

GENRES ET VIANDES : VERS UN « TROISIÈME SEXE »?

Geneviève CAZES-VALETTE¹

La problématique dans son contexte

Depuis Levi-Stauss (1962) il semble raisonnable de penser que toutes les cultures ont besoin, pour mettre de l'ordre dans ce qui peut paraître désordre, de classer les objets, les gens, les groupes, les entités d'ordre transcendant...

La nourriture n'y échappe pas. Les aliments, *a priori* très nombreux à être biologiquement adaptés à l'apport nutritionnel nécessaire à l'espèce humaine, par nature omnivore, sont en fait classés en « mangeables » et « immangeables » selon des critères largement arbitraires et variables dans l'espace et dans le temps. Ainsi en est-il dans la France contemporaine où le chien est considéré comme immangeable, alors qu'il pourrait faire les délices de fins gastronomes aux dires d'un expert (Poulain, communication personnelle) ayant franchi la barrière du dégoût culturel au VietNam. Ainsi en est-il aussi des gâteaux d'œufs de punaise d'eau qui faisaient les délices de la Rome impériale (Flandrin et Montanari, 1996).

De la même manière les sexes ont été de tous temps considérés comme des bases de classification sur des critères biologiques mais surtout ont donné lieu, au sein de chaque groupe culturel et au fil de l'évolution de ceux-ci, à l'élaboration de rôles sociaux affectés à chacun voire parfois aussi aux individus au sexe et/ou à la sexualité ambigus.

La pensée classificatoire va plus loin en établissant des correspondances entre catégories. Ainsi il n'est pas rare de voir des aliments autorisés à un sexe et pas à l'autre et, pour les femmes, à un état (grossesse, menstrues, post-ménopause) et pas à d'autres.

Si l'on entre plus spécifiquement dans le domaine de la viande, dans le discours traditionnel comme dans les analyses historiques on trouve presque toujours une dichotomie viande rouge/viande blanche, et, en parallèle, une dichotomie homme/femme (Méchin, 1992). Il y aurait donc des viandes d'hommes, les rouges, et des viandes de femmes, les blanches.

D'autre part, le goût pour la viande, et pour la viande rouge en particulier, est souvent interprété (Fiddes, 1989) comme un indice de volonté de domination des humains sur les

¹ Professeur de Marketing, Responsable du Mastère Spécialisé en Marketing et Technologie Agroalimentaires, Laboratoire CIM (Contemporary Issues in Management), Groupe ESC Toulouse. Doctorante en Anthropologie, Centre d'Anthropologie, URM 8555, CNRS-Univ. Toulouse 2 et Univ. Toulouse 3

animaux et la nature (d'où le végétarisme voire le végétalisme plus fréquents chez les écologistes), et même des hommes sur les femmes (Adams, 1990, 1994) dans les thèses les plus radicales de certains féministes qui prônent une union « sacrée » femmes-animaux, au nom de leur commune oppression.

Si l'on suppose, une fois exclue l'hypothèse d'une différence biologique entre sexe dans le métabolisme des nutriments contenus dans les viandes rouges et blanches², que les goûts et dégoûts en matière de viande sont bien d'origine culturelle et liés aux rôles sociaux assignés aux sexes, on peut s'interroger sur l'évolution parallèle de ces deux variables.

Les féministes des années 70-80 et les femmes « libérées » grâce à elles n'ont peut-être pas tout à fait récupéré leur autonomie. Pour affirmer leur indépendance, elles se sont en effet approprié certains des attributs sociaux symboliques des hommes : les cheveux courts, les pantalons... et, peut-être, les grillades de bœuf.

Symétriquement, pendant que leurs compagnes s'émancipaient, certains hommes ont décidé d'aller au devant de ce mouvement en adoptant des valeurs traditionnellement féminines. D'hommes « durs », certains, devenus hommes « doux » à défaut d'atteindre toujours le stade d'hommes « réconciliés » que prône Elisabeth Badinter (Aubert, 1994), se détourneraient de la viande rouge.

L'évolution des rôles sociaux des hommes et des femmes en France pourrait ainsi aboutir à l'apparition d'un « troisième sexe » ou plutôt d'un « troisième genre » composé d'hommes plus féminins et de femmes plus viriles qui se différencierait des genres traditionnels entre autres par une position spécifique vis-à-vis de la viande, intermédiaire entre celle des genres masculin et féminin. C'est ce que nous nous proposons de vérifier ici.

Réflexion préalable sur genres et viandes

Déterminer le sexe biologique d'un sujet est rarement difficile. Son sexe social ou genre pose un autre problème, car « le genre est un concept culturel multidimensionnel » (Costa, 1994).

- Une première dimension est d'ordre biologique : elle correspond au sexe.
- Une deuxième dimension est d'ordre psychologique : il est en effet généralement admis dans les rôles traditionnels que l'homme doit être dur et la femme douce. Ainsi, dans le test psychologique de Guilford et Zimmerman (1977), le degré de féminité ou de masculinité est estimé à partir du concept de sensibilité, entendue comme capacité à s'émouvoir et à entrer en empathie avec les autres êtres vivants.
- Une troisième dimension est d'ordre idéologique : il s'agit de prendre en compte la recherche de domination sur la nature, supposée être plus le fait des hommes que des femmes (Fiddes, 1989, Allen *et al.*, 2000).

Le genre serait le résultat d'une combinaison de sexe biologique, sensibilité et dominance et permettrait d'identifier des hommes durs, des hommes doux, des femmes dures et des femmes douces, le « troisième sexe » étant constitué par la réunion des hommes doux et des femmes dures.

² Source : Docteur Jonquier, gastro-entérologue à Toulouse.

La position vis-à-vis de la viande est aussi un concept multidimensionnel. Il recouvre ici deux dimensions : une comportementale et une attitudinale.

