Charsonville : « Tuer ou faire tuer des Viandes »

La boucherie seigneuriale du 17 au 18 ème siècle

Préambule

En dehors du métier de laboureur, de nombreux autres métiers (notaire, menuisiers, charpentiers, commerçants, cabaretiers, meuniers, tisserands, maréchal ferrant, cordonnier, maître d'école, boulangers, charron, ……) animaient, à la fin du 17 ème siècle, le bourg de la paroisse de Charsonville et parmi eux, le métier de boucher, objet du présent article.

En effet, les personnes qui n'élevaient pas d'animaux représentaient des consommateurs de viandes. Aussi, pour acheter de la viande, elles devaient aller à la boucherie située dans le bourg de Charsonville.

Le droit de boucherie était un très ancien droit féodal qui exista jusqu'en 1789. Juste avant la Révolution de 1789, les Etats Généraux avaient pourtant proposés au Roi la suppression de certains de ces anciens droits féodaux dont le droit de boucherie. Dans le dictionnaire de l'académie française, édition de 1694, la boucherie est définie comme le lieu où l'on vend de la chair et le boucher désigne la personne qui tue le bétail ou qui en vend.

Cet article est construit à partir des baux (1677, 1703, 1709, 1741, 1751) de la boucherie appartenant aux différents seigneurs de Charsonville.

Bail de 1677

Le bail de 1677 a été rédigé sur un très petit morceau de papier (voir figure 1 ci-dessous) de la main du seigneur de Charsonville. Il a été conservé parmi les très nombreux dossiers de l'étude des notaires qui ce sont succédés à Charsonville. Simon de Croisilles, Seigneur de Charsonville, signe en bas de la note de son nom.

A la suite du pouvoir, donné à son receveur de l'époque, pour faire nettoyer sa Garenne de Villorceau, Simon de Croisilles, lui donne également le pouvoir de passer, en son nom, un petit bail de 3 ans, pour « sa » boucherie de Charsonville, avec le boucher d'Ourcis qui n'est pas nommé. Nous verrons par la suite que la durée du bail de la boucherie de Charsonville était toujours de 3 ans et cela jusqu'à la fin du 18ème siècle.

Le Seigneur de Charsonville possède donc sa propre boucherie (bâtiment) au bourg de Charsonville qui relève de son droit de boucherie (droit féodal). Ce document représente donc la première trace de la présence d'une boucherie à Charsonville.

Le montant du loyer annuel, qu'il demande, n'est pas bien arrêté (6 ou 7 livres) et ne semble pas représenter une somme importante. De plus, Simon de Croisilles ne demande pas de droits en nature, contrairement à ceux demandés, plus tard, par sa femme en 1703. Par conséquent, cette boucherie ne générait pas, pour le Seigneur, de

gros revenus.

