

Les pratiques de l'alimentation carnée en France

Maurice Aymard

La viande, comme avant elle le pain blanc, a cessé d'être le marqueur privilégié des différences économiques, culturelles et sociales. Pendant des siècles, sa consommation avait divisé, classé, hiérarchisé : désormais, elle semble réunir, uniformiser et banaliser. La perspective historique engagée depuis le XVI^e siècle met en évidence le goût pour la consommation de viande, mais aussi le recours nécessaire au pain. Les transformations amorcées en France entre le XIX^e et le XX^e siècle marquent le passage à une alimentation plus abondante, plus diversifiée et plus riche.

Notre alimentation de Français moyens a profondément changé depuis un siècle. Des changements comparables, ou allant du moins dans le même sens, ont affecté, mais à des dates, à des rythmes et selon des modalités différents, celle de la majorité des habitants des pays industriels développés, avec au premier rang l'Europe de l'Ouest et l'Amérique du Nord. Mais ces changements sont plus complexes qu'il n'y paraît, et, surtout, nous ne portons plus aujourd'hui sur eux le même regard qu'il y a trente ou quarante ans : nous ne sommes plus sûrs qu'ils aient signifié l'entrée sans retour en arrière ni progrès possible dans l'ère de la modernité, qui marquerait la fin de l'histoire.

Nous pouvions en effet nous contenter de constater, dans les années 50 ou 60, que nous mangions désormais moins de pain et plus de viande - moins de céréales et plus de protéines animales -, mais aussi plus de produits frais (produits laitiers, fruits, légumes), donc plus de vitamines. Et nous percevions toutes ces modifications comme éminemment positives. Nous savons aussi maintenant que nous absorbons plus de sucres et plus de matières grasses, et que celles-ci, toutes origines confondues, sont devenues notre

principale source de calories : l'alerte a été donnée contre les maladies cardiaques, le cholestérol et le diabète, ces témoins d'une alimentation déséquilibrée par excès (tout comme d'autres maladies avaient pu témoigner des carences d'hier).

Santé et alimentation vont plus que jamais de pair. Même si nous dénonçons par ailleurs les excès de la fascination de la minceur, qui poussent tant d'adolescentes au bord de l'anorexie, nous savons que jamais plus personne ne nous dira : « Tu es beau parce que tu es gras », comme la servante s'adressant au narrateur de *Le Christ s'est arrêté à Eboli* de Carlo Levi, dans le contexte de l'Italie méridionale des années 30.

La « transition alimentaire » : images et réalités

Certains ont pu parler de « transition alimentaire », comme on parle de « transition démographique », et opposer dans les deux cas un « ancien régime » à un nouveau. Le premier était caractérisé par un ensemble de signes négatifs avec, du côté de l'alimentation, des carences quantitatives périodiques - les famines - ou, au contraire, qualitatives permanentes - un approvisionnement dominé par les céréales, première source de calories et de protéines -et avec, du côté de la démographie, la faiblesse de l'espérance de vie et des taux élevés de mortalité et de natalité. Le second s'oppose terme à terme au précédent : la disparition des famines et des carences les plus graves marque le passage à une alimentation plus abondante, plus régulière, plus diversifiée et plus riche en protéines animales et en vitamines, alors que l'espérance de vie augmente et que la mortalité d'abord et la natalité ensuite baissent (avec un décalage dans le temps qui a varié selon les pays et qui a permis la croissance de la population). Cette alimentation aurait entraîné ou permis l'augmentation de la taille et du poids de populations désormais mieux nourries. En octobre 1996, un grand hebdomadaire américain titrait encore, comme une évidence, sur le lien de causalité entre cette « nouvelle alimentation » et la hausse de la taille moyenne : celle-ci pouvait donc être proposée comme le

meilleur et le plus objectif des indicateurs du développement. Que les choses ne soient pas tout à fait aussi simples, on s'en doute. Nous commençons à en percevoir les signes : le « nouveau régime » alimentaire a peut-être marqué une étape, sûrement pas un point d'arrivée, et encore moins un modèle sur lequel il faudrait s'attendre à voir s'aligner, au fur et à mesure de l'amélioration de son niveau de vie, l'ensemble de la population mondiale.