Certains auteurs considèrent la dimension comportementale comme participant de l'attitude, sous sa forme conative ou expérientielle (Ajzen, 2001). Cependant, lorsque cette dimension revient à la seule mesure de la consommation effective du produit, on ne peut la considérer comme mesure d'attitude sans prendre le risque de créer une auto corrélation entre attitude et comportement : l'attitude étant supposée prédisposer au comportement qui lui-même la constituerait en partie, on créerait une relation circulaire. C'est la raison qui pousse ici, tout en englobant attitude et comportement sous le terme de « position vis-à-vis de la viande » à prendre en compte séparément les dimensions constitutives *in fine* de la compréhension du mangeur de viande.

La dimension comportementale de la position vis-à-vis de la viande pourra donc être mesurée par la fréquence de consommation de viande.

Pour ce qui concerne la dimension attitudinale, deux composantes sont communément admises (Ajzen, 2001) : la composante affective et la composante cognitive sachant que des travaux récents basés sur des mesures de l'attitude intégrant ces deux dimensions semblent indiquer que l'attitude sera plus ou moins bien expliquée par l'une ou l'autre selon que l'on a à faire à des sujets « intellectuels » ou « affectifs » (Haddock et Zanna, 1998) mais aussi selon que le même sujet évalue un produit fonctionnel ou hédonique (Kempf, 1999).

Dans la mesure où l'on doit donner à chaque sujet l'opportunité d'exprimer son propre système de valeurs et où la viande peut être perçue comme purement fonctionnelle pour les uns (apport en protéines animales, risque perçu à sa consommation, acceptation du meurtre alimentaire associé à l'obtention de viande) et hédonique pour les autres (plaisir éprouvé à son absorption), il est nécessaire de prendre en compte dans la mesure de la dimension attitudinale ces deux composantes :

- Pour la composante affective : au-delà du fait de consommer de la viande parce que c'est un acte banalisé par la diététique courante, on peut se dire amateur ou pas de viande en général, et exprimer une préférence pour la rouge ou la blanche.
- Pour la composante cognitive, plusieurs dimensions sont à considérer :
 - o Une dimension symbolique : manger de la viande renvoie consciemment ou non à l'idée de meurtre alimentaire c'est-à-dire à l'idée d'animaux vivants qu'il a fallu tuer, et du sang qui a été versé.

Vialles (1987) sur le premier point a élaboré les concepts de « zoophages » et « sarcophages », distinguant ainsi les sujets qui acceptent de se représenter l'animal dont la viande qu'ils mangent est issue (zoophages = mangeurs d'animaux) de ceux qui s'y refusent (sarcophages = mangeurs de chair).
Sur la question du sang, on peut émettre de nombreuses remarques où viandes et sexes s'entremêlent. Albert (1997) propose une interprétation des différences de rapport au sang selon les sexes tout à fait stimulante : dans l'hagiographie des saints et saintes catholiques, le sang se manifeste par son absence ou sa présence spectaculaire pendant la période de sanctification chez les femmes sous forme d'aménorrhée, de virginité ou au contraire de stigmates dégoulinants, tous symptômes liés à leur propre sang, alors que chez les hommes il appartient au passé (avant l'entrée en projet de sainteté), et leur est extérieur, sang versé de victimes de violences civiles ou guerrières dont le sujet se repent. Le sang est donc le fluide vital, mais aussi la violence, la mort.

La viande rouge est clairement associée au sang. Même si dans la réalité technique des abattoirs l'animal (bœuf, cheval, mouton...) a bien été vidé de son sang, aussi bien qu'un poulet ou un porc, la couleur rouge demeure et l'on dit -à tort- manger une entrecôte « saignante ». Les hommes, qui ne sont pas tous des saints, amateurs de viande rouge, seraient donc attirés par ces symboles paradoxaux ? Pendant les crises en tous les cas, on se rend compte que les hommes ont beaucoup moins bien vécu la privation de viande de bœuf que leurs compagnes. Ils y sont d'ailleurs revenus plus rapidement, ayant trouvé diverses méthodes de réassurance. Ce sont eux aussi qui, ne pouvant se passer de viande rouge, ont contribué à l'augmentation inattendue de la consommation de viande de cheval et au maintien relatif des ventes de bœuf en restaurant, qu'ils fréquentent plus régulièrement (Cazes-Valette, 1997). Et les femmes, qui ne sont pourtant pas toutes des saintes non plus, et qui sont familières avec le sang, le leur, pourquoi rejetteraient-elles celui des autres ? Parce que leur propre sang leur échappe ? Parce que ce qui est saignement maîtrisé chez l'homme, signe de force du guerrier qui a su frapper juste, du chasseur qui a fait mouche, est signe de faiblesse chez la femme qui ne peut le maîtriser ? Serait-elle solidaire des victimes ?

Nous inclinons à le penser. Les jeunes anorexiques féminines (la grande majorité) ne se caractérisent-elles pas à la fois par un désir de maîtrise de leur corps, un rejet de leur féminité et une aménorrhée (Brusset, 1991) ? La viande, la viande rouge et peu cuite en particulier, semble être une de leurs premières privations et un des derniers aliments qu'elles reprennent après guérison. Rares sont enfin les femmes aimant la viande « saignante » ; lorsqu'elles mangent du bœuf c'est souvent « à point » si ce n'est « bien cuit ».

On pourra donc prendre le goût pour les viandes rouges crues, bleues ou saignantes comme un indicateur d'une acceptation plus explicite du meurtre alimentaire et du sang versé que lorsqu'on leur préférera des viandes à point, cuites ou très cuites.

