

🕒 L'histoire de l'alimentation à l'Hôpital – Mr Wolf et Mme Régent (séance du 15 septembre 2004)

Jusqu'à la veille de la seconde guerre mondiale

INTRODUCTION

1- HOPITAL-ACCUEIL

On ne peut retracer l'histoire de l'alimentation à l'hôpital sans d'abord rappeler la mission première des hôpitaux depuis leur création (IVe s) qui est celle d'accueillir les pauvres, les pèlerins, les malades et toutes sortes d'infortunés urbains en leur offrant le gîte, le couvert et les soins.

2 - HOPITAL-ENFERMEMENT

Au début du 16^e siècle, le nombre des pauvres va s'accroître de façon insupportable (peste, guerre). A Rouen les pauvres atteignent 15% de la population et représentent un danger potentiel pour l'ordre social. L'attitude monarchique face à ce danger va être de choisir la solution de l'enfermement. L'édit royal de 1656, crée l'Hôpital Général, réunion de plusieurs établissements destinés à enfermer « les pauvres, mendiants valides et malades... pour être employés aux ouvrages, manufactures et autres travaux ». Cet édit va s'étendre aux grandes villes du royaume. A Rouen le Bureau des Pauvres valides est érigé en Hospice Général en 1681.

Présentée comme une œuvre de charité, cette nouvelle institution fait en réalité œuvre de police. Cet édit va assurer des ressources plus stables à l'hôpital.

L'Hospice-Général (vieilles gens, enfants, importants) et l'Hôtel-Dieu (malades) vont fonctionner séparément jusqu'à la Révolution; les recettes seront partagées par moitié.

3 - HOPITAL-ASSISTANCE

Sous l'influence du Siècle des Lumières et pendant la Révolution, le terme de charité va faire place à celui de bienfaisance puis d'assistance. L'article 21 de la déclaration de 1793 rappelle que les "*secours publics sont une dette sacrée.*"

Tout au long du XIX^e siècle la question de secours aux pauvres restera d'actualité.

L'hôpital est donc jusqu'à la seconde guerre mondiale un lieu d'accueil des pauvres, et sa mission sociale prédomine.

Dans ce contexte on va analyser comment il va assurer "le couvert"

Avec les constructions de l'époque moderne beaucoup de locaux ont disparu et l'on doit s'appuyer sur les archives, les plans anciens, les règlements et comptes administratifs pour faire revivre l'histoire de l'alimentation à l'hôpital. Ces documents vont non seulement permettre de localiser les lieux destinés à l'alimentation mais également permettre de mieux connaître le personnel qui était de près ou de loin rattaché à la fonction de l'alimentation, d'appréhender l'organisation des repas, les dépenses ou encore les relations entre santé et alimentation.

L'alimentation est le chapitre le plus abondamment connu en raison de sa place dans les dépenses des hôpitaux; Ces dépenses sont comptabilisées chaque jour et elles absorbent 40% à 60% des ressources budgétaires. (médicament >2%)

Les hôpitaux vivaient en autoconsommation, achetant en dehors le minimum. Des dons, aumônes, legs complétaient l'approvisionnement. Des paysans normands s'étaient engagés devant notaire à élever un animal pour nourrir de sa viande les pauvres de l'hôpital en échanges de leurs prières.

L'autoconsommation est possible grâce au patrimoine foncier des hôpitaux.

I - PATRIMOINE FONCIER ET LOCAUX LIES A L'ALIMENTATION

Le patrimoine des hôpitaux est très important, il comprenait beaucoup de fermes (28), des moulins (5) et des terres isolées en nature de prés, de labours ou de bois (30 pièces). J.-P. Chaline l'a évalué à environ 1430 hectares.

La plus ancienne était sans doute la Ferme de l'Aulnay à Grand-Quevilly qui appartenait à l'Hôtel-Dieu depuis 1195 date à laquelle Richard Cœur de Lion en fit don à l'Hôpital Sainte Marie-Madeleine. Cette terre était appelée du Grand et Petit Aulnay, sur ce domaine était érigée la Grange du Grand Aulnay qui servait à entreposer les gerbes prélevées sur les récoltes locales.

Les trois grands domaines céréaliers étaient situés au cœur du Pays de Caux :

- * le **domaine d'Héricourt** en Caux (189 hectares),
- * la **ferme d'Yémanville** (123 hectares) à Amfreville-les-Champs (arrondissement d'Yvetot)
- * la **ferme de Beaumont** (85 hectares) à Criquetot-sur-Ouville (Canton d'Yerville).

