

Colloque Ocha « *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?* » Paris, 12 et 13 mai 2006

**« L'homme, le mangeur, l'animal.  
Qui nourrit l'autre ? »**

*COLLOQUE INTERNATIONAL OCHA,  
sous la direction scientifique de Jean Pierre POULAIN  
Paris, 12-13 mai 2006*

**Dossier d'information :  
textes introductifs et résumés des interventions**

Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires  
42 rue de Chateaudun, 75314 Paris Cedex 09  
**[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)**

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

**Jean-Pierre POULAIN<sup>1</sup>**

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'histoire<sup>2</sup>. 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 »<sup>3</sup>. 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

---

<sup>1</sup> Socio-anthropologue à l'université de Toulouse 2, Directeur scientifique du colloque OCHA, *L'homme le mangeur et l'animal*, avec la participation du CETSHA, du CR 17 de l'ANRS, et de l'ERITA de l'université de Toulouse 2.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Voir le site du réseau « bien-être animal » de l'INRA : [www.tours.inra.fr/BienEtre](http://www.tours.inra.fr/BienEtre)

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 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 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 sarcophage 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.html>
- (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 la calebasse. Patrimoine et matrimoine 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 peuls », [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.

## **L'HOMME, LE MANGEUR, L'ANIMAL**

### **Une question moderne et une histoire très ancienne.**

**De l'alimentation préhistorique à la demande sociale de « bien-être animal », c'est la question de la place de l'homme dans le vivant que pose le colloque de l'Ocha**

#### **QUESTIONS-REPONSES A JEAN-PIERRE POULAIN**

**Les omnivores que nous sommes semblent avoir depuis quelques années plus de difficultés qu'auparavant à « penser l'animal ». Qu'entend-t-on par là au juste ?**

Penser l'animal en termes de nourritures, c'est penser à une très grande partie du contenu de nos bols et de nos assiettes : la chair, bien sûr, qu'elle soit viande, poisson, crustacés... et les aliments d'origine animale tels que le lait, les œufs, le miel. C'est penser ces aliments et les nutriments qui les composent en termes de goût, de cuisine, de santé, de religion, d'éthique. C'est également s'interroger sur les modes d'obtention de ces nourritures, qu'il s'agisse de chasse, pêche, élevage. C'est enfin comprendre une demande sociale assez récente, la demande de bien être animal, et ce qui la sous-tend.

**Cette demande de bien-être animal est-elle une conséquence des crises sanitaires de ces dernières années ?**

C'est plus complexe, car cette demande avait commencé à émerger bien avant. Cependant, les crises sanitaires récentes qui ont touché l'élevage ont fortement influencé les représentations des mangeurs. Sans en être la cause, elles ont servi de révélateur à divers changements liés à la modernité. Leur impact est d'autant plus important qu'elles s'inscrivent dans d'importantes transformations structurelles du rapport des hommes à la nature et des mangeurs modernes à leurs aliments. Une de ces transformations est que, dans nos sociétés occidentales d'abondance, les mangeurs contemporains ont de plus en plus un rapport « réflexif » à leurs nourritures : l'embarras du choix impose des décisions sur des questions qui auparavant fonctionnaient dans « l'allant de soi ». Ces mangeurs réflexifs se posent d'autant plus de questions qu'ils sont dans leur très grande majorité des citoyens qui n'ont plus de lien avec l'origine de leurs aliments.

**Que les mangeurs contemporains soient en majorité des urbains n'est pas un phénomène récent. Y a-t-il quelque chose de nouveau ?**

Ce qui est nouveau, c'est qu'on en prend maintenant toute la mesure. Même si l'urbanisation est achevée depuis quelques années, ses conséquences se font sentir avec un effet retard. En fait, le processus de distanciation entre les urbains et la « nature agricole » se prolonge et prend toute son ampleur avec la tertiarisation de la société et surtout l'accélération de sa « dés-agriculturation ». Pendant longtemps, malgré l'urbanisation,

les liens avec le monde rural étaient restés 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 la production alimentaire. La diminution drastique du nombre d'agriculteurs a « déchiré » ce tissu social sur lequel reposait une part de la socialisation alimentaire. Aujourd'hui, les animaux que connaissent les mangeurs, ce ne sont pas les animaux d'élevage mais leurs animaux familiers, qui sont de plus en plus souvent des membres de la famille à part entière, dans certains cas presque des enfants. Cette anthropomorphisation n'est pas totalement nouvelle mais jamais auparavant elle ne s'était manifestée avec autant d'ampleur. Et elle modifie et complique considérablement les représentations que se font les mangeurs des aliments d'origine animale.