- Une dimension objective : l'apport quantitatif et qualitatif en protéines d'origine animale de la viande par rapport aux autres aliments de type ovo produits, produits laitiers ou produits de la mer pourrait aussi expliquer une attitude favorable vis-à-vis d'elle. Et l'on pourrait imaginer que les femmes, réputées nécessiter moins d'apports caloriques que les hommes tant du point de vue de la diététique que du point de vue des rôles sociaux (activités supposées moins demandeuses d'énergie), ressentent moins le besoin de manger de la viande que les hommes.
- Une dimension imaginaire : la notion de risque sanitaire perçu à l'absorption de telle ou telle espèce animale peut en partie expliquer l'intensité de consommation de viande de cette espèce. Or, le risque perçu est dépendant du degré de confiance en soi (Schaninger, 1976), on peut donc s'attendre à ce que des individus dominants soient moins enclins à considérer que manger de la viande est risqué.

Poser la viande comme un tout n'est évidemment pas indiqué, surtout si l'on veut distinguer viandes blanches et viandes rouges. Il faut donc s'intéresser à la position vis-à-vis de différentes espèces animales. Mais quelles espèces retenir ? Le choix est malaisé tant les charges objectives, symboliques et affectives liées à telle ou telle espèce sont différentes comme nous avons pu l'entendre lors des phases d'observation ethnographique accomplies depuis le début de notre recherche.

- Le bœuf ? viande rouge par excellence au point que parler de « la » viande désigne pour certains exclusivement celle-ci (Cazes-Valette, 1997), symbole de l'accession à un certain niveau social (on « gagne son bifteck » puis on le « défend », (Dupin, 1980)), il a été gravement remis en cause dans l'esprit du public au niveau sécurité sanitaire par les deux crises de la vache folle (1996 et 2000).
- Le cheval ? viande rouge certes, mais issue d'une espèce dont le statut bascule de plus en plus de celui d'animal d'élevage à celui d'animal de compagnie donc dans l'ordre de l'immangeable culturel (Digard, 2004).
- Le gibier ? plus que rouge, cette viande est qualifiée de noire puisque qu'elle n'a pas été saignée à blanc si elle a été obtenue à la chasse. Elle est porteuse des symboles liés aux animaux sauvages, *a priori* plus éloignés de l'espèce humaine que les animaux d'élevage et donc plus inquiétants pour certains. De plus, pour ceux qui sont opposés à la chasse, elle est susceptible d'être contaminée symboliquement par la sauvagerie de celui qui l'a tuée (Fischler, 1993).
- Le veau ? viande blanche, elle peut être soupçonnée de contenir des hormones, ou des prions comme le bœuf. Le fait que ce soit un « bébé » animal peut attendrir certains. Le phénomène d'incorporation symbolique des qualités de ce que l'on mange peut faire craindre à d'autres de devenir « veau » en le mangeant, ce qui n'est pas forcément très valorisant, en particulier lorsque l'on est épris de domination.
- Le porc ? l'espèce dans son ensemble est entachée d'une valeur symbolique liée à la saleté physique et sexuelle, et on entend qualifier de « porc » un individu malpropre ou plus ou moins amateur de pornographie. Pour les juifs ou musulmans pratiquants elle est carrément impure. Pour les autres groupes, même non croyants, Fabre-Vassas (1994) a d'autre part démontré que cet animal était porteur d'ambiguïté puisque omnivore et donc potentiellement cannibale au point que, pour se prémunir une fois encore contre la contamination symbolique, on surveille très étroitement son alimentation, volontairement exclusivement végétale. De plus, les différents produits issus de l'espèce sont perçus de couleurs différentes :
 - la viande fraîche est perçue comme blanche,
 - le jambon cuit est dit « blanc », à tel point que pour certains végétariens déclarés, nous avons pu constater qu'il n'entrait pas pour eux dans la catégorie des viandes car ils en mangeaient...
 - la charcuterie sèche (jambons, saucisses, saucissons), obtenue à partie de viande crue salée, séchée et éventuellement fumée est, elle, perçue comme rouge.
- La volaille ? viande blanche en général, si l'on pense au poulet ou à la dinde qui sont les espèces les plus consommées, elle peut être plus ambiguë si l'on pense au canard, à la pintade ou au pigeon, espèces, il est vrai, moins fréquemment consommées.
- L'agneau ? viande blanche pour les uns, rouge selon les classifications bouchères, son statut est donc ambigu. Symbole du Christ pour les uns, du sacrifice d'Isaac par Abraham pour les autres, sa charge religieuse est forte. Ne dit-on pas de plus « doux comme un agneau » ? De quoi attendrir certains.

Bref, quelque espèce que l'on choisisse, il faut être conscient des interrelations qui peuvent venir biaiser l'analyse de sa consommation au regard du genre, lui-même étant lié à la sensibilité et à la tendance à la domination.

La méthode de recueil des données

Les données qui serviront à tester notre hypothèse centrale sont issues d'un recueil plus vaste destiné à nourrir le développement d'une thèse en cours sur les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain.

1000 personnes représentatives de la population des résidents en France continentale de 20 ans et plus sur les critères d'âge, sexe, PCS, région d'habitat et taille de la commune ont été interrogées par téléphone en deux vagues appariées d'octobre 2003 à janvier 2004.

La première vague s'intéressait à leur caractérisation socio-économique (dont le sexe biologique) ainsi qu'à différents éléments que l'on peut regrouper sommairement sous l'intitulé d'indicateurs idéologiques. C'est dans cette vague qu'a été mesurée la sensibilité des répondants via une échelle étalonnée par Gautier (2001). L'avantage de celle-ci, contrairement à nombre d'autres, est de ne comporter aucun item ayant trait aux animaux et à la pitié que pourrait inspirer leur souffrance. C'est aussi dans cette vague qu'était mesurée la position des répondants vis-à-vis de la nature : faut-il la protéger, la gérer ou la maîtriser ? Cet indicateur nous a déjà servi en 1997 lors d'une étude exploratoire des réactions des consommateurs à la première crise de la vache folle et s'est avéré clairement relié à l'intensité de consommation de viande (Cazes-Valette, 1997).

