

Ouvertures

PENSER ET MANGER LA CHAIR

Jean-Pierre Poulain

Entre les animaux de compagnie anthropomorphisés et les animaux sauvages idéalisés, le statut des animaux de rente est difficile à penser.¹ Difficile à penser comme espèce à produire de la viande, du lait, des œufs... la modernité semble avoir mis à mal des siècles de cohabitation plus ou moins sereine. Comment cette configuration problématique de la relation homme animal a-t-elle émergé ? Une première lecture nous a invités à rechercher du côté des transformations structurelles des sociétés, de l'urbanisation, de la tertiarisation et du côté du développement du tourisme rural et des imaginaires qu'il mobilise... Autant de phénomènes sociaux qui déconnectent l'alimentation des conditions objectives de sa production mais qui concourent à son articulation

et plus clairement encore à des options identitaires, à des choix d'organisation sociale. Mais il faut aussi compléter cette perspective en s'intéressant à l'impact de ces transformations sur l'infrastructure imaginaire qui sous-tend les « crises alimentaires » et qui sont à la fois des conséquences de ces mutations et des causes de leur accélération. Ce contexte particulier crée les conditions d'une nouvelle problématisation scientifique de la relation homme animal. Ce travail sera un travail de longue haleine. Le pari de ce colloque était de contribuer au traitement scientifique de cette question en l'abordant à partir de l'alimentation.

Avant d'essayer de voir comment les modèles alimentaires permettent de penser la mort animale

¹ voir le texte de Jean Pierre Digard pages 172 à 177

pour manger, je vous propose quelques petites anecdotes qui révèlent la complexité de ces questions contemporaines.

LES TOULOUSAINS MANGEURS D'OURS

En 2002, Jean Dieuzaide, le célèbre photographe toulousain qui signa longtemps ses photos sous le pseudonyme de Yan pour, disait-il, « ne pas faire honte à sa famille », a publié un livre de photos de Toulouse prises entre 1945 et 1980. Scènes de la vie quotidienne dans la ville rose qui n'est pas encore une capitale régionale européenne. Parmi elles, une retiendra notre attention. Elle présente un ours mort, en fourrure, suspendu à la devanture d'une boucherie. Nous sommes en 1960, en plein cœur de Toulouse, dans la rue du Taur. Sur la photo, le boucher en tablier ensanglanté pose à côté de l'animal avec une bonhomie et une fierté évidentes. Plusieurs panonceaux interpellent les passants, clients potentiels. Sur le premier, le plus grand, est écrit en grosses lettres blanches : « la viande d'ours est exquise ». Puis trois petites affichettes, reliées entre elles par des cordons, sont accrochées à l'animal. La première nous apprend que l'ours s'appelle Martin. La seconde précise l'origine du plantigrade : il est Andorran, presque une appellation d'origine contrôlée. Enfin, la dernière informe les amateurs potentiels que l'animal sera découpé mardi, les invitant à réserver leur morceau.

Ceux qui ont suivi le feuilleton de la réintroduction de l'ours dans les Pyrénées qui, d'Ax-Les-Thermes à Toulouse, agita le printemps 2006, auront du mal à croire que nous sommes dans la même ville. Rappelons les manifestations de soutien à la réintroduction et celles des opposants aspergeant de sang la mairie d'une petite commune rurale du piémont pyrénéen. Rappelons le vocabulaire utilisé par la ministre de l'écologie, parlant d'assassinat lorsque

Cannelle fut retrouvée morte. Comment est-on passé, en à peine plus de 40 ans, de l'ours animal pouvant être chassé et mis en vente pour être mangé à l'ours symbole de la biodiversité et de la protection de la nature ?

Plusieurs remarques préalables s'imposent. En 1960, un animal mort, en fourrure, peut être positivement mis en scène en plein cœur d'une grande ville. Souvent, j'ai vu cela à la devanture de la charcuterie familiale, à Tulle en Corrèze. Les animaux en question étaient des sangliers, des cerfs, des faisans... des animaux certes, mais des gibiers. Qui plus est, nous étions dans le Limousin, une région où la chasse, la pêche et le ramassage des champignons tiennent lieu de pratiques de distinction sociale... Un des héros de mon enfance n'était autre qu'un facteur passé maître dans l'art d'attraper les truites. Ce *Blaireau* local, pour reprendre le nom du célèbre rôle incarné par Louis de Funès dans le film *Ni vu ni connu*, jouissait auprès des enfants de la ville d'un prestige social largement équivalent à celui d'un instituteur qui, en ces temps et en ce lieu, n'en était pas du tout dépourvu.

Sur la photo de Jean Dieuzaide, il ne s'agit pas d'un « vulgaire » gibier, mais d'un ours. Cet animal qui, vu de la ville ou du berceau d'un enfant, est doux comme une peluche et gentil comme un agneau... mais qui, vu des pâturages des Pyrénées, est un animal puissant, dangereux même, surtout pour les agneaux... Un animal un peu mythique, comme le loup avec lequel il forme un étrange couple dans l'imaginaire populaire (Bobbé, 2002). Un animal que, dans les Pyrénées, certains se sont risqués à dompter et à exhiber. Le montreur d'ours est une figure pyrénéenne dont le prestige se prolongea jusque dans ces années 1960. Car ce fauve local, une fois dompté, témoigne de la supériorité humaine. Mais voilà que l'ours se mange et que « sa chair est exquise ». C'est écrit blanc sur noir. Curieuses manières que celles de ces Toulousains qui mangent un animal aussi gentil...



Mais au fait, que mangent les ours ? Du miel sans doute, mais aussi de la viande, voilà qui secoue un peu les discours sur les tabous relatifs aux animaux carnivores, discours construits comme une règle de grammaire dont il faudrait lister les exceptions. Hiboux, cailloux, genoux... Les animaux carnivores ou mangeant de la viande ne seraient pas consommables. Exceptions : les ours, les chiens, les dingos, les serpents, les requins, les langoustes, les homards, les écrevisses... Et cette commercialisation de la viande d'ours ne se passe pas dans une contrée exotique perdue au fin fond de l'Irian-Jaya ou du Sarawak. Nous ne sommes pas en « barbarie », mais à deux pas de l'église Saint-Sernin, la plus grande église romane d'Europe. À deux pas du théâtre du capitole où les collègues du père de Nougaro enchantent toujours les amateurs d'opéra. À quelques enjambées de l'hôtel d'Assézat qui accueille les jeux floraux, au cours desquels des poètes s'efforcent de faire survivre le lustre de cette langue grâce à laquelle l'Occitanie a su penser la tolérance. Nous ne sommes pas dans quelque contrée « barbare », nous sommes à Toulouse, dans la *ville rose*.

Revenons à l'ours photographié par Jean Dieuzaide. Cet animal est désigné par un nom, presque un prénom ; si l'on adopte la grille de lecture d'Edmund Leach, pour consommer certains animaux positionnés dans une catégorie non consommable (trop près ou trop éloignée de l'humanité), il est possible de les faire glisser dans une catégorie « consommable ». Ce mécanisme est décrit par Jacqueline Milliet pour les Dingos chez les aborigènes d'Australie ou les chiens en Afrique de l'ouest (Milliet, 1995). Peut être, dans le cas de cet ours, le nommer Martin est-il un moyen de le dé-ensauvager, de le rapprocher, dans l'échelle leachéenne, de l'humain, le faisant passer de la catégorie du sauvage à celle des gibiers.

Il faut que je vous fasse un aveu. J'ai moi-même mangé de l'ours. Du « consommé de patte d'ours » pour être plus précis. C'était dans les années 1980, en Allemagne. Je travaillais alors comme « chef de travaux » à l'école hôtelière de Toulouse. La situation avait évolué, le contexte était plutôt à la défense des ours et déjà, je crois, on commençait à parler de leur réintroduction. En tout cas, la chasse à l'ours était interdite en France. Nous étions accueillis par une grande école hôtelière allemande et le chef de cuisine qui avait dirigé la préparation du repas en notre honneur souhaitait donner à voir ce que devenait la cuisine allemande. En France, les grands chefs ressourçaient avec bonheur leurs pratiques aux saveurs du terroir. Après la « nouvelle cuisine », la « nouvelle cuisine de terroir » était la pointe avancée de la créativité gastronomique et commençait à se théoriser². Il y avait bien eu chez notre chef un conflit de valeurs, il nous en avait fait l'aveu. Les ours se faisaient rares et en manger n'était peut être pas la « meilleure chose pour leur conservation ». Enfin, celui-ci venait de Slovaquie. Pour des visiteurs représentant à ses yeux *La gastronomie*, il avait décidé de faire taire ses scrupules et de nous faire manger quelque chose qu'il considérait comme une nourriture d'exception. Un plat susceptible d'illustrer l'originalité d'une dimension de la tradition culinaire allemande qu'il défendait. J'ai vécu cette invitation un peu comme si j'avais moi-même invité un étranger à manger des ortolans ou des bécasses dans un restaurant français (ce qui n'est, bien sûr, pas possible puisque interdit par la loi...). Pour dire vrai, je n'ai guère de souvenir du consommé en question. Un consommé net -il y avait sans doute beaucoup de bœuf-, peut être un peu gélatineux, comme si l'on avait forcé la note avec des pieds de veau ou de bœuf. L'intéressant n'était pas tellement dans l'assiette, mais dans le mouvement qui commençait à se dessiner outre Rhin et qui annonçait l'émergence d'une « nouvelle cuisine allemande ».

² Voir sur ce mouvement Poulain, 1984 ; Drishel, Poulain et Truchelut, 1989 ; Poulain et Rouyer, 1987.



Ainsi cette photo de l'ours Martin nous donne à voir non seulement la transformation du statut de certains animaux sauvages qui deviennent des symboles de naturalité mais aussi le clivage entre une nature vue de la ville et la nature habitée.

DE LA MORT MISE EN SCÈNE, À LA MORT MASQUÉE

En 1997, dans le cadre d'un colloque qui clôturait un programme de recherche intitulé *Patrimoine gastronomique et identités culturelles au Vietnam*, nous avons programmé la projection du film de Jean Lallier: *Retour à Sar Luk*. Ce film s'inscrit dans une série intitulée *Terre humaine* qui prend appui sur la collection éponyme dirigée par Jean Malaurie aux éditions Plon. Celle-ci consiste à revenir avec les auteurs sur les lieux ou dans la culture qui a donné la matière de leurs livres. Belle occasion de dresser le bilan des effets toujours contrastés, parfois dramatiques, de la mondialisation sur les cultures traditionnelles. *Retour à Sar Luk* prolongeait donc *L'exotique est quotidien* de Georges Condominas et avait pour fil rouge le retour de ce grand spécialiste de l'ethnologie asiatique sur les hauts plateaux du centre Vietnam dans le village de Sar-Luk, près de Dalat, où il avait séjourné à la fin des années 1950. Ce voyage est l'occasion d'évoquer des souvenirs avec ceux qui avaient connu le jeune ethnologue et de proposer aux villageois différentes mises en scènes de leurs savoirs traditionnels... Une part importante du film est consacrée aux rituels d'échange et à la question des dons et contre-dons dans une des rares sociétés «vivantes» au vingtième siècle qui n'utilise pas la monnaie comme mode de valorisation.

