

Le principe de la liberté illimitée appliqué à ce commerce entraîna de grands désordres. La guerre civile avait arrêté la production dans le Poitou, le Maine et une partie de la Normandie; les réquisitions pour le service des armées avaient achevé de désorganiser les relations avec les éleveurs; enfin la police était alors insuffisante pour empêcher l'introduction dans Paris, et même la vente sur la voie publique, des viandes les plus malsaines. C'était là un grand mal, et, comme il n'était pas dans le génie du peuple français, et notamment de la population parisienne, d'en attendre le remède du cours naturel des choses, on s'en grê à l'administration des mesures qu'elle prit pour y porter remède. Afin de rendre de la sécurité au commerce de la boucherie, et d'y rappeler des hommes honnêtes et solvables, on limita le nombre des bouchers, et on les obligea à se munir d'une autorisation du préfet de police et à verser un cautionnement. On détermina les éleveurs à amener leurs bestiaux sur les marchés d'approvisionnement de Paris, en assignant les bouchers à faire exclusivement leurs achats sur ces marchés, et à les payer comptant, par l'intermédiaire d'une caisse, la caisse de Poissy, chargée de leur faire des avances à un taux modéré.

A la longue, ce système eut pour inconvénient de rendre les bouchers, qui étaient alors au nombre de trois cent soixante-dix, maîtres du prix des bestiaux sur les marchés, et du prix de la viande à l'étal. Sur les réclamations des éleveurs et des consommateurs, on remédia successivement à ces inconvénients, en élevant le nombre des bouchers, qui fut porté d'abord à quatre cents, puis à cinq cent un, enfin en ouvrant deux fois par semaine un marché où les bouchers forains pouvaient faire concurrence aux bouchers établis. Ces concessions n'ayant point satisfait les éleveurs ni les consommateurs, en 1848 on augmenta le nombre des marchés, et la vente sur ces marchés fut quotidienne. Cette réglementation était un sujet de plaintes pour tout le monde, bouchers, éleveurs, consommateurs. Les bouchers alléguaient que chaque jour leur monopole était de plus en plus entamé par les forains; les éleveurs se plaignaient du bas prix des bestiaux sur pied, comparativement au prix de la viande à l'étal, et le public réclamait contre le prix élevé de la viande à l'étal, comparativement au bas prix des bestiaux sur pied.

Devant ces doléances, l'administration crut devoir faire l'essai de la taxe autorisée par la loi de 1791. Envisagée théoriquement, la taxe semblait devoir satisfaire et concilier tous les intérêts: l'intérêt du boucher, auquel elle assurait une juste rémunération; l'intérêt du consommateur, puisqu'elle prenait pour base du tarif le prix de revient dûment constaté, surélevé seulement d'un bénéfice équitable; l'intérêt de l'éleveur lui-même, puisque le boucher, assuré de son bénéfice dans tous les cas, n'était pas stimulé à faire baisser le prix du bétail au-dessous du prix vrai déterminé par l'offre et la demande mises en présence. Après une épreuve de trois ans, on dut reconnaître que, en pratique, la taxe ne produisait aucun des résultats indiqués par la théorie. Les bouchers n'ayant plus d'intérêt personnel à discuter le prix du bétail, la taxe devenait la base obligée des transactions du marché, et favorisait ainsi la permanence de la cherté. En outre, malgré les précautions prises, la taxe ne pouvait prévoir toutes les habiletés du métier qui détruisaient l'économie de ses calculs, et augmentaient indûment le bénéfice du boucher. Supprimer la taxe, c'était laisser le monopole sans contre-poids; aussi se décida-t-on à rentrer dans le droit commun, en rendant l'exercice de cette industrie complètement libre (décret du 24 février 1858). L'expérience a démontré que la liberté de ce commerce n'a compromis ni la santé publique, ni l'approvisionnement de la capitale. La caisse de Poissy a cessé d'exister, et les éleveurs ont continué de rencontrer sur le marché de Paris les deux conditions qui les déterminent à y envoyer leurs animaux, savoir: l'affluence des acheteurs et le paiement au comptant. Les craintes qu'on avait eues de voir des compagnies se former, soit pour accaparer les bestiaux, soit pour accaparer les étaux, ne se sont pas réalisées.

