

# JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

A. HUSSON

## **De la consommation de la viande de cheval à Paris et dans quelques villes de l'Allemagne**

*Journal de la société statistique de Paris*, tome 15 (1874), p. 274-279

[http://www.numdam.org/item?id=JSFS\\_1874\\_\\_15\\_\\_274\\_0](http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1874__15__274_0)

© Société de statistique de Paris, 1874, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Journal de la société statistique de Paris » (<http://publications-sfds.math.cnrs.fr/index.php/J-SFdS>) implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (<http://www.numdam.org/conditions>). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme  
Numérisation de documents anciens mathématiques  
<http://www.numdam.org/>

### III.

#### DE LA CONSOMMATION DE LA VIANDE DE CHEVAL A PARIS ET DANS QUELQUES VILLES DE L'ALLEMAGNE (1).

Le cheval, que Buffon a si bien décrit, et qu'il appelle si justement un noble animal, s'use promptement au service de l'homme. Son sort est des plus misérables : cheval de luxe attelé à de brillants équipages, cheval de selle admiré pour ses belles allures, cheval de labour toujours à la peine, il atteint rarement le terme de la vieillesse. A moins qu'il ne périsse tout à coup pendant sa course, atteint de blessures ou de mal subit, épuisé, amaigri, boiteux, livré à des marchands pour la valeur de sa peau, il voit sa vie, déjà si courte, abrégée encore par le couteau de l'égorgeur.

On se rappelle le clos d'équarrissage de Montfaucon, funeste lieu où des humains subissaient autrefois le dernier supplice, où, plus tard, le cheval dépouillé était jeté dans des fosses sanglantes. Il n'est pas de Parisien, contemporain de cette époque, qui n'ait remarqué avec tristesse ces longues files de chevaux attachés les uns aux autres, à la manière des wagons de chemin de fer, gravissant péniblement les rampes de la sinistre montagne, et ces lentes charrettes transportant isolément à travers les rues, rigide et les pieds en l'air, le cheval courageux mort en plein travail, à bout de forces.

L'abattoir construit, il y a trente ans, dans la plaine d'Aubervilliers, a supprimé en grande partie ces hideux spectacles et porté remède aux causes d'insalubrité qu'engendrait, aux portes mêmes de Paris, dans le voisinage immédiat d'une population nombreuse, l'existence d'un foyer d'infection dangereux pour la santé publique. Le clos d'équarrissage de Montfaucon a fait place à une usine, où, par les procédés rationnels de la science, on transforme en un riche engrais les chairs autrefois abandonnées à la putréfaction.

Un troisième changement est sur le point de s'accomplir. Naguère encore, on était loin de songer à employer la chair du cheval comme nourriture; c'est à peine si l'administration du Jardin des Plantes en donnait à manger à ses carnivores. Lorsque les visiteurs de l'abattoir d'Aubervilliers remarquaient, bouillant douce-

---

(1) *Économiste français*, n° du 23 mai 1874.

ment dans la cendre du foyer de la machine à vapeur, un pot-au-feu plein des meilleurs morceaux d'une viande de cheval bien choisie, destinée à la table des ouvriers de l'usine, ils plaignaient le sort des consommateurs assez déshérités pour s'accommoder d'un tel repas. C'est qu'en effet les imaginations ont été longtemps impressionnées par le récit des souffrances de nos soldats qui, dans la campagne de Russie ou dans certains sièges longtemps soutenus, dénués de tout, mourant de faim, en étaient réduits, sous le coup de la plus impérieuse des nécessités, à faire usage de la viande de cheval comme unique aliment.

Les choses se sont bien modifiées depuis vingt ans. Des savants distingués, des vétérinaires instruits et zélés ont formé une ligue ayant pour but d'introduire la viande de cheval dans la consommation alimentaire. M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire fut le Pierre l'Ermite de cette croisade d'un nouveau genre, dont l'un des directeurs de l'École d'Alfort, qui a laissé dans la science un nom respecté, avait été le précurseur, ou au moins le coopérateur convaincu. Dans les banquets, dont le menu se composait uniquement de viande de cheval accommodée sous diverses formes, et auxquels étaient conviés des représentants de la médecine et de la presse, ils ont voulu démontrer que cette viande est nourrissante et saine, qu'elle constitue un aliment plastique à bon marché, tout en augmentant, au profit de son possesseur, la valeur commerciale de l'animal hors de service.