Pour les besoins du film, l'équipe de réalisation eut l'idée de permettre à Georges Condominas d'offrir

un buffle en sacrifice. La cérémonie, qui s'étale sur plusieurs jours, a été l'objet de nombreuses heures de tournage. Cependant, ce film d'une durée de 52 minutes, produit en partenariat avec et pour *France 2*, devait pouvoir être commercialisé sur le marché international du documentaire. Pour «respecter la sensibilité» des téléspectateurs nord-américains, à la fois intéressés par le Vietnam et par l'ethnographie des montagnards des hauts plateaux³, dans la version finale la scène consacrée au sacrifice du buffle est assez courte et le moment particulier de la mise à mort, est éludé. Flamboyance des décors et de la mise en scène, commentaires graves sur la construction des liens sociaux... Au moment fatidique la caméra se détourne pudiquement et la moindre trace de sang a été traquée par le monteur pour ne pas choquer la sensibilité du public occidental.

Après la projection de ce film devant un public de spécialistes, la discussion s'engage sur le poids des préjugés qui avaient rendu impossible de montrer cette scène dans sa totalité et de rendre compte du système de représentations qui donne sens à cette institution des cultures proto-indochinoises. Jean Lallier proposa alors de remonter ensemble, avec les 11 heures de rushs disponibles, un nouveau film pour un public de spécialistes⁴. C'est ce qui fut fait dans le cadre du service audiovisuel de l'université de Toulouse Le Mirail. Cependant, un tel document ne traverse pas facilement les frontières culturelles. Sorti de son contexte et des cadres conceptuels qui l'entourent, la vue de ce sacrifice est difficile sinon impossible à soutenir. La jeune femme en charge du montage, pourtant consciente de la valeur scientifique du matériau, était tellement remuée par ces rushs sans commentaire qu'elle devait sortir régulièrement de la pièce pour reprendre ses esprits. Depuis le point de vue occidental des années 1990, les images qui défi-

³ Rappelons que Georges Condominas qui a été professeur invité à l'université Columbia de New-York durant la guerre américaine du Vietnam et l'un des intellectuels engagés contre cette guerre, dispose toujours d'une grande réputation outre atlantique.

⁴ Georges Condominas, Jean Lallier et Jean Gimenez, 1998, *Le sacrifice du buffle*, Université de Toulouse Le Mirail, SCAM.

laient semblaient dominées par la violence et la barbarie et ceci même pour un esprit ouvert aux différences.

La réinscription dans la culture Mnong-Gar de cette scène lui redonne sa logique, même si l'immersion dans l'univers de sens des acteurs apparaît encore comme bien complexe pour un non professionnel de l'anthropologie. La scène est forte, empreinte de gravité, mais aussi de socialité. Les habitants des villages voisins ont été invités. L'ambiance est même parfois légère, l'animal tient la vedette, c'est lui qui va connecter le monde d'ici et celui de là bas. Aucun signe d'irrespect, bien au contraire, pas de violence inutile, un ensemble d'attentions, ainsi au moment où il va mourir donne-t-on au buffle à boire... Georges Condominas réussit un commentaire grave mais apaisant.

Comment sortir de son cadre de référence ? Comment comprendre que les liens qu'établit le sacrifice sont à la fois personnels, par identification à l'animal, et aussi sociaux et qu'ils fondent et refondent, retendent les liens entre les membres du groupe par les différents échanges de dons et contre-dons entre les familles et les villages. Ces échanges sont d'une telle importance chez les proto-indochinois que l'incapacité de rendre le don peut déboucher sur la « mise en esclavage » des descendants du débiteur (Condominas, 2000).

Le sacrifice est aussi une façon de se garantir la solidarité des génies ; mieux, il peut parfois rétablir l'ordre social ou naturel (?) transgressé. George Condominas raconte un événement exemplaire de cette fonction.

À Sar Luk, un jeune homme nommé Tieng est pris en flagrant délit d'inceste avec sa sœur. Les anciens prédisent alors de « graves dangers » et annoncent que la pluie creusera de profondes ravines et provoquera des éboulements. La pluie éclate et ne cesse de tomber pendant quatre jours. Où l'Occidental ne voit que coïncidence, le Mong repère un signe. L'affaire prend

un tour dramatique avec le suicide de Tieng. Son oncle Truu dut « pour purifier le village, immoler un chien... » rapporte Condominas. « À son retour de l'exorcisme, une éclaircie subite déchira l'épaisse couche de nuages sombres et un coup de soleil inonda le village. Truu me dit alors : « Tu vois, on a mangé le porc, on a mangé le chien, alors la lumière du soleil surgit de nouveau » » (Condominas, 1965, 405).

Le sacrifice de buffle est un des plus importants dans les sociétés proto-indochinoises. L'importance n'est pas tant liée à une quelconque coopération pour le labour, car nous ne sommes pas chez des riziculteurs en rizière inondée. Les Mnong-Gar pratiquent la culture sur essarts itinérants (*Miir*). Le rôle du buffle y est quelque peu différent, il est surtout *la* protection contre le tigre. Il est un des rares animaux dont les tigres se méfient, un des rares à être capable de le mettre en fuite. Chez les habitants de la forêt, le tigre est un danger réel, permanent... Le buffle est donc une sorte de gardien comme le chien dans les sociétés d'éleveurs ou comme aujourd'hui dans les sociétés urbaines, et pourtant le buffle se mange... La position intermédiaire du chien entre les hommes et les animaux, position qui repose sur ses fonctions de garde et de conduite des troupeaux a été considérée par certains comme étant à l'origine du tabou alimentaire dont il est l'objet dans les sociétés d'éleveurs. On voit ici que cette grille de lecture ne saurait être généralisée trop rapidement.

PETITES MYTHOLOGIES DES CUISINES RÉGIONALES OU LA DÉCULINARISATION DE L'ABATTAGE

Nous sommes au début des années 1990, un samedi vers 14 heures, sur FR3. Marie Rouanet a une actualité littéraire chargée. Elle publie *Nous les filles* et, dans le même temps, *La Cuisine amou-*



*reuse courtoise et occitane*⁵. Un ouvrage qui tranche un peu avec la veine féministe habituelle. Un livre de cuisine ? Pas tout à fait ! L'écrivain fait plutôt ici un travail de mémoire qui suit les mois de l'année et déborde de la recette. Elle saisit à bras le corps tous ces petits moments culinaires qui faisait l'épaisseur domestique d'hier. La voilà invitée dans une émission de qualité qui s'intéresse aux *Destins de femmes*. 52 minutes de plateau entrecoupées de quelques images qui retracent, à travers la vie et l'œuvre de l'auteur, l'histoire du féminisme. Elle est donc conviée « pour l'ensemble de son œuvre », comme on dit lors de la remise de ces prix qui couronnent une carrière bien remplie.

La présentation est assurée par une journaliste d'une trentaine d'années, brillante et visiblement à son affaire dans ce rôle de mise en valeur de cette génération à qui elle sait ce qu'elle doit. L'émission commence bien, l'invitée se prête au jeu, endosse le rôle, défend la cause... Son talent de conteuse crève l'écran. Les échanges avec la journaliste sont à la fois valorisants pour les deux parties et savoureux pour les téléspectateurs. Du bel ouvrage. Puis, on en vient à ce livre de cuisine. Quelques échanges introductifs bien huilés : la cuisine de terroir, le regard de l'écrivain, la cuisine des femmes puis, en quelques minutes, tout bascule. Le clivage, que dis-je, le schisme entre la *cuisine de campagne* et le regard des gens de la ville sur la *cuisine de campagne*, entre la *cuisine de nos grands-mères*, dont parle Marie Rouanet, et ce qu'on appelle aujourd'hui *la cuisine de terroir*, le clivage éclate donc au grand jour.

Avec verve, l'auteure vient d'entamer la description d'une scène de la vie quotidienne qui littéralement tétanise notre jeune journaliste. Elle parle de la « sensualité que l'on éprouve à dépecer un lapin ou

un agneau » qui vient d'être tué. Mieux elle insère la mise à mort dans l'ordre culinaire.

« Pourquoi exécuter soi-même ce sacrifice ? » L'âme sensible se récrie. Oui, mais si vous l'achetez déjà saigné, aurez-vous la sanquette, aurez-vous les tripes en miniature - dont vous me direz des nouvelles- aurez-vous le plaisir de voir jaillir au jour cet intérieur « nacré, luisant, d'une propreté incomparable »... « Le sang, vous le savez, c'est l'âme, dont certaines religions refusent l'absorption. Mais nous mangerons allégrement l'âme de l'agneau qui ne connut de la vie que la chaleur du pis maternel, la langue aimante qui le lécha dès sa naissance, le demi-jour de l'étable chaude et ce lait plus riche qu'aucune autre matière grasse, le lait épais et jaune du roquefort dont la surface au repos se couvre de trois doigts de crème » (Rouanet 1990, 82).

Avec force détails, Marie Rouanet décrit maintenant la peau qui se décolle, révélant, peu à peu, une chair nacrée, des filaments qui résistent et puis se séparent dans un léger crissement... Puis le découpage de l'animal prolonge cet étrange corps à corps, prélude au travail de la recette. Marie Rouanet parle d'un temps, pas si lointain, où la mort des animaux faisait partie de la recette. Pour cuire un canard, un poulet ou un lapin, le dimanche à la campagne dans les années 1960, il fallait d'abord commencer par tuer le dit canard, poulet ou lapin. Avec des gestes très précis qui vont être décisifs dans la réussite de la recette, comme par exemple la récupération du sang pour lier la sauce, la sélection des abattis ou de la graisse abdominale avec laquelle on fera revenir les morceaux de viande, puis les pommes de terre qui joueront les garnitures. Ces pommes de terre au goût inimitable parce que cuites avec cette graisse. Comme les choses ont changé ! La même recette de coq au vin aujourd'hui présentée par un magazine féminin commencerait par : « Choisissez un coq, puis demandez à votre volailler de le découper pour vous ou, mieux... achetez un coq prédécoupé... ». Le maniement de l'éminceur, ce gros couteau de cuisine qui permet de couper ou de

⁵ Marie Rouanet, 1990, *Nous les filles*, Payot et *La cuisine amoureuse courtoise et occitane*, Loubatières

casser des os, encore moins de la feuille, cette sorte de hache qu'utilisent les bouchers, est devenue une chose rare.

L'interviewée sent le malaise de la journaliste. Elle en rajoute. Non par provocation, mais pour tenter de se faire comprendre. Pour défendre sa posture, pour faire toucher du doigt le sens du titre de ce livre dans lequel le terme *amoureuse* accolé à celui de *cuisine* ne se réduit pas à l'idée de *faire la cuisine avec amour pour ceux que l'on aime*, idée sur laquelle sa jeune interlocutrice l'interpelle. Cette association de termes étend le rapport amoureux à la matière, celle des aliments, qu'ils soient d'origine végétale ou animale. Elle souligne sa sensualité puissante et grave en prise directe avec la vie et avec la mort, celle de l'animal et celle des mangeurs.

