

**Normes et pratiques marchandes dans le commerce alimentaire : l'exemple de
Tours au 18^e siècle.**

VILLERET Maud

Doctorante à l'université de Nantes en histoire moderne, laboratoire CRHIA

Mail : villeret.maude@club-internet.fr

Normes et pratiques dans le commerce alimentaire au 18^e siècle : l'exemple de Tours.

Résumé

L'alimentation au 18^e siècle est encore marquée par la pénurie. Le commerce alimentaire est l'objet d'une attention toute particulière. Trois forces régulatrices sont à l'œuvre : la police, les communautés de métiers et le consommateur lui-même, prompt à reprendre la fidélité donnée à son marchand. Le marché est très réglementé : les temps, les espaces et les prix sont fixés. Paradoxalement, les autorités sont clémentes envers les contrevenants, soucieuses de préserver l'approvisionnement de la ville, elles hésitent à punir trop fermement les marchands.

Mots-clés : commerce, alimentation, réglementation, fraude, histoire.

Rules and practices in the food trade in 18th century : the example of Tours.

Summary :

The food supply in 18th century is still characterized by the shortage. The food trade is the object of a quite particular attention. Three regulating strengths are for the work: the police, the guild masters and the consumer himself, quick to take back the loyalty given to the trader. The market is very regulated: time, spaces and prices are fixed. Paradoxically, the authorities are clement to the offenders, worried of protecting the supply of the city, they dare not punish too firmly the traders.

Keywords : retail trade, food supply, regulations, fraud, history.

*Commerce : on entend par ce mot,
dans le sens général, une communication réciproque*

La définition du commerce tirée de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert (7) constitue le fil conducteur de ma contribution. Les modalités de l'échange entre détaillants et clients sous l'Ancien Régime sont peu connues car les historiens s'intéressent davantage aux pratiques des grands négociants¹. Le petit commerce alimentaire au 18^e siècle, univers de la pénurie et du risque sanitaire, constitue pourtant un observatoire privilégié. Secteur vital pour la population, la confiance doit être au cœur des échanges entre clients et commerçants². Ce lien ne va pas de soi, il se construit en fonction du contexte économique et légal. Les sources judiciaires, en s'intéressant aux fraudes, donnent des informations précieuses sur la norme et son application. Les archives de police, particulièrement bien conservées à Tours, constituent la source principale de ma recherche³. La litanie des règlements donne une image policée du marché de l'alimentation mais la répétition des normes laisse penser qu'elles sont peu suivies. Si une foule de petits litiges nous échappe sûrement, les archives de police recèlent peu de fraudes d'importance. Faut-il en déduire que les règles du jeu marchand sont pleinement respectées ? Comment expliquer le relatif succès des politiques de régulation du marché ? L'acheteur et le marchand tissent entre eux un lien personnel fondé sur la réciprocité. La fidélité envers un commerçant est censée garantir un approvisionnement de qualité et la possibilité d'obtenir un crédit. Les marchands la considèrent comme une nécessité économique dans un contexte hautement concurrentiel (la ville de Tours se caractérise par une grande densité de commerces de bouche). Le jeu marchand est encadré par des règles très strictes. Leur application est garantie par les communautés de métier, les autorités urbaines et les consommateurs, troisième force régulatrice par leur vigilance. Le lieutenant général de police, principale autorité urbaine en matière d'approvisionnement alimentaire, édicte de nombreux règlements et ordonne

¹ A noter cependant les travaux récents de Natacha Coquery sur la boutique (5 et 6) et d'Anne Montenach sur le commerce alimentaire (18).

² La littérature sur la confiance est abondante mais les auteurs la considèrent souvent comme un attribut personnel et moral. Cette définition suscite la défiance de certains économistes comme Guinnane (13), selon lui elle découle du contexte social, légal et économique. Sa réflexion a nourri cet article.

³ La série B des archives départementales d'Indre-et-Loire (désormais ADIL) a été dépouillée de manière partielle (une liasse tous les dix ans et de manière exhaustive pour les décennies 1770 et 1780), nous y avons recueilli 87 procès verbaux pour fraude, de nombreux règlements et des comptes rendus d'inspection. Par ailleurs nous avons étudié près de 80 inventaires qui mentionnent pour une partie d'entre eux des pièces de comptabilité dans la série E, ADIL.

des inspections chez les différentes catégories de marchands urbains (boutiquiers et forains). La prévention permet de limiter les pratiques frauduleuses qui remettent en cause le pacte de confiance entre marchands et clients. Paradoxalement, les sanctions sont relativement clémentes, elles visent surtout à protéger le consommateur sans décourager les marchands d'approvisionner la ville.

Marchands et clients : un lien de confiance à négocié

Dans une ville où les commerçants de bouche abondent, la fidélisation de la clientèle est une question de survie économique. Si les marchands ont recours à des pratiques variées (prêt d'argent, divers services comme la cuisson du pain ou des viandes, garantie de qualité grâce aux statuts des communautés de métier), faire crédit constitue leur principal atout. La fidélité est difficile à mesurer pour nos marchands mais tout indique que leur stratégie est efficace et qu'ils conservent une clientèle stable.

Un marché hautement concurrentiel

Les acteurs du commerce alimentaire sont très divers : métiers jurés, métiers libres et forains se disputent la clientèle tourangelle. Cinq métiers alimentaires sont jurés à Tours au 18^{ème} siècle : les boulangers, les bouchers, les pâtisseries, les épiciers-ciriers et les rôtisseurs. Coornaert (4) définit les métiers jurés comme des métiers érigés par lettres patentes qui leur accordent des statuts privilégiés. Les membres acquièrent ainsi des droits (accès à la maîtrise, protection de leur métier vis-à-vis de la concurrence extérieure) mais aussi un certain nombre de devoirs. Les jurandes ont un but majeur : assurer le maintien et la prospérité des maîtres du métier, prospérité qui passe par une grande solidarité entre chacun et une stricte régulation de leur concurrence. Mais l'écart est grand entre la norme et la pratique. Les monopoles des communautés de métier sont très fragilisés par l'arrivée sur le marché urbain de vendeurs forains, extérieurs à la ville et sans statut. Les bouchers ou encore les boulangers forains, autorisés à vendre leurs marchandises les jours de marché, sont perçus comme une concurrence déloyale. A l'intérieur du système corporatif, certains métiers empiètent couramment sur les prérogatives des corps voisins, c'est le cas des rôtisseurs et des pâtisseries qui se livrent des procès acharnés. Au sein d'une communauté de métier, la concurrence est accentuée par le grand nombre de maîtres et leur constante augmentation. Comparée aux autres

villes françaises pour lesquelles des données sont disponibles, la densité de commerces de bouche est bien supérieure à Tours. A titre d'exemple, la ville compte un boucher pour 350 habitants, Paris en compte seulement un pour 2000 habitants. Le nombre de commerçants alimentaires s'est accru de manière spectaculaire : de 1697 à 1777, leur population a augmenté de 50% alors que le reste de la population restait relativement stable⁴. Le gonflement des effectifs entraîne un affaiblissement du niveau de vie perceptible dans les rôles fiscaux. La concurrence est donc très forte dans le secteur de l'alimentation. Un tel contexte est propice au développement de stratégies marchandes pour s'attacher une clientèle fixe.

