

## DES INVARIANTS DU RÉGIME CARNÉ

Noëlie Vialles

Des diverses situations où l'on peut se demander lequel, de l'homme ou de l'animal, nourrit l'autre, je ne retiendrai ici que le cas de figure qui nous est le plus familier : celui où ce sont les humains qui se nourrissent de produits animaux ou, si l'on préfère, où ce sont les animaux qui, *volens nolens*, nourrissent les humains. Et en lui appliquant de surcroît une double limitation : à notre propre société, et aux animaux dits 'de boucherie'. L'objectif est de mettre en lumière quelques traits fondamentaux de notre régime carné, et d'en indiquer la cohérence et la portée.

Depuis un siècle à peu près – un peu plus ou un peu moins, selon les lieux – nous nous approvisionnons dans des magasins et des marchés, où les denrées alimentaires sont présentées aux chalands comme

n'importe quels autres 'biens de consommation', périssables, renouvelables, et prêts à l'usage : elles sont parées, découpées, épluchées et, de plus en plus souvent, cuites. Plus rien n'est visible de leur production ni de leur transformation en 'prêt-à-cuire'. Nous en avons presque oublié, et en tout cas, au sens propre, perdu de vue, que la satisfaction de la fonction alimentaire implique nécessairement des relations complexes avec les autres vivants, animaux et végétaux. Les témoignages des ethnologues, des botanistes, des zoologistes, des biologistes même, sont tous convergents en ce qui concerne l'étendue, l'exactitude et la finesse des connaissances en ces matières dans les sociétés dites 'traditionnelles' voire 'primitives', et dont la vie la plus immédiate dépend(ait) de ces connaissances, discrètement et le plus souvent silencieu-

sement enveloppées dans les savoir-faire. Qui d'entre nous connaît de près des éleveurs, des jardiniers, des chasseurs ou des pêcheurs sait d'expérience que ces savoirs subtils des relations avec les autres vivants, et spécialement avec les vivants nourriciers, n'ont pas totalement disparu. Mais le tout-venant des mangeurs que nous sommes trouve ses aliments en toute saison sans avoir ni à les produire, ni à savoir exactement comment ils sont produits, encore moins à le voir : notre nourriture nous parvient hors de toute relation avec les vivants dont elle provient. Il nous est donc d'autant plus difficile de voir clairement sur quel socle de réalités premières se construit notre système alimentaire. D'où le choix ici d'une analyse très 'naïve', qui ramène aux données premières, matérielles et idéelles.

La donnée initiale pour notre propos est donc ceci : dans notre société, qui n'est pas majoritairement végétarienne, les humains se nourrissent couramment de viande, c'est-à-dire de la chair de certains animaux, qui sont élevés et tués en vue de cette consommation.

Mais chair et viande ne sont pourtant pas tout à fait la même chose. La chair, ce sont « toutes les parties molles du corps de l'homme et des animaux », poissons inclus, ou aussi bien « la partie succulente de certains fruits » (Littré, s.v. 'chair'). Humains, animaux et végétaux ont donc en commun d'être 'charnus' (ou 'décharnés'), et c'est cette partie charnue qui est consommée dans les animaux et dans certains végétaux. La viande [du latin *vivenda*, puis *vivanda*, de *vivere*] était d'abord « toute espèce d'aliment, tout ce qui est propre à soutenir la vie », animale ou humaine. Les nourritures végétales ont donc été 'viande'. Par exemple, lorsque Olivier de Serres (1996 : 434), en 1600, traite de « la viande des bœufs », il s'agit de leur nourriture, non de notre pot-au-feu. C'est à partir du XVII<sup>e</sup> siècle que peu à

peu 'viande' a pris le sens plus étroit de « chair des mammifères et des oiseaux [...] que l'homme emploie pour sa nourriture » (Robert, s.v. 'viande'). Littré résume : « Les animaux carnivores se nourrissent de chair ; l'homme mange de la viande » (s.v. 'chair'). Dans l'usage actuel, 'chair' est donc un terme *descriptif* appliqué à certaines parties des corps vivants (qu'ils soient mangés ou non), tandis que 'viande' désigne une catégorie alimentaire ; c'est une notion *normative*.

## UNE PHYSIOLOGIE COMPARÉE

Ce caractère normatif de la notion de 'viande' peut se vérifier commodément par l'examen de la distinction usuelle entre 'viande' et 'poisson'.

Dans nos habitudes alimentaires telles que les montrent les usages de table (couverts, vins d'accompagnement), les livres de cuisine ou la carte des restaurants, 'viande' et 'poisson' sont nettement *distingués* comme désignant les chairs d'animaux terrestres d'une part, et d'animaux aquatiques de l'autre. Ils sont même *opposés*, en termes de 'gras' et de 'maigre', comme il apparaît lorsque nous continuons machinalement à 'faire maigre' le vendredi, en mangeant du poisson *et non* de la viande.