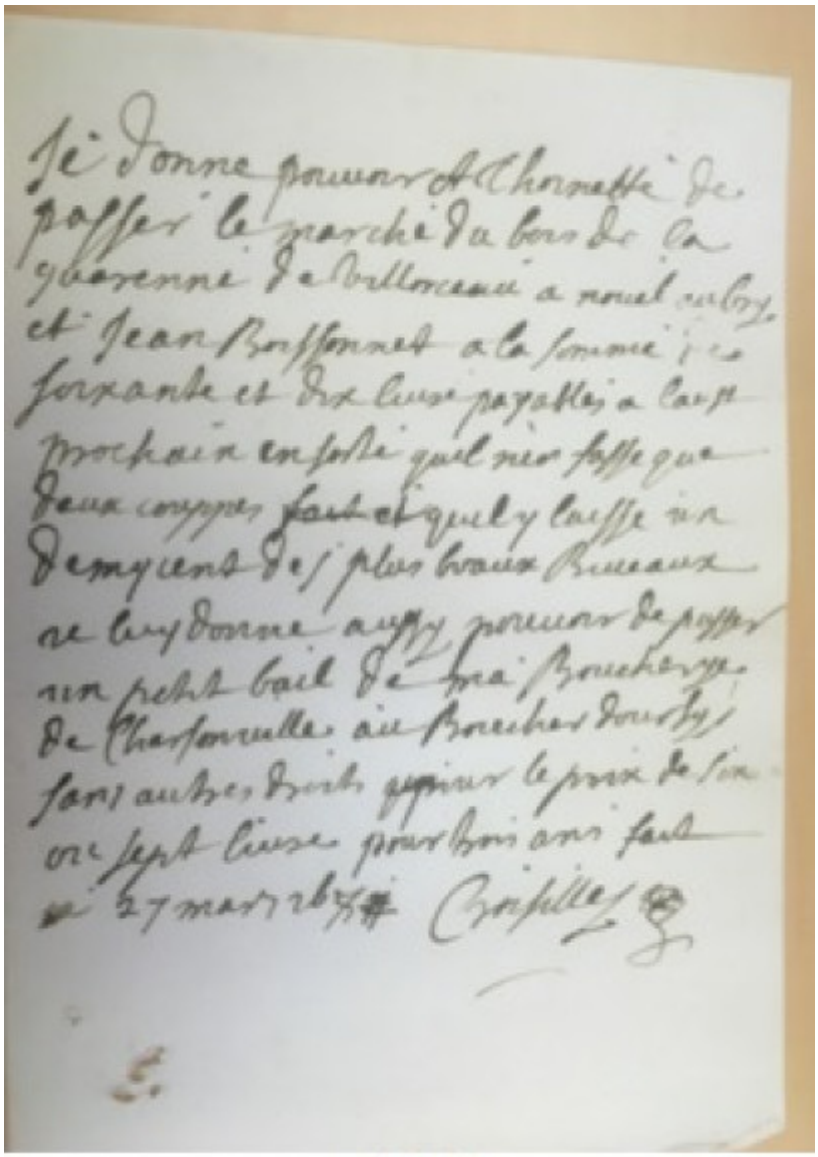

Figure 1

Bail de 1703

Le titre du bail de 1703 confirme qu'il n'y avait qu'une seule boucherie à Charsonville (« **la** boucherie de Charsonville ») qui appartenait, de droit, au Seigneur du lieu.

Le droit de boucherie que possédait Simon de Croisilles, Seigneur de Charsonville, appartient maintenant à sa veuve (Catherine Perrochel) qui habite à Landes-le-Gaulois et Blois.

Par ce bail de 1703 Catherine de Perrochel a souhaité affirmer son « droit de boucherie » comme une marque de sa prééminence seigneuriale.

C'est ainsi que ce jeudi 24 mai 1703 dans l'après midi, plusieurs habitants de la paroisse sont présents dans l'étude du notaire de Charsonville ; François Gasnier (le notaire), Messire Jacques Lenormant (receveur), Nicolas Boissonnet (cabaretier et futur boucher), Françoise Roger sa femme, François Gasnier le jeune (clerc de notaire) et Jean Bourgouin (laboureur). Le notaire a préparé et écrit depuis quelques jours le bail de la boucherie de Charsonville. Il ne lui reste plus, aujourd'hui, qu'à le lire aux deux parties en présence (Lenormant et Boissonnet) et devant les témoins (Jean Bourgouin et François Gasnier le jeune). Au cours de sa lecture le notaire rature quelques mots sur les 4 feuilles du bail et en ajoute d'autres. Enfin, après avoir obtenu leurs accords, toutes les personnes présentes signent de leurs noms le document sauf Mme Boissonnet qui dit « ne savoir signer ». Le bail, signé le jeudi 24 mai 1703, sera ensuite porté à Beaugency ou il sera contrôlé et validé le samedi 26 mai.

Qui était Nicolas Boissonnet ? On le nommait « marchand cabaretier » et comme presque tous les cabaretiers de Charsonville jusqu'à la fin du 19ème siècle (famille Billard par exemple), il possédait probablement des terres et exerçait également le métier d'agriculteur.

Boissonnet devra, durant la durée du bail, payer la somme de 9 livres tous les ans au Seigneur. Ce montant a augmenté de 2 livres par rapport au bail de 1677. Mais le montant du loyer n'est toujours pas très important.

Boissonnet devra, en plus, tous les ans, à Madame de Croisilles ; deux langues de bœuf aux mois d'Août « bonnes et convenables » ainsi que quatre pieds de cochon aux mois d'octobre ou novembre. En effet, depuis le 15ème siècle la cuisine des pieds de cochon panés était très à la mode. Pour exemple, la légende veut que Louis XVI, lors de sa fuite à Varennes, aurait été reconnu d'après son portrait sur une pièce de monnaie et alors qu'il dégustait les pieds de porc dans la ville de Sainte Menehoud.

Le notaire précise également dans ce bail les noms des personnes qui avaient exercés autrefois ce « droit de boucherie » à Charsonville. Il s'agissait de Damien Grimault, Sébastien Bourgoin, Louis Villebone et la veuve de Léonard Gasnier (peut être la première bouchère de Charsonville ?) et Etienne Hubert.

La boucherie était certainement située au centre du bourg à proximité de la place actuelle de l'église. Il est probable que cette maison était ouverte sur la rue.

Le boucher ne pouvait donc vendre que des viandes de boucherie provenant d'animaux qu'il pouvait « tuer ou faire tuer».

