

## Compte-rendu de la séance 3 de la troisième saison du séminaire

### « Médias et médiations de la gastronomie XVII<sup>e</sup>- XXI<sup>e</sup> siècles »

Mardi 8 décembre 2016, 16h30-19h  
Bibliothèque historique de la ville de Paris

## « MEDIATION DES METIERS DE LA VIANDE »



#### Programme :

**Sylvain LETEUX** (IRHIS - Université Lille 3),

*Représentations et auto-représentations des bouchers.*

**Anne-Elène DELAVIGNE** (Muséum national d'histoire naturelle, Paris),

*Montrer les abattoirs dans les documentaires français.*

Un grand merci à **Lisa SALAMANDRA** de nous avoir autorisés à reproduire sa pin-up sicabienne sur l'affiche de cette séance



Salamandra, *Pin-up Sicabienne*, 2014, Collection Sicaba-Adet, Bourbon-l'Archambault  
(Photo : Philippe Fuzeau)

**L'invitée**

**Lisa Salamandra, artiste peintre, Ainay-le-Château (Allier)**

Les 12 Pin-ups en viande-cru-publicitaire de Lisa Salamandra sont mises en scène dans un calendrier perpétuel qui s'inspire directement des calendriers pin-ups américains. © M.Balan /Pixel image

Lisa Salamandra, artiste peintre née aux États-Unis dans le New Jersey, est installée dans l'Allier à Ainay-le-Château. Elle partage son atelier avec son mari, Thibaud Thiercelin, peintre également.

« Le Pin-up sicabien », 170 x 226 cm, 2014. L'œuvre a été réalisée pour Sicaba et l'Adet à l'occasion des 40 ans du premier label rouge boeuf en France : le charolais du Bourbonnais. Photo : © Philippe Fureau

« Cette œuvre m'a demandée près de 150 heures de travail, sur une dizaine de jours. Elle m'a tuée ! C'était un travail très méticuleux, et physiquement épuisant, mais très jouissif. » Photos : © Salamandra

POUR EN SAVOIR PLUS : [www.shakers.fr](http://www.shakers.fr)

Propos recueillis par Magalie Ballan

Le site web de l'artiste : <http://lissalamandra.com/home.html>

**Sylvain LETEUX** (IRHIS - Université Lille 3),

<http://irhis.recherche.univ-lille3.fr/1A-Leteux.html>

### **Représentations et auto-représentations des bouchers.**

Quels regards la société porte-t-elle sur les bouchers de détail ? Comment essaient-ils de changer leur image et de rendre honorable un métier souvent connoté négativement depuis de longs siècles ?

#### **Arrogance et violence : boucher de détail, un métier souvent mal perçu**

Au Moyen-Age les bouchers ont la réputation d'exercer un métier « malhonnête » (*inhonesta mercimonia*) « vil, souillé par le sang impur des bêtes » (Georges Duby). Fréquemment affectés à la charge de bourreau dans l'Occident médiéval, ils sont très mal considérés par L'Eglise et perçus comme un groupe social potentiellement dangereux en raison de leur force physique et de leur faculté à s'armer. Membres de corporations craintes et très surveillées, les bouchers ont participé à de nombreux mouvements séditionnels et révolutionnaires. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, Louis-Sébastien Mercier, dans son célèbre *Tableau de Paris*, résume parfaitement la persistance de cette mauvaise réputation : « Ces bouchers sont des hommes dont la figure porte une empreinte féroce et sanguinaire ; les bras nus, le col gonflé, l'œil rouge, les jambes sales, le tablier ensanglanté ; un bâton noueux et massif arme leurs mains pesantes et toujours prêtes à des rixes dont elles sont avides. »<sup>1</sup> Ils donnent la mort, versent le sang

<sup>1</sup> *Tableau de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Genève, Slatkine Reprints, 1994, t. 1, p.125.

quotidiennement. Les représentations imagées des bouchers (Greuze, Le Petit, Daumier,...) excluent rarement l'idée de violence. Leur couteau la rappelle toujours même quand l'expression de leur visage est paisible et il n'est pas rare que la présence de leur chien vienne souligner leur férocité ; c'est en particulier le cas à la fin du XVIII<sup>e</sup> et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, quand les garçons bouchers parisiens fournissaient régulièrement les chiens qui affrontaient d'autres animaux (loups, ours, taureaux, mulets, ânes, sangliers) à la barrière du Combat.