Maintenant l'animatrice est littéralement interloquée. Elle assiste à une scène dont elle n'est désormais plus qu'une simple spectatrice. Bien sûr, elle n'ignore pas que, pour manger du canard, il faut préalablement tuer le canard. Mais elle ne s'attendait pas à ce que son invitée s'attarde sur cette question. Elle l'aurait volontiers éludée. La sensualité qu'évoque Marie Rouanet à manipuler ce corps qui vient de mourir et qui est en train de devenir un aliment porteur de vie, support de liens sociaux, de liens amoureux, lui paraît même indécente. La connivence, l'empathie et l'admiration qui marquaient la première partie de l'interview ont maintenant disparu, laissant place à la technique journalistique. Et il lui en faut, du professionnalisme, à cette jeune femme pour retrouver ses esprits, reprendre les choses en mains et conduire à son terme cet entretien.

Cette petite anecdote donne à voir à la fois l'idéalisation de la « cuisine de terroir » et le processus de déculinarisation de la mort qui accompagne un

déplacement de la frontière entre ce qui relève de l'univers domestique et de l'univers professionnalisé. Si la mise à mort des bestiaux de grande taille, et donc potentiellement dangereux, a été assez tôt professionnalisée, l'abattage s'est longtemps réalisé dans les villes et les carcasses pouvaient s'étaler aux devantures des boucheries. Elles ont même été durant longtemps un thème particulier de l'esthétique picturale, dont le livre *L'art et la viande* de Kurt Nagel Benno Schlipf et Jean Claude Frenzt rend bien compte. En témoignent les *Bœufs écorchés* de Martin Van Cleve au XVI^e siècle, un Rembrandt en 1655 et, à la même époque, les très nombreux tableaux de David Teniers, de Claude d'Abraham, de Van Den Hecken II, de Jan Victors. J.W Lansinck avec le *Porc écorché* met en scène la carcasse au sein même de l'univers domestique. Claude Monet signe en 1864 une *Pièce de bœuf*. La viande est aussi très présente dans la tradition des natures mortes qui au XVII^e siècle mettent en scène des morceaux d'entrecôte ou de jambon. Signalons également, au début du XX^e siècle, cette *Nature morte avec tête de veau* de Otto Dix qui, en 1926, donne à voir une tête de veau sanguinolente, à l'œil vitreux, posée sur un papier journal et entouré d'un bouquet d'amaryllis, d'un chou-fleur et d'un chou. Des auteurs modernes comme Salvador Dali reprendront le thème de la viande, par exemple avec le *Dîner de Gala* qui montre une femme et un enfant gullivérisés faisant face à deux morceaux d'entrecôte, ou encore la *Nature morte avec jambon* qui met la trame du jambon dans un verre de vin de Joachim Kupke (1984). Fernando Botero propose quant à lui un étrange *Billot de boucher* avec une tête de porc réjouie et étonnamment vivante.

Jusqu'à un passé relativement récent, la mort des petits animaux (volaille, lapin...) faisait donc partie de la recette. Le film *Le grand chemin* met bien en



scène ces pratiques et la difficulté qui les accompagne. Un jeune parisien est accueilli pour quelques jours à la campagne. Le matin, on tue le lapin et le soir venu, il est incapable de manger le civet qui est mis sur la table. Cette troisième anecdote nous permet de toucher du doigt comment ce déplacement hors du regard du mangeur des conditions de la production et de la transformation de l'alimentation a un impact sur les modalités de socialisation alimentaire et travaille l'imaginaire qui les sous-tend.

COMMENT PARLER DE LA MORT ANIMALE ?

Cette question est, semble-t-il, elle aussi devenue problématique et pas seulement pour le grand public. Au sein même des sciences sociales, le vocabulaire est l'objet d'une reconfiguration. Dans la langue française, plusieurs registres sémantiques peuvent être mobilisés : celui de la responsabilité, celui de la culpabilité ou celui de l'euphémisation végétale. Le langage technique des abattoirs dispose de plusieurs mots pour parler de la mise à mort : la tuerie, la sacrifice et l'abattage. Le premier met l'accent sur l'acte de tuer, dans une perspective relativement neutre. Relativement seulement, mais peut-on parler de façon neutre par exemple de la mort ? Le second, utilisé curieusement par les textes réglementant le travail ou la comptabilité dans les abattoirs, et cela bien avant que la question des abattages rituels ne soit d'actualité, mobilise un arrière-plan religieux. Le troisième s'inscrit dans une métaphore végétale. Les bêtes que l'on abat deviennent ces arbres arrivés au terme de leur croissance que l'on destine maintenant à d'autres usages. Il est de loin le plus fréquemment utilisé.

Dans les sciences sociales, un autre mot est également utilisé, celui de « meurtre alimentaire ». L'origine de son usage est à rechercher du côté des analyses

de Jean Pierre Vernant et Marcel Detienne sur la cuisine sacrificielle chez les Grecs. Le terme vient sans doute de l'usage fait par les pythagoriciens, qui étaient végétariens, pour désigner la mort animale. Rappelons que ceux-ci pratiquaient un végétarisme politique dans lequel la non consommation de viande était avant tout le fief des liens sociaux et plus largement de l'ordre social fondés sur les pratiques sacrificielles. L'expression pose clairement la question de la responsabilité du tueur. Mais elle ne s'enracine pas ici dans une anthropomorphisation de l'animal, elle signifie que la mise à mort n'est pas un acte banal, qu'elle intervient dans l'ordre du monde et qu'à ce titre les hommes ont des comptes à rendre devant les dieux et le vivant. La responsabilité est une question centrale des rituels sacrificiels et nous y reviendrons plus loin. L'expression sera utilisée par Durant, Vialles, Fischler et plus fréquemment encore par moi-même, sans soulever de problème, des années 1980 jusqu'au début des années 2000. L'usage que j'en fais, dès 1985 et dans différents textes qui suivront (Poulain, 1985, 1997), consiste à rechercher les processus cognitifs de gestion de la responsabilité.

Depuis quelque temps, l'usage de l'expression « meurtre alimentaire » semble devenu problématique. Elle a fait l'objet au cours du colloque *L'homme, le mangeur, l'animal*, de débats et le consensus s'est fait sur l'importance d'opérer une mise au jour des arrière-plans de cette notion. Ce qui semble poser problème aujourd'hui, et cela à la fois au sein même des sciences sociales et pour un public non spécialiste, n'est pas tellement la question de la responsabilité qu'elle souligne que l'équivalence qu'elle semble poser entre l'homme et l'animal. Cette dramatisation de l'expression atteste de la transformation de l'infrastructure imaginaire qui se caractérise par un double mouvement : anthropomorphisation des animaux et animalisation des humains. En sortant du cercle des spécialistes et en passant sur la scène publique,

l'expression se charge de sens nouveaux et d'une charge émotive qui révèlent la difficulté des sociétés modernes de se saisir de cette question.

LA CONSTRUCTION SOCIALE DES ALIMENTS

La construction sociale des aliments est le résultat des choix et sélections qu'opère un groupe humain à l'intérieur de la gamme de produits mis à sa disposition par son biotope. Alors qu'un très grand nombre de substances naturelles (minérales, végétales et animales) peuvent potentiellement être des aliments, il n'en prélève qu'un petit nombre. Mais les hommes peuvent également agir sur leur environnement, soit en privilégiant le développement de certaines plantes ou de certains animaux endémiques, soit en en introduisant de nouveaux. Ainsi, transforment-ils peu à peu le milieu naturel. L'espace du mangeable est déterminé par la conception que la société se fait de la place de l'homme dans la nature et dans l'échelle du vivant. «*La sélection des aliments, écrit Marie Claude Mahias, qu'elle soit détermination de ressources comestibles ou effet d'interdits (...), se fonde sur des classifications liées à une mise en ordre du monde, à une cosmologie reliant la personne, la société et l'univers, et assignant à l'homme sa place et sa conduite*» (Mahias, 1991). Sans aucun doute, ces choix présentent des intérêts adaptatifs, mais ils reposent sur des mécanismes de projection de sens, d'investissement de valeur dans des produits naturels susceptibles de devenir des aliments.

L'espace du mangeable recouvre l'ensemble des règles qui concourent à la définition sociale d'un aliment (Poulain, 2002). Il est ce par quoi une collectivité humaine signe sa connexion à la nature. Le processus de construction sociale de l'identité alimentaire est l'ensemble des règles d'inclusion ou

d'exclusion d'un produit disposant d'une charge nutritionnelle dans l'espace du mangeable. Les qualités symboliques des aliments émergent à l'intérieur de systèmes de classification qui leur donnent du sens et qui sont propres à chaque culture. Ces représentations définissent tout à la fois l'ordre du mangeable, les formes d'acquisition, les modalités de mise en œuvre du meurtre alimentaire, de préparation, de consommation des aliments, de partage et d'échange. Ce faisant, et pour un groupe social donné, elles participent à l'articulation du naturel et du culturel.

Comment un produit naturel qui contient des nutriments acquiert-il le statut d'aliment? Comment, pour reprendre l'expression de Claude Lévi-Strauss, devient-il «bon à manger»? Pour ce faire, nous distinguerons les aliments d'origine végétale et les aliments d'origine animale et, à l'intérieur de cette seconde catégorie, ceux qui supposent la mise à mort de l'animal et ceux, comme les œufs, le lait et ses dérivés, qui peuvent être prélevés sans retirer la vie aux animaux. Les systèmes de représentations qui organisent l'ordre du mangeable tirent plus ou moins partie des ressources naturelles. Dans une perspective hyper fonctionnaliste, Marvin Harris a cherché à trouver dans tous les interdits alimentaires d'origine religieuse ou culturelle une raison adaptative. Pour lui, les véritables causes des interdits du porc chez les juifs et les musulmans, ou de la vache chez les hindous, par exemple, seraient à rechercher dans les performances écologiques ou sanitaires de ces choix et non dans l'ordre symbolique ou les représentations religieuses qui se trouvent réduits, dans cette perspective, à de simples phénomènes de rationalisation (Harris, 1977). Nous avons déjà recensé un certain nombre de situations montrant que la position d'Harris est difficilement tenable (Poulain, 2002). Pascal Dibie suggère qu'il pourrait ne pas y avoir une totale déconnexion entre les phénomènes d'adaptation et l'ordre symbolique. Pour qu'un interdit culturel puisse fonctionner, il faut qu'il présente



un minimum de qualités adaptatives, mais en aucun cas il ne saurait se réduire à cette fonction. Pierre Gourou défend quant à lui une position beaucoup plus radicale; il a montré que les modèles alimentaires ne peuvent pas être lus comme de simples rationalisations de processus adaptatifs qui disparaîtraient dès que l'avantage adaptatif cesserait (Gourou, 1953). L'exemple des déplacements de population démontre comment ces systèmes de représentations que constituent les modèles alimentaires sont non seulement largement indépendants des phénomènes adaptatifs, mais de plus, participent au façonnage du biotope dans lequel s'installe une population. Il montre, à partir d'exemples concrets, comment le poids des représentations peut aller dans certains contextes jusqu'à mettre le groupe humain dans des situations difficiles du point de vue de sa propre sauvegarde. Pierre Gourou donne le cas des *Min Kia* de la région de Ta Li, dans la Chine du sud. Des phénomènes migratoires les ont conduit à s'installer dans une zone montagneuse autour du lac Hern Hai. Il pointe leur insistance «contre adaptative» à développer une organisation agricole de riziculture inondée dans un environnement qui ne s'y prête pas. «*Ce sont des riziculteurs habiles et fanatiques qui vivent comme si les montagnes environnantes n'existaient pas. (...) Les Min Kia habitaient une plaine alluviale au bord de la mer qu'ils ne vivaient pas autrement*». *La riziculture est pour eux «la seule activité digne d'intérêt»*. Les terres susceptibles d'être mises en rizières étant limitées, s'installe alors un cercle vicieux: leur prix augmente, ce qui renforce encore le prestige de la riziculture. La montagne pourtant regorge de ressources alimentaires: gibiers, fruits sauvages, comme ces framboises qu'ils ne «*considèrent pas comme comestibles et ne se donnent même pas la peine de les cueillir*» écrit Pierre Gourou (Gourou, 1953, 58).