Cette distinction ne renvoie évidemment pas à la zoologie, même celle que l'on dit populaire, puisque la 'viande' peut être d'oiseaux ou de mammifères, et que le 'poisson' inclut aussi bien les mollusques et crustacés. Si elle a un fondement objectif, il n'est pas dans les espèces concernées, mais dans les milieux où elles vivent : c'est l'air qui est vital pour les unes, et l'eau pour les autres. Cela étant, il reste encore à comprendre comment et pourquoi la différence factuelle des biotopes peut fonder une catégorisation normative sur le registre alimentaire.

Un premier élément d'explication se trouve dans l'histoire religieuse. Le christianisme, cette religion singulière dont les textes fondateurs abolissent tout interdit alimentaire<sup>1</sup>, a néanmoins toujours prescrit, ou recommandé, des pratiques d'ascèse, notamment alimentaire et sexuelle, et des jours de jeûne ou d'abstinence<sup>2</sup>. Dès les commencements, il fut prescrit de s'abstenir certains jours de tout aliment d'origine animale (terrestre ou aquatique), y compris les œufs et laitages. Peu à peu, le poisson – c'est-à-dire la chair des animaux aquatiques et assimilés<sup>3</sup> – fut un aliment de carême toléré, puis explicitement autorisé aux IX<sup>e</sup>-X<sup>e</sup> siècles (Montanari, 1995 : 110); et à partir du XVII<sup>e</sup> siècle les œufs et laitages, prélevés sur les mêmes animaux qui fournissent aussi la viande, furent également permis (Flandrin, 1996 : 688). L'opposition encore active entre 'viande' et 'poisson' est donc l'héritière de l'opposition entre ascèse et plaisir, entre privation méritoire et réplétion délectable, laquelle a d'abord adopté la démarcation entre substances végétales et substances animales, pour s'assouplir ensuite en admettant pour les temps d'abstinence les chairs d'animaux aquatiques, puis les produits obtenus sans mise à mort des animaux terrestres. Parmi les chairs animales, l'opposition passe alors entre la 'viande' de plaisir et le 'poisson' d'austérité.

La justification doctrinale de cette opposition trouve une formulation exemplaire chez Thomas d'Aquin (Dupuis, 1988). Il définit l'abstinence comme cette forme de tempérance qui consiste à contenir les plaisirs du manger, en se limitant à ce qui est nécessaire pour entretenir la vie, sans échauffer en rien le corps. Or, comme la chair des animaux terrestres (et surtout celle des mammifères) ressemble de très

près à celle des humains, sa consommation leur procure une *delectatio* plus vive, et elle est plus complètement et plus durablement assimilée; mais si elle n'est pas dissipée dans des travaux pénibles, l'énergie 'animale' ainsi incorporée s'accumule dans le sang du mangeur, d'où elle se quintessencie en liqueur séminale<sup>4</sup>, et conduit aux plaisirs mauvais de la luxure. La chasteté et la pudeur, c'est-à-dire la tempérance sexuelle, dépendent donc de l'abstinence de viande.

En revanche, les animaux qui vivent dans l'eau, cet élément dans lequel les humains ne peuvent survivre, sont très différents des humains: froids et humides comme l'élément qui leur est propre, ils ignorent les ardeurs sexuelles des mammifères et, surtout, ils n'ont pas de sang, ou très peu, et de surcroît réputé froid. Il s'ensuit que la consommation de leur chair procure moins de chaleur et moins de plaisir; elle n'entraîne pas le corps à des excès, et donc n'expose l'âme à aucun péril. En tout cela plus proches des végétaux, les poissons peuvent être comme eux librement consommés, et le poisson peut entrer dans la catégorie des aliments 'maigres', s'opposant à la 'viande', seule identifiée au 'gras'.

On reconnaît dans cette argumentation, indépendamment de la perspective religieuse qui est la sienne, une vision des choses qui nous est familière: à nous aussi le 'poisson' paraît moins chaud, moins 'nourrissant', plus léger et plus digeste que la viande – et donc plus féminin, comme en témoigne la tendance des serveurs de restaurant à présumer que le poisson est pour Madame et la viande pour Monsieur...

1. « Tout ce que Dieu a créé est bon, et aucun aliment n'est à proscrire si on le prend avec action de grâces: la parole de Dieu et la prière le sanctifient », écrit saint Paul (première *Lettre à Timothée*, 4, 4).