Certes les bouchers avaient l'occasion de présenter à la population une tout autre image lors des fêtes où les corporations étaient mises en valeur. Notamment à Paris lors de la promenade du bœuf gras ; les bouchers qui conduisent le défilé des métiers sont même les héros du jour lors de la Saint-Jacques. Le bœuf gras constitue une manifestation où ils peuvent montrer et célébrer publiquement leur fierté professionnelle. En province, sous l'Ancien Régime et jusque dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les confréries de bouchers occupent une place importante dans la vie des cités ; à Limoges par exemple, c'est cette confrérie qui gère la chapelle Saint-Aurélien et remet la clef de la ville lors des entrées royales puis des visites présidentielles. Toutefois, la puissance de leur corporation, particulièrement visible donc lors de ce types de fêtes, peut également renforcer les craintes et les médisances à leur égard. Les bouchers paraissent aux yeux de nombreux citadins et ruraux comme des gens trop puissants, arrogants, qui n'hésitent pas à imposer leur force financière et physique aux autres.

Comment les bouchers s'y prennent-ils pour lutter contre ces stéréotypes négatifs ?

### **La quête de l'honorabilité**

Ils perçoivent bien que le sang qui coule joue pour beaucoup dans la représentation que l'on se fait d'eux. Il s'agit par conséquent de l'occulter. Dès le Moyen-Age, un grand nombre d'images présentent le travail de boucherie une fois la saignée achevée. Au XIX<sup>e</sup> siècle, dans l'imagerie d'Epinal, le boucher apparaît toujours vêtu d'un tablier blanc immaculé. Dans les manuels de boucherie, les conseils sur la tenue, étroitement liés par ailleurs à des valeurs patriarcales et conservatrices, reviennent sans cesse : « Tu portes ton savoir-être ». De la même façon, à la Belle Epoque, quand ils posent devant leur boutique pour des photographies de cartes postales, ils portent systématiquement une chemise, une cravate, un veston et ... leur tablier blanc. Ce dernier figure déjà au XVI<sup>e</sup> siècle dans un vitrail à Semur-en-Auxois. La blancheur du tablier sert d'ailleurs fréquemment à distinguer les bouchers catholiques des bouchers juifs qui, eux, portent des couleurs sombres. Si bien qu'à l'époque de l'Affaire Dreyfus les bouchers enrôlés dans les ligues d'extrême-droite s'en prennent à la supposée « cruauté des bouchers juifs ».

Le changement de statut de la boucherie en 1857-58, d'un métier clos étroitement contrôlé par les pouvoirs publics à une profession libre, a en effet accéléré l'utilisation du tablier blanc dans la représentation des bouchers. La séparation entre les chevillards et les détaillants ne cesse de s'accroître. Les seconds ne s'occupent plus du tout ou très rarement de l'abattage des animaux ; d'autre part ils entrent dans un marché concurrentiel, d'où la nécessité plus grande encore de soigner leur image. Une quasi « révolution culturelle » a alors lieu dans laquelle il s'agit de polir la réalité. Toute une filière économique se développe autour de la présentation vestimentaire des détaillants. Dans les années 1890, dans les journaux professionnels de boucherie, les publicités pour les blanchisseries industrielles s'étalent sur plusieurs pages. L'étalage des magasins devient également un art. Des ouvrages spécialisés dans la

présentation en boutique détaillent les techniques de décor. Au cours des salons gastronomiques s'organisent des concours d'étalage de boucherie. Avant 1858, c'était surtout à l'occasion de Pâques qu'à Paris et dans les grandes villes françaises la présentation des pièces de boucherie et des préparations de charcuterie était soignée.

Dans la représentation du métier le garçon boucher devient alors de plus en plus fréquemment un « beau garçon ». Le tableau d'Arsène Symphorien Sauvage, peint en 1877, qui figure un boucher portant un rôti en guise de chapeau, le col de son costume de notable étant composé par deux couteaux, illustre bien le souci des bouchers d'expulser la violence de leur métier et d'adhérer aux valeurs de la bourgeoisie<sup>2</sup>. De la même façon et à la même époque que les cuisiniers, les bouchers partent à la conquête de la respectabilité et d'un statut social. Sociétés de secours mutuels et syndicats (dès 1858 à Paris pour les seuls bouchers mais ils sont parfois communs à plusieurs métiers de l'alimentation) comme journaux et cours professionnels fleurissent dans toute la France. Au sein des organisations professionnelles liées à l'alimentation les bouchers jouent un rôle plus ou moins influent selon les villes : relativement effacé à Paris où les cuisiniers dominent, en première ligne à Lyon. En 1938 la profession produit un premier mensuel indépendant qui présente nationalement la filière.

Il n'en reste pas moins que se posent encore et jusqu'à nos jours les questions liées à la commercialisation de viande d'animaux tués.

### **Comment vendre un produit de chair morte ?**

Vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle un mouvement de propagande sociale en faveur de la consommation de viande se développe. Il dépasse largement les frontières de la profession de bouchers. Des théoriciens sociaux et des hommes politiques militent en faveur de la démocratisation de la consommation de viande. Les nombreux pauvres sous-alimentés que compte la France de la Belle Epoque ne mangent pas ou très peu souvent de viande, notamment celle de bœuf qui reste longtemps un marqueur social. C'est dans ce contexte que se développe l'hippophagie. Cette évolution ne se produit pas sans protestations mais la SPA (Société protectrice des animaux) elle-même prend plutôt position en sa faveur en mettant en avant l'argument selon lequel les chevaux destinés à l'élevage de boucherie seront bien moins mal traités que ceux qui servent au trait.