Il est possible de distinguer deux grandes formes idéales typiques de sociétés: les sociétés «animalistes» et les sociétés «végétalistes». L'expression

«société végétaliste» a été proposée, en 1927, par Jean Przyluski, un orientaliste spécialiste de l'Inde. Elle rend compte de la particularité de certaines sociétés dans lesquelles les hommes entretiennent avec l'univers végétal des relations de proximité sur le plan de l'identité. Dans l'imaginaire de ces sociétés, et souvent dans leurs mythes d'origine, sont mis en avant des liens forts entre les hommes et certains végétaux. C'est à Jacques Barrau que l'on doit le terme «animaliste», forgé en complément de «végétaliste», pour désigner les sociétés qui affichent une proximité avec des animaux (Barrau, 1995). Ces idéaux types ont été opérationnalisés dans des contextes particuliers avec des notions telles que «culture du végétal», utilisée par Pierre Gourou pour mettre en évidence l'importance de l'utilisation du végétal dans différents usages allant de l'habitat à l'alimentation en passant par l'habillement, les instruments... dans la société traditionnelle vietnamienne (Khin), ou encore l'expression de «civilisation du renne» utilisée par André Leroi-Gourhan (1936) pour rendre compte de certaines sociétés totalement organisées autour de la vie de cet animal. En effet, non seulement elles tirent parti de l'ensemble de l'animal pour se nourrir, pour se vêtir, pour fabriquer toutes sortes d'instruments, mais les rythmes sociaux sont très largement dépendants des rythmes de vie de ces animaux (migrations, gestation, lactation...). Dernier exemple, celui des Inuits qualifiés par Paul-Emile Victor et Joëlle Robert-Lamblin (1989) de «Civilisation du phoque».

Au sein des sociétés animalistes, il existe aussi des sociétés «laitières» dans lesquelles le lait occupe une place centrale autant dans les valeurs, la culture et la vie sociale que dans les consommations alimentaires. Dans la mythologie peut par exemple, le monde serait né d'une goutte de lait. Le même mot –kosam– signifie à la fois le lait et «ce qu'il y a de meilleur». On y prête serment «par le lait

et le beurre» et on y est lié par des «parentés de lait» (Dupire, 1996; Saw, 1996 et Guilhem, 2005). Les pasteurs se situent au sommet de la hiérarchie sociale peul. En Mongolie, les «aliments blancs» occupent une fonction matérielle et symbolique de premier ordre. Pour rendre compte de l'organisation des sociétés alpines géographiquement plus proches de nous, Yvonne Preiswerk et B. Crettaz adoptent cette perspective dans *Ce pays ou les vaches sont reines* (1986).

L'HOMME ET LE VÉGÉTAL

Dans les *sociétés végétalistes*, on trouve la plupart du temps des mythes fondateurs affichant des liens consubstantiels entre les hommes et un végétal. Ces liens prennent trois grandes formes.

Dans la première, le végétal (certaines plantes ou arbres) est posé comme étant à l'origine de l'espèce humaine. On trouve par exemple les mythes fondateurs d'Afrique de l'ouest qui voient l'origine du monde dans un grain de «fonio». Chez les indiens «Cherokee», le mythe d'origine du maïs se confond avec l'origine de la différence sexuelle la femme ayant été créée par le «Grand esprit» à partir d'un épi de maïs. Le végétal organise, en même temps, la relation des hommes avec le créateur et les animaux avec lesquels ils partagent le monde (Dibie, 1998, 150). Dans certaines cultures, les arbres sont l'habitat des esprits «*pour les Semang de la presque île de Malacca, (la Malaisie actuelle) par exemple, les âmes résident dans les arbres. C'est des arbres que sort la vie qui se communique aux enfants des hommes*» (Przyluski, 1927). Les exemples d'arbres «habitat des esprits» sont nombreux dans la littérature anthropologique: le tamarinier à Madagascar, le banyan en Inde et en Asie du Sud Est...

Dans la seconde catégorie, la relation est inversée et ce sont des hommes qui sont à l'origine de la naissance de l'espèce végétale privilégiée. On la trouve ainsi dans l'ancienne société tahitienne avec, par exemple, les mythes sur l'origine des cocotiers supposés avoir poussé des crânes enterrés de trois enfants morts de famine (Henry, 1962, 88). Le symbolisme s'inscrit dans un isomorphisme du crâne humain et de la noix de coco. Les trois trous de la noix de coco seraient les yeux et la bouche, la bourre étant les cheveux... Les trois enfants morts qui étaient, selon le mythe, deux garçons et une fille, auraient donné naissance aux trois espèces de cocotiers. Dans les sociétés polynésiennes, le cocotier qui est à la fois une source de nourriture et d'eau, notamment dans les îles coralliennes, est appelé «arbre de vie» (Bonnemaisson, 1991). Un autre mythe polynésien explique l'origine de l'arbre à pain (*uru*), qui est une plante non autochtone, amenée sans doute par les premiers migrants, très présente sur les îles hautes. Il serait la résurgence du corps d'un père de famille mort de faim qui se serait sacrifié «*pour que plus jamais sa famille ne souffre du manque de nourriture*» (Henry 1962, 89-99). Le mythe explique l'origine de l'arbre à pain dont le tronc est le corps de cet homme ressuscité, les branches ses membres, les feuilles ses mains, le fruit la tête et l'intérieur du fruit la langue, mais il donne également la recette du *miti'hué*. L'analogie morphologique fonctionne donc ici mais elle est également mobilisée avec d'autres plantes supposées venir des hommes comme la canne à sucre qui serait la colonne vertébrale d'un homme, «*ce qui explique leur tige à jointure*» précise Henry, (1962, 86) ou encore avec l'igname qui serait un membre humain... On retrouve des relations homme végétal du même type en Amazonie avec le manioc, qui est supposé provenir du cadavre d'une femme enterrée (Barrau, 1995).



Enfin, une troisième forme met l'accent sur les similitudes entre le destin des hommes et celui d'une plante. Plus précisément, c'est le cycle de vie du végétal (incluant parfois ses transformations techniques et culinaires) qui sert de métaphore au destin humain. Les plantes sont souvent ici des céréales; par exemple le cycle du blé, qui va de la semence à la fabrication du pain, est utilisé dans l'univers chrétien pour symboliser le parcours spirituel de l'homme. On retrouve des mythes s'appuyant sur le même ressort avec le riz en Asie du sud-est.

L'HOMME ET L'ANIMAL

Les sociétés humaines entretiennent donc avec les animaux des relations diverses. Si certaines peuvent être plus ou moins végétariennes, les plus nombreuses tuent des animaux pour les consommer. Dans ces cas, les animaux concernés sont positionnés au sein de systèmes classificatoires dans des catégories qui autorisent la consommation et la mise à mort et celle-ci est encadrée par un ensemble de rituels. Ces dispositifs sociaux permettent de lutter contre l'anxiété qui pourrait provenir du conflit moral entre le besoin de manger de la viande et le fait de devoir pour cela prendre la vie à des animaux et leur imposer des souffrances. Notons également que certains modèles alimentaires donnent à des produits d'origine animale une place importante sans impliquer pour autant la consommation de la chair animale. C'est le cas de certaines formes d'hindouisme, dans lesquelles le lait est posé comme l'origine du monde et où la vache est un animal sacré. Ou encore de certaines cultures d'éleveurs nomades comme les Masaïs qui prélèvent du sang de leurs bovins pour le consommer en perçant une veine du cou sans les mettre à mort (Brisebarre, 1991). Les modèles alimentaires qui affichent un strict végétalisme permanent sont par contre peu nombreux et les populations qui les respectent sur de longues périodes

des sont encore moins nombreuses. À l'échelle des populations, la pratique du végétarisme incluant des sous-produits animaux, comme les œufs et le lait, n'est possible que parce que ces groupes entretiennent des relations avec d'autres communautés non végétariennes. En Inde, par exemple, les éleveurs hindouistes vendent des animaux à leurs collègues musulmans sachant pertinemment qu'ils entreront dans le commerce de la viande. Ils profitent donc des apports de l'animal (lait, bouse comme engrais ou combustible), et n'hésitent pas à s'en « débarrasser » et à les « valoriser » économiquement le moment venu. La mise à distance de la mort qu'opère le système alimentaire hindou repose indirectement sur le fait que la communauté musulmane avec laquelle il est en interaction mange de la viande.

COMMENT UN ANIMAL DEVIENT-IL MANGEABLE ?

Deux axes principaux peuvent être explorés : l'organisation des règles de catégorisation et les formes de légitimation de la mort alimentaire. Les relations entre les hommes et les animaux, et la question de la mort ou du « meurtre alimentaire », ont fait l'objet de travaux significatifs dans les sciences sociales (Vernant et Detienne, 1979; Leach, 1980; Poulain, 1984, 1997, 2002; Vialles, 1987; Fischler, 1990, 1998; Méchain, 1992; Milliet, 1994). Pour manger un animal, il faut tout d'abord le reconnaître comme comestible, c'est à dire dans une position particulière à l'intérieur d'un système classificatoire des espèces animales et des rapports qu'elles entretiennent avec les hommes. La symbolique de l'animal, les logiques de proximité avec les hommes participent à l'inclusion ou à l'exclusion de la catégorie mangeable. Pour Edmund Leach, ce sont les rapports qui s'établissent entre les animaux et les hommes qui détermi-



nent leur capacité à devenir des aliments. Les animaux peuvent être rangés en quatre catégories en fonction de la distance qui les sépare de l'homme. Du plus éloigné au plus proche, on distingue les catégories du sauvage, du gibier, du domestique et du familier. Un animal est consommable s'il n'est ni trop proche ni trop éloigné de l'homme. L'appartenance aux deux catégories centrales introduirait donc un animal dans l'ordre du mangeable. La première et la dernière des classes sont frappées d'interdit, car considérées l'une comme trop éloignée, l'autre trop proche de l'humanité. Les frontières entre ces différentes catégories varient selon les cultures (Leach, 1980, 263-297). C'est pourquoi le chien, le chat, le cheval... sont consommables dans certaines cultures et pas dans d'autres. Cependant, il est des données empiriques qui résistent au modèle de Leach. Les animaux semblent pouvoir bouger et glisser d'une catégorie à l'autre et devenir mangeables ou cesser de l'être. Milliet parle des dingos que les aborigènes consomment alors qu'ils sont aussi des animaux familiers. Nos histoires d'ours montrent sans doute un processus de passage du sauvage au gibier et un retour du gibier vers le sauvage.