Les autres en périphérie rouennaise :

- * la **ferme du Bucordé** à Monville,
 - * La **Grande Madeleine et la Petite Madeleine** à Bois-Guillaume/Bihorel (dont il reste "La Grange") devint, en 1600, la propriété de l'Hôtel-Dieu . La ferme est restée en activité jusqu'en 1845 (c'était la ferme à Pécot, du nom du dernier fermier).
 - *Le manoir du Bois-Guillaume ou **Ferme du Colombier** acquise par l'Hôtel-Dieu en 1698 dont il reste aujourd'hui les dépendances.
 - *la **ferme des Cateliers** à Mesnil-Esnard
 - *la **ferme des Cateliers à Houpeville** cette dernière abritait une porcherie et comportait un vaste jardin potager dont la production était dirigée vers les cuisines des hôpitaux.
- Une autre se situe à Vernon
- *la **ferme de la Madeleine** à Vernon.

Les fermages étaient comptabilisés dans les recettes hospitalières de même que les produits des jardins et basses-cours : parfois quelques abus de la communauté religieuse étaient relevés comme le note F. Hue en 1699 : "*la Dame Bigue, supérieure, vendait comme cela se faisait sous ses prédécesseurs les volailles, dindons, poulettes, cochons et vaches nourris dans l'hôpital et gardait l'argent pour l'achat de linge , désormais cette vente se ferait sous la surveillance du trésorier, les animaux seraient vendus au profit de l'hôpital et les vaches donneraient du lait pour l'hôpital et seraient vendues grasses ensuite pour être remplacées par des maigres. Il y en avaient trois nourries dans les herbages de l'enclos*"

II - LES HOPITAUX ET LES LOCAUX DE SERVICES

Les plans de l'Hôtel-Dieu, de l'Hospice-Général et l'inventaire permettent de retrouver certains locaux de services qui ont disparus (: cuisine, cellier, poulailler, porcherie, écurie, étable, moulins, four boucherie, pressoir.)

a-A l'Hospice-général :

Le plan de **1680** permet de localiser la **chambre de l'économe**, la **brasserie**, l'**étable à vaches**, l'**écurie**, le **moulin à cheval**, la **cuisine**, la **cave servant de réfectoire** des hommes, le réfectoire des femmes, **vacherie, labouré et jardins et pâturages**.

A cela il faut ajouter un **moulin à vent** édifié sur la tour du Colombier au bout du rempart le 18 novembre 1683.

En **1683**, on construit une **cave pour mettre les boissons**, à côté de la **brasserie**.

Puis en 1768 construction d'un **moulin à bras** pour moudre le blé

Et un **pressoir** à l'extrémité Sud-Est des jardins.

Il ne semble pas y avoir eu de **boulangerie** avant 1749, elle est construite dans le jardin occupé par un certain Dubusc

Il est certain qu'au début les bâtiments ont été élevés sans plan d'ensemble, des maisons particulières ont été réunies selon les besoins et à mesure que la ville s'est agrandie. Cette réunion de bâtiments exigeait un nombre de cuisines considérable et les administrateurs ont senti la nécessité de réunir toutes ces **cuisines** en une seule, les projets en ont même été faits dès l'année 1769"

b- A l'Hôtel-Dieu

Le plan de **1624** : permet de localiser l'abri réservé au "**Marchand de cidre**" .

Celui de **1748** : la **boucherie** , la **boulangerie** qui a été créée le 12 juin **1694** pour la confection du pain nécessaire aux pauvres malades dudit établissement.

L'analyse des différents inventaires permet d'y ajouter, un cellier, une **brasserie en 1700 et en 1707** l'eau

de Notre-dame n'étant pas bonne à boire on construisit une **fontaine** neuve venant de la fontaine de la Grosse-Horloge

En **1927**(la **cuisine centrale** avec **boucherie**, la **dépense** et **plonge**, le **magasin à pain** se trouvent dans le bâtiment Nord, sur le côté Sud de la cour de la lingerie se trouvent les **caves à bières et à vin**). On signale une **glacière** pour la conservation du lait qui est faite de place à 1m50 de l'entrée des WC ! Le rapporteur note que la cuisine centrale a une assez bonne installation, mais qu'il manque de quoi permettre de maintenir les aliments chauds jusqu'au départ dans les salles ce qui obligent les surveillantes à faire réchauffer dans les services .