La démocratisation de la viande de bœuf est relativement tardive en France mais elle se transforme en une vague assez irrésistible qui dure environ un siècle, jusque dans les années 1980. Elle s'opère avec les mêmes éléments de communication qu'au Royaume-Uni ou qu'en Allemagne : la viande de bœuf transmet sa force à celui qui la consomme ; elle semble donc nécessaire, notamment à quiconque accomplissant un travail manuel. D'autre part le développement de l'alimentation carnée est très liée à la révolution industrielle. Son image devient par conséquent largement positive et le désir de consommer de la viande s'accroît fortement.

Mais cet « âge d'or » s'évapore avant la fin du XX<sup>e</sup> siècle. A partir des années 70-80, la consommation de toutes les viandes, excepté celle des volailles, baisse constamment. De même le nombre d'éleveurs, dans des proportions spectaculaires, et celui des boucheries de détail. Certes la commercialisation se fait également beaucoup de nos jours dans les grandes surfaces, mais la

---

<sup>2</sup> Voir la thèse de Michel Boyer et pour l'image du tableau de Sauvage : [http://art.mnpg.fr/fr/library/artworks/arsene-symphorien-sauvage\\_le-boucher\\_huile-sur-toile\\_1877](http://art.mnpg.fr/fr/library/artworks/arsene-symphorien-sauvage_le-boucher_huile-sur-toile_1877) .

composition et l'aspect de la viande ont changé. De nombreuses pièces de boucherie, comme celles servant au pot-au-feu, plat pourtant réputé comme « national » sous la III<sup>e</sup> République<sup>3</sup>, se vendent de moins en moins, encore qu'elles soient « masquées » dans des produits surgelés. Dans les barquettes vendues dans les grandes surfaces, la viande est de moins en moins sanguinolente, les animaux eux-mêmes ne doivent plus apparaître, alors qu'il y a peu encore il était quasiment de règle que les étals des charcutiers présentent fièrement des têtes de cochon. La filière viande éprouve des difficultés à enrayer les nouvelles habitudes de consommation et les effets de certaines campagnes médicales ou environnementales. L'étude de la réception des opérations de promotion de la consommation de viande en France au cours des quarante dernières années serait très éclairante pour saisir les enjeux culturels et sociaux du débat contemporain.

Dans ce dernier, la question des abattoirs et de la façon dont sont traités les animaux destinés à la boucherie occupe une place importante. L'analyse des documentaires consacrés à l'abattage permet de mieux le cerner.

\*\*\*\*\*

**Anne-Elène DELAVIGNE** (Muséum national d'histoire naturelle, Paris),

***Montrer les abattoirs dans les documentaires français.***

*Ethnologue, Anne-Élène Delavigne est rattachée depuis 1999 au laboratoire d'éco-anthropologie et d'ethnobiologie (CNRS / MNHN / Paris 7), UMR 7206. Elle étudie le statut des animaux en France, les changements des pratiques alimentaires urbaines, et la place de la nature productive en ville. Elle a soutenu sa thèse, en 1999, à l'EHESS en anthropologie sociale et ethnologie, sous la direction de Jean-Pierre Digard, « Nous, on mange de la chair ». Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark. Parmi ses travaux (cf. ci-dessous « Sources et bibliographie »), figurent de nombreuses études sur le statut des bouchers, l'abattage des animaux, la vente directe de viande ou le rapport à la viande.*

Un important corpus d'images sur les abattoirs existe désormais. Le réseau internet en favorise l'accès. Mais toute image n'est pas égale à une autre. Son support et son genre doivent être analysés. Sommes-nous en présence d'un film pédagogique ? D'un film d'auteur ? D'un documentaire réalisé pour la télévision ou pour les salles de cinéma ?... Alors qu'aujourd'hui des militants d'associations hostiles à l'abattage des animaux d'élevage voire à toute consommation de viande diffusent largement sur la Toile leurs films tournés clandestinement auxquels ils attribuent d'autorité un statut de vérité, la compréhension des images en fait ne saurait être immédiate. En effet, même dans des films documentaires censés représenter la réalité un travail de mise en scène est en œuvre ; les réalisateurs pratiquent l'ellipse, etc. Les réalisations destinées à ne pas rester de simples travaux de circonstance sont celles qui transcendent la question du genre filmé comme *Le Sang des bêtes* de Georges Franju (1949) ou *L'Année des treize lunes* (*In einem Jahr mit 13 Monden*) de Rainer Werner Fassbinder (1978).