Ces avantages ne sont pas hypothétiques, ils sont réels; aussi, dès 1866, s'est-il formé, à Paris, dans les quartiers excentriques, des boucheries spéciales où la chair dépecée du cheval est exposée en vente, comme celle du bœuf dans les boucheries ordinaires. Mais les promoteurs de cette nouveauté n'avaient point compté sur l'expérimentation forcée qui a été faite pendant l'investissement de la capitale par les armées allemandes. Si, dans toutes les classes de la société parisienne, la viande de cheval a été acceptée avec une faveur inattendue, s'il est incontestable qu'elle a rempli, à cette époque, le rôle alimentaire que les circonstances lui assignaient, il n'est pas moins certain que cette expérience en grand n'en a point développé le goût, et que cette viande est considérée, même par les personnes auxquelles son aspect et son usage ne causent aucune répugnance, comme un aliment inférieur, dont la consommation est peu susceptible de se répandre. Cependant, il faut reconnaître que, dans une ville peuplée comme l'est Paris, dans les temps surtout où la viande de boucherie atteint des prix élevés, il se trouvera toujours, pour la viande de cheval, une catégorie de consommateurs parmi les habitants qui sont contraints, par la modicité de leurs salaires ou de leurs ressources, de restreindre, dans les limites les plus étroites, la dépense de leur alimentation.

C'est, en effet, dans les capitales ou dans les grandes villes qui possèdent un nombre considérable d'individus dont l'existence n'est pas toujours assurée, que la viande de cheval peut trouver des consommateurs. A Berlin, de 1865 à 1872, on a abattu 25,873 chevaux, soit, en moyenne, 3,234 par an. On ne compte, dans cette ville, le rendement du cheval en viande nette que pour 2 quintaux de 100 livres chacun, et l'on estime que le quart seulement des quantités produites est livré à la nourriture des hommes; la vente annuelle des boucheries chevalines ne serait donc que de 1,600 quintaux (800 quintaux métriques), ce qui constitue une consommation très-restreinte, qui ne paraît pas d'ailleurs en voie d'accroissement. A Munich, l'usage alimentaire de la viande de cheval a commencé en 1859. De cette année à 1870,

on a abattu pour cette destination 3,905 chevaux, soit 325 par an, en moyenne. A raison de 100 kilogrammes par tête d'animal, base adoptée à Berlin, l'abatage aurait produit annuellement 32,500 kilogrammes pour la consommation. La viande de cheval est utilisée également à Vienne comme nourriture; mais il n'existe aucun renseignement sur les quantités vendues pour l'alimentation : il y avait, en 1867, deux bouchers et cinq débitants de viande de cheval; ce nombre s'est augmenté chaque année, et, en 1870, on comptait, dans la capitale de l'Autriche, huit bouchers de viande de cheval et treize débitants disséminés dans les quartiers populeux de la ville.

Nous n'avons pas appris qu'en Angleterre on se serve de la chair de cheval pour l'alimentation. Un auteur anglais, qui a examiné, surtout au point de vue chimique, la valeur des diverses substances alimentaires, reconnaît que la viande de cheval est un aliment sain et nutritif, mais que, pour la qualité, elle ressemble plus à la chair des animaux sauvages qu'à celle des animaux domestiques; qu'elle est loin de posséder la richesse de saveur et la succulence du bœuf de bonne qualité; il ajoute qu'on surmontera difficilement la répugnance qu'inspire, même dans les classes pauvres de son pays, une nourriture qui est fournie généralement par des animaux épuisés et amaigris; qu'on ne pourrait songer à élever le cheval spécialement pour la table, à cause de son prix, et que, pût-on le faire, le sentiment qu'on éprouve pour un animal intelligent, doué d'instincts élevés, précieux par les services qu'il rend à l'homme, sera toujours un obstacle non moins puissant à la généralisation de l'usage alimentaire de la chair de cheval; que la cherté excessive de la viande de boucherie pourrait seule diminuer ces obstacles et faire entrer plus largement cette substance dans la nourriture des populations; qu'enfin il serait superflu d'appeler sur ce sujet l'attention du public anglais, la viande provenant des chevaux devant être réservée, selon lui, pour les circonstances terribles qui ont réduit la population de Paris à en faire largement usage (1).

On ne saurait contester tout ce qu'il y a de judicieux dans ces réflexions. Si jamais, dans certains centres populeux, la chair de cheval prend place parmi les aliments ordinaires, ce n'est point dans les villes de la Grande-Bretagne qu'elle sera tout d'abord acceptée, quelque élevé que soit le prix de la viande des animaux de boucherie.