C'est dans une perspective proche que Mary Douglas interprète l'interdit du porc dans les cultures juive et musulmane. Abandonnant les analyses fonctionnalistes, elle montre que les animaux exclus de l'ordre du mangeable possèdent des défauts classificatoires, c'est-à-dire n'entrent pas clairement dans les catégories autorisées ou bien sont à cheval sur deux catégories. C'est le cas du porc qui a à la fois des sabots, le pied fendu mais qui ne rumine pas ou encore de certains animaux marins qui n'ont pas d'écailles (Douglas, 1970). Noëlie Vialles propose de distinguer deux grandes attitudes idéal-typiques qu'elle désigne par les termes de « zoophagie » et « sarcophagie ». Pour le « zoophage », consommer

des animaux ne pose pas de problème particulier, car il est sûr du fait que la place de l'homme dans l'ordre du vivant est au sommet de la création et des espèces animales. Il se considère soit d'une autre nature, d'essence divine par exemple, soit comme l'achèvement du processus de complexification du vivant. Dans tous les cas, il y a une distinction nette entre l'humanité et l'animalité. Pour le « sarcophage », en revanche la consommation de viande n'est concevable qu'au prix d'un masquage de l'origine de la chair, au prix d'une réduction voire d'une évacuation de la dimension de l'animal (Vialles, 1987).

Claude Fischler complète la lecture de Vialles en montrant les mécanismes de masquage de l'origine animale des produits carnés dans la cuisine moderne et en pointant le processus dans les jeux de catégorisation des animaux selon le vocabulaire culinaire ou de l'élevage. C'est ainsi que les Anglais élèvent des *sheep* et des *calf* mais mangent des *mutton* et des *veal*. Ou que, de façon certes moins nette – les Français sont sans doute moins marqués par la tendance sarcophage que les Européens du nord – nous élevons des vaches et des bœufs mais ne mangeons que du *bœuf* ou encore que nos cochons deviennent, une fois passés chez le charcutier, du *porc*. Il rappelle de façon opportune que ce mouvement avait été déjà pointé par Elias dans *Le processus de civilisation*. Mais son apport principal est d'avoir repris cette question, armé du concept d'incorporation. Pour lui, c'est le risque de devenir comme l'animal qui est le ressort de l'orientation sarcophagique. Tout d'abord, les animaux peuvent être l'objet de mécanismes de projection et d'identification de la part des hommes : comme les hommes, ils naissent, enfantent, vieillissent, jouent, s'accouplent, meurent. Les mammifères ont la plupart du temps une tête, des membres, du sang... À des animaux sont associés des caractères types et ils peuvent



aussi être des ressorts métaphoriques pour parler des hommes: filou comme un renard, habile comme un singe... «*La consommation de viande ne serait donc possible qu'en rompant cette continuité (entre les hommes et les animaux dans l'échelle du vivant), qu'en imposant une discontinuité*» (Fischler, 1990, 131). Or cette distinction est de plus en plus remise en question par les progrès de la science elle-même.

revenir à notre question de départ en la reformulant ainsi : Comment gère-t-on le passage du statut de l'animal vivant à celui d'aliment ? Cela suppose de s'intéresser aux différentes formes de légitimation de la mort alimentaire des animaux dans les différents types de culture. Mais aussi de voir par quels dispositifs les liens noués dans la phase de cohabitation se transforment pour permettre la consommation sereine de produits d'origine animale.

LES FORMES DE LÉGITIMATION DE LA MORT ANIMALE

La situation contemporaine invite à élargir le cadre de référence et à regarder cette question sur le plan cognitif. Comment légitime-t-on le fait de manger des animaux dans les différentes cultures ? Pour tenter de répondre à cette question deux transformations de perspective sont nécessaires. Le premier consiste à élargir la question de l'incorporation alimentaire et des risques supposés qui lui sont associés. Le second à considérer la manière de poser les rapports homme-animal et plus largement les rapports nature et culture en occident comme un cas particulier d'un système logique plus général. Ceci fait nous pouvons

Il nous faut donc faire retour sur ce concept fondateur de la sociologie de l'alimentation: le « principe d'incorporation ». En prenant en compte la posture réceptive ou non du mangeur (Fischler 1990), il est possible de distinguer deux schèmes de l'incorporation, le premier marqué par le risque de contamination et le second par une position dominante du mangeur qui assimile le manger sans que son identité ne puisse être remise en cause. Une typologie en quatre catégories d'attitude par rapport aux aliments émerge alors si on considère qu'un aliment peut être positivement ou négativement valorisé. Cette conception de l'incorporation à portée plus large est alors utilisable à l'échelle anthropologique pour repérer des formes de sociétés à registre du mangeable large dans lesquels les interdits alimentaires sont peu nombreux, voire quasiment absents et les sociétés où le mangeable est fortement codifié (Poulain, 2002, 176-183).

Schéma dominant de l'incorporation	Mangeur	Aliment	Significations de l'incorporation
La contamination (Avalage)	Réceptif	Positif	Manger pour se laisser pénétrer par les qualités de l'objet. Le mangeur se laisse envahir, contaminer par les qualités positives de l'aliment.
	Réceptif	Négatif	Refus de manger pour éviter l'envahissement, débouchant sur des tabous, des interdits provisoires ou permanents, des pratiques de jeûne...
L'appropriation (Croquage)	Non réceptif	Positif	Manger pour s'approprier les éléments constitutifs de l'objet et renforcer le mangeur.
	Non réceptif	Négatif	Manger pour détruire l'objet dévoré.

Source : Poulain, 2002



Reprenant la perspective comparative proposée ensuite par Philippe Descola dans *Par delà nature et culture* (2005), on peut explorer l'organisation des modèles alimentaires dans les quatre grandes formes d'organisation cognitive des relations entre les humains et les vivants non humains à l'échelle anthropologique :

- L'animisme qui donne aux non-humains des intentionnalités et une intériorité identiques à celle des humains, les différences étant marquées par les corporalités.

- Le totémisme qui postule une continuité d'identité entre des groupes d'humains et de non-humains.
- L'analogisme qui cherche des réseaux de correspondances symboliques entre des éléments du vivant considérés comme séparés.
- Et enfin, le naturalisme, posture que l'Occident moderne a construite depuis la fin de la Renaissance et qui résulte du processus d'objectivation de la nature. Il rattache les humains aux non-humains par leur corporalité et les distingue par leurs capacités culturelles.

Ressemblance des intériorités Différence des physicalités	Animisme	Totémisme	Ressemblance des intériorités Ressemblance des physicalités
Différence des intériorités Ressemblance des physicalités	Naturalisme	Analogisme	Différence des intériorités Différence des physicalités

Source : Descola, 2005

Les questions des relations homme animal, du mangeable et du non mangeable, des conditions d'abattage se formulent alors en des termes différents dans ces quatre univers culturels.

Pour engager l'analyse qui déborde, vous l'aurez compris, le cadre de ce travail, nous articulons cette grille de lecture cognitive avec une perspective en termes d'organisation des systèmes de production alimentaire qui repère trois contextes principaux : les sociétés de chasseurs, les sociétés pastorales ou d'éleveurs et les sociétés modernes néotechniques.

La question qui nous intéresse peut être abordée à travers la transformation des modes d'acquisition et de production alimentaire ; de nombreux travaux ont adopté cette perspective. Comment s'est opéré le passage d'une économie de chasseurs-cueilleurs à l'économie agro-pastorale dans laquelle des relations de système, bénéfiques, s'établissent entre un groupe humain, des animaux et un territoire et qui va, dans la plupart

des cas, fixer ces populations humaines et non humaines sur un territoire précis ? Cette perspective permet de retracer l'histoire d'une partie importante de l'humanité mais ne doit pas pour autant nous laisser penser qu'elle est le seul modèle. Des sociétés n'ont pas considéré comme nécessaire, dans les conditions où elles étaient placées, d'opérer cette transformation de leur système de production. Le risque de l'ethnocentrisme et de la désignation comme archaïques des autres modes de production existe bel et bien.

Dans les sociétés de chasseurs, on trouve à la fois des ontologies animistes et totémiques. Pour les animistes, les animaux, les végétaux et même certains êtres inanimés possèdent un « esprit », des intentions, des sentiments, un langage, une morale et, finalement, une culture qui ne diffère pas fondamentalement de celle des humains ; ce qui change, c'est le corps dans lequel ces esprits sont installés. Le totémisme accepte cette perspective et souligne quant à lui la continuité



matérielle et morale entre les humains et les non humains à l'intérieur d'un clan. Ce qui appartient au même totem partage les mêmes intentionnalités et les mêmes traits physiques, même si les corps n'appartiennent pas à la même espèce. Dans ces deux univers de sens, comme l'exprime le chamane inuit Ivaluardjuk : « le plus grand péril de l'existence vient du fait que la nourriture des hommes est toute entière faite d'âmes » (cité par Descola, 2005). Les modèles alimentaires développés dans les cultures animiques présentent des dispositifs permettant de continuer à cohabiter paisiblement avec des animaux que l'on chasse et que l'on consomme. Ils consistent dans des processus de dialogues, d'échange, de négociation. Les exemples sont nombreux de prières ou encore d'excuses adressées à l'âme ou l'esprit de l'animal (Frazer, 1911, Kent, 1989). Annie Hubert explique que « *le chasseur esquimau s'excuse auprès de la proie lorsqu'il va l'abattre, il lui dit qu'il ne lui veut aucun mal, car pour survivre il a besoin que le gibier continue à fréquenter ses terrains de chasse. Lorsqu'il dépèce un animal, il en rejette un morceau afin que la bête, ou plutôt son âme, puisse se reconstituer un corps* » (De Thé et Hubert, 1989, 212). Certains groupes, comme les Chipewyan, amérindiens du nord du Canada, pensent même que l'animal ne peut être tué qu'avec son propre consentement, ce qui exclut alors toute responsabilité du chasseur (Sharp, 1988, cité par Beardsworth). Claude Lévi-Strauss rapporte que chez les Ojibwa, le chasseur demande à l'animal la permission de le tuer (Lévi-Strauss, 1962). Une autre figure logique consiste à regarder la mort comme un simple passage. « *Si l'on prend au sérieux, écrit Descola, ce que les Desanon, les Ashaninka, les Matsiguenga ou les Amuesha énoncent, il faut bien admettre que tuer un animal dont je crois qu'il va se réincarner immédiatement, ce n'est pas tuer, mais être l'agent d'une métamorphose.* » (Descola 1999, 44).

