

**Zeitschrift:** Cahiers du Musée gruérien  
**Herausgeber:** Société des Amis du Musée gruérien  
**Band:** 10 (2015)  
  
**Artikel:** Entre hygiène, régulation commerciale et morale : l'entrée en scène des agents de la santé publique  
**Autor:** Pernet, Pascal  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1048066>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 26.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Originaire de Montbovon, **Pascal Pernet** (1985) a étudié l'histoire et la germanistique à l'Université de Fribourg. Ses recherches portent sur l'histoire sociale, l'histoire de la santé publique et l'histoire des mentalités dans le canton de Fribourg. Il travaille actuellement au Service de l'enfance et de la jeunesse en tant que collaborateur scientifique.

Entre hygiène, régulation commerciale et morale :

## L'entrée en scène des agents de la santé publique

*Délabrement de la salle à boire, absence ou manque d'étiquetage sur les tonneaux et bouteilles, vins coupés à l'eau, appareils à bière malpropres, consommation et vente illégales d'absinthe : telles sont, au début du XX<sup>e</sup> siècle, les raisons récurrentes invoquées par l'inspecteur des denrées alimentaires pour infliger amendes et réprimandes aux cafetiers transgressant les normes d'hygiène en vigueur. Retour sur les activités du premier inspecteur cantonal dans les bistrots fribourgeois.*

Emergeant durant la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les vastes entreprises modernes d'hygiène publique sont issues de la volonté des autorités de préserver la population des menaces qui l'empêcheraient de prospérer. Elles sont aussi la conséquence des progrès scientifiques, notamment dans le domaine de la bactériologie, qui améliorent les connaissances et les moyens de lutter contre les épidémies. Les bistrots ne sont pas épargnés par ce mouvement général : souvent considérés comme lieux de débauche, d'alcoolisme, de proximité excessive, de ruine physique et morale, ils sont une cible privilégiée des contrôles d'hygiène de l'Etat.

Cet article livre un bref aperçu des trois principales préoccupations qui ont marqué les visites de l'inspecteur cantonal des denrées alimentaires dans les bistrots fribourgeois vers 1900. Les deux premières sont le contrôle des fraudes alimentaires et l'examen général des conditions d'hygiène des locaux et des ustensiles. La troisième concerne la répression de la consommation de l'absinthe suite à l'interdiction voulue par le peuple suisse en 1908. Elle nous démontre que le mouvement hygiéniste de cette époque ne s'attarde pas seulement aux aspects physiques de la santé. Il est aussi étayé d'arguments et d'idées moralistes.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le bistrot est suspecté d'être vecteur de maladies contagieuses, notamment de la tuberculose. L'expression populaire « la phtisie se prend sur le zinc », bien connue vers 1900, en est un témoin.





## Traquer la fraude et les produits avariés

Dès la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les progrès de la chimie font évoluer le domaine de la sécurité alimentaire. Dans le canton de Fribourg, cette évolution du savoir scientifique conduit à la nomination, en 1888, du premier chimiste cantonal, Emmanuel de Vevey, nommé également directeur de la Station laitière de Pérolles qui s'ouvre en même temps. Le premier laboratoire sert donc avant tout à faire des analyses de lait et de fromage, dans le but d'améliorer la qualité de la production fromagère. Cependant, dès sa création, le laboratoire effectue également des contrôles de denrées alimentaires.