### **Cet engouement pour les animaux familiers, décrit comme un véritable phénomène de société, comment se manifeste-t-il en général et en France en particulier ?**

Contrairement aux animaux de ferme qui sont élevés à des fins alimentaires, les animaux familiers ont pour fonction de tenir compagnie à leur maître. Parfois, rien n'est trop bien pour eux. Jusqu'aux grandes marques du luxe qui ont investi ce marché en proposant sac à chat, à chien, petits manteaux griffés, colliers, laisses... Le phénomène est massif en France. Notre pays se situe au second rang mondial, juste après les Etats-Unis. Plus de la moitié des foyers français ont au moins un animal de compagnie. On compte en France 50 millions d'animaux de compagnie, dont 8 millions de chiens et près de 9 millions de chats. Dans le budget des familles, ils représentent un poste équivalent à celui des transports en commun et en constante augmentation ...

### **La « dés-agriculturisation » s'accompagne d'un grand désir des citoyens de retour vers la nature. Cette déchirure du tissu social qui en est la conséquence peut-elle s'en trouver atténuée ? Les liens peuvent-ils être reconstruits ?**

Bien sûr, en matière d'alimentation, le désir de retour vers la nature est manifeste et s'exprime par la valorisation de l'authenticité, du terroir, du bio ... même si les comportements d'achat sont en retrait sur les représentations. Il en va de même de l'intérêt pour le tourisme vert, les fermes de découverte, les fermes auberges, etc. Un autre phénomène nouveau, encore très limité, est celui de la « rurbanisation ». Cependant, on peut se demander si ces urbains n'ont pas des attentes contradictoires et s'ils n'aimeraient avoir les avantages de la nature sans ses inconvénients. Souvent, ils perçoivent les animaux de ferme et l'agriculture en général comme une nuisance : odeurs, bruit, gêne pour la circulation, etc. La campagne rêvée des urbains et des touristes est une campagne « reconstruite », une campagne « idéalisée, paysagée, romantisée, écologisée »...

Mais il est sûr que l'expérience de la campagne tant par le tourisme que par la rurbanisation peut contribuer à la reconstruction de liens entre consommateurs et agriculteurs. Renouer le dialogue peut aider à comprendre les contraintes et les attentes et à modifier les perceptions des uns et des autres.

**Comment ces évolutions sont-elles perçues par les agriculteurs ? Et par les éleveurs, puisqu'ils sont concernés au premier chef par les questions autour du bien-être animal ?**

On ne peut pas répondre de façon générale car la question ne se pose dans les mêmes termes selon les espèces animales : on ne peut parler par exemple de la même façon de l'élevage des bovins et de l'élevage des poulets. Ce qui est sûr, c'est que les éleveurs aujourd'hui se retrouvent au cœur de la modernité et du débat essentiel sur le vivant. Il est bien normal qu'ils aient parfois du mal à comprendre les citadins. Inversement, il est très difficile pour un citadin de comprendre que les éleveurs ont aussi du respect pour l'animal, même s'ils savent que ce dernier va être abattu, sacrifié. La larme à l'œil de l'éleveur qui voit partir sa vache n'est pas qu'une belle légende pour faire accepter la mort. Les éleveurs vivent au quotidien avec des êtres vivants qui ne sont pas pour eux des barquettes de cellophane sur pattes mais des êtres sensibles. On commence à voir des travaux en ethnologie, en philosophie, qui étudient la relation des éleveurs à leurs animaux, en élevage bovin en particulier, au delà des critères du bien-être animal. Ils décrivent une forme de communication qui passe davantage par le regard ou le toucher que par la parole et parlent de relation de compagnonnage. La question des liens entre les éleveurs et leurs animaux sera également abordée à travers les formes qu'elle prend dans différentes cultures.