L'analyse de ces locaux permet de dégager certaines catégories de personnel.

III - LE PERSONNEL

(Parmi les personnels de la "Mesnie" de l'hôpital :)

Le boulanger :

En 1623 le boulanger de l'Hôtel-Dieu a été à Elbeuf faire l'achat de blé pour les pauvres et s'est fait voler son blé

Le cuisinier :

La préparation des repas exigeait des cuisines importantes et un personnel nombreux ; il semble bien que celui ci ne soit pas toujours qualifié.

Le règlement de **1781** de l'Hôtel-Dieu rappelle que "*Les herbes nécessaires pour la soupe ne pourront être épluchées par des malades, mais par des domestiques de la maison ; toutefois autant que cela ne dérangera pas le service des malades parce qu'autrement on se procureroit quelqu'un à la cuisine pour remplir cette fonction*" mais il faudra attendre **1933** que l'administration impose que la préparation des repas soit exclusivement confiées à des **cuisiniers professionnels**

Le boucher :

délivrera la viande nécessaire pour la journée, tous les jours en été à **6h 1/2 du matin** et en hiver le soir

Le brasseur : Il faut noter que certaines recettes provenaient de la vente de produits dérivés :

La drêche (résidu de l'orge qui a servi à faire la bière et qui sert d'aliment aux vaches laitières) et la vente de braises provenant de la boulangerie

Le fontainier :

En **1758** était logé à l'Hôtel-Dieu.

Le dépensier :

Depuis 1926, il existe un dépensier à l'Hôtel-Dieu et à l'Hospice général, ayant rang de chefs de service et qui sont chargés de la surveillance de tout ce qui à trait à l'alimentation, réception des denrées alimentaires et boissons, marche de la cuisine et distribution des aliments. Ils sont logés, chauffés, éclairés.

Le tisanier :

Tisanier des pharmacies hospitalières (disparaissent dans les années 1950)

La religieuse préposée à la cuisine :

Elle aura soin de veiller exactement au poids de la viande lorsqu'on la livrera, de faire tenir proprement la dite cuisine. Elle aura soin de dégraisser exactement le bouillon et de n'employer aucunes graisses dans les soupes de malades pour ne pas les dégoûter et aura soin d'envoyer chez l'administrateur chargé de cette partie, la note des malades pour lequel l'usage de la viande aura été ordonné pour que le boucher délivre la quantité de viande nécessaire tant pour les malades que pour les domestiques.

Les infirmiers :

Qui étaient chargées de porter et de distribuer les portions de vivres, la tisane et les bouillons aux malades

Le portier :

Le **portier** veille sur les denrées qui entrent à l'hôpital mais il est en étroite relation avec le **cuisinier et le dépensier**; il donne les extraits du "régime de vivre" aux préposés pour le service des malades.

Il fouille toutes personnes entrantes à l'Hôtel-Dieu pour visiter les malades, ceux qui seront trouvés avec des aliments dans leurs poches, n'entreront point et lesdits aliments seront confisqués, d'où son nom de "fouilleur"

1895 la fouille des visiteurs est abandonnée

Lors de la réorganisation de l'Hôpital en **1794**, on désignera des chefs d'ateliers des arts et métiers : un cuisinier en chef, un boucher, un brasseur, un jardinier, un boulanger. Ils auront les aides nécessaires et seront **placés sous l'autorité du directeur**.

IV - LES REPAS

Ils étaient pris **en commun** le plus souvent et le **silence** était imposé au moment des repas (influence religieuse)

Les **horaires étaient stricts** (vie en salle commune) et variables selon les saisons.

Au centre des salles est installée une cuisine dont le fourneau ne s'éteint jamais, ni jour, ni nuit (ex salle Leudet à l'Hôtel-Dieu) **ces fourneaux** permettent de tenir chaudement le bouillon et la tisane nécessaires aux malades pour ne pas être obligés d'aller à la cuisine à chaque fois qu'on aura besoin. Il n'est pas rare que les religieuses ou les infirmières fassent cuire toutes sortes de ragoûts au milieu des salles.

1 - LES HEURES DES REPAS

En **1781** un règlement de l'administration de l'Hôtel-Dieu de Rouen précise que la soupe sera donnée à **8h du matin**, le pain et la viande depuis **11h jusqu'à midi** et à **4 ou 5h** la seconde soupe ; cette distribution se fera d'après l'ordonnance du médecin qui aura fait la visite le matin .

