Des bovins et des hommes en Limousin au XVIIIe siècle

(2e partie)

Jean-Pierre Delhoume

Le premier volet de « *l'histoire* » de l'élevage bovin en Limousin et de ses acteurs durant le dernier siècle de l'Ancien Régime a été présenté dans le précédent numéro de *D'Onte ses ? Histoire et généalogie des Limousins.* Cette « *histoire* » se poursuit bien au-delà des limites provinciales. Les bovins « *nobles* » - les bœufs - une fois soigneusement sélectionnés et engraissés, migrent vers Paris où ils finissent sur les meilleures tables de la capitale. C'est ce voyage sans retour, depuis les étables et les foires limousines jusqu'aux marchés parisiens où s'approvisionnent les bouchers, qui fait l'objet du second volet de cette saga des bovins limousins.

LA PLACE DU LIMOUSIN DANS L'APPROVISIONNEMENT DE PARIS EN BŒUFS DE BOUCHERIE

De mars à août 1760 et de novembre 1761 à décembre 1762, Joseph Constant et Jean Vernon, marchands de bestiaux associés de Saint-Léonard, envoient au total 2 390 bœufs et 38 vaches à Sceaux et à Poissy, les deux marchés hebdomadaires où s'approvisionnent les bouchers parisiens. Deux marchands d'Orsennes, en Berry, les sieurs Bertrand et Baudrat, fournissent à ces deux marchés 989 bœufs et 155 vaches entre la fin de novembre 1775 et le début de mars 1777. Quant aux sieurs Joseph Lemas et Lavareille, autres marchands associés de Ségur, ils commercialisent à Sceaux et à Poissy 1 431 bœufs dans les premiers mois des années 1779, 1780 et 1781. Tous les bovins ci-dessus sont des animaux originaires du Limousin, province où ils ont été engraissés avant d'être commercialisés. L'approvisionnement de Paris en bêtes de boucherie limousines ne date pas de ces seules dernières décennies du XVIIIe siècle. Il remonte au moins au milieu du siècle précédent et se perpétue jusqu'à la Révolution à un rythme soutenu. Pierre Ruben, bourgeois d'Eymoutiers, en Haut-Limousin, qui pratique l'engraissement des bœufs dans les années 1650, a noté dans son journal les dates de vente de ses bestiaux gras :

« *le 28 janvier 1653, vente de trois bœufs*

D'ONTE SES ? n°1, mars 2010

CERCLE GÉNÉALOGIQUE HISTORIQUE ET HÉRALDIQUE DE LA MARCHE ET DU LIMOUSIN

gras pour 220 livres
le 11 mars 1654, vente d'une paire de bœufs gras pour 210 livres
le 17 janvier 1659, vendu deux bœufs que nous avions engraissés pour 180 livres
le 2 janvier 1661, vente de trois bœufs que nous avions engraissés pour 160 livres » [1].

Toutes ces animaux gras sont destinés à Paris qui est déjà le lieu privilégié de vente des bestiaux limousins dès cette époque au cours de laquelle il se fait « *un trafic fort considérable de bœufs gras ; depuis novembre jusqu'à la Pentecôte, les marchands en envoient sans cesse à Paris* » comme le mentionne quelques années plus tard l'intendant Michel de Barberie.

La correspondance du marquis François Marie de Hautefort avec ses agents d'affaires en Limousin de 1684 à 1695 montre que c'est à partir de la mi-carême et jusqu'en mai que les bœufs gras du Bas-Limousin sont envoyés à Sceaux et à Poissy. Ensuite, à partir du mois de juin, ce sont les marchands de Normandie qui fournissent les marchés parisiens, aussi est-il inutile d'envoyer des bœufs limousins à Paris après le mois de mai car « *leur débit n'y est plus favorable* ».

Des relevés, intitulés « *États des marchés de Poissy et de Sceaux* » couvrant la période allant de début juillet 1736 jusqu'au début de l'année 1738, comptabilisent chaque semaine le nombre de bestiaux entrés sur ces deux marchés en indiquant leur province d'origine. Cela permet de déterminer la contribution respective de chacune des provinces qui fournissent Paris en bœufs pendant une année, hors période de carême.

La Normandie, avec 57,1 % des bœufs fournis, arrive nettement en première position, suivie par le Limousin avec 24,4%, ces deux régions fournissant ensemble 81,5 %. Le solde provient surtout du Berry, du Bourbonnais et du Choletais, alors que l'Auvergne et le Charolais ne fournissent que très peu de ces animaux.

La Normandie et le Limousin sont donc les deux plus importants fournisseurs de bœufs de boucherie de la capitale hors période de carême. Le terme générique de « *bœufs* » mentionné par ces « *états de marché* » regroupe en fait les bœufs et les vaches présentés sur les marchés, car il existe un abus de langage de la part des contemporains qui appellent bœufs tous les bovins adultes consommés dans la capitale. D'une manière

Contribution des diverses provinces françaises à l'approvisionnement en bœufs des marchés parisiens pendant l'année 1737, hors période de carême
(Source : Arch. dép. Puy-de-Dôme, 1 C 798 à 801)

Provinces approvisionnant les marchés parisiens	nombre de « bœufs » fournis		
	Sceaux	Poissy	total
Normandie	-	61 390	61 390
Ensemble du Limousin	12 342	13 887	26 229
Berry	4 533	4 272	8 805
Bourbonnais	2 563	2 255	4 818
Choletais	999	2 639	3 638
Poitiers ou la Mothe Saint-Héray	70	2 082	2 152
Auvergne, Charolais, Langres	-	411	411
ensemble	*20 507*	*86 936*	*107 443*

1 « Journal domestique de Pierre Ruben, bourgeois d'Eymoutiers (1645-1661) », BSHAC, t. 17, 1895. Par suite de contraintes éditoriales, seules quelques références de documents et textes cités ici sont indiquées ; celles non mentionnées sont données dans l'ouvrage *Les campagnes limousines au XVIIIe siècle.*

générale, on estime que l'on vend à Sceaux et à Poissy une vache pour quatre ou cinq bœufs. Les provinces pourvoyeuses de vaches sont surtout la Normandie, le Berry et l'Auvergne alors que le Limousin n'envoie pratiquement que des bœufs.

Durant le carême, bien que les canons de l'Eglise interdisent la consommation de viande, celle-ci est cependant autorisée pour les malades, les vieillards, les femmes enceintes et les nourrices, à condition d'en avoir obtenu l'autorisation des autorités religieuses. Ces personnes ne peuvent s'approvisionner en viande qu'à l'Hôtel-Dieu qui a seul le privilège d'en vendre durant cette période d'abstinence. Pendant celle-ci, le Limousin est le fournisseur quasi exclusif de bovins à cet hôpital [2]. En 1748 par exemple, ce dernier achète 1 961 limousins et 104 bœufs normands. En 1765, ces achats sont respectivement de 2 483 et 139 bœufs. Le commissionnaire chargé par l'hôpital d'acheter les bœufs en Limousin est souvent un marchand de cette province. En 1736, c'est un sieur Nicard, de Saint-Léonard, qui procède aux achats. En 1769, 1770 et 1771, ce sont les sieurs Nicard des Rieux et Constant, eux aussi de Saint-Léonard, qui fournissent à l'Hôtel-Dieu la quasi-totalité des bœufs de carême qu'ils achètent en Limousin.
Le nombre de bœufs achetés durant le carême par l'Hôtel-Dieu au cours du XVIII[e] siècle ne cesse de croître. De 1 391 animaux en 1732, dont 1 191 proviennent du Limousin, il passe à 3 856 en 1771, tous limousins, soit un triplement du nombre d'animaux fournis. Cette augmentation de la consommation de viande durant le carême n'est pas due à un important accroissement du nombre de personnes autorisées à en manger, mais au non-respect de l'interdit religieux et à la fraude.
Comment expliquer l'insertion de l'élevage limousin sur le plus important marché du royaume, pourtant situé à quatre cents kilomètres de là, à une époque où les communications sont lentes et difficiles ?

Constitution d'une société de marchands de bestiaux à Saint-Léonard pour la fourniture à Paris de la viande de carême

(Arch. dép. H.-V., 4 E 31/143)

« *Le 27 septembre 1773, les sieurs Pierre Constant, Etienne Constant jeune, François Nicard des Rieux, Jean-Baptiste Dupety, tous marchands de Saint-Léonard, et Etienne Constant, aussi marchand demeurant au Pont de Noblat, paroisse Saint-Etienne, se sont associés pour la fourniture de viande du carême prochain de Paris seulement, de laquelle fourniture ils sont dans le dessein de se charger, pour par chacun d'eux respectivement et conjointement faire tout ce qui conviendra pour parvenir à la dite fourniture et partager ou supporter par égale portion tout profit et perte qui pourront en résulter* »

LES RAISONS D'UN SUCCÈS COMMERCIAL

Trois raisons expliquent la place du Limousin dans l'approvisionnement de Paris en bœufs de boucherie. En premier lieu, la fourniture par les éleveurs limousins des bêtes de qualité. Ensuite, une stratégie commerciale qui permet au Limousin d'approvisionner Paris pendant une période où les autres provinces ont des difficultés à le faire. Enfin, la forte attractivité qu'exerce le marché parisien doublée de la nécessité pour celui-ci d'être toujours approvisionné.

LE BŒUF LIMOUSIN : UN PRODUIT DE QUALITÉ POUR UN MARCHÉ EXIGEANT

Paris est un marché difficile et exigeant. Non seulement les consommateurs parisiens préfèrent la viande de bœuf,

2 Archives de l'assistance publique - Hôpitaux de Paris, Fonds de l'Hôtel-Dieu, supplément, 2[e] à 9[e] liasses, registres A à C, 1734 à 1774 ; 14[e] à 19[e] liasses, « *Dépensier* », registres A à D, 1738 à 1775.

mais ils veulent en plus qu'elle soit de première qualité comme l'observe le Cours d'Agriculture de l'Abbé Rozier : « *il faut observer que l'on achète pour Paris tout ce qu'il y a de meilleur* » aussi bien pour la boucherie que pour les autres produits alimentaires. Aussi faut-il commercialiser une viande qui réponde aux attentes de ce marché. Cela passe par une sélection voulue et raisonnée des animaux destinés à être engraissés avant d'être commercialisés sur les deux marchés parisiens.
En effet, tous les bœufs parvenus en fin de leur carrière d'animal de trait, c'est-à-dire en général vers l'âge de six à sept ans, ne sont pas susceptibles d'être engraissés avec succès. Aussi le choix du bœuf que l'on destine à cet usage est-il primordial. Celui-ci se fait en fonction de différents critères extrêmement précis portant essentiellement sur des caractéristiques physiques de l'animal, comme l'a décrit en 1787 Nicolas Desmarest, qui fut un collaborateur de Turgot (cf. encadré).