La proclamation de la liberté de la boucherie n'a cependant pas désarmé l'administration, qui s'est naturellement réservé la faculté d'assurer la fidélité du débit et la salubrité des viandes vendues dans les étaux et sur les marchés. Le décret du 24 février 1858 a interdit le colportage des viandes, et astreint les bouchers à déclarer à la préfecture de police le nom de la rue et le numéro de la maison où chacun d'eux veut exercer sa profession, afin que, par l'inspection préalable des lieux, l'administration soit à même de prescrire les mesures réclamées par l'hygiène.

Nous ne donnerons pas une idée complète de la boucherie, telle qu'elle fonctionne à Paris, si nous ne disions un mot de ce qu'on appelle le commerce à la cheville. C'est ainsi qu'on désigne la vente en gros ou en demi-gros des animaux divisés en quartiers, et suspendus aux chevilles de fer des échaudoirs. Cette vente se fait à l'abattoir. Elle est pratiquée par des bouchers qui vont acheter des animaux sur pied, puis les revendent aux bouchers qui ne fréquentent pas les marchés de bestiaux. La vente à la cheville, licite en

elle-même, était jadis punie des galères; mais elle est tolérée aujourd'hui, malgré les anciens règlements. Les chevillards (c'est ainsi qu'on nomme les bouchers qui fréquentent les marchés) dominent forcément le commerce de la boucherie; car ils savent acheter les animaux vivants, apprécier leur poids à la simple vue, prévoir leur rendement; ils sont d'ailleurs assez riches pour courir les chances auxquelles les expose leur estimation sur pied. Il est encore un autre genre de commerce de boucherie peu connu et usité seulement depuis quelques années: c'est la vente de la viande à la criée. Ce mode de vente, pratiqué dans un compartiment spécial des Halles centrales, tout en favorisant l'approvisionnement de la capitale, permet aux éleveurs, aux restaurateurs, et même aux particuliers, d'acheter, pour ainsi dire de première main et à un prix réduit, des viandes de qualité moyenne expédiées directement de province.

Depuis un an environ, on essaye de faire entrer dans la consommation de Paris des viandes autres que celles de bœuf, de veau et de mouton; une société d'hippophages a établi des boucheries uniquement destinées à débiter et à vendre de la chair de cheval. L'une d'elles se trouve à l'entrée de la route d'Italie, ancienne barrière Fontainebleau. Le succès paraît devoir couronner cet essai.

Quelques économistes, voyant que la liberté de la boucherie n'a pas fait baisser le prix de la viande, comme on s'y attendait, prétendent que cette liberté a été plus nuisible qu'utile, et demandent que l'on revienne à un système de réglementation conçu dans l'intérêt des consommateurs; mais nous croyons qu'ils se trompent, et que la liberté doit toujours être préférée à l'arbitraire. Tout ce qu'on est en droit de conclure d'après l'expérience, c'est que la liberté, toute seule, est impuissante à abaisser le prix de la viande, parce que, dans les circonstances actuelles, le prix est à peu près ce qu'il doit être. Pour nous en convaincre, jetons un coup d'œil sur la situation actuelle de la boucherie en France. Que voyons-nous? D'un côté, l'état qui perçoit des droits onéreux sur les bestiaux vivants et sur la viande morte; de l'autre, les municipalités qui sont forcées d'élever outre mesure les taxes d'abatage, parce qu'elles ont eu l'ingénieuse pensée de transformer les abattoirs en chargements publics. Pour aggraver des charges déjà si lourdes, et qui retombent toutes sur le consommateur, les bouchers réclament des bénéfices exorbitants. Sur ce dernier point, la faute n'est point à l'administration, mais à l'éleveur lui-même, à son apathie, à l'habileté où il est de remettre ses intérêts à d'autres mains que les siennes. L'article 6 du décret cité plus haut porte que tout propriétaire d'animaux jouit, comme les bouchers, du droit de faire abattre son bétail dans les abattoirs généraux, d'y faire vendre à l'amiable la viande provenant de ces animaux, de la faire enlever pour l'extérieur en franchise du droit d'octroi, ou de l'envoyer sur les marchés intérieurs de la ville affectés à la criée des viandes abattues. Or sont les éleveurs empressés de profiter de cette faculté qui ouvre un champ si vaste à la concurrence, surtout avec la facilité des communications. Quoi d'étonnant, après tout cela, si la viande se maintient à un prix si excessivement élevé? Pour nous, la question est donc désormais entièrement résolue. Il ne s'agit plus d'accuser à tout propos, avec ou sans raison, la liberté de la boucherie, de la rendre responsable d'un état de choses qu'elle n'a pas produit, et qu'elle est impuissante à faire disparaître, mais de s'attaquer aux vrais obstacles en produisant la concurrence sur les marchés, en activant la production chez les éleveurs, enfin en supprimant les droits qui grevent la viande au profit du fisc.