Suite à la promulgation de la loi fédérale sur le contrôle des denrées alimentaires en 1905 qui engage les cantons à rendre compte à la Confédération des contrôles alimentaires effectués durant l'année, l'Etat de Fribourg engage son premier inspecteur des denrées alimentaires en 1909. Rattaché au laboratoire cantonal, cet inspecteur effectue des contrôles dans les boulangeries, les épiceries, les boucheries, sur les marchés et dans les distilleries. Les auberges fribourgeoises sont également concernées par ces

Le laboratoire de la Station laitière de Pérolles, premier laboratoire cantonal.  
(Collection cartes postales de la BCU)





**La Grande Guerre, qui engendre une hausse générale des prix et une diminution de la consommation, verra de nombreux bistro-tiers abandonner les appareils à pression. Les fûts ouverts devant être rapidement consommés, les bistrotiers retournent, durant cette période de conflit, à la bière en bouteille qui se garde plus longtemps.**

**ASA, Rapport annuel 1919**

visites : « Si nous ne pouvons empêcher que l'on boive, nous pouvons au moins empêcher qu'on boive de la marchandise malsaine »<sup>1</sup> justifie un député.

L'inspecteur sillonne le canton afin de contrôler la qualité des produits vendus, l'état général des locaux, des cuisines et des toilettes. Dans les années 1910-1920, il contrôle entre 150 et 300 établissements par année<sup>2</sup>. Les fraudes et les falsifications des denrées alimentaires sont alors sa préoccupation principale. Dans le domaine plus précis des auberges, le vin est le produit de consommation qui reçoit la plus grande attention de l'inspecteur durant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Chaque année, près de 200 échantillons de vin sont envoyés au laboratoire cantonal pour analyse<sup>3</sup>. En cas de fraude, ou de « mouillage », le chimiste cantonal, averti par l'inspecteur, enjoint le préfet d'infliger les amendes aux cafetiers concernés.

Parallèlement à la modernisation des capacités d'investigation de l'Etat, un autre élément contribue à l'intensification des contrôles : l'industrialisation de la production alimentaire engendre un éloignement entre le consommateur et le producteur. Les filières d'approvisionnement deviennent de plus en plus longues et les conserves, les bouteilles, les emballages prospèrent : ils améliorent la longévité des aliments mais ôtent la proximité que le consommateur avait avec le produit sur les marchés de l'Ancien Régime. La multiplication des intermédiaires augmente les risques de falsifications. Dans ce nouveau mode de production et de consommation, les Etats viennent de plus en plus au secours du consommateur et endossent la responsabilité d'assurer la sécurité alimentaire<sup>4</sup>.

Cette période, appelée aussi « l'âge d'or de la falsification »<sup>5</sup>, impose l'étiquetage comme un moyen de garantir l'information sur le produit. Il est rendu obligatoire par la loi fédérale de 1905. Les rapports des inspections du début du XX<sup>e</sup> siècle dans les caves des cafés fribourgeois témoignent de cette phase de transition : le manque total d'étiquetage sur les tonneaux ou les bouteilles de vin des cafetiers est l'un des motifs récurrents dans les remarques de l'inspecteur<sup>6</sup>.

Cette mesure n'empêche cependant pas les fraudeurs de vendre des vins sous de fausses désignations ou de les couper à l'eau. Ainsi en 1916, plusieurs commerçants de vin et cafetiers de la ville de Bulle portent plainte pour concurrence déloyale contre la maison genevoise Rive et Roulet qui leur

<sup>1</sup> AEF, *Bulletin du Grand Conseil*, Intervention du député Progin, 1892, p. 229.

<sup>2</sup> Archives du Service de la sécurité alimentaire (ASA): Rapports annuels.

<sup>3</sup> ASA, Rapports annuels 1912-1930.

<sup>4</sup> FERRIÈRES, Madeleine: *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*. Paris, 2002, p. 375.

<sup>5</sup> PAQUY, Lucie: « Santé publique, répression des fraudes et action municipale à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle : le laboratoire grenoblois d'analyses alimentaires », in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, no 51-3, 2004, p. 44.