Les éleveurs limousins du XVIII[e] siècle s'attachent donc à mettre sur le marché des bœufs qui ont été sélectionnés au préalable. Les animaux qui présentent des tares et des défauts, comme le poil pie, la tête noire, les cornes mal placées et des taches blanches dans le pelage sont éliminés. Les bœufs ayant une couleur de robe uniforme - froment, rouge, fauve - qui est la principale marque commerciale de l'espèce, sont particulièrement recherchés par les marchands et les bouchers.

Arthur Young, cet agronome anglais qui a parcouru la France à la fin du XVIII[e] siècle, reconnaît que les bœufs gras qu'envoie le Limousin à la capitale sont d'une excellente qualité. À la fin du mois de mai 1787, entre Orléans et Vierzon, il « *rencontre beaucoup de troupeaux de bœufs limousins, au nombre de douze à quinze cents* », lesquels « *étaient, à peu d'exceptions près, très gras* ». Après en avoir « *touché un grand nombre* », l'agronome anglais se rend compte par lui-même « *que c'était une excellente nourriture, très bien engraissée* »[3]

Caractéristiques que doivent présenter les bœufs susceptibles d'être engraissés

(d'après Nicolas Desmarest, Manière d'engraisser les bœufs en Limousin, 1787)

« Il y a des marques extérieures auxquelles les marchands de bœufs de réforme et les propriétaires des métairies s'attachent en Limousin, pour distinguer un bœuf propre à être engraissé ; et ces marques, réunies autant qu'il est possible, les trompent rarement. Ils veulent qu'un bœuf ait la tête grosse, le mufle court et arrondi, la poitrine large, les jambes et les pieds gros, le ventre rond, large et abattu en dessous : c'est ce qu'on appelle un bon dessous. On juge par là qu'il est grand mangeur ou que la nourriture lui profite bien. Ils observent aussi qu'il ait la côte large et élevée en arc, les hanches non pointues, de grosses fesses, l'échine large et unie jusqu'aux épaules, la veine qui est entre l'épaule et les côtes, qu'on nomme vulgairement la main, ferme et d'un gros calibre. C'est une mauvaise marque lorsqu'elle est roulante et qu'elle cède sous les doigts »

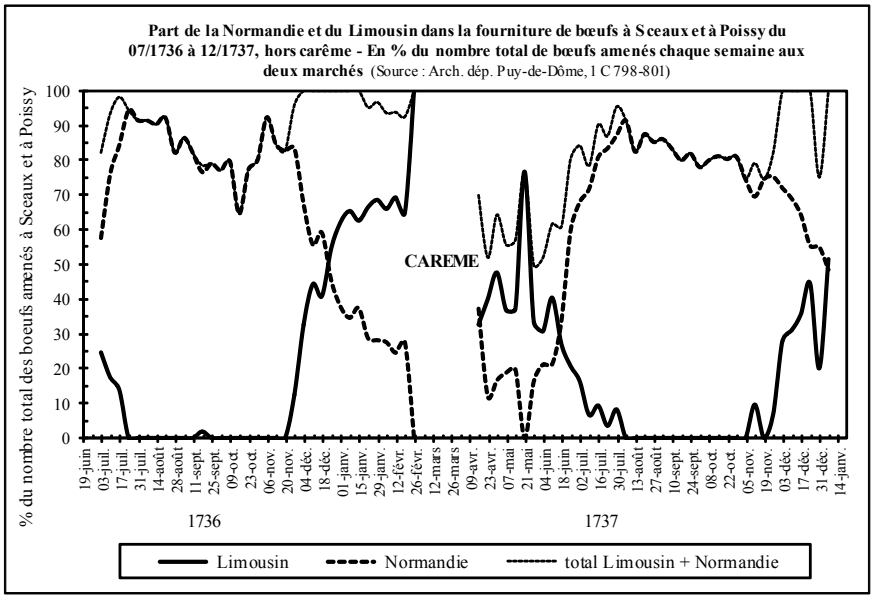
UNE HABILE STRATÉGIE COMMERCIALE

Le Limousin a réussi à s'insérer avec succès sur le marché parisien en approvisionnant en bœufs de boucherie celui-ci pendant une période où les autres provinces ne peuvent fournir que très peu d'animaux à Paris. Cette stratégie commerciale repose sur une méthode d'engraissement quasi spécifique au Limousin.

LIMOUSIN ET NORMANDIE : UNE PARFAITE COMPLÉMENTARITÉ

La Normandie et le Limousin qui assurent à 80% l'approvisionnement de Paris en

3 **Arthur Young,** *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, **1931, t. 3, p. 1110.**



bovins, le font de manière parfaitement complémentaire de sorte que les marchés de la capitale sont alimentés en continu tout au long de l'année, sans qu'il y ait rupture dans la fourniture d'animaux, comme le montre le calendrier hebdomadaire d'approvisionnement de Sceaux et de Poissy établi à partir des « *états de marché* » de juillet 1736 jusqu'à la fin de 1737 (cf. figure ci-dessus).

De la fin du mois de juin et jusqu'en décembre, la Normandie fournit 50 à 90 % du nombre total de bœufs présentés à Sceaux et à Poissy, le reste provenant essentiellement du Berry et secondairement du Poitou et de l'Auvergne. Pendant toute cette période, le Limousin n'envoie que très peu d'animaux en juin et juillet puis aucun jusqu'en novembre. C'est au cours de ce dernier mois que les bœufs limousins commencent à arriver sur les deux marchés parisiens, et à partir de la fin décembre et jusqu'au carême, le Limousin devient le principal fournisseur avec 50 à 70% des animaux fournis, le reste provenant presque exclusivement de Normandie. De Pâques jusqu'en juin, le Limousin joue encore un rôle important en fournissant entre 30 et 70 % des animaux, mais il est alors fortement concurrencé par le Bourbonnais, le Poitou, le Choletais et la Normandie. C'est donc de manière parfaitement complémentaire que se fait l'approvisionnement en bœufs de boucherie de la capitale par les deux principales provinces contributrices.
Ce calendrier d'approvisionnement de la capitale en bœufs de boucherie est déjà en place en 1724 comme l'atteste ce mémoire qui énumère les différentes provinces fournissant des bœufs de boucherie aux marchés parisiens à partir de Pâques. Ce document montre à la fois le rôle et l'importance du Limousin dans la fourniture de bœufs à la capitale mais aussi les modalités d'intervention des autorités parisiennes sur les marchés de bestiaux de province afin de maintenir aussi bas que possible le prix des animaux :
« *Si on veut absolument mettre l'abondance dans Paris, et forcer les marchands qui ont des bœufs à les vendre, il convient d'envoyer en province un homme de confiance, savoir en Limousin pendant les mois d'avril, mai et juin, où la vente des bœufs commence précisément le jour de la mi-Carême à la foire de Ségur où il se peut trouver 1 000 à 1 200 bœufs, et le lundi suivant à la foire de Lagraulière où l'on trouvera encore pareille quantité que ci-dessus, qui arriveraient tous au grand marché de Poissy le mardi saint 11 avril.*

Il est essentiel de débuter par avoir une grande quantité de bestiaux ce mardi saint à Poissy, parce que c'est celui qui fixe presque toujours le prix pour le reste de l'année. On entend bien que par les 2 400 bœufs qui se trouveront aux deux foires ci-dessus, les marchands ordinaires y achèteront leur quantité comme ils ont accoutumés de faire, et l'homme de confiance pour le Roi y en achèterait de son côté 5 ou 600 qu'il ferait arriver à Poissy au grand marché. Cette quantité ferait infailliblement diminuer le prix de la viande, joint à ce qu'il en vient d'Irlande. Après les deux foires de Ségur et de Lagraulière, il y en a tous les jours d'autres qui se tiennent [en Limousin] pendant les mois d'avril, mai et juin, où l'homme de confiance achètera journellement à petit bruit les quantités qui lui seront ordonnées » [4].

Le Limousin joue donc un rôle capital dans l'approvisionnement de Paris en bovins de boucherie, essentiellement durant les mois d'hiver. Cela est possible grâce à une véritable stratégie commerciale qui consiste à produire des animaux gras durant une période où les autres régions ne peuvent alors le faire que difficilement.

UNE MÉTHODE D'ENGRAISSEMENT SPÉCIFIQUE

Il existe deux principales méthodes d'engraissement des bovins. L'une, qui consiste à nourrir les animaux à l'herbe fraîche dans les prairies, donne des bœufs appelés d'herbe ou de pâture. L'autre méthode consiste à engraisser les animaux à l'étable et produit des bœufs appelés d'étable ou de crèche. Ces deux méthodes se différencient par l'époque où elles sont pratiquées. L'engraissement dans les prairies a lieu de mars/avril jusqu'à novembre. La période d'embouche s'étalant sur trois à quatre mois, les bœufs d'herbe ne sont ainsi commercialisés en nombre qu'à partir du mois de mai. La Basse-Normandie est la région type produisant ces bœufs d'herbe. A l'inverse, le Limousin

Le bœuf gras limousin compte parmi les plus gros bovins au XVIII[e] siècle

est la région type produisant des bœufs d'étable dont l'engraissement débute en automne et se poursuit durant tout l'hiver. La province peut donc fournir les marchés parisiens à partir de décembre jusqu'en mai, c'est-à-dire durant les mois où les autres provinces ne peuvent livrer qu'un nombre limité de bovins de boucherie.
Les bœufs limousins d'étable sont nourris en continu avec des raves, du foin en abondance plusieurs fois par jour, de la farine de seigle ou d'avoine ou d'orge mêlée avec celle du sarrasin délayées dans de l'eau tiède et des châtaignes cuites. Avec un tel régime alimentaire pendant trois mois, on obtient des bœufs « *en bonne graisse et d'un débit assuré* ». Les premiers animaux limousins ainsi engraissés arrivent à Poissy et à Sceaux à partir de la fin du mois de novembre et ils approvisionnent ces deux marchés jusqu'en mai/juin.
Le bœuf gras d'étable limousin compte parmi les plus gros bovins au XVIII[e] siècle avec ceux du Poitou, du Nivernais, de la Normandie et de l'Anjou. L'Encyclopédie méthodique de Panckouke décrit les bœufs du Haut et Bas-Limousin comme des animaux « *de gros format* » dont le poids est compris entre 600 et 900 livres, soit 290 à 440 kilogrammes ; ce sont des animaux de « *taille assez haute, aux cornes courtes* », qui sont tous « *blond rouge* ». Les bœufs de la Basse et de la Haute-Marche sont d'un « *format moyen* » et pèsent entre 500 et 700 livres : ils ont les « *cornes courtes et le poil blanc blond* ». De 1754 à 1765, le poids moyen d'un bœuf limousin livré à l'Hôtel-Dieu durant le carême se décompose en une carcasse de viande dont

4 Archives Nationales, G 7 1668 à 1670, pièce 206.

le poids varie entre 635 livres et 690 livres, à laquelle il faut y ajouter le « *cuir* » dont le poids moyen est compris entre 95 et 105 livres, le suif, les abats et les issues, ce qui représente au total un animal d'un poids vif de plus de 800 livres. Si l'on considère que ces bêtes perdent soixante à quatre-vingt livres durant leur trajet jusqu'à Paris, ce sont donc des bœufs gras dépassant 850 livres que produit le Limousin. C'est un poids du même ordre que mentionne l'agronome limousin Jacques Juge de Saint-Martin en l'an III : « *les bœufs gras qui se vendent vivants dans nos foires* » pèsent entre 800 et 900 livres pièce, soit 390 à 440 kilogrammes.
Cette commercialisation des bovins limousins durant une période propice pour la province révèle une pratique raisonnée et réfléchie ainsi que l'esprit d'initiative des éleveurs limousins.