La perception de l'abattage des animaux d'élevage a sensiblement évolué au cours des dernières années. Les premiers documentaires dénonçant leur mise à mort décrivent plutôt cette question dans le bassin méditerranéen (Grèce, Italie du Sud,...). La mort délivrée dans un cadre industriel semble alors sans doute moins condamnable. Elle donnait en tout cas l'impression d'être aseptisée, mais, assez vite, le

---

<sup>3</sup> Georges Carantino, « Voyage en pot-au-feu », in Julia Csergo (dir.), *Pot-au-feu convivial, familial. Histoires d'un mythe*, Paris, Autrement, 1999, p. 35-66.

Royaume-Uni, l'Amérique du Nord puis la France sont à leur tour concernées. Chaque métier essaie de trouver et de désigner d'autres professionnels soi-disant plus « cruels » : les bouchers d'origine immigrée (voir par exemple le documentaire *Fast Food Nation*) ; ceux pratiquant les abattages selon certains rites religieux ; les bouchers chevalins, etc. De nos jours, même un abattage « propre » paraît intolérable à de nombreuses personnes.

D'autre part, le documentaire français sur les abattoirs s'inscrit dans une histoire cinématographique et un contexte socio-culturel propres. Les écoles d'art cinématographique jouent un rôle important en France, ce qui explique que la recherche esthétique est très présente dans le genre documentaire, y compris donc dans les films sur les abattoirs destinés à être exploités en salle. Ainsi Georges Franju traite aussi de l'*ars moriendi* dans *Le Sang des bêtes* (l'on pourrait d'ailleurs en dire autant de la fiction de Fassbinder) ; son oeuvre réfléchit sur les notions d'offrande et de sacrifice ; enfin, elle ne montre pas que l'abattage mais décrit tout un système économique-social autour de la viande. Contrairement à la production des pays scandinaves, la française, jusque dans les années 1990, a très peu donné la place aux images tournées par les professionnels eux-mêmes. En Suède ou Danemark l'idée que la population doit s'approprier les lieux de l'élevage et de l'abattage porcins est assez commune depuis de longues décennies ; les documentaires diffusent de manière explicite ou implicite le discours selon lequel les métiers de la filière viande sont comme les autres.

Le documentaire sur l'abattage, dont les origines remontent aux années 30<sup>4</sup>, a ainsi beaucoup évolué en France au cours des deux dernières décennies<sup>5</sup>. L'esthétique, la construction et les propos de ces œuvres cinématographiques sont radicalement différents des films de dénonciation lancés sur les sites de vidéos et les réseaux sociaux. Très bien référencés sur internet ces derniers s'assurent du scandale avec leur label autoproclamé « d'images volées ». Ils révéleraient par conséquent ce qui est caché, la « vraie réalité » et tous les internautes devraient partager de manière quasi-automatique la même émotion à leur vision. Or ces vidéos diffusées sur la toile sont principalement centrées sur la mise à mort des animaux ; ils parlent fort peu de la viande elle-même alors qu'elles veulent souvent appuyer l'action d'associations de végétariens.

Si le documentaire cinématographique *La main au-dessus du niveau du cœur* (2011) leur ressemble quelque peu, car on y voit aussi surtout la mise à mort et le sang des animaux, les intentions affichées par sa réalisatrice, Gaëlle Komàr, poursuivent un autre but : dénoncer les conditions de travail dans les abattoirs. Or si un film ne montre que l'abattage le spectateur aura beaucoup de mal à décoder cette opération. Ainsi d'autres réalisateurs, peut-être influencés par le travail de l'un des grands documentaristes américains contemporains, Frederick Wiseman (lui-même sans doute bon lecteur de *La Jungle* d'Upton Sinclair, qui dans *Meat* (1976) avait sans doute été le premier réalisateur à vraiment réussir à intégrer les

---

<sup>4</sup> A noter qu'une adaptation du roman d'Upton Sinclair *The Jungle* a été réalisée en 1914 dans des studios new-yorkais, mais ce film est aujourd'hui considéré comme perdu.

[https://en.wikipedia.org/wiki/The\\_Jungle\\_%281914\\_film%29](https://en.wikipedia.org/wiki/The_Jungle_%281914_film%29)

<sup>5</sup> Pour une analyse des œuvres réalisées jusque dans les années 1990 (environ une centaine), voir :

\*Anne-Elène Delavigne et Anne-Marie Martin, « Les machines et les hommes. Transformation des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir : un regard anthropologique sur des images et des lieux d'abattage », in P. Marcilloux (dir.). *Le travail en représentations*, 2005, p. 223-243.

\* A.-E. Delavigne, A.-M. Martin, Corinne Maury et Séverin Muller, « Images d'abattoir : la réalité crue ? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l'image ayant trait à la mise à mort des animaux », *Ruralia*, 06/2000.

<https://ruralia.revues.org/145>

\* A.-E. Delavigne, A.-M. Martin et C. Maury, « Images d'abattage : champ et hors champ de l'abattoir », *Journal des anthropologues*, t. 82-83 (2000).

