

CONTRE LA VIANDE, TOUT CONTRE...

Geneviève Cazes-Valette

Rapports hommes-animaux-viandes en France contemporaine

Manger a toujours posé un problème à l'homme. L'anxiété est la perpétuelle toile de fond de ses pratiques alimentaires : anxiété du manque tout d'abord mais aussi anxiété de l'empoisonnement physique (avivée sans cesse par diverses « crises » alimentaires, réelles ou potentielles), anxiété de l'incorporation symbolique du « mauvais objet » (nécessitant la catégorisation en objets mangeables ou non sur des critères d'origines diverses).

Manger de la viande pose un problème supplémentaire à beaucoup dans la mesure où il n'est pas évident d'assumer la mort donnée aux animaux. Tuerie (terme technique dans le milieu des abattoirs), sacrifice (terme d'ordre religieux ou rituel), mise à mort (terme usité dans les corridas), abat-

tage (euphémisation par déplacement dans le règne végétal), voire meurtre alimentaire (anthropologisation de l'animal), autant de termes qui, tous connotés, témoignent de l'embarras qui nous prend lorsqu'il s'agit de dire mais surtout de penser la viande et ce qu'elle suppose.

Pourtant, il faut bien désigner cet acte, et, pour le chercheur, le problème est d'autant plus aigu que la désignation choisie ne devrait évidemment pas avoir quelque connotation que ce soit, neutralité scientifique oblige. Après consultation de divers dictionnaires et mûre réflexion, et sauf cas particulier où, à l'évidence (technique, religieuse ou autre), une connotation particulière serait nécessaire, l'option choisie pour ce travail est de désigner la mort donnée à l'animal à des fins alimentaires par le mot

«abattage». Il renvoie en effet au mot «abattoir» sur lequel l'unanimité s'est faite et, du coup, est relativement neutre, et au mot «abattre» qui signifie «mettre à bas» (un arbre, une maison, un animal, voire un homme). L'abattage, le fait d'abattre, ne semble donc pas strictement végétal. Certes, on abat aussi des animaux gravement blessés, malades ou présentant des risques de contamination avant de les livrer à l'équarrissage. Pour être parfaitement strict, il faudrait donc utiliser la locution «abattage alimentaire». Cependant, pour ne pas alourdir inutilement le texte, l'option restera celle de l'«abattage» tout court, et la locution «abattage sanitaire» sera utilisée dans les cas où cela serait nécessaire.

Nombre de travaux anthropologiques, menés sur des groupes divers, comparatifs ou non, ont abouti à dégager certaines règles qui régiraient le comportement des hommes vis-à-vis de la consommation de viandes. Ces résultats proviennent généralement de l'étude de groupes restreints et homogènes par des méthodes de recueil et d'analyse de données qualitatives. Résistent-ils à la confrontation à un groupe vaste et hétérogène, étudié de manière quantitative? Certains concepts sociologiques ajoutent-ils un éclairage nécessaire? C'est à ces questions que l'analyse des résultats d'une enquête effectuée fin 2003 auprès de 1 000 personnes résidant en France continentale se propose ici de répondre.

LES ACQUIS ANTHROPOLOGIQUES RETENUS POUR CETTE ÉTUDE

Il ne s'agit pas dans ce travail de rendre compte de l'ensemble des innombrables travaux consacrés par les anthropologues à la question de la consommation ou non-consommation de viande. Seuls

quelques acquis essentiels seront repérés pour les confronter au terrain sociologique français.

La consommation de viande est inscrite dans notre patrimoine biologique d'omnivore qui fait de l'espèce humaine un redoutable prédateur par nature. Cependant, l'homme se caractérisant aussi par une aptitude à la réflexivité, il peut, pour des raisons diverses (Ossipow, 1997), décider de s'abstenir de viande (végétarisme) voire de produits d'origine animale (végétalisme). Dans le premier cas, la base de la décision est le refus du «meurtre alimentaire», meurtre qui prend là pleinement son sens dans la mesure où l'animal est vu comme victime et où la viande est assimilée à un cadavre, alors que les mangeurs de viande sont a contrario dans une logique d'incorporation de vie (Fischler, 1993).

Pour les omnivores, le problème de la mort de l'animal destiné à la consommation peut être réglé de diverses manières, souvent complémentaires. Il s'agit tout d'abord de l'euphémiser par le langage: on parlera de sacrifice, en l'absence même de tout rituel. La tâche sera déléguée à des professionnels et éloignée de la scène publique, et donc déculpabilisera le mangeur. C'est l'analyse que fait Vialles (1987) de l'éloignement actuel des abattoirs hors les murs. De plus, cette auteure repère un second processus de distanciation et de déculpabilisation: la sarcophagie. L'opération consiste à manger des viandes présentées de telle sorte qu'on ne puisse plus reconnaître l'animal dont elles sont issues (on est donc «mangeur de chair»), à la différence de la zoophagie où les «mangeurs d'animaux» assument leur condition de carnivores et peuvent sereinement voir figurer sur leur table une viande dont l'origine est identifiable.

