

L'homme, le mangeur, l'animal : La relation homme animal à travers les modèles alimentaires

Jean-Pierre POULAIN¹

Au sein du monde scientifique, la thématique des relations entre l'homme et l'animal a longtemps été réservée à un petit nombre de spécialistes, au carrefour de la zootechnie, de l'anthropologie et de l'histoire². Des travaux de qualité abordent cette question en termes de coévolution, de relations entre les formes de domestication et les organisations sociales (1), d'intérêt particulier au regard de l'évolution de ce type de « ressources », des espèces consommées, des techniques d'acquisition...

En 1978, la *déclaration des droits de l'animal* par l'Unesco marque une étape symbolique du basculement de la posture de la responsabilité humaine à l'égard des animaux à celle de respect des droits des animaux. Plus récemment, et en réponse aux préoccupations du grand public vécues sur le mode de l'émotion, cette question a mobilisé plus largement les chercheurs des sciences sociales (2; 3; 4;5) et les philosophes (6 ; 7). Les premiers identifient l'origine du trouble de l'homme moderne dans la mise à mal des dispositifs de disjonction dans l'échelle du vivant entre les hommes et les animaux, analysent la demande sociale qui s'exprime en termes de « bien être animal »³. Ils recherchent les conditions de la reconstruction de liens positifs entre les acteurs de l'élevage, ceux de la défense animale et l'univers de la consommation (8; 9 ;10). Les seconds diagnostiquent un élargissement de la responsabilité morale aux générations futures, ainsi qu'un mouvement de patrimonialisation de la nature qui développe des responsabilités humaines à l'égard du vivant non humain. Les distinctions entre nature et culture, entre nature humaine et nature animale, s'en trouvent rediscutées. Quelle posture éthique adopter : une éthique de la responsabilité ou une éthique du respect ?

Cette question peut être revisitée à partir de ce que Philippe Descola appelle « l'épreuve de la marmite » (11) et que nous pourrions élargir à « l'épreuve de la cuisine ». Si les modèles alimentaires donnent à voir comment s'opérationnalisent les conceptions culturelles qui organisent les relations des hommes et des animaux, elle permet d'étudier de surcroît les processus cognitifs qui permettent le basculement du statut d'animal à celui d'aliment.

Une question contemporaine...

Avec les crises alimentaires récentes, des images inhabituelles se sont introduites à l'heure du repas familial, dans le quotidien des mangeurs modernes : scènes d'abattoir, bûchers de bovins atteints de fièvre aphteuse, animaux se déplaçant à grand peine, l'arrière train partiellement paralysé... Leur impact est d'autant plus important qu'elles s'inscrivent dans des transformations structurelles du rapport des hommes à la nature et des mangeurs modernes à leurs aliments. Bien que l'urbanisation soit achevée depuis déjà quelques

¹ Socio-anthropologue à l'Université Toulouse 2, Directeur scientifique du colloque OCHA, *L'homme le mangeur et l'animal*, avec la participation du CETSAH, du CR 17 de l'AILSF, et de l'ERITA de l'Université de Toulouse 2.

² Voir par exemple la numéros spéciaux des revues *Terrain* avec une revue bibliographique réalisée par Chevalier D. et Notteghem P., 1988, « Les relations-homme animal : bibliographie », *Terrain*, n° 10, numéro spécial intitulé *Des hommes et des bêtes*, ainsi que de *Anthropozoologica*, « L'animal dans l'alimentation humaine, les critères de choix », 1988.

³ Voir le site du réseau « bien-être animal » de l'INRA : www.tours.inra.fr/BienEtre

années et que l'on puisse même repérer les signes d'une « rurbanisation », le processus de distanciation entre les urbains et la « nature agricole » se prolonge avec la tertiarisation de la société et surtout l'accélération de sa dés-agriculturisation. En fait, les conséquences alimentaires de l'urbanisation se font sentir avec un effet retard. Durant les phases d'urbanisation, les liens avec le monde rural étaient encore massifs. Nombreux étaient les habitants des villes qui avaient encore des ascendants, des parents agriculteurs ou au moins des connaissances vivant à la campagne. Ces liens ont traversé plusieurs générations et maintenu un fil plus ou moins ténu entre les mangeurs et les conditions de production alimentaire. La diminution drastique du nombre d'agriculteurs a « déchiré » ce tissu social sur lequel reposait une part de la socialisation alimentaire.