Les pratiques marchandes de fidélisation de la clientèle

Les maîtres de métier, à l'inverse des autres professionnels, disposent de leviers divers. La pratique du crédit figure en bonne place dans leurs moyens d'action et les statuts des métiers jurés, censés réglementer les pratiques marchandes, rassurent le consommateur.

- **Les communautés de métier : une force régulatrice**

Deux maîtres jurés de chaque métier sont chargés de vérifier la bonne application des règlements de la communauté. Selon les statuts des pâtisseries, les jurés doivent rendre visite aux maîtres deux fois par semaine pour vérifier le prix et la qualité des marchandises. La spécialité de pâtisseries est suspecte : on le soupçonne de déguiser de la viande gâtée ou pire d'utiliser de la chair d'animaux nocturnes et nuisibles tels que des renards ou des chats, jugés maléfiques. Une partie de la population est persuadée que l'on peut mourir de peur au sens littéral du terme : apprendre qu'on a mangé du renard peut provoquer les pires angoisses. Les statuts des pâtisseries font écho à ces peurs, sans doute pour mieux les canaliser et s'en garantir, il en va de l'honneur de la profession :

Ils n'ont pas le droit de mettre de la viande non fraîche
Ils ne pourront vendre aucune pâtisserie du jour au lendemain de chair hachée
Il est interdit de mettre bœuf ou mouton pour veau ni de mettre lait pour crème
Il est interdit de mettre renards en pâte⁵

⁴ Les rôles fiscaux de trois années distinctes ont été dépouillés ; les rôles d'ustensile de 1697, Archives municipales de Tours (désormais AMT) CC9 ; de 1724, AMT EE10 ; les rôles de capitation de 1777, AMT CC19.

⁵ ADIL E446.

Les jurés de certaines professions ont le pouvoir de visiter les maîtres d'un métier concurrent pour vérifier le respect des monopoles. Ils ont aussi autorité sur les marchands forains qui doivent respecter les mêmes réglementations que les membres des métiers : vendre une marchandise saine au prix décidé et aux endroits autorisés. Les maîtres jurés sont donc des interlocuteurs indispensables à la police dans le domaine du secteur alimentaire. Jaloux des privilèges de leur communauté, ils sont des contrôleurs tatillons et parfois même abusifs qui pallient les faibles effectifs policiers. Pendant un mandat de deux ans les jurés sont responsables de leur communauté devant la justice ; en cas de manquement grave aux règlements, ils peuvent être sanctionnés et mis à l'amende. En 1770, alors que de nombreux boulangers ont tenu leur boutique fermée, les deux maîtres jurés sont obligés de payer une amende solidairement, au nom de la communauté parce qu'ils n'ont pas fait respecter les règlements de police⁶. Les commissaires les considèrent non seulement comme des interlocuteurs mais aussi comme des intermédiaires et à ce titre ils peuvent être condamnés.

Les maîtres sont des auxiliaires de la police, ils sont demandeurs de règles pour garder la confiance du public. Les statuts sont des garants de leur savoir-faire et de leur probité. Les maîtres boutiquiers disposent d'un second atout sur les autres professionnels du secteur : ils deviennent les crédateurs de leur pratique.

- **Le crédit : une pratique répandue mais risquée**

Selon Steven Kaplan (14), « La cité d'Ancien Régime se nourrit autant de crédit que de calories ». Sa pratique, risquée pour le commerçant, est indispensable pour fidéliser une clientèle. Fondé sur la confiance, le lien de crédit peut être dissout au moindre doute sur la solvabilité du client.

Des livres de comptes et des tailles sont inventoriés chez les deux tiers des maîtres des métiers de bouche⁷. Faire crédit revient à considérer son client comme une personne honnête et digne de foi, c'est le moyen de créer un lien social, au-delà même du lien financier. La pratique permet de s'attacher une clientèle qui sera moins encline à changer de commerçant. A la fin d'une période définie par la coutume ou par le marchand lui-même, la somme doit être réglée par le client. Chez les bouchers, il est

⁶ ADIL 2B463.

⁷ Soit 33 inventaires sur 49. La proportion atteint 100% chez les boulangers, elle n'est que de 66% chez les bouchers.

d'usage de remettre à zéro les comptes avant le carême, période pendant laquelle la majorité des bouchers n'exercent pas leur métier, ce qui leur permet de survivre jusqu'à la fin de la période de jeûne. La pratique du crédit est moins répandue chez les petits revendeurs et les forains extérieurs à la ville : l'éloignement géographique entre marchands et clients est un obstacle au crédit. Le commerçant doit avoir la certitude de pouvoir récupérer son gain et doit donc savoir où s'adresser. Les liens de voisinage encouragent donc la fidélité, qui apparaît comme une norme.

La pratique du crédit est risquée pour le commerçant, sa gestion nécessite des connaissances comptables. Chez certains, le système du crédit est élaboré : la veuve Leguay boulangère, utilise plusieurs tailles par clients selon l'acte commercial (achat de pain ou simple service de cuisson). D'autres commerçants sont moins rigoureux : les mêmes clients figurent à la fois sur les tailles et sur les livres de comptes. La boulangère Pillon en 1753 lors du décès de son mari est désemparée lorsque le notaire lui présente certaines tailles :