Les modèles alimentaires totémiques sont confrontés à d'autres questions : peut-on ou non manger un animal totémique et si oui, sous quelles conditions et avec quelles conséquences ? Mais le plus important est ce qui permet la consommation. C'est d'une part la disjonction entre le principe vital : l'âme, l'esprit... et la physicalité et, d'autre part, la croyance que la mort n'est qu'un processus de déconnexion, entre intentionnalité et physicalité, un passage.

Dans les cultures analogiques, les modèles alimentaires donnent les règles permettant d'établir des relations entre des éléments organisés dans des catégories et des plans différents. A l'exemple de la macrobiotique, les vivants et non vivants sont classés en deux catégories, yin et yang, et les régimes alimentaires combinent ces éléments dans le but de développer ou d'équilibrer ces différentes forces dans le mangeur, lui-même soumis à une évaluation sur un continuum yin yang. Enfin, les modèles alimentaires des cultures naturalistes mettent en place des dispositifs pour renforcer la discontinuité entre animalité et humanité d'une part, et entre l'aliment et l'animal dont il est issu d'autre part.

La technique qui consiste à tuer les animaux dans le cadre d'un sacrifice est très fréquente dans les contextes analogiques. Il nous semble cependant nécessaire de compléter le regard structuraliste de Philippe Descola par une mise en perspective historique. Dans de nombreux espaces sociaux (le monde grec, certaines ethnies proto-indochinoises, certains groupes d'origine indienne, comme les Malbars de l'île de La Réunion, de nombreuses cultures du Pacifique...), l'animal n'est pas tué pour être consommé ou plutôt pas tué seulement pour être consommé, mais il est mis à mort dans le cadre d'un rituel dont l'horizon est la communication avec un au-delà. En effet, l'objectif explicite de la mise à mort n'est pas l'acte alimentaire, mais la mise en



place d'une relation avec des génies, ou des Dieux, êtres d'un au-delà dont on cherche à se concilier les faveurs en leur offrant un animal. Chez les proto-indochinois, celui-ci peut être considéré comme un véritable messenger connectant la communauté à des instances spirituelles. L'âme de l'animal, qui s'échappe du corps de l'animal au moment de la mort, est vue comme le support d'un message vers les génies ou les êtres de l'au-delà du monde apparent. Le corps qui reste peut alors être l'objet de partage et de consommation sans que pèse lourdement la responsabilité du meurtre. Le choix des animaux à sacrifier s'inscrit dans des logiques propres au rituel et à ses significations: un poulet dans certains cas, un cochon dans d'autres... (Condominas, 1954). «*Chez les Yao, note Annie Hubert, toute viande consommée doit avoir été préalablement sacrifiée et offerte aux ancêtres*» (De Thé et Hubert, 1985 : 212)

Les formes du sacrifice grec ont fait l'objet de nombreuses études. Certaines mettent l'accent sur la catharsis de la violence humaine (Girard, 1978), d'autres sur leurs fonctions déculpabilisantes (Détienne et Vernant, 1979, Durant, 1979, Barrau, 1983, Poulain, 1985), d'autres encore sur l'importance du partage et le tissage de liens sociaux qui suit le repas sacrificiel (Smith, 1889, Fischler 1990). Ce sont ces deux dernières qui vont nous intéresser plus précisément. Durand explique par exemple que, dans le sacrifice grec, ce n'est pas le sacrificiant qui est réputé avoir tué l'animal, mais le couteau, lequel sera d'ailleurs jeté à la mer (Durand cité par Fischler, 1990). Une partie de l'animal est consacrée aux dieux, comme les os qui sont brûlés, et la fumée remontant vers le ciel représente alors la part des dieux (Detienne et Vernant, 1979). Les sacrifices sont toujours accompagnés de rituels de partage plus ou moins sophistiqués qui, dans des jeux de réciprocité, tissent des liens sociaux et permettent d'étaler la responsabilité du

meurtre sur l'ensemble de la société. Selon Robertson Smith, le fait de consommer ensemble la même victime sacrificielle établit des liens substantiels entre les membres de la tribu (Smith, 1889). C'est ce point qui sera développé par Claude Fischler (1990).

Dans les sociétés pastorales ou chez les agriculteurs-éleveurs, l'animal domestique est très souvent utilisé avec l'autorisation divine. Dans les religions monothéistes, c'est l'autorisation de Dieu qui rend possible la mise à mort d'animaux à des fins alimentaires. Cette question est centrale dans le grand texte fondateur des religions du Livre qu'est la *Genèse*. On y repère l'existence d'une double règle puisque, au paradis végétarien initial d'avant la chute, succède un nouvel ordre alimentaire particulièrement précis dans lequel la consommation des animaux devient licite. Dans la tradition judéo-chrétienne, après la chute du paradis, l'autorisation est explicitement donnée aux hommes dans l'ouverture de la genèse de consommer des animaux: «*Tout ce qui se meurt et qui vit vous servira de nourriture; de même que la verdure des plantes, je vous donne tout, seulement vous ne mangerez pas la chair avec son sang*» (Genèse 9. 3., voir Soler, 1973). Le sang, supposé être le siège de l'âme de l'animal, est donc l'objet d'un interdit. L'abattage des animaux se fait sous le contrôle du religieux, un rabbin contrôlant la procédure de mise à mort et labellisant «*casher*» l'aliment. Il ne faut surtout pas confondre les conditions actuelles de la mise à mort dans l'univers judaïque avec une pratique sacrificielle. Dans l'histoire du peuple juif, il convient de distinguer deux grandes périodes par rapport aux pratiques sacrificielles: durant une première période, qui s'arrête à la «*chute du temple*», la mise à mort des animaux s'effectue à l'intérieur du temple et dans le cadre d'une cérémonie religieuse. Les animaux sont offerts à Dieu et la consommation qui suit est un repas partagé par la communauté



avec Dieu. Dans la seconde période, le meurtre alimentaire est géré en dehors du temple. L'autorisation de tuer s'accompagne d'une catégorisation complexe de l'ordre du mangeable avec une série d'interdictions portant sur des aliments. La Genèse précisera la liste des animaux mangeables (purs) et non mangeables (impurs) par le «peuple consacré à Yahvé» et d'autres textes sacrés préciseront d'autres principes comme la non association du lait et de la viande. «*Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère*» (Deutéronome 14. 21). L'animal est pur lorsqu'il a «le pied onglé», «l'ongle fendu», et qu'il rumine. Mais pour quelle raison les herbivores sont-ils purs et les carnivores impurs, se demande J. Soler: «*La clef est à chercher, une fois encore, dans la Genèse, s'il est vrai que les lois de Moïse entendent respecter le plus possible la volonté première du Créateur. Or le paradis est végétarien pour les animaux aussi. Le verset qui traite de la nourriture humaine... est suivi d'un verset relatif aux animaux «A toute bête sauvage, à tout oiseau des cieux, à tout ce qui rampe sur la terre, à tout ce qui a, en soi, âme vivante, j'ai donné toute herbe verte en nourriture.»*» (Génèse 1.30). Ainsi, les carnassiers n'entrent pas dans le plan de la création. Si la nourriture carnée pose déjà un problème à l'homme, à plus forte raison s'il s'agit de manger un animal qui a lui-même consommé de la viande et qui a tué pour cela d'autres animaux. Les carnassiers sont impurs. «*En manger pour l'homme serait être deux fois impur*» (Soler, 1973, 948).

L'Islam reprendra cette modalité de gestion de la mise à mort avec la viande «halal» pour laquelle l'abattage doit être réalisé selon un rituel précis. Pour que la viande soit «halal», la présence d'un imam n'est pas systématique si la personne qui tue un animal destiné à être mangé est musulmane et si, au moment où elle tranche la gorge de l'animal, elle prononce le nom de Dieu. On retrouve dans

l'Islam le même tabou sur le sang et l'interdit catégoriel qui porte sur le porc. Du point de vue des mangeurs, l'intérêt de ces rituels est de rendre la mort des animaux moralement acceptable et non anxiogène puisque réalisée avec l'autorisation de Dieu et sous le contrôle de son représentant. Ils contribuent à légitimer la mise à mort d'animaux à des fins alimentaires, à la rendre acceptable et à dégager la responsabilité du mangeur.

Dans la culture chrétienne, le pain et le vin articulent les univers «végétaliste» et «animaliste» à travers le glissement du vin au sang, fruit du sacrifice. Cependant, l'ultime sacrifice du «fils de Dieu» fait homme est supposé rendre inutiles les autres formes de sacrifice et rejette la gestion du meurtre alimentaire dans l'univers profane, dans l'espace du laïc. Le contrôle s'opère alors sur des valeurs scientifiques et sera confié aux vétérinaires. Le tabou sur le sang est levé et des plats peuvent désormais se faire avec le sang comme élément principal comme pour le boudin ou la sanquette, ou servir à faire des liaisons de sauces. Cependant, il reste parfois un symbole de la mort de l'animal et appelle à des formes de partage comme par exemple en Limousin où un proverbe dit «*boudins ne valent rien garder il faut les offrir*». C'est ainsi que, si la famille qui tue son cochon donne ses boudins, elle reçoit en retour ceux des autres quand sera venu le moment. Ainsi la responsabilité du meurtre est-elle partagée et diluée sur la communauté paysanne.

Ces dispositifs symboliques permettent de gérer les relations entre les hommes et la nature dans ses dimensions végétales/animales et définissent la place de l'homme dans l'ordre du vivant. Qu'en est-il dans les sociétés modernes? Jacques Barrau qualifie l'époque contemporaine de «néotechnique». Pour lui, elle tend à déconnecter, à rompre les liens entre les mangeurs et le monde végétal et



les mangeurs et le monde animal (1995). C'est bien ce que nous ont donné à voir les trois anecdotes.

LA MODERNITÉ COMME CRISE DE LA LÉGITIMATION DE LA MORT ALIMENTAIRE

Dans les sociétés occidentales d'influence chrétienne qui ont rejeté le meurtre alimentaire dans l'ordre laïc, on peut repérer un processus de chosification qui tend à dés-animaliser les animaux destinés à être consommés. Il se caractérise par une taylorisation et une scientification des conditions d'élevage et d'abattage. Cependant, ces dispositifs sont mis à mal à la fois par les progrès de la connaissance qui réorganisent nos conceptions de l'ordre du vivant et de la place de l'homme dans la nature et par ses échecs, notamment son incapacité (momentanée peut-être) à comprendre et traiter les nouvelles formes de maladies à prions qui, passant la frontière des espèces, constituent des dangers pour l'homme.

La production animale est sur ce plan particulièrement significative de la modernité alimentaire. Conçue sur un mode taylorisé, alors même que ce modèle est profondément rejeté dans la sphère de l'organisation des activités productives humaines, elle contribue à une chosification de l'animal destiné à l'alimentation. Réduite au rang de matière première, la viande s'en trouve dés-animalisée, dévitalisée. « Dans l'agroalimentaire, l'animal est devenu objet ou moins qu'objet : matière » (Fischler, 1990, 133).

