

Première table ronde

*Les rituels alimentaires des principales religions.
Influencent-ils encore
notre alimentation en France ?*

Gérard Unger

vice-président de Publicis

Emeric Deutsch

psychosociologue, ancien directeur de la SOFRES

Jean-Louis Flandrin

professeur d'histoire à l'université Paris VIII,
directeur à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales.

Anne-Marie Brisebarre

ethnologue chargée de recherche au CNRS

Extraits et synthèse des débats

Les rituels alimentaires des principales religions

Traditions et enjeux

Toutes les religions, particulièrement les grandes religions monothéistes, ont des interdits alimentaires, ou plutôt des règles, pour deux raisons essentielles :

■ **le besoin de spiritualité et d'élévation**, dans la mesure où ces religions sont des religions transcendantes. Il faut détacher l'homme de son animalité, ce qui conduit à réglementer les fonctions les plus biologiques chez l'homme : la sexualité et l'alimentation. Dans certains cas, il est même nécessaire de limiter la notion de plaisir : elle n'est pas toujours interdite, notamment dans le judaïsme, mais elle est réglementée et encadrée. Le besoin de spiritualité face à la partie animale de l'Homme explique largement les règles alimentaires que l'on connaît.

■ **la volonté de distinguer** le groupe de fidèles des autres. C'est vrai pour toutes les religions; le judaïsme notamment, ayant plus un caractère de « Peuple » et presque de « Nation », a accentué ce trait.

Les fondements des « règles alimentaires » sont sans doute différents selon les trois religions qui seront évoquées ici : le Judaïsme, le Christianisme et l'Islam.

Pour le judaïsme, c'est la notion de pureté ou de rectitude qu'il convient de mettre en avant, pour le christianisme l'ascèse. Dans l'Islam, les règles alimentaires sont peu nombreuses et simples, relativement souples, contrairement à l'opinion répandue.

Les grandes règles alimentaires de ces trois religions seront évoquées, mais c'est également l'aspect sociologique et économique dans la France d'aujourd'hui qu'il nous convient d'étudier. Ces règles alimentaires concernent qui, combien de personnes ? Quelle peut être la position des industries agro-alimentaires face à ces marchés émergents ? Cela conduit-il à la formation de marchés spécifiques suffisamment importants ou pas ? C'est ce que nous allons voir avec les différents intervenants.

Maîtriser

l'oralité

Le rituel alimentaire juif

La pulsion orale et les dangers

Dans le développement de l'enfant, le stade oral se caractérise par l'absence de limites, par l'indifférenciation entre le dedans et le dehors, le moi et le non-moi, l'être et l'avoir. A ce stade, la nourriture, condition de survie, n'est pas encore vécue comme une dépendance par rapport au monde extérieur, mais comme une partie de soi. Le sein maternel est un simple prolongement de soi et son absence se traduit par de la douleur, voire par de l'angoisse.

D'où le fantasme d'absorber le sein et d'incorporer ce qui est au bout : la mère. D'ailleurs, ce désir fusionnel rencontre parfois le désir symétrique chez cette dernière.

La constitution de l'objet qui intervient au stade suivant se fait justement à partir des frustrations répétées. La nourriture ne vient pas toujours quand on en a envie et, petit à petit, s'installe l'idée du « bon » qui correspond à ce qui est dedans et du « mauvais » à ce qui est dehors, ce qui manque, source de déplaisir et de frustrations. Plus tard, se formera par extension l'idée du bon qui est comme moi et du méchant qui est différent de moi.

En effet, le stade oral dépassé, demeure dans les fantasmes inconscients comme un état idéalisé de plénitude dont besoins et frustrations sont totalement absents. Culturellement, cela correspond à l'âge d'or, au paradis perdu, au bonheur parfait.

Face aux traumatismes et aux frustrations de la vie adolescente ou adulte, régresser à ce stade paradisiaque demeure une tentation puissante et particulièrement dangereuse.

Car cette régression consiste à refuser toute dépendance par rapport à un besoin ou par rapport à autrui. Elle se manifeste par l'avidité d'absorber tout ce qui est en dehors de soi, par l'intolérance agressive à l'égard de toute frustration ou sentiment de manque.

Les manifestations pathologiques les plus évidentes de ce mouvement régressif sont l'autodestruction sous forme de boulimie ou d'anorexie, mais l'alcoolisme et la toxicomanie en dérivent également.

Certaines psychoses collectives consistant à se fondre dans la foule représentant le sein maternel pour ensemble « bouffer » du Juif, du Nègre, de l'Arabe, du Curé, du Flic ou les supporters de l'équipe adverse, procèdent de la même tendance régressive.

Dès lors, la survie de toute société exige des mesures sévères pour combattre cette tentation. Les interdits et les rituels alimentaires, en introduisant la loi, sous forme de coutumes, de règles, visent à cet objectif.

Il semble, en effet, que la fonction économique qu'ils assument dans des sociétés de pénurie est plutôt secondaire par rapport à celle qui consiste à dresser des barrières devant les risques d'avidité dévoratrice.

Dans les sociétés d'abondance, le caractère cérémoniel du repas, les valeurs de gastronomie, d'art et de tradition dont il est chargé, sont autant de moyens de soumettre l'oralité au contrôle de la loi.

La spécificité du Judaïsme, c'est d'être fondé sur une loi révélée qui constitue le médiateur exclusif entre l'homme et un Dieu infini, au-delà de l'espace et du temps, et, par conséquent, indéfinissable et non-représentable.

Cette loi doit agir contre les pulsions, dont la plus primitive, la pulsion orale. Elle doit séparer symboliquement la mère de l'enfant et empêcher l'adulte de la retrouver sous une forme régressive. D'où l'importance et la complexité du système des règles alimentaires.

Le paradis de la Bible comporte déjà un interdit alimentaire : « *Tu mangeras de tous les arbres, mais pas de ces deux-là* ».

Que ce soit la mère de l'humanité, Eve, qui est à l'origine de la transgression, peut s'interpréter comme une mise en garde contre le danger de la régression fusionnelle.