La seconde vague, séparée de 15 jours pour éviter tout effet de halo, s'intéressait aux habitudes de consommation de diverses espèces animales et aux indicateurs affectifs, symboliques et imaginaires de l'attitude vis-à-vis de la viande tels que degré d'intensité du goût pour la viande, préférence en matière de couleur, préférence en matière de degré de cuisson de la viande rouge, sarcophagie ou zoophagie et risque sanitaire perçu (sur une échelle de 1 à 10) à la consommation des diverses espèces de viandes.

La seule carence de ce recueil de données est l'absence des opinions des sujets sur l'apport énergétique perçu des différentes viandes. Aussi serons-nous dans l'incapacité d'intégrer cette dimension à la mesure de l'attitude.

La construction des variables

L'ensemble des données a été traité avec le logiciel Modalisa, plus convivial et tout aussi efficace que ses concurrents.

La variable genre a été construite de la manière suivante :

- sensibilité : un score global a été établi sur 5 items sur les 7 de Gautier (2 d'entre eux en effet ne contribuent pas significativement sur notre échantillon au score global),
- non dominance : les sujets ont été affectés d'un score correspondant inversement à leur manifestation de désir de domination sur la nature,
- sensibilité non dominante : un score global composé du score de sensibilité et de celui de non dominance a été calculé et les sujets ont été divisés en deux classes autour de sa moyenne plus ou moins un écart-type,
- une combinaison entre sexe biologique et score de sensibilité non dominante a permis ensuite de caractériser hommes durs, hommes doux, femmes dures et femmes douces,

- les quatre catégories précédentes ont été réduites à trois genres : le masculin (composé des hommes durs comme il se doit), le féminin (incluant les femmes douces bien évidemment) et, en fusionnant hommes doux et femmes dures, le « troisième sexe » ou genre neutre dont il s'agit ici de vérifier l'existence en tant que groupe spécifique vis-à-vis de la viande.

Le comportement vis-à-vis de la viande est mesuré par des scores de fréquence de consommation globale de viande (à partir du cumul des fréquences de consommation de huit types de viande : veau, volaille, porc, jambon blanc, autres charcuteries à base porc, bœuf, cheval, gibier) puis séparément pour les quatre types de viandes rouges (autres charcuteries à base porc, bœuf, cheval, gibier) et pour les quatre types de viandes blanches (veau, porc, jambon blanc, volaille). L'agneau, compte tenu de son statut ambigu en terme de couleur (57,6% des répondants le considèrent comme rouge, 36,9% comme blanc et 5,2% ne se prononcent pas), n'a pas été retenu dans la liste des espèces analysées.

Les indicateurs de l'attitude des sujets vis-à-vis de la viande (goût pour la viande, préférences en matière de couleur et de degré de cuisson, zoophagie/sarcophagie) seront tout d'abord traités séparément sous forme de variables qualitatives. Puis ils seront cumulés sous forme de score global d'attitude vis-à-vis de la viande avec le score de risque perçu vis-à-vis de la consommation de viande (lui-même fruit du cumul des huit scores de risque perçu attachés aux huit types de viandes).

Les résultats

Avant tout commentaire, observons les tableaux croisés ci-dessous où, par convention, en terme de test de Khi2 apparaissent en gras les cellules pour lequel l'écart est significatif et positif et en italiques soulignées celles où l'écart est significatif et négatif.

Se disent amateurs de viande	Masculins	Neutres	Féminins	TOTAL
oui	94,1	88,9	<i>82,2</i>	87,8
non	<i>5,9</i>	11,1	17,8	12,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=20,3 ddl=2 p=0,001 (Très significatif)

Tab. 1 : Tri croisé Genre/Goût pour la viande, en pourcentages colonnes

Préfèrent	Masculins	Neutres	Féminins	TOTAL
la viande blanche	<i>15,1</i>	23,3	33,9	25,1
pas de préférence	40,5	44,8	37,5	41,0
la viande rouge	44,4	31,9	<i>28,7</i>	33,9
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=35,8 ddl=4 p=0,001 (Très significatif)

Tab. 2 : Tri croisé Genre/Préférence en matière de couleur de viande, en pourcentages colonnes

Préfèrent la viande rouge	Masculins	Neutres	Féminins	TOTAL
crue /bleue /saignante	50,8	45,1	<u>39,2</u>	44,4
à point	27,6	31,5	27,9	29,2
très cuite /cuite	20,9	<u>21,1</u>	30,1	24,3
ne mange pas de viande	0,8	2,4	2,7	2,1
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=16,6 ddl=6 p=0,011 (Très significatif)

Tab. 3 : Tri croisé Genre/Préférence en matière de degré de cuisson de la viande rouge, en pourcentages colonnes

	Masculins	Neutres	Féminins	TOTAL
Zoophages	71,0	61,6	59,5	63,1
Sarcophages	<u>29,0</u>	38,4	40,5	36,9
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=7,93 ddl=2 p=0,019 (Significatif)

Tab. 4 : Tri croisé Genre/Zoophagie-sarcophagie, en pourcentages colonnes

Quel que soit l'item concerné, les résultats vont clairement dans le sens de l'hypothèse de base : il existerait bien un genre neutre dont les attitudes vis-à-vis de la viande sont différentes et intermédiaires entre les genres masculin et féminin. D'autre part, les travaux anthropologiques et sociologiques précédents sont confirmés ici : il existe bien une viande de genre masculin, la rouge, et une de genre féminin, la blanche, du moins en ce qui concerne les préférences déclarées.

