Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres
Rue de St Ghislain, 16 - 7950 Chièvres
068/64 59 61
www.otchievres.be

Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huissignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huissignies.com

La boucherie dans le monde paysan à la fin du XIXe et au début du XXe siècle

À la charnière des XIXe et XXe siècles, la boucherie occupe une place essentielle dans la vie économique, sociale et culturelle du monde paysan. Loin de se limiter à une simple activité alimentaire, elle s'inscrit dans une logique de subsistance, d'échange, de traditions communautaires et de transformation progressive des campagnes.

Outils de boucherie - Crédits : Alamy Stock Photo

Une consommation de viande encore saisonnière

Dans les campagnes, la consommation de viande reste modeste jusqu'au milieu du XXe siècle. Les familles paysannes élèvent leurs propres animaux (porcs, volailles, lapins, parfois moutons ou bœufs) mais l'abattage reste occasionnel. On tue surtout lors de certaines périodes clés de l'année, notamment à l'approche de l'hiver, quand les conditions de conservation sont plus favorables.

Le cochon tient une place centrale : « tuer le cochon » est un véritable événement familial et villageois. C'est souvent l'occasion de rassembler voisins et parents pour un travail collectif et festif. Chaque partie de l'animal est utilisée : chair à saucisse, pâtés, boudins, jambons salés ou fumés, graisse fondue (le saindoux) servant à la cuisson tout au long de l'année.

Une boucherie majoritairement domestique

Dans le monde rural, les boucheries professionnelles sont rares. La boucherie est avant tout une activité domestique. Les paysans élèvent et tuent eux-mêmes leurs animaux ou font appel à un « tueur de cochon » (artisan local maîtrisant les gestes de l'abattage et de la découpe). Il ne s'agit pas seulement de tuer l'animal, mais aussi de le transformer efficacement, de saler, sécher ou fumer les morceaux.

Cette autonomie alimentaire est caractéristique de l'économie rurale de subsistance, où le marché n'intervient qu'en complément, notamment pour les produits non produits sur place (sucre, café, sel...).

Les marchés et la vente de viande

Dans les petites villes, les bouchers professionnels existent, mais leur clientèle reste limitée. Ce sont souvent les notables, artisans et commerçants qui peuvent se permettre d'acheter régulièrement de la viande. Les paysans y recourent ponctuellement, lors des fêtes religieuses ou familiales.

Les marchés hebdomadaires jouent un rôle important : on y vend les bêtes vives (veaux, cochons, moutons), mais aussi parfois des morceaux de viande, surtout dans les foires. Certains paysans y écoulent des bêtes grasses ou en surplus. Cela représente une source de revenu non négligeable.

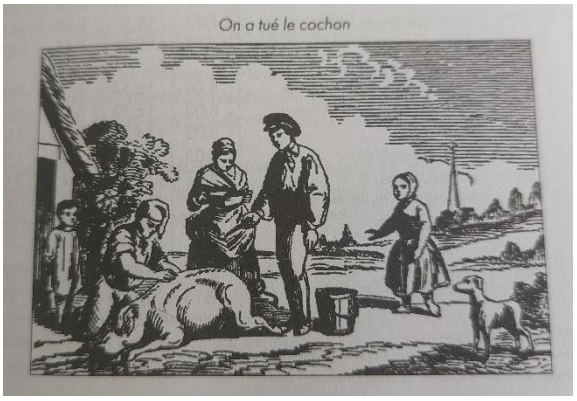
Entre traditions et mutations

À cette époque, la boucherie paysanne repose encore largement sur des savoir-faire ancestraux, transmis oralement. Le salage, le fumage ou la confection de charcuteries varient d'une région à l'autre, formant un patrimoine culinaire riche et diversifié.

Cependant, dès la fin du XIXe siècle, le développement du chemin de fer, de la pasteurisation et des abattoirs urbains amorce des transformations. La réglementation sanitaire commence à s'appliquer : des vétérinaires inspectent les viandes, les pratiques d'abattage se normalisent. Dans les grandes villes, la viande devient un produit de plus en plus accessible, marquant une fracture croissante entre monde rural et urbain.

Conclusion

À la fin du XIXe et au début du XXe siècle, la boucherie dans le monde paysan reste un acte domestique, collectif et ponctuel. Elle s'inscrit dans une logique d'autosuffisance et de traditions locales fortes. Si la viande est encore un produit relativement rare pour les paysans, elle est investie d'une forte valeur symbolique, sociale et alimentaire. L'industrialisation progressive de la filière et la modernisation des campagnes viendront bouleverser ce modèle dans la seconde moitié du XXe siècle.



Source : Le Grand double Almanach dit de Liège

Pour le MVRH, Delphine Goossens