2. Pour mémoire: au sens propre, le jeûne est la privation de toute nourriture; l'abstinence, comme son nom l'indique, est la privation de certaines nourritures. Dans les deux cas, il est (il était...) généralement permis de boire de l'eau.

3. Certains oiseaux aquatiques ont parfois été classés comme 'poisson'.

4. Sur les humeurs du corps et leurs transformations, voir aussi F. Héritier, 1985.

Et s'il se trouve que des poissons aient visiblement du sang et une chair très rouge, cela ne suffit pas à faire entrer leur chair dans la catégorie 'viande'. Les énormes thons que l'on prend encore en madrague en Sicile, restent dans la catégorie 'poisson', bien qu'ils saignent abondamment lorsqu'on les pêche. Car ils ne sont pas saignés (comme doivent l'être les animaux destinés à la boucherie), c'est-à-dire tués par une effusion de sang mortelle; leur sang n'est pas du vrai sang, car «il n'est pas comme le nôtre; il est froid». Les *tonnaroti* résumant, comme une évidence indiscutable: «c'est pas un animal! c'est un poisson!»<sup>5</sup>. Sanguin, saignant, mais non saigné, le thon rouge reste donc *du* poisson. Il faut en déduire que le sang, le vrai, c'est le sang chaud comme celui des humains, celui qui permet une saignée mortelle; il fonctionne comme un opérateur de disjonction décisif entre les 'animaux' (sous-entendu: terrestres, ceux qui respirent le même air que nous<sup>6</sup>) et les poissons, et corrélativement entre la viande et le poisson. Il n'y a donc pour nous de 'viande' que d'animal à sang chaud, et le test évident de sa présence est la saignée.

Partant de la différence des milieux vitaux propres aux divers vivants, le ressort majeur de la distinction entre 'viande' et 'poisson' reste une sorte de physiologie comparée, d'où se déduit, à partir du degré de ressemblance de chair entre mangeurs et mangés, un classement des nourritures en fonction du degré d'assimilation de leurs qualités. Cette transmission des qualités de chair du mangé au mangeur invite à prendre au pied de la lettre l'adage selon lequel «on est ce qu'on mange»: le mangeur absorbe si bien les qualités de ses nourritures qu'elles deviennent sa propre substance. Le régime

adopté n'est donc pas seulement un choix d'aliments, sur des critères de santé ou d'agrément, mais véritablement un choix de soi-même, de son être propre<sup>7</sup>. Il devient par conséquent très important de choisir judicieusement ses nourritures – du moins lorsque choix il y a –, et tout spécialement dans le cas des viandes.

## LA TRANSITIVITÉ DES QUALITÉS

En effet, la transmission des qualités du mangé au mangeur est générale et transitive: elle vaut pour les animaux aussi bien que pour les humains. Il s'ensuit que si l'humain carnivore veut se nourrir de toute connaissance de cause, il lui faut savoir ce qu'a absorbé l'animal dont à son tour il va incorporer les qualités: pour 'savoir ce qu'on mange', il faut savoir ce qu'a mangé ce qu'on mange.

Aussi longtemps que le mangeur produit ses propres nourritures, ou qu'il est familier de ceux qui les produisent, ce savoir de ce qu'a mangé l'animal qu'on mange ne rencontre aucune difficulté: il est pour ainsi dire inclus dans la viande. En revanche, dès que se complexifient les circuits de distribution et/ou les procédés de production, des brèches s'ouvrent pour les doutes et les inquiétudes, périodiquement réveillés par des rumeurs, des accidents, des fraudes, des maladies, etc. La récente et très utile *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du xx<sup>e</sup> siècle* de M. Ferrières (2002) s'ouvre sur une affaire de «viandes interdites» à Mirepoix en 1303, et se clôt sur l'énorme scandale des «empoisonneurs de Chicago», en

<sup>5</sup>. En quoi ils retrouvent, au moins en partie, le grand Buffon, lorsqu'il énumère par exemple, dans une succession qui vaut hiérarchie: «... les animaux, les oiseaux, les poissons, les plantes, les pierres» (Poplin, 1989 : 15).

<sup>6</sup>. C'est-à-dire ceux parmi lesquels se recrutent ceux que F. Poplin (1989) appelle les «animaux vrais», les mammifères les plus semblables à l'homme.

<sup>7</sup>. C'est si vrai qu'il n'est pas de grande théorie éthique qui ne comporte des recommandations, voire des prescriptions, alimentaires; et que, réciproquement, les diététiques sont rarement exemptes de considérations morales, dans lesquelles parfois elles trouvent leurs fondements. La notion de 'diététique' forgée par F. Martens (1977) a un champ d'application beaucoup plus large que «la cuisine de Dieu».



