

Pourquoi la viande chevaline est-elle, par tradition, vendue dans des magasins spécialisés ?

Timothé Masson, FNC, 09/09/2005

Le 11 août 2004, Radio Canada commence ainsi un reportage sur la viande chevaline : « Avez-vous remarqué qu'on trouve maintenant de la viande chevaline dans presque toutes les grandes surfaces? Il n'y a pas si longtemps, la viande de cheval n'était disponible que dans les boucheries spécialisées. »¹. On ne peut pas encore en dire autant pour les grandes surfaces françaises, mais cette segmentation des lieux de vente de viande chevaline en France est toujours très marquée. Pour quelles raisons ? Voici une tentative de réponse...

Deux savoir-faire différents, deux métiers différents.

Avant tout, le travail d'un boucher chevalin n'est pas le même que celui d'un boucher conventionnel. La découpe et la préparation du bœuf et du cheval étant différente, un boucher chevalin a une formation différente qui se traduit par une segmentation des commerces. Le savoir-faire d'un boucher chevalin, véritable orfèvre en boucherie, est un patrimoine artisanal d'une très grande richesse.

Un fondement historique qui date de près de 150 ans...

Le commerce de viande chevaline a été autorisé tardivement, bien que, de tout temps, elle ait été consommée, comme nous l'explique Eric Pierre, du CNRS² :

"Anciennement interdite, la viande de cheval n'avait jamais totalement disparue. Elle resurgissait périodiquement dans des situations de déséquilibre alimentaire et de disette pour compenser les déficits. Le vétérinaire Huzard en donnait des exemples pour la Révolution française, et le médecin militaire Larrey l'avait lui-même propagée dans les armées de l'Empire en difficulté. Elle était aussi utilisée de façon frauduleuse à l'insu de consommateurs naïfs. Le nombre d'ordonnances de police prises tout au long du 18e siècle, à l'encontre des marchands clandestins montre l'importance d'un marché parallèle pour l'alimentation des populations les plus pauvres. Louis Sébastien Mercier témoigne de la fréquence des fraudes : "On a affiché dernièrement une fentence de police qui condamnait un cabaretier à une amende, pour avoir fait manger aux Parisiens de la chair d'âne pour du veau. [...] On a été obligé de prépofer des hommes pour ensevelir des chevaux, parce que plusieurs aubergifstres venoient couper une tranche de cheval, et la vendoient pour du bœuf dans les gargotes qui peuplent les faubourgs" ".

Lorsque la Ville de Paris autorise le commerce de viande chevaline, par l'ordonnance préfectorale du 9 juin 1866 (page suivante), on comprend mieux le pourquoi des articles XII et XIII. En effet, à l'époque, la viande de bœuf a une valeur marchande bien supérieure à celle de cheval, et comme le néophyte peut confondre l'un et l'autre à l'aspect, on demande aux établissements de préciser clairement leur activité. La protection des consommateurs était déjà d'actualité !

...et qui a eu des répercussions sociales entre les deux professions.

Notons pour finir que cette différenciation a eu des répercussions sociales entre les deux professions, et que chacun, avec le temps, s'est enorgueilli de cette différenciation. Entre les deux professions, des relations de concurrence, voire de mépris, parfois, d'une profession pour une autre, n'ont pas forcément aidé au rapprochement... !

Mais le rapprochement est d'actualité !

Cette différenciation est restée tenace, mais, aujourd'hui, plusieurs bouchers conventionnels proposent de la viande chevaline à leurs clients. D'autant que la segmentation liée à la

¹ Voir le site <http://www.radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2004/02/19/reportage.shtml>

² Pierre E., *L'hippophagie au secours des classes laborieuses*, Communications du CNRS n°74, 2003.

différence de savoir-faire n'est, pour certains professionnels, plus d'actualité : certains bouchers, minoritaires en nombre, se font dorénavant livrer des pièces déjà travaillées, leur profession évoluant ainsi parfois vers celle d'un distributeur.

Enfin, depuis juin dernier, la CFBCT (Confédération des Bouchers, Bouchers-Charcutiers, et Traiteurs, ce qui correspond au syndicat des bouchers conventionnels) fait partie du Bureau d'Interbev Equins, l'Interprofession de la viande chevaline, aux côtés de la FBHF (Fédération des Bouchers Hippophagiques Français, le syndicat des bouchers chevalins). Et le Président de cette dernière, Monsieur Michel Beaubois, vient d'être nommé au Conseil d'Administration de la CFCBT. La voie de la réconciliation est ouverte !

1866. — JUIN.

PRÉFECTURE DE POLICE.

ORDONNANCE

CONCERNANT

la Vente de la Viande de Cheval pour l'alimentation.

Paris, le 9 juin 1866.