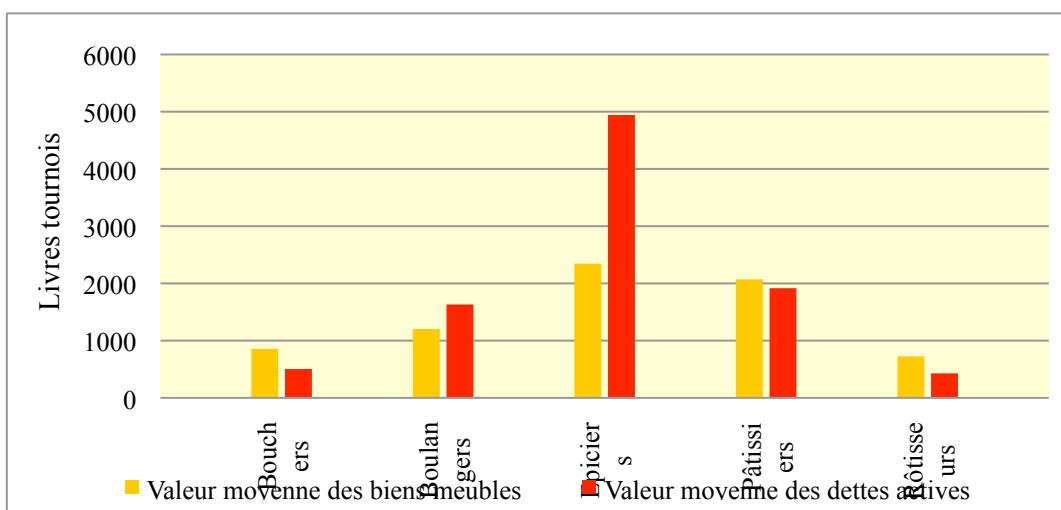
- Une autre taille non marquée du nom avec 40 coches : 37 livres
- Une autre taille non marquée que la veuve n'a pu reconnaître
- Une avec huit coches que la femme ne connaît pas

La mauvaise tenue des comptes entraîne des conflits avec la clientèle : deux tailles du boulanger Raymond Richard sont ainsi soumises à caution : elles ne comportent aucune indication de nom mais la femme du marchand affirme qu'elles sont aux filles Pilleul, ce qu'elles contestent.

Le recours au crédit pour fidéliser la clientèle atteint des proportions variables selon les professions et les marchands : il dépend de leur capacité à supporter des dettes actives considérables. D'après le corpus d'inventaires et les extraits de livres de compte, les crédits accordés par un marchand à son client s'élèvent en moyenne à 53,5 livres. Mais ce résultat est peu représentatif de la grande disparité des sommes en jeu. Ainsi les clients du boucher Thomas Bienvenu lui doivent en moyenne 224,5 livres tandis que ceux de Richard Massuet, aussi maître boucher, ne doivent que 8 livres. En général, les commerçants laissent derrière eux des dettes actives de 1 884 livres, somme considérable si l'on compare ce chiffre à la valeur moyenne de leur patrimoine en biens meubles (1375 livres, figure 1). Ainsi, le crédit accordé par les épiciers à leur client est deux fois plus élevé que la valeur de leurs biens meubles.

Figure 1

Le crédit : une part importante de la richesse des commerçants⁸



Rien d'étonnant alors, à voir les faillites se multiplier. En 1769, l'épicier Claude Favereau⁹ dépose son bilan. Un notaire dresse un inventaire pour faillite. Ses clients lui doivent environ 12 000 livres dont, et c'est sans doute le plus grave, 5 168 livres jugées « irrécupérables ». Le crédit est une arme à double tranchant pour l'artisan. S'il est vrai qu'il permet de fidéliser une clientèle, il peut tout aussi bien le précipiter à la ruine. La confiance donnée par le biais du crédit peut alors se reprendre de multiples façons. En cas de décès d'un client, les artisans alimentaires assistent aux inventaires après décès pour récupérer le plus rapidement possible leur dû. Lorsque les dettes commencent à être trop importantes, les commerçants demandent des billets de reconnaissance ou des obligations qui fixent un délai pour le remboursement. Ce n'est que le premier échelon de la perte de confiance : si les clients font preuve de bonne volonté et paient une partie de leur dette, la procédure ne va pas plus loin. Par contre, si les premiers paiements ne sont pas honorés, les commerçants peuvent porter le litige devant la justice. Les jugements, coûteux, sont assez rares, les billets de reconnaissance et les obligations sont plus courants. Prenons l'exemple du boulanger Francineau¹⁰ : il est fait mention dans son livre de comptes de sept billets et de deux obligations dus par des ouvriers en soie, parmi eux, cinq seulement ont remboursé une part de leur dette. Dans le même livre,

⁸ Sur les 80 inventaires dépouillés seuls 35 mentionnent de manière détaillée les dettes passives des commerçants. Le corpus documentaire est composé de 9 boulangers, 7 pâtisseries, 8 bouchers, 7 épiciers et 4 rôtisseurs.

⁹ ADIL 3^E1/936.

¹⁰ ADIL 3^E6/202.

six crédits sont réclamés et ont fait l'objet de jugement. Tous les clients ne sont pas logés à la même enseigne : un ouvrier en soie qui doit 141 livres à une boulangère a été mené en justice tandis que le notaire Antoine Dupont, débiteur de 266 livres et client chez la même commerçante, a signé une simple « promesse » (acte officiel qui équivaut à une reconnaissance de dettes). Les artisans adaptent leurs pratiques selon le degré de fiabilité qu'ils accordent au client. Le lien de crédit est sans cesse négocié, sa durée et son montant fluctuent sans qu'il soit possible de percevoir une règle quelconque si ce n'est l'ampleur de la pratique, signe de son efficacité économique.

Des stratégies de fidélisation payantes

La fidélité est difficile à mesurer. S'il est facile de démontrer qu'un client se rend régulièrement chez un commerçant, rien ne prouve qu'il n'en fréquente pas un autre. Dans les livres de comptes du boulanger Michel Pillon, le nom du maître passementier Ferrand revient régulièrement, mais à des fréquences très diverses, un mois peut parfois s'écouler entre deux achats alors que parfois deux crédits se suivent à un jour d'intervalle¹¹. Il s'agit d'un client relativement constant puisqu'il fréquente la boulangerie au moins tous les mois et ce pendant une année, mais comment en déduire qu'il achète son pain chez cet unique boulanger ?

Pour éclairer ce point, examinons le comportement des commerçants alimentaires, étudiés cette fois en qualité de consommateurs. Treize bilans contenant leurs dettes passives nous servent d'appui. Les résultats sont sans appel : tous les individus étudiés ont un crédit auprès d'un unique boulanger et l'on observe un comportement similaire avec les autres types de commerce (épiciers, rôtisseurs). Par ailleurs, l'étude de la clientèle confirme l'importance du facteur géographique dans le lien de fidélité. Elle reflète la composition sociale du quartier où se situe la boutique : chez la veuve Leguay, boulangère, les six teinturiers implantés dans sa rue sont ses clients. Chez Raymond Richard, boulanger à Notre-Dame-la-Riche, une paroisse assez pauvre située sur les bords de Loire, les ouvriers en soie constituent le gros de la clientèle. Guinnane (13) affirme que le marché urbain entraîne, par son ampleur, un affaiblissement des liens de confiance. Le secteur alimentaire échappe à la règle, c'est le commerce de proximité par excellence. Dans notre corpus documentaire une seule

¹¹ ADIL 3^E9/399.

profession fait exception : les bouchers. Des clients ont un crédit chez deux à six commerçants de la profession. Comment expliquer cette particularité ? Les bouchers sont ceux qui font le moins usage du crédit ; ils sont, avec les rôtisseurs, ceux qui laissent les dettes actives les moins élevées à leur mort. Leur implantation urbaine est spécifique, ils sont regroupés dans des halles ce qui contrarie les liens de fidélité. Le commerce collectif favorise la concurrence et le consommateur hésite moins à changer de boucher si l'étal d'en face est plus appétissant. L'exception ne doit pas faire oublier la règle : pour les autres commerces de bouche, nous avons constaté une grande fidélité des commerçants avec leurs confrères et il semble peu probable qu'ils aient un comportement différent du reste de la population.