<sup>6</sup> ASA, Rapports annuels 1912-1930.





a vendu des vins sous une fausse dénomination. Parfois, ce sont les cafetiers qui sont accusés de falsifier la marchandise. En 1923, la société anonyme « Grande Gruyère » s'adresse à l'inspecteur cantonal afin que celui-ci exerce un contrôle plus assidu envers certains cafetiers soupçonnés de falsifier le contenu des bouteilles de « Grande Gruyère » à l'aide d'autres liqueurs similaires. Selon les sociétaires, la « Grande Gruyère » ne serait pas toujours servie telle qu'elle la fabrique<sup>7</sup>.

La nomination d'un inspecteur est donc une mesure de protection du consommateur, mais elle représente aussi une contribution de l'Etat à la régulation des échanges commerciaux. En réprimant la fraude, l'Etat promeut un système de concurrence plus loyal pour les cafetiers et les producteurs.

### La propreté de l'air, la propreté de l'eau...

Dans la loi fribourgeoise sur les auberges de 1888, pour la première fois, les prescriptions hygiéniques concernent non seulement la qualité des aliments et des boissons vendus mais aussi les conditions d'hygiène générale de l'auberge. A côté de l'analyse des marchandises vendues, l'inspecteur a pour mission de remettre à l'ordre les tenanciers peu soucieux de l'hygiène générale de leur bistrot et de leurs ustensiles. Les tireuses à bière font l'objet, en particulier, d'une inspection attentive. Jusqu'à

Tonneaux du marchand de vin Edouard Glasson, le frère du photographe Simon Glasson, Bulle, rue de Vevey, vers 1915.

© Photo Glasson Musée grüérien

G-13-18-av21-14

<sup>7</sup> ASA, Lettre du chimiste cantonal à la société anonyme « Grande Gruyère ». Le 20 janvier 1923.



**« Il vaudrait mieux habiter sur le même palier d'un dispensaire antituberculeux qu'à proximité d'un cabaret, où, dans un air vicié, des tousseurs, trop souvent tuberculeux, répandent des milliers de bacilles. »**

**Rapport annuel 1918 de la Ligue fribourgeoise contre la tuberculose, p. 32.**

la Première Guerre mondiale, la plupart des bistrots fribourgeois disposent de telles installations. Ces appareils à pression connaissent certaines difficultés de maintenance et d'hygiène dont les autorités sont bien conscientes : les contrôles d'hygiène dans les bistrots se résument parfois au contrôle des tireuses à bière. Entre 1907 et 1915 en ville de Bulle, les cafés de l'Industriel, du Commerce, du Cheval-Blanc, de l'Ecu, de l'Avenir, de l'Harmonie, des Arts et Métiers, des Halles, du Pont ont tous été réprimandés ou amendés une ou plusieurs fois pour une tenue malpropre des appareils à pression<sup>8</sup>.

En regardant de plus près les motifs de réprimandes, on s'aperçoit que le contrôle des tireuses à bière est révélateur de la période de transition dans laquelle se trouvent les théories hygiénistes.

Depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> et durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle, la qualité de l'air est considérée comme le facteur le plus déterminant pour la santé de l'homme<sup>9</sup>. La montagne, le soleil et les grands espaces sont reconnus comme bienfaisants, tandis que les miasmes et la maladie sont le propre des lieux renfermés, exigus, humides et sombres. Dans ce contexte, les bistrots sont régulièrement accusés de renfermer un air de mauvaise qualité. L'arrêté d'exécution de la loi cantonale de 1888 sur les auberges retransmet de manière assez caractéristique ce courant aériste puisqu'il décrète que les auberges doivent être salubres, bien aérées et bien éclairées. Les locaux destinés à l'accueil des clients, quant à eux, ne peuvent être établis au sous-sol.

Quant aux appareils-pression à air s'actionnant à la main, ils sont interdits en 1895 par le conseiller d'Etat Schaller alors en charge de la santé publique. Il constate que ces appareils sont fréquemment mal entretenus et recommande les appareils fonctionnant avec de l'acide carbonique. Cette méfiance envers les miasmes et l'air vicié mène également le conseiller d'Etat à interdire les appareils à pression hydraulique dont « la prise d'air » est faite soit dans la maison soit dans un lieu fermé. Ces derniers systèmes sont tolérés si la prise d'air se fait à l'extérieur du bâtiment<sup>10</sup>.