Notons qu'à ce stade et à celui qui lui succède, l'expulsion du paradis, la consommation de la viande est interdite. L'homme n'a pas encore le droit de tuer pour manger. Ce n'est qu'à la suite de l'épisode du déluge, à l'occasion duquel l'homme assure la survie des espèces animales, qu'il acquiert l'autorisation d'en consommer, à condition que l'animal soit préalablement tué.

Les interdits alimentaires que les Hébreux recevront ensuite peuvent être compris comme des moyens de :

- combattre la cruauté cannibalique,
- créer une distance entre le consommateur et la nourriture,
- séparer nettement l'amour maternel de la pulsion orale.

Combattre la cruauté

« *Le sang, c'est la force vitale* » dit le texte biblique (Deutéronome XII, 27)

C'est à tort que l'on traduit le terme *Nefech*, vie, par « âme ». Manger du sang, c'est symboliquement absorber la vie de l'animal, c'est l'incorporer. Outre sa signification agressive, l'acte comporte le risque d'une identification symbolique du consommateur avec ce que le sang représente comme animalité assujettie exclusivement à ses pulsions. Cette idée d'agressivité se retrouve bien dans les usages métaphoriques de notre langage : « verser, répandre du sang », « avoir du sang sur les mains », « noyer dans le sang », « organiser un bain de sang », « boire, sucer le sang », « qu'un sang impur abreuve nos sillons », etc. Notre vocabulaire s'en sert aussi pour caractériser l'impulsivité et la cruauté : « un tempérament sanguin », « sang chaud », « avoir un coup de sang », « être assoiffé de sang », etc.

S'abstenir d'absorber ce qui est vital dans l'animal, c'est se rappeler l'interdit d'agresser, de faire souffrir, de tuer.

Ce devoir de combattre ses tendances sadiques, nous le retrouvons notamment sous deux aspects.

Le premier est celui de **l'interdit de chasser**, c'est-à-dire de tuer pour le plaisir. Sans assimiler la chasse à un acte sadique, elle n'en comporte pas moins le risque de banaliser le geste de tuer, dès lors que celui-ci est considéré comme un sport. Certains faits divers récurrents montrent d'ailleurs le danger de détenir des armes de chasse.

L'abattage rituel constitue le deuxième aspect. Son but est de réduire au minimum la souffrance de l'animal. La lame du couteau du sacrificateur doit être affûtée au point de pouvoir trancher un cheveu maintenu en l'air. Elle ne doit pas présenter la moindre aspérité sensible à l'ongle par effleurement. Le couteau doit, en effet, pouvoir trancher d'un seul geste l'artère et la trachée de l'animal sans provoquer la plus petite déchirure.

Ces règles visent au moins autant à épargner la moindre souffrance à l'animal qu'à combattre les éventuelles tendances sadiques du sacrificateur. A respecter ces mesures méticuleuses, il doit en effet se rappeler que tuer un animal n'est pas un acte banal.

L'obligation de recouvrir le sang qui s'écoule pendant l'opération, par de la terre ou de la cendre, qui ne s'applique que pour la volaille et les animaux non domestiques, objets de chasse, vient renforcer cette attitude.

Établir une distance entre le consommateur et sa nourriture

Une classification des animaux en espèces propres ou impropres à la consommation peut s'interpréter comme un moyen de lutter contre l'avidité et la pulsion cannibalique.

Sans entrer dans toute la complexité du système, citons la règle concernant les **mammifères** dont seuls les ruminants sont autorisés à la consommation. Cette technique d'absorption, tout en excluant les carnivores et les prédateurs, représente symboliquement l'opposé de l'avidité à dévorer et à détruire. Parmi les **oiseaux**, sont exclus les rapaces et les charognards. Les **poissons**, pour être consommables, doivent posséder écailles et nageoires, règle qui peut s'interpréter par la nécessité de différencier nettement les espèces aquatiques des mollusques et des amphibiens interdits à la consommation. L'ensemble du système de classification en catégories et en sous-catégories vise à introduire de la différenciation, du discernement, dans un domaine où menace le danger de l'absence de toute limite.

Il se crée ainsi une distance entre le moi du consommateur et sa pulsion orale. D'ailleurs, toute une série de mesures vient renforcer ce devoir de distanciation. Il en est ainsi de l'interdiction de consommer du sang qui a pour conséquence de nécessiter l'exécution d'une opération préalable.

Pour éliminer le sang contenu dans les veines, on trempe la viande, puis on la sale, enfin, on la rince avant cuisson ; ce qui constitue une hérésie gastronomique, mais impose au consommateur une sorte d'arrêt entre l'abattage et la transformation de l'animal en aliment.

Enfin, avant de consommer quelque aliment que ce soit, le juif se lave les mains et récite une bénédiction, élevant ainsi une barrière de plus devant son avidité à absorber la nourriture.

Séparer amour et pulsion orale

Pour terminer, je voudrais insister sur un interdit à priori bizarre, mais qui me semble livrer une des clés du sens de l'ensemble du système. Il s'agit de l'interdiction de mélanger **le lacté et le carné** qui est répétée trois fois dans la Bible avec la formulation suivante :

« *Tu ne feras pas cuire le chevreau dans le lait de sa mère* » (Exode : XXIII, 19 et XXXIV, 16. Deutéronome : XIV, 21)

Les Maîtres de la loi orale en infèrent trois interdictions, celles de cuire ensemble du lacté et du carné; d'en consommer; d'en tirer profit.

C'est le seul cas où non seulement la consommation, mais aussi la préparation et la valorisation sont interdites. Pourquoi cette insistance interdictive ? Pourquoi cette mesure anti-gastronomique condamnant l'escalope de veau à la crème, excluant la noisette de beurre sur la grillade et, pire encore, le fromage et le dessert lacté, en tant que couronnement du repas ?