La consommation de viande suppose aussi que l'animal dont elle provient soit considéré comme mangeable à la fois du point de vue nutritionnel mais aussi du point de vue symbolique. Ainsi les diverses crises sanitaires (vache folle, poulet à la dioxine,

tremblante du mouton et, actuellement, peste aviaire) peuvent conduire le mangeur à s'abstenir totalement ou du moins à restreindre sa consommation de telle ou telle espèce jugée dangereuse, selon sa représentation du risque encouru (Volle, 1995).

D'autre part, pour qu'un animal soit considéré comme de l'ordre du mangeable, il faudrait qu'il ne soit ni trop proche (animal de compagnie), ni trop éloigné (animal sauvage) : Leach (1980) considère à cet égard que seuls les animaux d'élevage et le gibier sont dans cet entre-deux de la bonne distance. Milliet (1995) a elle aussi insisté sur cette notion de distance mais l'a appliquée aux animaux d'élevage, quasi réifiés, tenus loin de la vue et de la présence à l'esprit : « dans la société moderne, la spécialisation, comme tendance prédominante du système domesticoire [...] hypertrophie la gratuité attachée à certaines espèces et occulte l'utilité des autres. Toutefois, pour être viable, le système génère paradoxalement un discours sur la confusion des espèces qui a pour conséquence, d'une part le déplacement des frontières entre humains et animaux, d'autre part l'ignorance des conditions de production de l'élevage industriel. ». Ce déplacement des frontières entre hommes et animaux a également été pointé, à propos du cheval, par Digard (1999) qui parle d'anthropologisation des animaux de compagnie et, plus généralement à propos des rapports humains/non-humains, par Descola (2005) qui note que la « subordination des non-humains aux décrets d'une humanité impériale est de plus en plus contestée par des théoriciens de la morale et du droit qui travaillent à l'avènement d'une éthique de l'environnement débarrassée de l'humanisme kantien ».

L'anthropologie s'est aussi intéressée aux rapports entre genres et consommation de viandes. Méchin (1992) a ainsi mis en avant la distinction entre viande

des d'hommes (les rouges) et viandes de femmes (les blanches). Cette dichotomie serait à mettre en regard du rapport qu'entretient chaque genre avec le sang, comme le suggère Héritier (1996) : « ce qui est valorisé par l'homme, du côté de l'homme, est sans doute qu'il peut faire couler son sang, risquer sa vie, prendre celle des autres, par décision de son libre arbitre ; la femme "voit" couler son sang hors de son corps (...) et elle donne la vie (et meurt parfois ce faisant) sans nécessairement le vouloir ni pouvoir l'empêcher ». Les hommes seraient donc socialement valorisés par le sang qu'ils ont su faire verser en tant que chasseurs ou guerriers alors que les femmes verraient, impuissantes, le leur couler et rejetteraient inconsciemment ce signe de faiblesse.

Nombre d'autres travaux se sont penchés sur d'autres thèmes, en particulier sur l'influence des religions sur les différentes étapes de la consommation de viande : classification des espèces mangeables, rituels éventuels d'abattage et de consommation... Le sujet, extrêmement vaste, ne sera pas abordé ici car il mériterait à lui seul une communication spécifique. Nous nous limiterons donc ici à confronter les acquis de l'anthropologie sur les points relevés ci-dessus (refus de l'abattage, distance vis-à-vis des animaux, questions de genres) et nos observations sociologiques sur le terrain français contemporain.

LES SOURCES DE DONNÉES

Les résultats de l'enquête à laquelle il est fait référence s'inscrivent dans le cadre plus large d'une recherche doctorale en anthropologie sur le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. L'enquête elle-même a été réalisée fin 2003 auprès de 1 000 répondants représentatifs¹ de la population de 20 ans et plus, résidant en France continentale.

¹ L'échantillonnage par quotas a été conçu à partir des données du recensement INSEE de 1999 sur les critères suivants : sexe, âge, PCS, région et taille de la commune de résidence.

Les données ont été recueillies par téléphone en deux temps :

- un premier questionnaire concernait au sens large la prise de contact avec l'interviewé et s'intéressait, entre autres², à ses caractéristiques sociodémographiques, sa position par rapport aux animaux et à leur utilisation (élevage, chasse, pêche, corrida, cirque...), ses choix idéologiques³ et spirituels ;
- un second questionnaire, séparé du premier de quinze jours minimum, et administré par un enquêteur éventuellement différent, s'intéressait aux comportements d'achat et de consommation de 10 types de viandes : le bœuf, le porc frais, le jambon blanc, les autres charcuteries à base de porc, la volaille, le gibier, le cheval, le lapin, le veau et l'agneau. Ainsi, l'effet de

halo et le risque de rationalisation de la part des répondants étaient évités et une personne se prononçant par exemple contre la chasse pouvait ensuite déclarer manger du gibier sans se trouver prise « en flagrant délit » de contradiction.

Concernant la mesure du refus de l'abattage, une série de 11 items ayant trait à la violence éventuelle faite aux animaux a été proposée aux répondants dans le premier questionnaire et, après analyse factorielle (ACP), un score unidimensionnel a été dégagé et mesure avec validité ce concept. Il rend compte en synthèse des résultats des réponses aux 5 items suivants (Tab.1) :

Tableau 1 : score sur les 5 items constitutifs de la mesure du refus de l'abattage.