En France, avant même les récentes grandes peurs qui ont culminé (provisoirement ?) avec la « vache folle », la consommation carnée stagnait déjà, tendait même à régresser depuis le milieu des années 80. L'avenir est donc loin d'être assuré. Mais si l'on regarde le passé, ce que l'on sait de la transformation de l'alimentation française depuis un bon siècle confirme de manière presque exemplaire ce que l'on pouvait observer dans les années 60 : à savoir la corrélation entre les variations de la composition du régime alimentaire de la population mondiale et les variations du revenu par tête, exprimé en dollars américains.

De là à dire que la cause en a été dans les deux cas une hausse du niveau de vie, dont cette transformation de l'alimentation serait le meilleur indicateur, il n'y a qu'un pas, qu'il est tentant de franchir. D'autres facteurs ont en fait très certainement joué leur rôle.

On observe en effet, dans le cas français, que cette transformation structurelle, amorcée dès les années 1870 pour le sucre, mais commencée pour la viande, les graisses et les produits frais seulement dans la décennie 1890-1900, a été préparée, tout au long du XIX^e siècle, par une progression régulière des disponibilités alimentaires moyennes par tête. Celles-ci seraient passées d'environ 1 800 calories vers 1789 à près de 3 200 vers 1900. Le changement qualitatif, qui ne s'est accompagné jusqu'à une date récente d'aucune baisse de l'apport calorique global, ne serait donc intervenu qu'une fois surmontées toutes les anciennes carences et les anciennes peurs de manquer. Avant de se décider à modifier leur alimentation, et à manger moins de pain et plus de viande, les Français auraient résolu, comme pour se rassurer, mangé à la fois plus de pain, plus de pommes de terre (cet aliment nouveau

qui vient s'ajouter au blé sans se substituer à lui, à la différence de l'Irlande) et plus de viande¹.

Cette boulimie doit, bien sûr, être replacée dans son contexte, celui de besoins énergétiques infiniment supérieurs à ceux qui sont les nôtres aujourd'hui : mieux protégés contre le froid, nous avons spectaculairement réduit l'intensité de nos efforts physiques pour le transport comme pour le travail. Elle ne laisse pas pour autant de surprendre, car elle est nettement plus accentuée en France que dans les autres pays européens. En Allemagne, par exemple, la transition se serait faite à partir d'un seuil nettement plus bas, tournant autour de 2 600 calories, tout comme, plus près de nous, dans l'Italie d'après-guerre. Cette boulimie invite à étendre à l'ensemble de la population, toutes catégories sociales confondues, les suggestions de Jean-Paul Aron sur l'extraordinaire voracité du bourgeois français au XIX^e siècle².

Autant, sinon plus, qu'à une répercussion directe d'une hausse du revenu par tête, que rien ne permet de chiffrer avec précision, on pensera à l'ensemble des changements intervenus, entre le XIX^e et le XX^e siècle, dans les systèmes d'approvisionnement (production, transport, conservation, circuits commerciaux) qui sous-tendent et permettent ceux que l'on observe dans les modes de consommation. Le recours croissant aux achats sur le marché par une population à la fois plus urbanisée et plus engagée dans des formes de travail salarié, alors même que la population rurale continuait à vivre pour une large part de sa production et voyait ses disponibilités augmenter, a sans aucun doute joué dans ce sens, comme les progrès des transports de masse à longue distance et des techniques de conservation. Une offre de nourriture plus régulière, plus abondante et moins chère grâce aux arrivages de céréales puis de viande d'Amérique du Nord et d'Argentine, mais aussi de qualité meilleure, faisant une plus large place aux produits frais, a pu ainsi répondre, en les précédant même parfois, aux progrès de la demande, stimulés par la croissance des villes et des revenus

1. Maurice Aymard, « Pour une histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode », in *Annales ESC*, mars-juin 1973, p. 431-444.

2. Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Lausanne, Ex-Libris, 1974.

monétaires. Mais il faut attendre la seconde moitié du XX^e siècle pour voir la population rurale, il est vrai en voie de diminution rapide, aligner non seulement le contenu de son alimentation, mais aussi son recours aux achats sur le marché, sur les modes et les pratiques antérieures de la population urbaine.