La viande de cheval se mange, comme celle de boucherie, en pot-au-feu, en miroton, en hachis. Avec le bouillon du pot-au-feu, on fait des soupes et des potages. On la prépare de la même manière que le bœuf à la mode et le haricot de mouton. On fait, avec le filet, l'équivalent du bifteck; on le sert encore rôti à la broche ou cuit dans son jus, et l'on confectionne, avec les divers morceaux, ainsi que nous l'avons vu pendant le siège, des terrines et des pâtés acceptables; mais la forme, en quelque sorte anonyme, du saucisson est la plus favorable à l'extension de la consommation de cette viande. Aussi s'est-il établi, à Paris et en province, plusieurs fabriques de saucissons qui écoulent leurs produits avec facilité; la plus importante sans contredit est celle de Beaucaire (Gard). Dans le cours de 1873, elle a transformé en saucissons la chair de 500 chevaux. En dehors de la viande nette, les issues du cheval sont également utilisées comme nourriture : la langue et le cœur se mangent braisés; la cervelle, à la graisse noire; le foie,

---

(1) *Foods*, by Edward Smith, 1873.

piqué avec du lard; enfin, on fabrique avec la graisse, soit une sorte de beurre qui remplace le beurre de lait dans les préparations culinaires, soit une huile comestible que l'on peut conserver en la salant.

Les chevaux hors d'état de faire un service régulier se vendent, comme ceux qui y sont propres, au marché aux chevaux; là, ils trouvent trois catégories d'acheteurs. Les chevaux qui ne sont pas complètement ruinés sont achetés, par des marchands ou par des entrepreneurs de l'enlèvement des boues; les équarrisseurs se rendent acquéreurs des animaux très-maigres ou malades; les autres chevaux sont recherchés pour être livrés à l'alimentation. Il en est de même des mulets et des ânes dont la viande, plus ferme que celle du cheval, passe cependant pour avoir plus de finesse. Les équarrisseurs qui, autrefois, n'achetaient un cheval mort que pour la peau, dont la valeur est de 20 à 25 fr., payent les chevaux gras impropres à la boucherie jusqu'à 50 fr. Le prix des chevaux comestibles est, en moyenne, de 130 à 150 fr. A ce compte, les bouchers de cheval font des bénéfices souvent supérieurs à ceux que réalisent la plupart des bouchers ordinaires.

Les chevaux destinés à l'alimentation sont conduits, soit à l'abattoir municipal du boulevard de l'Hôpital, soit dans un abattoir particulier situé à Pantin; là, ils subissent vivants l'inspection d'un vétérinaire; on interdit la mise en consommation des animaux trop maigres et de ceux qui sont affectés de maladies ou de plaies suppurantes; l'examen des inspecteurs porte, après l'abatage, sur la viande nette, et lorsqu'elle est reconnue malsaine, l'usage en est prohibé.

Il y avait à Paris, au 1<sup>er</sup> janvier 1874, 48 boucheries où se débitait la viande de cheval, d'âne ou de mulet. La plupart des bouchers se procurent des animaux, soit au marché aux chevaux, soit hors de Paris, et les abattent eux-mêmes; mais il se fait aussi dans les abattoirs une vente à la cheville, à l'usage des petits bouchers qui ne débitent que la moitié ou le quart même d'un cheval. Les clients de ces boucheries spéciales n'appartiennent ni à la classe aisée, ni à celle des indigents; ce sont, en général, de petits employés ou des ouvriers en ménage que le bas prix de la denrée attire d'abord, et qui, ensuite, s'accoutument aisément à ce régime.

Nous donnons ci-après, d'après les documents officiels, non encore rendus publics, le nombre des chevaux, ânes et mulets abattus à Paris, depuis sept ans, pour l'alimentation, ainsi que le poids des viandes comestibles provenant de ces animaux. Pour obtenir ces quantités, nous avons, d'après la pratique suivie à l'abattoir, évalué à 190 kil. le rendement moyen en viande nette d'un cheval ou d'un mulet, et à 50 kil. celui de l'âne; dans ce poids, ne sont pas compris la langue, le foie, le cœur et la cervelle, qui sont pourtant vendus aussi pour la consommation.

