



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

La consommation de la viande dans les villes lorraines

C. Thouyenot

Résumé

La consommation de la viande s'accroît plus rapidement que la population urbaine lorraine à partir des années 1850-1870 ; cette progression reste limitée à certaines catégories sociales.

De 1870 à 1914 le pouvoir d'achat en viande augmente pour tous les ouvriers, surtout dans la grande industrie, et proportionnellement plus pour les moins favorisés.

Entre les deux guerres mondiales, les plus modestes familles urbaines se contentent encore d'une quantité restreinte et achètent surtout les bas morceaux.

Après le retour à la normale en 1950, une clientèle en extension formule de plus en plus des exigences identiques.

Abstract

Meat consumption in lorensen towns : evolution of a food habit through the last hundred years

From 1850 to 1870, the meat consumption increased here more rapidly than the urban population though it still characterized some social classes.

From 1870 to 1914, the meat buying power grew on for all workers in great industry, mostly, and more, proportionally speaking, for the less favoured of them.

Between the two world wars, the most urban families still lived on small quantities and bought lower quality pieces.

After 1950, the return to normal has led more and more numerous customers to show identical demands.

Citer ce document / Cite this document :

Thouyenot C. La consommation de la viande dans les villes lorraines. In: Économie rurale. N°95, 1973. pp. 61-78;

doi : <https://doi.org/10.3406/ecoru.1973.1136>

https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1973_num_95_1_1136

Fichier pdf généré le 21/02/2020

LA CONSOMMATION DE LA VIANDE DANS LES VILLES LORRAINES

par C. THOUVENOT

CNRS Nancy

La consommation de la viande s'accroît plus rapidement que la population urbaine lorraine à partir des années 1850-1870 ; cette progression reste limitée à certaines catégories sociales.

De 1870 à 1914 le pouvoir d'achat en viande augmente pour tous les ouvriers, surtout dans la grande industrie, et proportionnellement plus pour les moins favorisés.

Entre les deux guerres mondiales, les plus modestes familles urbaines se contentent encore d'une quantité restreinte et achètent surtout les bas morceaux.

Après le retour à la normale en 1950, une clientèle en extension formule de plus en plus des exigences identiques.

Meat consumption in lorensen towns : evolution of a food habit through the last hundred years

From 1850 to 1870, the meat consumption increased here more rapidly than the urban population though it still characterized some social classes.

From 1870 to 1914, the meat buying power grew on for all workers in great industry, mostly, and more, proportionally speaking, for the less favoured of them.

Between the two world wars, the most urban families still lived on small quantities and bought lower quality pieces.

After 1950, the return to normal has led more and more numerous customers to show identical demands.

Evolution d'une habitude alimentaire

La consommation de la viande, réservée à quelques privilégiés jusqu'au 19^m siècle, s'est au cours de ce siècle développée et généralisée : telle est l'opinion générale. Les mouvements sociaux de 1848, les grands travaux et la montée de l'industrie sous le Second Empire et la Troisième République, augmentant le niveau de

vie des classes laborieuses, l'amélioration de la qualité du bétail dans les campagnes, l'intensification des échanges commerciaux, sont considérés comme ayant favorisé le développement d'une habitude alimentaire nouvelle pour la plupart des gens.

La consommation de la viande dans les villes lorraines du département de Meurthe-et-Moselle fait ici l'objet d'une analyse détaillée.

I — LES INDICES DE CHANGEMENT JUSQU'À LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE

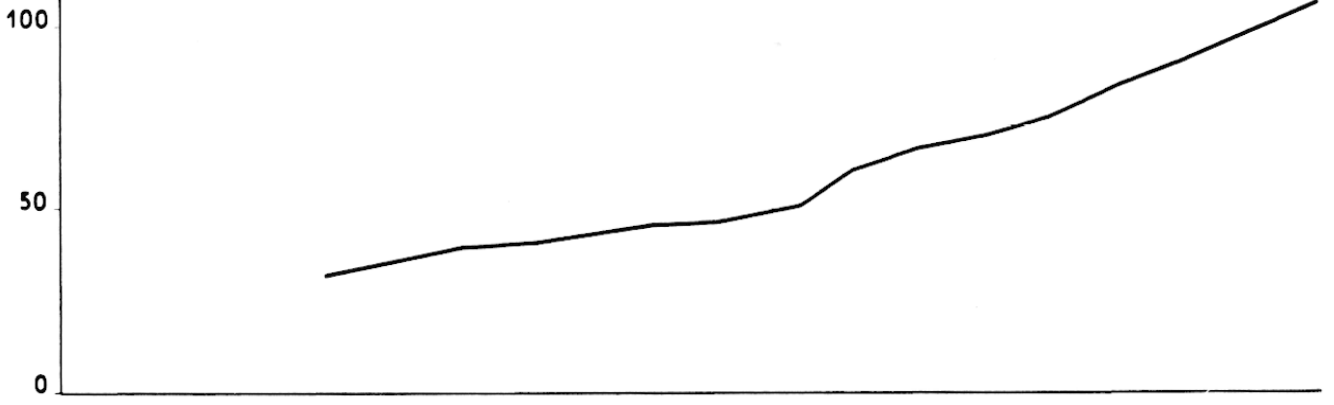
Les tonnages abattus dans les villes

Les registres d'octroi permettent de constater que la production des abattoirs urbains, au cours du 19^m siècle,

s'accroît beaucoup plus vite que n'augmente la population des villes à Nancy comme à Lunéville et Toul (tableau 1).

NANCY - PRODUCTION des ABATTOIRS - VIANDE FORAINE - POPULATION

Milliers d'habitants



Tonnes

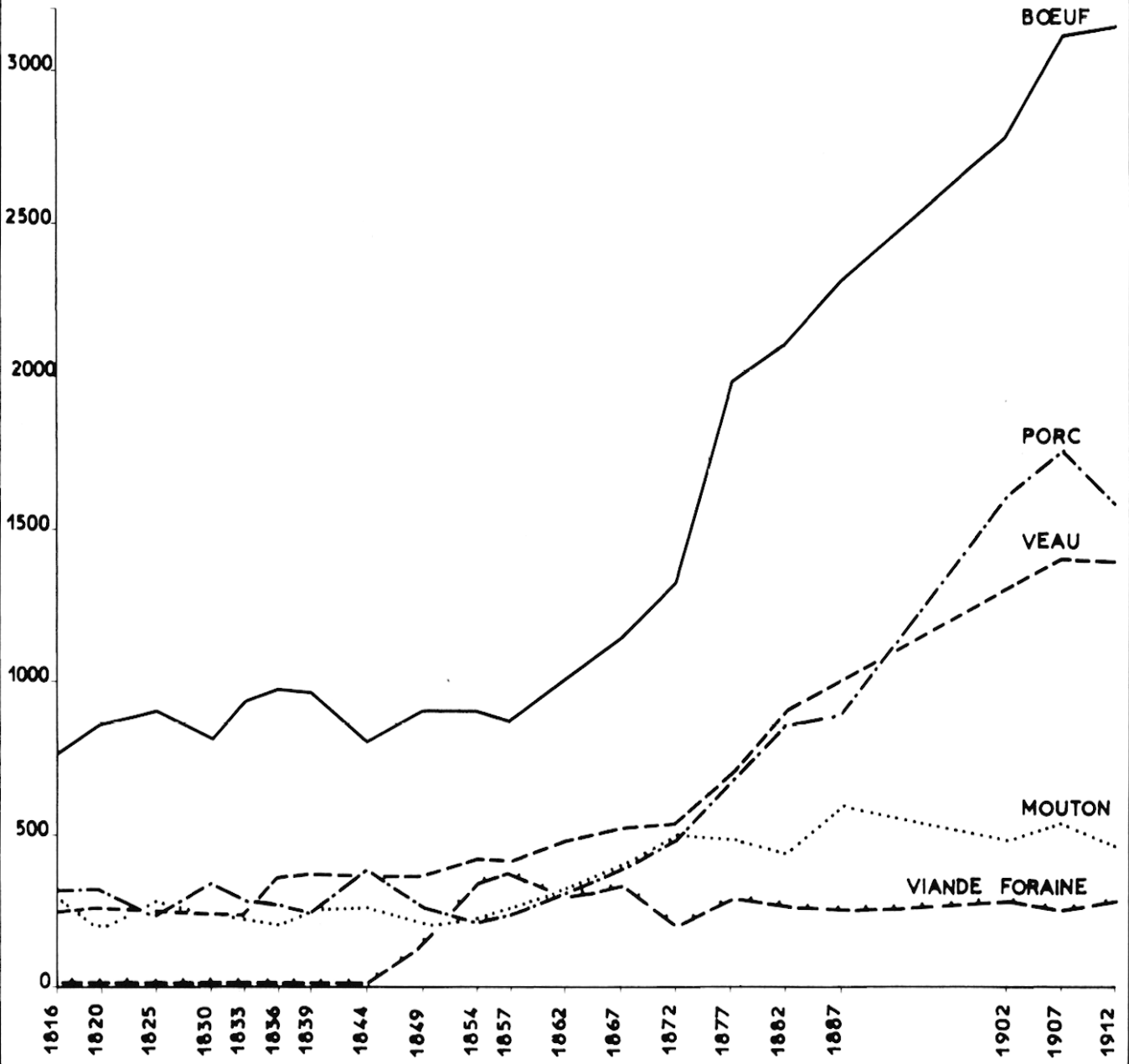


Tableau 1

Evolution de la production des abattoirs de Nancy au XIX^me siècle (en tonnes)

	1816	1844	1877	1912	Evolution
Bœuf	776	805	1.981	3.125	× 4,02
Veau	247	374	694	1.389	× 5,62
Mouton	291	267	478	462	× 1,58
Porc	311	388	682	1.590	× 5,11
Viande foraine	6,7	8	288	282	× 42
Population	29.551	33.795	60.758	106.682	× 3,94

Seul l'abattage du mouton ne marque qu'une légère progression, voire même un recul entre 1877 et 1912, par suite d'arrivages de plus en plus nombreux à cause des importations accrues en provenance d'Allemagne et d'Autriche, sous forme de viandes dépecées et conservées en wagons frigorifiques.