Le second mouvement est un processus de taylorisation de l'abattage lui-même qui pourrait avoir une double fonction. La première est de diluer la responsabilité du meurtre et la seconde de poursuivre la réduction symbolique de l'animal à sa chair, de le

chosifier. L'univers des abattoirs a été l'objet d'un beau travail ethnologique de la part de Noëlie Vialles, qui illustre deux mouvements complémentaires. Le premier consiste en un déplacement des lieux d'abattage de l'intérieur des villes, à la vue de tous, vers des lieux spécialisés, fermés, que sont les abattoirs, situés à la périphérie ou en dehors des villes. Ce déplacement participe au développement de la tendance sarcophagique des sociétés modernes. Elle montre également que la taylorisation de l'abattage et l'obligation de la désensibilisation lors de la mise à mort dans nos abattoirs modernes (au pistolet pour les bovins et à l'électricité pour les porcins) permet « d'opérer une dissociation entre l'effusion de sang et la mise à mort » et de rendre moins lisible la responsabilité du meurtre en l'étalant dans la décomposition des tâches (Vialles, 1987). La taylorisation de l'abattage joue les mêmes fonctions de protection que le partage, mais cette fois le meurtre n'est pas explicitement regardé en face.

Corrélativement, et de façon paradoxalement compensatoire, l'animal vivant à « l'état de nature » s'en trouve idéalisé. Volant les premiers rôles aux stars de cinéma, c'est lui qui nous donne des leçons d'éthique naturelle, comme dans *L'Ours*, de Jean-Jacques Annaud ou plus récemment avec le film *Les deux frères*. On est loin des fables de La Fontaine où les animaux personnifient des figures humaines. La même thématique apparaît dans *Instinct*, le film réalisé par Jon Turteltaub d'après le roman de Daniel Quinn, *Ishmael*, dans lequel ce sont les chimpanzés et leur organisation sociale qui servent de modèle aux hommes modernes. Dans des versions moins intellectualisées, d'autres films comme *Babe* et *Docteur Do Little* participent de ce gommage de la frontière entre les hommes et les animaux et de la transformation sinon à l'inversion des formes de hiérarchisation. Ces transformations des relations entre les hommes et les animaux résultent également du développement de certains



pans de la connaissance scientifique. Une discipline comme l'éthologie, qui met au jour la complexité des comportements des animaux, participe de la transformation de la figure moderne de l'animal qui apparaît doué d'intelligence et capable de ressentir des émotions.

Conséquence de cette personnification, l'animal de compagnie jouit d'un statut tout à fait particulier et devient l'objet d'attentions que certains pourraient juger exorbitantes. Il entre littéralement dans la famille. La publicité pour les *pet food* met en scène un savoureux mélange de « morceaux moelleux » de bœuf, de volaille, de lapin, présenté dans des assiettes décorées de persil... Les critères les plus forts de la légitimité gastronomique sont mobilisés : quatre, voire cinq étoiles, décernées par on ne sait quel jury d'experts, s'étalent en couronne sur les emballages. Mais nos animaux de compagnie ne sont pas seulement gourmets, ils sont également soucieux de leur équilibre alimentaire, gage de longévité, la leur et celle des liens qui les unissent à leur maître. Ces délicieuses préparations sont donc aussi savamment contrôlées par des nutritionnistes... « Il est parfois difficile de faire comprendre à certains propriétaires d'animaux de compagnie qu'un chien par exemple n'a pas forcément besoin de faire trois repas par jour », explique un vétérinaire de ville.

Ce phénomène de « chosification » des animaux de rente, qui contribue à les dés-animaliser et fait écho à une personnification des animaux de compagnie et une idéalisation des animaux sauvages, pourrait apparaître à première vue comme le prolongement du phénomène de refoulement de la corporalité et du spectacle de la chair morte, identifié par Norbert Elias (1939) comme le moteur du « processus de civilisation ». Il est, sans doute plus fondamentalement, le signe de la difficulté à gérer la mort alimentaire. Il traduit tout d'abord un bouleversement dans

la perception de la place de l'homme moderne dans la nature et l'ordre des espèces animales, dont la crise actuelle de la « vache folle » n'a été qu'un révélateur. Plus largement, il peut être lu comme une crise de confiance dans les valeurs de la science, mobilisées dans les sociétés laïques pour encadrer le processus de mise à mort des animaux destinés à devenir de la nourriture.

CONCLUSION : AU RISQUE DU STRUCTURALISME

L'ouvrage de Philippe Descola, comme tous les très grands textes, suscite des réactions, bouscule des ordres établis et des schémas de pensées tellement cristallisés qu'ils apparaissent souvent comme immuables. Certains ethnologues ne manqueront pas de considérer qu'il sous-utilise, voire traite à la *va vite* certaines aires culturelles ; les uns citeront l'Afrique, d'autres le monde proto-indochinois. À ce jeu, chaque spécialiste d'un groupe ethnique, d'une tribu... à l'exception sans doute des américanistes ou des spécialistes des cultures animistes (au sens où Descola utilise ce terme), risque de considérer son territoire comme « mal » pris en compte. D'autres, dont je suis, n'hésiteront pas à considérer ces « manques » comme des propositions ou des occasions de débats et de prolongements. Car la mise en perspective épistémologique de Descola ne peut être l'œuvre d'un seul homme, quand bien même aurait-il atteint cette posture surplombante qu'offrent une carrière bien remplie et une chaire au collège de France.

Plus problématique me semble la difficulté de prise en charge des processus de transformations historiques à l'œuvre dans certaines sociétés très complexes comme l'Inde, la Chine, et bien évidemment l'Europe - dont la fresque proposée est réduite aux étapes décisives de son histoire philoso-



phique- et que Philippe Descola massifie pour les faire entrer dans la quatrième «case» de son système classificatoire. Cependant, les quelques pages consacrées à l'articulation des ontologies animiste et analogique me semblent très prometteuses et je ne doute pas que dans de prochaines productions cette question soit remise sur le métier. En écrivant ces paragraphes, je mesure l'indécence des «critiques» au regard du travail accompli. Il y a bien longtemps qu'une ambition scientifique aussi forte ne s'était manifestée dans nos disciplines... Respirons à pleins poumons la bouffée d'oxygène qu'il nous apporte et saisissons la proposition de mise en dialogue qui est faite.

Certains, comme Jean Pierre Digard (2006), craignent un glissement vers un hyper relativisme. Pour ma part, j'accepte aisément l'idée que la pensée scientifique et sa puissance d'objectivation puissent se déployer depuis la posture méta-schématique que nous propose l'épistémologie descolienne. Le découpage proposé me semble d'une grande puissance heuristique. Aux sociologues et anthropologues de l'alimentation, la grille de lecture de Descola offre l'occasion d'une réorganisation de certaines questions fondamentales de leur champ de recherche. La principale me semble être: comment s'organise et se configure l'espace *social alimentaire* dans les quatre ontologies proposées? Elle permet de revisiter le matériau anthropologique disponible ou d'en produire de nouveau. Il reste maintenant à poursuivre la mise à l'épreuve que nous venons d'engager et à voir comment il résiste à l'empirie. Comme nous avons eu l'occasion de le montrer à travers la mise en œuvre du fameux triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss dans la gastronomie française, les grilles de lecture structuralistes peuvent être historicisées sans perdre de leur pertinence (Poulain, 1985, Corbeau et Poulain, 2002).

BIBLIOGRAPHIE

- Anthropozoologica*, «L'animal dans l'alimentation humaine, les critères de choix», 1988.
- Baechler J., 1988, *La solution indienne*, Paris, PUF.
- Baechler J., 2001, *Nature et Histoire*, Paris, PUF.
- Barrau J., 1983, *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*, Paris, Temps actuels.
- Barrau J., 1991, «Les hommes dans la nature» et «L'homme et le végétal», in J. Poirier, *Histoire des mœurs*, La Pléiade, Gallimard, Paris, 1279-1306.
- Beardsworth A., 1995, «The management of food ambivalence: Erosion and Reconstruction? », in Maurer D. and Sobal J., *Eating agendas. Food and Nutrition as Social Problems*, New York, Aldine de Gruyter.
- Beardsworth A., Keil E.T., 1997, *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, London Routledge.
- Benoist J., 1991, «Anthropologie biologique» in Bonte P., Izard M., 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF.
- Bobbé S., 2002, *L'ours et le loup, essai d'anthropologie symbolique*, Paris, MSH-INRA.
- Bonte P. et Izard M., 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF.
- Brisebarre A.-M., 1991, «Elevage», in Bonte P., Izard M., 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF.
- Burgat F. et Dantzer R., 1997, «Une nouvelle préoccupation, le bien être animal», Paris, *Autrement*, n° 172.
- Cartry M., 1991, «Sacrifice», in Bonte P. et Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF.
- Chevalier D. et Notteghem P., 1988, «Les relations-homme animal: bibliographie», *Terrain*, n° 10, numéro spécial intitulé *Des hommes et des bêtes*.
- Condominas G., 1954, *Nous avons mangé la forêt*, Paris, Mercure de France.
- Condominas G., 1980, *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.
- Corbeau J.-P. et Poulain J.-P., 2002, *Penser l'alimentation*, Toulouse, Privat/Ocha.
- De Fontenay E., 1998, *Le silence des bêtes*, Paris, Fayard.

Descola P., 1999, «Des proies bienveillantes. Le traitement du gibier dans la chasse amazonienne. In Heritier F., *De la violence II*, Paris, Odile Jacob, 19-44.

Descola P., 2005, *Par delà nature et culture*, Gallimard.

Dibie P. et Wulf C., 2000, *Ethnosociologie des échanges interculturels*, Paris, Meridiens.

Digard J.-P., 1990, *L'homme et les animaux domestiques. Anthropologie d'une passion*, Paris, Fayard.

Digard J.-P., 2006, «Canards sauvages ou enfants du bon Dieu? Représentations du réel et réalité des représentations». A propos de Philippe Descola, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard, *L'Homme*, n° 176-177, janvier-juin 2006, p. 413-428.

Dortier J.-F., 2004, *L'homme, cet étrange animal. Aux origines du langage, de la culture et de la pensée*, Éditions Sciences Humaines.

Douglas M., 1971, «Deciphering a meal» in C. Geertz, Ed., *Myth, Symbol, and Culture*, New York.

Douglas M., 1979, «Les structures du culinaire», *Communications*, 31, 145-169.

Dupire M., 1996, *Peuls nomades : étude descriptive des Wo'daa'be du Sahel nigérien*, Paris, Karthala.

Dupuy B., 1986, «L'eucharistie et le Seder pascal juif», in *La table et le partage*, Rencontre de l'École du Louvre, Paris, La Documentation française, 185-190.

Ferry L., 1992, *Le nouvel ordre écologique*, Paris, Grasset.

Firth R., 1934, «The sociological study of native diet», *Africa*, VII, 401-414.

Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, O. Jacob.

Garin E. et Erikson P., 2001, «Ecologie et sociétés», in Segalen M., *Ethnologie, concepts et aires culturelles*, Paris, Colin.

Garine (de) I., 1978, «Population, production and culture in the plain societies of northern Cameroun and Tchad: The anthropologist in development projects», *Current Anthropology*, 19, 42-65.