Transformation radicale, l'expérience de la campagne s'opère désormais à travers le tourisme, campagne romantisée, campagne « écologisée », une campagne dans laquelle « les agriculteurs qui polluent » et les élevages d'animaux « qui puent » ou « font du bruit » détonnent dans le paysage. Cette modernité met à mal le clivage entre les animaux de compagnie et les animaux de rente sur lequel reposait l'organisation d'une société rurale en transition. Les crises en cascade donnent à voir ce qui, depuis plusieurs décennies, avait été mis à l'écart du regard des mangeurs modernes.

La construction sociale des aliments

La construction sociale des aliments est le résultat des choix et sélections qu'opère un groupe humain à l'intérieur de la gamme de produits mis à sa disposition par son biotope. Alors qu'un très grand nombre de substances naturelles - minérales, végétales et animales - peuvent potentiellement être des aliments, il n'en prélève qu'un petit nombre. Mais les hommes peuvent également agir sur leur environnement, soit en privilégiant le développement de certaines plantes ou de certains animaux endémiques, soit en introduisant de nouveaux. Ainsi transforment-ils peu à peu le milieu naturel. L'espace du mangeable est déterminé par la conception que la société se fait de la place de l'homme dans la nature et dans l'échelle du vivant. Sans aucun doute, ces choix présentent des intérêts adaptatifs, mais ils reposent sur des mécanismes de projection de sens, d'investissement de valeur dans des produits naturels susceptibles de devenir des aliments. Il est possible de distinguer deux grandes formes idéales typiques de sociétés : les sociétés « animalistes », et les sociétés « végétalistes ». L'expression « société végétaliste » a été proposée par Jean Przyluski, un orientaliste spécialiste de l'Inde (12). Elle rend compte de la particularité de certaines sociétés dans lesquelles les hommes entretiennent avec l'univers végétal des relations de proximité sur le plan de l'identité. Dans l'imaginaire de ces sociétés, et souvent dans leurs mythes d'origine, sont mis en avant des liens forts entre les hommes et certains végétaux. C'est à Jacques Barrau que l'on doit le terme « animaliste », forgé en complément de « végétaliste », pour désigner les sociétés qui affichent une proximité avec des animaux (13). Ces idéaux types ont été opérationnalisés dans des contextes particuliers avec des notions telles que « culture du végétal », utilisée par Pierre Gourou pour mettre en évidence l'importance de l'utilisation du végétal dans différents usages qui vont de l'habitat à l'alimentation en passant par l'habillement, les instruments ... dans la société traditionnelle vietnamienne (Khin). Ou encore par celle de « civilisation du renne », utilisée par André Leroi-Gourhan (14), ou de « civilisation du phoque » par Paul-Emile Victor et Joëlle Robert-Lamblin (15) pour rendre compte de certaines sociétés totalement organisées autour de la vie de ces animaux.

Il existe aussi des sociétés « laitières », nécessairement « animalistes » mais dans lesquelles le lait occupe une place importante autant dans les valeurs, la culture et la vie

sociale que dans les consommations alimentaires. Pour les Peuls par exemple, le monde est né d'une goutte de lait et les pasteurs se situent au sommet de la hiérarchie sociale. Le même mot – *kosam*– signifie à la fois le lait et « ce qu'il y a de meilleur ». On y prête serment « par le lait et le beurre » et on y est lié par des « parentés de lait ». (16; 17 ; 18). En Mongolie, les « aliments blancs » occupent une fonction matérielle et symbolique de premier ordre.