	Tout à fait d'accord	Plutôt d'accord	NSPP	Plutôt pas d'accord	Pas du tout d'accord
Il est normal que l'homme élève des animaux pour leur lait	61,2%	31,4%	0,8%	3,9%	2,7%
Il est normal que l'homme élève des animaux pour leur viande	51,4%	33,6%	0,9%	8,5%	5,6%
L'idée qu'on puisse acheter une volaille et l'abatte soi-même vous paraît normale	31,1%	27,6%	1,2%	14%	26,1%
L'idée qu'on puisse tuer un animal à la chasse vous paraît normale	16,8%	22,4%	2%	19,2%	39,6%
L'idée qu'on puisse tuer un animal à la pêche vous paraît normale	24,1%	35,6%	1,3%	17,3%	21,7%

La distance vis-à-vis des animaux a été mesurée dans le premier questionnaire en demandant aux répondants de classer, sur une échelle hiérarchique de 1 à 10, hommes, animaux de compagnie, animaux d'élevage et animaux sauvages, et, dans le deuxième questionnaire, de dire s'ils se sentaient « tout à fait proches », « plutôt proches », « plutôt éloignés » ou « tout à fait éloignés » des huit espèces animales étudiées.

Le risque sanitaire perçu a été mesuré dans le deuxième questionnaire en demandant aux répondants de noter sur une échelle de 1 (aucun risque) à 10 (risque maximum) chacune des viandes étudiées en matière de sécurité alimentaire.

La zoophagie ou sarcophagie des sujets a tout simplement été décelée à partir de la question : « lorsque vous mangez un morceau de viande

² Le questionnaire complet est disponible en annexe d'un « rapport d'analyse sociologique » à l'adresse électronique suivante : http://www.esc-toulouse.fr/fr/p480_234/.html

³ En particulier son rapport à la nature, à la science et à la technologie, à l'argent, aux institutions sociales...



vous préférez reconnaître dans ce morceau l'animal dont il provient ou ne pas le reconnaître ? ».

Compte tenu du fait qu'il est extrêmement difficile à un répondant de déclarer de manière fiable la quantité de viande ingérée, l'indicateur de consommation retenu a été la fréquence déclarée de consommation des différentes catégories de viande. Cette variable était au départ qualitative puisque exprimée selon 5 classes: « tous les jours ou presque », « plus d'une fois par semaine », « plus d'une fois par mois », « moins souvent », « jamais ». Elle a été transformée en variable quantitative sous forme de score de fréquence annuelle de consommation de telle ou telle viande en pondérant les réponses, « tous les jours ou presque » correspondant à 200 fois par an, « plus d'une fois par semaine » à 100 fois par an, « plus d'une fois par mois » à 25 fois par an et « moins souvent » à 5 fois par an. Les pondérations adoptées semblent acceptables car logiques, voire prudentes, à l'exception de celle attribuée à « moins souvent » qui relève de l'arbitraire le plus absolu, que nous assumons⁴.

Le recensement des viandes mangeables n'est pas exhaustif mais, après vérification auprès des sources usuelles de la profession⁵, il semble que la quasi intégralité des viandes soit englobée: seuls les abats et les « charcuteries » à base d'autres viandes que de porc (merguez, jambons de dinde et saucisses à l'allemande à base de bœuf ou de veau...) sont exclus.

Enfin, les réponses aux questions d'ordre socio-démographiques permettent de compléter l'information sur les répondants. Ainsi, disposant des données sur le niveau d'étude (que l'on peut assimiler grossièrement au capital culturel), sur le revenu des ménages auxquels appartiennent les

répondants (que l'on peut, là aussi sommairement, assimiler à leur capital économique), et sur leur PCS (qui relèverait à la fois du capital économique et du capital culturel) une typologie (AFC) sur ces trois variables a été effectuée pour identifier l'appartenance à telle ou telle classe sociale au sens de Bourdieu (1979). Le meilleur regroupement se fait en trois types qui correspondent clairement à une classe modeste (61 % de la population, essentiellement constituée d'agriculteurs, employés, ouvriers, retraités et autres inactifs, titulaires au maximum du bac et souvent moins, voire pas du tout diplômés, et aux revenus mensuels du ménage inférieurs ou égaux à 1800€), une classe moyenne (25 % de la population, essentiellement constituée d'artisans, commerçants, chefs d'entreprise⁶, professions intermédiaires ou étudiants, titulaires d'un diplôme supérieur au bac mais n'excédant pas bac+4 et dont le revenu mensuel du ménage oscille entre 1800 et 3800€) et une classe supérieure (14 % de la population, essentiellement constituée de professions intellectuelles supérieures, titulaire a minima d'un bac +3 ou 4 mais souvent d'un bac+5 voire plus, et dont le revenu mensuel du ménage dépasse les 3800€).

QU'OBSERVE-T-ON DONC SUR LES MANGEURS EN FRANCE CONTEMPORAINE ?