Les découvertes de Pasteur bousculent quelque peu la domination du courant aériste. A l'aube du XX<sup>e</sup> siècle, on reconnaît que la propagation des épidémies passe aussi par les eaux infectées. Les autorités fribourgeoises, plutôt attentistes en matière de santé publique, ont d'ailleurs fait

<sup>8</sup> ASA, Rapports annuels et Copies-lettres.

<sup>9</sup> FERRIÈRES Madeleine: *op. cit.* pp. 342-345.

<sup>10</sup> AEF, DSPA 1219, Circulaire du conseiller d'Etat Schaller aux préfets, 1895.





certain progrès dans l'assainissement des réseaux d'eau communaux. Pour les contrôles des appareils à pression, cela signifie une inspection attentive du circuit de la bière. Lors de ces contrôles, l'inspecteur cantonal fait démonter entièrement la pression, il passe la brosse dans le siphon ainsi que dans la conduite en caoutchouc. Il plonge ce tuyau dans l'eau propre et observe si la quantité d'eau trouble qui ressort du tuyau est suspecte ou non. Le chimiste cantonal se charge d'analyser plus précisément l'échantillon qui lui est envoyé. Pour limiter les risques d'infections, le tuyau qui amène la bière au robinet ne doit pas excéder 1,50 m<sup>11</sup>.

Ainsi, le contrôle des tireuses à bière témoigne de la pertinence qu'avaient les théories aéristes vers 1900, mais il démontre également l'importance que prennent les notions issues des découvertes pasteurienues que sont le microbe, la bactérie et la salmonelle.

Les rapports du laboratoire cantonal envoyés annuellement à l'Office fédéral de l'hygiène publique dévoilent que l'inspecteur est laissé à lui-même pour le contrôle des denrées alimentaires et de l'hygiène dans les bistrot et ailleurs. Pourtant le chimiste cantonal ne cesse de rappeler aux autorités des chefs-lieux de districts la possibilité d'envoyer des agents faire des prélèvements dans les établissements publics pour les faire analyser au laboratoire cantonal. Seules les villes de Fribourg et de Bulle

Tireuse à bière, dans une brasserie de Zurich, 1916.

© BCU Fribourg. Fonds Hans Wildanger

**«L'inspection n'a pas pu se faire dans deux établissements bullois par suite de l'indiscrétion d'un employé de la Brasserie Beauregard qui, pour être agréable aux clients je suppose, se faisait un malin plaisir de les avertir de mon arrivée» AEF, DSPa 63, Lettre de l'inspecteur cantonal à la direction de la Police. Septembre 1909.**

<sup>11</sup> ASA, Lettre de l'inspecteur cantonal à un homologue d'un autre canton, le 23 octobre 1916.



« Le contrôle de l'absinthe est rendu difficile par le fait que la consommation de ce liquide, qui est encore très recherché par certains amateurs n'a pas lieu dans la salle à boire de l'établissement, mais dans un local spécial, il en est de même de la détention pour la vente et c'est pourquoi il est très rare que l'inspecteur constate, dans ses tournées d'inspection, la présence d'absinthe soit à la cave, soit à la salle de vente »

*ASA, Rapport 1919.*

profitent sporadiquement de ce service. Mais la ville de Bulle limite ses activités de contrôle aux produits du marché. Dans le domaine des auberges, l'inspecteur ne peut compter que sur lui-même jusque dans les années 1950 à une exception près: le contrôle du respect de l'interdiction de l'absinthe voulue par le peuple suisse en 1908.

### « N'ayez pas peur, il n'y a pas d'absinthe dans cette préparation »

Enjeu important de santé publique, la lutte contre l'alcoolisme s'organise un peu partout en Europe durant la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans ce contexte, l'absinthe devient la cible de critiques toujours plus incisives: après avoir été médecine au XVIII<sup>e</sup> et boisson d'agrément au XIX<sup>e</sup>, l'absinthe est accusée de toutes sortes de propriétés néfastes au début du XX<sup>e</sup> siècle. Un terrible drame familial dans le canton de Vaud, le meurtre de Commugny, qui voit un père de famille ivre de fée verte tuer sa femme et ses deux enfants en 1905, signe le point de départ de la croisade anti-absinthe en Suisse. Convaincu des funestes effets de cet alcool distillé à plus de 65 degrés, le peuple le fera interdire trois ans plus tard<sup>12</sup>. Dans le canton de Fribourg, c'est le rôle du laboratoire cantonal de rendre compte à la Confédération du respect de la prohibition. Sur le terrain, il revient à la police locale et à l'inspecteur de veiller au grain.

Suite à l'interdiction, les producteurs, les cafetiers et les clients adeptes de l'absinthe trouvent d'autres moyens de s'en procurer. Comme pour d'autres drogues interdites, les producteurs distillent clandestinement leur boisson et trouvent des acheteurs dans les villes où la demande est suffisante. A Bulle, deux personnes sont condamnées en 1915 à 150 francs d'amende pour vente illégale d'absinthe neuchâteloise à certains cafetiers<sup>13</sup>.

D'autres s'évertuent à distiller des produits imitant l'absinthe en prenant soin de choisir des dénominations différentes. Ainsi, l'anisette, produit de substitution toléré par le Conseil fédéral au grand dam du chimiste cantonal fribourgeois, connaîtra un certain succès dans le canton<sup>14</sup>.

Les distilleries clandestines œuvrent parfois au détriment de la qualité du produit comme en témoigne un rapport de 1933: « Il s'agit le plus souvent, dans les cas qui nous sont signalés de boissons de composition douteuse dont la fabrication, clandestine, elle aussi, échappe à tout

<sup>12</sup> BERTHOUD, Dorette: « La Fée verte: pour une histoire de l'absinthe », in *Revue suisse d'histoire*, vol. 19, 1969, pp. 638-661.

<sup>13</sup> ASA, Rapport 1915.

<sup>14</sup> ASA, Rapport 1916.





contrôle. De ce fait, le danger pour la santé publique, qu'on a voulu prévenir en 1910, est peut-être plus grand aujourd'hui qu'alors [...]»<sup>15</sup>.

Pour les clients et les tenanciers peu scrupuleux, la visite de l'inspecteur peut prendre des tournures presque épiques. En témoigne le rapport de l'inspecteur à propos d'une tournée bulloise: «Vendredi dernier 4 juin étant dans la ville de Bulle en tournée d'inspection pour le contrôle des denrées alimentaires, j'ai constaté dans les environs de midi plusieurs consommateurs qui buvaient de l'absinthe au Café de la Clef. A mon entrée dans le café, tous ces consommateurs prirent la fuite et montèrent au dernier étage avec leurs verres [...]. Sur ces entrefaits, j'ai séquestré un restant de bouteille d'absinthe qui se trouvait dans une armoire du café même. Pendant que je faisais la visite du café, on aura eu probablement le temps de faire disparaître ce qui aurait pu se trouver dans les caves»<sup>16</sup>.

La prohibition, la répression et la criminalisation de l'absinthe sont forgées sur des idées récurrentes: déchéance générale de la race, immoralité, manque de patriotisme, raffinement citadin excessif, etc. Le Dr Serigny, directeur

Etablissement de Jules Blanc, à Bulle, le distillateur de la Grande Gruyère, une liqueur aux herbes semblable à la chartreuse, novembre 1925.  
© Photo Glasson Musée gruérien

G-10-15-0053-02

<sup>15</sup> ASA, Rapport 1933.

<sup>16</sup> ASA, lettre de l'inspecteur au chimiste cantonal, juin 1915.



de l'asile de Marsens, s'exprime en 1908 de la manière suivante à propos de cet alcool: «On dit, non sans raison, que l'absinthe était de l'épilepsie en bouteille. C'est plus que cela: c'est une bouteille de pandore néfaste d'où sortent le crime, l'aliénation mentale, la ruine de la famille, la ruine de la santé, l'abâtardissement de la race»<sup>17</sup>. *Le Fribourgeois*, journal conservateur gruérien, affirme lui aussi que «cette liqueur engendre la maladie, elle affaiblit les facultés, diminue le sens moral et pousse au crime»<sup>18</sup>. Il ne manque d'ailleurs pas, quelques jours avant la votation sur l'interdiction de l'absinthe, de faire jouer l'image du paysan sain et vertueux face à un monde ouvrier dégénéré qu'il ne faut pas hésiter à priver d'absinthe: «L'absinthe n'est pas vraiment une boisson qui attire les paysans fribourgeois. Ce sont les centres populeux et surtout ouvriers qui abusent de la verte (...)»<sup>19</sup>. Pour le journal gruérien, qui invite à accepter l'interdiction de l'absinthe, le vote est une occasion pour le peuple de montrer «sa valeur morale»<sup>20</sup>.

L'inspecteur des denrées alimentaires du début du XX<sup>e</sup> siècle constitue donc un des rouages relevant d'une certaine police des mœurs. Le manque de consistance des explications scientifiques et l'abondance des arguments moraux lors de la votation de 1908 démontrent à quel point hygiène, santé publique et morale sont des notions très étroitement liées au début du XX<sup>e</sup> siècle.

### Une adaptation rapide signe d'un mouvement largement approuvé?

Si l'entreprise hygiéniste du début du XX<sup>e</sup> siècle a pu être considérée comme une contrainte voulue par l'élite au pouvoir, il serait réducteur de voir les activités de l'inspecteur cantonal dans les bistrots fribourgeois comme une simple mesure imposée de force à la population. En effet, les documents d'archives parcourus ne font pas mention d'une résistance populaire très prononcée. Dans les trois exemples décrits ci-dessus, l'inspecteur note lui-même un rapide progrès. Dans les années 1920, le manque d'étiquetage a pratiquement disparu, les vins avariés sont rares et les bistrots sales et mal entretenus deviennent exceptionnels<sup>21</sup>. Les appareils à pression ne posent pratiquement plus de problèmes dans les années 1930. En 1915, les préfets de la Glâne et de la Sarine observent que les infractions liées à la consommation ou au commerce de l'absinthe sont très rares<sup>22</sup>.

<sup>17</sup> *Le Fribourgeois*, 30 juin 1908.

<sup>18</sup> *Le Fribourgeois*, 28 juin 1908.

<sup>19</sup> *Idem*.

<sup>20</sup> *Le Fribourgeois*, 30 juin 1908.

<sup>21</sup> ASA, Rapport 1922.

<sup>22</sup> AEF, DSPa 1228. Lettres des préfets de la Glâne et de la Sarine au Directeur de la santé publique, juin 1915.



Ces résultats ne sauraient être le seul mérite du travail d'un inspecteur esseulé. Ils démontrent que ces inspections répondaient à une demande générale : la population était, elle aussi, attentive aux préceptes de l'hygiène moderne.

## Bibliographie

- FERRIÈRES, Madeleine ►** Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle. Paris, 2002.
- PAQUY, Lucie ►** « Santé publique, répression des fraudes et action municipale à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle : le laboratoire grenoblois d'analyses alimentaires », in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 51-3, 2004, pp. 44-65.
- BERTHOUD, Dorette ►** « *La Fée verte* : pour une histoire de l'absinthe », in *Revue suisse d'histoire*, vol. 19, 1969, pp. 638-661.