Pour mesurer le chemin parcouru, il suffit de penser que, dans l'Angleterre des années 1880 - à cette date largement en tête des principaux pays industriels -, la bière et le gin restaient les seules denrées alimentaires dont la production avait l'élasticité suffisante pour être capable de répondre aux poussées de la demande entraînées par les augmentations salariales, dont les jeunes célibataires profitaient davantage que les familles. On voit alors entrer en scène les ligues de tempérance, limitant les heures d'ouverture des pubs et imposant le repos total le dimanche, et prodiguer aux patrons le conseil de ne pas concéder des hausses de rémunérations, qui ne pouvaient que nuire à la moralité et à la santé générales... Il faut attendre le tournant de la fin du siècle pour observer une amélioration qualitative de l'offre : un réseau plus dense de magasins jusque dans les faubourgs, une distribution régulière de lait et de produits frais, les arrivages de viande congelée, etc.

Manger de la viande : une pratique de citadins ?

Tous les chiffres, même dispersés et parfois difficiles à interpréter, concernant la France du XIX^e siècle et des siècles précédents, confirment la corrélation à la fois étroite et ancienne entre consommation de viande et fait urbain. A la veille de la Révolution, la consommation moyenne de viande établie pour Genève³ - 80 kilos par personne -, dans une Suisse réputée pour la qualité de son élevage et le volume de ses exportations de bétail sur pied, peut être rapprochée de celle proposée par Lavoisier pour Paris - 72 kilos -, consommation à laquelle les habitants de la capitale

3. Anne-Marie Piuze, « Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIII^e siècle », in *Annales ESC*, mars-juin 1975, p. 575-583.

consacrent environ un quart de leurs dépenses de nourriture, à égalité avec le pain et le vin.

Plus riches, les villes (surtout les plus grandes) sont aussi mieux approvisionnées, par le biais de circuits portant souvent sur plusieurs centaines de kilomètres et mettant en cause, dans le cas de Paris, la moitié du territoire français et la Suisse. Elles imposent les exigences de qualité de leur clientèle aisée : Arthur Young croise ainsi, entre Limoges et Paris, des troupeaux de bœufs gras nourris au seigle - à un moment où ce dernier est, en Limousin, l'alimentation de base des paysans. Mais les goûts de la clientèle plus modeste s'adaptent aux possibilités réelles du marché. Comme l'a montré Jacques Mulliez, les consommateurs ont longtemps préféré la chair plus ferme des bêtes âgées, celles ayant travaillé de longues années aux champs et connu une brève période d'embouche dans les prairies de Normandie, avant d'être acheminées vers les marchés des villes (pour Paris, ceux de Poissy et de Sceaux). Cette préférence nous renvoie à la fois à des pratiques culinaires, où le bouilli l'emporte sur le rôti, et à une situation technique de l'agriculture, où le bétail, et en particulier les bovins, doit d'abord fournir la force de travail et l'engrais indispensables avant d'être dirigé vers l'alimentation des hommes. Comme l'écrit Michel Demonet, commentant les résultats de la grande enquête agricole de 1852 : « Aujourd'hui, viande et lait sont des produits, le fumier un sous-produit... Au XIX^e siècle, travail et engrais sont des produits, la viande et le lait des sous-produits. » Il ajoute que seuls « moins de 15 % des bœufs ne sont pas utilisés comme animaux de trait⁴ ».

Si l'on pense aux moyennes nationales actuelles - 93,5 kilos pour la France en 1983 -, les niveaux de consommation des Genevois ou des Parisiens d'il y a deux siècles se situent dans le même ordre de grandeur. Mais ils ne concernent précisément que des villes de première importance, celles où la viande de boucherie, régulièrement disponible, fait désormais partie de l'alimentation quotidienne. Les chiffres proposés par cette même enquête de 1852 traduisent « la prépondérance absolue du secteur végétal, qui

4. Michel Demonet, *Tableau de l'agriculture française au milieu du XIX^e siècle. L'enquête de 1852*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1990, p. 98 et 191.

fournit 68 % du produit brut de l'agriculture, 72 % des produits commercialisés, 90 % de la valeur ajoutée⁵ ». Ce que Jacques Mulliez soulignait pour le blé, dont les contraintes pesant sur sa circulation exigeaient qu'il soit cultivé partout, même sur des sols peu propices, peut valoir également pour l'élevage qui, lui aussi, fait figure de « mal nécessaire ».