<https://jda.revues.org/3266>

travailleurs, les êtres humains donc, dans un documentaire sur les abattoirs, ont présenté des œuvres allant beaucoup plus loin que celle de G. Komar. D'ailleurs, puisque nous faisons là un détour par les Etats-Unis, il faut également signaler l'importance de *Fast Food Nation*, tiré en 2006 du livre homonyme d'Eric Schlosser, best-seller cinq ans plus tôt. Ses séquences sur les abattoirs offrent un tout autre point de vue que les vidéos de dénonciation diffusées sur internet. Ce film s'interroge sur tout un secteur de production, sur son opacité notamment. Trois « médiateurs » (un inspecteur sanitaire ; des immigrés mexicains travaillant dans les abattoirs ; une jeune serveuse de fast food qui devient une militante dans un mouvement de défense des animaux) expriment des points de vue différents tout au long d'un récit non linéaire où le spectateur découvre progressivement ce qui se passe à l'abattoir.

Dans le cinéma documentaire français Sophie Sensier, dès 1997, donne la parole à des ouvriers bouchers racontant comment ils avaient trouvé leur métier très difficile au début de leur carrière en raison de sa violence ; des militants hostiles à la consommation de viande développent également leurs arguments dans *Le Morceau du boucher*. Manuela Frésil, quant à elle, réalise un film très original en 2011. *Entrée du personnel* a d'ailleurs été remarqué par plusieurs chercheurs en sciences sociales et le documentaire a été adapté sur la scène théâtrale. Dans ce film aussi la découverte de l'abattoir ne s'opère que très progressivement. M. Frésil, s'émancipant de la logique et du passage quasiment obligé de filmer la transformation de l'animal en viande à consommer pour les êtres humains a conduit des entretiens sur une dizaine d'années avec des ouvriers des abattoirs. Ce travail fut en partie financé par des laboratoires de recherche en sciences sociales. On peut ainsi suivre les travailleurs chez eux ou sur leurs lieux de vacances. A la fin du film un ouvrier, perclus de douleurs, part sur un bateau. Le dispositif de l'image canalise et bride le surgissement potentiel d'une émotion qui envahirait tout. M. Frésil veut d'abord faire réfléchir sur le mal-vivre des travailleurs, y compris celui qu'ils ressentent à leur domicile, ainsi que sur les effets de la mécanisation : loin peut-être de n'abattre que des animaux, le système de production ne détruirait-il pas aussi des humains ? Quatre ans auparavant Didier Blasco, dans sa fiction fantastique *Abattoir*, dénonçait sans ambages les méfaits de cette usine, en insistant sur la destruction des corps humains consécutive au nombre relativement élevé d'accidents du travail dans les abattoirs.

Le travail de montage et celui sur le son (bruit des machines, du réveil-matin, ...) se révèle primordial dans ces documentaires. Il n'est pas anodin non plus de remarquer qu'*Entrée du personnel* de Frésil accorde, tout comme *Le Sang des bêtes* de Franju, un rôle important à des espaces extérieurs à l'abattoir : la plage / Paris même et les terrains vagues autour de La Villette.

### **SOURCES et BIBLIOGRAPHIE**

(N.B. Ces pistes bibliographiques ne peuvent viser à l'exhaustivité)

#### **Archives et sources imprimées**

La thèse d'histoire de Sylvain Leteux, *Libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens (1776-1944). La boucherie parisienne face aux pouvoirs publics, sous la direction de Jean-Pierre Hirsch*, Université Lille 3 en 2005, comprend une bibliographie importante sur l'histoire de la boucherie ; elle est consultable en ligne,

[http://www.academia.edu/5778667/Lib%C3%A9ralisme\\_et\\_corporatisme\\_chez\\_les\\_bouchers\\_parisiens\\_1776-1944\\_la\\_boucherie\\_parisienne\\_face\\_aux\\_pouvoirs\\_publics](http://www.academia.edu/5778667/Lib%C3%A9ralisme_et_corporatisme_chez_les_bouchers_parisiens_1776-1944_la_boucherie_parisienne_face_aux_pouvoirs_publics)

de même qu'une dizaine de ses articles, dont « *La société de secours mutuels des Vrais Amis (1820-1898). Comment les bouchers parisiens ont-ils organisé leur "protection sociale" au XIX<sup>e</sup> siècle ?* », « *L'Eglise et les artisans : l'attachement des bouchers parisiens au catholicisme du XV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle* », « *L'hippophagie en France : la difficile acceptation d'une viande honteuse* » :