La fidélisation de la clientèle ne passe pas uniquement par le crédit. Le lien de confiance entre le client et le marchand se tisse par le biais d'autres facteurs, notamment géographiques. Les liens de fidélité entre commerçants et artisans sont fragiles ; une rumeur, un décès peuvent les mettre en péril. Néanmoins, il constitue le meilleur moyen pour conserver une clientèle prompte à se détourner de son artisan habituel. Certains litiges dépassent la sphère strictement commerciale et nécessitent l'intervention de la justice. Les autorités de police prennent alors le relai.

Un marché régulé par les autorités de police

Le lieutenant général de police de la ville dispose d'un arsenal d'ordonnances pour réguler les échanges commerciaux. Loin d'être le règne de l'anarchie, l'économie alimentaire est codifiée, encadrée, surveillée. Au début du 18^e siècle deux règlements sont édictés : plus de la moitié des articles portent sur le commerce alimentaire¹². Ils répondent aux attentes d'une population urbaine attachée aux principes d'une économie morale¹³. La nature des réglementations sont de trois ordres : elles portent sur la nécessité d'un approvisionnement abondant, sur le prix et le poids des produits et enfin sur leur qualité.

Assurer l'approvisionnement pour satisfaire la demande

¹² ADIL 2B512 et 2B514.

¹³ Voir sur ce point l'article de Dominique Margairaz et Philippe Minard (17) qui plaident pour un usage strict du terme qui ne s'appliquerait qu'aux logiques d'action du peuple. Les auteurs rappellent que les consommateurs ne sont pas hostiles au jeu marchand mais favorables à un marché régulé.

Comment fournir à chacun son pain quotidien pour assurer la paix sociale ? C'est la question prioritaire dans l'esprit des autorités : elles ont à leur disposition un éventail de règles afin de garantir un approvisionnement si ce n'est abondant, du moins constant.

Les membres des métiers jurés de la ville assument un rôle de service public : les bouchers et les boulangers ont l'obligation de tenir leurs boutiques suffisamment garnies. Un boulanger qui ferme boutique sans raison est soumis à une amende. Les commissaires de police assurent des tournées régulières chez les commerçants de la ville afin de vérifier leur bon approvisionnement. Les poissonniers qui appartiennent pourtant à un métier libre se voient soumis au même contrôle. Chaque année, avant le carême, le lieutenant de police se déplace chez tous les vendeurs pour vérifier qu'ils sont suffisamment achalandés avant d'affronter la période du jeûne. Lorsque les bascules sont vides, ils doivent en expliquer les raisons, souvent dues aux caprices du fleuve : de la glace, une forte crue, et les bateaux qui devaient approvisionner les marchands de poissons se trouvent prisonniers sur le fleuve. Parfois c'est la sécheresse qui tarit les étangs des environs dans lesquels ils pêchent le poisson d'eau douce. L'approvisionnement de la ville est fortement tributaire des éléments naturels et le lieutenant de police malgré son fort contrôle ne peut que constater la disette qui approche. En 1730, les poissonniers subissent une première tournée le 27 janvier : tous répondent qu'ils n'ont « aucune provision de carême rapport aux glaces et que tout est sur l'eau »¹⁴, l'officier de police en est quitte pour renouveler sa visite quelques jours plus tard.

Les règlements visent également à conserver au sein de la ville toutes les marchandises qui y sont entrées. Les boulangers forains ont l'obligation d'amener une certaine quantité de pain lorsqu'ils prennent une place sur le marché ; ils ne peuvent ni remporter le pain mis en vente ni le déposer chez un particulier jusqu'au prochain marché. A partir d'une certaine heure (midi généralement), ils doivent baisser le prix s'ils n'en ont pas trouvé la vente. La mesure permet de garder et surtout d'écouler la marchandise au sein de la ville. Dans un second temps, elle donne l'occasion à une clientèle moins aisée de se fournir en pain frais d'origine foraine, moins cher que celui des maîtres boulangers. Des règlements dans le même esprit ont été retrouvés pour les bouchers : s'ils n'ont pas

¹⁴ ADIL 2B438.

la vente de leur viande, ils ne peuvent pas l'écouler à l'extérieur de la ville sur un autre marché. Leur unique recours consiste à la céder à un autre boucher de la ville. La règle figure dans leur statut :

Si aucun des bouchers a fait tuer chair pour vendre du jour au lendemain, il ne le pourra bailler a son valet ni autre boucher pour aller en dehors de la ville, à foires marchés ni autres négoce sinon qu'il la vende à l'un desdits bouchers purement et absolument sans fraude¹⁵

Un autre volet de la politique d'approvisionnement de la ville consiste à prévenir les accaparements de marchandises alimentaires. La réglementation des espaces (lieux et temps) a principalement pour but d'empêcher les accapareurs de nuire. Il est nécessaire de juguler le commerce alimentaire : il doit se dérouler dans l'espace public, à la vue de tous et si possible sur les lieux du marché afin de permettre à toute la population de participer aux échanges commerciaux. Certaines professions sont interdites de marché. Ainsi les boulangers n'ont pas le droit de se fournir au marché aux bleds de la ville et les bouchers, eux, ne peuvent pas s'approvisionner en porcs dans un rayon de quatre lieues autour de la ville afin de ne pas appauvrir le bassin alimentaire de Tours. La Touraine n'étant pas une terre d'élevage, « il ne s'y engraisse aucun bœuf ». Lorsque le bétail manque, les aires d'approvisionnement peuvent s'étendre jusqu'au Limousin au grand dam des bouchers qui doivent alors payer des frais de transport plus conséquents. La bonne quantité de marchandises offertes à la vente ne suffit pas à satisfaire le public, encore faut-il qu'elles soient proposées à des prix raisonnables : c'est le deuxième objectif des officiers de police.