A Nancy (cf. graphique 1), la montée s'amorce vers 1857-1862 et s'accroît à partir de 1870, en corrélation avec l'accroissement démographique mais plus rapidement que lui. Seul l'abattage du mouton reste stationnaire et même décline légèrement à partir de 1887, le mouton tué remplaçant le mouton vivant aux barrières de la ville.

Dans toutes les villes étudiées, les courbes d'évolution d'abattage confirment un accroissement important pour le bœuf, le veau et le porc à partir des années 1850. Cette progression globale, en dépit des fluctuations annuelles ou saisonnières, est à mettre en rapport, semble-t-il, avec l'augmentation des salaires enregistrée après les mouvements sociaux de 1848, et avec « un heureux changement dans les habitudes » d'une partie au moins de la population.

L'extension des zones d'approvisionnement

Vers 1840, les zones d'approvisionnement des villes du département de la Meurthe se limitent le plus souvent à l'arrondissement, lorsqu'il est favorisé pour l'élevage (Lunéville), ou aux départements voisins (Château-Salins et Sarrebourg).

Seul le commerce des bœufs donne lieu à un approvisionnement plus lointain pour les grandes villes : Toul reçoit les 3/4 de ses bovins de Franche-Comté, Nancy surtout s'approvisionne jusqu'en Suisse et en Bavière Rhénane. G.T. Masson (1) évalue à 4.400 têtes de bovins et 12.000 têtes de veaux les achats du département en 1849. L'importation totale des animaux de

boucherie augmente en moyenne de 4.000 têtes par an entre les décennies 1830-1841 (8.121 têtes/an et 1841-1849 (12.192 têtes/an).

Les bouchers s'approvisionnent sur les marchés aux bestiaux lorsqu'ils existent. En 1851, à Nancy, les éleveurs y conduisent le bétail trois fois par semaine. Les gros bouchers fournissent directement dans les campagnes ou sur les foires des départements voisins, en particulier les foires vosgiennes de Saint-Dié, Bruyères et Neufchâteau, alimentées par les bestiaux locaux et ceux de la Franche-Comté. Les petits bouchers s'adressent aux gros commerçants, israélites pour la plupart, qui servent d'intermédiaires. Ceux-ci ont du bétail en étable pour trois ou quatre semaines d'avance et n'y touchent que lorsqu'ils sont pris au dépourvu.

Le chemin de fer, à partir de 1856, permet l'extension considérable des circuits d'approvisionnement et la montée de Paris comme centre distributeur de gros bétail.

En 1891 la boucherie militaire installée à Toul achète le tiers de ses bovins au marché de la Villette, le reste en Charolais, Auvergne et Franche-Comté. Les moutons viennent d'Allemagne par Château-Salins. Les environs ne fournissent que le 1/6^e du bétail abattu. Après 1900, Nancy importe ses moutons de la Marne, d'Algérie et du Monténégro, achète ses porcs en Meuse, Saône-et-Loire et Hollande. Les bœufs et les veaux viennent en majeure partie de la Villette. Il est dès lors bien difficile de discerner les origines réelles des approvisionnements...

L'extension des importations

En 1870 et 1904, deux « périls » menacent la Lorraine et la France entière, mais permettent l'augmentation de la consommation de la viande dans les milieux modestes.

La politique de libre échange pratiquée par le Second Empire, l'amélioration des transports à longue distance et la mise au point des transports frigorifiques maritimes favorisent les importations américaines d'animaux sur pied et de viandes salées.

(1) MASSON (G.T.). — Tableaux statistiques de la production des animaux domestiques et de la consommation de la viande de boucherie dans le département de la Meurthe de 1830 à 1849. Le Bon Cultivateur de l'Est, 1851, p. 25 et suivantes.

Dès 1876, les notables lorrains s'inquiètent, réclament un retour à la protection et reprennent à leur compte la formule du maréchal paysan Bugeaud : « Plutôt les cosaques que le bétail étranger ». Les éleveurs de porcs, en particulier, protestent contre les importations de lard d'Amérique à 40 centimes le kg ; selon eux, ce lard est revendu quatre fois plus cher qu'à l'achat, au même prix que le lard indigène. Certains mettent en doute la qualité du lard importé, mais le Bon Cultivateur de l'Est en 1883 reconnaît « qu'il y a dans la viande salée d'Amérique plusieurs qualités... la bonne est celle qui se trouve dans les casernes et dans les débits ».

Tout en admettant l'insuffisance de la production locale, les éleveurs ne cessent de réclamer des tarifs protecteurs ; ceux de 1881, renforcés en 1885 et 1887, leur donnent en partie satisfaction.

A partir de 1887 surtout, la viande de mouton allemande et autrichienne envahit la Lorraine au fur et à mesure de l'augmentation de la demande des villes et des régions industrielles, et de la régression de l'élevage local. Le tarif douanier de 1887, qui vise les importations de bétail américain sur pied, favorise malgré lui, les importations de viandes congelées allemandes. Un mouton vivant subit 5 F de droits à la frontière, tandis que 100 kg de viande (l'équivalent de 5 bêtes vivantes) n'acquittent que 3 F. Les Allemands abattent les moutons à la frontière d'Alsace-Lorraine, et expédient à Nancy et dans les principales villes de l'Est des wagons entiers de moutons congelés, gigots et côtelettes. Les tarifs révisés en 1892 freinent un temps ces importations massives.

Le nombre et la prospérité des bouchers

Le commerce de la viande est difficile à saisir, car jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle tout le monde est plus ou moins vendeur.

Les bouchers patentés ne sont pas les plus nombreux (la profession, distincte de celle des charcutiers, n'est exercée que dans les villes et certaines localités importantes). Mais de nombreux tueurs et vendeurs de viande viennent colporter en ville ; leur charrette roulante est souvent le marché du pauvre. Ces forains, plus ou moins cultivateurs, viennent au marché ou font du porte à porte. Certains petits bouchers ruraux livrent quelques bons morceaux aux hôtels, restaurants ou riches particuliers. La plupart de ces vendeurs de viande sont accusés par les bouchers en place de s'affranchir du droit d'abattage et de patente, de livrer une viande souvent de moindre qualité à des prix inférieurs.

Dès le Second Empire, la prospérité réelle ou supposée des bouchers intéresse beaucoup le gouvernement qui demande à l'administration d'évaluer leurs bénéfices. Les résultats sont très variables selon les villes...

A Toul en 1855. le maire évalue à 22 % la moyenne générale du bénéfice pour 6 des 12 bouchers que

compte la ville, mais il note que quelques-uns ont une faible clientèle. A Nancy, dans l'enquête agricole de 1866, les notables estiment que les bouchers gagnent beaucoup, mais soulignent qu'ils ont des frais et des risques à courir. Le sous-préfet de Lunéville, pour sa part, pense en 1871 que « la profession de boucher constitue un commerce prospère et lucratif ».

La prospérité des bouchers est particulièrement attaquée dans les années 1880-90. Le prix du bétail sur pied baisse alors que la viande, de plus en plus demandée, augmente à l'étal.

Les bouchers de Toul par exemple, sont accusés d'exploiter le désarroi des cultivateurs atteints par la baisse, d'acheter la vache 4 centimes de moins au kg et de la vendre au même prix que le bœuf, d'enlever habilement des morceaux à des régions de qualité inférieure et de les vendre au prix fort...

Une commission d'enquête, chargée d'établir le bénéfice moyen annuel d'un boucher à Nancy en 1890, l'évalue à 22,25 %. Les bouchers refusent de participer à ses travaux.

En dépit du mécontentement, des projets de création de boucheries agricoles coopératives tournent court, surtout vers les années 1890-92.

L'évolution de la nature et de la qualité de la viande

L'accusation de vendre de la vache ou du taureau au même prix et sous la même dénomination que la viande de bœuf est bien antérieure à 1890 ! A Toul vers 1850, la viande de taureau remplace celle du bœuf, surtout chez les fournisseurs de la garnison et de l'hôpital. Le maire estime que « cette substitution n'est pas si dramatique puisque parfois une bonne vache n'est pour ainsi dire pas inférieure à du bœuf, soit pour la qualité, soit pour le prix ». Elle est d'autre part très démocratique puisqu'elle « se fait au dépens de tout le monde et non pas seulement des classes pauvres ». Il serait d'ailleurs maladroit de « créer des embarras à l'autorité militaire » en la prévenant, et de s'exposer « à perdre le beau régime de cuirassiers ou à se le voir retirer en partie... ».

Fait curieux et permanent, les bouchers ne vendent jamais de vache ; s'ils vendent de la tétine, elle vient toujours de chez un confrère ! Le public n'a jamais aimé savoir qu'il mange de la vache. La viande des femelles domestiques semble avoir été de tout temps dépréciée dans l'alimentation. Est-ce le souvenir de la vache enragée ?

Les bouchers eux-mêmes s'amusent de cette substitution très difficile à déceler sur de faibles morceaux et lorsque la bête a perdu ses mamelles ! En témoigne cette expression d'étal encore courante en Lorraine : « Enlevez le bœuf... c'est de la vache ! » ou cette devinette : « qui change de sexe en mourant ? la vache qui devient bœuf ».

Tableau 2

Chevaux et bœufs abattus à l'abattoir public de Nancy entre 1869 et 1912
(En nombre de têtes *)

	1872	1867	1902	1907	1912
Chevaux .	208	168	2.465	2.560	2.057
Bœufs ..	3.965	4.188	10.119	11.662	10.591

(*) Un cheval produit de 220 à 250 kg de viande contre 320 à 350 pour un bœuf.

On peut définir « le bœuf » au long du 19^{ème} siècle comme une viande alternativement fournie par des bovins d'âge, de sexe et d'état d'engraissement différents, la plupart du temps vendue au même prix qui est, parfois, celui de la meilleure qualité.

Vers 1870 une *viande nouvelle* (2) apparaît dans les villes lorraines, celle de cheval.

Le gouvernement impérial, soucieux de procurer de la viande aux classes laborieuses, encourage une grande campagne « hippophagique » à Paris.

La consommation de cette viande ne se répand que difficilement. A Nancy, en 1866, le premier étal spécialisé signalé par une tête de cheval est ouvert quelques semaines avant celui de Paris. Pourtant les boucheries chevalines ne paient ni droit d'octroi et d'abattage jusqu'en 1868 et le prix du kilogramme est inférieur à celui du bœuf. A Nancy, la consommation ne s'intensifie que vers la fin du siècle, si on en juge par les statistiques d'abattage (cf. tableau 2), mais elle reste très inférieure à celle du bœuf.

