

# JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

A. HUSSON

## **La consommation du pain à Paris**

*Journal de la société statistique de Paris*, tome 15 (1874), p. 281-286

[http://www.numdam.org/item?id=JSFS\\_1874\\_\\_15\\_281\\_0](http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1874__15_281_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/>

# JOURNAL

DE LA

## SOCIÉTÉ DE STATISTIQUE DE PARIS

---

N° 11. — NOVEMBRE 1874.

---

I.

### LA CONSOMMATION DU PAIN A PARIS (1).

Parmi les recherches économiques sur Paris, celles qui ont pour objet de déterminer, avec quelque précision, la consommation du pain dans cette grande cité, présentent, pour les époques anciennes aussi bien que pour le temps actuel, des difficultés particulières.

Dans le dernier siècle, on a essayé, par divers moyens, d'évaluer les quantités de froment et de farines nécessaires à l'alimentation de la capitale : tantôt, pour établir ces quantités, on s'est servi de relevés partiels pris aux entrées de Paris ou recueillis près de personnes réputées pour leur compétence; tantôt, adoptant pour la nourriture de chaque habitant un taux moyen de consommation, l'on a composé arbitrairement les quantités totales de pain que les besoins réclamaient chaque jour; mais, comme la population était loin d'être connue, l'évaluation du nombre réel des consommateurs, presque toujours inexacte et souvent même invraisemblable, conduisait à des résultats absolument erronés.

Lavoisier est le seul écrivain, parmi ceux qui se sont occupés de ce sujet, qui ait fourni, en 1791, une évaluation très-rapprochée de la vérité. Il a fixé à 15 onces la part moyenne de chaque habitant, ce qui devait être exact pour l'époque. Une autre appréciation dont les bases ont été établies en 1810, et un travail de M. Benoiston de Châteauneuf, publié en 1820, alors que le nombre des habitants était mieux connu, ont confirmé, à peu de chose près, l'estimation de Lavoisier.

Nous avons voulu nous-mêmes, il y a vingt ans, rechercher dans quelle proportion le pain, cette denrée de première nécessité, entrait dans la nourriture du Parisien. Mis en possession d'un document précieux : la détermination des quantités

---

(1) *Économiste français*, 1874, page 201.

de farines panifiées, par la déclaration que les boulangers devaient faire obligatoirement à la Caisse de la boulangerie, pour l'application du système de la compensation des prix extrêmes du pain, nous avons établi que la consommation totale de cette denrée devait s'élever annuellement, vers 1854, à 179,987,791 kil., et que la part moyenne de chaque habitant, dans cette quantité, était d'environ 493 grammes par jour, ce qui ne s'éloignait pas sensiblement de l'estimation de Lavoisier.

Mais notre évaluation, faite au début des opérations de la Caisse de la boulangerie, ne portait que sur une seule année pleine, l'année 1854, et nous n'avions pu nous dissimuler que nous nous trouvions en face de deux causes d'erreur. Il était à craindre en effet que certains boulangers, venant déclarer aux agents municipaux le pain par eux fabriqué, afin d'obtenir le paiement de différences à leur profit, n'en exagérassent les quantités, comme ils devaient être enclins à les atténuer dans la période de compensation passive, c'est-à-dire lorsqu'ils étaient tenus, à leur tour, de verser à la Caisse de la boulangerie les sommes représentant l'écart existant entre le prix de taxe et le prix réel du pain. Ce fait a pu se produire, nonobstant la vigilance de l'inspection à laquelle les boulangers étaient soumis. D'un autre côté, en 1855, moment de notre estimation, la population effective de 1854 n'était pas connue; nous ne pouvions donc prendre pour base de nos calculs, que les résultats officiels du dernier dénombrement. Or, celui qui a été opéré en 1856 a montré que le nombre des consommateurs, deux ans plus tôt, devait être sensiblement supérieur à celui que nous avons adopté, puisque l'augmentation de population qui s'est produite de 1851 à 1856, n'est pas moindre de 121,084 âmes. En ajoutant à la population recensée en 1851 et réduite à 999,066 habitants, nombre des consommateurs nourris du pain des boulangers, trois cinquièmes de l'accroissement, soit 72,648, on a une population de 1,071,714 consommateurs. Sur cette base, la consommation individuelle n'est plus que de 167 kil. 944 par an, et de 460 grammes par jour, d'où résulterait, pour la consommation quotidienne du Parisien, une évaluation inférieure de 33 grammes à celle que nous avons fixée pour 1854 (1).