Contrôler les prix et les poids des marchandises alimentaires

Le tarif des produits est surveillé de près par les autorités car le secteur alimentaire représente une part primordiale du budget des familles (les deux tiers de celui d'un artisan). Les autorités fixent les prix des produits principaux (pain, viande) et multiplient les inspections pour contrôler leur bonne application.

Le prix de la livre de viande est fixé par le lieutenant de police pour éviter les hausses de prix. Les bouchers sont en désaccord systématique avec le tarif appliqué. En 1790, les bouchers saisissent le procureur du Roi qui approuve leur demande. Au matin du 1^{er} avril, une délégation composée du lieutenant général de police, d'un greffier, de deux maîtres jurés bouchers et de deux experts se présente à la tuerie de la ville.

¹⁵ AMT HH4.

Commence alors une procédure complexe : des bêtes de chaque espèce sont tuées (bœufs, veaux, moutons), les peaux, le suif et les abattis sont séparés de la viande, puis les acteurs de l'essai calculent le prix déboursé par les bouchers pour acheter les bestiaux (prix des bêtes, droits d'entrée, commission du marchand de bestiaux, etc.). Ils vérifient que les bouchers possèdent une marge suffisante pour vivre de leur métier, or l'année de l'essai, la marge n'est que de 34 sols pour la commercialisation de deux bœufs, quatre veaux et huit moutons. Malgré la rigueur des calculs, les résultats ne satisfont ni le lieutenant de police, ni le procureur du Roi. Ce dernier se lance dans une attaque en règle des bouchers et son mémoire se transforme en plaidoyer pour la liberté des prix :

nous ne pouvons point nous dissimuler que nous marchons dans les ténèbres, il seroit bien a souhaiter qu'en desespoir de parvenir a des procedes surs et avantageux au public on se determinât enfin à laisser cette partie libre ; la concurrence des bouchers forains avec ceux de la ville, leur emulation entre eux seroit a notre avis des moyens et des garants surs de réduire la viande a sa juste valeur suivant les saisons ou l'abondance ou la disette des differentes especes de bétail, mais nous ne pouvons que le desirer et notre ministere est borné a executer l'arrest qui a ordonné les essays a la fin du carême, ces reflexions nous ont été arachées par le regret d'operer en aveugle dans une partie si consequente pour le public ¹⁶

La fixation des prix, critiquée par les autorités de la ville, est très appréciée du public. La tension entre les deux positions émaille l'histoire économique du 18^e siècle : en 1774, Turgot tente de libéraliser le commerce des grains sur tout le territoire, mais très vite le peuple rejette la mesure et craint une hausse des prix, l'agitation grandit, c'est la « Guerre des Farines ». Devant la pression populaire la mesure est retirée en 1777 avec le départ du ministre Turgot. Selon B. Maillard (16), les émeutes ont eu peu d'écho en Touraine mais les autorités de toutes les régions ont craint la globalisation des émeutes. A la lumière de tels événements, on comprend mieux les réticences du procureur du Roi : comme la majorité de l'élite éclairée, il est favorable à la libéralisation des prix, mais face à l'émotion populaire il a peu de pouvoir et enregistre l'essai.

Les autorités doivent vérifier que les marchands appliquent les règles en vigueur. On ne compte plus les visites chez les boulangers : les fournées de pain sont pesées pour vérifier le poids des miches. Pour chaque sorte de pain, le boulanger connaît la quantité de pâte requise et la cuisson nécessaire. Il a le devoir de vendre son pain au poids, notamment aux plus pauvres : une ordonnance de police du 15 mai 1730 « leur enjoint de vendre du pain à la livre à ceux qui en demanderont sur le pied qui leur est fixé ».

¹⁶ ADIL 2B484.

Régulièrement les autorités de police font le tour des commerçants alimentaires pour vérifier la justesse des balances et des poids. Boulangers, épiciers, poissonniers, toutes les professions sont soumises aux contrôles. Les visites s'effectuent en présence d'un commissaire de police, assisté d'un balancier : les poids défectueux sont saisis et une amende peut être appliquée au contrevenant notamment si c'est un récidiviste. Mais les contrôles sont souvent litigieux, aux dires mêmes des commissaires de police : les balances à fléau « ne sont pratiquement jamais conformes ayant leur mouvement dure en ce que lorsqu'ils sont chargés il faut deux fortes onces pour les faire partir »¹⁷.

Dans un siècle où la pénurie alimentaire menace, on pourrait s'attendre à une moindre attention à la qualité des produits, il n'en est rien. La réglementation ne se limite pas au poids ou au prix : toutes les marchandises doivent respecter des normes, le plus souvent tacites, de qualité.

Vendre de la marchandise « bonne et loyale » : un devoir

La citation « bonne et loyale » est récurrente dans les sources utilisées mais comment la population du 18^{ème} siècle peut-elle s'assurer de la bonne qualité d'un aliment ? Les moyens sont faibles et empiriques, le but premier est de retirer du marché les aliments malsains. La qualité gustative des aliments fait aussi l'objet de règles spécifiques.

L'Ancien Régime ne dispose pas de moyens scientifiques pour contrôler la qualité d'un produit, la chimie en est à ses prémices et il est difficile de prouver la falsification d'un produit. Les commissaires de police et les clients ne disposent que de leurs cinq sens pour juger de la bonne qualité d'un aliment. La vue et l'odorat sont les plus utiles, sans oublier le toucher : il est d'usage de tâter la marchandise, les ouies des poissons par exemple. A la fin du siècle, les pratiques évoluent et les commissaires de police font de plus en plus appel aux « experts » : les apothicaires et chirurgiens de la ville. Lors de la grande panique qui envahit la ville durant la disette de l'été 1789, les tests de ce type se multiplient : ils concernent les boulangers, les meuniers et les revendeurs de grains. L'étude des archives de police contredit en partie l'argument de M. Ferrières (9) selon laquelle la peur de l'aliment malsain s'exprime en période d'accalmie de la faim. La peur de manquer se conjugue avec la peur sanitaire,

¹⁷ ADIL 2B464.

l'association des deux peurs est compréhensible : les consommateurs sont conscients qu'en temps de disette, les professionnels du grain ont recours à des recoupes et utilisent tous les grains disponibles, y compris de mauvaise qualité. En juillet les syndics de la communauté des boulangers trouvent des « sacs de farine molle et échauffée » chez la veuve Tiby¹⁸. Ils confisquent le grain et font surveiller la boulangère par deux soldats du régiment pour sa sûreté. Ils procèdent à deux essais qui se révèlent positifs : le pain est apte à entrer dans le corps. Mais suite à des plaintes, la veuve fait les frais de pseudos tests scientifiques. Les protocoles suivis par les médecins rappellent à bien des égards les comédies de Molière et ses dénonciations de la médecine galéniste :