Garine (de) I., 1979, «Culture et nutrition», *Communications*, n° 31, 70-91.

Garine (de) I., 1980, «Pour une anthropologie alimentaire», *Ethnologie française : Usages alimentaires des Français*, n° 3 T. X.

Garine (de) I., 1991, «Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table», in J. Poirier, *Histoire des mœurs*, Paris, La Pléiade, Gallimard.

Garine (de) I., 1994, «Massa et Moussey: la question de l'embonpoint», Paris, *Autrement* n° 91, 104-115.

Garine (de) I., 1994, «The diet and nutrition of human populations», in Ingold T., ed., *Companion encyclopaedia of anthropology. Humanity, culture and social life*. London, Routledge, 226-264.

Garine (de) I., 1996, dir., *Bien manger et bien vivre*, Paris, ORSTOM et L'Harmattan.

Guilhem, D., 2006 «Le lait de vache: pratiques alimentaires et symbolisme d'un critère identitaire dans les sociétés peules», www.lemangeur-ocha.com/Sciences humaines/Partenariats/Café Géo.

Harris M., 1985, *Good to eat, Riddles of food and culture*, New-York, Simon & Schuster.

Hassoun J.-P., 1997, *Hmong du Laos en France. Changement social, initiatives et adaptations*, Paris, PUF.

Haudricourt A. G., 1962, «Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui», *L'Homme*, II (1), 40-50.

Haudricourt A.-G., 1987, *La technologie science humaine, recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, MSH.

Haudricourt A.-G. et Hédin L., 1943, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard.

Hubert A., 1985, *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord: de l'au-delà au cuisiné*, Paris, CNRS.

Joly P.-B., 2002, «Le bien-être animal: quel espace pour la co-production des connaissances et des cadres d'action?», *Annales des mines* (28): 51-69.

Junien C., 2003, *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire: terrains génétiques et nutrition*, Paris, Tec et Doc.

Kent S., 1989, «Cross-Cultural perceptions of farmers as hunter and the value of meat», in Kent S, *Farmers as hunters: the implications of sedentism*, Cambridge, University Press, cité par Beardsworth, (1995).

Kilani M., 1992, *Introduction à l'anthropologie*, Payot, Lausanne.

Kilani M., 1996, «La vache folle ou le déclin de la raison symbolique», *Allez savoir*, n° 6, Université de Lausanne, 46-48.

Kilani M., 1999, «Le cannibale, le cochon et la vache folle ou l'identité culturelle en question», in *Le Goût*, actes du 3^e colloque transfrontalier, Dijon, 1999, 567-574.

Klatzmann J., 1991, *Nourrir l'humanité: espoir et inquiétudes*, Paris, Economica-INRA.

Krowolski N., 1993, *Autour du riz: le repas chez quelques populations d'Asie du Sud -Est*, Paris, L'Harmattan.



- Lambert J.-L., 1997, « Quelques déterminants socioculturels des consommations de viandes en Europe. La « Vache folle » va-t-elle renforcer la tendance à la sarcophagie et au néo-végétarisme ? », *Revue de Droit Rural*, 252, 240-243.
- Lambert J.L., Poulain J.P., 2002, « Les apports des sciences sociales et humaines à la compréhension des comportements alimentaires », *La santé de l'homme*, INPES, Paris, n° 358.
- Lamine C., 2006, « Mettre en parole les relations entre hommes et animaux d'élevage » ; *Ethnographic.org*, n° 9, <http://www.ethnographiques.org/2006/Lamine.html>
- Larrère R. et de la Soudière M., 1985, *Cueillir la montagne*, Lyon, La Manufacture.
- Larrère R., 2003, « L'élevage contemporain en question : demande sociale, préférences des consommateurs ou interrogations citoyennes ? » *INRA Prod. Anim.* (16) : 329-332.
- Leach E. R., 1980, *L'unité de l'homme et autres essais*, Paris, Gallimard.
- Leroi-Gourhan A., 1936, *La civilisation du renne*, Paris, Gallimard.
- Lévi-Strauss C., 1952, *Race et histoire*, Paris, UNESCO.
- Lévi-Strauss C., 1954, *Les structures élémentaires de la parenté*, Paris, réédition EHESS, (1967).
- Lévi-Strauss C., 1958, *Anthropologie structurale*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss C., 1962, *La pensée sauvage*, Paris, Agora Pocket, 1990.
- Lévi-Strauss C., 1962-2, *Le Totémisme aujourd'hui*, Paris, PUF.
- Lévi-Strauss C., 1964, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss C., 1968, *L'origine des manières de tables*, Paris, Plon.
- Mahias M.-C., 1991, article « Cuisine », in Bonte P., Izard M., 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF.
- Masson, E., C. Fischler, 2006, « La crise de la vache folle : mangeurs affolés ou mangeurs contestataires ? », in *Éléments pour une analyse critique*, sous la direction de C. Fraïssé. Paris, Zagros, p. 141-155.
- Mauss M., 1925, « L'essai sur le don », in *Anthropologie et sociologie*, Paris, (1980), PUF.
- Mauss M., 1934, « Les techniques du corps », in *Anthropologie et sociologie*, Paris, (1980), PUF.
- Mauss M., 1967, *Manuel d'ethnographie*, Paris, Payot (2002).
- McCracken, R.D., 1971, « Lactase deficiency: an example of dietary evolution », *Current Anthropology* 12: 479-517.
- McIntosh A., 1996, *Sociology of food and nutrition*, New-York, Plenum.
- Mead M., 1943, *The Problems of changing food habits, report of the committee on food habits 1941-1943*, Bulletin of the National Research Council n° 108, October 1943, 15 pages.
- Mead M., 1945, *Manuel for the study of food habits*, Bulletin of the National Research Council n° 111, 142 pages.
- Mead M., 1964, *Food habits research: problems of the 1960's*, publication 1225 National Academy of sciences National Research Council, Washington, 39 pages.
- Méchin C., 1992, *Bêtes à manger*, Presses universitaires de Nancy.
- Merdji M., 2000, La viande et le lait : comment se construit l'ordre du mangeable ? », Actes du colloque CNRS/International Commission for the Anthropology of Food, Bordeaux, 10, 11 & 12 mai 2000
- Merdji M., 2005, « Analyse de l'offre et de la demande d'un marché : le cas de la viande bovine et de l'entreprise Charal », in Kalika M., Helfer J.-P., Orsoni J., *Le Management*, Vibert, Paris, 2005.
- Miele M., 1998, *The Nature of Consumer Concerns about Animal Welfare and The Impact on Food Choice – Italian report on Laddering Interviews, EU Report on FAIR project CT98-3678*, edit by Centre for Food Economics Research, The University of Reading.
- Milliet J., 1995 : « Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages ! », *L'homme* n° 136.
- Morgan, 1877, *La société archaïque*, Paris, Anthropos, 1977.
- Morin E., 1973, *Le paradigme perdu : la nature humaine*, Paris, Seuil.
- Nagel K., Schlipf B. et Frentz J.- C., 1984, *L'art et la viande*, Paris, ERTI.
- Pitte J.-R., 1991, *Gastronomie française, Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard.
- Porcher J., 2003, « Bien-être et souffrance en élevage : conditions de vie au travail des personnes et des animaux », *Sociologie du travail*, 45 (1) : 27-43
- Poulain J.-P., 1984 *Le Limousin gourmand*, Toulouse, Privat
- Poulain J.-P., 1987 *Histoire et recettes de la Provence et du Comté de Nice*, avec J.-L. Rouyer, Toulouse, Privat,

Poulain J.-P., 1989 *Histoire et recettes de l'Alsace gourmande*, avec J.-P. Drishel et J.-M. Truchelut, Toulouse, Privat.

Poulain J.-P., 1997-1, « Le goût du terroir à l'heure de l'Europe », Paris, *Ethnologie française*, XXVII, p. 18-26.

Poulain J.-P., 1997-2, « La nourriture de l'autre entre délice et dégoûts ; réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire », in *Cultures, Nourriture, L'internationale de l'imaginaire*, Paris, Babel-Actes Sud, p. 115-140.

Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, réédition Quadrige en 2005.

Preiswerk Y. et Crettaz B., éd., 1986, *Le pays où les vaches sont reines*, Genève, Musée d'ethnographie, Itinéraires Amoudruz 111.

Przyluski J., 1927, « Totémisme et végétalisme dans l'Inde », *Annales du Musée Guimet : Revue d'histoire des religions*, XCVI, 6, 347-364.

Pujol R. et Carbonne G., 1991, « L'homme et l'animal », in J. Poirier, *Histoire des mœurs*, La Pléiade, Gallimard, Paris, 1307-1388.

Sahlins M., 1976, *Au cœur des sociétés : raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard (1980).

Simondon G. 1998, *Deux leçons sur l'animal et l'homme*, Ellipse.

Soler J., 1973, « Sémiotique de la nourriture dans la Bible », *Annales ESC*, 2, p. 948.

Sorre M., 1943, *Les fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Colin.

Sow A., I., 1966, *La femme, la vache, la foi*, Paris, Julliard.

Sow S., 2006, « Le bâton de berger et la calebasse. Patrimoine et matrimoine chez les peuls pasteurs », www.lemangeur-ocha.com/SciencesHumaines/Partenariats/CaféGéo.

Sow S., 2006, « Représentations de la vache en Valais romand et chez les Peul Gaawoo'be : approche interculturelle », in *Vivre dans les milieux fragiles : Alpes et Sahel*, Université de Lausanne, Institut de Géographie, Travaux et recherches N° 31 ;

Stoczkowski W., 2000, article « Race », in Bonte P. et Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, nouvelle édition « Quadrige ».

Sue R., 1980, *Le loisir*, Paris, PUF.

Testart A., 1982, *Les chasseurs cueilleurs ou l'origine des inégalités*, Paris MSH.

Thé G. de et Hubert A., 1989, *Modes de vie et cancer, quand la biologie et l'anthropologie s'associent pour traquer le cancer à travers la mosaïque génétique et sociale des groupes humains*, Robert Laffont.

Thomas K., 1980, *Religion and the Decline of Magic*, Penguin.

Tylor E. B., 1994, *Collected Works of E. B. Tylor*, Stocking G. edit., Londres, Routledge.

Vialles N., 1987, *Le sang et la chair - Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.

Victor P.-E. et Robert-Lamblin J., 1989, *La civilisation du phoque*, Colin et Chabaud.

Vincent J.C., 1997, « La mise à mort des animaux de boucherie : un révélateur des sensibilités à l'égard des bêtes à l'époque contemporaine », *Cahiers d'histoire*, 1997-3/4

Whit W., 1995, *Food and society: a sociological approach*, Dix Hills, General Hall.

Whit W., 1999, "World hunger", in Germov J, Williams L. 1999, *The social appetite. A sociology of food and nutrition*, Oxford university press.

Wilson C. S., 1981, « Food in medical system : Prescriptions and proscriptions in health and illness among Malays », in A. Fenton and T. M. Owen, (ed.), *Food in perspective: Proceedings of the Third International conference on ethnological food research*, Cardiff, Wales, 1977, Edinburgh, John Donald Publishers.