Tout d'abord, ils aiment la viande (87,5 %) et en consomment très fréquemment (plus d'une fois par jour en moyenne toutes espèces étudiées confondues). Et le constat de Méchin est pleinement vérifié: viandes blanches et rouges sont

⁴ Toutefois, compte-tenu du caractère plus ordinal que numérique d'une telle variable « quantitative », le test qui sera utilisé lorsque cette variable sera confrontée à une variable qualitative sera celui de Kruskal Wallis et non l'analyse de variance.

⁵ *Le marché des produits carnés et avicoles 2004*, OFIVAL, Paris, 2005.

⁶ Il n'est guère surprenant de trouver cette PCS dans les classes moyennes, le chef d'entreprise étant plus souvent patron de PME que « capitaine d'industrie » au salaire et au niveau d'études très élevés.

Tableau 2 : préférence en matière de couleur de viande selon le sexe.

Préfèrent	la viande blanche	la viande rouge	pas de préférence	n'aiment aucune des 2	Total
Hommes	26,6% ⁷	53,6%	48,6%	42,5%	44,8%
Femmes	73,4%	46,4%	51,4%	57,5%	55,2%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Khi²=46 ddl=3 p=0,001 (Très significatif)

sexuellement marquées, au point même que le goût pour la viande rouge peut être vu comme un indicateur de genre (Cazes-Valette, 2004). (Tab.2)

La question de l'abattage est effectivement problématique pour une partie des mangeurs, comme le tableau 1 l'atteste. Cependant, si l'on calcule un score moyen de refus de l'abattage, on obtient 12,35 alors que la moyenne théorique est à 15, ce qui signifie que, majoritairement, les mangeurs français ont tendance à accepter la pratique. Le refus relatif de la violence faite aux animaux est, contrairement aux idées reçues, également partagé entre hommes et femmes. En revanche âge et commune de résidence influent : les personnes de 50 ans et plus et les habitants des zones rurales acceptent l'abattage beaucoup plus facilement.

Conformément aux constats de l'anthropologie, les végétariens de l'échantillon affichent des scores de refus de l'abattage significativement plus élevés que la moyenne (17,64 contre 12,35). D'autre part, on note un lien net (corrélation de Pearson significative à 1 % de risque d'erreur) entre refus de l'abattage et faible fréquence de consommation de viande en général.

Ceci posé, les végétariens sont extrêmement rares dans notre échantillon (1,2 %). Ce constat n'a rien d'étonnant car l'expérience du terrain

ethnographique nous avait déjà conduit à nous méfier de déclarations péremptoires : nombre de « végétariens » autoproclamés s'avéraient à l'usage ne pas manger de viande chaude mais ne reculaient pas devant du jambon blanc, du jambonneau ou autres charcuteries, plutôt de couleur claire toutefois, distanciation vis-à-vis du sang oblige. Le même phénomène est repérable dans les enquêtes quantitatives : les personnes déclarant ne jamais manger de viande (17/1 000) affirment ensuite manger au moins une des viandes proposées (sauf le cheval) et seules 12 n'en consomment aucune, du moins aucune de celles sur lesquelles portait l'enquête.

La gestion de la culpabilité se fait donc autrement pour l'immense majorité de la population. Manifestement d'abord par délégation à l'instar de ce qu'avait noté Vialles. On le voit bien dans le tableau 1 : tuer soi-même et, qui plus est, « gratuitement » (chasse ou pêche) est mal vu mais l'élevage est peu remis en cause. Les éleveurs sont donc les pourvoyeurs légitimes de viande et il leur revient d'endosser la responsabilité de la préméditation de l'abattage et celle de veiller au bien-être de ceux-ci en attendant l'issue fatale. A cet égard, l'adhésion aux thèses écologistes serait une sorte d'alibi moral comme le prouve le tableau ci-dessous. On y voit bien que le refus de l'abattage (noté sur une échelle de -3 à +3) est significativement plus intense chez ceux qui pensent

⁷ Par convention de lecture, dans les tableaux statistiques de ce document, seront signalées en gras les données significativement supérieures à la moyenne au risque de 5 % et en italiques les données significativement inférieures à la moyenne au risque de 5 %.



Tableau 3 : analyse des liens entre position vis-à-vis de la nature, refus de l'abattage et fréquence de consommation de viande.

La nature, il faut :	Refus de l'abattage	Fréquence annuelle de consommation toutes viandes
la maîtriser	-0,11	518,51
la gérer	-0,35	481,61
la protéger	0,11	488,51
NSPP	-0,57	562,22
GLOBAL	0	489,47
Test de significativité	Test de Fischer F=5,27 p=0,001 D ⁸	Test de Kruskal Wallis Khi2=0,924 p=0,63 ND

Tableau 4 : tri croisé entre position vis-à-vis de l'abattage et zoophagie/sarcophagie.