## **Bibliographie**

- \* Reynald Abad, *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Fayard, 2002.
- \* Annie Antoine (dir.), *Des animaux et des hommes. Économie et sociétés rurales en France (X<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*, *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, t. 106, n° 1, 1999.
- \* Maurice Agulhon, « Le sang des bêtes. Le problème de la protection des animaux en France au XIX<sup>e</sup> siècle », *Romantisme*, n° 31 (1981), p. 81-109.
- \* Eduardo Azcuy Ameghino, *La carne vacuna argentina. Historia, actualidad y problemas de una agroindustria tradicional*, Buenos Aires, Imago Mundi, 2007. (Histoire depuis 1950)
- \* Valérie Boudier, « La carcasse comme oeuvre d'art » in *Viandemagazine*, n° 22, juin 2008.
- \* Mouloud Boukala, Khadiyatoullah Fall et alii (dir.), *Le halal dans tous ses états*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2012.
- \* Michel Boyer, *Les métiers de la viande à Lyon de 1860 à 1914. Une étude sur la petite bourgeoisie*, Université Lyon II, Thèse de 3<sup>e</sup> cycle, 1985.
- \* Dorothee Brantz, *Slaughter in the City. The Establishment of Public Abattoirs in Paris and Berlin, 1780-1914*, Thèse de Doctorat, Université de Chicago, 2003.
- \* Pierre Brodard, « From the Austrian Sausage Carna vegetale to the Swiss Spread Le Parfait. Meat Substitutes in Peace and in Wartime (1908-1959) », *Food and History*, Vol. 8- 2, 2010, p. 25-43.
- \* Susan Callings et Rosemary Pringle, « Les femmes en boucherie, quelques tabous culturels », *Cahiers du GRIF*, vol. 1/1996, p. 15-32.
- \* Geneviève Cazes-Valette, « Halal » et « Viande », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, 2012, p. 676-680 et 1391-1402.
- \* Guy Chemla, *Les Ventres de Paris. Les Halles, La Villette, Rungis*, Glénat, 1994.
- \* Georges Chaudieu, *Pour le boucher. Nouveau manuel de boucherie*, Paris, Dunod, 1959.
- \* Georges Chaudieu, *De la gigue d'ours au hamburger ou la curieuse histoire de la viande*, Chennevières, La Corpo, 1980.
- \* Coll., « La viande », *Ethnozootecnie*, n° 48, 1992.
- \* Anne-Elène Delavigne, « Nous, on mange de la chair ». Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark », *Ruralia*, 05/1999.
- <https://ruralia.revues.org/121>
- \* Anne-Elène Delavigne, « L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux », *Ruralia*, 18-19/2006.
- <https://ruralia.revues.org/1231>
- \* Margo DeMello, *Animals and Society. An Introduction to Human-Animal Studies*, New York, Columbia University Press, 2012.
- \* Luis Fontoira, *Historia del asado argentino, el maná de las pampas*, en ligne : <http://historiasdelacarne.blogspot.fr/2012/09/historia-del-asado-argentino-el-mana-de.html>
- \* Éric Fournier, *La Cité du sang. Les bouchers de La Villette contre Dreyfus*, Paris, Libertalia, 2008.
- \* Betty H. Fussell, *Raising Steaks. The Life and Times of American Beef*, Orlando, Houghton Mifflin Harcourt, 2008.
- \* Miguel Krebs, *Historia del ganado vacuno y los frigoríficos en la Argentina*, en ligne <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/argentina/vacuno.htm>
- \* Pierre Haddad, *Les chevillards de La Villette. Naissance, vie et mort d'une corporation (1829-1974)*, Thèse de Doctorat, Histoire, U. Paris X, 1995.
- \* Annie Hubert et Ricardo Avila (dir.), *Man and Meat*, Estudios del Hombre 19, Universidad de Guadalajara, 2004.
- \* Gunther Hirschfelder et Karin Lahoda, « Wenn Menschen Tiere essen. Bemerkungen zu Geschichte, Struktur und Kultur der Mensch-Tier-Beziehungen und des Fleischkonsums », in Jutta Buchner-Fuhs et Lotte Rose (dir.), *Tierische Sozialarbeit. Ein Lesebuch für die Profession zum Leben und Arbeiten mit Tieren*, Wiesbaden, Springer Verlag, 2012, p.147-166.
- \* Rick Halpern, *Down on the Killing Floor. Black and White Workers in Chicago's Packinghouses, 1904-54*. Chicago, University of Illinois Press, 1997.
- \* Thomas J. Jablonsky, *Pride in the Jungle. Community and Everyday Life in Back of the Yards Chicago*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1993.
- \* Roger Horowitz, Jeffrey Pilcher et Sydney Watts, « Meat for the multitudes: market culture in Paris, New York City, and Mexico City over the long nineteenth century », *American Historical Review*, 109/4, octobre 2004, p. 1055-1083.
- \* Sylvain Leteux, « L'image des bouchers : la recherche de l'honorabilité, entre fierté communautaire et occultation du sang », *Images du travail, Travail des images*, n° 1, 15 décembre 2015, revue en ligne : <http://imagesdutravail.edel.univ-poitiers.fr/index.php?id=127>