Aujourd'hui 5 aout 1789 nous soussignés docteurs en médecine agrégés au collège royal de médecine de Tours et maitres en pharmacie jurés de ladite ville assemblés à la demande du comité de l'hôtel de ville chez monsieur Durand apothicaire en présence des députés du comité à l'effet de constater la qualité du pain qui nous a été présenté

Ce pain porté à l'odorat a manifesté une odeur désagréable de poussière, pressé entre les doigts il a paru dépouillé de la partie alimentaire et sans liaison, chauffé entre les mains il a donné une faible odeur d'alcaescence, en le mâchant nous lui avons trouvé un gout approchant de la putridité. Nous avons ensuite procédé à l'examen chimique de ce pain, l'huile de tartre par défaillance jetée dessus a développé sa putridité et rapportoit à l'odorat une odeur de poisson gâté, pour nous assurer de la validité de cette expérience nous l'avons répétée sur deux autres morceaux pris d'autres pains qui ne nous ont point donné les mêmes résultats

En conséquence nous estimons que le pain qui nous a été présenté peut engendrer des fièvres putrides et malignes de toute espèce

C'est l'état de fraîcheur des aliments qui inquiète le plus. Les possibilités de conservation sont réduites et certains produits comme la viande ou le poisson se gâtent facilement. Ils doivent donc être frais et proposés sur des étaux nettoyés de près.

La réglementation prend également en compte les goûts des consommateurs. Selon Jean-Louis Flandrin (10), le 18^{ème} siècle est celui de la libération de la gourmandise : les consommateurs choisissent de plus en plus les aliments selon leurs préférences personnelles. La remarque est particulièrement valable pour le pain : il doit être frais et suffisamment cuit sous peine d'être confisqué. Outre l'attente gustative des consommateurs, on estime que le pain sera plus nourrissant s'il est correctement cuit. En 1770, un boulanger reçoit une amende car la consistance de son pain n'est pas jugée convenable pour les futurs acheteurs « leur passant dans le corps comme de la pâte »¹⁹. Les consommateurs n'hésitent pas à porter plainte lorsque le pain ou la farine ont un mauvais goût ou une mauvaise odeur. En 1788, le grainetier Girard en fait les frais : en

¹⁸ ADIL 2B479.

¹⁹ ADIL 2B463.

contrat avec l'Etat pour fournir du blé à la marine, il fait chauffer le blé pour améliorer sa conservation ce qui donne un goût particulier au grain, auquel les consommateurs ne sont pas habitués²⁰. Les experts en question affirment que la qualité du pain ne peut pas nuire à la santé mais ils critiquent son goût piquant. Les commissaires s'opposent à la pratique, bonne pour les soldats dans une situation extraordinaire mais inadmissible pour le peuple : il s'agit ni plus ni moins d'une distinction par le goût :

Il est possible que dans les temps de disette l'opération du sieur Girard puisse avoir de l'utilité ce qui porte le gouvernement à l'autoriser à cette fabrication surtout pour faire des envois en gros dans les pays étrangers pour lui faire soutenir le passage de la mer mais que dans l'intérieur de la ville et en campagne il n'est pas étonnant que cette farine ne puisse convenir

Les individus du 18^{ème} siècle accordent de l'importance à la qualité et au goût des aliments même si l'exigence qualitative est rarement à l'origine de réglementations fondées sur la seule notion de plaisir.

La protection du consommateur requiert une attention de tous les instants de la part des acteurs du commerce alimentaire. L'encadrement des prix, s'il est remis en question par les élites éclairées du royaume, conserve les faveurs du public. Prompts à considérer les marchands comme des êtres fourbes et trompeurs, l'arsenal de règles rassure les consommateurs. Mais l'accumulation de règlements suffit-elle à éviter les abus, ou au contraire, révèle-t-elle l'impuissance des autorités à faire régner l'ordre dans un secteur économique complexe, aux acteurs et aux espaces disséminés dans toute la ville ?

De la norme à la pratique : l'espace de la fraude

Le nombre moyen de fraudes par année est peu important dans les fonds étudiés, il est rare d'en dénombrer plus de six par an. Le chiffre est-il représentatif de la criminalité du commerce alimentaire ou bien un certain nombre de fraudes nous échappe-t-il ? De nombreuses pratiques illicites ne sont pas démasquées par les autorités et restent du domaine de l'infrajudiciaire, certaines fraudes peuvent être tues par le fraudeur et la victime en raison d'un arrangement entre eux. Pour les petits délits sur le poids ou la qualité, le fautif peut rembourser directement le client. La pratique ne laisse pas de trace écrite ou très rarement. En ce cas, seuls les délits qui n'ont pu être réglés à l'amiable sont représentés ainsi que les infractions perçues par la police avant un

²⁰ ADIL 2B478.

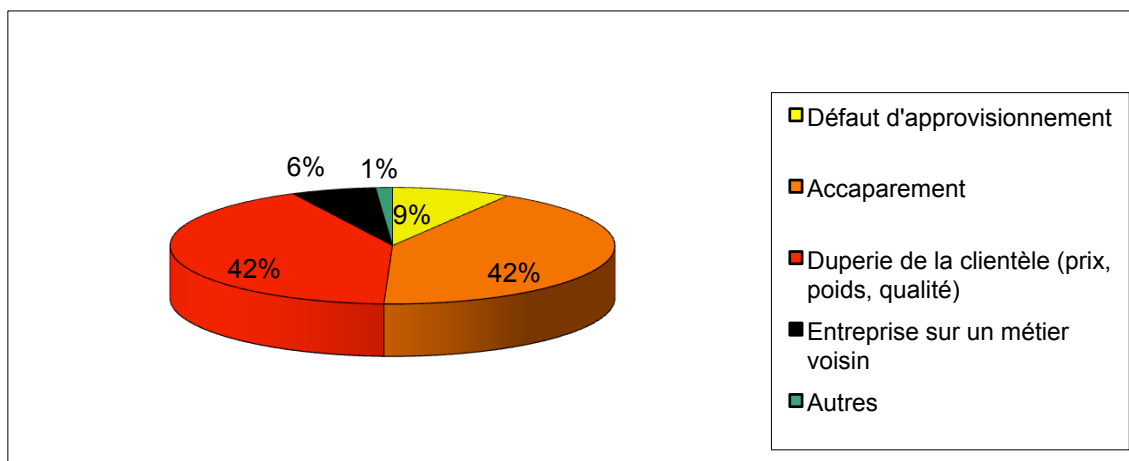
éventuel arrangement. L'étude des archives de police recèle des pièges, les documents consultés concernent une infime partie de la réalité criminelle de l'Ancien Régime. Une réalité perçue par le biais d'un prisme déformant : lorsqu'une fraude est souvent évoquée, est-ce en raison de sa fréquence effective ou parce que la police y prête plus attention ? Pour Benoît Garnot (12) « la répression n'est pas le miroir de la délinquance », les chiffres présentés renseignent essentiellement sur les priorités répressives des autorités. Ils n'en sont pas moins intéressants car ils révèlent une hiérarchie des fraudes, certaines sont jugées plus menaçantes pour l'ordre public. L'étude des sanctions infligées aux fraudeurs réserve des surprises : peu sévères, les forces de police contrôlent beaucoup mais sanctionnent peu.