Pour compléter la mesure de l'attitude vis-à-vis de la viande, nous avons émis l'hypothèse selon laquelle la perception du risque sanitaire serait inversement proportionnelle au degré de masculinité des sujets. L'examen du tableau d'analyse de la variance ci-dessous³ indique que les moyennes vont dans le sens de cette hypothèse mais ne sont pas statistiquement suffisamment différentes pour conclure sans plus de 6% de risque d'erreur.

	Intensité du risque perçu sur 8 viandes
Hommes durs	25,85
Troisième sexe	27,25
Femmes douces	28,8
GLOBAL	27,46
F test	F = 2,73 p = 0,064 non discriminant

Tab. 5 : Analyse de variance entre genres sur l'intensité du risque perçu sur 8 viandes.

3 Par convention de lecture, pour toutes les analyses de variance présentées, une cellule sera soulignée en gras lorsque la moyenne correspondante sera significativement différente de la moyenne de la variable au risque de 5% et le test de Fisher sera considéré comme significatif lorsque p sera inférieur ou égal à 0,05 soit une probabilité de moins de 5% de se tromper en affirmant que la variable étudiée est discriminante.

Ce constat remet en cause l'intérêt d'intégrer le risque perçu dans une mesure globale de l'attitude. De fait, que l'on calcule le score global d'attitude vis-à-vis de la viande avec ou sans le score d'intensité de risque perçu, les résultats sont identiques en terme de direction et l'on constate dans le tableau ci-dessous que le degré de faveur de l'attitude envers la viande est bien un indice de masculinité, l'indice étant simplement amélioré par l'absence de prise en compte du risque perçu.

	Attitude viande avec risque	Attitude viande sans risque
Masculins	14,88	12,6
Neutres	13,97	11,8
Féminins	13,31	11,13
GLOBAL	13,96	11,76
F test	F = 17,96 p = 0,001 discriminant	F = 21,5 p = 0,001 discriminant

Tab. 6 : Analyse de variance entre genres sur attitude globale vis-à-vis de la viande.

Mais, au-delà des attitudes, qu'en est-il de la pratique, c'est-à-dire des comportements de consommation ?

On comparera ici les moyennes obtenues par les trois genres sur les scores de fréquence de consommation de viande.

	Fréquence conso 8 viandes	Fréquence conso 4 viandes rouges	Fréquence conso 4 viandes blanches
Masculins	442,96	184,75	258,21
Neutres	409,17	158,1	251,07
Féminins	401,14	136,8	264,34
GLOBAL	414,93	157,2	257,74
F test	F=4,31 p=0,014 Discriminant	F=20,28 p=0,001 Discriminant	F=1,1 p=0,333 Non discriminant

Tab. 7 : Analyse de variance entre genres sur la fréquence de consommation de viandes.

On constate que le genre masculin, plus amateur de viande, le prouve clairement par les actes. Le genre neutre se retrouve ici aussi en position intermédiaire. Le genre féminin, aimant moins la viande rouge, en consomme significativement moins souvent. Sa préférence pour la viande blanche le conduit en revanche à consommer celle-ci statistiquement autant que les autres genres. En terme de comportements, il ne faudrait donc pas se fier à l'observation de la consommation de viande blanche qui ne permet pas de discriminer entre genres. Seule l'intensité de consommation de viande rouge est indicative du degré de masculinité du sujet.

On peut creuser ce point et examiner en détail les fréquences de consommation des quatre viandes rouges retenues.

	Fréquence conso boeuf	Fréquence conso charcuterie	Fréquence conso gibier	Fréquence conso cheval
Masculins	93,02	69,79	10,04	11,91
Neutres	84,02	54,54	8,1	11,44
Féminins	80,27	46,74	4,74	5,04
GLOBAL	84,97	55,62	7,38	9,23
F test	F=5,11 p=0,006 Discriminant	F=12,31 p=0,001 Discriminant	F=8,21 p=0,001 Discriminant	F=8,18 p=0,001 Discriminant

Tab. 8 : Analyse de variance entre genres sur la fréquence de consommation des 4 viandes rouges.

Ce tableau confirme tout d'abord le statut masculin du bœuf et du même coup permet de s'interroger sur la thèse de l'incorporation symbolique puisqu'en l'occurrence le bœuf est un taureau castré donc pour le moins peu « viril »... Si l'on veut absolument corroborer cette théorie deux hypothèses sont à explorer : soit la puissance et la taille imposante de cet animal compensent symboliquement sa mutilation, soit une partie de ses mangeurs ignorent tout simplement cette mutilation sexuelle.

Le goût marqué de genre masculin pour le gibier peut être interprété comme une survivance du rôle de chasseur qui lui était dévolu, surtout lorsqu'il s'agissait d'affronter des animaux sauvages puissants, ou du privilège des seigneurs féodaux qui seuls avaient droit de chasse sur leurs terres. *A contrario* le genre féminin n'apprécie guère cette viande et le neutre est, comme souvent, en position intermédiaire.

De même, le goût du genre masculin pour les charcuteries crues sèches ou fumées peut être relié aux travaux de Méchin (1992). Elle identifie en effet les viandes peu « travaillées » (crues ou grillées) à des viandes d'hommes et les viandes bouillies ou en sauce, plus « élaborées », comme le fruit de l'acte de transmutation du sauvage au civilisé qu'opère la cuisine via les femmes, dont c'est le rôle traditionnel.

Enfin, le cheval permet d'identifier facilement le genre féminin qui se refuse presque unanimement à en absorber. Ce constat rejoint celui de Digard (2004) qui attribue à la féminisation de la pratique équestre la transformation accélérée de cette espèce en espèce domestique, interdisant par là l'hippophagie.

Le troisième sexe serait-il un simple artefact statistique ?