On possède aujourd'hui des moyens plus sûrs, sinon infaillibles, de déterminer l'importance de la consommation du pain dans Paris. A partir de 1854, il est vrai, et jusqu'en 1863, c'est encore d'après les déclarations des boulangers que la Caisse de la boulangerie établit les quantités de pain donnant lieu à compensation, et, comme déjà nous l'avons fait remarquer, la détermination de la consommation du pain d'après ces éléments peut être entachée d'erreur en plus ou en moins. Si, dans les périodes d'avances, il y a des boulangers disposés à exagérer leur fabrication, les mêmes industriels tendent à en réduire le chiffre dans leurs déclarations, lorsqu'il s'agit pour eux de rembourser des différences. Dans l'espace de dix ans, de la fin de l'année 1853 au 31 décembre 1863, la Caisse de la boulangerie a fait des avances aux boulangers, pendant 66 quinzaines, et elle a reçu elle-même de ceux-ci, le montant des différences constatées au profit de la Caisse, pendant 150 autres quinzaines. C'est précisément, à partir de 1856, qu'a été effectuée la

---

(1) Si l'on prend, pour le calcul de la consommation individuelle, l'approvisionnement de réserve autorisé par le décret du 1<sup>er</sup> novembre 1854, sur la base de 90 jours de consommation, soit 210,825 sacs ou 330,995 quintaux 25 kil. de farine, on trouve une attribution de 446 grammes de pain, par habitant et par jour.

plus grande partie de ces remboursements, et l'on peut pressentir une certaine atténuation des quantités, dans les déclarations applicables à la seconde période. Mais, à partir de 1863, l'intervention de l'octroi vient donner aux évaluations une base plus certaine. On sait qu'en vertu d'un décret du 31 août de la même année, la surtaxe de compensation, qui avait été autorisée par un autre décret du 27 septembre, a été remplacée par un droit d'octroi sur le blé, la farine et le pain fabriqué (1). Le produit de cette perception était destiné à former un fonds de réserve pour le paiement de l'excédant du prix du pain, lorsque celui-ci dépasserait, pour la 1<sup>re</sup> qualité, la limite de 50 centimes par kilogramme.

La perception du droit ainsi institué n'a commencé, en 1863, que le 1<sup>er</sup> septembre; elle a été supprimée, par décret du 17 décembre 1870, après sept années d'exercice, sauf l'interruption qui s'est produite dans le cours du second semestre de cette dernière année, lors de l'investissement de Paris par les armées allemandes.

Dans cette période, les introductions ont permis de constater les quantités ci-après :

	Blés.	Farines.	Pain fabriqué.
1863. . . . .	670,804 kil.	79,495,373 kil.	729,284 kil.
(4 mois.)			
1864. . . . .	8,205,551	220,083,409	2,821,943
1865. . . . .	26,507,772	210,523,086	3,071,301
1866. . . . .	4,697,606	215,575,080	2,782,646
1867. . . . .	9,427,184	222,553,526	2,544,364
1868. . . . .	11,137,192	218,314,849	2,082,090
1869. . . . .	19,185,437	224,025,065	1,516,556
1870. . . . .	12,640,339	221,959,796	1,110,330

Les blés, les farines et le pain, ainsi introduits, ont des destinations diverses : les blés sont dirigés, pour la plus grande partie, sur la Manutention militaire et sur celle de l'Assistance publique, pourvues d'appareils de mouture; sur la halle ou les magasins des commissionnaires; sur les établissements qui nourrissent des volatiles, comme le Jardin des Plantes et le Jardin zoologique d'acclimatation, enfin chez les grainetiers. En dehors des farines servant à l'approvisionnement des boulangeries de la ville, il y en a des quantités assez considérables qui sont livrées aux boulangeries spéciales des Invalides et des prisons, aux commissionnaires, à des maisons religieuses qui fabriquent elles-mêmes leur pain, ou à des particuliers, pour des besoins purement industriels. Quant au pain introduit fabriqué, il se vend dans les marchés ou dans quelques dépôts existant en ville; quelquefois il est livré aux troupes qui ont fait des contrats de fournitures avec des boulangers de l'étranger.