Il faudra attendre 1940 pour que les hôpitaux accordent plus de libertés individuelles et que les horaires des repas s'adaptent progressivement à ceux de l'extérieur.

2 - LA DISTRIBUTION DES REPAS

Le règlement de 1781 spécifie bien qu' « aucun malade ne pourra aider à faire la distribution des aliments, sous quelques prétextes que ce puisse être ce soin étant réservé aux Religieuses qui feront également la distribution de la soupe.

On a à l'esprit la description des frères Goncourt de "Sœur Philomène", l'héroïne d'un roman faisant la description d'un hôpital parisien paru en 1861:

*"c'était d'abord les bouillons que la sœur Philomène portait de malade en malade. Agile, elle allait d'un pas rapide d'un lit à l'autre, tenant devant elle **l'écuelle d'étain** dont l'air chassait la fumée au visage...A celles-ci elle laissait le bouillon à boire; à d'autres, plus faibles et qui se soulevaient péniblement, elle le faisait boire...**après les bouillons donnés, elle distribuait le pain** plus vivement encore, avec une hâte plus empressée, plus légère, plus volante, qui enlevait son voile derrière et faisait battre sa robe contre les rideaux...**Une convalescente la suivait, elle portait les pains dans une grande nappe nouée à son cou par un gros nœud...venait le vin**, qu'une autre convalescente lui tendait **dans un seau de bois** et la sœur à chaque lit plongeait dans le seau la mesure d'étain la plus petite...après le vin, la sœur s'occupait à distribuer aux malades qui n'étaient pas encore au régime de la plein convalescence, aux quatre portions, les aliments délicats sortant de l'ordinaire de l'hôpital : le poulet, les côtelettes, les confitures;;;pendant tout ce temps des distributions, une activité bienheureuse animait toute la personne de la sœur Philomène;;;elle allait et venait, plaisantant doucement l'appétit des malades, riant avec leur faim, promettant à celle-ci de la recommander pour une portion, à celle-là, si elle était bien sage de lui donner le lendemain une friandise..."*

La circulaire du 31 janvier 1840 art.39 apporte une nouveauté : la responsabilité des opérations de distribution de l'alimentation revient aux économes.

3 - LA COMPOSITION DES REPAS

En 1650 une ordonnance signée Planton donne" le règlement de la nourriture des filles pauvres et cela pour les jours gras" :

DINER	4 onces de chair de bœuf potage un demion de bière
	1 livre ½ de pain/jour
SOUPER	1 œuf 1 pomme un demion de bière

Le règlement de 1693 pour la nourriture des pauvres réduit le nombre de repas par jour :
"Pas de déjeuner car repas du dîner sera distribué à 10h30 du matin:

DINER	soupe ordinaire ½ livre de pain sec (sans fromage, pomme ni autre douceur)
SOUPER	2 onces de viande cuite 1/2 livre de pain

En 1870 environ le menu qui est retenu pour une semaine dans le service du docteur Brunon permet de juger de la monotonie des menus!

4 - LES ALIMENTS

Si on analyse la composition des repas on retrouve les aliments suivants :

1- Le Pain : 58% du budget alimentation

Dés 1672 on en contrôle la **qualité**, un règlement intérieur, précise : "le **pain**, la **bière** et la **viande** seront souvent visités, afin qu'ils soient tels que de raison pour les malades".

De nouveau en 1781, le règlement prévoit de vérifier le pain le plus souvent possible par l'Administrateur chargé de cette partie pour juger de la qualité.

Le pain nécessaire pour faire la soupe sera taillé dans chaque office, sous les yeux d'une des Religieuses, pour éviter les abus.

Sa **composition** peut varier en période de crise.

En 1693, il faut faire des économies sur le pain donc :

1/3 de farine d'orge sera mêlé à la farine de blé dans chaque cuisson de pain bis; le pain blanc qui se fait seulement pour les malades

on distribuait chaque semaine du côté des filles 110 pains de six livres (au lieu de 170 pour le passé)

quelques semaines plus tard on modifie de nouveau sa composition on cuira deux sortes de pain :

Un pain composé de trois farine (Seigle, orge, Sarrazin)

Un avec de la farine de Sarrazin seule pour enfants et pauvres valides

2- le vin , la bière, le cidre, l'eau-de-vie

Il sera donné à chaque malade convalescent, du petit cidre ou de la bière pour la boisson ordinaire et à la fin de chaque repas, un **bon verre de vin pour lui rétablir les forces**, d'après l'ordre du médecin, le quel verre de vin ne sera donné par une des Religieuses de chaque salle qu'au moment de le boire.