**Dans ce rapport nouveau et problématique que les mangeurs entretiennent avec l'animal, quelle utilité voyez-vous à regarder d'autres cultures dans d'autres temps et/ou d'autres espaces ?**

Les relations entre le mangeur et l'animal, c'est à la fois une question très contemporaine et une histoire très ancienne. C'est pourquoi il est utile de regarder comment d'autres cultures, même très éloignées de nous, ont résolu certaines questions qui font retour dans la modernité. Comprendre comment les cultures animistes, totémistes ou encore analogiques comme les cultures chinoise ou indienne, conçoivent les rapports entre les mangeurs et les animaux n'a pas qu'un intérêt exotique. Il ne s'agit pas non plus d'espérer trouver en ces lieux des solutions prêtes à l'emploi mais de mieux prendre la mesure de ce qui se joue vraiment derrière ces questions. Ce détour par l'histoire et l'anthropologie, de même que par les religions, nous aidera à construire les réponses de notre temps. Il s'agit de sortir de l'ici et du maintenant pour trouver la bonne distance pour réfléchir.

**A l'échelle de l'histoire longue, peut-on dégager quelques grands principes dans la façon dont les sociétés ont organisé leurs relations à l'animal et au végétal, bref au vivant ?**

Dans les sociétés traditionnelles et sans tomber dans un fonctionnalisme exagéré, on a pu distinguer des sociétés « végétalistes » et des sociétés « animalistes », parmi lesquelles des sociétés « laitières ». Ce classement rend compte d'une relation de grande proximité de tel ou tel peuple avec un végétal ou un animal : proximité à la fois dans l'imaginaire, fondant l'identité et renvoyant souvent aux mythes d'origine, et dans le quotidien pour

répondre aux besoins les plus divers, alimentaires et autres (habillement, logement ...). On a pu ainsi parler de la « civilisation du renne », de la « civilisation du phoque », ou de la « civilisation du bambou » pour le Sud Est asiatique.

### **Les sociétés dites animalistes ne s'intéressent-elles à l'animal que pour la viande ?**

Non, certaines sociétés sont à la fois animalistes et laitières : le lait y occupe une place importante autant dans les valeurs, la culture et l'organisation de la vie sociale que dans l'alimentation et la santé. 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 ». De même, en Mongolie, les « aliments blancs » occupent une fonction matérielle et symbolique de premier ordre. On pourrait aussi parler des Masaïs ou des Nuers.

### **Quelle que soit la proximité avec l'animal, il y a bien un moment où on le tue et on le mange ?**

Oui, et cela n'a jamais été simple. Tous les systèmes classificatoires, tous les rituels mis en place par les sociétés traditionnelles, les sociétés animalistes en particulier, visent à construire entre l'homme et l'animal des liens de respect qui se transforment pour que la mort soit acceptable et l'animal mangeable. Ces dispositifs sociaux permettent de lutter contre l'anxiété générée par le fait de prendre la vie à des animaux. Que ce soit pour le mangeur, le chasseur, le pêcheur, l'éleveur.

### **Les sociétés qui se refusent à prendre la vie de l'animal sont donc nécessairement végétariennes ou même plutôt végétaliennes ?**

Contrairement au végétarisme qui admet la consommation d'aliments d'origine animale, le végétalisme refuse tout produit d'origine animale que ce soit pour manger mais aussi pour s'habiller, se chausser, etc. Les modèles alimentaires qui affichent un strict végétalisme permanent sont 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, combustible ou matériau de construction), 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.

### **Pour l'homme, être omnivore, cela signifie quoi exactement à la lumière des apports de la biologie et des sciences sociales ?**

C'est l'extraordinaire adaptabilité de l'homme qui le définit comme un être omnivore. C'est d'ailleurs cette caractéristique qui lui a permis de peupler la quasi-totalité de la planète.

Cela ne veut pas dire qu'il est obligé de manger de tout, cela signifie qu'il peut vivre bien, sur tous les plans, avec des modèles alimentaires très différents construits en fonction des contraintes et des ressources de son milieu, de sa culture, de sa religion.

Cette liberté biologique laisse un espace dans lequel se déploie le social, le symbolique, l'éthique... Dans ce que nous avons appelé l'*espace social alimentaire*, se mettent en œuvre des phénomènes sociaux au service de la construction des identités et des processus de différenciation internes et externes.