On n'avait jamais eu l'occasion ni le moyen de constater, d'une manière suffisamment détaillée, l'usage fait, à l'intérieur de Paris, de ces substances. La perception qui les a frappées, de 1863 à 1870, a permis d'en connaître les emplois multiples : un document, inséré dans les comptes rendus de la Caisse de la boulangerie, fournit à cet égard des renseignements non moins circonstanciés qu'utiles : il a été dressé pour deux années, et la concordance des indications qu'il contient en confirme l'exactitude.

---

(1) Le droit était ainsi fixé par kilogramme : 1 cent. pour le blé (froment, seigle, épeautre); 13 cent. pour la farine, et 1 cent. pour le pain fabriqué.

Écartant les blés et les farines qui ne servent pas à la confection du pain, et tenant compte du pain introduit tout fabriqué, la Caisse de la boulangerie a déterminé, d'après les bases ordinaires de rendement, les quantités de pain qui composent la consommation parisienne depuis 1863, époque de l'établissement du droit d'octroi. Pour les onze années antérieures, à défaut d'un moyen plus sûr, on a pris pour base les déclarations des boulangers faites en vertu des règlements sur la compensation des prix extrêmes du pain. On a ainsi obtenu une évaluation, aussi exacte que possible, qui n'embrasse pas moins de dix-sept années.

Mais, avant d'inscrire les chiffres qui doivent donner la mesure de la consommation pour cette longue période, nous avons quelques explications à présenter sur la composition du tableau qu'on va lire.

D'abord, nous ferons remarquer que, pour 1863, les opérations de la Caisse de la boulangerie n'ayant commencé que le 1<sup>er</sup> septembre, la fabrication de l'année entière a été évaluée, d'après les quantités déclarées pour les quatre derniers mois. A partir de 1864, on a dû augmenter les introductions annuelles de farines à destination des boulangers, de 5,400,000 kil., représentant la cuisson de cinquante petits boulangers qui, ne pouvant, à raison du peu d'importance de leur commerce, s'adresser directement à la meunerie, achetaient au jour le jour leurs farines chez les commissionnaires. Il a fallu, en outre, exclure toute l'année 1870, non-seulement parce que l'investissement de Paris avait interrompu les entrées, mais encore à cause des introductions extraordinaires effectuées à la hâte, pour l'approvisionnement de la capitale menacée.

*Quantités de pain consommées annuellement, de 1853 à 1869.*

1853. . . . .	177,837,456 kil.	1862. . . . .	260,218,244 kil.
1854. . . . .	173,930,805	1863. . . . .	261,759,036
1855. . . . .	179,386,019	1864. . . . .	272,789,624
1856. . . . .	175,724,521	1865. . . . .	264,396,508
1857. . . . .	175,125,120	1866. . . . .	275,642,735
1858. . . . .	168,915,430	1867. . . . .	283,202,879
1859. . . . .	163,944,702	1868. . . . .	281,667,421
1860. . . . .	262,003,164	1869. . . . .	284,910,288
1861. . . . .	267,152,476		

Ces quantités, indiquées en bloc, comprennent, sans exception, toutes les espèces de pain; mais il n'est pas sans intérêt de rechercher les différentes qualités et les différentes natures de pain que les goûts si variés de l'habitant de Paris demandent à l'industrie du boulanger.

Le classement des farines achetées pour notre alimentation, et les proportions de l'emploi des diverses sortes de cette matière première nous montrent que les quatre cinquièmes de la production des boulangers appartiennent aux meilleures qualités. Voici, en effet, comment se répartissaient, selon leurs valeurs, les farines vendues, en 1864 et 1865, pour être panifiées :

	1864.	1865.
Farines supérieures (6 marques et autres équivalentes) .	21.44 p. 100	18.29 p. 100
Farines dites bonnes marques. . . . .	23.56 —	23.61 —
Farines ordinaires. . . . .	30.80 —	34.66 —
Farines inférieures . . . . .	21.41 —	21.30 —
Farines de gruau, de seigle et bises . . . . .	2.79 —	2.14 —
	<u>100.00</u>	<u>100.00</u>

Mais le goût du consommateur parisien pour le pain délicat ne se porte pas seulement sur le pain fait des plus belles farines; il lui faut encore le luxe du pain allongé ou plat, offrant de plus grandes surfaces de croûte appétissante, et des pains plus légers qui composent, avec ce dernier, la catégorie du pain de fantaisie; il aime aussi à manger ces petits pains d'une infinité de grosseurs et de formes, qu'en langage commercial on appelle la *panasserie*.