Les pratiques frauduleuses : le marché accaparé, les clients trompés

Un corpus de 84 procès verbaux récoltés dans les archives de police de la ville permet d'établir un classement des fraudes (figure 1)²¹.

Figure 2

Répartition des types de fraudes relevées dans les archives de police tourangelles au 18^e siècle (en %)



Deux types de fraudes concentrent l'attention des commissaires : les accaparements et les duperies sur le poids et la qualité des marchandises.

Les premières sont souvent le fait de regrattiers professionnels qui achètent des marchandises à Tours puis les transportent dans une plus grande ville, au préjudice de la

²¹ Les dates extrêmes sont 1709-1790.

population tourangelle. Des femmes, mentionnées dans un procès verbal du 3 février 1759, vont au devant des marchands dans les auberges pour leur acheter « des faisants des perdrix des truffes des morilles et des mousserons », « par ces enlèvements elles privent les bourgeois de Tours de profiter de ces mets à un prix convenable », plus loin on apprend qu'elles envoient les produits à Paris ou à Nantes²². Les céréales sont les produits les plus touchés, ce qui explique l'extrême surveillance des commissaires de police.

La duperie de la clientèle sous toutes ses formes constitue le second motif de répression. En ce cas, la fraude porte sur le poids, la qualité et plus rarement sur les prix des denrées alimentaires. Plusieurs modes opératoires sont mis en œuvre pour léser la clientèle et en tirer profit. Le plus souvent les marchands vendent des produits « tarés », à un poids faux. La technique est très prisée par les boulangers, elle leur permet de dégager une marge bénéficiaire lorsque les autorités tardent à augmenter le prix du pain selon les hausses des cours des céréales. La duperie sur le poids s'accompagne parfois d'un défaut de qualité. Quelques boutiquiers vendent des produits dont le poids est erroné et impropres à la consommation. Ainsi l'artisan Thiby vend du pain rassis et refuse de faire peser son pain, qui s'avère taré de « dix onces ». Les fraudes sur les prix sont surtout le fait des bouchers. La fraude est risquée : la pratique est voyante et immédiatement dénoncée par les clients, bien informés des prix. C'est une provocation de la part de la communauté des bouchers en désaccord avec les autorités de la ville. En avril 1730, ils décident à l'unanimité d'augmenter le prix de la viande en signe de protestation à la taxe trop faible imposée par le lieutenant de police²³. Il ne s'agit pas ici de tromper la clientèle mais plutôt de faire plier les autorités de la ville.

Certains délits sont révélateurs du malaise d'une partie des marchands qui peinent à faire prospérer leur commerce. Ils mettent aussi en évidence les failles d'une réglementation lourde, stricte et parfois inapplicable. Ainsi il est difficile pour un boulanger, y compris expérimenté, de fabriquer des fournées de pain à un poids régulier, que la cuisson soit légèrement trop longue et le pain sera taré d'une ou deux onces. Les artisans du pain travaillent en flux tendus, ils ont l'obligation de tenir la boutique fournie : si une tournée de pain est ratée, il est impossible de la soustraire à la vente. Ils sont aussi parfois victimes des pratiques frauduleuses des fournisseurs comme les

²² ADIL 2B453.

²³ ADIL 2B438.

meuniers. Les artisans ne sont pas tous des fraudeurs impénitents qui se moquent de leur clientèle ce qui explique en partie la relative clémence des autorités de police.

Les sanctions des fraudeurs : une sévérité modulée

Le panel des sanctions encourues par les contrevenants est vaste mais leur application est variable selon le type de fraude et le statut du fraudeur.

Dans la majorité des procès verbaux, la sanction est appliquée immédiatement après la constatation du délit²⁴ : dans le commerce de bouche la police fait un travail de proximité. La nature du commerce l'incite à prendre des décisions rapidement, un produit impropre à la consommation doit être retiré de la vente dans les plus brefs délais. Mais il ne s'agit que d'une première sanction : parfois, les fraudeurs sont appelés à comparaître aux audiences du lieutenant de police qui peut leur infliger des peines plus lourdes. Les types de sanctions sont d'une sévérité relative, proportionnelle à la nature des délits : saisie de poids faux, saisie de marchandise non réglementaire, et dans une moindre mesure, le remboursement des clients lésés ou l'amende. Parfois, les commissaires se contentent d'« avertissements » aux contrevenants (4 procès verbaux sur 47) ; la simple remontrance est sans doute beaucoup plus étendue, les nombreux actes pour lesquels la sanction n'est pas indiquée rentrent certainement dans cette catégorie.

Les sanctions varient selon la fraude. Si un commerçant vend ou étale un produit dont le poids est faux, les instruments de mesure sont confisqués mais les marchandises ne sont pas toujours soustraites à la vente. En revanche les marchandises regrattées sont saisies et revendues aux enchères. Certains fraudeurs sont arrêtés avant de commettre l'infraction, en l'absence de preuve matérielle, les commissaires leur demandent de sortir du marché et d'attendre les heures autorisées. Mais la difficulté est grande pour assurer le bon déroulement du marché et les avertissements sont peu dissuasifs, il n'est pas rare qu'un même commerçant déjà appréhendé tente à nouveau sa chance quelques heures plus tard. Le 19 avril 1774, le rôtisseur Béguin est pris une première fois sur le marché avant 8 heures puis une seconde fois « la même matinée » sur le coup de 9 heures en train d'accaparer des dindons. Parfois les commissaires abandonnent toute sanction par peur des contrevenants. En 1790, face aux injures d'un cocassier qui ne

²⁴ 47 des 83 procès verbaux, soit 57% d'entre eux indiquent la sanction.

respecte pas les règlements du carême, ils lui laissent la marchandise sans autre forme de procès. Le cas est relativement rare.