Préfèrent :	Acceptation de l'abattage	Refus de l'abattage	Total
reconnaître dans le morceau l'animal vivant dont il est issu	60,7 %	50,4 %	55,3 %
ne pas le reconnaître	31,1 %	38,3 %	34,8 %
Ne mangent jamais de viande	0,7 %	2,8 %	1,8 %
NSPP	7,6 %	8,4 %	8,0 %
Total	100,0 %	100,0 %	100,0 %

Khi2=13,1 ddl=2 p=0,002 (Très significatif)

qu'il faut protéger la nature que chez ceux qui pensent qu'il faut la gérer, mais, en parallèle, on y voit aussi que la consommation moyenne annuelle de viande n'a aucun lien significatif avec la position vis-à-vis de la nature. (Tab.3)

Le deuxième mécanisme de déculpabilisation a aussi été mis en lumière par Vialles : la sarcophagie. Conformément à ses observations, nos mangeurs de viande « honteux », ceux qui refusent le plus nettement l'abattage, ont tendance à préférer ne pas reconnaître l'animal vivant dans le morceau de viande qu'ils dégustent. (Tab.4)

On notera toutefois que les répondants (55,3 %) préfèrent en majorité reconnaître ce qu'ils mangent, ce qui va dans le sens de la théorie de Fischler sur la crainte des OCNIs (Objets Consommables Non Identifiés).

L'anxiété liée au risque de contamination physique est aussi clairement explicative des comportements de consommation : plus on pense qu'il y a un risque sanitaire (noté de 1 à 10) à consommer une espèce, plus on aura tendance à s'en abstenir ou du moins à en consommer peu souvent. Au hit parade des espèces risquées figure en tête le porc, puis viennent le bœuf et le gibier. La volaille, au moment de l'enquête (fin 2003), n'était pas encore sous les feux de l'actualité... (Tab.5)

On peut, à lire ces résultats, s'interroger sur les sources de la perception du risque sanitaire. Porc et gibier paraissent en grande partie relever plus de l'ordre du risque symbolique que réel, risque d'incorporer un animal impur (le porc) ou un animal trop sauvage (le gibier). Ce qui conduit à tester la théorie de Leach selon laquelle on ne considérerait comme consom-

⁸ Par convention l'initiale D est utilisée pour « Discriminant » et signifie que le test permet de conclure à une différence significative au sens statistique. ND, pour « Non Discriminant » signifie l'inverse.

Tableau 5 : analyse de variance entre fréquence de consommation d'un type de viande et risque sanitaire perçu.

	Risque boeuf	Risque porc frais	Risque jambon blanc	Risque charcuterie de porc	Risque volaille	Risque lapin	Risque gibier	Risque cheval	Risque agneau	Risque veau
Tous les jours ou presque	2,87	2,7	2,9	3,34	2,89	2,57	5	1	4	2,64
+ d'une fois par semaine	3,45	3,63	3,13	3,73	2,86	2,87	2,59	2,67	2,92	3,19
+ d'une fois par mois	4,06	3,55	3,4	3,99	3,13	2,78	3,29	2,91	2,95	3,14
moins souvent	4,35	4,06	3,03	4,01	4,04	2,96	3,28	3,08	3,21	3,36
jamais	5,94	5,54	5,38	5,22	4,39	3,17	3,78	3,43	3,42	4,24
GLOBAL	3,65	3,78	3,29	4,01	3,02	2,92	3,44	3,25	3,1	3,3
F test	F=15,55 p=0,001 D ⁹	F=15,34 p=0,001 D	F=15,46 p=0,001 D	F=10,02 p=0,001 D	F=5,5 p=0,001 D	F=1,03 p=0,389 ND	F=3,19 p=0,013 D	F=2,83 p=0,024 D	F=2 p=0,092 D	F=5,05 p=0,001 D

mables que les espèces à mi-distance, animaux d'élevage et gibier, et non celles trop proches (animaux de compagnie) ou trop éloignées (animaux sauvages). De fait, elle n'a pas été testée de cette manière mais utilisée dans notre contexte d'étude. Il ne s'agissait pas en effet pour nous de dessiner les frontières entre le mangeable et le non mangeable en général, mais de voir, parmi les espèces commercialisées en France et donc socialement mangeables, celles qui étaient plus ou moins acceptées dans cette classification. L'idée sous-jacente est que, s'il existe une classification des espèces mangeables ou non au sein d'un groupe homogène selon leur distance

vis-à-vis de ce groupe, il peut exister pour une même espèce, au sein d'un groupe hétérogène, une perception différente des distances selon les individus et, donc, une perception différente du caractère mangeable ou non d'une même espèce. Ainsi les répondants avaient à dire s'ils se sentaient proches ou éloignés des espèces étudiées. Les résultats vont en partie dans le sens prévu: pour le bœuf et le porc, on voit que s'en abstiennent plus souvent ceux qui s'en sentent «très proches» ou «très éloignés» et en consomment fréquemment ceux qui s'en sentent «plutôt proches» et, pour le bœuf, moins souvent ceux qui s'en sentent «plutôt éloignés». (Tab.6)

Tableau 6 : tris croisés entre fréquence de consommation de bœuf et de porc frais et proximité perçue avec ces animaux.