En 1781 un règlement de l'administration de l'Hôtel-Dieu de Rouen précise qu'il sera délivré tous les jours une certaine quantité de vin dans chaque Office, pour que les religieuses puissent au besoin et d'après l'ordre du Médecin ou du chirurgien-major, en délivrer aux malades, et ne leur en donner qu'au moment où ils devront le boire pour qu'il ne se soit pas éventé en le distribuant quatre heures d'avance » ...

On peut s'étonner de trouver dans les prescriptions aux malades de l'alcool. Le vin agit sur les humeurs malsaines, il fait partie des substances régénérantes.

Il faudra attendre la lutte contre l'alcoolisme pour transformer les comportements et ce n'est qu'en 1955 l'eau minérale remplacera le vin lors des repas.

3- La viande

La quantité de viande qui doit entrer à l'hôpital chaque jour est fixée et arrêtée par le Sieur Commissaire qui à soin des provisions à raison d'un quarteron de viande crue pour chacun des pauvres sain ou malade.

La viande pour les jour gras sera d'un quarteron pour les malades, la viande cuite pour la soupe avec herbes et autres légumes avec peu de sel sera une "soupe économique"

En 1781, la portion d'aliments pour chaque malade sera d'une livre de viande, deux tiers de bœuf et l'autre tiers de veau ou mouton, laquelle cuite reviendra à dix onces ;

La circulaire du 27 avril 1864 préconise de donner deux fois chaque jour de la viande à tous les malades, de privilégier le rôti plus nutritif . Ceci montre l'importance du principe énergétique de la viande.

4- La soupe-bouillon

On fera quotidiennement et trois fois par jour au moins des consommés au veau, à la volaille et aux herbes.

Renvoi au livre de Carrere en 1786"Manuel pour le services des malades la manière de faire les bouillons" et aussi les consommés, coulis, gelée, crème, panades :

L'auteur distingue toutes sortes de bouillon, de consommés, de coulis et de panades, crèmes faites avec le pain & l'eau (sorte de pain grillé, émietté, cuit à l'eau, sucré citronné dans lequel on ajoute de la cannelle et dans lequel on peut ajouter deux jaunes d'œufs vingt quatre onces de pain ; une bouteille de petit cidre ou de bière et une chopine de vin pour ceux qui ne pourront boire ni cidre ni bière ; il sera délivré le sel et le vinaigre nécessaires.

5-Le sel :

Au Moyen-Age manger salé c'est éloigner le mal, en 1709 le procureur général au Parlement de Paris écrivait "le sel éloigne les maladies contagieuses"

6-Le café

Pomet écrit à la fin du 17^e siècle "le café pris le matin avec un peu de sucre est très utile à la santé on l'appelle "potage de santé

7-Le sucre et la confiture

" 1781 il sera distribué également une certaine quantité de confitures dans chaque office pour que les Dames religieuses puissent en distribuer à chaque malade au gré du besoin et d'après l'ordre du médecin ou chirurgien en chef ".

Le lait et le sucre ne devront pas manquer aux dysentériques ni aux phtisiques leur usage étant plus utiles que les remèdes.

8-La pomme de terre :

Il est amusant de noter l'introduction de la pomme-de-terre à l'hôpital. François-George Mustel, né à Rouen "premier apôtre de la pomme-de-terre en France selon Parmentier, s'était mis à cultiver la pomme-de-terre et à en rechercher les bénéfiques. Il a mis au point une fabrication de pain à base de farine de pomme-de terre et pensait que c'était un *"avantage pour les pauvres dans les hôpitaux "*

Le curé de Saint Roch l'utilise le premier en soupe économique.