Les *sociétés humaines* entretiennent donc avec les animaux des relations diverses. Si certaines peuvent être plus ou moins végétariennes, les plus nombreuses tuent des animaux pour les consommer. Dans ces cas, les animaux concernés sont positionnés, au sein de systèmes classificatoires, dans des catégories qui autorisent la consommation et la mise à mort et celle-ci est encadrée par un ensemble de rituels. Ces dispositifs sociaux permettent de lutter contre l'anxiété qui pourrait provenir du conflit moral entre le besoin de manger de la viande et le fait de devoir pour cela prendre la vie à des animaux et leur imposer des souffrances.

Notons également que certains modèles alimentaires donnent à des produits d'origine animale une place importante sans impliquer pour autant la consommation de la chair animale. C'est le cas de certaines formes d'hindouisme, dans lesquelles le lait est posé comme l'origine du monde et où la vache est un animal sacré. Ou encore de certaines cultures d'éleveurs nomades comme les Masaïs qui prélèvent du sang de leurs bovins pour le consommer en perçant une veine du cou sans les mettre à mort (19).

Les modèles qui affichent un strict végétalisme permanent sont par contre peu nombreux et les populations sont encore moins nombreuses à les respecter sur de très longues périodes. A l'échelle des populations, la pratique du végétarisme incluant des sous-produits animaux n'est possible que parce que ces groupes entretiennent des relations avec d'autres communautés non végétariennes. En Inde, les éleveurs hindouistes vendent des animaux à leurs compatriotes musulmans, sachant pertinemment qu'ils entreront dans le commerce de la viande. Ils profitent donc des apports de l'animal (lait, bouse comme engrais ou combustible), et n'hésitent pas à les « valoriser » économiquement le moment venu. La mise à distance de la mort qu'opère le système alimentaire hindou repose indirectement sur le fait que la communauté musulmane avec laquelle il est en interaction mange de la viande.

Comment un animal devient-il mangeable ? Deux axes principaux ont été explorés : l'organisation des règles de catégorisation (lois de proximité et jeux de catégories classificatoires) et les formes de légitimation du meurtre alimentaire. La question des relations entre les hommes et les animaux, et de leurs conséquences alimentaires, a fait l'objet de travaux significatifs tant en ethnologie qu'en sociologie. (20; 21; 22; 23; 24 ; 25)

Fischler montre les mécanismes de masquage de l'origine animale des produits carnés dans la cuisine moderne et pointe le processus de distanciation dans les jeux de catégorisation des animaux selon le vocabulaire culinaire ou celui de l'élevage. C'est ainsi que les Anglais élèvent des *sheep* et des *calf*, mais mangent des *mutton* et des *veal*, ou que les Français (sans doute moins marqués par la tendance sarcophagique des Européens du nord) élèvent des vaches et des bœufs mais ne mangent que du bœuf ou encore que nos cochons deviennent, une fois passé chez le charcutier, du porc.

Les animaux peuvent être l'objet de mécanismes de projection et d'identification de la part des hommes : comme les hommes, ils naissent, enfantent, vieillissent, jouent, s'accouplent, meurent. Les mammifères ont la plupart du temps une tête, des membres, du sang.... A des animaux sont associés des caractères types et ils peuvent aussi être des ressorts métaphoriques pour parler des hommes : filou comme un renard, habile comme un singe...
« *La consommation de viande ne serait donc possible qu'en rompant cette continuité (entre*

les hommes et les animaux dans l'échelle du vivant) qu'en imposant une discontinuité » (23).

Elargir le cadre pour comprendre

La situation contemporaine invite à élargir le cadre de référence et à regarder cette question sur le plan cognitif. Comment légitime-t-on le fait de manger des animaux dans les différentes cultures ? Pour tenter de répondre à cette question, deux élargissements de perspective sont nécessaires. Le premier consiste à considérer notre manière de poser les rapports homme animal et plus largement les rapports nature et culture comme un cas particulier d'un système logique plus général. Le second élargissement revient sur la question de l'incorporation alimentaire et des risques supposés qui lui sont associés.