— Droit pénal. Les simples contraventions en matière de boucherie sont de la compétence des tribunaux de police. Lorsque le boucher vendait sa viande à un prix supérieur à la taxe légalement faite et publiée, il était passible d'une amende de 11 à 15 fr., et pouvait être puni d'un emprisonnement de un à cinq jours (C. pénal, art. 479, § 6, et 480); les autres infractions aux mesures de police ordonnées par l'administration municipale entraînent une amende de 1 à 5 fr., et, en cas de récidive, un emprisonnement de un à trois jours. (C. pénal, art. 471, § 15, et art. 474.) La vente ou mise en vente de viandes corrompues est un délit prévu par la loi du 27 mars 1851, qui renvoie, pour l'application de la peine, à l'art. 423 du Code pénal; les délinquants encourrent un emprisonnement de trois mois à un an, et une amende de au moins 50 fr., et qui ne peut excéder le quart des restitutions et dommages-intérêts. Le tribunal doit prononcer la confiscation des viandes saisies, et à la faculté d'ordonner l'affichage du jugement, et son insertion dans les journaux qu'il désigne, le tout aux frais du condamné.

— Droit civ. et comm. Les bouchers, comme fournisseurs de subsistances, sont privilégiés sur la généralité des biens de ceux à qui ils ont fait des fournitures de viande, mais seulement pour les six derniers mois. (C. Nap., art. 2101, § 5.) Ils sont, comme tous les marchands vis-à-vis des particuliers, soumis à la prescription d'un an. (C. Nap., art. 2272.) Leur profession, qui consiste à acheter des bestiaux pour les revendre en détail, est un véritable commerce: les bouchers sont par conséquent tenus de toutes obligations imposées aux com-

merçants. La loi du 25 avril 1844 les range dans la quatrième classe des patentables.

BOUCHERIE, nom d'un petit pays dans l'ancienne province du Berry, autour de Saint-Christophe (Indre).

BOUCHERIE (Auguste), médecin et chimiste français, né à Bordeaux en 1801. Il quitta le commerce pour étudier la médecine à Bordeaux, puis à Paris, où il se fit recevoir docteur en 1832. S'étant adonné d'une façon particulière à la chimie, il fit dans sa ville natale des cours publics sur cette science, et fut amené à étudier les moyens de préserver d'une destruction rapide les bois employés dans les constructions. Ses laborieuses recherches lui firent découvrir le procédé qui consiste à injecter de sulfate de cuivre le bois au moment de la coupe; puis, conduit par la voie de l'analogie, il arriva à colorer diversement les bois avec des sels, en employant le même procédé. Les résultats obtenus ont mis en évidence la grande utilité pratique du système proposé par le docteur Boucherie. Les compagnies de chemins de fer et l'administration des télégraphes se servent aujourd'hui de ses bois injectés, pour faire des traverses destinées à soutenir les rails et des poteaux propres à relier les fils. M. Boucherie a obtenu des récompenses de premier ordre en faisant figurer aux expositions universelles de 1851 et de 1855 des échantillons de ses traverses dans un état de parfaite conservation, et, à côté, des traverses ordinaires, qui tombaient en poussière après avoir servi le même temps dans la construction des voies ferrées. Enfin, depuis 1857, il a été élevé au grade d'officier de la Légion d'honneur. On doit à cet habile chimiste un *Mémoire sur la conservation des bois* (1840).

BOUCHERON (Charles-Emmanuel-Marie), philologue érudit et professeur piémontais, né à Turin en 1773, mort en 1838. A dix-huit ans, il était reçu docteur en théologie; mais il étudia ensuite le droit et l'entra dans la secrétairerie royale. L'invasion française lui fit perdre sa position, et dès lors il se consacra à l'enseignement; il obtint en 1811 la chaire d'éloquence latine à l'université de Turin; plus tard, il professa en même temps l'histoire à l'Académie militaire et l'archéologie à l'Ecole des beaux-arts. Ses principaux ouvrages sont: *Caroli Boucheront de Clemente Damiano Priocca* (1815); *De Thoma Valperga Calusio* (1833); *Specimen inscriptionum latinarum, edente Thoma Vallauri* (1836); *De Josepho Vernazzo* (1837).