1906, à partir duquel il fallut se tourner « vers un nouvel ordre alimentaire » (p. 431 sqq). On y voit clairement que les principaux motifs de ces « peurs », souvent fondées, concernent, outre l'hygiène, le pain et la viande, ces deux mêmes nourritures que G. Chaudieu, fondateur de la première École supérieure de la boucherie, qualifiait de « denrées politiques ». La dernière grande « affaire » alimentaire – avant l'actuelle influenza aviaire<sup>8</sup> – est connue sous le nom de « crise de la vache folle ». L'émotion qu'elle a suscitée illustre remarquablement ce qui est en jeu dans l'exigence de savoir ce qu'a mangé ce qu'on mange.

Comme on sait, les vaches sont devenues 'folles' pour avoir été nourries de 'farines animales' fabriquées selon un procédé modifié; ce qui n'a pas soulevé un très vif intérêt public, aussi longtemps que les mangeurs de bœuf se sont cru protégés par la barrière d'espèces. L'encéphalopathie spongiforme bovine (esb) n'a vraiment déclenché une crise importante qu'en 1996, lorsque le ministre britannique de la santé a déclaré officiellement que le prion était très probablement transmissible à l'homme, causant une nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob (nvmcj), constamment mortelle. Tout aussitôt, les causes de la

maladie et de sa propagation furent connues de tous, et ce fut, non pas une peur irrationnelle comme d'aucuns ont cru bon de le dire, mais « des inquiétudes légitimes, personne ne souhaitant contracter un mal incurable dont l'agent se serait dissimulé dans son assiette. Mais l'indignation qui a suivi repose en fait sur une dimension symbolique. Comment l'homme en a-t-il été réduit à consommer des vaches qu'il a lui-même rendues carnivores? Cannibales même! Telle est la question fondamentale. » (Hirsch *et al.*, 1996 : 169-170).<sup>9</sup>

Mais si l'on rapporte les informations factuelles au fond de représentations communes sur lequel elles s'incrivent, alors la « dimension symbolique » de la réponse à cette « question fondamentale » devient intelligible. On peut en effet schématiser comme suit le raisonnement, ou plutôt l'intuition immédiate, du mangeur ordinaire devant ce qu'il découvrirait :

#### Un socle de représentations très généralement partagées :

- les vaches, et les bovins en général, sont *par nature* des herbivores ;
- l'élevage peut modifier ('améliorer') divers caractères d'une espèce animale, mais ne *doit* pas (et finalement ne peut pas) attenter à sa nature propre<sup>10</sup>.

<sup>8</sup>. Il faut noter toutefois que la grippe aviaire, autant que l'on sache à ce jour et sous condition d'une cuisson à plus de 70°, ne se transmet pas par voie alimentaire. Bien que dans les deux cas la menace vienne d'animaux élevés pour l'alimentation, et qu'elle induise des conséquences sur la consommation, la grippe aviaire est une menace de pandémie, et soulève donc des inquiétudes de santé publique, mais elle n'est pas, à la différence de l'esb, proprement ni principalement du domaine *alimentaire*.

<sup>9</sup>. Hirsch poursuit : « Or, si les inquiétudes légitimes sont solubles dans la rationalité scientifique, les transgressions symboliques, elles, ne le sont pas. Comment répondre en quelques secondes à quelqu'un qui vous explique que des pratiques « déviantes », « contre-nature » conduites par des « apprentis sorciers » ont contaminé la viande? [...] Dans cette affaire, contrairement à ce qui a été souvent écrit, le consommateur s'est montré parfaitement cohérent avec les informations qu'il a reçues. Dans un premier temps, on lui annonce l'apparition d'une nouvelle forme de maladie de Creutzfeldt-Jakob, ainsi qu'un embargo sur la viande bovine britannique. Le consommateur est surpris, on le serait à moins, et, dans le doute, il s'abstient d'acheter de la viande. Dans un deuxième temps, le débat se focalise sur l'aspect britannique d'un problème reposant sur l'utilisation de farines. Le sigle vbf [viande bovine française] apparaît, garantissant l'origine française et, implicitement, l'absence de fvo [farine de viande et d'os] dans l'alimentation. Le consommateur reprend ses esprits et revient à la viande de bœuf. Enfin, dans un troisième temps, on lui révèle que des farines contaminées ont été importées en France. Le consommateur se sent floué, il se détourne massivement de la viande. Comment voir dans ces réactions un quelconque manque de rationalité? Impossible, elles répondent parfaitement aux informations disponibles. » Hirsch *et al.*, 1996 : 169-171.