*Nombre de têtes de chevaux, ânes et mulets abattus pour l'alimentation.*

Années.		Chevaux.	Ânes.	Mulets.	Total.
1866.	2 <sup>e</sup> semestre . . . . .	830	»	»	830
1867.	Toute l'année. . . . .	2,602	133	11	2,746
1868.	— . . . . .	2,339	111	13	2,463
1869.	— . . . . .	2,611	132	1	2,744
1870.	9 premiers mois . . . . .	3,545	123	»	3,668
1870.	Dernier trimestre. . . . .	43,709	920	12	44,641
1871.	1 <sup>er</sup> semestre . . . . .				
1871.	2 <sup>e</sup> semestre . . . . .	1,654	250	17	1,921
1872.	Toute l'année . . . . .	5,004	639	22	5,665
1873.	— . . . . .	7,834	1,092	51	8,977
		<u>70,128</u>	<u>3,400</u>	<u>127</u>	<u>63,655</u>

L'abatage de ces 73,655 têtes d'animaux a produit les quantités de viande nette ci-après, d'après les poids moyens susindiqués.

Années.		Chevaux.	Ânes.	Mulets.	Total.
		kil.	kil.	kil.	kil.
1866. . . . .	2 <sup>e</sup> semestre . . . . .	157,700	»	»	157,700
1867. . . . .	Toute l'année. . . . .	494,380	6,650	2,090	503,120
1868. . . . .	— . . . . .	444,410	5,550	2,470	452,430
1869. . . . .	— . . . . .	496,090	6,600	190	502,880
1870. . . . .	9 premiers mois . . . . .	673,550	6,150	»	679,700
1870. . . . .	Dernier trimestre. . . . .	8,304,710	46,000	2,280	8,352,990
1871. . . . .	1 <sup>er</sup> semestre . . . . .				
1871. . . . .	2 <sup>e</sup> semestre . . . . .	314,260	12,500	3,230	329,990
1872. . . . .	Toute l'année . . . . .	950,760	31,950	4,180	986,890
1873. . . . .	— . . . . .	1,488,460	54,600	9,690	1,552,750
	<b>Totaux . . . . .</b>	<b>13,324,320</b>	<b>170,000</b>	<b>24,130</b>	<b>13,518,450</b>

On remarquera la progression de la consommation de la viande de cheval dans ces deux dernières années; elle a pour cause principale le prix très-élevé de la viande de boucherie, et pour cause secondaire l'usage prolongé qui introduit l'habitude et fait cesser les répugnances. Il ne faudrait pas croire cependant que le nombre des consommateurs de cette denrée exceptionnelle soit bien considérable : en attribuant à chacun d'eux une ration quotidienne de 250 gr., évaluation vraisemblable, car ceux qui font usage de cette denrée, presque tous adultes, ne mangent guère d'autre aliment azoté, on reconnaît que, pour les années 1867, 1868 et 1869, le nombre probable des consommateurs serait au minimum de 4,958 et au maximum de 5,512. Par les causes que nous venons d'indiquer, le nombre des consommateurs se double en 1872 et se triple en 1873 : pour la première année, il est de 10,815, et de 17,016 pour la seconde. En ce qui touche la période du siège, pendant laquelle 44,641 chevaux, ânes ou mulets ont été abattus pour l'alimentation, si l'on répartit les 8,352,990 kilogr. de viande qu'ils ont produits, entre les consommateurs parisiens et les forains réfugiés, qui composaient une population totale de 2,118,900 individus, la part de chaque habitant aurait été de 26 grammes, chiffre qui se rapproche du taux fixé lors du rationnement prescrit à cette époque par l'autorité.

Le prix de vente de la viande de cheval varie, comme celui de la viande de bœuf, selon la qualité de l'animal et la nature des morceaux. On estime qu'en temps ordinaire, la valeur des différentes parties comestibles du cheval est moitié moindre que celle des parties correspondantes du bœuf. Ainsi, les bas morceaux, la côte, le col et le gîte se vendent au prix de 20 à 30 centimes le demi-kilo, le filet de 1 franc à 1 fr. 25 c., et les morceaux intermédiaires à un prix proportionnel. Mais, depuis que la cherté de la viande de boucherie a augmenté le nombre des consommateurs de la viande de cheval, ces prix sont légèrement dépassés. Quoi qu'il en soit, il est certain que la recherche, l'achat et l'abatage des chevaux, gras ou maigres, livrés à l'alimentation constituent aujourd'hui une industrie lucrative. Toutefois, si le prix de la viande de cheval venait à s'élever encore, s'il se rapprochait ainsi des prix de la viande de boucherie, on verrait probablement diminuer, et peut-être s'éteindre, l'usage d'un aliment dont on ne saurait contester le

rôle utile, mais qui, par les diverses causes que nous avons fait connaître, restera toujours exceptionnel.

A. HUSSON (de l'Institut).

---