Pour les fraudes sur la qualité des produits les sanctions sont plus variées : amendes, saisies et remboursement des clients. Il ne s'agit pas seulement de punir le marchand fautif mais aussi de protéger, voire de dédommager le client. Le 31 juillet 1762, un client se plaint à un boulanger forain de la mauvaise qualité du pain. Les autorités de police lui prêtent main forte et font pression sur le marchand pour qu'il rembourse sa pratique. Les commissaires de police lui font « observer qu'il était en contravention et qu'il ne devait vendre que du bon pain ». Le forain cède en partie et rembourse un pain mais les commissaires insistent et après quelques discussions, le forain donne un pain de huit livres plus un quart de pain à son client mais « de mauvaise grâce »²⁵. La police n'hésite pas à faire du chantage aux commerçants, c'est une justice expéditive de proximité et le marchand est souvent le grand perdant. Les commissaires de police se placent systématiquement du côté de la clientèle, les vendeurs, en position d'infériorité, préfèrent rembourser sur le champ pour éviter une amende plus coûteuse.

Les amendes sont rares, elles représentent 23% des sanctions. Elles sont sans commune mesure avec la peine réellement encourue, inscrite dans les règlements de police. Ils préconisent 20 livres d'amende en cas de regrat de gibier et de vente dans les auberges, 50 livres d'amende pour un boulanger qui trompe sa clientèle sur le poids ou la qualité de la marchandise²⁶. Les amendes sont surtout infligées aux fraudes sur le pain ou le grain (8 sur 11 procès verbaux mentionnant une amende). Les deux seuls exemples d'emprisonnement concernent ce commerce. En août 1789, le sieur Grossier, boulanger, est accusé de vendre du pain à la livre à un prix plus élevé que la règle²⁷. La nature du délit influe sur sa peine car « cet abus est d'autant plus criant qu'il retombe sur la classe des citoyens les plus indigents ». Il est emprisonné pour une durée indéterminée et condamné à payer 300 livres. La date de l'affaire n'est pas étrangère à la peine : dans les années 1788-1789, nous avons relevé un nombre important d'amendes sévères. Le 11 juillet 1789, des blatiers sont accusés de resserrer du grain : c'est une faute grave en cas de disette, l'un d'eux est puni à une amende de 100 livres. Pendant cette période critique, les autorités de police tentent d'endiguer la panique en

²⁵ ADIL 2B1646.

²⁶ ADIL 2B514.

²⁷ ADIL 2B479.

prononçant des peines sévères auxquelles elles donnent une grande publicité, la punition a force d'exemple. Ainsi pour les deux affaires citées, les condamnés doivent payer la reproduction de leur jugement en cent exemplaires, placardés partout dans la ville, et le tambour pour lire le jugement sur le marché. La police a fort à faire, elle doit calmer les émotions populaires tout en préservant la vie des contrevenants, qu'elle met sous protection policière. Mais l'épisode de 1789 est extraordinaire, la tendance séculaire est à la clémence, les peines réellement appliquées sont mesurées.

Conclusion

Dans une économie où les contrôles sanitaires en sont à leurs prémices, où la pénurie rôde, la confiance est au cœur des pratiques marchandes du secteur alimentaire. Les relations commerciales sont étroitement surveillées pour protéger le consommateur. L'étude des règlements et de leur perception a mis en exergue le décalage entre la pensée des élites favorables au libéralisme et les attentes des consommateurs demandeurs de règles et défenseurs d'une économie morale. Elle a également permis de rappeler une préoccupation de la population d'Ancien Régime trop souvent oubliée : l'intérêt porté à la qualité non seulement sanitaire mais aussi gustative des aliments.

Les interdictions répétées et les tournées d'inspection qui couvrent l'intégralité du territoire urbain veillent avant tout à prévenir la fraude. La nécessité de conserver un approvisionnement abondant incite à la clémence envers les contrevenants. Les sources judiciaires sont un miroir déformant, elles grossissent quelques types de fraudes et passent sous silence une foule de litiges mineurs. La fidélité de la clientèle à ses marchands est bien plus significative et c'est sans doute à ce niveau du jeu marchand que le marché est le plus régulé. Dans cette économie de la proximité, les litiges se règlent souvent à l'amiable, l'histoire que nous avons retracée ici est donc celle du compromis.

Références bibliographiques

- (1) Abad R. (2002), *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard.
- (2) Bruegel M. et Stanziani A. (2004), dir, *La sécurité alimentaire entre santé et marché*, Paris, RHMC, 51-3.
- (3) Cerutti S. (1995), Normes et pratiques, ou de la légitimité de leur opposition, *Les formes de l'expérience : une autre Histoire sociale*, Lepetit B. (ed), Paris, Albin Michel, 127-149.
- (4) Coornaert E. (1941), *Les Corporations en France avant 1789*, Paris, Gallimard.
- (5) Coquery N. (2000), *La Boutique et la ville. Commerces, commerçants, espaces et clientèles XVI-XXème siècle*, Tours, Publication de l'Université François Rabelais-CEHVI.
- (6) Coquery N. (2011), *Tenir boutique à Paris au XVIIIe siècle : luxe et demi-luxe*, Paris, CTHS.
- (7) Diderot D. et D'Alembert J. (1751), *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Genève, Pellet.
- (8) Farge A. (1986), *La vie fragile, violence et pouvoirs à Paris au 18^{ème} siècle*, Paris, Hachette.
- (9) Ferrières M. (2002), *Histoire des peurs alimentaires. Du moyen âge à l'aube du XXème siècle*, Paris, édition du seuil.
- (10) Flandrin J-L. et Montanari M. (1997), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- (11) Garden M. (1967), Bouchers et boucheries de Lyon au 18^{ème} siècle, *Actes du 92^{ème} congrès national des sociétés savantes de Strasbourg et Colmar*, 47-80.
- (12) Garnot B. (1992), *Histoire et criminalité de l'Antiquité au XXe siècle. Nouvelles approches*, Dijon, éditions universitaires de Dijon série du centre d'études historiques.
- (13) Guinnane Timothy W. (2010), Les économistes, le crédit et la confiance, *Genèses*, Paris, 79, 6-25.
- (14) Kaplan S. (1996), *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au 18^{ème} siècle*, Paris, Fayard.
- (15) Kaplan S. (2001), *La fin des corporations*, Paris, Fayard.
- (16) Maillard B. (1998), *Les campagnes de Touraine au 18^{ème} siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- (17) Margairaz D. et Minard P. (2008), Marché des subsistances et économie morale : ce que taxer veut dire, *Annales historiques de la Révolution française*, 53-99.
- (18) Montenach A. (2009), *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au 17^{ème} siècle*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble.