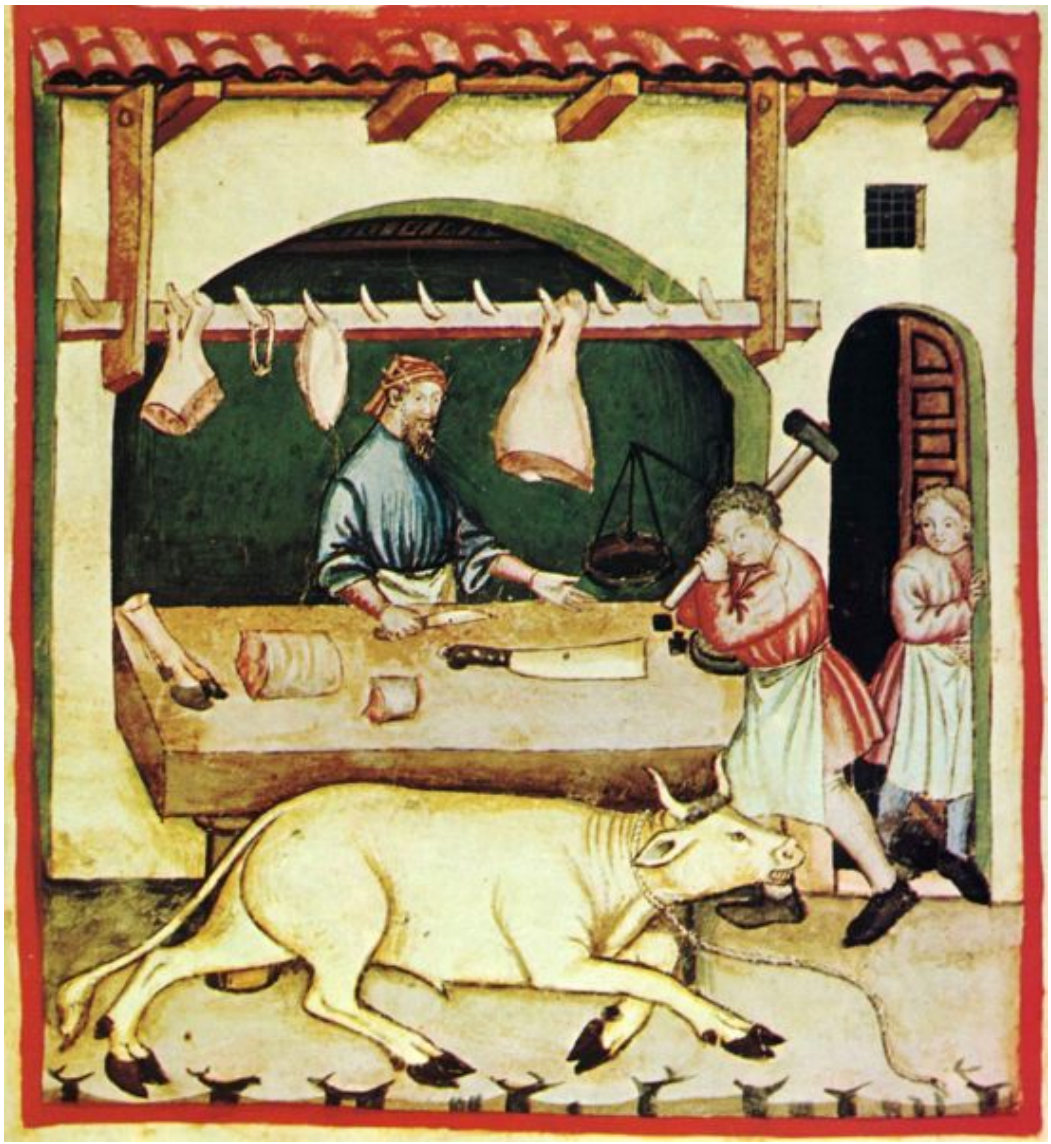


Artisan chargé de la préparation et de la vente de la viande. L'originie étymologique de ce mot vient de l'activité marchande qu'exerce une personne à vendre de la viande de bouc.
Il achète la viande dans les abattoirs ou chez des grossistes, sur pied ou déjà abattue. Il la découpe et la désosse, puis s'occupe de sa vente dans la boucherie. Habituellement, il se limite aux viandes de bœuf, de veau, de cochon et de mouton, et vends aussi de la volaille.

Le commerce des viandes de porc est traditionnellement réservé aux charcutiers. La viande de cheval est vendue par le *boucher chevalin*. De nos jours, cette stricte délimitation des rôles tend à s'estomper.

Dès les origines les bouchers ont été des commerçants influents. Au Moyen Âge, la corporation des bouchers à Paris est très riche et puissante.





Métier *Jean-Jacques LEFRANC* , Marchand Boucher à Rosny-sous-Bois, vers 1720

Sources :

- *Wikipédia*
- *L'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert*
- *Grande Boucherie de France*