Toutes viandes confondues, la consommation moyenne, qui a augmenté de 16,5 % depuis 1836-1838, atteint en 1852 23,3 kilos par habitant pour la seule viande de boucherie et 27,5 kilos si on y ajoute les abats, la volaille et le poisson. Mais sa distribution dans l'espace révèle des écarts spectaculaires, qui ne cessent de s'accroître lorsqu'on réduit la taille des unités géographiques considérées : ces écarts vont de moins de 13 kilos par tête à 32 au niveau des régions, de moins de 9 à plus de 35 au niveau des arrondissements. A s'en tenir aux grandes oppositions, la carte révèle deux larges zones de plus forte consommation. La première, qui va de l'Alsace au Calvados et englobe la Champagne et la Lorraine, le nord de la Bourgogne, le centre du Bassin parisien et la Haute-Normandie, se situe au nord de la ligne Saint-Malo-Genève ; on pouvait s'y attendre puisque les statistiques de la monarchie de Juillet contribuent à imposer à cette date, dans les représentations du territoire, cette ligne comme une frontière séparant deux France, l'une plus avancée au nord, l'autre plus retardataire au sud. Mais la seconde zone qui, du Bas-Languedoc à la Provence, couvre le littoral méditerranéen, a au contraire de quoi surprendre : elle s'explique très vraisemblablement par le nombre et la densité relative des villes - Perpignan, Montpellier, Nîmes, Marseille, Aix, Toulon. Ce que confirment les autres pôles de plus forte consommation que l'on trouve autour de Lyon et Saint-Étienne, de Clermont-Ferrand, de Limoges, de Bordeaux, de Lille ou du val de Loire, d'Orléans à Tours⁶.

Entre ces pôles principaux et secondaires, la même carte met en revanche en évidence une très large zone de plus faible

5. Jacques Mulliez, « Du blé, "mal nécessaire". Réflexions sur les progrès de l'agriculture, 1750-1850 », in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1979, p. 30-31.

6. Gabriel Désert, « Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIX^e siècle », in *Annales ESC*, mars-juin 1973, p. 519-536.

consommation, allant de la façade atlantique (où le poisson joue, il est vrai, un rôle important) aux Alpes du Sud et englobant la plus large partie du Centre-Ouest, du Sud-Ouest, du Massif central et de l'arrière-pays méditerranéen - en fait, l'essentiel des pays « naisseurs », habitués à exporter leurs bêtes jeunes vers les régions rurales avoisinantes et vers les villes. Quatre espaces complémentaires, et parfois étroitement imbriqués, se dessinent ainsi : ceux où naissent les bovins, ceux où ils travaillent, ceux où ils seront mis à l'embouche avant l'abattage et ceux où ils seront finalement consommés.

Dans ce développement des consommations carnées, les villes mènent en tout cas le jeu. Dès 1816, note Gabriel Désert, « un habitant des chefs-lieux et des villes de plus de 10 000 individus consomme déjà 50,7 kilos de viande par an » ; vers 1840, l'écart entre consommation rurale et consommation urbaine est de 14,7 à près de 50 kilos, et en 1852 de 17,4 à 52 kilos. Des chiffres à accepter avec prudence, bien sûr, car les statistiques saisissent avec une précision moindre l'autoconsommation, courante dans les campagnes, que la consommation urbaine, dûment enregistrée, de viande de boucherie. Mais les écarts sont tels que rien ne saurait les effacer, d'autant plus qu'ils sont confirmés et encore accentués par les différences sociales entre les diverses catégories de consommateurs : une famille de journaliers agricoles consomme cinq fois moins de viande qu'une famille de citadins, et la moitié à peine de la moyenne nationale.

Tous les écarts géographiques et sociaux ainsi constatés se trouvent à leur tour confirmés par ceux que l'on peut observer entre les différents types de consommation de viande⁷.