Le pain usuel, autrement dit le gros pain, que l'on taxait naguère et que l'on a le droit de se faire servir pour son poids réel, doit être compté pour deux tiers dans l'ensemble de la consommation. L'autre tiers comprend le pain de fantaisie de 2 kil., celui de 1 kil., d'un 1/2 kil. et la panasserie; ces sortes de pain sont vendues au poids nominal, à raison du déficit résultant nécessairement de la cuisson appliquée à de petites formes.

Les recherches opérées, en 1864, sur la plupart des points qui intéressent la fabrication du pain, ont établi les proportions respectives suivantes, entre les différentes sortes :

Pain usuel . . .	{ Pain de 2 kil. . . . .	54 p. 100	} 67 p. 100
	{ Fractions de 1 kil. . . . .	7 —	
	{ Pain coupé par fraction inférieure à 1 kil. . . . .	6 —	
Pain de fantaisie de 2 kil . . . . .		15 —	} 33 —
Pain de 1 kil., 1/2 kil. et panasserie. . . . .		17 —	
		100	

Cette dernière proportion n'a pas varié depuis 1854. Le pain de gruau, d'après diverses constatations faites par la Caisse de la boulangerie, figure pour moins d'un dixième dans les quantités désignées sous le nom de panasserie. Quant au petit pain de seigle, il n'est guère consommé que comme une sorte de médicament; la farine de seigle introduite dans Paris sert surtout à la fabrication du pain d'épices et au fleurage, c'est-à-dire à un saupoudrage des panetons où l'on met la pâte en forme. Cette opération a pour but de prévenir l'adhérence de la pâte.

En résumé, si pour se rendre compte, aussi exactement que possible, de la consommation ordinaire du pain dans la ville de Paris, on la considère, non plus séparément par année, mais par période d'une certaine durée, on constatera les résultats ci-après, tant pour la consommation générale, que pour la part moyenne qui revient à chaque habitant sur l'ensemble des quantités consommées.

	QUANTITÉS TOTALES consommées annuellement.	CONSOMMATION MOYENNE de chaque habitant.	
		Par an.	Par jour.
De 1853 à 1855. . . . .	177,051,427 kil.	158 <sup>t</sup> ,961	0 <sup>k</sup> ,435
1856 à 1859. . . . .	170,927,443	139,560	0,382
1860 à 1865. . . . .	264,719,842	150,348	0,412.
1855 à 1869. . . . .	281,355,831	153,032	0,419

On ne manquera pas de remarquer la différence très-notable existant, en ce qui touche la consommation annuelle et toutes proportions gardées quant à la population des deux époques, entre les deux premières périodes antérieures à l'agrandissement de Paris et les deux dernières. Elle tient, croyons-nous, aux causes que nous avons déjà indiquées, c'est-à-dire à ce que, de 1853 à 1855, époque de compensation active, certains boulangers ont exagéré leurs déclarations de cuisson,

tandis que, de 1856 à 1859, il les ont un peu atténuées. Mais, à partir de 1863, le blé et la farine, comme le pain apporté fabriqué, étant assujettis à un droit d'octroi, les quantités introduites sont soumises à un mode de constatation plus rigoureux, et les résultats, désormais fournis par le service de perception, méritent plus de confiance. On est donc, à notre avis, très-fondé à évaluer la consommation, par tête et par jour, à 420 grammes environ.

Ce chiffre, un peu inférieur aux évaluations les plus accréditées, semble montrer que la consommation du pain est en voie de légère diminution à Paris. Il ne faudrait pas s'en étonner : l'accroissement de la consommation de la viande, la variété et l'abondance introduites dans l'alimentation par les arrivages, sur le marché parisien, de denrées nombreuses qui n'y parvenaient point autrefois ou qui n'y arrivaient qu'en petites quantités, ont eu pour effet d'augmenter la proportion des substances azotées dans la nourriture de l'habitant de Paris, et de réduire, dans une certaine mesure, la consommation du pain, qui restera toujours, quoi qu'il arrive, l'aliment principal et favori du Français et du Parisien.

A. HUSSON,  
*Membre de l'Institut.*

---