Ce colloque se propose d'étudier, à travers les modèles alimentaires, les multiples configurations des relations homme/animal inventées par les hommes dans différentes périodes de leur histoire et dans différents univers culturels. Son ambition est de contribuer à l'invention ou à la réinvention des règles de cohabitation entre les hommes, les mangeurs et les animaux en ouvrant le dialogue, en renouant les liens et en s'efforçant d'aller au delà des paradoxes

## RESUMES DES INTERVENTIONS

### Alimentation préhistorique et domestication

Jean-Loïc Le Quellec	Ni hommes, ni animaux : les théranthropes. Un aliment pour l'esprit ?
Catherine Perlès	Dans quel contexte socio-économique la domestication a-t-elle pris place ? Un aperçu des théories
Martine Regert	Des chasseurs de miel aux éleveurs – agriculteurs : évolution des relations homme - environnement au Néolithique
Jean-Denis Vigne	Les débuts néolithiques de l'élevage des bovidés et de l'exploitation laitière dans l'ancien monde

### Prescriptions, interdits et traditions religieuses

Naomichi Ishige	Comparaison de l'influence du bouddhisme et du shintoïsme sur la consommation de produits d'origine animale au Japon et en Asie du Nord-est et du sud-est
Vincent Goossaert	Les animaux interdits dans la religion chinoise moderne (XVIe-XXIe siècles)
Mohammed Benkheira	Les juristes musulmans et la chasse au Moyen Age
Sophie Nizard	Tu ne cuiras pas le chevreau dans le lait de sa mère
Jean-Robert Pitte	Ces aliments qui relient au divin

### Les animaux et les hommes aujourd'hui

Pierre Bonte	Vivant ou mort, l'animal est "bon à penser" pour l'homme
Anne-Marie Brisebarre	Nos animaux de compagnie ont-ils une âme ? A propos de quelques observations en milieu urbain
Geneviève Cazes-Valette	Les Français sont contre la viande... tout contre. Rapports hommes-animaux-viandes en France contemporaine
Jean-Pierre Digard	Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ? Réflexions sur le statut relatif des animaux domestiques
Unni Kjaernes	The eater, the buyer and farm animal welfare. A survey of seven European countries
Noélie Vialles	Des invariants de la relation alimentaire

### Quelles nourritures pour l'omnivore demain ?

Jesus Contreras	Les aliments, décomposés; l'omnivore, médicalisé ?
Annie Hubert	Les omnivores deviendront-ils herbivores ?
Claudine Junien	Une histoire prolongée de la relation homme animal
Ambroise Martin	L'homme et la viande : le point de vue du nutritionniste
Claude Fischler & Jocelyn Raude	Défendre son bifeck : l'attachement à la viande entre permanence et mutations
Jean-Pierre Corbeau	Le refus de l'incertitude : dimensions idéologiques et rôle prédateur

## Ni hommes, ni animaux : les théranthropes, un aliment pour l'esprit ?

Jean-Loïc Le Quellec

### Résumé

Les spécialistes d'art rupestre appellent « théranthropes » toutes les images qui représentent des êtres mi-humains mi-animaux, avec le plus souvent un corps d'homme et une tête animale. Il est rarement possible de décider de la nature exacte de ces êtres, qui font donc l'objet d'interprétations diverses : hommes masqués participant à quelque cérémonie, divinités ou héros surréels, ou encore chamanes en train de se transformer en animal — selon une théorie fort à la mode depuis quelques années. Le problème est que ces « lectures » sont bien souvent faites sans tenir compte du contexte, et qu'en l'absence de tout autre témoignage des peintres ou graveurs préhistoriques — particulièrement en l'absence de textes écrits ou oraux — il est impossible de prouver qu'elles sont vraies, et tout aussi impossible de montrer qu'elles sont fausses.

Pour tenter d'avancer sur ce point, l'exemple examiné ici sera emprunté aux riches arts rupestres du Sahara néolithique, plus particulièrement à celui d'un vaste plateau du désert libyen, le Messak. Là, sur les bords de falaises bordant les rivières permanentes ou semi-permanentes qui coulaient en cette région il y a cinq à six mille ans environ, des dizaines de milliers de gravures ornent les rochers, en plein air, et témoignent de la vie passée. Grâce à ces figures, souvent d'une haute qualité artistique, il est possible de reconstituer une grande partie de l'environnement néolithique dans lequel la « civilisation du Messak » se déploya, avant d'être laminée par la désertification, qui atteint son degré actuel il y a quelque quatre mille ans.