Même si elle touche aussi certaines régions rurales, comme l'Ile-de-France ou la Normandie, la consommation de viande bovine caractérise la France urbanisée, dont les modes d'alimentation débordent sur les campagnes environnantes dès que la population et les ressources monétaires de celles-ci deviennent suffisantes pour soutenir un réseau de vente au détail suffisamment ramifié. Quatrième par ordre d'importance, la viande de mouton caractérise

7. Michel Demonet, *op. cit.*, p. 179-182, et G. Désert, *op. cit.*

au contraire aussi bien le Sud-Est, où elle représente un quart du total, que la Haute-Normandie et l'Ile-de-France, dont elle conforte les hauts niveaux de consommation carnée ; loin de s'opposer, mouton et bœuf sont étroitement associés sur les étals des bouchers dans les mêmes lieux. Par opposition, la viande des campagnes par excellence est le porc : sa consommation, dont la géographie correspond à peu près à celle de sa production, domine dans deux régions, le Sud-Ouest, de l'estuaire de la Loire aux Alpes, et la France de l'Est (à l'exclusion de l'Alsace), où le porc explique les hauts niveaux de consommation carnée. Troisième par importance, mais loin derrière la viande de bœuf et de porc, le veau, qui ne circule guère avant les chemins de fer et dont la consommation reste locale, « est assez uniformément répandu dans toute la France », mais ne représente une part importante de l'alimentation carnée qu'au sud de la ligne Saint-Malo-Genève, où précisément la place de la viande apparaît la plus faible.

À un siècle et demi de distance, cette « photographie » du territoire français, malgré sa marge de flou et d'imprécisions, a le mérite de modifier et de nuancer notre perception de la « transition alimentaire » évoquée plus haut. Nettement moins prononcée dans les villes que dans les campagnes, la hausse des consommations de viande correspond surtout à un alignement progressif des secondes, dont le poids démographique n'a cessé de décroître, sur les premières, qui regroupent une part croissante de la population française, mais qui avaient atteint dès la première moitié du XIX^e siècle des niveaux de consommation relativement élevés, de l'ordre d'une cinquantaine de kilos. Elle correspond également à une égalisation progressive des consommations entre les différentes catégories sociales. Les décennies de l'après-guerre - les fameuses « trente glorieuses » -, qui cumulent les effets d'une accélération de l'urbanisation - la « fin des paysans » - et ceux de cette égalisation sociale et géographique des consommations, sont aussi celles d'une prise de conscience. La viande, comme avant elle le pain blanc, a cessé d'être le marqueur par excellence des différences économiques, culturelles et sociales, repérables au niveau de l'alimentation entre les habitants de notre pays et des principaux pays voisins. Pendant des siècles, sa consommation avait divisé, classé, hiérarchisé ;

désormais (mais pour combien de temps ?), elle donne l'impression de réunir, uniformiser et banaliser.

Si changement il y a eu, il s'est donc fait dans la continuité, une majorité d'exclus ou de marginalisés accédant à des pratiques alimentaires qui étaient longtemps restées le monopole d'un petit nombre. Acquis de longue date, et maintenu jusqu'à aujourd'hui, le primat de la viande bovine s'inscrit dans la même perspective. Les vraies ruptures se situent au contraire à un autre niveau, celui des hiérarchies entre les différentes catégories de viande. Pour la viande de porc, l'industrialisation de sa production, de sa transformation et de sa conservation a gommé une large part des écarts anciens entre campagnes et villes. La viande de veau, dont la production et la commercialisation ont fait un saut quantitatif spectaculaire, s'inscrit désormais dans un marché national et international. Mais elle partage son statut de viande blanche avec les volailles, qui sont elles aussi sorties du circuit domestique pour faire l'objet d'une production commercialisée de série à des prix infiniment plus bas.

CONSOMMATION DE VIANDE PAR HABITANT ET PAR AN

VIANDE	POIDS (KG)	PART DANS LA VIANDE DE BOUCHERIE (%)	PART DANS TOUTES LES VIANDES (%)
Bœuf et vache	8,931	38,34	32,41
Veau	3,077	13,21	11,17
Mouton, brebis, chèvre	2,948	12,65	10,70
Porc	8,339	35,88	30,26
Total de la viande de boucherie	23,295	100,00	84,54
Abats et issues	0,990		3,60
Volailles	1,863		6,76
Poisson*	1,406		5,10
Total	27,554		100,00

* Nous avons assimilé le poisson à une viande.

Source : Michel Demonet, *Tableau de l'agriculture française au milieu du XIX^e siècle. L'enquête de 1852*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1990.

