

Des invariants de la relation alimentaire

Noëlie Vialles

Résumé

La diversité et l'arbitraire apparent des choix alimentaires des humains paraît résister à toute tentative de compréhension qui se proposerait de les rapporter à un petit nombre de critères ou de principes et de les envisager comme autant de variations sur le fond d'un schéma formel invariant. On ne pourrait, semble-t-il, que procéder à un inventaire plus ou moins raisonné, un tour du monde des pratiques alimentaires, supposées ne trouver leurs limites, objectives, que dans la disponibilité des produits et dans leur innocuité.

Même si un comparatisme bien compris permet de mettre quelque ordre dans ce foisonnement, il ne saurait être pleinement satisfaisant ni avoir sa fin en lui-même. La chatoyante diversité des mœurs et coutumes ne peut être dépassée et comprise que si, admettant que l'humanité est reconnaissable et intelligible dans chacune de ses formes particulières, on recherche des ressorts fondamentaux, au regard desquels chaque ensemble d'usages culturels peut être analysé comme un jeu de variations sur des principes organisateurs constants. C'est cette voie qui sera explorée ici, avec l'analyse de ce segment de nos propres pratiques alimentaires qu'est le régime carné, pour tâcher d'en mettre en lumière les principes organisateurs.

Le recensement des définitions usuelles de la notion de 'viande', telles que données par les dictionnaires, conduit au constat que la principale difficulté pour les lexicographes consiste à rester à un niveau de généralité suffisant pour esquiver les questions que pourtant elles soulèvent. Au contraire, dès que l'on procède aux observations ethnographiques élémentaires – qui ? quoi ? quand ? où ? comment ? pourquoi ? –, surgissent des difficultés sans fin, dont on ne voit pas d'emblée quelle logique pourrait les réduire.

Les plus élémentaires de ces difficultés seront ici approchées sous trois angles, en manière de raccourcis commodes : l'opposition végétarisme/carnivorisme pour éclairer les définitions du mangeable et de l'immangeable ; la distinction entre viande et poisson pour comprendre l'importance accordée au sang ; les réactions à la découverte de l'ESB pour apercevoir les critères selon lesquels nous jugeons du 'normal' et de l'"anormal" en matière de nourritures carnées. Le tout conduit à la conclusion que dans notre consommation (ou non) de viandes – et selon toute vraisemblance dans tout régime carné –, c'est une définition de l'humain qui est à l'œuvre, non en forme de spéculations explicites ouvertes à discussion, mais silencieusement sous forme de principes régulateurs des pratiques effectives.

Noëlie VIALLES est anthropologue, maître de conférence au Collège de France et membre du Laboratoire d'anthropologie sociale.

Ses recherches portent sur l'ethnologie de l'alimentation d'origine animale et sur les relations des humains à leurs aliments, à leur propre corps, à leurs semblables, et aux autres vivants.

Elle anime un séminaire bimensuel à l'EHESS intitulé *Anthropologie des relations hommes-animaux*.

Dans son ouvrage *Le Sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, elle met en évidence, autour de l'abattage des animaux de boucherie, les représentations du sang, de la viande, et des relations entre hommes et animaux.

Il n'est pas aberrant de supposer 1/ que tout système alimentaire implique de la même façon une définition de l'humain, et 2/ que l'existence même de cette définition, éventuellement différente mais jamais absente, est l'invariant premier, auquel se rapportent comme à leur principe de possibles invariants dérivés. Hypothèse propre à guider une approche proprement anthropologique de l'alimentation humaine – mais reste à vérifier systématiquement.