	Bœuf			Porc frais		
	+ d'une fois par semaine	Bœuf moins souvent	Bœuf jamais	+ d'une fois par semaine	Porc frais moins souvent	Porc frais jamais
Tout à fait proche	5,2 %	5,1 %	15,1 %	2,1 %	3,4 %	9,1 %
Plutôt proche	33,7 %	24,3 %	21,2 %	28,7 %	20,3 %	18,3 %
Plutôt éloigné	31,0 %	41,2 %	16,0 %	36,4 %	40,2 %	25,6 %
Tout à fait éloigné	30,1 %	29,4 %	47,6 %	32,9 %	36,1 %	46,9 %
Total	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %

Khi2=23,3 ddl=6 p=0,001

⁹ D indique que le test de Fischer est discriminant, donc significatif, ND qu'il est non discriminant.



La volaille, le veau et l'agneau n'obéissent à aucune règle claire, leur cas reste à élucider. Pour le cheval, le gibier et le lapin, seuls s'abstiennent de manière significative ceux qui s'en sentent « très proches ». Ce sont par ailleurs les trois types de viande où le taux de non consommateurs absolus est le plus élevé, respectivement 66,8 %, 38,5 % et 18,4 %.

Le cas du cheval corrobore clairement les observations de Digard qui note un déplacement de cette espèce de la catégorie d'animal d'élevage à celle d'animal de compagnie.

Le lapin ne relève pas de la même logique. En effet, les possesseurs de lapins nains parmi nos répondants ne se distinguent pas statistiquement de la moyenne de la population en matière de fréquence de consommation de lapin. En revanche on note un net déficit de consommation de cette espèce parmi les sarcophages. C'est donc probablement l'apparence de l'animal entier prêt à cuire qui pose problème, problème que l'usage de plus en plus répandu de vente à la découpe aurait réussi en partie à régler pour la volaille.

Enfin, le cas du gibier, a priori très éloigné puisque près de la limite du sauvage¹⁰ selon Leach et vécu comme « très proche » par certains, pourrait relever de l'analyse de Descola. La frontière communément admise entre hommes et animaux dans l'ontologie naturaliste semblerait se brouiller. Le présupposé de différence d'intériorité qui définit cette forme d'identification des humains et des non-humains serait, consciemment ou non, remis en cause par une partie de la

population. La domination de la culture sur la nature serait à rediscuter. De fait, nos données¹¹ permettent de tester cette hypothèse et celle de Milliet concernant la réification des animaux d'élevage et la forte valorisation des animaux de compagnie. Sur l'ensemble de la population la hiérarchie est la suivante : d'abord les hommes (score moyen 7,68/10), puis les animaux de compagnie (6,81/10), les animaux sauvages (6,05/10) et enfin les animaux d'élevage (5,76/10). Milliet a raison. Et le terrain ethnographique permet de le confirmer : une de nos informatrices, pourtant très opposée à l'abattage, dit préférer consommer des animaux d'élevage intensif car :

« Ils sont faits dans des usines, ils sont faits pour ça, on les bourre, on les bourre, mais c'est pas pareil, un lièvre ou un lapin qui gambade, ou un chevreuil qui gambade, de le savoir dans mon assiette, eh bien ça m'attriste un peu ».

Cependant, derrière ces résultats moyens se cachent des hiérarchies différentes selon les répondants. Si l'on fait le calcul « score des hommes moins score des différentes catégories d'animaux », on constate ci-dessous qu'une partie non négligeable de la population (23,2 %) considère les hommes comme inférieurs à tous les animaux et près de 10 % placent hommes et animaux sur un parfait pied d'égalité. (Tab.7)

L'hypothèse de Leach serait donc à nuancer ou à actualiser compte-tenu du contexte contemporain car, ne l'oublions pas, elle date du début des années 1960¹² : les animaux sauvages ne seraient pas aussi distants des hommes qu'il l'imagine, ou, du moins, cette distance physique implique une proximité avec la nature qui, étant elle-même

¹⁰ On peut regretter à cet égard que les résultats de l'enquête ne soient pas précis sur ce point puisque rien ne permet de dire si le gibier consommé est issu de chasse ou d'élevage. La longueur des questionnaires ne permettait malheureusement pas d'entrer dans tous les détails.

¹¹ On peut regretter ici que nous ayons limité notre classification des animaux à trois catégories et non quatre comme le préconise Leach. Sa théorie de la « bonne distance » nous était apparue au moment de l'élaboration du questionnaire plus intéressante pour analyser la consommation d'espèces plus ou moins acceptées que pour cette étude de la hiérarchie des espèces animales, hommes compris.

¹² Elle est parue pour la première fois en 1964 dans un ouvrage dirigé par Eric H. Lenneberg, *New Directions in the Study of Language*, MIT Press, Cambridge Massachusetts, sous le titre « Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse ».

Tableau 7 : Différences de scores entre hommes et divers types d'animaux

Différences de scores	Hommes inférieurs	Hommes égaux	Hommes supérieurs	Total
Hommes - animaux de compagnie	27,2 %	11,3 %	61,4 %	100,0 %
Hommes - animaux sauvages	24,9 %	9,9 %	65,1 %	100,0 %
Hommes - animaux d'élevage	18,9 %	9,4 %	71,7 %	100,0 %
Hommes - tous animaux	23,2 %	9,7 %	67,1 %	100,0 %

actuellement très valorisée, les valorise du même coup. On en revient à Descola : la distinction entre nature et culture s'estompe. Ou plutôt, le statut de sujet ou d'objet se modifie et animaux de compagnie et sauvages se voient accorder par une partie de la population le premier, alors que les animaux d'élevage en sont réduits au second, conformément aux résultats de Milliet.