Georges Devereux, le père de l'ethnopsychanalyse, se réfère à ce propos à certaines coutumes, apparemment bizarres, constatées dans diverses civilisations anciennes. (*Ethnopsychanalyse Complémentariste* – Flammarion, 1972)

L'auteur situe l'origine du problème œdipien dans le fait que, contrairement à l'animal femelle chez qui les périodes de maternité alternent, la femme, elle, est simultanément sensuelle et maternelle. D'où le danger de confusion entre amour maternel, amour sexuel et nourrissage ; avec, pour conséquence, le risque de l'établissement de rapports incestueux et fusionnels entre la mère et le nourrisson. C'est pour empêcher le mélange entre aimer et envie d'incorporer qu'est prononcé l'interdit : « *Ne fais pas cuire le chevreau dans le lait de sa mère* ».

Cuisson rappelle en effet fusion ; elle symbolise le désir réciproque de la mère et du nourrisson de se réunir, pour se fondre dans un même corps. C'est pour combattre la tentation de la régression symbolique confondant amour et destruction, tendresse et avidité orale, que ce triple interdit est imposé.

Goût et signification

En français, le concept de sens comporte une triple signification : cognitive (sensé), directive (sens unique), et sensorielle.

L'hébreu privilégie nettement la composante sensorielle sur la composante cognitive. Le mot *Ta'ame* désigne en effet goût, sens et accent tonique, comme pour indiquer que produire du sens, c'est discerner, différencier. Cette opération de discernement se fait d'abord par la bouche qui « sent » la nourriture, puis par les autres sens; le langage ne viendra que plus tard pour construire un véritable champ sémantique. Raisonner à partir de catégories intellectuelles comporte le danger de décoller de la réalité humaine inscrite dans le corps. Le *Ta'âme*, la saveur, c'est la perception de la nuance ressentie du détail qui distingue au niveau des papilles. C'est l'évitement des amalgames, du « tout pareil », du « tout dans le tout ».

Les règles alimentaires juives, loin de condamner le plaisir, l'inscrivent dans un cadre qui en fixe les limites. Le besoin de nourriture est une dépendance inévitable.

Substituer à cette aliénation une soumission à une loi transcendantale, tel me semble être l'objectif visé.

Le texte de la loi, celui de la Torah, est inscrit sur un rouleau de parchemin issu d'une peau d'animal. Or, pour que le rouleau soit valable, la peau doit provenir d'un animal propre à la consommation du point de vue rituel (bovin rituellement abattu).

Ainsi, la loi écrite, pour qu'elle demeure parole vivante, doit pouvoir produire du *Ta'ame*, de la saveur, à celui qui la « déguste », qui l'étudie, qui la commente, qui en fait sa nourriture spirituelle pour en produire du sens. Afin que le rituel alimentaire ne devienne pas une névrose obsessionnelle, il doit faire l'objet d'une interrogation constante, d'une « dégustation » permanente, propre à y découvrir de nouvelles significations.

Cette parole qui se renouvelle est en fait un prolongement de l'oralité alimentaire dont elle fixe la loi. D'où la nécessité d'un support consommable pour le texte qui la nourrit.

Alimentation

et

Christianisme

Le christianisme se présente aujourd'hui comme n'ayant pas d'interdit dans le domaine alimentaire. Simplement il encourage ses fidèles à se méfier des voluptés charnelles, celles de la table comme celles du sexe, et à se tourner tout entiers vers les joies spirituelles. Et, de fait, non seulement on ne trouve aucun interdit alimentaire dans le *Nouveau Testament*, mais celui-ci a très clairement aboli les interdits hébraïques.

Le christianisme a une doctrine concernant l'alimentation : le jeûne et l'abstinence. Il faut se priver autant que possible des plaisirs gastronomiques, éviter la gourmandise et renoncer aux voluptés alimentaires les plus légitimes en jeûnant et en s'abstenant des nourritures et des boissons les plus friandes. Ces sacrifices marquent autant de victoires de l'esprit sur le corps et ces victoires sont agréables à Dieu à condition qu'elles soient remportées pour Dieu et non par orgueil.

Au cours de la Basse Antiquité et du Haut Moyen-Age, l'Eglise a réglementé cette orientation ascétique en définissant des temps de jeûne (le Carême, l'Avent, Les Quatre Temps, Vigile...) et les temps de simple abstinence (vendredi, samedi, voire mercredi) en précisant de quels aliments il convenait de s'abstenir : essentiellement le vin et la viande, puis ensuite uniquement la viande.

A partir du XVI^e siècle, à l'intérieur du christianisme, les protestants ont réagi contre cette réglementation pour trois raisons. D'abord parce que, par ces mortifications, on essaye d'acheter la grâce de Dieu. Ils ont aussi refusé la distinction des jours gras

et des jours maigres, des jours de fête et des jours de jeûne qui allaient à l'encontre des préceptes de Saint Paul sur l'observance des temps. Ils ont mis en question l'abstinence de gras et de viande rappelant qu'aux yeux de Dieu, toutes les nourritures sont pures.

La réaction protestante contre cette réglementation catholique l'a plutôt durcie au sein de l'Eglise catholique, à partir du XVI^e siècle - au moins pour ce qui concerne la viande - malgré les dispenses accordées à tel individu ou telle collectivité. Ce n'est qu'après le milieu du XX^e siècle que la doctrine chrétienne est redevenue beaucoup plus souple en ce domaine.

On sait moins, cependant, que pendant dix siècles l'Eglise a maintenu l'interdit du *Lévitique* de manger des viandes non saignées. Cet interdit n'est tombé en désuétude que vers le IX^e siècle dans l'Eglise occidentale, et il s'est maintenu jusqu'aujourd'hui dans la plupart des églises d'Orient, qu'elles soient « schismatiques » ou unies à Rome. L'interdit du sang, qui a donc été très important pendant une dizaine de siècles et qui le reste en Orient, n'est pas le seul.

Le christianisme, dans la Basse Antiquité et le Haut Moyen-Age, a élaboré des prescriptions alimentaires souvent assez voisines de celles du judaïsme ou de l'islam : il a interdit, d'une part, de manger la chair des animaux immolés sur les autels païens, celle des animaux morts sans avoir été tués par l'homme, celle des animaux considérés comme impurs pour des raisons diverses, ou encore les nourritures souillées par un animal et, d'autre part, la commensalité entre prêtres et laïcs, entre chrétiens et païens etc.