L'ATTRACTIVITÉ DU MARCHÉ PARISIEN

L'attractivité du marché parisien s'explique par le poids démographique de la capitale et par une consommation en viande bovine qui ne cesse d'y croître durant le XVIII[e] siècle, ainsi que par l'obsession des autorités parisiennes d'assurer en permanence un approvisionnement alimentaire suffisant de Paris par crainte de troubles.

UNE DEMANDE CROISSANTE EN VIANDE BOVINE

Avec 500 000 habitants environ au début du XVIII[e] siècle et environ 600 000 habitants à la veille de la Révolution, la capitale est la ville la plus peuplée du royaume, très loin devant les autres grandes cités. Elle représente donc un énorme marché qu'il faut sans cesse approvisionner, d'autant plus que de tous les Français, ce sont les Parisiens qui mangent le plus de viande. La consommation parisienne de viande a été calculée assez précisément à partir du nombre des animaux de boucherie qui sont entrés dans la capitale aux différentes barrières d'octroi permettant l'accès à Paris intra-muros [5]. Chaque parisien consomme en moyenne et par an 62 kg au début du siècle, toutes espèces de bestiaux confondues, puis entre 66 et 68 kg de 1720 à 1770 avant de retomber à 61 et 60 kg au cours des décennies 1770 et 1780. La relative désaffection pour l'alimentation carnée à mesure de l'avancement du siècle est en fait sélective selon le type de viande et elle ne concerne pas celle de bœuf. En effet, alors que le nombre de vaches, de veaux et de moutons consommés chaque année à Paris diminue à partir de 1760, celui du porc et du bœuf ne cesse d'augmenter régulièrement tout au long du siècle, passant pour ce dernier de 46 500 têtes en moyenne annuelle durant la décennie 1700 à 71 000 têtes en moyenne pour les années 1780, soit une augmentation de 52%, alors que la population parisienne n'a augmenté que d'environ 22 % entre 1700 et 1790. A l'inverse des autres types de viande, les Parisiens ont donc une préférence de plus en plus marquée pour celle de bœuf au cours du XVIII[e] siècle car à leurs yeux il s'agit de la viande de boucherie par excellence.

LE MARCHÉ PARISIEN, UN DÉBOUCHÉ SÛR

Assurer en permanence l'approvisionnement alimentaire de Paris est un souci constant de la part des responsables administratifs et politiques de la capitale car l'ombre des émeutes plane dès qu'un renchérissement du prix des denrées ou une pénurie de celles-ci survient, surtout pour le pain et la viande. Le résultat de cette politique de précaution est que de tous les Français d'Ancien Régime, ce sont les Parisiens qui mangent le pain le plus blanc et que leur ration en viande dépasse celle des autres villes de France. Une ligne de conduite guide les

5 Marcel Lachiver, « L'approvisionnement de Paris en viande au XVIIIe siècle », dans *Mélanges offerts à Pierre Goubert,* 1984, p. 345-354.

responsables de l'approvisionnement de la capitale, procurer l'abondance des denrées et maintenir les cours au plus bas prix possible.
Les marchés de Sceaux et de Poissy font l'objet d'une surveillance continue de manière à prévenir tous risques de pénurie de bestiaux afin que l'approvisionnement de la capitale ne soit pas interrompu. A l'issue de chaque marché, un rapport est envoyé au lieutenant général de police de Paris où sont consignés le nombre des animaux vendus et leur prix. Dès que les marchés sont insuffisamment approvisionnés, les autorités s'alarment car elles craignent une conspiration des marchands destinée à faire augmenter le prix des animaux en limitant leur nombre sur le marché. Comme parade à ces pénuries « provoquées » de bestiaux, les autorités parisiennes n'hésitent pas à alimenter le marché en achetant des animaux à l'étranger, faisant ainsi baisser les cours.

«la généralité de Limoges est en état de fournir Paris jusqu'à la Saint-Jean»

Mais le manque de bestiaux sur les marchés est dû aussi à des causes naturelles comme les épizooties et le manque de fourrages par suite de calamités climatiques. En janvier 1751 par exemple, la communauté des bouchers de Paris s'alarme de la mortalité des bestiaux qui sévit depuis près de six ans laquelle, ajoutée à la suppression de nombreuses foires, a extrêmement altéré les deux marchés parisiens qui sont vides d'animaux. Les bouchers se demandent comment ils vont pouvoir « *trouver des bestiaux pour l'Hôtel Dieu pour le carême qui arrive et à partir de Pâques ensuite* ». Pour y remédier, ils préconisent alors l'achat de bestiaux à l'étranger, opération qui est facilité par des arrêts du Conseil d'État qui exemptent de droit d'entrée les animaux venant de l'extérieur.
Cette requête ne manque pas d'alarmer l'intendant de Limoges, M. de Chaumont, qui voit dans ces achats à l'étranger un risque pour le commerce de la province. De Chaumont s'empresse de rassurer le 16 mars 1751 les autorités parisiennes en expliquant qu'à la suite de la maladie épidémique qui s'est manifestée à la fin de l'année dernière dans plusieurs endroits de l'Angoumois, on a interdit les foires en Limousin dans le secteur frontalier entre ces deux provinces pour éviter que la contagion ne se propage en terre limousine. Or, c'est précisément dans ces foires défendues que les marchands achètent en temps normal les bœufs destinés à approvisionner la capitale durant le carême. Mais les marchands vont pouvoir acheter leurs animaux en Haut-Limousin, là où ils ne se fournissent habituellement qu'à partir de Pâques. C'est ce changement de secteur d'achats « *qui a fait craindre aux bouchers de Paris de ne plus trouver en Limousin après Pâques la même quantité de bœufs qu'ils en tirent tous les ans. Mais que les bouchers se rassurent* » car « *l'espèce* [bovine] *ne manque pas encore à beaucoup près* » et il y a « *actuellement beaucoup de bœufs gras qui pourront venir aux foires de Limoges à Pâques* ». D'ailleurs, « *on n'a pas encore touché au Bas-Limousin qui en est très bien garni. Ainsi, lorsque les marchands se présenteront, ils trouveront les foires de Limoges aussi abondantes qu'elles l'ont été les autres années* » et l'intendant « *assure que la généralité est en état de fournir Paris jusqu'à la Saint-Jean* » [6].
Une autre alarme survient lors des années 1767-1770 au cours desquelles des pluies abondantes et des sécheresses prolongées endommagent les fourrages destinés au bétail dans plusieurs provinces.

6 Bibliothèque Nationale, Fonds des manuscrits, coll. Joly de Fleury, vol. 286, dossier 2988.

L'approvisionnement des marchés parisiens en bêtes de boucherie s'en trouve fortement perturbé, provoquant une situation de pénurie que les autorités parisiennes s'efforcent de limiter en effectuant des achats de bestiaux à l'étranger. Mais se fournir à l'extérieur du pays est une solution coûteuse pour les finances royales. Aussi, Sartine, le lieutenant général de police de la capitale, déploie-t-il une intense activité pour connaître les ressources dont il va

Le Limousin tout au long du XVIIIe siècle, a su répondre à l'appel du marché parisien grâce à une organisation sans faille.

pouvoir disposer dans les provinces du royaume qui approvisionnent la capitale.
Le Limousin est ainsi sollicité une première fois en janvier 1767. L'intendant Turgot, en réponse à une demande du lieutenant général au sujet de la cherté des bestiaux sur les marchés de Sceaux et de Poissy, explique que celle-ci est due au fait que l'engraissement des bœufs en Limousin est « *difficile cette année* » car « *une partie des fourrages a été gâtée par les pluies du commencement de l'été* [1766] *et la sécheresse qui a suivi sans intervalle a totalement fait perdre la récolte des raves qui forment une très grande partie de la nourriture des bœufs d'engrais* ».
C'est pourquoi de nombreux propriétaires n'ont pu garder leurs bœufs à l'automne 1766 car ils ne pouvaient les nourrir et les engraisser du fait de la disette du fourrage, d'où la rareté des bœufs gras à la fin de l'année [7].
L'année suivante, en septembre, nouvelle inquiétude de Sartine qui s'étonne auprès de Turgot de voir des bœufs limousins sur les marchés de Sceaux et de Poissy dès la fin du mois d'août alors qu'ils n'y arrivent qu'à partir de la fin de l'année jusqu'à Pâques, c'est-à-dire durant la période « *où le Limousin est la principale ressource* » en bœufs de ces deux marchés. Ces envois prématurés de bœufs limousins à Paris font craindre au lieutenant général de police « *un dérangement dans la marche ordinaire du commerce* » qui risque de rendre « *l'approvisionnement de Paris très difficile* » dans les mois à venir. Dans sa longue réponse du 25 septembre 1767, l'intendant Turgot explique que « *la rareté des fourrages dans la province n'est que trop réelle* » ce qui a réduit l'engraissement des bœufs car
« *la gelée de la semaine sainte [1767] a fait beaucoup de tort aux prairies et la sécheresse extrême qui a régné depuis a beaucoup augmenté le mal. Quelques jours de pluie qui ont suivi la coupe des foins ont d'abord fait pousser assez bien la seconde herbe, mais la sécheresse est revenue trop vite pour que cette ressource ait pu être abondante* » [8]
De nouvelles difficultés d'approvisionnement de Paris en bovins apparaissent en 1768 puis en 1770. A chaque fois le lieutenant de police sollicite Turgot qui explique par le manque de foin, de raves et de grains la rareté des animaux gras à Sceaux et à Paris, ce qui a incité de nombreux éleveurs à se débarrasser de leurs bestiaux, souvent à vil prix [9].
Cette période de pénurie en bœufs de boucherie des années 1767-1770 met particulièrement en relief le rôle et l'importance de la place qu'occupe le Limousin dans l'approvisionnement des marchés parisiens en bovins.
Le choix de Paris comme principal

7 Bibliothèque Nationale, Nouvelles acquisitions françaises, n° 6765.
8 Gustave Schelle, *Œuvres de Turgot,* 1914, p. 678.
9 Bibliothèque Nationale, Nouvelles acquisitions françaises, n° 6765.

débouché des bœufs limousins apparaît donc comme très judicieux. Cette destination commerciale comporte cependant des risques tels que des problèmes de logistique liés à l'éloignement de la province, la concurrence des autres régions fournissant Paris et les inconvénients propres à la pratique de l'élevage comme les épizooties. Le Limousin a cependant surmonté ces difficultés tout au long du XVIIIe siècle et a su répondre à l'appel du marché parisien grâce à une organisation sans faille.