La thématique des gravures est en grande partie animalière, et la faune sauvage représentée permet d'avoir une idée du climat et des conditions générales de l'époque, puisque y figurent en abondance éléphants, rhinocéros, hippopotames, crocodiles, girafes... c'est-à-dire autant de représentants de la grande faune africaine qui ne peuvent plus survivre, de nos jours, qu'à plusieurs centaines de kilomètres plus au sud.

La faune domestique représentée montre que nous avons affaire à des pasteurs de bovinés, plusieurs fois montrés en train de s'affairer autour de leur bétail. Les bovins sont montrés en compagnie d'hommes ou de femmes qui les nourrissent ou qui attachent leur barda dans leurs cornes pour transporter le campement. Des chiens domestiques s'affairent parfois dans un coin de la scène, et plusieurs images prouvent que ces bœufs étaient utilisés comme animal de monte, notamment par les femmes. Ils étaient richement parés, portant des selles à pommeau sculpté dont les représentations sont

**Jean-Loïc LE QUELLEC est Préhistorien et anthropologue, directeur de recherches au CNRS (Toulouse).**

Spécialiste de l'art rupestre saharien, il a étendu ses recherches à d'autres zones du continent africain.

De nombreuses publications attestent l'analyse d'un corpus documentaire exceptionnel réuni dans une double perspective de contextualisation (lieu, paysages, histoire...) et de comparaison (mythologies, traditions orales...) lors de multiples missions en Libye, puis au Soudan, en Egypte, en Afrique australe. Il a proposé un panorama de l'art pariétal africain au travers de :

- *Arts Rupestres et mythologies en Afrique*, Flammarion, 2004.
- *Du Sahara au Nil, peintures et gravures d'avant les pharaons*, collection des études égyptologiques du Collège de France (Soleb / Fayard), 2005

fort probablement les plus anciennes images de selles au monde. De même, trois scènes de traite sont connues dans cette région, qui sont plus anciennes que celles de Sumer. Le lait étant mis dans des récipients accrochés en haut de mâts fourchus, pour le mettre à l'abri. La comparaison avec les données recueillies dans les massifs voisins (Akâkûs en Libye, Tassili en Algérie) montre qu'au fur et à mesure de la dégradation du climat, ces pasteurs sont progressivement passés de l'élevage des bovins à celui des ovicaprins, plus résistants à la sécheresse — et du reste toujours présents de nos jours sur place, gardés par les rares nomades actuels à survivre dans cette région.

Or ce sont ces mêmes éleveurs du Néolithique qui ont aussi représenté quelques scènes de chasse, et surtout d'extraordinaires « théranthropes » à l'aspect redoutable, dont plus d'une centaine d'exemplaires sont connus. L'étude de l'ensemble de ces êtres montre qu'il ne peut s'agir de personnages masqués, car ils se livrent à des activités absolument inaccessibles à des hommes ordinaires : certains portent par exemple un rhinocéros sous le bras, et d'autres transportent un aurochs sur les épaules, à la façon du « bon pasteur » avec son mouton. Il s'agit donc d'êtres non-humains, héros ou divinités à la force herculéenne. Or leur tête animale est toujours celle d'un canidé, plus précisément d'un lycaon, animal considéré comme le plus terrible prédateur des savanes africaines. La question qui se pose alors est : pourquoi les seuls images du surnaturel — pour ne pas dire du divin — laissées par cette civilisation apparemment composée de paisibles pasteurs, sont-elles celles d'êtres à tête de canidé sauvage aux prises avec des grands fauves ?

Pour répondre à cette question, il conviendra de rompre l'opposition artificielle « chasseurs *versus* pasteurs », et de voir ce qui, dans l'histoire naturelle des lycaons, peut être pensable en termes humains. Il sera dès lors possible de montrer que le lycaon est, en Afrique, l'espèce idéale pour penser, en clé animale, les rapports sociaux, notamment en ce qui concerne la chasse et le partage de nourriture, tout particulièrement en un temps où ces rapports étaient précisément modifiés par la domestication



## **Dans quel contexte socio-économique la domestication a-t-elle pris place ? Un aperçu des théories.**

**Catherine Perlès**

### *Résumé*

En quelques millénaires, l'homme a radicalement transformé son mode de vie et son rapport à la nature, passant d'un mode de vie fondé sur la mobilité, la chasse et la collecte à un mode de vie essentiellement sédentaire, fondé sur l'agriculture et l'élevage. Les théories avancées pour expliquer les causes et les modalités de ce passage au « Néolithique » reflètent, au long du XX<sup>ème</sup> siècle, d'importants changements de paradigmes bien plus liés aux changements idéologiques dans notre propre société qu'à un renouvellement des données archéologiques. De nos jours encore, et en dépit d'une bien meilleure appréhension du processus de néolithisation au Proche-Orient, plusieurs écoles de pensées s'opposent : les unes considèrent que les innovations sont avant tout d'origine sociale ou idéologique, tandis que les autres y voient une réponse économique à des difficultés d'origine environnementale.