A la vue de ces résultats, on peut se demander si le fait d'avoir rassemblé en une même catégorie hommes sensibles et peu dominateurs et femmes peu sensibles et dominatrices pour en faire un troisième sexe dont nous voulions tester l'existence n'a pas masqué la persistance d'une différence entre hommes doux et femmes dures qui, même s'ils s'avèrent ensemble différents des hommes durs et des femmes douces, demeureraient encore différents entre eux. En somme, n'y aurait-il pas quatre genres sur un continuum d'homme dur à femme douce ?

Un réexamen des données présentées ci-dessus sur quatre genres au lieu de trois plaide en ce sens : dans tous les cas on observe des différences significatives entre les quatre groupes et un continuum logique comme prévu. A titre d'exemple on peut voir dans le tableau 9 la graduation en terme de goût en matière de couleur de viande, thème

de notre interrogation initiale : les hommes doux ne sont plus majoritairement amateurs déclarés de viande rouge exclusivement. En revanche, les femmes dures ne se différencient que très peu des femmes douces mais vont dans la direction des hommes : elles sont un peu moins nombreuses à déclarer aimer la viande blanche et un peu plus à dire n'avoir pas de préférence.

Préfèrent	Hommes durs	Hommes doux	Femmes dures	Femmes douces	TOTAL
la viande blanche	<u>14,7</u>	<u>15,2</u>	32,2	33,9	25,1
pas de préférence	40,6	49,7	39,3	37,5	41,0
la viande rouge	44,6	35,1	<u>28,4</u>	<u>28,7</u>	33,9
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=51 ddl=6 p=0,001 (Très significatif)

Tab. 9 : Tri croisé Genres en 4 groupes/Préférence en matière de couleur de viande, en pourcentages colonnes

Lorsque l'on s'intéresse aux variables numériques en matière d'attitude ou de comportement vis-à-vis de la viande, on obtient des résultats moins prévisibles mais sans doute plus intéressants car féconds.

	Attitude viande avec risque	Attitude viande sans risque	Fréquence conso 8 viandes	Fréquence conso 4 viandes rouges	Fréquence conso 4 viandes blanches	Intensité risque 8 viandes
Hommes durs	14,88	12,6	442,96	184,75	258,21	25,85
Hommes doux	14,41	12,24	431,84	175,23	256,61	26,74
Femmes dures	13,52	11,33	385,65	140,32	245,32	27,76
Femmes douces	13,31	11,13	401,14	136,8	264,34	28,8
GLOBAL	13,96	11,76	414,93	157,2	257,74	27,46
F test	F=14,5 p=0,001 Discriminant	F=17,95 p=0,001 Discriminant	F=4,95 p=0,002 Discriminant	F=18,25 p=0,001 Discriminant	F=1 p=0,391 Non discriminant	F=1,95 p=0,119 Non discriminant

Tab. 10 : Analyse de variance entre les 4 genres sur l'ensemble des variables numériques.

Si l'on examine les attitudes et le risque perçu, le continuum hommes durs - femmes douces est conforme à l'hypothèse centrale. En revanche, les résultats deviennent surprenants à examiner les intensités de consommation de viande en général et de viandes rouges : en effet les femmes dures se situent dans le continuum en terme de consommation de viandes rouges (ce qui corroborerait leur tendance à la convergence vers les comportements des hommes doux voire des hommes durs) mais elles sont les plus faibles consommatrices de viande en général et ce, parce que faibles consommatrices de viandes blanches.

Comment expliquer pareil comportement ? On en est réduit à des conjectures : les femmes dures sont peut-être les plus cohérentes en matière de comportement par rapport à leurs attitudes : elles déclarent des attitudes proches des hommes et adoptent des comportements qu'elles pensent proches des hommes. Cependant, moins amatrices de viandes qu'eux, mais pensant qu'il faut en consommer pour « faire viril » ou ne pas « faire femmelette », autant consommer ce que consomment les hommes, de la viande rouge, même si c'est en moindre quantité. Une étude plus approfondie de leur fréquence de consommation des 4 types de viande rouge semble conforter cette explication (voir tab. 11).

	Fréq. Conso charcuteries	Fréq. Conso gibier	Fréq. Conso cheval	Fréq. Conso boeuf
Hommes durs	69,79	10,04	11,91	93,02
Hommes doux	56,14	11,19	14,07	93,83
Femmes dures	52,88	4,89	8,71	73,84
Femmes douces	46,74	4,74	5,04	80,27
GLOBAL	55,62	7,38	9,23	84,97
F test	F=8,3 p=0,001 Discriminant	F=10,12 p=0,001 Discriminant	F=6,94 p=0,001 Discriminant	F=8,69 p=0,001 Discriminant

Tab. 11 : Analyse de variance entre les 4 genres sur les fréquences de consommation des 4 viandes rouges.

On constate en effet que, hormis pour le bœuf, viande plus banalisée, les femmes dures se distinguent des douces par une surconsommation de charcuteries, de cheval et même de gibier. Elles adoptent donc les viandes viriles par excellence, sans toutefois les consommer aussi fréquemment que les hommes en général.

Ce régime, contrairement à ce que véhiculent nombre de magazines féminins, ardents prescripteurs des viandes blanches, réussit de plus à leur assurer une conformité très stricte aux canons de la beauté médiatiques.

Classes sur IMC	Femmes dures	Femmes douces	TOTAL
Maigreur	10,6	5,9	7,5
Normalité	68,2	64,4	65,7
Surpoids /Obésité	21,2	29,7	26,9
TOTAL	100,0	100,0	100,0

Khi2=7,01 ddl=2 p=0,029 (Significatif)

Tab. 12 : Tri croisé type de femmes sociales / Classes officielles de l'OMS en matière d'Indice de Masse Corporelle en pourcentages colonnes.