Trois regards croisés sur la longue durée

Il sera donc tentant de porter le regard vers l'amont, pour resituer ces différents changements dans un faisceau de perspectives de plus longue durée.

La première perspective serait celle des variations dans le temps (au cours du dernier millénaire) de la consommation de viande dans une Europe dont Fernand Braudel avait, il y a trente ans déjà, souligné, par opposition à d'autres civilisations comme celles de l'Asie (« pas ou presque pas d'animaux de boucherie » en Chine), la fascination carnivore⁸ - une fascination satisfaite avec une particulière intensité, jusqu'au niveau des classes populaires (au moins dans les villes), entre 1350 et 1550, à la faveur de l'effondrement démographique entraîné par la peste et les guerres. Moins d'hommes, plus de bêtes domestiques, mais aussi sauvages, d'où les références nombreuses à la chasse et au gibier sur les tables des riches, dans les livres de cuisine et sur les marchés urbains. Mais cet « optimum carné » est rapidement remis en question, à partir du milieu du XVP siècle, par les progrès de la population, qui rejoint et dépasse ses hauts niveaux d'avant 1350 : le pain retrouve alors la première place dans les préoccupations des gouvernants comme des gouvernés, et les céréales dans l'utilisation du sol. Seules les grandes villes réussissent alors à tirer leur épingle du jeu, dans la mesure où elles organisent, à l'échelle de l'Europe, une circulation à longue distance des troupeaux de bovins en provenance des Alpes, de Hongrie, de Pologne orientale et des pays roumains. Et encore pas toutes : dans la Rome pontificale, l'approvisionnement de la population urbaine baisse progressivement de 38,3 kilos en 1600 à un niveau compris entre 22 et 25 kilos à la veille de la Révolution⁹.

Une seconde démarche mettra au contraire en évidence les oppositions et les contrastes de longue durée à l'intérieur d'un espace qui n'a rien d'homogène. Avant la mutation de l'agriculture amorcée en Lombardie dès le XV^e siècle, à la faveur d'importants travaux d'irrigation et de drainage permettant le développement des cultures fourragères, tout comme la généralisation des prairies artificielles le permettra dans l'Angleterre du XVIII^e siècle, l'agriculture européenne n'a expérimenté qu'exceptionnellement, et dans

8. Fernand Braudel, *Civilisation matérielle et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècles*, Paris, Armand Colin, t. I, 1967, p. 139-146, repris dans *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, Paris, Armand Colin, 1979, vol. I, *Les Structures du quotidien*, p. 159-170.

9. Jacques Revel, « Les privilèges d'une capitale : l'approvisionnement de Rome à l'époque moderne », in *Annales ESC*, mars-juin 1973, p. 563-574.

des contextes locaux très limités, les voix d'une intensification de l'élevage. Celui-ci doit se contenter des terres laissées libres, de façon temporaire ou permanente, par la préférence accordée aux céréales, qui constituent la base de l'alimentation de la majorité de la population. Son importance varie donc avec la qualité des sols, le climat et, plus encore, la densité de la population. De même le choix des espèces élevées : porcins, ovins, caprins et volaille domestique se révèlent moins exigeants que les bovins. Mais ces variations renvoient elles-mêmes à des oppositions entre des systèmes agricoles et, par voie de conséquence, alimentaires, qui divisent l'espace français et européen.

Le territoire français s'est en effet trouvé divisé très tôt par les deux grandes poussées de l'agriculture néolithique. Au sud, la vague méditerranéenne associe les céréales, l'élevage surtout caprin et ovin, et des cultures faisant l'objet de soins particuliers, comme les cultures arbustives, dont la vigne et l'olivier constituent le symbole, mais aussi les cultures maraîchères, dont les techniques - l'irrigation - et les plantes cultivées porteront, jusqu'au XVI^e siècle au moins, la marque des habiles horticulteurs du Moyen et du Proche-Orient. Au nord, au contraire, la vague danubienne privilégie les sols limoneux, mieux adaptés à la culture des céréales, dont la fermentation puis la distillation fournissent aussi les boissons alcoolisées et dont le principal complément se trouve précisément être la viande, consommée en plus grande quantité dès que et tant que les conditions le permettent.