Nous, PRÉFET DE POLICE,

Vu : 1° les lois du 16-24 août 1790 et du 19-22 juillet 1791 ;

2° Les arrêtés des Consuls, des 12 messidor an VIII et 3 brumaire an IX ;

3° La loi du 7 août 1850 ;

4° Celle du 10 juin 1853 ;

5° Les demandes à nous adressées à l'effet d'obtenir l'autorisation de débiter de la viande de cheval comme denrée alimentaire ;

6° Les rapports du Conseil d'hygiène publique et de salubrité, desquels il résulte que la

chair provenant de chevaux sains peut, sans inconvénient, être livrée à la consommation ;

7° La lettre de Son Exc. le Ministre de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics, en date du 17 décembre 1864, relatant l'avis du Conseil supérieur d'hygiène ;

Considérant que l'usage de la viande de cheval, pour la consommation, s'est introduit en divers pays sans révéler de dangers pour la santé publique ; et que dès lors il n'y a pas lieu de s'opposer aux tentatives qui pourraient se produire, dans le ressort de notre Préfecture, pour la mise en pratique de ce système d'alimentation, sous la réserve de certaines précautions assurant la salubrité des viandes mises en vente,

ORDONNONS ce qui suit :

ARTICLE PREMIER.

Le débit de la viande de cheval, comme denrée alimentaire, est permis aux conditions prescrites par les articles ci-après :

I.

Les chevaux destinés à la consommation publique ne seront abattus que dans les tueries spécialement autorisées à cet effet, et situées

sur la circonscription de la Préfecture de Police.

II.

Le transport, la vente et la mise en vente, pour l'alimentation, de viande de cheval provenant des clos d'quarissage ou de tueries autres que celles indiquées en l'article précédent, sont prohibés dans Paris et les communes rurales placées sous notre juridiction.

III.

Il ne pourra être procédé à l'abattage des chevaux destinés à la consommation qu'en présence d'un vétérinaire ou inspecteur commis par le Préfet de Police.

IV.

Les chevaux seront soumis à l'inspection du préposé mentionné en l'article ci-dessus, tant avant l'abattage qu'après le dépeçage des viandes. Les viscères seront livrés au même examen, afin de permettre une appréciation complète de l'état de santé de l'animal abattu.

V.

Les viandes ne pourront être enlevées de l'abattoir pour être portées à l'égal, qu'après avoir reçu l'estampille d'inspection du préposé,

suivant le mode qui sera prescrit par l'Administration.

VI.

Pour faciliter les contre-vérifications qui pourront être faites pendant le transport des viandes ou après leur arrivée au lieu de débit, les animaux ne seront divisés que par moitiés ou par quartiers, et les pieds ne devront en être détachés qu'au moment du dépeçage à l'égal.

VII.

Sont considérés comme impropres à la consommation : les chevaux morts naturellement ou abattus en état de fièvre par suite de blessures ; ceux qui sont atteints d'une maladie quelconque, de plaies purulentes ou d'abcès, même au sabot.

Sont également exclus les chevaux dans un état d'extrême amaigrissement.

VIII.

Lorsque l'appréciation du préposé sera contestée, relativement à l'état de santé d'un cheval à abattre ou à la salubrité de viandes destinées à la vente, il sera procédé à une expertise contradictoire par l'un des artistes vétérinaires désignés comme experts par l'Administration ; et si le rejet est confirmé, les frais de l'expertise resteront à la charge du propriétaire de la marchandise.

IX.

Les chevaux et les viandes impropres à l'alimentation seront immédiatement, et aux frais de leur propriétaire, envoyés à l'établissement d'Aubevilliers.

Le bulletin descriptif d'envoi, rédigé par le préposé, lui sera représenté après avoir été revêtu du récépissé à destination.

X.

Les viandes ayant reçu l'estampille d'inspection seront transportées directement de l'abattoir à l'égal, dans des voitures closes, à moins que ces viandes soient enveloppées de manière à n'en laisser aucune partie à découvert.

XI.

Les étaux affectés au débit de la viande de cheval seront indiqués au public par une enseigne en gros caractères annonçant leur spécialité.

XII.

Le colportage de la viande de cheval est interdit.

Défense est faite de vendre cette viande partout ailleurs que dans les établissements admis pour ce genre de commerce.

XIII.

Les restaurateurs et tous autres marchands de comestibles préparés, qui vendront de la viande de cheval cuite ou dénaturée, sans en indiquer clairement l'espèce, ou qui la mélangeront frauduleusement avec d'autres viandes, seront poursuivis correctionnellement par application de l'art. 423 du Code pénal ou de la loi du 27 mars 1851, suivant la nature du délit.

XIV.

Les contraventions aux dispositions qui précèdent seront constatées par des procès-verbaux ou rapports, qui nous seront transmis à telles fins que de droit.

XV.

Les commissaires de police, le chef de la Police municipale, l'inspecteur général des Halles et Marchés, et les agents sous leurs ordres, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, d'assurer l'exécution de la présente ordonnance, qui sera imprimée, publiée et affichée.

Le Préfet de Police,

J.-M. PIETRI.

Par le Préfet de Police :

Le Secrétaire-général,
DUVERGIER.

Avec les remerciements aux Archives de la Ville de Paris