DES ÉTABLES IMOUSINES AUX MARCHÉS PARISIENS : LES ÉTAPES D'UNE COMMERCIALISATION RÉUSSIE

L'approvisionnement de Paris en bœufs limousins fait intervenir différents acteurs. Les éleveurs sélectionnent d'abord les animaux puis les engraissent. Ces derniers sont ensuite vendus dans les foires locales aux marchands de bestiaux qui sont les intermédiaires entre les zones de production et Paris. Ce sont ces marchands qui conduisent les animaux aux marchés de Sceaux et de Poissy sur lesquels interviennent alors les bouchers parisiens.

UN ENGRAISSEMENT PRATIQUÉ DANS UNE MULTITUDE D'EXPLOITATIONS

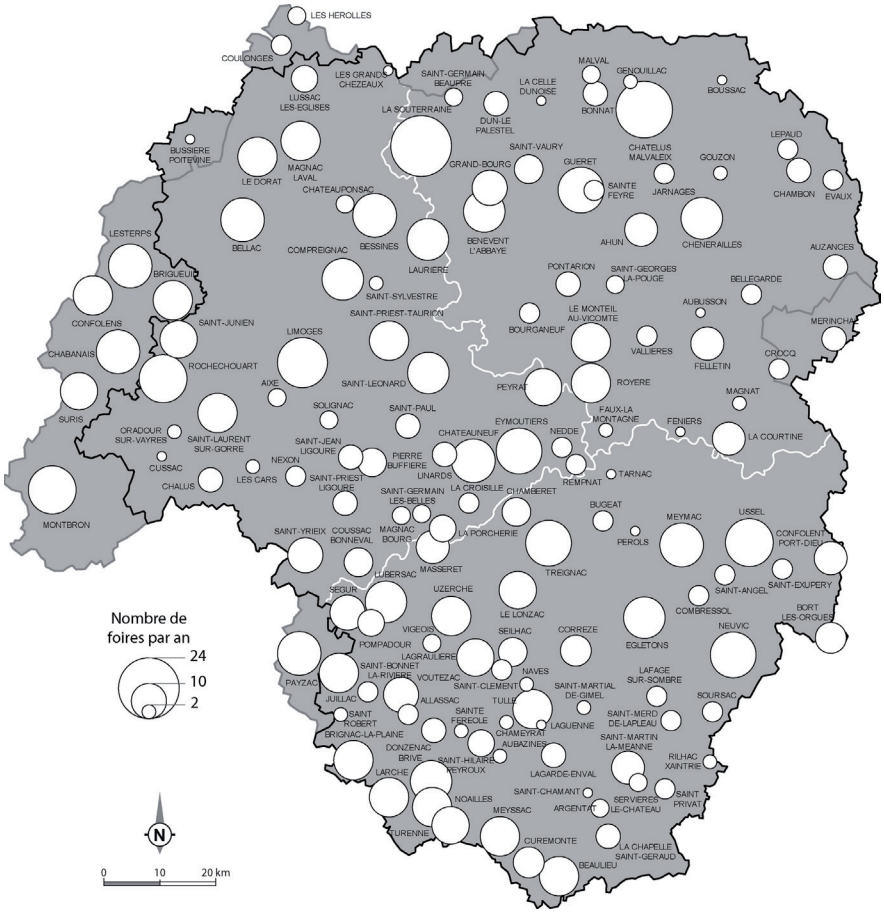
Après quelques mois de croissance et d'inactivité, les bovins mâles sont utilisés comme reproducteurs, dès l'âge de dix-huit mois jusqu'à trente mois environ, avant d'être castrés. Ils sont ensuite employés aux divers travaux agricoles jusqu'à l'âge de six à sept ans. Enfin, ils sont engraissés durant quelques mois avant d'être livrés à la boucherie. Cet engraissement est pratiqué dans une multitude d'exploitations, chacune d'elles produisant un ou deux bœufs gras chaque année.
Ce sont essentiellement des propriétaires non-paysans appartenant au clergé, à la noblesse et à la bourgeoisie et faisant exploiter leurs domaines par métayers ou fermiers, qui engraissent des bovins, presque uniquement des bœufs. Sur les trente-neuf exploitations de ce type que compte la paroisse d'Azat-le-Ris par exemple, trente-huit pratiquent cette activité. A Boisseuil, cette proportion est de vingt-trois sur trente-deux, à Cieux de vingt-sept sur quarante-sept et à Saint-Hilaire-Bonneval de cinquante-quatre sur quatre-vingt-treize. Les propriétaires paysans exploitant eux-mêmes leurs biens pratiquent moins l'engraissement qui ne concerne que des vaches : ils sont huit sur vingt-huit dans ce cas à Azat-le-Ris, un sur cinq à Boisseuil, vingt-neuf sur quatre-vingt à Cieux et vingt-cinq sur soixante-dix-huit à Saint-Hilaire-Bonneval.
Dans le domaine de Chez Grenard par exemple, situé dans la paroisse de Tersannes et qui appartient à l'hôpital de Magnac-Laval, 74 % des bœufs sont vendus en décembre et en janvier et 80 % si on y ajoute le mois de novembre. Ces ventes de bœufs durant ces trois mois sont des animaux destinés au marché parisien. Sur les quarante-neuf années que couvre le livre de comptes, il y en a trente-six où l'on vend des bœufs gras, ces ventes ayant toujours lieu de novembre à janvier. L'engraissement de bœufs dans ce domaine se pratique donc trois années sur quatre en moyenne. Lors des crises de subsistances, comme en 1738, 1769 et 1770, ou bien lorsque le fourrage et les raves sont trop peu abondants, l'on n'engraisse pas de bœufs mais une ou deux vaches. Au total, il n'y a que deux années sur quarante-neuf où aucun bovin gras n'est produit dans cette exploitation.
En ce qui concerne les achats de bœufs dans ce même domaine de Chez Grenard, 80 % du nombre total de ceux-ci s'effectuent de mai à septembre, c'est-à-dire durant une période où l'on peut nourrir facilement les animaux à l'herbe fraîche. Il s'agit d'achats de jeunes bœufs destinés à remplacer ceux qui sont parvenus en fin de leur période d'usage agricole. Ces bœufs

réformés sont alors mis à l'engraissement et ce sont eux qui sont ensuite vendus de novembre à janvier comme mentionné ci-dessus. Il n'y a pas d'achats en hiver afin d'éviter de nourrir des animaux « *inutiles* » durant cette période.
Les mêmes mouvements et périodes de ventes des bœufs gras s'observent comme Chez Grenard dans les cinq autres exploitations appartenant à l'hôpital de Magnac-Laval. À Basse-Roche, 74 % des ventes de ces animaux s'effectuent de novembre à janvier. À Puymarchoux, cette proportion est de 92 %, à Saint-Priest-le-Betoux de 87 % et à la Mothe de 82 %. Il n'y a qu'à La Dodinerie où les ventes de bœufs de fin et de début d'année sont moins importantes puisqu'elles ne représentent que 57% du nombre total d'animaux vendus.
Toutes les transactions ci-dessus se font dans les nombreuses foires de la province où le principal commerce qui s'y fait est celui des bestiaux.

LES FOIRES: LIEUX PRIVILÉGIÉS DE TRANSACTIONS DES BOVINS

Les plus anciennes foires connues en Limousin datent au moins du XIII[e] siècle. Leur nombre s'accroît aux cours des siècles suivants, en particulier durant les règnes de

Lieux et nombre des foires en Limousin dans les années 1760
(Source : Calendrier ecclésiastique et civil du Limousin (années 1762 à 1770) ; Arch. dép. Haute-Vienne, C 102, 118,120, 121 ; Arch. dép. Creuse, C 349)



François 1er et de Henri II. Au XVIIe siècle, les foires limousines les plus réputées et dont le rayonnement s'étend bien au-delà des limites de la province sont celles de la saint Loup (22 mai) qui dure huit jours et des saints Innocents (28 décembre) à Limoges et celle de la saint Georges (23 avril) à Châlus qui est réputée pour les chevaux. Vers 1670, dans l'élection de Brive, une paroisse sur neuf possède des foires et dans les élections de Guéret et d'Évaux, cette proportion est d'une paroisse sur quinze en 1686 avec une répartition spatiale homogène des lieux de foires sur le territoire de ces deux élections. C'est à partir des années 1760 qu'un état complet des foires limousines peut être dressé pour la totalité de l'espace limousin.

Au cours de la décennie 1760, on dénombre 148 localités en Limousin dans chacune desquelles se tiennent entre une et vingt-quatre foires par an, soit un total de 1 038 jours de foire dans la province chaque année. Étant donné que ces assemblées ne peuvent avoir lieu un dimanche ou lors d'une fête religieuse, il se tient donc en moyenne au moins trois foires pour chaque jour « *ouvrable* » dans les années 1760 à travers l'espace limousin.
Les lieux de foires sont dispersés à travers la totalité du territoire provincial, aucune paroisse n'étant située à plus d'une quinzaine de kilomètres d'une localité où se tient au moins une foire dans l'année. La densité des villes, bourgs ou villages de foire est cependant variable selon les secteurs de la province. Au sud-ouest du secteur délimité par les villes de Beaulieu, Tulle, Uzerche et Saint-Yrieix, on dénombre près de 30 % du nombre total de lieux de foire de la province pour un secteur qui ne représente qu'environ 20 % de la surface de celle-ci. Ailleurs, la densité des localités de foires est un peu moins forte.
De nombreuses foires se tiennent à peu de distance des frontières limousines avec une fréquence quasi mensuelle. Elles constituent des lieux de commerce et d'échange avec les provinces voisines. C'est le cas, à l'ouest, à proximité de l'Angoumois, des foires de Brigueuil, Confolens, Lesterps, Rochechouart, Suris et Saint-Junien. Au sud-ouest, les nombreuses foires situées le long de la limite provinciale, depuis Beaulieu jusqu'à Payzac et Ségur, sont très proches du Périgord. Au sud-est, Meymac, Ussel, Neuvic et Egletons sont tournées vers l'Auvergne. Quant aux foires de Bellac, du Dorat et de Magnac-Laval au nord-ouest et celles de la Souterraine et de Châtelus-Malvaleix au nord, elles sont tournées, les premières vers le Poitou et les secondes vers le Berry et le Bourbonnais.