Ici, dans le bail de 1703, le terme employé est « tuer » car il s'agit d'un être vivant. Au 17ème siècle, le terme « abattre» n'est employé que pour la coupe des arbres car il signifie en premier lieu « faire tomber » ou « coucher ce qui est debout ». Il faudra attendre le 19ème siècle pour que le verbe « abattre » soit employé pour des animaux.

Bail de 1709

Le bail de 1709 est un bail de deux pages, signé entre Marie de Croisilles (dame de Charsonville , fille de Simon de Croisilles et de Catherine Perrochel) et Marin Pelé (praticien) demeurant au bourg de Charsonville.

Marin Pelé s'engage à « ***tuer des chairs de boucherie ainsi que la coutume du pays la requise et conformément aux précédents fermiers qui en ont joui »*** et devra exercer son art « ***en sorte que les habitants de ladite paroisse de Charsonville n'aient lieu de se plaindre*** » et moyennant le versement à Marie de Croisilles de la somme de 6 livres en argent et deux langues de bœufs « ***bonnes et convenables*** » et 4 pieds de cochon chaque année du bail.

Bail de 1741

Le bail de 1741 est un bail de 3 ans, comportant deux pages, signé entre le nouveau seigneur de Charsonville (Jean-Adrien Martinet) et Louis Blusson (marchand Boucher).

Louis Blusson devra tuer bœufs, vaches, porcs et moutons afin que « ***le public soit content*** ».

Fait historique ; ce bail évoque le jour de la foire à Charsonville (sans donner la date).

Louis Blusson devra verser la somme de 15 livres par an au seigneur de Charsonville ainsi que 12 pieds de cochon et une tête de veau à Pâques.

Bail en 1751

Le bail de 1751 est un bail de trois pages, signé entre le seigneur de Charsonville (Jean-Adrien Martinet) et Mathias Bracquemond, laboureur et boucher, demeurant au bourg.

Le bail démarre le 1er septembre.

On lit que « ***Le droit de boucherie de Charsonville***» dont jouira Mathias Bracquemond, comme avaient joui avant Louis Blusson, Daniel Grimault, Sébastien Bourgoin, Louis Pellé l'ainé, la veuve Léonard Gasnier, Etienne Hubert, Cosme Goulard et autres. A charge du preneur de tuer et de débiter bœufs, vaches, porcs, moutons, veaux, afin que « ***le public soit serein de manière à ne pouvoir se plaindre*** ».

Ce bail évoque les porcs tués à la foire de Saint Loup à Charsonville.

Mathias Bracquemond devra verser la somme de 24 livres par an au seigneur de Charsonville.

La boucherie de Charsonville

Sans avoir lu dans les baux de Charsonville la description de la boucherie, il est possible, à partir des documents d'époque, de la décrire.

Jusqu'au 19ème siècle, la boutique du boucher donnait sur la rue. Le client ne pénétrait pas à l'intérieur. La viande était directement vendue à l'extérieur du commerce et l'acheteur utilisait une baguette en bois pour désigner la viande qu'il souhaitait acheter.

Après « l'abattage », le boucher suspendait les carcasses de mouton, de porc ou les quartiers de bœuf à des crocs fixés à une poutre, derrière l'étal, ce qui permettait aux acheteurs de voir facilement les viandes.

Au Moyen Age, on coupait un animal en 6 morceaux (2 épaules, 2 cuisses, le devant et le derrière). Ensuite le boucher divisait ces morceaux pour les vendre « à la main » ou au poids.

Chez le boucher, les habitants de Charsonville trouvaient du bœuf, de la vache, du veau, du mouton dont l'élevage était important dans la paroisse et principalement du porc mais jamais de cheval. Car il était interdit au boucher de vendre de la viande de cheval. En manger était infamant et l'Eglise percevait sa consommation comme un geste barbare et païen car le cheval était « le compagnon de travail de l'homme ».

Le boucher de Charsonville devait travailler à la demande. En effet, exposée sur l'étal, la viande ne pouvait pas se conserver trop longtemps. Les délais de vente étaient rigoureux (2 jours en hiver et un jour en été).

L'interdiction la plus fréquemment énoncée concernait l'achat de bêtes mortes. Cette précaution tenait à la méfiance vis-à-vis d'une bête abattue ailleurs ou arrivée morte entre les mains du boucher et au refus de consommer la viande d'une bête dont on n'aurait pas l'assurance qu'elle était en bonne santé avant d'être abattue par celui à qui on achète la viande. L'une des principales inquiétudes était la transmission de maladie de l'animal vers l'homme.