Le tableau 11 permet aussi de relever une particularité de comportement des hommes doux : hormis pour les charcuteries, ils consomment en effet plus souvent des viandes rouges que les hommes durs. Est-ce une manière d'affirmer leur virilité ? Si c'est le cas, cela constitue un indice supplémentaire pour conforter la viande rouge dans son statut masculin voire virilisant.

Le troisième sexe n'existe donc pas vraiment, mais la dichotomie simpliste hommes/femmes ou genres masculin et féminin ne correspond pas non plus à une réalité sociale car elle ne rend pas compte de la diversité au sein des genres et de la tendance à la convergence des comportements du moins en ce qui concerne le rapport à la viande.

Peut-on caractériser ces 4 genres ?

Ayant décelé l'existence de 4 genres, il peut être intéressant de vérifier s'il est possible de les caractériser selon les critères sociodémographiques classiques.

Pour gommer les effets éventuels de déséquilibres entre hommes et femmes biologiques (on sait par exemple que les femmes vivent plus longtemps) nous examinerons hommes et femmes biologiques séparément et chercherons donc à déceler les différences sociodémographiques entre genres appartenant au même sexe.

L'examen de la répartition des genres par âge (tab. 13 et 14 ci-dessous) ne permet guère de conclure à un éventuel effet de génération : on aurait pu supposer que les plus âgés auraient tendance à avoir des positions plus traditionnelles (hommes durs et femmes douces) or il n'en est rien. Chez les femmes aucun effet d'âge n'est décelable. Chez les hommes, c'est chez les quinquagénaires que l'on rencontre le plus de doux alors que les hommes de moins de 35 ans sont plus souvent des durs... Ces « quinquas » seraient-ils les héritiers des années post-soixante huit ? Peut-on conclure à l'apparition d'une nouvelle génération de « machos » ? Rien n'est moins sûr puisque les données peuvent aussi bien refléter un effet d'âge et les positions de chacun changer en vieillissant. Seule une étude sur les mêmes bases effectuée dans une dizaine d'années permettrait d'élucider ce point.

	Hommes durs	Hommes doux	TOTAL
65 ans et +	18,4	16,6	17,6
50 à 64 ans	<u>19,6</u>	28,5	23,4
35 à 49 ans	25,5	28,0	26,6
20 à 34 ans	36,5	<u>26,9</u>	32,4
TOTAL	100,0	100,0	100,0

Khi2=7,25 ddl=3 p=0,063 (Assez significatif)

Tab. 13 : Tri croisé Hommes/Âge, en pourcentages colonnes.

	Femmes dures	Femmes douces	TOTAL
65 ans et +	18,3	22,1	20,8
50 à 64 ans	20,4	17,2	18,3
35 à 49 ans	35,5	32,8	33,7
20 à 34 ans	25,8	27,9	27,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0

Khi2=2,03 ddl=3 p=0,569 (Peu significatif)

Tab. 14 : Tri croisé Femmes/Âge, en pourcentages colonnes.

Si l'on s'intéresse aux PCS, les résultats sont moins inattendus et relativement conformes aux stéréotypes comme on peut le constater dans les tableaux 15 et 16 ci-dessous.

	Femmes dures	Femmes douces	TOTAL
Agriculteurs, artisans, commerçants, CE	3,2	3,8	3,6
Professions intellectuelles supérieures	10,8	<u>4,1</u>	6,3
Professions intermédiaires	13,5	14,2	13,9
Employés	28,1	25,6	26,4
Ouvriers	4,9	4,9	4,9
Retraités	18,4	23,2	21,6
Autres inactifs	21,1	24,3	23,2
TOTAL	100,0	100,0	100,0

Khi2=11 ddl=6 p=0,086 (Assez significatif)

Tab. 15 : Tri croisé Femmes/PCS, en pourcentages colonnes.

	Hommes durs	Hommes doux	TOTAL
Agriculteurs, artisans, commerçants, CE	9,4	<u>4,7</u>	7,4
Professions intellectuelles supérieures	9,4	11,9	10,5
Professions intermédiaires	14,9	16,6	15,6
Employés	11,8	9,3	10,7
Ouvriers	22,4	25,9	23,9
Retraités	23,1	24,4	23,7
Autres inactifs	9,0	7,3	8,3
TOTAL	100,0	100,0	100,0

Khi2=5,89 ddl=6 p=0,436 (Peu significatif)

Tab. 16 : Tri croisé Hommes/PCS, en pourcentages colonnes.

Les femmes de professions intellectuelles supérieures ont une probabilité supérieure d'être dures et les hommes agriculteurs, artisans, commerçants ou chefs d'entreprise également une probabilité supérieure d'être durs. On peut en effet supposer que pour choisir ces métiers, il faut une sensibilité plus faible et un désir de dominance plus élevé que la moyenne.

Si l'on s'intéresse au niveau de formation des individus (tab. 17 et 18 ci-dessous), on se rend compte que faire des études n'adoucit pas les mœurs, à moins qu'il faille être combatif pour entrer dans ce cursus. Quoiqu'il en soit, ces tableaux corroborent les résultats en terme de PCS. On comprend mieux dès lors que les femmes cadres aient du mal à s'imposer puisqu'elles affrontent dans leur travail très peu d'hommes doux, prêts à leur ouvrir les portes. Et, pour triompher dans ce monde, on comprend mieux aussi qu'elles cèdent consciemment ou non à la pression du « poids des apparences » (Amadiou, 2002).

	Hommes durs	Hommes doux	TOTAL
avant le bac	<u>40,0</u>	56,0	46,9
bac /bac + 1 ou 2	36,5	28,5	33,0
bac + 3 et +	23,5	<u>15,5</u>	20,1
TOTAL	100,0	100,0	100,0

Khi2=11,6 ddl=2 p=0,003 (Très significatif)

Tab. 17 : Tri croisé Hommes/Niveau de formation, en pourcentages colonnes.