Les foires mensuelles témoignent d'une activité commerciale soutenue et régulière tout au long de l'année.

La zone centrale du Limousin comporte aussi plusieurs foires à fréquence au moins mensuelle comme celles de Limoges, Châteauneuf, Eymoutiers, le Monteil-au-Vicomte, Peyrat, Royère, Saint-Léonard et Treignac. Toutes ces foires mensuelles témoignent d'une activité commerciale soutenue et régulière tout au long de l'année. Leur aire d'influence est nettement plus étendue que celle des localités n'ayant que quelques foires dans l'année, lesquelles n'attirent que la population des villages environnants.
Un grand nombre de foires se tiennent dans la province de novembre à février alors qu'en général ce sont des mois creux pour les foires aux bestiaux dans la plupart des autres provinces. Ce nombre élevé de foires limousines pendant ces quatre mois s'explique par le fait que le Limousin



est le principal fournisseur de bovins à la capitale durant cette période, marché qu'il est impératif d'approvisionner. La fréquence des foires s'accélère même localement puisqu'elle devient hebdomadaire dans certaines villes. Il s'agit de foires spécialisées, dites « *grasses* », comme celles de Magnac-Laval par exemple qui se tiennent « *tous les lundis de chaque semaine, depuis le lundi d'après le 25 novembre jusqu'au carnaval de chaque année.* [Elles] *se sont toujours tenues avec un grand concours de toutes sortes de bestiaux et principalement des bestiaux gras que l'on achète non seulement pour les marchés de Sceaux et de Poissy, mais encore pour les boucheries des villes de Poitou, Touraine, Berry et autres circonvoisines* » [10]

Au Dorat, outre les douze foires franches annuelles, il existe aussi « *des marchés de bestiaux gras pour la fourniture de Paris* » qui se tiennent « *le jeudi de chaque semaine, depuis la Toussaint jusqu'au carnaval, ainsi que le second et l'avant-dernier jeudi de Carême* ». À Auzances, « *quantité de bœufs et cochons gras qui se conduisent à Paris* » se vendent dans « *des grands marchés qui commencent le premier le mercredi d'avant Noël et continuent jusqu'au deuxième mercredi de carême* ». À Felletin, les foires dites « *grasses* » commencent le premier vendredi après la Sainte Catherine et se continuent chaque vendredi jusqu'à la fin du carnaval. Certaines des foires de fin et de début d'année sont qualifiées de « *considérables pour les bœufs gras* » comme celles d'Ahun « *des 21 décembre, 15 janvier et premier jour du carême, « des 13 et 25 janvier, 5 et 22 février et 13 et 29 décembre* » à Châtelus-Malvaleix et du 22 janvier à Jarnages [11]. La réputation des foires grasses de Chénérailles est telle que Savary des Bruslons mentionne qu'elles « *sont célèbres pour la quantité de bêtes engraissées qui s'y vendent dont la plupart se conduisent à Paris* » [12]. Certaines de ces foires aux bœufs gras connaissent une grande affluence d'animaux comme celles des Innocents à Limoges le 28 décembre, de la mi-carême à Ségur et du lundi suivant à la Lagraulière. Dans chacune de celles-ci, on y compte ordinairement 1 000 à 1 200 bœufs.

LE MARCHAND DE BESTIAUX, MAILLON INDISPENSABLE ENTRE LE LIMOUSIN ET LES MARCHÉS PARISIENS

Les bovins engraissés en Limousin étant dispersés dans une multitude d'exploitations à travers l'espace provincial, il est impératif impose que la commercialisation de ces animaux vers la capitale soit effectuée par des individus - les marchands de bestiaux - qui se consacrent exclusivement à cette activité comme l'explique un mémoire émanant de la communauté des marchands bouchers de Paris :

« *Les provinces du Limousin, du Berry, du Bourbonnais et autres du dehors, ont toujours été assez abondantes en bestiaux ; la difficulté est de les faire venir de ces provinces à Paris. Entre les nourrisseurs de bestiaux de ces provinces et les bouchers de Paris qui en font la consommation, il est indispensable qu'il y ait une sorte de commerçants, qu'on appelle marchands forains, qui les achètent des premiers, les fassent venir* [à Paris] *et les revendent aux derniers* » [13]

L'activité de ces marchands de bestiaux consiste en une navette fréquente entre les marchés parisiens et les régions productrices d'animaux gras. Ils achètent ces derniers dans les foires de province, puis les acheminent jusqu'à Sceaux et Poissy où ils sont vendus aux bouchers parisiens. Ce commerce du bétail se pratique souvent sous forme d'une

10 *Mémoire pour le syndic des habitants de la ville de Laval, autrefois Magnac* (Archives historiques du Limousin, t. VI, 1895, p. 198-204).

11 *Procès-verbal de la généralité de Moulins*, 1892, p. 201, 217.

12 Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel du commerce*, 1723, t. II, col. 101.

13 Bibliothèque Nationale, Fonds des manuscrits, coll. Joly de Fleury, vol. 310, dossier 3361.

association entre quelques marchands, les uns effectuant les achats d'animaux en province et les autres s'occupant de leur vente à Paris. Cette activité de marchand de bestiaux demande une organisation rigoureuse, une bonne connaissance des régions qui fournissent les animaux ainsi qu'un solide réseau de clients bouchers potentiels dans les marchés parisiens.

Constitution d'une société de marchands de bestiaux à Saint-Léonard

(Arch. dép. H.-V., 4 E 31 (99)

« Le 24 mars 1737, furent présents, Estienne Nicard, sieur de la Mazière, bourgeois et marchand du Pont de Noblat, sieur Etienne Deslions, marchand des moulins de Chez Poulier, paroisse de Saint-Martial du Pont de Noblat et sieur Pierre Constant dit Roland, marchand de la ville de Saint-Léonard, lesquels de leur libérale volonté se sont par les présentes associés tous trois ensemble pour le temps et terme de cinq années à venir aux fins de faire commerce de bœufs, vaches et moutons pour conduire en la ville de Paris et où ils jugeront à propos, sous les conditions que ledit Constant sera tenu de faire les ventes et les dits Nicard et Deslions tenus de faire les achats, et ce à moitié profit et moitié perte »

LES MARCHANDS DE BESTIAUX À L'ŒUVRE EN LIMOUSIN

Plusieurs marchands de bestiaux approvisionnant Paris en bovins opèrent en Limousin. Les transactions auxquelles se livrent certains d'entre eux sont connues grâce à leurs comptabilités qui sont parvenues jusqu'à nous.

LA SOCIÉTÉ CONSTANT-VERNON-CARRÉ

Le « *Livre d'achat des bœufs entre Joseph Constant, Carré, et Vernon* » déposé le 12 juillet 1763 au greffe de la juridiction consulaire de Paris par ces trois associés, suite à leur faillite, décrit en détail les activités commerciales de cette société depuis le 13 mars 1760 jusqu'au 9 octobre 1760 puis du 25 novembre 1761 jusqu'au 3 janvier 1763 [14].

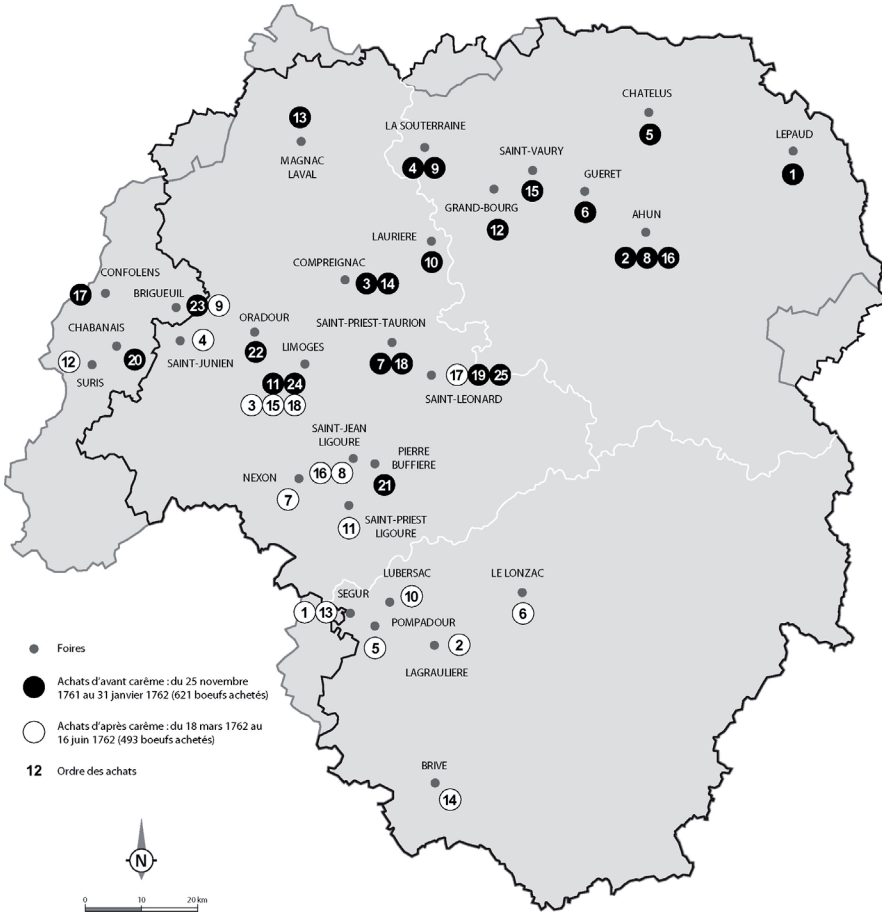
Joseph Constant, qualifié de « *marchand de bœufs* », habite Saint-Léonard. Il fait partie d'une véritable dynastie comprenant de nombreux bouchers et marchands de bestiaux solidement implantés tout au long du XVIII[e] siècle dans cette ville. Le sieur Jean Vernon, lui aussi « marchand de bœufs », habite la « paroisse des Églises », c'est-à-dire Saint-Laurent-les-Églises, paroisse située à une douzaine de kilomètres Saint-Léonard. Quant au sieur Jacques Carré, il réside en permanence dans la capitale. C'est lui qui s'occupe des ventes à Sceaux et à Poissy des animaux que Constant et Vernon lui envoient. C'est un commissionnaire professionnel, vieil habitué des marchés de la capitale.