<sup>10</sup>. Ce n'est là qu'une expression de l'idée plus générale qu'il n'est possible d'intervenir utilement (ou du moins sans danger) sur le donné naturel que dans les limites de ce qu'il est, de sa nature propre, laquelle relève des lois de la nature, c'est-à-dire d'un ordre naturel dont la complexité dépasse de beaucoup la connaissance et la maîtrise que les humains peuvent en avoir, du moins à ce jour. Il s'ensuit qu'une méconnaissance de cette complexité apparaît comme dangereusement présomptueuse : c'est ce que condense la figure de l'apprenti sorcier.



### Découverte de l'esb :

- des vaches ont été nourries avec des farines d'origine animale; ce qui s'interprète comme du carnivorisme, et donc comme une *dénaturation*;
- ces farines provenaient elles-mêmes de bovins: cela devient du cannibalisme, et pour ainsi dire élève la *dénaturation au carré*;
- la conséquence de ces pratiques est la 'folie' des vaches: la maladie apparaît comme l'*indice*, ou la *preuve*, du caractère transgressif de ces dénaturations.

### Découverte de la transmissibilité à l'homme :

- la maladie des vaches franchit la barrière d'espèces: frappant directement les humains, la maladie apparaît comme une *sanction de justice imminente*, par laquelle la nature violente punit une humanité sans scrupules.
- mais cette justice, mécanique et aveugle, frappe des innocents dont la seule faute a été de faire confiance aux pourvoyeurs de viandes: le *sentiment de confiance trahie* soulève alors l'indignation.

La « transgression symbolique » de l'ordre naturel manifestée par l'apparition de la maladie s'est bien attiré une vive réprobation, mais elle n'a pas, à elle seule, soulevé l'indignation générale. Aussi longtemps que les humains n'étaient pas directement menacés, la 'folie' des vaches répondant à la déraison des hommes inspirait surtout des commentaires étonnés, scandalisés ou ironiques, mais pas de vive émotion. Premiers concernés, les professionnels de l'élevage savaient depuis longtemps que des déchets d'équarrissage entraient dans la composition des 'farines' destinées aux animaux, et ne s'en étaient jamais montrés particulièrement offusqués. La transformation à très haute température, assimilable à une hyper-cuisson ou à une distillation, et surtout la réalité matérielle des 'farines', très éloignée d'évoquer si peu que ce soit une chair animale,

donnait aux éleveurs une vision des fvo très différente de ce qu'un citadin peut imaginer (ou fantasmer) à partir de la seule appellation 'farine de viande et d'os'. En revanche, directement exposés aux conséquences économiques de cette maladie, ils ont été très choqués de découvrir que l'aliment pour bétail qu'ils utilisaient en confiance était devenu pathogène. Tout comme les consommateurs l'ont été de découvrir qu'une denrée qu'ils croyaient franche et loyale était devenue dangereuse. Ce qui avait été transgressé, c'était le contrat de confiance (d'ailleurs entériné par des lois et règlements) entre pourvoyeurs et acheteurs. Cette sorte de transgression, pas seulement symbolique mais très concrète, est une tromperie, qui a été éprouvée comme une trahison cynique et a soulevé l'indignation.

Tromperie des utilisateurs de fvo, qui ne soupçonnaient pas qu'un produit d'usage courant avait été altéré jusqu'à devenir mortellement dangereux pour leurs animaux, puis pour les humains. Tromperie des consommateurs, qui découvriraient en même temps que les animaux qu'ils prenaient pour d'honnêtes ruminants étaient devenus des sortes de 'carnivores', et que le bœuf qu'ils prenaient pour viande loyale était en réalité potentiellement mortifère. Des changements, lourds de conséquences pour eux tous, avaient été effectués sans qu'ils en soient en aucune façon informés, pour des raisons qu'ils n'approuvaient pas, et avec des effets qui les menaçaient.

La preuve était faite, et cruellement, que décidément quand « on ne sait pas ce qu'on mange », parce qu'on ne sait pas ce qu'a mangé ce qu'on mange, cette ignorance forcée est lourde de menaces, l'inévitable transfert au mangeur des qualités des aliments, et spécialement des viandes, pouvant introduire en lui des forces de mort aussi bien que de vie.