Alors nous pourrions revenir vers notre question de départ en la reformulant ainsi : comment gère-t-on le passage du statut de l'animal vivant à celui d'aliment ? Cela suppose de s'intéresser aux différentes formes de légitimation de la mort alimentaire des animaux dans les différents types de culture. Mais aussi de voir par quels dispositifs les liens noués dans la phase de cohabitation se transforment pour permettre la consommation sereine de produits d'origine animale.

Reprenant la perspective comparative proposée par Philippe Descola dans *Par delà nature et culture* (11), on peut explorer l'organisation des modèles alimentaires dans les quatre grandes formes d'organisation cognitive des relations entre les humains et les vivants non humains à l'échelle anthropologique :

- L'animisme qui donne aux non-humains des intentionnalités et une intériorité identiques à celle des humains, les différences étant marquées par les corporalités.
- Le totémisme qui postule une continuité d'identité entre des groupes d'humains et de non-humains.
- L'analogisme qui cherche des réseaux de correspondances symboliques entre des éléments du vivant considérés comme séparés.
- Et enfin, le naturalisme, posture que l'occident moderne a construite depuis la fin de la Renaissance et qui résulte du processus d'objectivation de la nature, rattache les humains aux non-humains par leur corporalité et les distingue par leurs capacités culturelles.

Les questions des relations homme animal, du mangeable et du non mangeable, des conditions d'abattage se formulent alors en des termes différents dans ces quatre univers culturels. Dans le premier contexte, comme l'exprime le chamane Inuit Ivaluardjuk : « le plus grand péril de l'existence vient du fait que la nourriture des hommes est toute entière faite d'âmes ». Les modèles alimentaires développés dans les cultures animistes présentent des dispositifs permettant de continuer à cohabiter paisiblement avec des animaux que l'on chasse et que l'on consomme. Les modèles alimentaires totémiques sont confrontés à d'autres questions : peut-on ou non manger un animal totémique et si oui, sous quelles conditions et avec quelles conséquences ? Mais la relation totémique porte aussi sur des végétaux : qu'en est-il alors de leur consommation ? Dans les cultures analogiques, les modèles alimentaires donnent les règles permettant d'établir des relations entre des éléments organisés dans des catégories de plans différents. A l'exemple de la macrobiotique, les vivants et non vivants sont classés en deux catégories Yin et Yang et les régimes alimentaires combinent ces éléments dans le but de développer ou d'équilibrer ces différentes forces dans le mangeur, lui-même soumis à une évaluation sur un continuum Yin Yang. Enfin les modèles alimentaires des cultures naturalistes mettent en place des

dispositifs pour renforcer la discontinuité d'une part entre animalité et humanité, d'autre part entre l'aliment et l'animal dont il est issu.

Dans une seconde phase, il nous faudra faire retour sur ce concept fondateur de la sociologie de l'alimentation : le « principe d'incorporation ». En prenant en compte la posture réceptive ou non du mangeur (26), il est possible de distinguer deux schèmes de l'incorporation, le premier marqué par le risque de contamination et le second par une position dominante du mangeur qui assimile le *manger* sans que son identité ne puisse être remise en cause. Une typologie en quatre catégories d'attitude par rapport aux aliments émerge alors si on considère qu'un aliment peut être positivement ou négativement valorisé. Cette conception de l'incorporation est alors utilisable pour repérer des formes de sociétés à registre du mangeable large dans lesquels les interdits alimentaires sont peu nombreux, voire quasiment absents, et les sociétés où le mangeable est fortement codifié (26).

Armés de cette double grille de lecture anthropologique, nous pourrions revenir sur les questions qui nous intéressent. Comment les relations homme animal se configurent-elles à l'échelle anthropologique ? Et comment, au sein de ces configurations, les modèles alimentaires organisent-ils la relation des mangeurs aux différents aliments d'origine animale ? Questions auxquelles les crises alimentaires ont donné une actualité sociale et qui suscitent au sein des sciences sociales des re-problématisations dont l'ambition n'est autre que de contribuer à l'invention ou à la réinvention de règles de cohabitation entre les hommes et les animaux.