Le livre de comptes de la société Constant-Vernon-Carré permet de reconstituer l'intégralité de l'une de ces campagnes d'achats de bœufs. Elle débute le 25 novembre 1761 à la foire de Lépaud pour se terminer le 16 juin 1762 à celle de Limoges (cf. page suivante, figure Campagne d'achats de bœufs). Dans cet intervalle de temps, Constant et Vernon achètent uniquement des bœufs dans quarante-trois foires. Après Lépaud, l'un des deux associées se rend à Ahun le 1[er] décembre, puis à Compreignac deux jours après. Etant donné la distance entre ces deux foires, une soixantaine de kilomètres, et le peu de temps qui les sépare, il est vraisemblable que les deux associés opèrent séparément, l'un achetant à Lépaud et l'autre à Compreignac. Le 7 décembre, les achats se poursuivent à La Souterraine, puis le 13 à Châtelus, le 15 à Guéret, puis dans dix-neuf autres foires jusqu'au 30 janvier 1762, date où les deux associés

14 Archives de Paris, D4 B6, carton 27, dossier 1456.

La campagne d'achats de bœufs par la société Constant-Vernon-Carré du 25 novembre 1761 au 16 juin 1762

(Source : Archives de Paris, D⁴ B⁶, carton 27, dossier 1456)



suspendent leurs achats pour cause de carême. Ceux-ci reprennent le 18 mars à Ségur pour se terminer le 16 juin à Limoges. Durant ces trois mois, les deux associés achètent des bœufs dans dix-huit foires.

Les achats ont lieu dans deux secteurs géographiques différents de la province selon qu'ils sont effectués avant ou après le carême. Avant ce dernier, du 25 novembre 1761 jusqu'au 31 janvier 1762, Constant et Vernon parcourent toute la moitié nord de la province, depuis la partie orientale de celle-ci dans l'élection d'Évaux (foire de Lépaud) jusqu'au Confolentais à l'ouest. La limite méridionale des achats durant cette période est Limoges, mis à part une incursion à la foire de Pierre-Buffière. Après le carême, Constant et Vernon concentrent leurs achats dans le quart sud-ouest de la province, dans les foires de l'élection de Brive et dans le sud de celle de Limoges. L'achat le plus septentrional durant cette période a lieu à la foire de Brigueuil le 26 avril et le plus méridional à la foire de Brive du 19 mai. La zone d'achats de ces deux marchands est très vaste puisqu'elle couvre, au cours d'une même campagne, un peu plus de la moitié du territoire de la province, depuis l'extrême nord-est jusqu'au sud et à l'ouest de celle-ci, les foires les plus éloignées les unes des autres étant séparées de cent-trente kilomètres.

Les achats dans les foires ont lieu tous les

trois jours en moyenne avant le carême et tous les cinq jours après celui-ci. Cette fréquence élevée d'achats s'explique par le fait que Constant et Vernon achètent des bœufs chacun de leur côté, ce qui permet d'approvisionner la capitale à un rythme soutenu et régulier. À l'issue de chaque foire, les animaux sont regroupés de manière à former une bande qui part aussitôt vers Paris sous la conduite d'individus appelés piqueurs, meneurs, toucheurs ou plus fréquemment garçons, chacun d'eux étant accompagné de son chien.
Au total, durant cette campagne 1761/1762, ce sont 1 226 bœufs qui sont envoyés sur les marchés parisiens pour le compte de cette société.

En fonction des informations que leur transmet le sieur Carré depuis Paris par l'intermédiaire des garçons qui font la navette entre la capitale et le Limousin, Constant et Vernon savent quel est le marché parisien qu'il faut approvisionner. Les vingt-quatre bœufs achetés à la foire des saints Innocents de Limoges du 28 décembre 1761 par exemple sont notés « pour le jeudi », c'est-à-dire pour le marché de Poissy, alors que d'autres achats sont destinés à celui du lundi à Sceaux.
La campagne d'achats suivante de 1762/1763 débute comme la précédente par la foire de Lépaud du 25 novembre 1762. Elle se poursuit dans les mêmes foires fréquentées par Constant et Vernon l'année précédente à la même époque jusqu'à la foire du Grand Bourg du 3 janvier 1763, date à laquelle s'arrête le livre de comptes. Durant cette période d'avant la mi-carême, tous les achats sont situés uniquement dans la moitié nord de la province comme cela fut le cas lors de la campagne précédente, de novembre 1761 à janvier 1762.

Chacune des transactions effectuées pour le compte des associés est détaillée de la manière suivante sur le « livre d'achats des bœufs » :

« Foire du Grand-Bourg le vendredi 2 janvier 1762
acheté 23 bœufs pour le lundi : 3 902 livres 10 sols
plus de la même foire acheté 21 bœufs pour le jeudi : 4 229 livres
frais que j'ai eu pour les deux bandes : 110 livres 16 sols
pour des cordes : 6 livres »

A la suite, sont notées les ventes de ces mêmes bœufs qui ont été effectuées le lundi 11 janvier à Sceaux et le jeudi 15 janvier à Poissy :
« Vente des bœufs du lundi :
10 bœufs vendus à M. Valet 2 200 livres
9 bœufs vendus à M. Vros 1 530 livres
1 bœuf vendu à M. Couart 135 livres
1 bœuf vendu à M. Boulange 130 livres
1 bœuf non vendu
« Vente des bœufs du jeudi :
12 bœufs vendus à M. Aubert 2 880 livres
7 bœufs vendus à M. Margeris 1 302 livres
2 bœufs vendus à M. Barret 270 livres »

Ces deux bandes de bœufs, qui ont coûté 8 248 livres avec les frais, sont vendues, sauf une bête, pour un total de 8 447 livres, soit 199 livres de profit. Ce dernier est cependant très variable et il fluctue en fonction des conditions du marché parisien. La « *dynastie des Constant* » constitue l'un des plus importants fournisseurs limousins de bœufs à la capitale au cours du XVIII[e] siècle. Les Archives de l'Hôtel-Dieu les mentionnent souvent de 1737 à 1784 en les qualifiant de marchands de bestiaux. Il est ainsi question de Pierre Constant, de Pierre Constant fils, de Pierre Constant dit Roland, de Pierre Constant l'aîné, d'Etienne Constant, de Michel Constant et de Mathieu Constant. Mais plusieurs autres marchands de bestiaux limousins contribuent eux aussi à l'approvisionnement des marchés parisiens au cours du siècle. On trouve mention par exemple de plusieurs membres d'une autre dynastie, celle des Vallière, de Saint-Léonard, de plusieurs personnes de la famille Nicard des Rieux, des environs de Saint-Léonard, d'un sieur

Les campagnes d'achats en Limousin de bovins et de ventes à Paris de la société « Bertrand-Baudrat » de novembre 1775 à mars 1777

année	nombre de bœufs (*B*) et vaches achetés (*V*)				vente des animaux	
	à la foire de	*date*	*B*	*V*	*date*	*au marché de*
1775	Éguzon (sud Berry)	23 nov.	**12**	**32**	7 déc.	Poissy
	(dans le sud du Berry)	6 déc.	**11**	**8**	14 déc.	Poissy
	Châtelus-Malvaleix	13 déc.	**44**	**16**	21 déc.	Poissy
	Guéret	15 déc.	**18**		26 déc.	Sceaux
	vers Jarnages	22 déc.	**30**		1er janv.	Sceaux
	Châtelus-Malvaleix	29 déc.	**34**		8 janv.	Sceaux
1776	**Grand Bourg**	2 janv.	**21**	**22**	15 janv.	Sceaux
	Gouzon	8 janv.	**25**		18 janv.	Poissy
	Saint-Vaury	10 janv.	**33**	**16**	22 janv.	Sceaux
	Jarnages	22 janv.	**27**		?	?
	(sud du Berry)	29 janv.	**35**		5 févr.	Sceaux
	Auzances	21 févr.	**30**	**9**	7 mars	Poissy
	Limoges	29 févr.	**28**		11 mars	Sceaux
	St-Laurent-sur-Gorre	4 mars	**46**		18 mars	Poissy
	Ségur	14 mars	**24**	**17**	4 avr.	Poissy
	Pompadour	1er avr.	**4**	**14**	11 avr.	Poissy
	Aigurande	3 avr.	**5**	**16**		
	Nexon	10 avr.	**36**		22 avr.	Sceaux
	St-Jean-Ligoure	15 avr.	**41**	**15**	29 avr.	Sceaux/Poissy
	Vigeois et Limoges	23/25 avr.	**28**		6 mai	Sceaux
	Lubersac	1er mai	**41**		10 mai	Poissy
	(sud du Berry)	15 mai	**15**		23 mai	Poissy
	Limoges	22 mai	**35**		6 juin	Sceaux/Poissy
	Compreignac	5 déc.	**11**	**4**	16 déc.	Sceaux
	Magnac-Laval	24 déc.	**11**	**26**	9 janv.	Sceaux/Poissy
1777	**Magnac-Laval**	13 janv.	**18**		27 janv.	Sceaux
	Chabanais	17 janv.	**49**		3 févr.	Sceaux
	Brigueuil	25 janv.	**25**		10 févr.	Sceaux
	Chabanais	4 févr.	**49**		17 févr.	Sceaux
	Confolens	12 févr.	**34**		24 févr.	Sceaux
	St-Laurent, Suris, Verneuil	15 /19 févr.	**58**		3 mars	Sceaux
	St-Junien, Limoges	22/27févr.	**72**		10 mars	Sceaux
	Lagraulière	10 mars	**62**		25 mars	Sceaux/Poissy

Maurice Paron, de Limoges. D'autres marchands limousins sont connus par leur faillite comme celles de « Claude et Léonard Fournioux, frères, marchands de bestiaux associés, demeurant à Dun-le-Palleteau » en 1742, du « sieur Poissonnier, marchand de bœufs, demeurant ordinairement à Saint-Sulpice-le-Dunois » en 1775 et de Léonard Lassaigne, marchands de bœufs de Ségur en 1779. À côté de ces divers

marchands limousins qui fournissent Paris en bêtes de boucherie s'ajoutent de nombreux « marchands forains » qui ne résident pas dans la province mais qui viennent y acheter des animaux pour les acheminer ensuite à Paris.