- \* Correy Lewis, *La viande et l'Homme*, Paris, Editions ouvrières, 1961.
- \* Bernadette Lizet et Georges Ravis-Giordani (dir.), *Des bêtes et des hommes : le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, 118<sup>e</sup> Congrès national des Sociétés Savantes, Pau, 1993.
- \* F. Mineccia et A. Zagli (dir.), *L'Europa della carne. Storia e cultura di mercati e macellai*, Firenze, Edizioni Polistampa, 2003.
- \* Séverin Muller, *A l'abattoir. Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire*, Paris / Versailles, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme / Quae, 2008.
- \* Josh Ozersky, *The Hamburger. A History*, Yale University Press, 2008 / *Le Hamburger. Une histoire sociale des Etats-Unis*, Buchet et Chastel, 2012.
- \* Michel Pastoureau, *Le Cochon. Histoire d'un cousin mal aimé*, Gallimard (Découvertes n° 544), 2009.
- \* Michel Pastoureau, Alain Raveneau et alii, *Le Bœuf. Histoire, symbolique et cuisine*, Ecole Française d'Athènes, 1995.
- \* Jean-Louis Peaucelle, « Du dépeçage à l'assemblage, l'invention du travail à la chaîne à Chicago et à Detroit », *Gérer et Comprendre*, n° 73, septembre 2003, p.75-88.  
<http://www.anales.org/gc/2003/gc73/peaucelle75-88.pdf>
- \* Gérard Ponthieu et Elisabeth Philipp, *La Villette, les années 1930. Un certain âge d'or*, Paris, Editions Atlas, 1987.
- \* Galina Pospelowa und Hildegard Fliess (dir.), *Schlachtier- und Fleischproduktion in Osteuropa, Bulgarien*, Berlin, Duncker & Humblot, 1981 (volume d'une collection des années 1970-80 sur la production de viande dans les pays du bloc soviétique).
- \* Ben Rogers, *Beef and Liberty. Roast Beef, John Bull and the English Nation*, Londres, Chatto & Windus, 2004.
- \* Eric Schlosser, *Fast Food Nation. What the All-American Meal is Doing To the World*, London, Penguin Books, 2001 / *Fast Food Nation*, Autrement, 2006.
- \* Peter Scholliers, « La viande de cheval, les abats et la charcuterie, marqueurs des frontières en Belgique, 1800-1914 », in Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte (dir.), *Les frontières alimentaires*, CNRS, 2009, p. 117-143.  
[https://www.academia.edu/24373621/La\\_v viande\\_de\\_cheval\\_les\\_abats\\_et\\_la\\_charcuterie\\_marqueurs\\_des\\_fronti%C3%A8res\\_de\\_la\\_Belgique\\_1800-1914](https://www.academia.edu/24373621/La_v viande_de_cheval_les_abats_et_la_charcuterie_marqueurs_des_fronti%C3%A8res_de_la_Belgique_1800-1914)
- \* Jimmy Skaggs, *Prime Cut. Livestock Raising and Meatpacking in the U.S*, College Station (Texas), A&M University Press, 1986.
- \* Andrew F. Smith, *Hamburger. A Global History*, Reaktion Books, 2008.
- \* Maurice Talmeyr, *Tableaux du temps passé : la cité du sang*, Paris, Perrin, 1901.
- \* Noélie Vialles, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des sciences de l'homme, 1987.
- \* Paula Young Lee (dir.), *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*, Durham et Hanover, UNPE et UPNE, 2008.

## **Photographie**

- \* <https://www.facebook.com/Les-abattoirs-de-la-villette-157863207561546/>
- \* <http://www.paris1900.fr/paris-rive-droite/abattoirs-de-la-villette>
- \* Reportage d'Eli Lotar à La Villette en 1929  
<http://canaalsquare.blogspot.fr/2013/12/les-abattoirs-de-la-villette-par-eli.html>  
Cf. aussi Émilie Lesage, *La série Aux Abattoirs de La Villette(1929). Le point de vue du photographe Eli Lotar par-delà la revue Documents et la philosophie de Georges Bataille*, mémoire de maîtrise en histoire de l'art, Université de Montréal, 2009  
[https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/3223/Lesage\\_Emilie\\_2009\\_memoire.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/3223/Lesage_Emilie_2009_memoire.pdf?sequence=4&isAllowed=y)
- \* Les abattoirs de San Giobbe à Venise.  
<http://venus.unive.it/macellosangiobbe/>

## **Musées et expositions**

- \* *Ces animaux qu'on mange*, Musée-Aquarium de Nancy, mars 2015 - janvier 2016.  
<http://www.culture.fr/Actualites/Musee-Expos/Ces-animaux-qu-on-mange>
- \* *Die Wurst. Eine Geschichte mit zwei Enden*, Museum Mühlerama de Zürich (mai 2013 – mars 2014)