Bibliographie :

- (1) Haudricourt A. G., 1962, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, II (1), 40-50.
- (2) Digard J.-P., 1990, *L'homme et les animaux domestiques. Anthropologie d'une passion*, Paris, Fayard.
- (3) Vincent J.C., 1997, « La mise à mort des animaux de boucherie : un révélateur des sensibilités à l'égard des bêtes à l'époque contemporaine », *Cahiers d'histoire*, 1997-3/4
- (4) Larrere R., 2003, « L'élevage contemporain en question : demande sociale, préférences des consommateurs ou interrogations citoyennes ? » *INRA Prod. Anim.* (16) : 329-332.
- (5) Ferry L., 1992, *Le nouvel ordre écologique*, Grasset,
- (6) Dortier J.F., 2004, *L'homme, cet étrange animal*, Ed.Sciences humaines
- (7) De Fontenay E., 1998, *Le silence des bêtes*, Fayard,
- (8) Miele M., 1998, *The Nature of Consumer Concerns about Animal Welfare and The Impact on Food Choice – Italian report on Laddering Interviews, EU Report on FAIR project CT98-3678*, edit by Centre for Food Economics Research, The University of Reading.
- (9) Joly P.-B., 2002, « Le bien-être animal : quel espace pour la co-production des connaissances et des cadres d'action ? », *Annales des mines* (28) : 51-69.
- (10) Lamine C., 2006, « Mettre en parole les relations entre hommes et animaux d'élevage » ; *Ethnographic.org*, n°9, <http://www.ethnographiques.org/2006/Lamine.htm> |
- (11) Descola, P., 2005, *Par delà nature et culture*, Gallimard.
- (12) Przulski J., 1927, « Totémisme et végétalisme dans l'Inde », *Annales du Musée Guimet : Revue d'histoire des religions*, XCVI, 6, 347-364.
- (13) Barrau J., 1991, « Les hommes dans la nature » et « L'homme et le végétal », in J. Poirier, *Histoire des mœurs*, La Pléiade, Gallimard, Paris, 1279-1306.
- (14) Leroi-Gourhan A., 1936, *La civilisation du renne*, Paris, Gallimard.
- (15) Victor P.-E. et Robert-Lamblin J., 1989, *La civilisation du phoque*, Colin et Chabaud.

- (16) Dupire M., 1996, *Peuls nomades : étude descriptive des Wo'daa'be du Sahel nigérien*, Paris, Karthala.
- (17) SOW A., I., 1966, *La femme, la vache, la foi*, Paris, Julliard. Et Sow S, 2006, « Le bâton de berger et laalebasse. Patrimoine et patrimoine chez les peuls pasteurs », [www.lemangeur-ocha.com/Sciences humaines/Partenariats/Café Géo](http://www.lemangeur-ocha.com/Sciences%20humaines/Partenariats/Caf%C3%A9%20G%C3%A9o).
- (18) Guilhem, D. « Le lait de vache : pratiques alimentaires et symbolisme d'un critère identitaire dans les sociétés peules », [www.lemangeur-ocha.com/Sciences humaines/Partenariats/Café Géo](http://www.lemangeur-ocha.com/Sciences%20humaines/Partenariats/Caf%C3%A9%20G%C3%A9o).
- (19) Brisebarre A.-M., 1991, « Elevage », in Bonte P., Izard M., 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF.
- (20) Leach E. R., 1980, *L'unité de l'homme et autres essais*, Paris, Gallimard.
- (21) Vialles N., 1987, *Le sang et la chair - Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.
- (22) Méchin C., 1992, *Bêtes à manger*, Presses universitaires de Nancy.
- (23) Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, O. Jacob.
- (24) Beardsworth A., 1995, « The management of food ambivalence : Erosion an Reconstruction ? », in Maurer D. et Sobal J., *Eating agendas. Food an Nutrition as Social Problems*, New York, Aldine de Gruyter.
- (25) Lambert, J.L., « Quelques déterminants socio-culturels des consommations de viande en Europe. La « vache folle » va-t-elle renforcer la tendance à la sarcophagie et au néo-végétarisme ? » *Revue de Droit Rural* (252) : 240-243
- (26) Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, réed. Quadrige 2005.