## L'INTERDIT PREMIER

Enfin, si des vaches qui seraient réellement devenues carnivores nous paraissent inacceptables sur nos tables, c'est aussi parce que les carnivores sont exclus de notre régime carné. Il faut préciser : les carnivores effectifs ; car des carnivores naturels peuvent devenir viande s'ils n'ont été nourris que de végétaux<sup>11</sup>. K. Thomas (1985 : 69) mentionne ainsi divers exemples : « les jeunes corbeaux élevés avec du grain, qui peuvent être mis en pâté, ou même les rats, nourris de sucre dans les champs de canne, que les planteurs de la Jamaïque sont disposés à faire cuire. Le capitaine Cook et ses compagnons, trouvent le chien des mers du Sud, nourri de légumes, à peine inférieur, une fois cuit, à l'agneau anglais ». Il n'oublie que le cochon, notre omnivore lui aussi nourri de végétaux étant sans doute trop familier. Mais il énonce clairement la règle implicite : « en général, dit-il, c'est la nature de sa nourriture qui détermine si un animal est comestible » (1985 : 68).

Sahlins (1980 :220-221) a brillamment montré comment le refus (américain) de consommer les chiens, les chats, les chevaux et les canaris tient à ce que « la comestibilité est en rapport inverse avec la nature humaine » si bien que tout notre système alimentaire semble « entièrement infléchi par un principe métonymique, de sorte que, pris dans son ensemble, il constitue une métaphore prolongée sur le cannibalisme ». Il ne dit rien des animaux carnivores et charognards, que pourtant nous ne consommons pas non plus<sup>12</sup>. Bel exemple d'« évidence » apparemment si lumineuse qu'on

ne pense pas à la mentionner ; elle 'va sans dire', et à force de la taire, on oublie qu'elle existe.

En revanche, lorsque Sébillot (1984 : 355) rapporte que les marins ne consommaient jamais de chair des requins, il en donne la raison, quoique sans plus ample commentaire : carnivores notoires, ils pouvaient avoir dévoré des marins tombés à l'eau. Il va donc de soi que nous ne mangeons pas la chair des carnivores parce qu'ils sont suspects d'avoir mangé de l'homme et, en vertu de la transitivity des qualités, de s'être ainsi 'humanisés'. Le rejet des carnivores préserve donc de tout risque d'anthropophagie, même indirecte. La 'viande' exemplaire est la chair d'animaux semblables à l'homme, mais l'homme lui-même reste soigneusement exclu. L'anthropophagie est l'interdit majeur, quoique jamais explicitement formulé<sup>13</sup>, de notre régime alimentaire. Il n'est transgressé, avec beaucoup de répugnance, que dans des cas d'extrême détresse.

Ce n'est pas un paradoxe si la confirmation de cet interdit est donnée par les végétariens, qui l'explicitent précisément pour condamner le régime carné au même titre que l'anthropophagie<sup>14</sup>. Leur premier argument est celui du « meurtre alimentaire » : manger de la viande suppose la mise à mort d'animaux qui, en tant que vivants sensibles sont semblables aux humains. Le présupposé est donc bien que le semblable à l'homme n'est pas mangeable. L'argument complémentaire – la circonstance aggravante – est que les animaux que l'on tue pour se nourrir sont innocents, à la différence des bêtes féroces, que l'on peut tuer en légitime défense,

<sup>11</sup>. On remarquera que cette alimentation végétale de carnivores n'est pas éprouvée et interprétée en termes de dénaturación, mais de réduction : ils *restent* des carnivores naturels, bien que mis au régime végétarien ; tandis que les herbivores *deviennent* 'carnivores' dès qu'ils mangent une chair animale, même totalement transformée.

<sup>12</sup>. L'articulation de ces deux exclusions, des animaux familiers et des carnivores, est analysée in Vialles 1995.

<sup>13</sup>. Si peu formulé que, en levant explicitement tout interdit alimentaire, le christianisme n'a jamais jugé nécessaire de préciser que l'anthropophagie restait interdite...

<sup>14</sup>. Si la justification du végétarisme a pu être diversement argumentée, ses objections au carnivorisme sont d'une remarquable constance depuis le végétarisme ancien. Sur ce dernier, voir en particulier Hausleiter 1935 et Detienne 1972.



mais qu'on ne mange pas. Les mangeurs de viande se comportent donc comme les carnassiers, qu'ils imitent mais ne mangent pas. Ce qui revient à admettre que les humains carnivores, eux non plus, ne mangent pas le semblable, et se soumettent donc, autrement que les végétariens mais autant qu'eux, à l'interdit de l'anthropophagie, si puissant qu'il 'va sans dire', et qu'il est rarissimement transgressé. Végétariens et carnivores partagent pleinement une même caractérisation de l'homme : ça ne se mange pas, parce que le semblable, ça ne se mange pas. L'écart entre les différents régimes est tout entier dans la définition du semblable, qui peut s'étendre à tous les animaux, ou seulement à certains d'entre eux.