BOUCHES, mot qui est entré dans la composition du nom de plusieurs départements français du premier empire, savoir: les Bouches-de-l'ELBE, ch.-l. Hambourg; les Bouches-de-l'ESCAUT, ch.-l. Middelbourg; les Bouches-de-la-MEUSE, ch.-l. La Haye; les Bouches-du-RHIN, ch.-l. Bois-le-Duc; les Bouches-du-WESER, ch.-l. Brême; les Bouches-de-l'YSEL, ch.-l. Zwoll.

BOUCHES DE CATTARO, golfe de Dalmatie. V. CATTARO (Bouches de).

BOUCHES DU DRAGON et **BOUCHES DU SERPENT**, noms de deux petits détroits qui séparent à l'O. l'île de la Trinité et le continent américain, dans la mer des Antilles. Ces deux détroits forment, au N.-O. et au S.-O. les deux entrées du golfe de Paria, situé sur la côte de la république de Vénézuéla, province de Cumana.

BOUCHES-DU-RHÔNE, département de la région maritime Sud-Est de la France, formé de la basse Provence, et ainsi appelé à cause du Rhône, qui s'y jette dans la Méditerranée par plusieurs embouchures; il est compris entre le département de Vaucluse, au N.; celui du Var, à l'E.; la Méditerranée au S., et séparé à l'O. par le Rhône du département du Gard. Plus grande longueur, de l'E. à l'O., 96 kilom.; plus grande largeur, du N. au S., 60 kilom.; superficie, 510,497 hect. Il comprend trois arrondissements: Marseille, ch.-l., Arles et Aix; 27 cantons, 106 communes, 507,112 hab. Archevêché à Aix, évêché à Marseille, cour impériale et académie d'Aix, 9^e division militaire et 26^e arrondissement forestier.

Ce département est couvert au N. et à l'E. par des collines et des montagnes, ramifications alpines; à l'O. et au S.-O. par les plaines basses de la Crau et les plaines alluviales de la Camargue. Il présente deux parties générales: la première au N. sur le Rhône et la Durance; la seconde au S. sur l'étang de Berre et la Méditerranée, arrosée par la Touloubre, l'Arc, la Veauve, etc., et couverte en grande partie de mares et d'étangs. Les plus considérables de ces amas d'eau sont les étangs de Valcarère et de Berre. Dans les environs du Rhône, les côtes sont basses; partout ailleurs elles présentent des escarpements très-élevés. Le territoire, coupé en divers sens par plusieurs canaux ou tranchées, dont les plus importants sont les canaux d'Arles et de Craponne, est pierreux et ingrat dans la partie N.-E. et dans la plaine de la Crau, fertile et de bonne qualité dans la partie arrosée par la Veauve et dans les plaines comprises entre la Durance, le Rhône et le canal de Craponne.

Le sol ne renferme aucune mine métallique; mais on exploite des bassins de houille considérables, des carrières de marbre, d'ardoise, de pierres de taille, des marais salants, et les eaux thermales d'Aix et des Camoins sont connues et fréquentées depuis longtemps. La

richesse agricole consiste surtout dans la culture des plantes industrielles, du mûrier et de l'olivier, dont les produits sont, avec ceux des vignobles, les plus importants du pays. Du reste, les forêts, les étangs et les terres incultes occupent près de la moitié de la superficie du département. Plus commerçant que manufacturier, ce pays renferme cependant un assez grand nombre d'usines, et les produits de ses manufactures de soude et surtout de ses savonneries jouissent d'une grande faveur. La pêche dans la Méditerranée, considérable surtout en anchois, thon et corail, occupe la majeure partie de la population des villages maritimes. Le commerce d'importation et d'exportation, favorisé par huit ports de mer, s'étend aux cinq parties du monde, mais principalement aux régions méditerranéennes. En 1861, le mouvement total des huit ports du département se résume par les chiffres suivants: entrée (grande navigation et cabotage), 18,662 navires jaugeant ensemble 3,354,930 tonneaux; sortie, 17,842 navires d'un tonnage total de 3,295,131 tonneaux. Le climat du département des Bouches-du-Rhône, généralement sec, est tempéré dans les régions N. et S.-E., et assez vif dans la région centrale; mais le fléau de ce pays est le terrible mistral ou vent du N.-O., qui vient de la région élevée des Cévennes.