Pour ce qui concerne les animaux impurs, on doit s'abstenir des choucas, des corneilles, des cigognes et éviter les castors, les lièvres et les chevaux sauvages. L'interdiction de manger du cheval irait à l'encontre de pratiques germaniques attestées; pourtant elle s'est maintenue en Europe jusqu'au XIX^e voire au XX^e siècle et ce malgré des textes qui autorisaient explicitement la consommation de n'importe quelle viande. Ce qui tendrait à prouver que l'aversion de la viande de cheval en Europe est essentiellement d'origine chrétienne. Le lièvre était considéré comme particulièrement lubrique et donc impur.

Ces interdits alimentaires semblent cependant n'avoir pas été admis par tous les Chrétiens et ils n'ont généralement pas duré très longtemps.

Dans une perspective actuelle, il est donc plus intéressant de concentrer notre attention sur la question de la viande, qui a été objet d'abstinence périodique - ou permanente pour les moines - depuis l'Antiquité jusqu'au XX^e siècle. Pourquoi est-ce de viande que les Chrétiens ont dû s'abstenir, et non pas de truffes ou de caviar ? La question mérite d'autant plus qu'on s'y arrête que les explications données par les auteurs chrétiens, à diverses époques, n'emportent pas la conviction.

On notera d'abord que dans la basse Antiquité, certains Chrétiens ont totalement refusé de manger de la viande, la jugeant impure, et croyant que ceux qui en mangeaient étaient damnés.

Cette attitude, qui n'a jamais été approuvée par l'Eglise, mais au contraire condamnée par plusieurs conciles, semble pourtant avoir été le fait de Chrétiens. Ont-ils simplement été influencés par des doctrines gnostiques et manichéennes ? Ou y a-t-il dans la doctrine chrétienne quelque chose qui leur a donné une telle aversion pour la viande ? N'auraient-ils pas été désorientés par l'abolition des sacrifices sanglants ?

En effet, dans le monde où le christianisme est né, Grecs, Romains et Hébreux ne tuaient les animaux domestiques que sur les autels, et en sacrifice à leurs dieux. Autrement dit, la mise à mort d'un animal n'était licite que sous forme de sacrifice. Et l'abolition des sacrifices sanglants a pu être assimilée à une interdiction de consommer de la viande. Les Chrétiens ne célèbrent plus qu'un sacrifice, celui du Christ sur la croix, et ils communient en mangeant son corps et son sang sous la forme de pain et de vin. La chair des animaux est donc devenue inutile à la convivialité chrétienne.

L'interprétation qui s'est imposée dans l'Eglise est cependant autre : la mise à mort des animaux est désormais une affaire purement profane, et la vie des animaux est désacralisée. Curieusement, tous les théologiens continueront pourtant à leur accorder une âme, jusqu'à ce que Descartes les en prive.

Autre élément d'explication : dans la société romaine, les nourritures végétales étaient déjà associées à l'ascétisme, et la viande associée aux banquets. Particulièrement la viande grasse, celle des animaux engraisés. Il est donc compréhensible que les Chrétiens, conservant comme naturelles ces connotations, aient proscrit la viande en temps de jeûne et ne l'aient pas jugée convenable au régime monacal. Ce qui n'a pas été le cas

pour le vin. Enfin, la chair des quadrupèdes était réputée grossière, lourde, donc particulièrement peu recommandée à ceux qui entreprenaient d'élever leur esprit vers le ciel. C'est pourquoi l'on a vu, pendant le Moyen Age, certains des moines s'en abstenir scrupuleusement alors qu'ils mangeaient cependant des volailles. Quant aux poissons, tant appréciés des gourmands de l'Antiquité, ils n'étaient pas contradictoires à l'activité spirituelle, étant réputés à la fois délicats et froids.

Quelle que soit l'importance respective de ces divers éléments d'explication, il est clair que le statut de la viande dans la religion chrétienne doit beaucoup à la culture gréco-romaine. Ce n'est pas au niveau du rationnel qu'il faut chercher une explication des attitudes chrétiennes envers la viande, c'est au niveau des mentalités et des traditions culturelles. Une religion nouvelle ne se répand jamais sur une table rase culturelle. Avant de connaître leur religion, les premiers Chrétiens ont été formés dans des cultures dont ils ne se sont jamais totalement débarrassés.

Interdits

alimentaires et

Islam

Des textes aux pratiques

Les textes islamiques : le licite et l'illicite

Il s'agit du texte coranique, des traditions rapportées du fondateur de l'islam (*hadîr, sunna*), de certains ouvrages d'exégèse (*tafsîr*), enfin de la législation religieuse (*fiqh*) relevant de l'école malikite.

Une parole du Prophète résume le cadre légal qui règle la vie quotidienne des musulmans : « Le licite est bien évident et l'interdit est bien évident. Entre les deux se trouvent des choses équivoques... » : le licite (*halâl*) est ce que la législation divine a autorisé à faire; l'illicite ou interdit (*haram*) est ce que la législation divine a interdit de façon formelle; entre les deux existe une troisième catégorie, celle du réprouvé (*makrouh*) qui vient dans le degré de gravité après l'interdit.

Les docteurs de la loi musulmans sont largement d'accord sur un principe : entre le licite et l'illicite, c'est le licite qui est posé comme premier, la permissivité étant l'attitude de base des textes coraniques. A l'appui de ce principe, citons ce verset du Coran : « Aujourd'hui les bonnes choses vous sont permises » (V, 7) ou encore la parole du Prophète : « Les choses sont permises à moins qu'elles n'aient été expressément interdites ». L'interdiction ne concerne que les choses impures et la nuisance. Toute chose dont la nocivité est plus grande que l'utilité est interdite et toute chose dont l'utilité est plus grande que la nocivité est licite (Qardhaoui, 1990 : 22). Ceux qui sont excessifs (c'est à dire ceux qui interdisent le licite) sont condamnés comme

ceux qui ne respectent pas l'interdit : « Mangez de ce que Dieu vous a octroyé de licite et de bon... » (Cor, V, 88)

Un autre principe admis par les docteurs de l'islam est « la nécessité lève l'interdiction », car Dieu a permis au musulman, au cas où sa vie est en danger, de manger parmi les nourritures interdites ce qui le sauve de la mort.