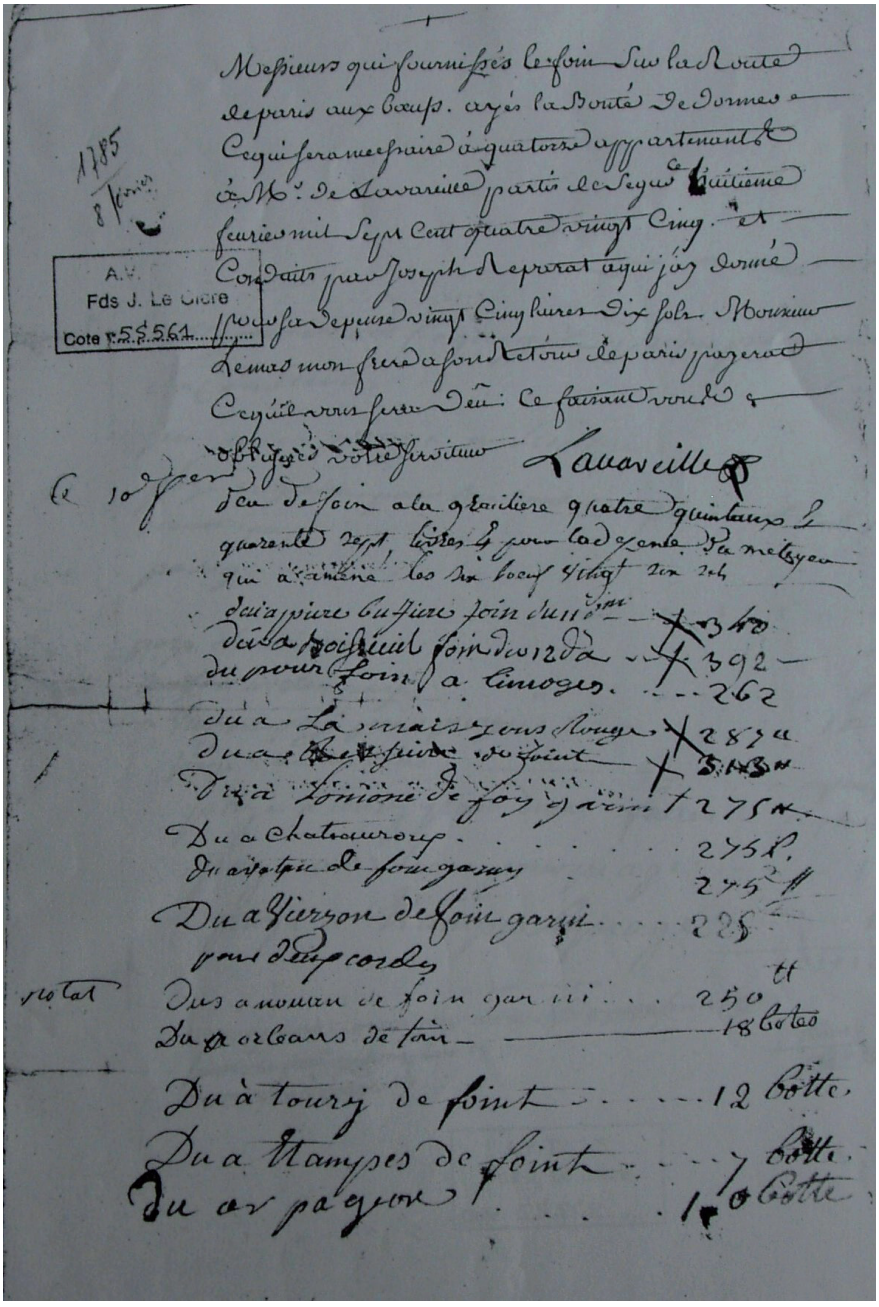
LA SOCIÉTÉ BAUDRAT-BERTRAND

Les marchands de bestiaux Mathurin Baudrat et Pierre Bertrand sont deux beaux-frères associés pour le commerce du bétail destiné aux deux marchés parisiens. Ils sont domiciliés à Orsennes, près d'Argenton-sur-Creuse, en Berry. C'est Bertrand qui effectue l'achat des bestiaux en province tandis que Baudrat les vend à Sceaux et à Poissy. Les animaux achetés sont convoyés à Paris par des garçons dont certains ne sont désignés que par un surnom comme le Blond ou encore par celui, très suggestif, de Vide Bouteille. Ces deux marchands font faillite en 1777 [15]. Le livre de comptes qu'ils remettent alors à la juridiction consulaire de Paris concerne la période allant du 23 novembre 1775 jusqu'au 10 mars 1777. De novembre à mai, c'est presque uniquement en Limousin que Pierre Bertrand achète les bœufs destinés à son associé à Paris, mis à part quelques incursions en Berry (cf. tableau page suivante Campagne d'achats).

Pierre Bertrand débute sa campagne d'achats 1775/1776 en Limousin le 13 décembre 1775 à Châtelus-Malvaleix pour la terminer à Limoges le 22 mai 1776, à l'importante foire de la Saint-Loup. Dans cet intervalle de temps, il fréquente vingt foires situées en Limousin et quatre en Berry, achetant au total 600 bœufs et 125 vaches, ces animaux étant vendus tantôt à Sceaux, tantôt à Poissy. Ces achats sont effectués dans la moitié nord du Limousin durant les deux ou trois mois qui précèdent le carême et après ce dernier, dans la moitié sud de la province, tout comme le fait la société Constant-Vernon-Carré.
Pierre Bertrand parcourt ainsi le Limousin du nord au sud. Ses achats de bœufs sont effectués très régulièrement depuis la fin de novembre jusqu'en mai, le rythme étant moins soutenu en février, mois qui correspond au carême. La fréquence des achats et des envois d'animaux vers la capitale est hebdomadaire en moyenne ce qui permet d'approvisionner au moins un des deux marchés parisiens chaque semaine.
La société Bertrand-Baudrat n'interrompt pas son commerce de bœufs de juin à octobre 1776, mais elle le fait à moins grande échelle que durant les mois précédents et sa zone d'approvisionnement est uniquement le Berry. Du 25 mai jusqu'au 9 octobre 1776, Bertrand y achète 158 bœufs et 10 vaches dans sept foires, ces animaux étant acheminés à Sceaux et à Poissy. Après ces transactions d'été et d'automne, une nouvelle campagne d'achats de bœufs en Limousin débute le 5 décembre 1776 à Compreignac et elle se poursuit uniquement dans cette province jusqu'au 10 mars 1777, date à laquelle s'arrête le livre de comptes de cette société. Durant cette période, 389 bœufs et 30 vaches sont envoyés à Paris, la fréquence moyenne des envois étant hebdomadaire. Les activités d'une quinzaine d'autres marchands « forains » de bestiaux s'approvisionnant en bœufs en Limousin montrent, par leurs livres de comptes, que leurs achats dans cette province ont toujours lieu de novembre à mai ou juin de l'année suivante, de la même manière que les deux sociétés étudiées ci-dessus. C'est le cas par exemple de Philippe Cahu et de Pierre Ledet, marchands associés habitant en Berry. Ceux-ci achètent des bœufs dans les mêmes foires limousines que Constant-Vernon-Carré et Baudrat-Bertrand, depuis Châtelus-Malvaleix et Dun au nord jusqu'à Pompadour et Ségur au sud, depuis la fin novembre 1758 jusqu'en mai 1759. Durant cette période ils achètent 744 bœufs dans trente foires limousines. Les deux années suivantes, le même scénario se reproduit avec des achats de bœufs en Limousin de novembre à mai.

15 Archives de Paris, $D^4 B^6$, carton 55, dossier 3479 ; $D^5 B^6$, registres 3790 et 4073.

Une feuille de route d'une bande de bœufs envoyés à Paris
(Arch. de la ville de Brive, 5 S 561)



L'ACHEMINEMENT DES ANIMAUX VERS PARIS

Les bœufs achetés en Limousin sont acheminés « à pattes » depuis la province jusqu'aux marchés parisiens. La distance à parcourir varie de 320 jusqu'à 450 kilomètres selon le lieu de départ des animaux. La durée du trajet varie de neuf à dix jours pour les bêtes qui partent du nord de la province jusqu'à quinze jours pour celles en provenance du sud de celle-ci, soit une distance moyenne de trente kilomètres par jour, laquelle varie cependant entre vingt-six et trente-deux kilomètres selon les

envois. Souvent, les marchands réunissent plusieurs dizaines d'animaux pour former un seul troupeau pouvant atteindre jusqu'à quatre-vingts bêtes lors d'un même envoi, lequel est alors conduit par plusieurs garçons.

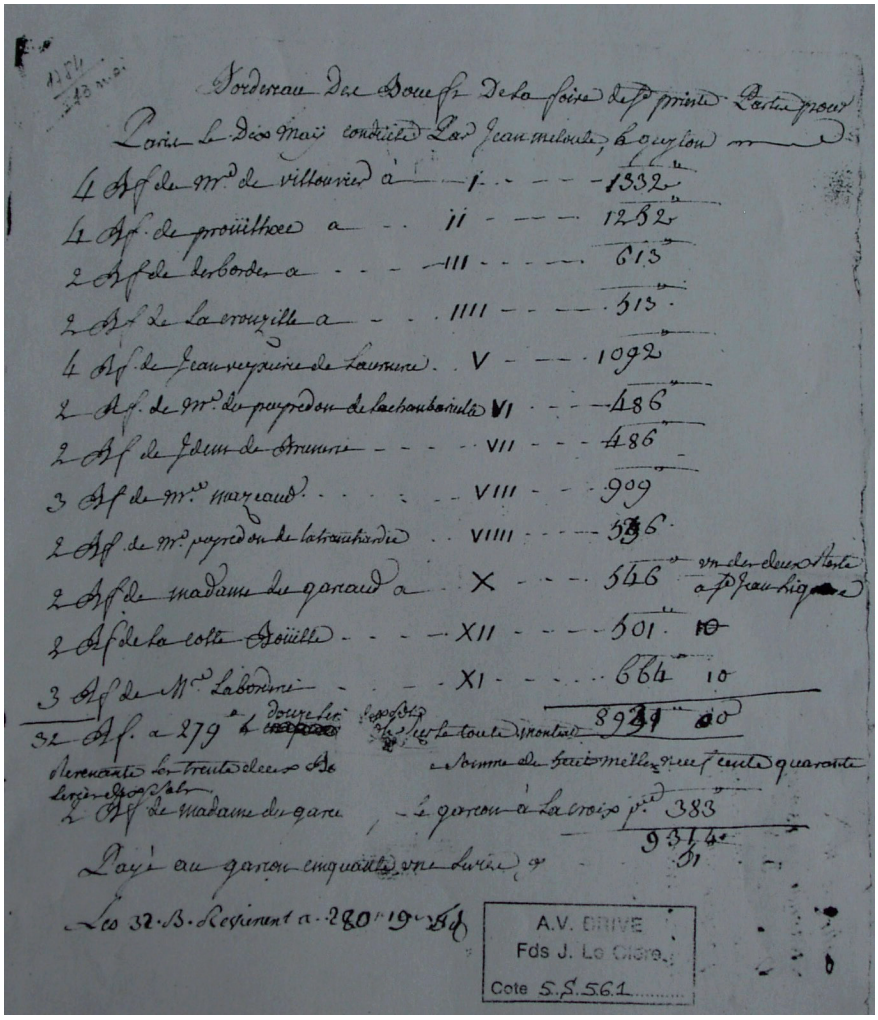
Le voyage des bœufs jusqu'à Paris est soigneusement organisé. Des étapes sont en effet prévues où hommes et bêtes peuvent se reposer et s'alimenter. Les livres de comptes de la société Lavareille-Lemas, permettent de détailler cette logistique de l'acheminement des animaux à Paris. Lavareille, qui procède aux achats en Limousin, donne à chaque garçon qui achemine une bande de bœufs, une « *feuille de route* » portant en tête une formule comme par exemple celle-ci de février 1785 :

« *Messieurs qui fournissez du foin sur la route de Paris pour les bœufs, ayez la bonté de donner ce qui sera nécessaire à quatorze* [bœufs] *appartenant à M^r de Lavareille partis de Ségur le huitième février mil sept cent quatre-vingt-cinq et conduits par Joseph Reparat à qui j'ai donné pour sa dépense vingt-cinq livres dix sols. Monsieur Lemas mon frère à son retour de Paris payera ce qui vous sera dû. Ce faisant vous obligerez vitre serviteur. Lavareille* »[16] .