Tableau 3

Catégories de viande de bœuf et prix au kilo selon les villes en 1851

Villes	Population	Catégories	Prix
Nancy	40.289	Morceaux de choix	1,20 à 1,30
		Bas morceaux	0,7 à 0,90
Lunéville	12.476	Qualité supérieure (bœuf)	0,90 à 1,20
		Vache	0,80 à 1
Toul	7.271	Bœuf	1 à 1,20
		Vache	0,8 à 1,10
Vézelize	1.621	Une seule classe (de la vache)	0,6 à 0,80
Dieuze	3.930	Pas de classe	0,80

La classe nécessiteuse n'est pas la seule cliente à Nancy, la plus grande partie de la viande de cheval est consommée par la classe aisée. Des cuisinières de bonnes maisons viennent acheter à l'insu de leurs maîtres la viande à rôtir ; des bourgeoises vont dès l'aube chercher des biftecks (sic) qu'elles font ensuite passer sur la table comme viande de bœuf.

En pays sidérurgiques et miniers, des « charognards » italiens achètent dans la Meuse les chevaux malades et crevés, débitent du saucisson à leurs coreligionnaires qui en raffolent...

Les qualités de viande proposées sont essentiellement fonction des moyens financiers des clients. Les morceaux de choix vont dans le panier des riches. Ils se vendent à un prix unique et élevé, avec beaucoup de bas morceaux et d'os qui constituent « l'agrément » ou la « réjouissance ». C'est la prime payée par les gens très aisés qui désirent la meilleure viande et font manger « l'agrément » à leurs domestiques, employés et ouvriers à la journée. Cette pratique, combattue dès le milieu du siècle à Paris, ne semble contestée par certains clients lorrains que vers les années 1885-1890.

Les pauvres lorsqu'ils le peuvent, les avarés par économie, achètent « le reste », les bas morceaux. Les bouchers des beaux quartiers les imposent en agrément, ou les échangent avec des confrères moins fortunés des faubourgs ou de la campagne. Les garnisons, internats, hôpitaux, pensions, gargotes et prisons, sont bons preneurs.

Dès 1855, le gouvernement impérial tente d'imposer des « qualités » de viande de bœuf. Le maire de Toul démontre que la classification officielle est inadaptée à sa ville. La « première » est trop chère et les familles aisées trop peu nombreuses, la « troisième » est encore inaccessible aux bourses modestes.

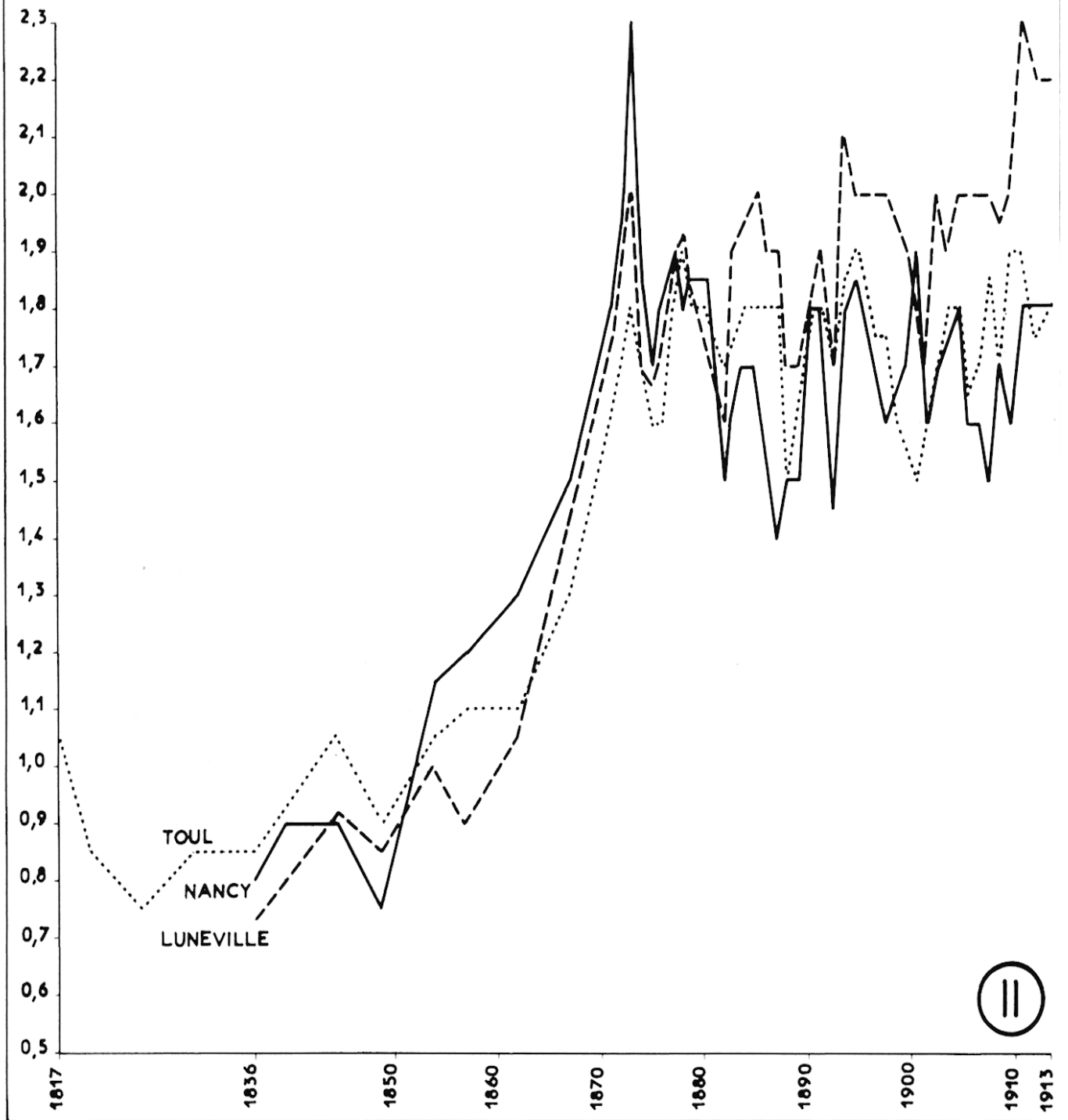
(2) La consommation de la viande de cheval habituelle chez les peuples de l'antiquité est interdite vers le VII^e siècle par le Christianisme. « Abolissez cette coutume par tous les moyens dit Grégoire III à Saint-Boniface apôtre de la Germanie et imposez à tous les mangeurs de chevaux une juste pénitence. Ils sont immondes et exécrables. » Cet interdit religieux se transforme par la suite en préjugé non moins tenace. En fait le cheval a continué à être plus ou moins introduit clandestinement dans les grandes villes, transformé en saucisson dans des officines douteuses, consommé aussi bien dans les gargotes que sur des tables plus nobles en lieu et place de chevreuil, cerf ou sanglier !

(3) Geoffroy SAINT-HILAIRE écrit ses « lettres sur la viande de cheval », des banquets hippophagiques s'organisent en 1856.

PRIX MOYEN du BOEUF

A.D. W.M. 2.205 - 2.206

Francs / kg



Dans la pratique, le boucher vend ce qu'il peut au prix le plus élevé : les 3/4 de « son bœuf » en première et le reste en deuxième, estime le Bon Cultivateur de l'Est en 1876. Sauf dans la grande ville, il n'y a qu'une seule catégorie de viande (cf. tableau 3).

Tableau 4

Quelques exemples de hausse et baisse du prix moyen du kilo de viande de bœuf entre 1870 et 1913

Année	Tendance	Nancy	Lunéville	Toul
1873	→	2,30	2,00	1,80
1881	↘	1,52	1,57	1,70
1893	↘	1,45	1,67	1,75
1894	→	1,80	2,10	1,85
	→	1,80	2,25	1,90

Du point de vue de l'hygiène des locaux et des viandes, les bouchers qui tuent à domicile ne sont pratiquement pas surveillés ; la loi de 1882 reste lettre morte. Mais à partir de 1905-1907, la tendance est à la surveillance plus attentive des tueries particulières. C'est officiellement par souci d'hygiène que les Pouvoirs Publics tentent, dès cette époque, d'en réduire le nombre.

En fait la propreté de la tuerie et de l'échal, l'hygiène du produit, dépendent de la saison, de l'habileté du boucher, des ressources en eau et de l'exigence de la clientèle. Le souci de la conservation est la hantise du boucher, surtout l'été, les jours d'orage, lorsque la viande verdit très vite. Il lui faut surveiller les morceaux, saler ceux qui sont « passés », enlever un centimètre de « halée » le matin avant de servir les clients, éliminer les asticots nés des « assises », œufs des grosses mouches noires bleutées, les « mouches à viande ». Un bon boucher est celui qui ne perd rien.

Les abattoirs publics ne sont guère mieux lotis quant à l'hygiène. En 1904, sur 18 abattoirs publics dans le département, un seul (Thiaucourt) est tenu assez proprement selon l'Inspecteur Général des Services Sanitaires. L'état des bâtiments est le plus souvent lamentable, le pavage des cours disjoint et défoncé, les murs revêtus de plâtre ou de ciment non lisse, perméables ou difficiles à désinfecter. L'eau manque ou ne peut être utilement employée faute de pression ; les canalisations pour le déversement des immondices exhalent des odeurs pestilentielles... Les instruments destinés à recevoir les viandes fraîches sont couverts de sang séché et putréfié (Saint-Nicolas-de-Port), l'eau provient du trop plein d'une fontaine où les ménagères vont laver. Les cabinets d'aisance sont installés, à Toul, dans la pièce où s'opère la pesée des viandes fraîches.

Nombre de viandes sortent des abattoirs sans avoir été vues par les vétérinaires inspecteurs, trop peu nombreux et trop mal payés (100 F par an à Saint-Nicolas-

de-Port) (4) pour inspecter l'abattoir et 12 foires importantes. A Briey, le concierge signale au vétérinaire les viandes qu'il juge suspectes. A Joeuf, le garde appariteur très âgé estampille la viande, théoriquement présentée au vétérinaire habitant à 12 kilomètres. Ce n'est vraiment qu'après 1914 que la surveillance devient plus rigoureuse.

L'évolution des prix

Les prix moyens de la viande demeurent relativement stables jusqu'au milieu du 19^{me} siècle. Dès 1854, ils augmentent ; les autorités impériales s'inquiètent, soucieuses de permettre à l'ouvrier de consommer de la viande. Cette tendance se maintient jusqu'en 1914 avec des oscillations annuelles plus orientées vers la hausse que vers la baisse.

Le prix moyen du kilogramme de viande de bœuf augmente vers les années 1850-1860 et se maintient élevé jusqu'en 1913 (cf. graphique 2). Les prix oscillent selon les villes et les années mais les hausses s'avèrent toujours plus générales et concordantes que les baisses (cf. tableau 4).

Tableau 5

Quelques exemples de hausse et baisse du prix moyen du kilo de viande de veau entre 1870 et 1913

Année	Tendance	Nancy	Lunéville	Toul
1873	→	2,18	1,75	1,93
1881 *	↘	1,60	1,60	1,60
1895	→	2,15	2,20	2,15
1912	→	2,60	2,80	2,50

* Année de mévente du bétail.

La viande de veau (cf. graphique 3) reste chère et réservée aux riches entre 1871 et 1913. Les périodes de baisse annuelle relative disparaissent après 1881 (cf. tableau 5).

Tableau 6

Quelques exemples de hausse et baisse du prix moyen du kilo de viande de mouton entre 1870 et 1913

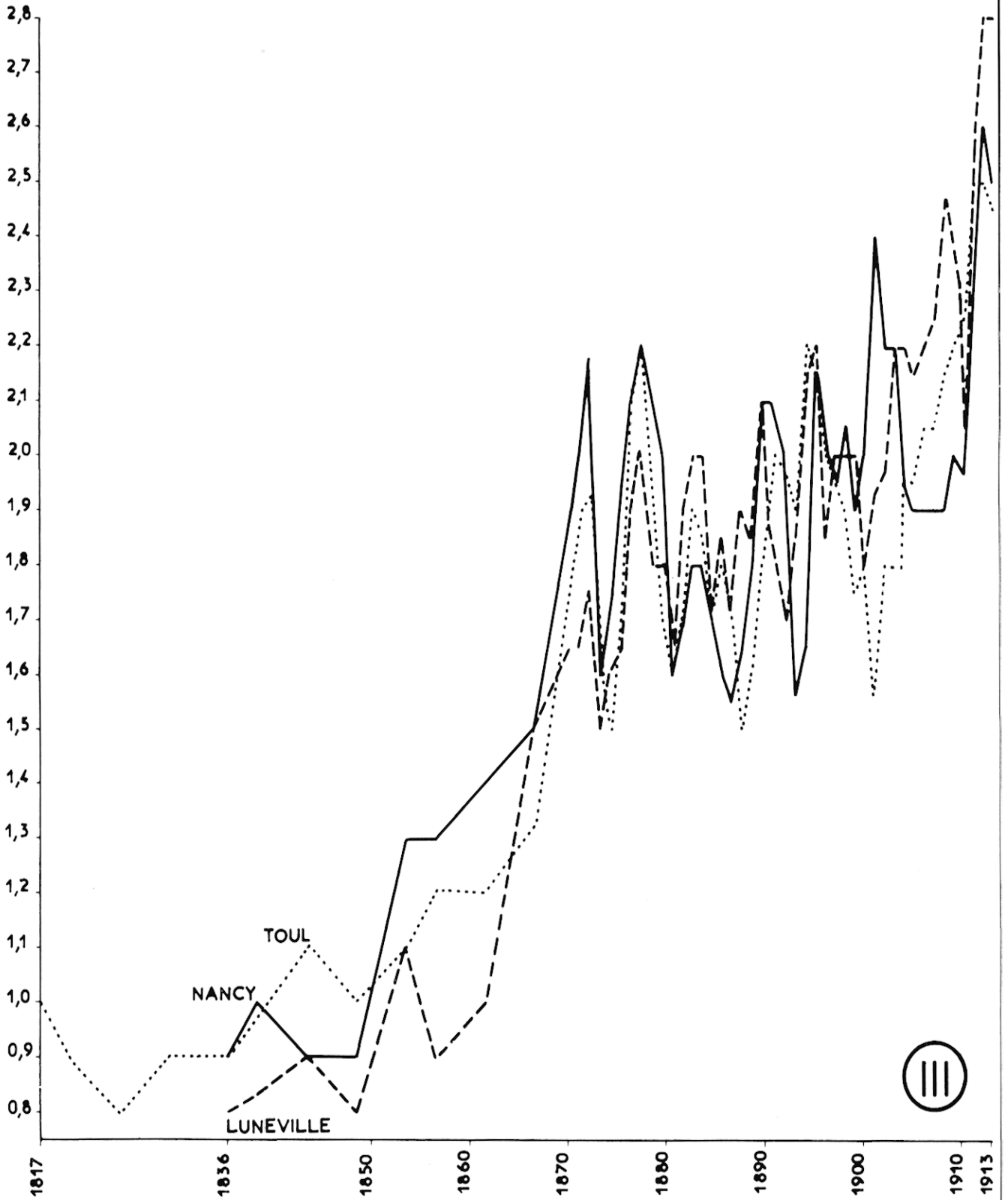
Année	Tendance	Nancy	Lunéville	Toul
1877	→	2	2	2,10
1881	↘	1,50	1,90	1,70
1895	→	2,10	2,70	2,30
1913	→	2,50	3,20	2,50

(4) Un manoeuvre agricole nourri, non logé, touche environ 2,50 F par jour en 1912.

PRIX MOYEN du VEAU

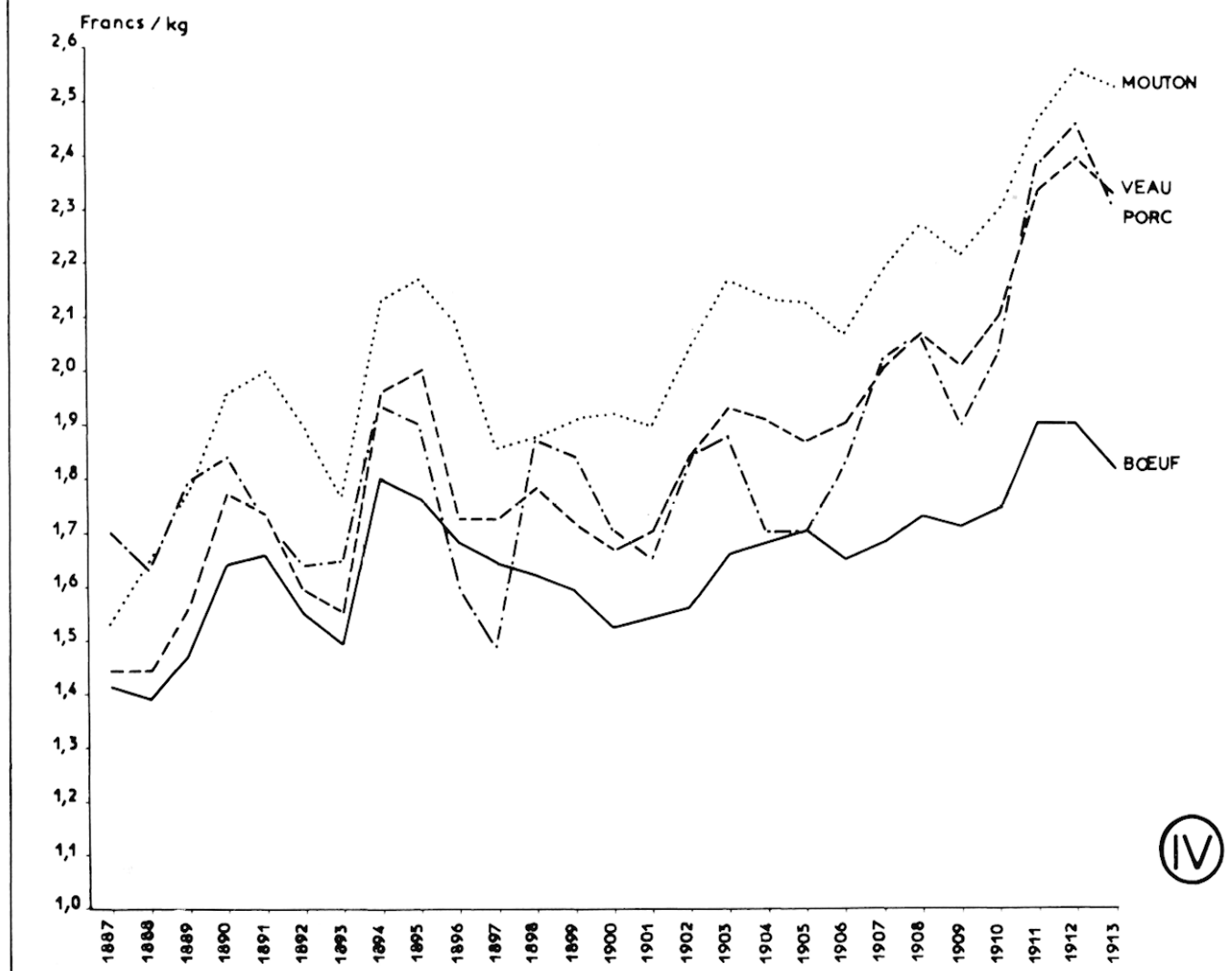
A.D. W.M. 2.205 - 2.206

Francs / kg



MOYENNE ANNUELLE des PRIX dans les PRINCIPALES VILLES

A.D. W.M. 2.205_2.206



IV

La viande de mouton, elle aussi, se maintient généralement à des prix élevés. L'écart entre les prix reste bien plus faible que pour le bœuf et même le veau ; les périodes de baisse sont brèves et n'affectent pas toutes les villes (cf. tableau 6).

Le prix du porc salé, plus lié à la production locale, évolue différemment entre 1870 et 1913. De 1871 à 1886, son prix est partout supérieur à 2 F le kg sauf en 1874-75 et 1881-1885. A partir de 1886, la tendance est à la baisse quasi-générale jusqu'en 1903 (sauf en 1894-95 après la sécheresse de 1893). A par-

Tableau 7

Quelques exemples de hausse et baisse du prix moyen du kilo de viande de porc salée entre 1870 et 1914

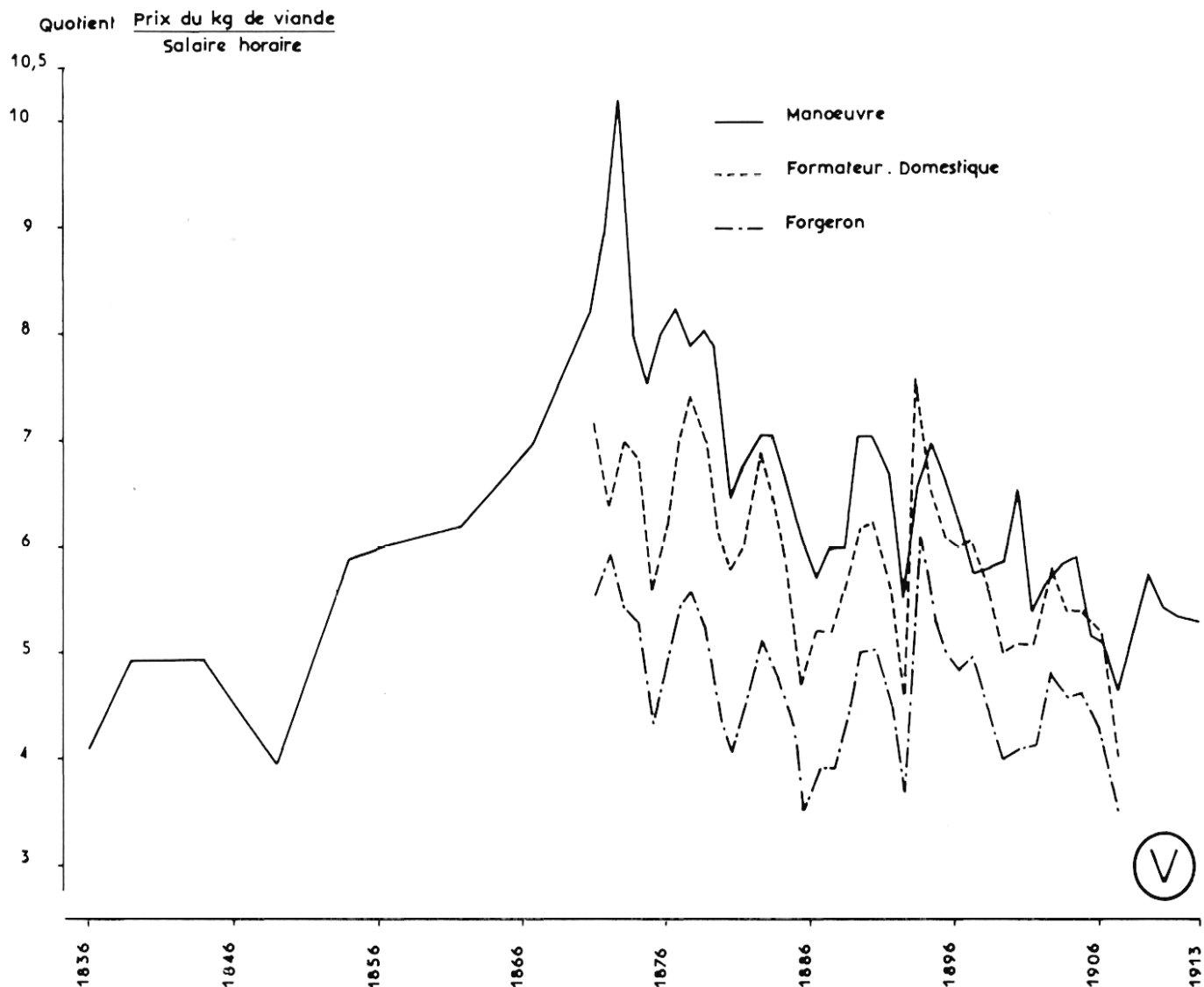
Année	Tendance	Nancy	Lunéville	Toul
1871	↗	2,30	2,25	2,20
1873	↗	2,40	2,20	2
1886	↘	1,80	1,85	1,85
1890	↘	1,75	1,60	1,80
1913	↗	2,20	3,30	2,20

Tableau 8

Prix réels des viandes pour le manœuvre de Nancy entre 1870 et 1914 (en salaires horaires)

Années caractéristiques	1873	1877	1881	1895	1913
Bœuf	10,20	8,26	6,46	6,98	5,29
Veau	9,68	9,13	6,80	8,11	7,35
Mouton . . .	8,22	8,69	6,38	7,92	7,64
Porc salé ..	10,66	7,30	9,78	7,54	6,41

VARIATION du PRIX REEL de la VIANDE de BOEUF de 1836 à 1913



tir de 1904, la tendance est à la hausse constante dans toutes les villes (plus de 3 F à Lunéville en 1913). La demande ouvrière et la préparation de la guerre expliquent ce renchérissement (cf. tableau 7).

Des calamités naturelles, comme la sécheresse de 1893 (cf. tableau 4) ne sont que des accidents dans la montée régulière des prix moyens des viandes dans les principales villes de Meurthe-et-Moselle entre 1871 et 1914 (cf. graphique 4). Cette montée que subissent également les œufs et les produits laitiers, est un indice certain d'une demande sans cesse accrue ; elle est fonction d'une augmentation de l'aisance en rapport avec l'industrialisation croissante.

L'apparition de nouveaux consommateurs

Les « heureux du siècle » continuent à manger de la viande à satiété. Celle-ci est l'élément ordinaire de leur régime alimentaire. Pour eux — une minorité — la

nourriture carnée se compose de bonne viande de boucherie, de volailles bien grasses, de gibier à poil et à plumes et de porc frais à l'automne, de grenouilles en carême et de poissons en toutes saisons mais surtout au printemps.

Les *pauvres des villes*, par contre, mangent très peu de viande de boucherie. Ils se contentent de lard salé ou fumé, leur nourriture ordinaire, et n'achètent du bœuf qu'exceptionnellement lorsqu'il y a fête ou un malade à la maison. Le lard d'Amérique rend possible, à partir de 1880, la consommation quasi-quotidienne de lard chez les plus déshérités. En dépit de la hausse constante, le prix réel (5) de la viande de bœuf a tendance à baisser pour le manœuvre de la ville (cf. graphique 5).

(5) Le prix réel de la viande est le quotient du prix moyen par le salaire de référence. Il exprime le pouvoir d'achat en nombre de salaires horaires (Cf. Jean FOURASTIE : L'évolution des prix à long terme, bibliothèque internationale PUF Paris, 1969).

En 1873, année néfaste il est vrai à cause de la peste bovine et des réquisitions prussiennes, il faut 10,2 salaires horaires au manœuvre pour s'offrir un kilo-

gramme de viande de bœuf, entre 8 et 9 salaires horaires jusqu'en 1880 et seulement 5,29 salaires horaires en 1913 (cf. tableau 8).

Tableau 9
Prix réel du pain entre 1873 et 1907 (en salaires horaires)

Catégorie suivie	1873	1881	1887	1893	1894	1897
Manœuvre de ville	1,54	1,78	1,07	1,35	1,36	1,07
Formateur de saline	1,79	1,40	1,32	1,18	1,16	0,85
Forgeron d'usine	1,40	1,05	1	0,94	0,92	0,74

Veau et mouton restent des viandes hors de prix pour l'ouvrier pauvre des villes. Le porc, en dépit de son prix en 1913, est la viande la plus avantageuse pour le manœuvre des villes qui semble pouvoir manger presque deux fois plus de viande en 1913 qu'en 1870, mais il faut noter (cf. graphique 5) que la situation semblait moins difficile avant 1850.

Les ouvriers de la grande industrie sidérurgique, chimique ou minière, sont de nouveaux et gros consommateurs de viande. Dès que s'ouvre une mine ou s'installe une usine, le commerce de la viande bondit. La paie régulièrement distribuée, la sécurité du lendemain relativement assurée, la nécessité d'emporter les repas modifient radicalement les habitudes alimentaires.

Pour ces ouvriers, le prix réel de la viande est moins élevé que pour le manœuvre des villes (cf. graphique 5). Pour les ouvriers des salines de Sommerviller près de Dombasle par exemple, lorsque en 1877 la viande coûte au manœuvre 8,25 salaires horaires le kg, elle ne revient qu'à 7 salaires horaires au formateur et 5,46 au forgeron le mieux payé.

Dans la grande industrie du fer, les mineurs-paysans gardent des habitudes terriennes et leur alimentation carnée reste fondée essentiellement sur le lard qu'ils ajoutent aux légumes et aux féculents ; mais ils mangent régulièrement rôti et bouilli le dimanche et les jours de fête.

Tableau 10
Variation du prix moyen annuel du kilogramme de certains morceaux à Nancy entre 1925 et 1938

Catégories retenues	1925	1927	1930	1934	1935	1936	1937
BŒUF :							
Bifteck 1 ^{re}	19	16	21,10	14,55	14	15,90	19
Côte couverte 3 ^{me}	11,50	10,50	14,15	9,40	9,10	10,60	12
VEAU :							
Rouelle ou cuisseau 1 ^{er}	22	17,75	19,50	13,30	12,70	14,10	16,65
Epaupe 2 ^{me}	16,50	11,50	15,80	11,30	10,60	12,80	14,70
MOUTON :							
Gigot entier 1 ^{re}	17	16	32,90	16,10	15,90	17	17,50
Epaupe 2 ^{me}	14	14,25	21	13,10	12,95	13,95	14,15
PORC :							
Filet ou côte 1 ^{re}	17	?	20,10	12,80	13,65	15,40	16,20
Collet ou pièce blanche	15,50	?	16,60	10,90	10,65	12,85	13,70

Les tâcherons ou trimardeurs consomment des viandes fines et chères les jours de paie, puis se contentent de quelque mauvaise charcuterie le reste du mois.

Les étrangers nouvellement venus, Italiens surtout, sont friands de saucissons et consomment des viandes souvent malsaines, surtout en été, mais peu chères et obtenues par achats groupés.

Les ouvriers stabilisés mangent tous beaucoup de viande, trop même selon certains (6). Ils en consomment à chaque repas, en emportent dans la gamelle. Les femmes achètent auprès des bouchers qui viennent dans les

(6) ANDRE (R.). — L'alcoolisme dans le Bassin de Briey. Thèse de Médecine. Nancy, 1909.

cités, le bouilli à l'un, le rôti ou la charcuterie aux autres, mettant tout dans le même plat sans s'occuper des voisins. La plupart achètent au livret comptabilisé à chaque début de mois. Le 15, à la paie, ils règlent. C'est surtout parmi les trimardeurs que se rencontrent les « hirondelles d'usine », les « 28 jours », acheteurs de bons morceaux à crédit et changeant de pays trois fois l'an, faisant faire un « plouf » aux bouchers imprudents.

Les ouvriers sont généralement dociles et ne se plaignent guère de la qualité. Les employés, par contre, se montrent déjà plus exigeants, ils chipotent sur les prix, les poids, les qualités et paient parfois difficilement.

A partir des années 1895-1897, on constate une sorte d'écrasement de la hiérarchie des consommateurs

ouvriers (cf. graphique 5). Le parallélisme rigoureux selon les activités paraît s'atténuer et le pouvoir d'achat en viande augmente pour tous les ouvriers entre 1871 et 1914, proportionnellement plus, semble-t-il, pour les moins favorisés. Toutefois, la viande reste un produit cher pour les travailleurs. Il est bien plus facile d'acquiescer un kg de pain qu'un kg de viande entre 1873 et 1907 (cf. tableau 9).

L'amélioration, perceptible dès le Second Empire, s'intensifie vers les débuts du 20^{ème} siècle ; ses effets sont encore limités chez les plus pauvres qui s'accommodent d'une consommation en progrès mais restreinte en quantité, en qualité et en fréquence. La démocratisation du produit, n'est que relative mais l'habitude de manger de la viande va s'affirmer entre les deux guerres mondiales.

II — L'EVOLUTION ENTRE LES DEUX GUERRES MONDIALES

Les changements les plus importants, entre 1919 et 1939, ont lieu, dans le domaine de la viande.

Si l'inflation inquiète et amène la vie chère, le boulanger n'est plus guère soupçonné, attaqué voire insulté comme aux siècles précédents, c'est le boucher qui est accusé de tous les maux.

La viande devient en ville « une denrée de première nécessité achetée journalièrement et sur laquelle un prix excessif serait moins tolérable que sur une marchandise de luze ou d'exception » (7).

L'augmentation des prix et les tentatives de taxation

Les prix moyens sont moins significatifs qu'avant 1914 et les enquêtes homogènes sont plus rares. A Nancy par exemple, la viande augmente de 5 à 7 fois par rapport à l'avant-guerre (cf. tableau 10), surtout entre 1927 et 1930. Elle diminue ou se maintient jusqu'en 1936 et amorce une nouvelle hausse dans les années qui précèdent la guerre.

La modification incessante des prix provoque des protestations chez des consommateurs habitués à des lustres de stabilité monétaire. Les pouvoirs publics tentent en vain de taxer les viandes. Dès 1921 (sécheresse exceptionnelle), les bouchers de Pont-à-Mousson refusent de baisser les prix à l'étal. Le maire taxe la viande et ordonne aux bouchers d'établir obligatoirement une fiche avec nature de la viande, poids, prix et date. L'expérience tourne court. A partir de 1925, les pouvoirs publics essaient d'établir des barèmes de prix indicatifs en accord avec les professionnels. De longues dis-

cussions en 1927-28 n'aboutissent guère, les bouchers revendiquent la liberté. Ils estiment qu'ils sont seuls à pouvoir établir le prix de la viande en fonction de la concurrence, de la qualité, de la clientèle... Les autorités répugnent visiblement à décider des solutions de force qu'elles semblent incapables de faire appliquer. En 1930, le Directeur des Services vétérinaires ne peut que constater : « les bouchers sont habitués depuis la guerre à de larges pourcentages de bénéfices bruts ou nets. Ils haussent leurs prix beaucoup et vite, et les baissent lentement et peu ; le chemin de la baisse n'est pas une pente facile... »

La cherté apparente et réelle de la viande

Les facteurs de cherté sont divers : quelques notables accusent les circuits de distribution. Le rôle du marché de la Villette, important dès la fin du 19^{ème} siècle, est devenu prépondérant. En 1935, à Longwy, 80 % de la viande abattue et consommée vient de Paris : « une côtelette née dans la Meuse à 50 km de Longwy, pour y être consommée, fait sur pied 300 km aller et 350 km retour, soit 650 km en passant par Paris, circuit au cours duquel son prix de revient est aggravé par la cascade d'environ sept intermédiaires ! » (8).

Selon d'autres, c'est le consommateur qui fait son tort car il n'est plus assez près de son argent ! Il ne surveille pas le prix qu'il paie en le comparant à celui qui doit être affiché en bonne place chez le boucher. « Celui-ci s'en rend compte, et, sans le qualifier de malhonnête exploite cette marque de confiance. Quelques centimes, voire quelques sous, sur un demi-kilo de viande, ne surprennent pas le client, cependant ils constituent un bénéfice aussi illicite qu'important » (9).

(7) Nancy, Archives Départementales WM 2206 et WM 1440. Résumés d'entretien avec producteurs, consommateurs et bouchers eux-mêmes.

(8) Nancy, Archives Départementales WM 2206.

(9) Commissaire de Police de Nancy, 1932 A.D. WM 2206.

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux et de plus en plus exigeants. Ils veulent tous de la bonne viande de première catégorie et refusent d'acquiescer celle qu'on leur dit être de 2^m ou 3^m. Ils poussent ainsi les bouchers, pour des raisons de réputation commerciale, à présenter tous leur viande comme étant de première qualité alors qu'il s'agit de qualité inférieure.

Les clients ont changé de goûts et sont bien plus nombreux qu'avant-guerre à exiger les mêmes morceaux. Préférence qui n'a fait que se développer depuis le début du siècle pour le maigre, le rôti et le grillé, au détriment du gras et du bouilli (10). Les notables attribuent cette préférence pour les morceaux à cuisson rapide à « un sentiment de coquetterie, de sottise vanité qui fait que nombre de ménagères croient déchoir en préparant minutieusement le plat savoureux qui plaira à l'époux et le retiendra au foyer (sic)... ». Mais ils reconnaissent toutefois qu'un nombre croissant de femmes travaillent ; elles ne peuvent, dans ces conditions, disposer du temps nécessaire à la bonne utilisation des morceaux à bon marché, délaissés surtout en été parce qu'ils nécessitent une cuisson prolongée et coûteuse, alors que le

fourneau dit « cuisinière », l'unique appareil de chauffage dans la plupart des ménages, est abandonné jusqu'au prochain hiver pour faire place au réchaud.

Pouvoirs publics et bouchers exhortent les consommateurs « à revenir plus sagement aux anciennes traditions et à utiliser les morceaux à prix modéré tout aussi nourrissants et tout aussi savoureux que les morceaux de luxe lorsqu'ils sont bien présentés ». Ils ne se font guère d'illusions et les professionnels se prennent déjà à regretter l'âge d'or du début du siècle lorsqu'ils mettaient les bons morceaux dans les paniers des notables et qu'ils vendaient « de la viande » aux ouvriers avides d'en consommer. Il est vrai que la fabrication de la charcuterie, les familles nombreuses et modestes des villes, l'énorme masse des campagnards se contentent encore du bouilli traditionnel et des morceaux à ragoût.

En fait les prix réels de la viande baissent d'une manière très sensible pour le manœuvre de la ville de Nancy entre 1925 et 1937 (cf. tableau 11 et graphique 6).

Tableau 11

Prix réels de la viande pour le manœuvre de Nancy entre 1925 et 1937
(en salaires horaires)

Années	1925	1927	1930	1934	1935	1936	1937
Salaire horaire (+ avantages sociaux) ..	2,12	2,58	3,33	3,10	3,15	3,97	5,32
Bœuf côte couverte	5,42	4,06	4,24	3,03	2,88	2,67	2,25
Veau épaule	7,78	4,45	4,74	3,64	3,33	3,22	2,76
Mouton épaule	6,60	5,52	6,30	4,22	4,11	3,51	2,65
Porc collet	7,31	?	4,98	3,54	3,38	3,23	2,57

Alors qu'en 1913 il faut 5,49 salaires horaires au manœuvre pour s'offrir un kg de viande de bœuf, il lui en faut seulement 2,25 en 1937 (3,7 salaires horaires si c'est du bifteck). Les viandes difficilement accessibles en 1913 comme le veau et le mouton sont devenues plus abordables, même exceptionnellement dans la première catégorie jusque là réservée à la clientèle la plus aisée. La consommation de la viande semble pénétrer et se maintenir d'une façon assez régulière dans les milieux modestes des villes. L'usage de la viande se popularise plus encore grâce aux compléments sociaux et aux

(10) Dès 1864 un mouvement de refus du gras se dessine parmi les nantis des villes lorraines qui exigent de la viande dégraissée surtout en ce qui concerne les moutons (Le « Béliet » journal agricole du Nord-Est de la France). En 1888 à Lunéville les morceaux gras sont délaissés... tout le monde veut du maigre, les goûts des consommateurs se sont modifiés (Le Bon Cultivateur de l'Est).

Dès la fin du 19^e siècle la recherche du rôti et du grillé naît et se développe chez les ouvriers et les employés qui travaillent en usine ou en magasin. Toutefois avant 1914, la vache fait encore l'ornement de bien des tables nancéiennes le dimanche à l'heure de la soupe dans les maisons bourgeoises comme dans les familles ouvrières déjà aisées des bas quartiers.

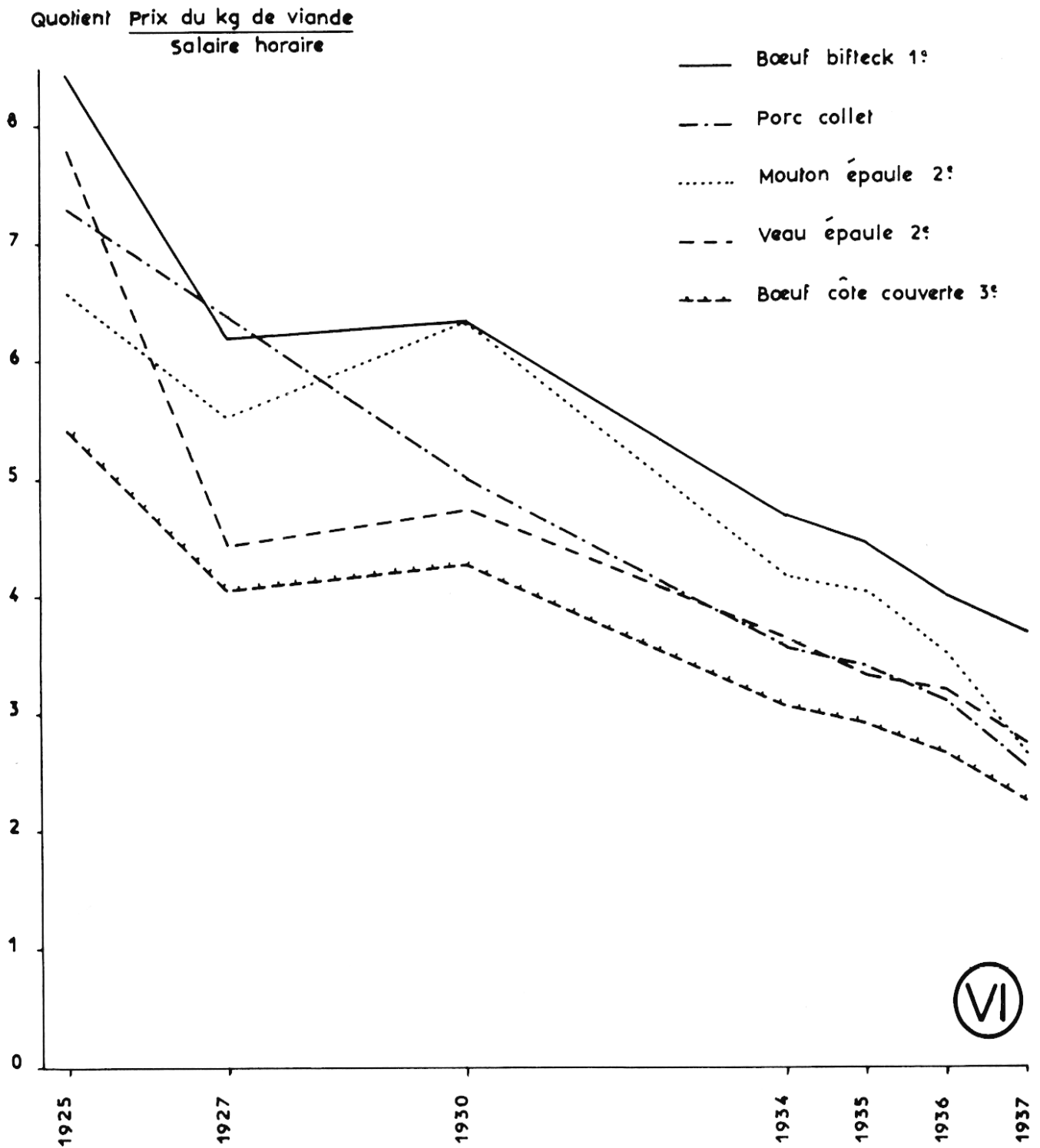
Tableau 12

Comparaison des prix réels de la viande pour le manœuvre de Nancy en 1913 et 1937
(en salaires horaires)

	Bœuf	Veau	Mouton	Porc salé
1913	5,49	7,87	7,64	6,41
1937	Côte couverte 2,25 2,70 *	Epaule 2,75 3,31 *	Epaule 2,65 3,18 *	Collet 2,57 3,08 *
	Bifteck 3,70 4,27 *	Rouelle ou Cuisseau 3,12 3,75 *	Gigot entier 3,28 3,94 *	Filet 3,04 3,64 *

(*) Prix réels pour les salariés qui ne bénéficient pas des compléments sociaux.

VARIATION du PRIX REEL des VIANDES de 1925 à 1937



mouvements revendicatifs de 1936 (cf. tableau 12). Les prix des différentes viandes ont tendance à s'uniformiser.

La consommation des familles modestes

Une enquête (11) menée en 1936 permet de préciser la consommation de la viande dans les familles les plus défavorisées des villes lorraines. Près de 40 % des familles consacrent plus de 20 % de leurs dépenses alimentaires à la viande et à la charcuterie. Les familles nombreuses surtout éprouvent des difficultés pour en acheter : 29 sur 35 familles de 3 à 5 enfants, toutes celles de 6 enfants, consacrent moins de 20 % de leurs ressources à la viande et compensent par des achats moins onéreux en laitages, fromages ou poissons.

Sur 50 ménages qui indiquent la fréquence de leur consommation, 18 % consomment plus de 7 fois par semaine, 60 % de 4 à 7 fois (dont 1/3 une fois par jour), 22 % consomment moins d'une fois par semaine viande et charcuterie. La viande est surtout mangée à midi, les restes et la charcuterie étant généralement réservés pour le soir.

La viande de 2^{me} choix est citée 263 fois contre 114 fois celle de 1^{er} choix : celle-ci est achetée le dimanche dans la majorité des familles, sauf chez les plus pauvres qui n'y accèdent pas et chez les plus aisés qui s'en offrent une fois dans la semaine.

7 familles seulement ne consomment pas de *bœuf* au moment de l'enquête. 11 familles consomment bifteck et rôti (le filet n'est pas cité) ; par contre 57 familles achètent uniquement des bas morceaux : bavette, plat de côte, poitrine, gîte, flanchet. Le pot-au-feu — la soupe au bœuf — est une préparation quasi-générale (96 ménages) plusieurs fois par semaine (20 %), de préférence le samedi ou le dimanche (46 %).

Le *veau* reste la viande des grandes occasions : aussi 39 ménages consomment-ils uniquement des morceaux à rôtir et des escalopes, 24 des côtes, de la poitrine et du collet ; 45 n'en consomment pas.

Le *porc* est surtout représenté par la charcuterie et le lard : 24 familles consomment du rôti, 14 achètent des côtelettes, épaules, queue et pied ; 64 consomment de la charcuterie, essentiellement des saucisses, du boudin, du fromage de tête et du pâté de foie. Seuls 20 ménages achètent du jambon, souvent pour le père qui travaille.

Le *mouton* est consommé dans 30 ménages (le gigot est mentionné une seule fois), 7 ménages achètent de la viande de première catégorie et 23 de la 2^{me} et 3^{me}.

Le *cheval* (30 à 40 % moins cher que les autres viandes) est la viande la moins consommée (19 ménages, surtout à Nancy et dans sa banlieue).

Seuls 16 ménages indiquent une consommation de *lapin* le dimanche et 3 ménages aisés de *poulet*, mais il est vrai que l'époque de l'enquête (mars) est défavorable aux élevages familiaux.

Les *abats* sont consommés dans 52 ménages, 36 signalent leur nature : foie de veau, de bœuf, de porc et même de cheval ; le plus souvent, le mou de veau, le gras-double et les rognons sont cités.

Pour Nancy et sa banlieue les rations journalières moyennes par tête s'établissent ainsi en fonction du nombre des enfants (tableau 13).

Tableau 13

Consommation de viande journalière moyenne par tête à Nancy dans 52 familles ouvrières (1936) du nombre des enfants

	Sans enfant	Moins de 3	3 à 5	6 et plus
MAXIMUM ABSOLU ..	137,5 g	156 g	102 g	68 g
MINIMUM ABSOLU ..	75 g	47,5 g	25 g	33 g
MOYENNE ..	106 g	94 g	55,3 g	48,5 g

Les familles nombreuses sont les plus défavorisées. Les consommations inférieures ou égales à 30 grammes sont toutes le fait de cas sociaux ; mais avant de conclure à une insuffisance protéique, il faudrait connaître la consommation de poisson frais et conservé (non pesé), et évaluer les apports du lait, du fromage, d'œufs et, dans une moindre mesure, des légumes secs très fortement consommés.

Une enquête menée à la même époque par Lucie Randouin et son équipe dans les milieux sidérurgiques lorrains, donne une consommation journalière moyenne de 90 g pour les ouvriers des hauts fourneaux, 98 g pour les puddleurs, 72 g pour les lamineurs, soit une moyenne de 87 g avec un maximum absolu de 229 g et un minimum absolu de 38 g.

(11) Enquête sur l'alimentation des familles ouvrières en milieu modeste (Nancy, Toul, Lunéville, Pont-à-Mousson) 119 familles par J. PARISOT, Directeur de l'Office d'Hygiène Sociale de Meurthe-et-Moselle 1936, Annette Minot, Claude Thouvenot, 1969 (Inédite).

III — LES GRANDES TENDANCES APRES 1950

Après le retour à la normale vers 1950, l'évolution ne fait que continuer selon les tendances discernées dès l'entre-deux-guerres : augmentation de la quantité consommée, de la fréquence de consommation pour les plus pauvres ; exigences pour la qualité, la fraîcheur, la présentation pour les plus aisés.

Le développement d'une forte consommation

Entre 1950 et 1956, des enquêtes de l'Institut National d'Hygiène, à Nancy et dans les localités industrielles de Meurthe-et-Moselle, montrent que la quantité de viande et de charcuterie consommée journalièrement a considérablement augmenté par rapport à l'avant-guerre (cf. tableau 14).

Tableau 14

Consommation de la viande et charcuterie (en grammes/personne/jour) selon les catégories socio-professionnelles (1950-56) et part dans le budget alimentaire 1956

Catégories socio-professionnelles	1950	1952-53	1956	1954-55	Pourcentage dans le budget
Artisans commerçants	134 g	176 g	144,5 g	200 g	32 %
Employés et petits fonctionnaires . . .	116 g	154,5 g	134,2 g	175 g	29 %
Ouvriers	142 g	162 g	159,1 g	184 g	33 %

La part de la viande dans les dépenses alimentaires dépasse nettement aussi les proportions de l'avant-guerre (cf. tableau 14).

La ration journalière semble même atteindre un palier et régresser en 1956 au profit d'autres sources de protéides (lait ou fromage). En fait on constate encore actuellement une « faim de viande » dans les villes lorraines au moins dans certaines catégories socio-professionnelles. En 1969, une enquête de l'INSERM (12), menée en partie dans les villes lorraines, constate que « dans le milieu urbain le désir de consommer davantage de viande apparaît très vif chez les ouvriers (72 % d'insatisfaits) et d'une manière générale chez les groupes sociaux moins favorisés économiquement (54 % chez les employés). Cette aspiration à une consommation plus forte s'atténue sensiblement chez les citadins jouissant d'un niveau de vie plus élevé qui (à presque 70 %) s'estiment satisfaits de leur ration actuelle. Pour une certaine fraction de la population urbaine seulement, on peut penser qu'une saturation quantitative pour la viande est à prévoir » (13).

La recherche des morceaux nobles

La nature des ventes (14) est totalement inversée par rapport à l'avant-guerre. En semaine, les bouchers vendent de grandes quantités de côtelettes, escalopes et bif-

tecks. Le dimanche les viandes à rôtir, roulades, rosbif, viandes au four, volailles sont très demandés ; plus rarement le gigot, les côtelettes d'agneaux, la tête de veau, les langues, le bifteck dans le filet. Le pot-au-feu dégraissé et sans os garde une place honorable. En été les viandes à griller et celles en gelée (porc, cochon de lait) l'emportent, ainsi que les saucisses à rôtir et les merguez (cadeau récent des rapatriés) pour les pique-niques. En hiver les plats qui réchauffent gardent une certaine importance : le pot-au-feu, les ragoûts, les poules et les canards pour les bouillons, la choucroute avec jambonneau et petit salé, les abats cuits, gras double, tétine, andouille et andouillette.

Les viandes à ragoûts se vendent mieux que celles à pot-au-feu, qui semble préparation moins noble aux yeux des citadins. La charcuterie fine et les plats préparés prennent de plus en plus d'importance. Depuis quatre ou cinq ans, à la charcuterie ordinaire (saucisse à rôtir, saucisse ordinaire, cervelas du pauvre) se substitue de la charcuterie plus fine dans les casse-croûtes des ouvriers (jambon, galantine). Les saucisses spécialement préparées à base de farce de veau, de foie, de jambon, à l'ail, au gruyère, connaissent un grand succès été comme hiver ; le froid permet la conservation de certaines préparations impossibles autrefois. Le pique-nique du dimanche, en s'étendant à toutes les classes sociales, remplace largement les parties de pêche ou de campagne des quelques privilégiés du début du siècle.

On discerne ainsi une préférence de plus en plus grande, et du plus grand nombre, pour les morceaux nobles à rôtir et à griller, les volailles et les lapins, les viandes cuites consommées froides (rôti de veau, pou-

(12) CLAUDIAN (J.), SERVILLE (Y.) et TREMOLIERES (F). — Compte rendu d'enquête sur les facteurs de choix des aliments. Paris, 1969. Bulletin de l'INSERM, T. 24, n° 5, pages 1277 à 1390.

(13) CLAUDIAN (J.), SERVILLE (Y.) et TREMOLIERES (F). — Op. cit. page 1337.

(14) THOUVENOT (C.). — Recherches sur l'Alimentation. Nancy, 1970.

let), les plats préparés chauds (choucroute au jambonneau et au lard). Parallèlement la clientèle à bas morceaux a considérablement diminué, voire disparu. Cette situation désespère les bouchers et l'un d'eux proteste avec véhémence : « on n'en vend plus (des bas morceaux) et ils valent bien moins que les autres... et on se plaint de la vie chère... Il faudrait peut-être que des mères de famille ou des conseillers fassent des cours sur la manière de vivre !... »

Le désir incessant de renouvellement

Tandis que la stabilité était de règle autrefois (contente-toi de ce que je te donne avec l'argent que tu as), on enregistre un désir incessant de changement dans une clientèle qui exige un renouvellement fréquent des plats préparés et fait connaître un rapide succès à des spécialités venant d'ailleurs (merguez, brochettes par exemple).

Tous achètent, moins parfois, mais davantage de bon et de varié. Il est bien plus difficile qu'autrefois de discerner la catégorie sociale des clients en fonction de la nature de leurs achats.

En semaine, les familles nombreuses achètent encore des morceaux à ragoût plus faciles à partager. Les gens modestes, âgés ou retraités, ceux qui ont le temps, demandent encore des morceaux à pot-au-feu (sans graisse à cause de leur cholestérol !). Les manœuvres, étrangers surtout, se contentent encore de morceaux à bon marché, plat de côte, grasse poitrine, queue, voire mou de veau. Les ouvriers font encore plus facilement que les employés le pot-au-feu la semaine et parfois le dimanche, tandis que lapins et poulets restent chez les uns et les autres une consommation dominicale fréquente... mais c'est un monde qui s'en va et les bouchers le sentent bien. Charcuterie (de moins en moins car on l'exige de plus en plus fine) et plats préparés accueillent encore (mais pour combien de temps ?) une partie des bas morceaux dégraissés, hachés, cuits, accommodés. Les invendus sont jetés « au trou ».

Les bouchers en seront bientôt réduits, pour satisfaire les désirs de clients ayant tous les mêmes exigences, à solliciter l'invention, par les techniciens d'un état que depuis les Cabochiens ils ont souvent bravé, d'animaux sans bas morceaux.

La viande aliment ordinaire qui reste cher

Toutes les catégories socio-professionnelles achètent de la viande chaque jour. Le seul jour creux reste le lundi, mais tous les clients ne se contentent plus, comme autrefois, des restes du dimanche.

Si des bouchers enregistrent des baisses sensibles certains jours ou depuis un certain temps, la consommation n'est pas en cause.

Depuis la deuxième guerre mondiale surtout, la vente de la viande a éclaté entre de multiples commerces. Les épiciers, puis les coopératives, plus récemment les supermarchés offrent des morceaux préparés, pesés et tarifés. Les clients les moins argentés (manœuvres, étrangers, familles nombreuses), méfiants ou mécontents, se détournent les premiers d'un commerçant qui s'efforce d'offrir des services que les grands magasins ne font pas : conseils de préparation, triage de volailles, crédit, magasin ouvert à toute heure...

La viande est devenue un mets banal. En ville très peu cachent ou étalent leurs achats. Quelques retraités ou étrangers qui achètent des queues ou du mou de veau, quelques femmes d'employés qui veulent se donner un rang, quelques rares femmes de hauts fonctionnaires (elles étaient plus nombreuses autrefois et font rarement les achats maintenant) qui prennent leur temps pour choisir, exposent leur menu pour que tous entendent, achètent pour leur chien des morceaux que les autres prennent pour eux. La viande n'est plus guère un objet de parade sociale, mais pourtant elle reste chère à produire. Ce que mange le bœuf ne lui sert qu'en partie à faire du bifteck, une partie d'ailleurs assez restreinte de son individu. Le mangeur de viande de bœuf, on le sait, paye l'énergie déployée par le jeune veau gambadant quelques années plus tôt dans la prairie...

CONCLUSION

Une sorte de ségrégation au départ — au riche la bonne viande fraîche, au pauvre les bas morceaux lorsqu'il peut les payer — semble conditionner toute l'évolution de la consommation de la viande dans les milieux urbains lorrains.

La viande, comme le pain blanc au début du 19^{ème} siècle, reste très longtemps un objet de parade sociale dans les villes où des « bouchers de première » servent les riches et des bouchers de faubourgs, de banlieue, voire des colporteurs fréquentent, souvent épisodiquement d'ailleurs, les moins favorisés.

Dès que le niveau de vie augmente et que surgissent de nouveaux consommateurs, tous désirent « rattraper le temps perdu » et veulent de la bonne viande comme ils veulent du bon pain. Celui-ci se démocratise vers les années 1880-1890, dès le début de l'amélioration du niveau de vie des moins nantis. La bonne viande suit la même évolution quelques soixante ans plus tard. Mais alors qu'il était facile techniquement de passer du pain noir au pain blanc, il est impossible de passer de l'animal normal au bœuf à cinq pattes (quatre derrière et une devant). Un « bon » marché de la viande ne peut

pas se concevoir sans pauvres gens ! Sans remonter comme certains auteurs « aux tréfonds de la pensée sauvage », on comprend dans ces conditions les exigences de nouveaux consommateurs qui montent dans la hiérarchie sociale, et les difficultés sans cesse accrues des bouchers. Dès le milieu du 19^{ème} siècle, ceux-ci orientent les bas morceaux vers les plus pauvres ou les plus économes des habitants des villes : collectivités, garnisons, cantines, marchands de soupe de tout acabit, prisons, gargotes... qui veillent à leur budget ; vers les campagnes à la clientèle restée longtemps docile et enfin vers les préparations diverses, charcuterie, plats cuisinés. Finalement, avec l'amenuisement incessant de la clientèle peu exigeante, les bouchers s'inquiètent à juste titre sur leur sort.

L'évolution vers la demande de morceaux dits nobles est prévisible dès le début du siècle. Dès 1870 s'esquisse et s'amplifie dans les villes lorraines le refus du gras et l'exigence du maigre. L'attrait pour le rôti et le grillé naît chez les employés de bureau et de magasin lorsque la femme travaille, vers 1880-90 ; il s'étend à toutes les

catégories sociales avec la montée de l'aisance et en été, avec la modification des moyens de cuisson.

Le travail industriel, et l'activité commerciale qui en résulte, introduisent la consommation régulière de la viande chez des gens, étrangers ou ruraux, venus à l'industrie. La sécurité de la paie chez ces déracinés qui ne connaissaient jusque là que de loin en loin « la couleur de l'argent », joue un rôle déterminant dans l'augmentation de la consommation de la viande. « Pourquoi s'en priver puisque maintenant on peut ? dommage qu'on ne puisse pas encore s'offrir plus souvent de l'escalope ou du gigot ». Les vieux bouchers sont unanimes : « c'est chez l'ouvrier qu'on fait des affaires... c'est l'ouvrier qui achète ».

Si la consommation de la viande repose probablement, comme d'aucuns le pensent, sur « des facteurs psychosensoriels et symboliques très archaïques », elle dépend aussi, dans un passé moins lointain et plus facile à découvrir, de multiples conditions dont l'accroissement de l'aisance n'est pas une des moindres.