	Femmes dures	Femmes douces	TOTAL
avant le bac	<u>43,8</u>	56,7	52,4
bac /bac + 1 ou 2	33,5	30,2	31,3
bac + 3 et +	22,7	<u>13,1</u>	16,3
TOTAL	100,0	100,0	100,0

Khi2=11,3 ddl=2 p=0,004 (Très significatif)

Tab. 18 : Tri croisé Femmes/Niveau de formation, en pourcentages colonnes.

Conclusion

La viande, aliment extrêmement chargé symboliquement, en particulier à cause du meurtre préalable que son obtention suppose (chasse ou abattage) avait déjà été analysée par de nombreux auteurs, sociologues et anthropologues, comme un marqueur des rôles sociaux des sexes. Mais les résultats jusqu'ici obtenus ne concernaient que les liens entre sexes biologiques et positions vis-à-vis de la viande, présupposant que sexes biologiques et sexes sociaux ou genres se confondaient.

L'apport de ce travail est d'une part d'avoir rassemblé des données qui permettent de distinguer sexes biologiques et genres et d'autre part d'avoir démontré que les genres évoluant vers une convergence d'une partie des hommes et des femmes, les uns s'adoucissant, les autres se durcissant, on peut imaginer à terme l'avènement d'un troisième sexe ou genre neutre qui réconcilierait hommes et femmes dans une sensibilité et une dominance moins liées à la tradition sociale associée à leur sexe, du moins en ce qui concerne leurs rapports à la viande. « Loin de refléter un ordre de la nature préexistant, le classement des espèces est un travail de découpage, de reconstitution, qui évolue sans cesse en fonction de critères nouveaux » (Dortier, 2000). Fasse que ce travail permette, même faiblement, de reconsidérer les classements sexuels.

Si le troisième sexe n'existe pas encore, il semble en effet évident que continuer à parler d'hommes et de femmes comme si les sexes biologiques étaient des descripteurs absolus n'a pas de sens. Des hommes doux existent bien, différents des hommes durs et proches des femmes dures qui elles-mêmes ne sont plus semblables aux femmes douces. Et le goût pour la viande rouge en général est le meilleur indicateur du degré de masculinité d'un sujet, c'est-à-dire de faible sensibilité et de forte dominance sur la nature. « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es », l'adage est on ne peut plus d'actualité.

Bibliographie

- Adams C. J. (1990), *The sexual politics of meat : A feminist-vegetarian critical theory*, New York, Continuum.
- Adams C. J. (1994), *Neither man nor beast : Feminism and the defense of animals*, New York, Continuum.
- Ajzen I. (2001), Nature and operation of attitudes, *Annual Review of Psychology*, 52, 27-58.
- Albert J.-P. (1997), *Le sang et le ciel. Les saintes mystiques dans le monde chrétien*, Paris, Aubiet.
- Allen M.W., Wilson M., NG S. H. et Dune M. (2000), Values and Beliefs of Vegetarians and Omnivores, *The Journal of Social Psychology*, 140(4), 405-422.
- Amadiou J.-F. (2002), *Le poids des apparences. Beauté, amour et gloire*, Paris, Odile Jacob.
- Aubert N. (1994), L'homme flou, *Le Journal des Psychologues*, n°116, 26-31.
- Brusset B.(1991) [1977], *L'assiette et le miroir. L'anorexie mentale de l'enfant et de l'adolescent*, Toulouse, Privat.
- Cazes-Valette G. (1997), La « crise de la vache folle ». Contribution à une anthropologie de l'alimentation dans la France contemporaine, *Mémoire de DEA d'Anthropologie sociale et historique de l'Europe*, Toulouse, EHESS.
- Digard J.-P. (2004), *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*, Arles, Actes Sud.
- Dortier J.-F. (2000), Comment classer le monde ?, *Sciences Humaines*, n°102, 16-20.
- Dupin H. (1980), Evolution des habitudes alimentaires et de la ration alimentaire des Français, *Ethnologie française*, X, 3, 320-332.
- Fabre-Vassas C. (1994), *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, Bibliothèque des Sciences Humaines, NRF, Gallimard.
- Fiddes N. (1989), *Meat : A natural symbol*, New York, Routledge.
- Fischler C. (1993) [1990], *L'omnivore*, Paris, Editions Odile Jacob Points.
- Flandrin J.-L. et Montanari M. (1996), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Gautier J.-M. (2001), Psychologie du consommateur et comportement d'achat. Mise en place et validation d'une échelle de personnalité, *Cahier de Recherche du Groupe HEC*, n° 738/2001.
- Guilford J. et Zimmerman (1977), *Inventaire de tempérament de Guilford et Zimmerman*, Paris, Les Editions de Psychologie Appliquée.
- Haddock G. et Zanna M.P. (1998), Assessing the impact of affective and cognitive information in predicting attitudes toward capital punishment, *Law Human Behavior*, 22, 325-339.
- Kempf D.S. (1999), Attitude formation from product trial : distinct roles of cognition and affect for hedonic and fonctionnal products, *Psychol. Marketing*, 23, 35-50.
- Lévi-Strauss C. (1996) [1962], *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, PUF.
- Lévi-Strauss C. (1990) [1962], *La pensée sauvage*, Paris, Plon, Agora Pocket.
- Méchin C. (1992), *Bêtes à manger. Usages alimentaires des Français*, Nancy, Presse Universitaire de Nancy.
- Poulain J.-P., La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts. Réflexion sur le relativisme de la sensibilité alimentaire, à paraître.
- Read P. P. (1974), *Les survivants*, Paris, Grasset.
- Shaninger C.M. (1976), Perceived risk and Personality, *Journal of Consumer Research*, vol.3, 95-100.
- Vialles N. (1987), *Le sang et la chair. Les abattoirs du Pays de l'Adour*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.