C'est sur le fond de cet interdit premier que prennent sens les prescriptions générales et les choix individuels. J'ai proposé naguère (Vialles, 1988) d'appeler 'sarcophage' le mangeur qui préfère trouver dans son assiette *de la* viande, une substance dans laquelle rien ne rappelle trop clairement l'origine animale, et 'zoophage' celui qui au contraire recherche *des* viandes différenciées, des morceaux et des qualités où se reconnaît l'animal aussi précisément que possible. Le premier veut oublier que sa nourriture provient d'un animal, qu'il éprouve comme trop semblable à lui-même ; le second veut s'assurer qu'il absorbe la chair la plus appropriée à sa propre conservation et prospérité. Il en résulte deux attitudes inverses. Le 'sarcophage', carnivore honteux ou machinal, souhaite des garanties d'innocuité mais préfère rester dans l'ignorance, notamment des conditions de production, pour

continuer à manger sans état d'âme des aliments sans histoire(s). Ce choix de n'en pas trop savoir peut s'entendre comme l'expression d'un doute quant à la légitimité du régime carné, comme l'indice et peut-être l'effet d'un changement effectif dans nos relations avec les autres vivants. Le 'zoophage' au contraire cherche à identifier au mieux l'origine et les modalités de production, considérées comme des garanties de qualité. D'où le développement (surtout après une crise) de nombreux dispositifs permettant au mangeur de 'savoir ce qu'il mange' en rapportant sa propre nourriture à celle des animaux dont elle provient : les campagnes publicitaires, qui associent une nourriture à un terroir, une viande à une race, voire à un éleveur nommé et photographié ; les ventes de produits à la ferme ou expédiés de la ferme ; les 'nouveaux élevages' et les 'circuits courts' de commercialisation ; enfin et de façon beaucoup plus indirecte, la traçabilité elle-même<sup>15</sup>.

Depuis le végétarisme le plus scrupuleux jusqu'à la 'zoophagie' la plus affirmée, les sensibilités et options individuelles disposent donc d'un champ de variations assez étendu, mais non illimité. Elles doivent toujours s'inscrire entre ces deux pôles, sur un axe tracé par les définitions possibles du semblable et du différent, elles-mêmes référées à l'humain, qui est la mesure des degrés de similitude, et par conséquent le fondement des normes alimentaires<sup>16</sup>. D'où le caractère instituant et, autant que l'on sache à ce jour, l'universalité, de la prohibition de l'anthropophagie comme pratique alimentaire<sup>17</sup> ; d'où suit en conséquence l'existence de normes d'obtention des viandes<sup>18</sup>,

<sup>15</sup>. Dans son chapitre VII, le tout récent *Comprendre les crises alimentaires* de J. Raymond (2006), découvert à l'occasion du colloque, donne une analyse très claire de l'écart entre la fonction réelle de la traçabilité et l'interprétation qui en est faite couramment, et exploitée à l'occasion. Gouverné par l'intention de *comprendre* déclarée dans le titre, cet ouvrage conforte pleinement l'approche anthropologique en l'étayant de surcroît sur une connaissance rigoureuse des faits et du droit (ou du moins, de la réglementation et des procédures de contrôle) qui est celle d'un spécialiste en matière de sécurité alimentaire. Où l'on voit que les supposés fossés disciplinaires ne sont pas infranchissables...

<sup>16</sup>. En ce sens, on peut parler, avec F. Poplin (1988) d'un « anthropocentrisme des tabous alimentaires », que manifeste la position centrale du « tabou de l'anthropophagie ».

<sup>17</sup>. L'anthropophagie prescrite dans certaines cultures ne relève pas du registre alimentaire, mais du registre funéraire et/ou guerrier.





variables selon les cultures mais partout présentes. Règle universelle, mais particularisée différemment dans chaque culture : ces deux traits caractérisent aussi la prohibition de l'inceste, désignée par Lévi-Strauss comme le point d'articulation entre nature et culture. Comme l'épousable, fixé à la bonne distance entre les deux pôles du trop près et du trop loin, le mangeable est situé à la bonne distance entre le trop semblable et le trop différent.

Étant inévitablement solidaires de l'ensemble des relations avec les autres vivants, les normes alimentaires conservent et manifestent la configuration de ces relations, c'est-à-dire la définition de l'humain et la mise en ordre du monde propre à chaque société. Cet ordonnancement du réel dans et par l'alimentation n'est pas une pure abstraction spéculative ; il est d'abord silencieusement actif dans les différentes relations que les humains apprennent à entretenir avec les autres vivants par l'exemple de l'usage commun dans leur société, plus sûrement que par des discours. Reproduisant donc régulièrement la même distribution des rôles et les mêmes relations entre les protagonistes, le régime carné réaffirme et légitime sans cesse l'ordre qui le rend possible. Au-delà de son objet immédiat et à travers lui, l'exigence de 'savoir ce qu'on mange' demande donc aussi que soit conservé l'ordre alimentaire dans lequel se condensent les relations, apprises mais éprouvées comme 'naturelles', entre les humains et les autres vivants, au premier rang desquels les animaux.