Nous allons jeter un coup d'œil sur les ressources de ce département, l'un des plus favorisés de la France.

La moitié environ des terres labourables est annuellement semée en blé, le reste est en jachères ou occupé par diverses cultures, telles que: le sainfoin, la luzerne et autres plantes fourragères, l'avoine, le seigle, l'orge, le méteil, les pommes de terre, les betteraves, les fèves et la garance. Les propriétés sont, en général, très-morcelées; cependant il existe quelques domaines considérables, dont le revenu peut s'élever jusqu'à 30 et même 40 mille francs. Par suite de cet état de choses, la petite culture est très-répandue et l'agriculteur y doit presque tout à ses bras. On divise ordinairement le sol en allées de vignes dites *outins*. Ces allées, plus ou moins régulières, sont séparées par des *ourlières* ou espaces consacrés à la culture des légumes et des céréales. Les arbres fruitiers alternent quelquefois avec la vigne, et forment avec elle une allée unique; d'autres fois, ils constituent des allées séparées, plantées en bordure le long des champs cultivés. L'alternance raisonnée des cultures est encore peu répandue.

La variété de blé cultivée dans le département des Bouches-du-Rhône, ainsi que dans la plus grande partie des départements formés de l'ancienne Provence, porte dans le commerce le nom de *blé meunier de Marseille*. Ce blé, qui pèse de 79 à 81 kilogr. l'hectolitre est très-estimé; M. de Gasparin le considère comme étant le même que le blé d'Odesse ou *tuzelle à épillet roux*. La récolte de ce produit se fait à la fin de juin ou au commencement de juillet. Aussitôt après la moisson, les gerbes sont entassées provisoirement dans les champs en petits gerbiers, et portées ensuite sur l'aire, où on les dispose en meules de grandes dimensions, construites de telle façon qu'en cas de pluie l'eau ne puisse pas y pénétrer. On ne tarde pas, d'ordinaire, à procéder au dépiquage, et, à la fin du mois de juillet, le grain est le plus souvent prêt à être porté au moulin ou au marché.

La culture de la vigne présente un grand développement, et il est à croire que l'augmentation du prix des vins, jointe à l'avilissement de celui des céréales, lui donnera une impulsion nouvelle. Les plantations se font en janvier, en février ou en mars, et les nouveaux cepss donnent des fruits en assez grand nombre dès la quatrième ou la cinquième année. Un hectare de vignes rapporte annuellement de 10 à 25 hectolitres de vin, valant, en moyenne, 12 francs. Il y a plusieurs sortes de raisins: les uns, comme la clairette, l'olivette et la panse, se conservent très-bien, et on les sert sur nos tables jusqu'en février. La récolte de ceux que l'on destine à la fabrication du vin commence vers la fin du mois de septembre. De temps immémorial, les propriétés de la Provence plâtraient leurs vins, c'est-à-dire qu'on met dans la cuve, avant la foulaison, environ 2 kilogr. de plâtre par 100 kilogr. de raisin. Cette addition ayant pour but de débarrasser le liquide de certaines substances supposées nuisibles à sa conservation devrait être considérée, d'après quelques auteurs, comme une véritable sophistication; il ne paraît pas cependant qu'elle soit nuisible à la santé des consommateurs. La culture en grand des arbres fruitiers et des plantes potagères est générale dans tout le département des Bouches-du-Rhône. Le climat, la division du sol, la facilité des débouchés sont autant de causes qui la favorisent. Nous citerons particulièrement la culture de l'olivier comme étant la plus remarquable. « Les vergers d'oliviers, dit M. Féraud-Giraud, sont généralement placés le long des pentes des collines, aux expositions est ou midi; quelques-uns sont placés à l'arrosage sur les limites des second et troisième arrondissements; dans ces conditions, ils produisent davantage, mais ils ont besoin d'abondants fumiers. L'arbre est émondé tous les deux ans; généralement on enlève trop de bois. Par précaution contre le froid, on chausse les pieds avec de la terre au commencement de l'hiver.