Entre ces deux agricultures, et ces deux systèmes alimentaires, les frontières ont changé dans le temps. Rome a ainsi porté loin vers le nord, jusqu'au Rhin, la culture de la vigne, et le Moyen Âge chrétien a repoussé plus loin encore l'habitude, au moins parmi les élites, de boire du vin. Et les jardiniers du Nord se sont employés à acclimater dans un environnement moins favorable les plantes et techniques du Midi, pour tenter de se libérer du monopole déprimant du chou. Mais, dans l'ensemble, sans échapper pour autant à la fascination de la viande bovine, dont la consommation gagne les élites, les villes et même, dès qu'elles peuvent se le permettre, les campagnes, le Midi méditerranéen a continué à manger

moins de viande, mais proportionnellement plus de mouton, et à faire un plus large appel aux sucres, aux alcools, aux graisses et aux vitamines de ses arbres et de ses légumes frais.

Les chiffres de consommation de viande dont nous disposons pour les villes méditerranéennes sont donc à replacer dans ce contexte culturel différent, au lieu d'être interprétés de façon aussi hâtive qu'univoque comme un signe de retard ou de moindre développement. On rapprochera les disponibilités romaines des 20 à 25 kilos enregistrés à la fin du XV^e siècle à Palerme où, au XVII^e siècle, les pères jésuites, fidèles sur ce point aux habitudes de consommation de la bourgeoisie aisée, voient passer sur leur table, rien que pour la viande bovine, 150 kilos par personne et par an¹⁰. Ou encore des 26 kilos par tête vendus par le *mazel* (boucherie) de Carpentras entre le 1^{er} mai 1472 et le début du carême de 1473 : un chiffre dont l'analyse, confirmée par d'autres chiffres disponibles pour d'autres années du XV^e siècle, fait apparaître à la fois le primat du mouton (47 à 63 %) sur le bœuf (35 à 43 %), l'importance très secondaire de la viande de veau et de génisse, et le caractère enfin très saisonnier de l'abattage et de la consommation des différentes espèces animales¹¹. Rien là qui doive surprendre: en 1908, la moyenne se situait à 25 kilos pour les 346 villes les plus importantes d'Italie et, cinq ans plus tôt, à 16 kilos pour l'ensemble du pays¹².

Une troisième démarche mettra au contraire en cause les résultats d'une archéologie devenue depuis un demi-siècle très attentive aux traces de la vie matérielle. Frédérique Audoin-Rouzeau a pu ainsi synthétiser¹³ les élaborations chiffrées (impliquant toujours une part variable d'approximation) réalisées à partir de plus de 1 400 000 ossements (dont 54 % pour l'Antiquité et le reste pour

10. Maurice Aymard et Henri Bresc, « Nourritures et consommation en Sicile entre XIV^e et XIII^e siècles », in *Annales ESC*, mars-juin 1973, p. 582-599.

11. Louis Stoff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris-La Haye, Mouton, 1970, p. 174-194.

12. *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996, p. 734.

13. Frédérique Audoin-Rouzeau, *Hommes et animaux en Europe de l'Antiquité aux Temps modernes. Corpus des données archéozoologiques et historiques*, DDA 16, CNRS, 1993, et « Compter et mesurer les ossements animaux. Pour une histoire de l'élevage et de l'alimentation en Europe de l'Antiquité aux Temps modernes », in *Histoire & Mesure*, 1995, X-3/4, p. 277-312.

le Moyen Âge et l'époque moderne) distribués à travers l'Europe sur 526 sites. Quelques réserves que l'on puisse faire sur ces chiffres, liées à l'inégale représentativité des sites fouillés et aux inévitables approximations des calculs, les résultats confirment certains des enseignements des sources chiffrées, en infirment d'autres et suggèrent aussi de nouvelles perspectives.