## **Des représentations dans la littérature**

\* Upton Sinclair, *The Jungle*, New York, Doubleday, Page & C<sup>o</sup>, 1906 / *La Jungle. Les empoisonneurs de Chicago*, Paris, Juven, 1905. Multiples rééditions depuis.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/La\\_Jungle\\_%28roman%29](https://fr.wikipedia.org/wiki/La_Jungle_%28roman%29)

[https://en.wikipedia.org/wiki/The\\_Jungle](https://en.wikipedia.org/wiki/The_Jungle)

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Union\\_Stock\\_Yards](https://fr.wikipedia.org/wiki/Union_Stock_Yards)

### **- policier :**

\* Claude Izner, *Le Talisman de La Villette*, 10-18, 2006.

\* Thanh-Van Tran-Nhut, *Les Travers du docteur Porc*, Picquier, 2010.

\* Guillaume Prévost, *Le Bal de l'Equarrisseur*, 2011, Nil, 2011.

\* Michèle Barrière, *Meurtre au Ritz*, Le Livre de poche, 2013.

## **Cinéma**

### **- documentaires :**

\* Georges Franju, *Le Sang des bêtes*, 1949.

\* Frederick Wiseman, *Meat*, 1976.

\* Sophie Sensier, *Le Morceau du boucher*, 1997.

\* Jennifer Abbot, *A Cow at My Table*, 1998.

\* Richard Linklater, *Fast Food Nation*, 2006.

\* Tom Simon et alii, *Death on a Factory Farm*, GB, 2009.

\* Gaëlle Komàr, *La main au-dessus du niveau du coeur*, 2011.

\* Manuela Frésil, *Entrée du personnel*, 2011.

Cf. M. Frésil, Joyce Sebag et Jean-Pierre Durand, « Entretien », in *La Nouvelle Revue du Travail*, 6/2015, <https://nrt.revues.org/2195>

Cf. aussi Caroline Zéau, « L'objectivation poétique de l'expérience du travail dans "Entrée du personnel" de Manuela Frésil » ; *Ethnographiques*, n° 25, 2012

<http://www.ethnographiques.org/2012/Zeau>

\* Manu Coeman, *LoveMEATender*, 2011.

\* Franck Ribière, *Steak (R)évolution*, 2014.

\* Jérémie Reichenbach, *Sangre de mi sangre*, 2015.

### **- fictions :**

\* Rainer Werner Fassbinder *L'Année des treize lunes (In einem Jahr mit 13 Monden)*, 1978.

\* Marc Caro et Jean-Pierre Jeunet, *Delikatessen*, 1991.

\* Anders-Thomas Jensen, *Les bouchers verts (De grønne slagtere)*, 2003.

\* Didier Blasco, *Abattoir*, 2007.

## **Et demain ? Des articles en ligne :**

\* Le CIV (Centre d'information des viandes), qui « a pour mission de faciliter la connaissance et la compréhension des éléments scientifiques [étayant] l'appréciation des impacts des filières élevage et viande, et de contribuer à la mise en débat des sujets de controverse », publie de nombreux dossiers et organise des colloques ; le prochain aura lieu, le 31 mai 2016, à l'Institut Pasteur (Paris) « Animal, viande et société : des liens qui s'effilochent ».

<http://www.civ-viande.org/>

\* « Les viandes du futur », *Courrier international*, 17 février 2011

<http://www.courrierinternational.com/article/2011/02/17/que-mettre-demain-dans-nos-assiettes>

\* Bob Holmes, « Renoncer à la viande : une fausse bonne idée », *New Scientist*, février 2011.

\* Dossier d'Arte sur la viande in vitro

<http://future.arte.tv/fr/la-viande-vitro-une-solution-alimentaire-1>

\* Anne Denis, « La viande in vitro, solution d'avenir ou gadget high tech? »

<http://www.slate.fr/story/105627/viande-in-vitro>

et une kyrielle d'articles en ligne et d'émissions de radio qui reflètent une très grande diversité de points de vue. Parmi eux :

[http://www.lemonde.fr/idees/article/2015/10/29/peut-on-encore-manger-de-la-viande\\_4799501\\_3232.html](http://www.lemonde.fr/idees/article/2015/10/29/peut-on-encore-manger-de-la-viande_4799501_3232.html)

[http://www.scienceshumaines.com/faut-il-encore-manger-de-la-viande\\_fr\\_29777.html](http://www.scienceshumaines.com/faut-il-encore-manger-de-la-viande_fr_29777.html)

<http://www.lafranceagricole.fr/actualites/alimentation-manger-de-la-viande-devient-une-question-philosophique-debat-de-l-afja-1,0,89121800.html>

<http://www.lapresse.ca/debats/debat-du-jour/201304/25/01-4644644-manger-moins-de-viande.php>