Si l'on analyse le lien entre la place des animaux et des humains dans la hiérarchie et l'acceptation

de l'abattage, on constate que plus on place haut l'homme (score de 7,95/10), plus on accepte la mort donnée aux animaux et moins il y a de différence hiérarchique entre l'homme et tous les types d'animaux (différence de 1,04 point), plus on refuse cette pratique. En revanche, acceptation ou refus de l'abattage n'ont rien à voir avec la place des animaux d'élevage dans la hiérarchie, place subalterne quoi qu'il en soit. On est donc bien face à une logique de domination ou d'égalitarisme. (Tab.8)

Tableau 8 : analyse de variance entre acceptation de l'abattage et places hiérarchiques dévolues aux hommes et aux animaux.

Abattage	Scores Hommes/10	Différences de scores Hommes-tous animaux	Scores Animaux d'élevage/10
accepté	7,95	1,91	5,62
refusé	7,45	1,04	5,94
GLOBAL	7,68	1,48	5,76
F test	F=5,1 p=0,006 D	F=9,88 p=0,001 D	F=2,47 p=0,083 ND

En creusant plus avant le problème, on note que le rapprochement hommes-animaux, lorsqu'il a lieu, se fait par un double mouvement de dévalorisation des hommes et de revalorisation des animaux. Que se passe-t-il donc là ? De quelle partie de la population est-ce le fait ? La thèse d'Adams (1994), posant le végétarisme comme une manifestation de solidarité entre catégories dominées (elle propose une alliance femmes - animaux), fournit une piste. Si ce n'est pas une

question de genre (aucun lien n'apparaît dans nos données sur ce point), pourrait-ce être une question de classes sociales ? C'est à ce niveau que les concepts sociologiques peuvent venir en appui des acquis anthropologiques, d'autant qu'une telle classification peut donner une forme d'homogénéité à une population en soi fort hétérogène. De fait, à partir des classes sociales définies à la manière de Bourdieu, on constate que le rapprochement hommes-animaux (différence de



1,05 point) concerne essentiellement la classe modeste, la classe supérieure étant, a contrario,

largement plus dominatrice et acceptant plus volontiers la mort donnée aux animaux.(Tab.9)

Tableau 9 : analyse de variance entre classes sociales et places hiérarchiques dévolues aux hommes et aux animaux.

	Scores Hommes/10	Différences de scores Hommes-tous animaux	Scores Animaux d'élevage/10	Refus de l'abattage
Classe supérieure	8,25	2,29	5,70	-0,38
Classe moyenne	7,93	2,08	5,16	0,04
Classe modeste	7,44	1,05	6,02	0,06
GLOBAL	7,67	1,48	5,76	0,00
F test	F=8,41 p=0,001 D	F=17,11 p=0,001 D	F=12,9 p=0,001 D	F=4,89 p=0,008 D

L'adoption du discours de compassion vis-à-vis des animaux et plus généralement de la nature ne relèverait donc peut-être pas d'une adhésion à l'éthique environnementaliste mais plutôt d'une solidarité entre « opprimés ».

Mais jusqu'où va cette solidarité ?

Nous avons vu que moins on refusait l'abattage, plus souvent on consommait de viande, et que les membres de la classe supérieure acceptaient plus facilement l'abattage. Logiquement, ils devraient donc être ceux qui consomment le plus souvent de la viande. Or il n'en est rien : c'est même le contraire ! (Tab.10)

Comment expliquer ce paradoxe ? Bourdieu et sa théorie de la distinction peuvent servir à décoder le phénomène à travers deux dimensions : d'une part le statut social de la viande, d'une part le statut social du corps.

L'attrait statutaire de la viande (il faut « gagner son bifeck » puis le « défendre ») est avéré. La classe supérieure, pourtant dominatrice et carnivore sans complexe, bouderait donc les viandes, qu'elle a un temps eues pour apanage, car leur accès aisé ne lui est désormais plus exclusif. L'hypothèse est confortée par le fait que ce sont les viandes blanches qu'elle consomme significativement moins (porc et jambon blanc en particulier...), or elles sont souvent moins chères que les rouges, et donc peu valorisantes.

D'autre part, depuis que nous sommes en situation de pléthore alimentaire, être « bien en chair » n'est plus un signe d'appartenance aux classes privilégiées, bien au contraire. Même s'il n'est pas ici question de discuter des bienfaits ou méfaits nutritionnels de la consommation de viande, force est de constater dans nos données un lien entre

Tableau 10 : classes sociales et fréquences de consommation de viandes.