Le boucher ne pouvait pas également vendre de la viande cuite sous peine d'être vu comme voulant recycler sa viande invendue ou malsaine. Jusqu'au 15ème siècle, le métier de « **chair-cuitier** », celui qui cuit les chairs, se confondait avec le métier de cuisinier. Après le 15ème siècle les « chair-cuitiers » deviendront les « chair-cuitiers – saulcissiers » c'est à dire les charcutiers actuels.

A Paris, dans les statuts des bouchers de Sainte Geneviève, le terme « **viandes** » était utilisé pour désigner les bêtes de boucherie elles mêmes. Les viandes de boucherie ou la « grosse viande » correspondaient à la viande de bœuf, de mouton, de veau, de porc. La « menue viande » correspondait à la volaille, au gibier, au lapin… Le boucher ne pouvait pas vendre de « menue viande ».

Il n'y avait pas de règlements des bouchers. Mais ils devaient respecter la coutume. Les coutumes représentaient des lois que l'usage avait établies et qui s'étaient conservées sans écrit par une longue tradition orale. Marin Pelé par exemple en 1709 s'engage à « ***tuer des chairs de boucherie ainsi que la coutume du pays la requise et conformément aux précédents fermiers qui en ont joui*** ».

La boucherie était ouverte tous les jours de la semaine sauf le vendredi, samedi et dimanche ainsi qu'aux jours de fêtes religieuses et pendant la période de Carême.

A cette époque l'Eglise influençait les façons de penser et d'agir des individus. L'alimentation n'échappait pas à cet « encadrement » des comportements. Les autorités religieuses imposaient des obligations alimentaires qui consistaient, pour l'essentiel, en interdictions. Chez les habitants de Charsonville, comme partout en France chez les chrétiens, l'abstinence de viande n'était exigée que lors des jours « maigres ». L'année religieuse faisait alterner jours « gras » et jours « maigres ». Ces derniers se caractérisaient par l'interdiction de consommer de la viande. A cette restriction, portant sur la viande, s'ajoutait souvent l'interdit des graisses animales et même, à certaines périodes de l'année (Carême), l'exclusion des œufs et des laitages. A ces périodes ou journées au cours desquelles l'ingestion de certains aliments était prohibée, l'Eglise avait donné le nom de « jeûnes ». Le plus important était bien entendu celui du Carême. Le nombre de ces jours maigres différait selon les régions. Les jours maigres dépassaient toujours

la centaine et pouvait s'approcher, dans certains cas, des 200 jours et être ainsi plus nombreux que les jours « gras ». La période de jeûne la plus durement ressentie était celle du Carême, qui s'ouvrait plus de 40 jours avant Pâques, le mercredi des Cendres. On comprend que cette tension alimentaire pouvait déboucher sur les débordements du mardi Gras et du Carnaval.

Les animaux

Il est possible que beaucoup de ménages, à Charsonville, élevaient à cette époque un porc. En effet, en 1857, par exemple, on apprend que presque 100 ménages de la commune de Charsonville possédaient un cochon sur une population de 240 ménages.

On tue le cochon à partir de la Saint Martin (« Tue ton cochon à la Saint Martin et invite ton voisin » dit le dicton) .C'est le 11 novembre que se fête la Saint Martin, moment ou les paysans fêtaient la fin des travaux dans les champs et correspondait souvent au jour ou l'on tuait le cochon pour fumer ou saler sa viande en prévision de l'hiver rigoureux. A la fin du Moyen Age les porcs étaient élevés et nourris à la ferme.

Les habitants de Charsonville consommait la plupart du temps du porc salé. Mais périodiquement ils consommaient de la viande fraîche à l'occasion des fêtes ou des repas associés aux grands événements familiaux.

Les animaux devaient venir à pied des fermes pour être tué sur place à la boucherie. En effet c'était le meilleur moyen de vérifier le bon état de l'animal. Il était interdit de tuer un animal malade, blessé ou qui ne marchait pas bien. Les animaux tués étaient donc pour la plupart jeunes.

Le boucher pouvait, dans la cour de sa boucherie, tuer lui-même les bêtes ou les faire tuer par une autre personne. Il fallait assommer les bêtes, le plus souvent avec une masse ou un merlin, avant de les saigner.

En ce qui concerne les animaux de boucherie de plus petit format (mouton, veau, porc…) l'assommement suivi d'une saignée n'a pas toujours été la règle. Parfois les animaux pouvaient être simplement égorgés.

Sources :

Histoire de la France rurale sous la direction de Georges Duby– Tome 2 – de 1340 à 1789 – Edition Seuil – 1975

Archives départementales du Loiret

Gallica

Le Loiret Généalogique