Quadruple confirmation : le primat constant de la triade bovins-porcins-caprinés, qui représente, pour la période considérée, entre 66 et 99 % des ossements retrouvés et, pour la période comprise entre le VII^e et le XIII^e siècle, entre 85 et 94 %, gibier et volaille fournissant le reste ; la première place occupée (en poids) par la viande bovine dans 85 % des cas - sauf en milieu méditerranéen ; la localisation des ovins et des caprins surtout méditerranéenne ; une chronologie mettant enfin en évidence deux baisses significatives de ce pourcentage, qui tombe à 70 % entre les XIV^e et XV^e siècles, et à nouveau, après une remontée, à 75 % après 1550, alors que l'on constate deux poussées parallèles de la consommation du gibier (gros gibier sur la table des seigneurs, oiseaux sauvages en ville) et des bêtes de basse-cour. La première de ces poussées s'inscrit dans l'optimum carné de la fin du Moyen Âge : les hommes, moins nombreux, font plus largement appel aux ressources de la nature sauvage. La seconde répond au contraire à la contraction des surfaces laissées à l'élevage, qui suit la récupération démographique du XVI^e siècle et la poussée des emblavures qu'elle entraîne ; elle profite surtout aux classes privilégiées (qui se réservent le monopole de la chasse) et aux villes (où le lapin prend la place des oiseaux sauvages), et s'accompagne d'un progrès des caprinés aux dépens des bovins.

Double infirmation : loin d'être une constante de longue durée du milieu méditerranéen, l'importance relative des caprinés par rapport aux bovins s'est nettement renforcée au Moyen Âge par rapport à l'Antiquité romaine, tant en Espagne (où elle est appuyée par l'invasion arabe) qu'en Italie et en France du Sud. Et surtout, le porc, loin d'être une nourriture des pauvres, apparaît infiniment plus, proportionnellement, sur la table des seigneurs que sur celle des paysans, ce qui remet en question le vieux mythe de

l'autoconsommation domestique du « porc familial », élevé, abattu et mis au saloir à la maison. Il a toutes les chances d'être une conquête récente d'une France paysanne qui profite ainsi du ralliement de ses seigneurs, désormais acquis au mode de vie urbain, à la viande bovine.

Nouvelles pistes de recherches enfin. D'un côté, la part du porc a dans l'ensemble diminué tout au long du Moyen Âge et de l'époque moderne ; elle a également baissé entre l'Antiquité et le Moyen Âge en Espagne et dans la France du Centre et du Nord. Mais elle a fortement progressé en Allemagne aux dépens des bovins, alors qu'en Angleterre la même baisse des effectifs bovins profitait surtout aux ovins. D'un autre côté, l'époque romaine a été marquée, pour les bovins comme pour les chevaux, par une hausse sensible, de l'ordre de 20 à 30 centimètres au garrot, de la taille des bêtes, et donc par un double gain de poids et de force. Mais ce gain a été rapidement perdu après la chute de l'Empire, qui entraîne un retour à la situation antérieure, et il faut attendre la fin du Moyen Âge, soit près de dix siècles, pour enregistrer sur ce plan des progrès significatifs, liés à une amélioration qualitative de l'élevage visant à satisfaire les besoins du travail agricole et de l'alimentation des villes.

C'est dans ce même contexte qu'il faut replacer les lents progrès de la consommation de viande de veau, à laquelle l'agriculture du Moyen Âge ne laissait guère de place : elle ne peut se développer qu'à partir du moment où les producteurs de viande, dans un nombre encore limité de régions, tentent de répondre par une spécialisation accrue à une double demande urbaine. Une demande générale de lait, de beurre et de fromages : tel semble bien avoir été le cas dans la Suisse du XVIII^e siècle, où les sources dénoncent la baisse du nombre des bovins disponibles et la mode croissante de la viande de veau. Une demande spécifique de viande blanche : ce n'est pas un hasard si elle est le plus clairement formulée dans la Rome du XVII^e siècle, où la viande la plus appréciée est celle de génisse de lait (*vitella mongana*), mais où elle apparaît aussi, dans le climat de la Réforme catholique, comme la viande de

l'abstinence, celle des candidats à la sainteté, libérée du vieux tabou frappant le sang¹⁴.

Une fois encore, ces multiples lectures du passé, qui révèlent l'extrême complexité des évolutions apparemment linéaires les plus évidentes, viennent nous aider à mieux comprendre, c'est-à-dire à mieux lire et mieux interroger le présent.

14. Piero Camporesi, *La Chair impassible*, Paris, Flammarion, 1983, p. 71.

Maurice Aymard

lemangeur-ocha.com - Paillat, Monique (sous la direction de). Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°172, Paris, 1997, 150 p.