Cahiers d'histoire

42-3/4 | 1997

L'animal domestique

Les marchés aux bestiaux : Paris et sa banlieue

Bernard Garnier

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ch/310>

DOI : 10.4000/ch.310

ISSN : 1777-5264

Éditeur

Comité historique du Centre-Est

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 1997

ISSN : 0008-008X

Référence électronique

Bernard Garnier, « Les marchés aux bestiaux : Paris et sa banlieue », *Cahiers d'histoire* [En ligne], 42-3/4 | 1997, mis en ligne le , consulté le 08 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/ch/310> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ch.310>

Ce document a été généré automatiquement le 8 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Les marchés aux bestiaux : Paris et sa banlieue

Bernard Garnier

RÉSUMÉS

Appréhender l'évolution multiséculaire et les variations saisonnières de l'approvisionnement de Paris en bestiaux de boucherie-charcuterie, du XVII^e au début du XX^e siècle, nécessite au préalable de lister les lieux de marché. Ces derniers sont particulièrement nombreux, avec d'importantes variations spacio-temporelles — il est que les marchés sont particulièrement recherchés en raison des importants droits qu'ils procurent. Progressivement, Sceaux et Poissy s'imposeront pour la boucherie au XVIII^e siècle, le marché de Paris étant lui concurrencé par Saint-Germain-en-Laye pour les porcs. Au XIX^e siècle, malgré le bel épisode de La Chapelle, l'essentiel tient à la mise en place de La Villette.

L'approvisionnement de Paris et de sa banlieue croît quasiment constamment : en trois siècles, du début du XVII^e au début du XX^e siècle, il fait plus que décupler. De fortes variations séculaires — l'accélération décisive de la croissance encadre le milieu du XIX^e siècle — se conjuguent avec d'importantes modifications entre les types animaux — le porc progresse plus que la viande de boucherie, mais c'est avant tout le fait du XIX^e siècle, le bœuf est le grand gagnant au XVIII^e siècle... L'augmentation des quantités livrées sur les marchés de Paris se fait grâce aux vieilles régions productrices, mais aussi par la mise à contribution de nouvelles régions, ce qui permet de gommer très largement les variations saisonnières, d'autant plus facilement que l'interdit religieux du Carême s'estompe pendant la période.

Looking ahead to the development and seasonal variation in the supply of livestock to Paris from the 17th century to the early 18th century, requires taking a census of market venues. The latter were numerous and witnessed variations over time and in the space they covered. Sceaux and

Poissy were earmarked for beef products in the 18th century while Paris vied with Saint-Germain-en-Laye for pork. The major event of the 19th century was the setting up of La Villette. Supply increased by more than tenfold from the beginning of the 17th century to the beginning of the 20th century. The increase in quantities delivered was met by established producing regions and the contribution of new ones. This helped reduce seasonal variations while concurrently the interdict of Lent became less distinct.

INDEX

Mots-clés : Animal, Histoire urbaine

Index chronologique : Ancien Régime, XIXe siècle, XXe siècle