Conclusion :

Si les préoccupations économiques sont le leitmotiv de l'alimentation hospitalière, on voit se dessiner les prémices de l'hôpital moderne à travers la conception même du rôle de l'hôpital dès la fin du 18^e siècle. Entre les conceptions alimentaires des religieuses et celles des médecins, l'opposition est celle qui séparent deux idées de la fonction hospitalière. La mise en application du règlement de 1787 qui prévoit la ration de chaque malade par le médecin et sa distribution par les chirurgiens provoqua l'opposition des sœurs car deux logiques s'opposaient : les religieuses considèrent l'hôpital comme un asile des miséreux et une nourriture abondante leur permet de refaire leur forces et une conception médicale de l'hôpital et du régime alimentaire qui doit permettre aux malades de se rétablir au plus vite et de quitter l'établissement .

Le tournant décisif dans l'histoire hospitalière contemporaine est marqué par la Loi du 21 décembre 1941 qui permet un nouveau système d'admission celui des **malades payant** et l'apparition du **prix de journée** en fonction des différentes catégories d'hospitalisés. L'hôpital n'est plus le lieu d'accueil des pauvres , il s'ouvre à l'ensemble de la société!

Bibliographie :

L'Alimentation à l'hôpital, Revue de l'infirmière, 2001 ; 69 NS : 5-7
AP-HP, Accueillir et soigner : l'AP-HP, 150 d'histoire. Paris : Doin, 1999
AP-HP, Des femmes, des hommes, un hôpital : le personnel de l'AP-HP témoigne. Paris : Doin, 1999
Bihorel [en ligne] <http://www.ville-bihorel.fr/historique/origines.php>
Borsa S., La Vie quotidienne des hôpitaux en France au 19^e siècle. Paris : Hachette, 1985 (Vie

quotidienne)

Boulangier M.-Les Hôpitaux de Rouen : une longue et attachante histoire des origines à nos jours.

Lunery : Bertout, 1988

Carrere M., Manuel pour le service des malades ou précis des connaissances nécessaires aux personnes chargées du soin des malades, femmes en couche, enfants nouveaux-nés. Paris : Lamy, 1786 (réimpression en 1985)

Chaline Jean-Pierre, Les biens de l'hospice de Rouen. Recherche sur les fermages normands au XVIII^{ème} siècle, revue d'histoire économique et sociale. Paris, 1968, pp.185-202.

Compte moral administratif des Hospices civils de Rouen, 1893 et 1894

Constitution de l'An I-1793, déclaration des droits de l'homme et du citoyen art.21

Courage Marie-Thérèse, L'Hôtel-Dieu de Rouen à l'époque de Flaubert (1806-1840), D.E.S., 1972. C.H.U. : Centre de Documentation Administrative. Histoire du C.H.R. de Rouen (Hôtel-Dieu)

Edit du Roy Louis XIV portant établissement de l'Hopital-Général pour le renfermement des pauvres mendians de la ville et fauxbourgs de Rouen Versailles mai 1681

Feltgen M., Mustel, Rouen et la pomme de terre, 1995 [en ligne]

http://www.chu-rouen.fr/culture_histoire/Groupe_Histoire/travaux_du_groupe_histoire.htm

Goncourt Jules de, Soeur Philomène : [Lib.Nouvelle, 1861](#)

Grand-Quevilly [en ligne] http://www.ville-grand-quevilly.fr/new_cartepostale/histoire/origines.htm

Histoire de l'alimentation / Jean-louis Flandrin dir. Paris : Fayard, 1996

Histoire des infirmières. Tome 1. Paris : CRF, 1988

L'Hôpital et les pauvres [en ligne] <http://www.ac-creteil.fr/sms/idf/visites/ap-hp-tale.doc>

Hue F., Histoire de l'Hospice-Général de Rouen 1602-1840. Rouen : Lestringant, 1903

Imbert J., Histoire des hôpitaux en France. Toulouse : Privat, 1982

Inventaire sommaire des archives des hospices civils de Rouen. Rouen : Cagniard, 1866

Laget Pierre-Louis, Salaün Françoise, Hôpital et Europe : aux origines de l'hôpital moderne, une évolution européenne, Sève; 2004 : 19-28

Maillard Christian, Histoire de l'hôpital de 1940 à nos jours : comment la santé est devenue une affaire d'Etat. Paris : Dunod, 1986

Rapport sur l'état actuel des hôpitaux de Rouen décembre 1927

Règlement pour les portiers de l'Hôpital-général de Rouen 29 janvier 1772

Règlement arrêté par l'administration de l'Hôtel-Dieu de Rouen confirmé par un arrêt du Parlement du 14 juillet 1781

Vigarello Georges, Histoire des pratiques de santé : le sain et le malsain. Paris : Seuil 1999 (points histoire; 259)