

## Les industries de la viande sous l'Ancien Régime

*Halles aux viandes d'Anvers, de Namur, de Gand.  
Abattoirs d'Anderlecht.*

© C.R.C.H., Louvain.

## De vleesindustrie onder het Ancien Régime

171

*Het Vleeshuis in Antwerpen, Namen en Gent.  
Slachthuizen van Anderlecht.*

© C.R.C.H., Louvain.

23 juin 1397 - 23 juin 1398.

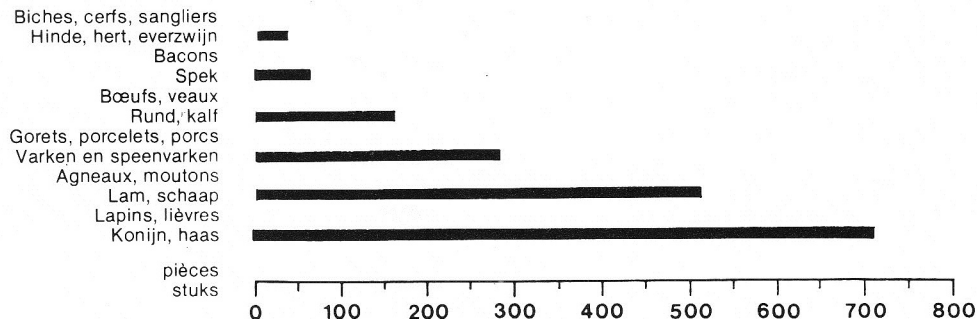
**Pourvances** de l'hôtel de Guillaume d'Ostrevant au  
Quesnoy.

*Total des têtes de bétail et de gibier.*

23 juni 1397 - 23 juni 1398.

**Voorzieningen** voor het huis van Guillaume  
d'Ostrevant te Le Quesnoy.

*Totaal stuks dieren en wild.*



Cette illustration vous est offerte  
par les firmes dont les produits  
portent le timbre

**Artis-Historia.**

Reproduction et vente interdites.

Deze illustratie wordt u aangeboden  
door de firma's wier producten het

**Artis-Historia** zegel

dragen.

Nadruk en verkoop verboden.

S.V. **Artis-Historia**, S.C.  
Rue Général Gratry, 19  
1040 Bruxelles

S.V. **Artis-Historia**, S.C.  
Generaal Gratrystraat, 19  
1040 Brussel



## Les industries de la viande sous l'Ancien Régime

171

### Leur signification économique et sociale

Une consommation accrue de viande de bœuf dans les villes du 13<sup>e</sup> siècle orienta de plus en plus l'élevage des bêtes à cornes vers la production de viande. En milieu urbain, elle fut une importante source de profit, vite accaparée par une minorité. Cet accroissement de la consommation entraîna la construction d'infrastructures importantes.

#### Anvers.

*Vleeshuis (Vleeshouwerstraat 102A). Remplaçant l'ancienne maison (13<sup>e</sup>) du métier des bouchers devenue trop petite, l'actuel Vleeshuis fut construit, à la demande du métier, par Herman de Waghmakere II, en 1501-1504. La viande était mise en vente au rez-de-chaussée. A l'étage, le métier possédait sa chapelle et sa salle du Conseil. L'édifice fut ouvert comme musée en 1913, après avoir été restauré par A. Van Mechelen.*

#### Namur.

*Ancienne Halle à la Chair (rue du Pont, actuel Musée archéologique). Elle fut bâtie le long de la Sambre et d'une artère essentiellement commerciale, en 1588-1590, sous la direction de Bastien Sion et Conrad de Nuremberg, maîtres des ouvrages du comté, à la demande du gouvernement de Bruxelles. L'édifice fut restauré en 1948-1949, par l'architecte G. Puissant.*

#### Gand

*La Grande Boucherie (Groot Vleeshuis) (Groentenmarkt, 7). Le maître des ouvrages de la ville, Gillis de Suttere, dressa au commencement du 15<sup>e</sup> siècle, les plans de l'actuel Groot Vleeshuis. L'édifice remplaça un Vleeshuis plus ancien, construit en bois et sis également le long de la Lys et du Groentenmarkt (marché au bétail et au poisson jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle).*

*En 1449, on y ajouta une chapelle dédiée à saint Hubert, une sacristie ou une salle de réunion pour le puissant métier des bouchers. Des agrandissements furent opérés au milieu du 16<sup>e</sup> siècle. Dans son état actuel, l'édifice date de la restauration entreprise en 1912 par E. Van Hamme.*

#### Bruxelles

*Abattoirs d'Anderlecht (Boulevard de l'Abattoir). L'architecte, A. Payen, en dressa les plans. La première pierre en fut posée le 1<sup>er</sup> avril 1836. Ils furent inaugurés le 24 septembre 1841 et définitivement terminés le 21 mars 1842.*

Jusqu'alors couvert pour l'essentiel par la basse-cour et la porcherie, l'approvisionnement en viandes dut se tourner vers l'élevage du gros bétail avec le développement des villes.