Enfin « vous est permise la nourriture de ceux à qui le Livre a été donné et votre nourriture leur est permise » (Cor, V, 5), c'est à dire celle des juifs et des chrétiens.

Les interdits alimentaires dans l'islam

Toute communauté opère un choix parmi les aliments possibles. Ce code alimentaire est à la fois moral et social, et institue une classification du monde du vivant, en particulier du monde animal. Le judaïsme montre ainsi, au travers de sa réglementation alimentaire consignée dans la Bible (Douglas, 1981 : 61 -76), quelle est la perception de l'univers du peuple hébreu (Balhoul, 1983 : 43-84).

L'islam partage quelques uns des interdits du judaïsme. Si l'on excepte l'interdit frappant la consommation des boissons alcoolisées, les interdits alimentaires de l'islam concernent des aliments d'origine animale et sont au nombre de quatre, dix lorsqu'on rentre dans le détail : « Vous ont été interdits : la bête morte, le sang, la viande de porc, ce qui a été égorgé au nom d'autre que Dieu, la victime d'un étranglement, d'un choc, d'une chute, d'un coup de corne et tout ce dont a mangé une bête féroce (sauf ce que vous avez achevé en l'égorgeant), ce qui a été immolé sur l'autel des idoles » (Cor, V, 3). L'expression « la bête morte » désigne un animal mort de mort naturelle ou par accident, en tout cas sans qu'un homme ait eu l'intention (*nîya*) de la tuer par abattage ou chasse.

Dans le domaine des productions végétales, sont interdits le vin et toute boisson enivrante (fermentée) à base de raisin, de datte, d'orge, de maïs, de miel : « tout ce qui enivre est vin et tout vin est interdit », même comme médicament. Pendant la période anté-islamique « la boisson des Arabes était du moût de dattes fermenté » (Ibn Abî Zayd, 1979 : 299), lors de l'institution de l'islam le Prophète a maudit celui qui presse le vin, celui qui le boit, celui qui le porte, celui à qui il est porté, celui qui le sert, celui

qui le vend, celui qui en mange le prix, celui qui l'achète, celui pour qui on l'achète (Qardhaoui, 1990 : 59).

La classification des animaux consommables

L'islam accorde à l'animal un souffle vital (une âme ?) qui doit être rendu au créateur et interdit à l'homme de tuer les animaux sans nécessité. D'autre part, il classe les animaux susceptibles d'être consommés selon deux grands biotopes : les animaux marins et les animaux terrestres.

De la mer : le Prophète a dit, « son eau est pure et bonne pour les ablutions rituelles et sa bête morte est licite » et « on vous a permis de pêcher en mer et d'en manger » (Cor, V, 96). Tous les animaux marins sont donc licites, qu'on les ait pris vivants ou morts. Ils n'ont pas besoin d'être abattus rituellement. Sont inclus dans cette classification les baleines, chiens de mer (requins), porcs de mer.

S'agissant des animaux terrestres, le porc est le seul animal domestique cité comme interdit dans le Coran. Cependant aucune explication (physionomique ou physiologique) ne vient expliciter cette prohibition. Le bétail (ovin, caprin, bovin et camelin) et les animaux de basse-cour, animaux licites, doivent, pour que leur chair devienne *halâl*, consommable, être abattus selon la loi islamique (abattage rituel). Les ânes domestiques, les chevaux et les mulets, destinés à servir de montures, ont été exclus de la consommation par le Prophète (Ibn Abî Zayd, 1979 : 299). Les herbivores et oiseaux sauvages peuvent être chassés, selon certaines conditions se rapportant à l'instrument de chasse, arme, chien ou oiseau de proie dressé et à un éventuel égorgement s'ils sont attrapés vivants (El Bokhari, 1984). Enfin le sens commun empêche de se nourrir d'animaux carnivores : ils sont illicites par essence.

Les pratiques des musulmans en France

Cette partie s'appuiera d'une part sur mes recherches à propos du sacrifice de l'*Ayd al-kabîr* et de l'abattage rituel musulman en France (1986-1996), d'autre part sur les résultats de l'enquête sur le marché de la viande *halâl* en France (Mission Agro-Développement, 1995) faite à la demande de la DGAL, ministère de l'agriculture - dont j'ai fait partie du comité de pilotage - et sur les

données de l'enquête « Mobilité géographique et insertion sociale » (INED, rapport final mars 1995; Tribalat, 1995).

Les estimations du nombre des personnes de religion et/ou de culture musulmane (Français et étrangers) résidant en France varient entre quatre et cinq millions, dont près de la moitié réside en région Ile-de-France : l'islam y est aujourd'hui la deuxième religion, mais se trouve en situation minoritaire. L'enquête de l'INED montre que les musulmans de France ne sont pas un groupe homogène, ce qui induit de fortes variations de leurs pratiques religieuses. Cependant ils pratiquent plus régulièrement que les migrants d'autres cultures religieuses et que la moyenne des Français. La même enquête souligne les différences entre hommes et femmes et le comportement spécifique des jeunes. Enfin, il existe des différences de comportements des familles musulmanes en fonction des quartiers de résidence.

Le respect des interdits alimentaires

Les déclarations des musulmans en réponse aux deux questions de l'enquête ayant trait aux interdits alimentaires (Y a-t-il des nourritures ou des boissons que vous ne consommez jamais, que ce soit par respect des interdits religieux ou des traditions de votre culture ? Si oui, lesquels ?) démontrent leur attachement à ces pratiques, malgré des comportements souvent moins rigoureux. Un attachement qui reflète chez certains, en particulier les jeunes nés en France, plutôt une fidélité à la culture d'origine qu'un véritable choix religieux.