	Fréquence annuelle de consommation toutes viandes	Fréquence annuelle de consommation viandes rouges	Fréquence annuelle de consommation viandes blanches
Classe supérieure	447,43	173,68	242,98
Classe moyenne	480,61	176,17	271,4
Classe modeste	502,5	186,99	288,08
Test de Kruskal Wallis	Khi2=7,454 p=0,024 D	Khi2=1,486 p=0,476 ND	Khi2=12,047 p=0,002 D



fréquence de consommation de viande et IMC élevé¹³. Ainsi, la classe supérieure aurait adopté avant les autres non seulement le discours diététique mais les comportements liés à la recherche de minceur, ce qui pourrait à terme bien augurer de l'allègement progressif de la population, et nettement moins bien des revenus des éleveurs...

CONCLUSIONS

Du point de vue du rapport à la viande et aux animaux, même si certains des résultats de cette recherche nécessitent des travaux complémentaires pour être tout à fait probants, deux points peuvent être considérés comme acquis :

- les mangeurs français contemporains aiment la viande et ne sont pas prêts de renoncer à leur statut de prédateur plus ou moins assumé ;
- la consommation de viande est un fait complexe et multifactoriel que l'on n'a pas fini d'explorer.

Du point de vue de l'objectif méthodologique annoncé, deux conclusions s'imposent :

- l'hétérogénéité de la population étudiée n'entame guère la solidité de la plupart des acquis de l'anthropologie mais permet de mettre en évidence l'intérêt complémentaire de la prise en compte de concepts sociologiques tels que la classe sociale qui donne à un grand groupe une forme d'homogénéité ;
- le fait que les observations quantitatives confirment les résultats obtenus au préalable qualitativement conforte l'idée selon laquelle la méthode qualitative ne saurait se réduire à un statut de méthode exploratoire (Martin, 2005), statut auquel trop souvent sociologues et professionnels du marketing quantitativistes veulent la réduire. Les données quantitatives ne servent que quand on les

a, et donc quand on a pensé à mesurer les « bonnes » variables... En ce sens, une phase qualitative préalable au quantitatif permet de générer des concepts et d'en repérer les indicateurs pertinents. Mais, au-delà de ce rôle, la recherche qualitative permet, on l'a vu, d'élaborer des théories qui résistent ensuite à une confrontation aux données quantitatives. De plus, lorsque les données quantitatives n'ont plus rien à dire, lorsque l'analyse se heurte à l'absence de données, une nouvelle phase qualitative peut permettre de jeter la lumière sur des points demeurés obscurs voire inexplicables. C'est en tout cas le parti que nous avons pris en allant, dans le courant de l'été 2005, interviewer en face à face et en profondeur des répondants à l'enquête de fin 2003, et ce avec profit.

Dans le domaine de la recherche de nouvelles façons de comprendre nos contemporains, le qualitatif peut se passer du quantitatif, la réciproque n'est pas vraie.

BIBLIOGRAPHIE

ADAMS C. J., *Neither man nor beast: Feminism and the defense of animals*, Continuum, New York, 1994.

BOURDIEU P., *La distinction. Critique sociale du jugement*, Les Editions de Minuit, Paris, 1979.

CAZES-VALETTE G., « Genres et viandes : vers un troisième sexe ? », 17^e Congrès de l'AISLF, CR17 « Sociologie et anthropologie de l'alimentation », Tours, juillet, www.lemangeur-ocha.com, 2004.

DESCOLA Ph., *Par-delà nature et culture*, Bibliothèque des Sciences Humaines, NRF, Gallimard, Paris, 2005.

DIGARD J.-P., *Les français et leurs animaux. Ethnologie d'un phénomène de société*, Hachette Littérature, Paris, 1999.

FISCHLER C., *L'omnivore*, Odile Jacob Points, Paris, 1993.

HERITIER F., *Masculin, Féminin. La pensée de la différence*, Odile Jacob, Paris, 1996.

¹³ Il est plus que probable cependant que la viande ne soit pas prise seule et qu'il faille par conséquent, pour comprendre ce résultat, analyser la structure complète des repas pris par les consommateurs de viande. Mais ce n'est pas l'objet du présent débat.

LEACH E. R., *L'unité de l'homme et autres essais*, Gallimard, Paris, 1980.

Le marché des produits carnés et avicoles 2004, OFIVAL, Paris, 2005.

MARTIN V., «Les études qualitatives. Les approches qualitatives en sciences sociales et leur prolongement en marketing. Zoom sur l'entretien non-directif», *Revue française du marketing*, n°204 - 4/5, septembre 2005.

MECHIN C., *Bêtes à manger. Usages alimentaires des Français*, Presses Universitaires de Nancy, Nancy, 1992.

MILLIET J., «Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages», *Revue Française d'Anthropologie*, oct.-déc. 1995.

OSSIPOW L., *La cuisine du corps et de l'âme. Approche ethnologique du végétarisme, du crudivorisme et de la macrobiotique en Suisse*, Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1997.

VIALLES N., *Le sang et la chair. Les abattoirs du Pays de l'Adour*, Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1987.

VOLLE P., «Le concept de risque perçu en psychologie du consommateur : antécédents et statut théorique», *Recherche et Applications en Marketing*, vol. 10, n°1, 1995.