A partir du 13<sup>e</sup> siècle, la bourgeoisie urbaine devint consommatrice de viande de bœuf. Le fait eut pour conséquence d'orienter l'élevage des bêtes à cornes vers la production de viande. En augmentation constante, celle-ci mit en cause des espaces et des courants économiques de plus en plus importants: au Moyen Age, des bœufs de Frise, du Holstein et du Danemark étaient mis en vente aux marchés de Bois-le-

Duc, Diest et Lierre; à partir du 17<sup>e</sup> siècle, des bêtes maigres étaient importées aux Pays-Bas pour y être engraisées, du Danemark, d'Artois et de Picardie. Elle entraîna aussi une multiplication impressionnante du cheptel à cornes: au 18<sup>e</sup> siècle, la Flandre pouvait exporter annuellement de 50.000 à 60.000 bêtes dans l'ensemble des Pays-Bas.

Source importante de profit, les industries de la viande et surtout leurs circuits de distribution furent accaparés en milieu urbain par une minorité. Sous l'Ancien Régime et dans le cadre des puissantes corporations des bouchers, l'héritage de droit de la maîtrise en fut l'instrument essentiel: n'accédaient à l'exercice plénier de la profession que les fils de maître. On le comprend mieux lorsqu'une mesure de l'enjeu est possible. C'est le cas, par exemple, à Bruxelles: aux confins des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, il fallait abattre annuellement 7.200 bœufs adultes, 12.975 veaux et 6.630 porcs, pour satisfaire les besoins en viande de quelque 75.000 Bruxellois. Chiffres plus éloquentes encore si l'on sait que pour les atteindre, un cheptel minimum de 33.000 têtes de gros bétail et 41.000 têtes de petit et de jeune bétail était nécessaire. Ces chiffres font aussi mieux comprendre l'importance de l'infrastructure nécessaire: halles aux viandes, grandes boucheries, abattoirs.

*J.-P. Sosson*

## Les industries de la viande sous l'Ancien Régime

171

### Distribution et consommation

Lorsqu'on peut la mesurer, la consommation de viande au bas Moyen Age est, en milieu noble, dominée par les ovins, les porcins, puis les bovins. L'apport du gibier n'est pas négligeable.

Quant à la distribution en milieu urbain, la « démographie corporative » prouve à suffisance son accaparement par une infime minorité.

Nombre de familles de bouchers:  
le résultat de l'hérédité de la maîtrise.

1325	1463	1661	1791
85 à 95	14	7	6

L'accaparement des stalles par quelques familles dominantes.

	1661	1671	1681	1691	1701	1711	1721	1731	1741	1751	1761	1771	1781	1791
Deynoot	22	17	11	11	12	14	12	10	6	7	5	4	7	6
Loo (van)	44	49	53	51	58	54	58	60	59	58	53	56	58	60
Melle (van)	29	28	29	31	27	24	27	25	25	28	28	26	26	23
Minne	13	10	13	15	14	18	15	19	23	21	27	26	23	24
Moor (de)	3	4	3	2	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2
Neveline	2	2	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Seysonne	3	6	5	4	4	5	3	1	1	1	1	2	1	1
	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116

Sources:

H. Van Werveke,

**De Gentse vleeshouwers onder het Oud Regime,**  
dans *Handelingen der Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent*,  
nouv. sér., III-1, 1948, p. 15-16.

Un exemple de consommation de viandes: les « pourvances » de Guillaume d'Ostrevant, au Quesnoy, du 23 septembre 1397 au 23 juin 1398.

Sources: J.-P. Sosson,  
dans **La chasse au Moyen Age**,  
Paris, 1980, p. 349.

Gros gibier	Petit gibier	Bovins	Porcins	Ovins
Cerfs: 17	Lapins: 718	Bœufs: 138,5	Porcs: 180,75	Moutons: 483
Biches: 8		Veaux: 19	Porcelets: 107,5	Agneaux: 35
Sangliers: 8			Bacons: 62	
Total: 33	718	157,5	350,25	518