16 Archives de la ville de Brive, 5 S 561.

Exemple de bordereau d'envoi de bœufs à Paris

(Arch. de la ville de Brive, 5 S 561)



Puis sont notés à la suite les fournitures de foin au fur et à mesure de la progression de la bande de bœufs vers Paris :
« *dû de foin à la Graulière quatre quintaux et quarante-sept livres et pour la dépense du métayer qui a amené les six bœufs vingt-six sols*
dû à Pierre-Buffière foin du 11 [février] - - - 340 [livres de foin]
dû à Boisseuil foin du 12 - - - 392
dû pour du foin à Limoges - - - 262 »
et ainsi de suite jusqu'à l'arrivée des animaux à Sceaux ou à Poissy.
Le garçon note en plus sur cette feuille de route les dépenses qu'il effectue, en particulier les « *péages* » qu'il acquitte tout au long du trajet lors de la traversée du territoire de certaines villes. Il est fait mention des péages suivants sur la plupart des feuilles de route :
« *Payé à Limoges pour péage 4 sols*
payé à Châteauroux pour péage 18 sols
payé à Vierzon pour péage 6 sols
payé à Orléans pour péage 15 sols
payé à Étampes pour péage 17 sols »
On compte une trentaine de lieux où « *les bœufs logent sur la route de Paris depuis Limoges* », soit tous les quinze kilomètres environ en moyenne. Ces lieux d'hébergement des bœufs s'égrènent le long, ou à proximité immédiate, de ce qui constituait l'ancienne route nationale 20: Grossereix, Maison-Rouge, Népoulas, Razès, Bessines, Morterolles, le Dognon, Montmagner, la Villaubrun, l'Aumône, Celon, Argenton, Tendu, Lothiers, Châteauroux, la Plaine, Vatan, Massay, Vierzon, la Loge, Salbris, Nouan-le-Fuselier, la Mothe-Beuvron, La Ferté-Saint-Aubin, Orléans, la Croix-Briquet, Toury, Étampes, Arpajon, Longjumeau. Pour les animaux se rendant à Poissy, les étapes étaient à Versailles, Rocquencourt et Saint-Germain-en-Laye.
En plus de sa feuille de route, le garçon responsable de l'acheminement d'une bande de bœufs est porteur d'un bordereau rédigé par Lavareille et destiné à Lemas où sont détaillés les animaux qui composent la bande de la manière suivante :
« *Bordereau des bœufs de la foire de St Priest* [Ligoure], *partis pour Paris le 10 mai* [1784], conduits par Jean Metout et Guyton
« *4 Bf [bœufs] de M^r^ de Villouvier [marqués] - - - I - - - 1332 #* [livres]
4 Bf de prouilhac - - - II - - - 1252 #
2 Bf de desbordes - - - III - - - 613 # et ainsi de suite jusqu'à
« *3 Bf de M^r^ Laborderie - - - XI - - - 664 # 10* [sols] ».

Sur les 989 bœufs achetés en Limousin, cinq seulement sont morts durant le trajet

Chaque bœuf est repéré par le nom de la personne à qui il a été acheté et par une marque en chiffres romains faite sur le pelage des animaux avec des ciseaux. Cela permet de connaître exactement de quel bœuf il s'agit lors de la vente et de déterminer s'il y eu profit ou perte sur celui-ci.
Malgré la durée du voyage, les pertes d'animaux sont minimes durant celui-ci comme l'attestent les livres de comptes des marchands de bestiaux. Sur les 989 bœufs achetés en Limousin qu'envoie la société Bertrand-Baudrat du 23 novembre 1775 au 10 mars 1777, cinq seulement sont morts durant le trajet ou à leur arrivée dans les marchés parisiens. Le livre de comptes de la société Constant-Vernon-Carré ne signale en revanche aucune perte de bœufs durant leur voyage vers Paris. Quant à Lavareille et Lemas, ils mentionnent la mort de deux bœufs au cours des années 1779, 1780 et 1781.
En revanche, il est plus fréquent que des bœufs ne puissent pas effectuer la totalité du trajet jusqu'à Paris pour des raisons

diverses :
« *un bœuf peut prendre dans le trajet une entorse au pied, tomber dans le fossé et se casser l'épaule ou la cuisse, succomber à la fatigue en cas de marche forcée, se désergotter dans les temps de gelée ; dans tous ces cas, il faut le transporter sur une voiture jusqu'au premier bourg ou village et le donner à grande perte* »

Peu après leur arrivée dans la région parisienne, les animaux sont vendus le plus tôt possible car les marchands ne peuvent pas les garder pendant plusieurs jours en attente de leur vente car cela entraîne des frais importants. De plus, les garçons qui viennent d'amener une bande en région parisienne doivent repartir le plus rapidement vers le Limousin afin d'y récupérer une nouvelle bande d'animaux à convoyer vers Paris. Il arrive cependant que la conjoncture sur les marchés parisiens oblige l'associé qui s'occupe de la vente des animaux dans ceux-ci fasse retarder de plusieurs jours l'arrivée des animaux car les bouchers en achètent moins et le grand nombre de bœufs dans les marchés font baisser leur prix. C'est ce qu'explique par exemple Lemas dans une lettre datée du 4 mars 1780 adressée à Lavareille :
« *Je croyais vous avoir montré qu'il ne fallait pas m'envoyer de si fortes bandes de bœufs dans cette saison, 20 ou 24 bœufs tout au plus. Vous savez que ce sont les plus petits marchés et le moins de consommation dans Paris. Si vous aviez fait attention aux lettres que je vous ai écrites, je suis assuré que vous ne m'en auriez pas envoyé au-delà de 16 ou 20 bœufs, et vous m'en annoncez pour le jeudi prochain 52 bœufs. J'ai fait retarder 30 de ceux-là. Je vous prie par grâce d'avoir la bonté de faire retarder ceux que vous avez destiné pour le jeudi d'après pour le grand marché de Poissy. Je vous promets que l'on perdra gros car les bouchers sont fournis pour trois semaines et ils n'en prennent que parce qu'ils sont à très bon marché. Vous savez qu'il n'en faut pas beaucoup pour la semaine Sainte [...] si vous en envoyer si fort, j'en ferai retarder pour le lundi de Pâques, ne croyant pas que ce soit comme l'année dernière* » [17]

La longueur et la durée du voyage entre le Limousin et la capitale font perdre aux animaux de 60 à 80 livres de leur poids, soit 30 à 40 kilogrammes, mais cela ne nuit nullement à la qualité de la viande. Le voyage contribue en effet à rendre la viande meilleure et plus propre à la consommation car « *la fatigue fait passer la graisse entre les fibres charnues et dans la chair* », rendant ainsi la viande plus savoureuse, de sorte que « *la différence est très grande entre une pièce de bœuf tué sur les lieux de son engrais ou tué après le voyage* » [18].

LE COMMERCE DU BÉTAIL DANS L'ÉCONOMIE LIMOUSINE

En dehors du marché parisien, le Limousin fournit aussi en bêtes de boucherie les armées de terre et la marine tout au long du XVIII[e] siècle. On peut estimer à environ 30 000 le nombre de bovins limousins qui sont commercialisés chaque année sur ces différents marchés dans les années 1760. Sachant que le prix moyen d'un bœuf vendu à cette époque à Sceaux et à Poissy est de 200 livres dans les années, le commerce des bovins génère une somme d'environ 6 millions de livres par an durant ces années 1760 et de près de 8 millions lors de la décennie 1780, le prix moyen du bœuf étant alors de 265 livres. Dans le même temps, l'imposition fiscale royale totale de la généralité de Limoges évolue entre 1,9 et 2,3 millions de livres par an. L'importance des sommes que génère le commerce « d'exportation » des bovins par rapport au montant de la fiscalité met en relief le poids primordial de cette activité d'élevage dans l'économie limousine, ce qui en fait la principale ressource de la province au XVIII[e] siècle comme l'ont souligné à diverses reprises les intendants.

17 Archives de la ville de Brive, 5 S 387.
18 Nouveau Cours Complet d'Agriculture Théorique et Pratique, 1821, t. 3, p. 29.

La réputation de la race bovine limousine est déjà bien affirmée au XVIIIe siècle grâce d'une part, au savoir-faire des paysans-éleveurs locaux qui ont su produire à grande échelle des animaux de boucherie de qualité et, d'autre part, à l'esprit d'initiative des marchands de bestiaux qui ont réussi à s'insérer avec succès sur le plus grand marché du royaume. Cette activité d'élevage et la commercialisation de ses productions, source de circulation d'argent, de connaissances, d'innovation, de dynamisme et d'échanges, met en doute l'image traditionnelle d'un Limousin trop souvent vu à travers le seul prisme de la misère, de la routine, de l'archaïsme, de l'ignorance et de l'isolement.

Jean-Pierre Delhoume

Bibliographie

Abad, Reynald
Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime 2002.

Antoine, Annie
Fiefs et Villages du Bas-Maine au XVIIIe siècle. étude de la seigneurie et de la vie rurale, 1994

Antoine, Annie
Le paysage de l'historien. Archéologie des bocages de l'Ouest de la France à l'époque moderne, 2000.

Bourde, André J.
Agronomie et agronomes en France au XVIIIe siècle, 1967.

Delhoume, Jean Pierre
Les campagnes limousines au XVIIIe siècle. Une spécialisation bovine en pays de petite culture, 2009.

Margairaz, Dominique
Foires et Marchés dans la France préindustrielle, 1988.

Meuvret, Jean
Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV, 1985-1987.

Moriceau, Jean-Marc
Terres mouvantes. Les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation. 1150-1850. Essai historique, 2002.

Moriceau, Jean-Marc
Histoire et géographie de l'élevage français. Du Moyen Age à la Révolution, 2005.