. *marrano* est emprunté à l'arabe *maḥram* « ce qui est défendu, illicite ». 2. d'après Mistral, les moutons marranes sont languissants, étiolés, squelettiques. Comme *marraner*, c'est travailler avec difficulté, ou rechigner au travail, il est certain que ce mouton-là a du mal à se tenir sur ses pattes, marche avec difficulté, mais à quoi attribuer sa maigreur et sa langueur ? S'il faut prendre le risque d'un rétro-diagnostic – un risque certain, puisque nous savons que les maladies des animaux, comme celles des hommes, peuvent apparaître, disparaître, ou muter, et que ces animaux de 1303 sont peut-être atteints d'une peste qui n'existe plus – on peut penser que ces moutons interdits étaient atteints de tuberculose ou du charbon...

⁴³ La gale ovine est une parasitose saisonnière hivernale hautement contagieuse. Elle est le résultat de l'infestation par un acarien du genre *psoroptes*. Cette maladie provoque une dermatite superficielle chronique exsudative et prurigineuse avec une perte de la laine, visible notamment au niveau du cou.

⁴⁴ Tremblante : maladie mortelle qui s'attaque au système nerveux central des moutons et des chèvres. La tremblante est l'une des nombreuses encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) qui sont liées à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) ou « maladie de la vache folle ».

⁴⁵ Picote : petite vérole, variole.

⁴⁶ La lèpre est une maladie humaine due à la bactérie *Mycobacterium lepra*. La « ladrerie » est une affection due à un ver parasite, le ténia *Cysticercus cellulosae* présent chez le porc. Les deux maladies étaient confondues mais elles n'ont rien en commun, si ce n'est que les lépreux ont le corps gonflé par des nodules et que les porcs atteints de cysticercose présentent également de nombreuses boules de parasites sous la peau.

⁴⁷ Pierre André (1697-1769), bourgeois de Saint-Jean-de-Fos, marié à Suzanne Mazeran en 1736.

⁴⁸ AD34 - 267 EDT 12 - vue numérique 261/313.

⁴⁹ AD34 - 267 EDT 15 - vue numérique 45/508.

malades seront alors sommés de faire dépaître leurs bêtes dans les endroits indiqués par les consuls et le conseil.

Parfois, c'est la qualité de la viande débitée qui laisse à désirer...

Les délibérations consulaires ne manquent pas de consigner des problèmes relatifs à la boucherie close. C'est le cas le 23 avril 1764⁵⁰ quand par Pierre Fabre « *maire et premier consul est reporté que sur des plaintes qui lui ont été présentées contre le boucher, soit au sujet de la mauvaise qualité de la viande, soit au sujet de l'insuffisance de la fourniture, il convient de prévenir à bonne heure de pareils inconvénients* », ou bien le 2 juin 1768⁵¹, François Saurel, premier consul qui expose « *qu'au surplus la mauvaise façon du boucher de servir les habitants, ou la mauvaise qualité de viande qu'il tue sont d'assez puissants motifs pour obliger les habitants de demander table de liberté*⁵², moyen très sûr pour être bien servis ».

En conséquence, il fut « *délibéré par toute l'assemblée que la boucherie sera libre cette année et qu'en conséquence ne sera fait aucune publication à ce sujet* (pour prendre afferme de la boucherie) ».

Le 27 juillet 1777, le premier consul Jacques Durand expose à l'assemblée « *qu'il reçoit journellement des plaintes des habitants à ce que ledit André Combacal fournisseur de la boucherie close fait débiter souvante (sic) fois de mauvaise viande, ce qui pourrait causer des maladies aux habitants, et pour y remédier, attendu que le fournisseur soit obligé de tuer de la qualité requise suivant le bail à lui passé le huit juillet courant mois, il conviendrait de nommer deux hommes connaisseurs pour visiter la viande qui se débite journellement à la boucherie close, lesquels se conformeront aux articles dressés par la communauté, comme aussi que les mêmes hommes qui seront nommés pour visiter la viande seront tenus lorsqu'ils en seront requis, de venir compter le troupeau tous les quinze jours, afin que le fournisseur ne mette que son contenu de moutons en se conformant au premier article des articles dressés pour la boucherie. C'est de quoi il prie l'assemblée de délibérer* »⁵³. Etienne Lanave et Michel Joullié seront alors nommés pour la besogne.

Le 27 octobre 1779, pardevant Etienne Delzeuzes premier consul et maire, « *ont comparu dans ladite assemblée sieurs Guillaume Vigie et Henry André, députés par la communauté par délibération du 18^e juillet dernier, dûment assermentés le même jour à l'effet de vérification tous les jours la viande que le fournisseur de la boucherie close du présent lieu fait débiter au public, et s'étant rendus aujourd'hui sur les huit heures du matin à la boucherie dont le fournisseur fait faire le débit, et dans l'endroit qu'il égorge les bêtes, nous y avons trouvé dans l'écorchoir une chèvre qu'elle était tuée ce matin, qu'elle n'était pas recevable à pouvoir la débiter au public et qui lui manquait un membre du devant de la bête* »⁵⁴.

André Combacal, caution du cellérier fournisseur de la boucherie absent ce jour-là, répondit que celui-ci n'avait pas donné ordre au berger de tuer la chèvre. Il fut délibéré que « *ladite chèvre sera*

⁵⁰ AD34 - 267 EDT 13 – vue numérique 128/364.

⁵¹ AD34 - 267 EDT 13 – vue numérique 308/364.

⁵² L'expression « table de liberté » signifie qu'elle ne comporte que la taxe officielle de la viande. Il n'y a pas un seul fournisseur, mais plusieurs qui se font concurrence, libres d'appliquer leur prix. Les abus ont généralement aboutis à la mise en place du « monopole » de la boucherie close, sous surveillance de l'autorité en place.

⁵³ AD34 - 267 EDT 15 - vue numérique 109/508.

⁵⁴ AD34 - 267 EDT 15 - vue numérique 176/508.

confisquée et jetée à la borie par le valet de ville à la diligence de messieurs les consuls, et ledit cellérier fournisseur comme étant en contravention soit condamné en l'amende de dix sols ».

Il semble donc qu'à cette époque, une borie était spécialement utilisée comme charnier pour les rebuts de la boucherie, ce qui fut corrigé quelques années plus tard.

En effet, le 7 mai 1812, le maire Cabanès⁵⁵ en vertu de l'arrêté de Monsieur le préfet du 7 avril dernier et du décret impérial du 14 février 1806 sur la salubrité publique : « *Considérant que l'endroit où jusqu'ici on jetait les bêtes mortes est trop rapproché des habitations, ce qui donne de mauvaises exhalaisons dans certains temps de l'année, ce qui pourrait procurer des maladies dangereuses.*

*Le conseil a unanimement délibéré de changer le local destiné à l'enfouissement des bêtes mortes et qu'il sera à l'avenir au bout d'un herme appartenant à la commune situé au ravin du Lavadou du côté de l'Hérault. Il est fait défense à qui que ce soit de laisser les bêtes mortes en quelque endroit que ce soit de la commune autre que celui-ci-dessus désigné sous peine de l'amende comme contrevenant aux règlements de police et condamné aux frais d'enfouissement qui sera fait aux frais du propriétaire de bêtes mortes et à la diligence de l'adjoint du maire faisant les fonctions de commissaire de police »*⁵⁶.

Quelquefois c'est le boucher qui n'est pas très honnête ou du moins quelque peu baratineur...

Le 25 septembre 1705 dans la maison consulaire, « *à laquelle assemblée a été proposé par ledit M^e Caravielle*⁵⁷ *maire sur l'avis qui lui fut donné vendredi dernier dix-huitième du présent mois par divers habitants, que Guillaume Delzeuzes associé en l'afferme de la boucherie clauze (sic) dudit lieu la présente année, avait fait escorcher un châtre (sic) qui était mort subitement dans le bois et garrigue dudit lieu où il faisait dépaître. Lequel châtré il aurait apporté dans un linceul à l'effet de le débiter aux habitants comme il fit le lendemain dix-neuf, ce qui aurait obligé ledit sieur maire pour le devoir de sa charge d'en avertir ses collègues et se seraient à ces fins portés au même instant dans la maison dudit Delzeuzes où il faisait la débite des chairs, en compagnies de Joseph Poujol, Jean Metge, Anthoine Maurin habitants dudit St Jean de Fos pour être témoins, et auquel Delzeuzes ils auraient fait connaitre le tort qu'il avait d'avoir débité ledit châtré auxdits habitants attendu le préjudice que cela pourrait leur causer. Alors, ledit Delzeuzes aurait répondu qu'il aurait fait tuer et écorcher ledit jour vendredi ledit châtré dans le bois et garrigue dudit lieu, et que le mal du châtré ne provenait que d'un gros rocher qui serait tombé sur lui, ce qui aurait donné lieu audit maire et consuls de s'emparer des restes dudit châtré et ensuite de faire crier par Jacques Vidal leur valet, que tous les habitants qui auraient pris du châtré eussent à la rapporter à ladite boucherie ce qui aurait été fait, même fait rendre audit Delzeuzes à un chacun le montant de ladite viande »*⁵⁸. Jacques Delzeuzes sera en outre condamné à payer une amende de vingt-cinq livres, sur-le-champ.

Des fois c'est le matériel qui pêche...

Le 26 décembre 1750, Jacques Philippe Lanave premier consul en titre propose « *qu'il trouvait à propos de faire vérifier l'archimbelle*⁵⁹ *et les*



⁵⁵ Etienne Cabanès (1762-1847), propriétaire, marchand d'huile, fut maire de Saint-Jean-de-Fos de l'An IX à 1815.

⁵⁶ AD34 - 267 EDT 140 - vue numérique 28/65.

⁵⁷ Jacques Caravielle (ca1663>1736) 1^{er} consul et maire était maître potier de terre.

⁵⁸ AD34 - 267 EDT 10 - vue numérique 69/372.

⁵⁹ Pour peser les viandes de boucherie, on se sert d'une grande balance romaine appelée « archimbelle ».

poids de la boucherie, attendu qu'il lui est revenu que ladite archimbelle ni les poids ne sont point en état qu'il faut, c'est pourquoi il requiert l'assemblée de vouloir délibérer ce qu'elle jugera à propos ».

Le 8 septembre 1762⁶⁰, il est décidé par l'assemblée présidée par Jacques Cabanès, premier consul, « *de faire raccommorder et refondre les poids et archimbelle de la boucherie et les faire vérifier par les poids justes*⁶¹ *de Montpellier* ».

Après la Révolution, on ne parle plus de « boucherie close » dans les registres. La gestion de la viande de boucherie évolue. Jusqu'au XIX^e siècle le boucher intervenait depuis l'abattage des bêtes jusqu'à la vente au détail. Mais l'activité se démocratise et de grands abattoirs voient le jour. C'est à ce moment-là que l'on va distinguer, principalement d'abord dans les villes, le « boucher abattant » du « boucher détaillant ».

La municipalité se réservera de mettre en afferme d'autres postes tels que l'afferme des « *balayures et immondices* », celle des « *feuilles de muriers de la Place* » ou des « *droits de pesage et mesurage public* ».

Voilà résumée en quelques pages la manière dont fonctionnait autrefois

la « boucherie close » à Saint-Jean-de-Fos.

⁶⁰ AD34 - 267 EDT 13 – vue numérique 76/364.

⁶¹ Nous voulons, dit Charlemagne dans un capitulaire de 789, que tous se servent de mesures justes et égales, de poids justes et égaux, soit dans les villes, soit dans les monastères, soit pour vendre, soit pour acheter.

Articles fait dresser par les
les Sieurs Joly, Roge, Anthoine
Maurin & Pierre, fabre, Conduy, Roge, la
Couvant année Et suivant le pouvoir a eux
donné par leur Conseil politique, pour tant
deglouner de ce qui doit faire celui qui prouvera
à faire le fournilage de la bouzserie du prestam
Cure de S. Joly de son prestam lue année qui
commencera le Vingt quatorze du pui moir de
Juiy de la prestam année & par vil Jour finira
de l'année prochaine q. l. Septant huit