## BIBLIOGRAPHIE

Bloch J., [1953] 1969. *Les Tsiganes*, Paris, Presses Universitaires de France.

Detienne M., 1972. *Les Jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*. Paris, Gallimard.

Dupuis M., 1988. « Les plaisirs de la chair. Abstinence et analogies (autour de saint Thomas d'Aquin) », *Anthropozoologica*, n° spécial : *L'Animal dans l'alimentation humaine. Les critères de choix*, pp. 133-138.

Ferrières M., 2002. *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du xx<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éd. du Seuil.

Flandrin J.-L., 1996. « De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise », in Flandrin J.-L. et Montanari M., dir., *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard, pp. 683-703.

Hausleiter J., 1935. *Der Vegetarismus in der Antike. Religionsgeschichtliche Versuche und Vorarbeiten*, vol. 24, Berlin.

Héritier F., 1985. « Le sperme et le sang. De quelques théories anciennes sur leur genèse et leurs rapports », *Nouvelle revue de psychanalyse* 32, automne 1985, pp. 111-122.

Hirsch M. et al. 1996. *L'affolante Histoire de la vache folle*, Paris, Balland.

*La Bible de Jérusalem*, 1961, trad. École biblique de Jérusalem. Paris, Éditions du Cerf.

Martens F., 1977. « Diététique, ou la cuisine de Dieu », *Communications* 26, pp. 16-45.

Montanari M., 1995. *La Faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, trad. par M. Aymard. Paris, Éd. du Seuil.

Plutarque, 2002. *Manger la Chair. Traité sur les animaux*, trad. Amyot, préface de S. Mareil. Paris, Éd. Payot & Rivages.

Poplin F., 1988. « Essai sur l'anthropocentrisme des tabous alimentaires dans l'héritage de l'Ancien Testament », *Anthropozoologica*, n° spécial : *L'Animal dans l'alimentation humaine. Les critères de choix*, pp. 163-170.

<sup>18</sup>. La toute première de ces normes, dans notre société, est l'obligation de tuer les animaux que l'on mange, précisément pour *ne pas* produire des cadavres, objets de rites funéraires, mais une substance vivante et nourricière, objet d'une transformation alimentaire (Vialles, 1995). D'autre part, J. Bloch (1969, p.56-57) indique que « les Tsiganes aiment aussi 'la viande morte'. On peut penser que cette habitude tire son origine davantage de la misère que d'un goût naturel. Mais Petrovic note, en Serbie, que des gens de condition aisée, propriétaires ou travailleurs agricoles, marchands, n'en font aucunement fi. Car le proverbe dit que 'la bête tuée par Dieu est de meilleur goût que celle qui l'a été par les hommes'. » Ce qui signifie au moins que, contrairement aux apparences, pour eux aussi un animal n'est mangeable que s'il est (considéré comme) tué. Voir aussi Reyniers, 1988.

Poplin F., 1989. « Matière, animal, homme, esprit. Introduction à l'animal dans les pratiques religieuses », *Anthropozoologica*, n° spécial: *L'Animal dans les pratiques religieuses. Les manifestations matérielles*, pp. 13-21.

Reyniers A., 1988. « Consommation et interdits: l'animal dans l'alimentation tsigane », *Anthropozoologica*, n° spécial: *L'Animal dans l'alimentation humaine. Les critères de choix*, pp. 199-205.

Raymond J., 2006. *Comprendre les crises alimentaires*. Paris, L'Harmattan.

Sahlins M., 1980. *Au Cœur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*. Trad. de l'anglais par S. Fainzang (*Culture and Practical Reason*, Chicago/Londres, Chicago university press, 1976). Paris, Gallimard.

Sébillot P., [1904] 1984. *Le Folklore de la France. La faune*. Paris, éd. Imago.

Serres O. de, [1600] 1996. *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*. Arles, Actes Sud.

Thomas K., 1985. *Dans le Jardin de la nature. La mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne (1500-1800)*, trad. par C. Malamoud. Paris, Gallimard.

Vialles N., 1988. « La viande ou la bête », *Terrain* n° 10: *Hommes et bêtes*, pp. 86-96.

Vialles N., 1995. « De l'animal à la viande. Une mort sans cadavre », *French Cultural Studies*, vol. 6/3, 18, pp. 335-350.