M. Tribalat (1995 : 99-101) signale la complexité et la variabilité dans le temps de ces pratiques, ainsi que du respect du jeûne (*ramadan*), qui peuvent être intermittents. Pour J.N. Ferrié, il est plus intéressant d'analyser « l'ensemble des jeux sociaux auxquels le respect ou le non-respect des interdits donne lieu », en particulier les stratégies des individus pour cacher l'infraction, que la pratique réelle (1992 : 72). D'après l'enquête INED (tableau XXVII), l'interdit sur le porc semble mieux respecté que celui sur l'alcool et ne suscite que peu d'écarts de pratiques en fonction des origines : les musulmans venus du Maroc ou d'Afrique noire respectent le plus les prescriptions alimentaires. Et ce sont les immigrés turcs - consommateurs de raki au pays - qui sont les plus tolérants vis à vis de l'alcool. Lors de mes enquêtes, j'ai plusieurs fois recueilli l'opinion selon laquelle l'islam n'interdit pas la consommation d'alcool, mais

l'abus de boisson (ou de toute autre drogue) responsable de la perte de contrôle de soi. Chez les jeunes d'origine algérienne, garçons ou filles, un sur deux déclare ne pas respecter l'interdit sur l'alcool. « La consommation d'alcool cesserait ainsi, dans la génération des enfants d'immigrés, d'apparaître pour les femmes comme une pratique infamante renvoyant à l'image de la prostitution comme c'est le cas dans les cultures d'origine » (INED, 1995, I : 31-32).

La consommation de la viande *halâl*

Depuis une période récente, certains quartiers des grandes villes européennes ont vu l'apparition de boucheries islamiques dont le modèle est la boucherie *cacher* (Israélite). Cependant elles semblent ressortir plus d'une identité culturelle, sécularisée, que religieuse. Les musulmans résidant en France ont « une grande souplesse de comportement ». Ainsi nombreux sont ceux qui « achètent de la viande *halâl* de temps en temps, ou chaque fois que cela est possible, sans en faire une règle alimentaire stricte. » (Tribalat, op.cit. : 100) Mais aux périodes importantes du cycle religieux, en particulier la fête de l'Ayd *al-kabîr* au centre de laquelle se trouve le sacrifice familial d'un mouton en commémoration du sacrifice d'Abraham, on constate le désir d'une viande strictement musulmane (Brisebarre, 1989).

La possibilité, dans les boucheries françaises mais aussi dans les rayons des supermarchés, de contacts entre le porc et les autres viandes rendues ainsi impures, est soulignée par nombre de musulmans (Benkheira, 1995 : 74) ; on constate aussi, lors des enquêtes, une méconnaissance des méthodes d'abattage françaises : les viandes issues d'animaux « étourdis » ne seraient pas « saignées », d'où le refus de certains musulmans d'acheter dans les boucheries françaises, pour respecter l'interdit du sang, même s'ils n'ont aucune certitude que la viande des boucheries musulmanes soit véritablement *halâl*.

En dehors du contexte familial, certains services de restauration collective (écoles, hôpitaux, usines) servent des menus garantis sans porc aux musulmans. Dans le cadre de l'armée, depuis le début des années 90, des barquettes de viande *halâl* sont proposées aux appelés du contingent.

Le développement de la filière *halâl* française, grâce au statut dérogatoire dont bénéficie l'abattage rituel depuis 1980-81 (décrets 80-791

et 81-606), a permis d'éviter la fermeture de certains abattoirs. La consommation carnée propre à la communauté musulmane (bêtes adultes et de réforme, par exemple « brebis-couscous » dans le rayon de Roquefort) représente pour les éleveurs une « bouée de sauvetage » (Brisebarre, 1990). L'enquête sur le marché de la viande *halâl* menée en 1995 a souligné le manque d'une instance musulmane représentative susceptible d'agréer les sacrificateurs et de certifier la viande produite. D'où un manque de « traçabilité » de la viande *halâl* qui entretient une méfiance légitime des consommateurs et des circuits courts d'abattage clandestin. Pourtant la spécificité des habitudes alimentaires des populations musulmanes résidant en France pourrait représenter, si le marché de la viande *halâl* est « moralisé » et organisé, une richesse à la fois économique et culturelle.

Bibliographie

- Bahloul J., 1983 - *Le culte de la Table dressée*, Paris, A. M. Métailié
- Benkheira M., 1995 - « La nourriture carnée comme frontière rituelle. Les boucheries musulmanes en France », *Archives de Sciences sociales des Religions*, 92 : 67-88
- Brisebarre A. M., 1989 - « La célébration de l'Ayd *al-kabîr* en France : les enjeux du sacrifice », *Archives de Sciences sociales des Religions*, 68.1 : 9-25
- Brisebarre A. M., 1990 - « Ayd *al-kabîr* et viande *halâl* : impact d'un nouveau marché en France » pp. 103-114 in *Les modes alimentaires*, Les Papiers 7, U. de Toulouse-Le Mirail
- Le *Coran*, traduction A.Chouraqui, Paris, Robert Laffont, 1990
- Douglas M., 1981 - *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, F. Maspéro
- El-Bokhâri, 1984 - *Les traditions islamiques*, Paris, Adrien Maisonneuve, Tome IV
- Ferrié J. N., 1992 - « Remarques sur l'interdiction de la consommation du porc et de l'alcool » pp.69-73 in J. N. Ferrié et G. Boetsch, *Anthropologie de l'immigration*, Cahiers de l'IREMAM
- Ibn Abî Zayd Al-Qayrawânî, 1979 - *La Risâla ou Epître sur les éléments du dogme et de la loi de l'islam selon le rite mâlikite*, Alger, Editions populaires de l'armée
- Mission Agro Développement, 1995 - *Le marché de la viande halâl en France*, Paris, 3 vol.
- Qardhaoui Y., 1990 - *Le licite et l'illicite en islam*, Paris, Ed Okad-Rayhane
- Tribalat M., 1995 - *Faire France. Une enquête sur les immigrés et leurs enfants*, Paris, La Découverte/Essais.

Extraits

et synthèse

des débats

Intervention du Père Jacques Vernay

Dans un passage de l'épître de Paul à Timothée, Paul s'en prend à ceux qui sont contre la doctrine chrétienne et il leur dit : « Ils interdiront le mariage, ils proscrireont l'usage de certains aliments alors que Dieu les a créés pour que les fidèles, eux qui connaissent pleinement la vérité, les prennent avec action de grâce car tout ce que Dieu a créé est bon et rien n'est à rejeter si on le prend avec action de grâce. En effet, la parole de Dieu et la prière le sanctifient. »

On peut s'étonner, après avoir entendu un texte comme celui-ci et d'autres que l'on trouverait dans l'Évangile et dans les Actes des Apôtres que les chrétiens aient suivi des voies si différentes de celles qui viennent d'être précisées.

Pour ce qui concerne la viande, il y a peut-être un argument qui n'a pas été signalé qui me semble être le suivant : à une époque, la viande était chère et le poisson meilleur marché, mais il y a eu cette conception de dire, « ne mange pas de la viande le vendredi pour que le pauvre puisse en manger le dimanche. » C'est à dire que la dépense que tu aurais faite en achetant de la viande ce jour là, eh bien donne la. On a le même phénomène maintenant lorsque l'on demande à des groupes chrétiens qui se réunissent de manger simplement un bol de riz, dans certaines assemblées, et d'en faire profiter ceux qui ne mangent pas à leur faim.

Dans les serments de carême de Saint Augustin, le jeûne et la charité sont liés et ne peuvent être séparés, parce que les trois

grandes manières d'obtenir la remise de ses péchés sont le jeûne, la prière et la charité. Il paraît que l'Ambassadeur de Venise qui se trouvait à la Cour de Louis XIV fût interrogé. On lui demanda ce qu'il trouvait de plus extraordinaire et il répondit : « c'est de m'y voir ». Eh bien, c'est un peu le sentiment que j'éprouve en me trouvant dans une assemblée comme la vôtre...

Intervention du Rabbin J.Poultorak

Les rites juifs ont été bien décrits par les orateurs mais, en tant que responsable de la *Cacherout*, je dois vous faire part d'autres soucis. Notre activité est le contrôle.

La *Cacherout* ne se borne pas à distinguer le bœuf du porc ; il y a toute une série de contrôles qui sont effectués parce que nos consommateurs, même s'ils sont peu nombreux, sont de plus en plus scrupuleux sur le caractère rigoureux des critères *cachet*. Ces critères impliquent d'abord un suivi : par exemple pour la viande, il faut des équipes de plombiers, de surveillants dans les boucheries *cachet*, qui permettent que le circuit soit fermé depuis l'abattage jusqu'à la vente aux consommateurs. Il n'y a pas que la viande qui soit concernée par la *Cacherout*, il y a aussi les produits manufacturés.

Dans le progrès moderne, il y a énormément d'ingrédients dans les produits, d'améliorants dans la panification, d'émulsifiants, dont on pourrait d'ailleurs discuter la philosophie, qui sont là pour augmenter notre plaisir, pour faciliter le travail des industriels. Nous devons répondre à une attente très scrupuleuse des gens. Si vous achetez un biscuit aujourd'hui, il est évident que ce biscuit contient de la matière grasse. Cette matière grasse, qui provenait des ex-colonies françaises, a connu une flambée des prix. Elle a été remplacée par le suif, de la graisse de bœuf, transformés en graisse tout à fait acceptable pour l'industrie.

Or le consommateur qui achète aujourd'hui un biscuit quelconque dans une grande surface ne peut pas savoir s'il ne contient pas du suif ou des graisses animales. Nous avons donc été obligés de répondre à une telle demande en faisant de la biscuiterie *cachet*. Nous offrons par exemple des biscuits qui ont été contrôlés à la fabrication et dont tous les ingrédients sont certifiés *cachet*. Un nombre très important d'aliments sont contrôlés comme *cachet*. Je ne veux pas

discuter aujourd'hui de l'impact économique que cela représente pour la France, mais il est évident que, à partir du moment où il y a une demande d'une communauté, on doit y répondre et que cela donne un certain essor sur le plan économique.

Nous avons des certifications de produits, d'améliorants de panification, qui permettent de répondre à une demande *catcher* et nous inaugurons une filière de pain *catcher*.

Je voudrais ajouter ici quelque chose d'ordre un peu plus spirituel que ce qui a été dit. Parfois je m'étonne de questions lorsqu'on dit : pourquoi consommer l'agneau ou le chevreau dans le lait de sa mère est-il interdit, quel mal y a-t-il à mettre une noix de beurre sur un steak ou de manger une côte de veau à la crème ?

Ce type de question a le don de m'exaspérer pour la raison suivante : où a-t-on vu qu'on discute les raisons d'une religion ? A partir du moment où une religion est révélée, où on demande un effort de maîtrise de soi, où Dieu nous demande un effort de discipline, va-t-on demander des comptes ?

Quand on est croyant, on sait une chose, c'est qu'on doit se soumettre. Il faut revenir à une mesure des choses en disant que les interdits alimentaires, qui sont l'objet de ce colloque, sont d'ordre religieux et donc relèvent de la conscience religieuse des individus. Evidemment, il y a d'autres composantes et c'est un facteur de cohésion sociale de manger ensemble en respectant les mêmes règles alimentaires. C'est un facteur de *self-control*, c'est un facteur de sacralisation de la nourriture. Contrairement au christianisme, nous disons que le fait de manger est un acte sacrificiel. Mais pas un sacrifice comme il existait au temps du Temple, mais le geste ordinaire a également un caractère sacrificiel. En résumé, le judaïsme dit : nous ne prônons ni l'ascèse ni l'épicurisme, nous prônons la sacralisation de l'acte de manger.

Vous savez que le vin est porteur d'une certaine symbolique. En dehors du fait qu'il sert aux libations païennes, cette symbolique du vin rapproche les gens. Parler de vin juif, cela veut dire que l'on veut faire la fête ensemble et ceci est extrêmement important.

Je voudrais terminer par la remarque suivante : il y a un passage du Talmud qui dit que lorsque l'homme se présentera devant Dieu après son séjour sur terre, Il lui demandera : est-ce que tu as consommé tout ce qui était licite, est-ce que tu as goûté à

chaque fruit et à chaque chose ? C'est un devoir pour l'homme de goûter à tout ce que Dieu a donné sur terre, dans le but de lui rendre hommage.

Intervention du Grand Mufti Chirane

L'Islam souscrit à toutes les formes d'hygiène alimentaire et, par conséquent, selon la sagesse de l'Islam, la vie repose sur trois piliers : la nourriture, la méditation et la respiration. L'Islam et les autres religions, dont nous venons d'entendre les exposés, ont beaucoup de points de convergence. Rares sont les points de divergences, ce qui est de nature à nous réchauffer le cœur.

Deuxièmement, l'Islam, tout en souscrivant à l'hygiène alimentaire, souscrit aussi à la sobriété, et dans un de ses *hadith* célèbres, le Prophète de l'Islam a dit : « Nous, nous sommes un peuple qui ne mange que lorsqu'il a faim. Et lorsqu'il a faim, il mange tout en restant légèrement sur sa faim ».

S'agissant maintenant de la communauté musulmane en France, surtout celle dite de la première immigration, c'est une population qui est viscéralement attachée aux principes de sa religion et à la viande *halâl* notamment. Aussi sa préoccupation est de pouvoir consommer une viande conforme aux règles religieuses. A propos de la traçabilité, depuis le mois de juin 1996, la Grande Mosquée de Lyon a été autorisée, par un arrêté conjoint des Ministères de l'Agriculture et de l'Intérieur, à délivrer les agréments concernant les abattages rituels, notamment l'agrément de sacrificateur. Et, depuis deux ans, nous avons mis en place une structure qui s'appelle l'Association Rituelle de la Grande Mosquée de Lyon pour suivre l'application du rituel. Nous avons en effet mis en place notamment dans les grands abattoirs de Corbas ou d'ailleurs un certain nombre de sacrificateurs assistés de contrôleurs qui sont là pour assurer que la viande a été abattue selon les rites musulmans. Nous assurons ce contrôle depuis l'abattage jusqu'à la vente à l'étal des commerçants. Pour ce qui concerne la transformation, nous apportons notre concours pour que les produits présentés à la consommation des musulmans puissent recevoir ce label de la qualité *halâl*. La communauté musulmane se structure à l'heure actuelle. Nous sommes en train de mettre en place la structure du Conseil Supérieur des Mosquées de France qui va avoir en charge l'application du rituel, l'organisation et la structuration de la communauté musulmane.

Il faut préciser que l'Islam est venu pour inclure un esprit sain dans un corps sain. En d'autres termes, l'Islam est contre toute forme d'amalgame et d'altération de tous les aliments, que cet amalgame ou ce rajout dans les aliments soit en petite ou en grande quantité, dans la mesure où ce rajout altère les aliments. Je prend l'exemple des boissons alcoolisées, notamment le petit lait qui est très apprécié par les musulmans. Ce petit lait, à partir du moment où il devient fermenté et à partir du moment où il contient un tant soit peu d'alcool, alors l'Islam l'interdit. La bière qui contient un très faible degré d'alcool est interdite.

Pour ce qui est des ingrédients, une étude complète a été faite et a permis de constater que la gélatine est prise dans la peau du cochon et dans des dérivés de matières grasses et d'os. Donc, comme l'Islam ne permet pas le doute, le mieux est d'écarter ce genre de chose.

L'Islam est également contre toute forme de manipulation génétique.

Synthèse des débats

Les débats ont porté principalement sur les marchés potentiels que peuvent représenter pour les industries agro-alimentaires les aliments respectant les rites alimentaires du judaïsme et de l'Islam et sur l'information des consommateurs sur les produits et leur composition.

La communauté juive en France est estimée entre 500 000 et 600 000 personnes. Trois quarts de ces 600 000 juifs environ ne respectent pas strictement les prescriptions rituelles.

Au cours des 20 dernières années, il y a eu une progression importante (notamment après l'arrivée des juifs d'Afrique du nord) de la consommation des produits *casher*. En France, de 1947 à 1960 à peu près, il y avait à Paris peu de restaurants *casher*. Maintenant, il y en a une centaine. Il y avait cinq ou six boucheries, maintenant il y en a plus de cent dans la région parisienne. Donc il y a vraiment une expansion très forte, d'autant plus qu'il s'agit d'un marché d'offre : lorsque les produits sont disponibles, certifiés *casher*, il y a des acheteurs.

D'autres publics sont concernés par la consommation de produits *casher* : les musulmans pratiquants car ces produits ne contiennent pas d'additifs interdits par la loi religieuse islamique, les végétariens et certaines personnes suivant des règles

alimentaires strictes et qui recherchent des produits garantis sans matière animale, ni carnée, ni lactée.

La communauté islamique représente 4 à 5 millions de personnes. L'interdit de consommer du porc est le mieux respecté. La consommation de viande *halâl* serait en France de 200 000 tonnes, réparties entre viande bovine (120 000 tonnes) et viande ovine (80 000 tonnes). Les musulmans sont de gros consommateurs de viande et ne consomment pas les mêmes morceaux que le reste de la population française. Aussi, il existe des complémentarités évidentes pour mieux valoriser la filière viande. Les abattoirs peuvent être accrédités pour la viande *casher* et pour la viande *halâl*.

Le manque de traçabilité de la viande *halâl* entretient une méfiance chez le consommateur, méfiance accrue du fait de circuits d'abattage non agréés. Aujourd'hui, il manque une instance musulmane représentative susceptible de certifier la viande produite.

Que ce soit pour les produits *casher* ou pour respecter les règles de l'Islam, les consommateurs ont besoin d'une assurance sur les produits qu'ils consomment et souhaitent une forme de certification des produits. Une telle démarche représenterait des marchés différenciés pour les industries agro-alimentaires.