**Catherine PERLES, est Préhistorienne, Professeur à l'Université Paris X-Nanterre, chercheur au sein de l'UMR 7055 « Préhistoire et Technologie ».**

Après des recherches suivies de nombreuses publications sur la préhistoire du feu, sur le Paléolithique et le Mésolithique en Grèce, son travail s'articule ces dernières années autour de l'origine du Néolithique en Grèce et les premières sociétés agropastorales en Europe.

Ses dernières publications :

- ouvrage collectif sur le Mésolithique de Grèce (édité par N. Galanidou et C. Perlès, British School at Athens),
- un ouvrage sur les Industries Néolithiques de Franchthi (Indiana University Press)
- un ouvrage sur le Néolithique ancien de Grèce (Cambridge University Press).

## **Des chasseurs de miel aux éleveurs – agriculteurs : Evolution des relations homme - environnement au néolithique**

**Martine Regert**

### *Résumé*

Les plantes et les animaux exploités au Néolithique peuvent être appréhendés à partir des macro- ou micro-restes conservés en contexte archéologique. Pollens, graines, charbons de bois pour les espèces végétales ; ossements pour les espèces animales peuvent ainsi être étudiés à partir de leur morphologie, voire parfois de leur composition chimique et isotopique, et ainsi nous apporter un ensemble d'informations sur les espèces exploitées ainsi que sur leur statut et leur évolution.

Il est cependant un certain nombre de substances, issues de ces espèces animales et végétales, qui ne laissent que peu de traces en contexte archéologique.

Produits de la ruche (cire d'abeille, miel), produits laitiers (lait, fromage, beurre), huiles végétales, résines ou encore boissons fermentées sont ainsi très difficiles à mettre en évidence.

Dès le Néolithique néanmoins, l'utilisation de récipients en céramique permet la conservation de ce type de vestiges au sein des poteries. En outre, les sites lacustres et fluviaux,

contextes anaérobies permettant une excel-lente conservation des matières organiques, vont aussi livrer un certain nombre d'indices de la gestion et de l'utilisation de ces substances naturelles.

Nous montrerons comment, à partir de l'analyse physico-chimique de résidus organiques, visibles ou invisibles, conservés dans des céramiques, dans le sédiment ou encore sur des outils lithiques ou osseux, il est possible de remonter à la gestion d'un certain nombre de vestiges issus d'espèces sauvages ou domestiques exploitées par l'homme au Néolithique et pendant les âges des métaux

**Martine REGERT est chimiste, chercheur au CNRS au Centre de recherche et de restauration des musées de France (C2RMF), UMR 171.**

Ses recherches menées au C2RMF ont pour objectif d'élucider la structure moléculaire de vestiges organiques, témoins des activités culinaires et techniques préhistoriques, conservés dans différents contextes archéologiques et de comprendre les mécanismes physico-chimiques d'altération de tels résidus au cours du temps.

Elle a obtenu en 2002 le Prix de la Chimie Analytique pour ses travaux publiés tant dans le champ de la chimie analytique que dans des revues internationales à l'interface de la chimie analytique et des sciences archéologiques.

## Les débuts néolithiques de l'élevage des bovidés et de l'exploitation laitière dans l'ancien monde

Jean-Denis Vigne

### Résumé

Les connaissances sur l'origine de l'élevage des bovidés (mouton, chèvre et bœuf) de l'ancien monde ont été profondément renouvelées durant ces dix dernières années. L'analyse de la structuration de la diversité génétique des animaux actuels y a beaucoup contribué, mais c'est encore l'archéologie qui, en s'appuyant sur des fouilles toujours plus nombreuses et sur des techniques toujours plus sophistiquées (morphométrie géométrique, isotopes stables, ADN ancien) a apporté le plus d'informations nouvelles. Les deux disciplines seront brièvement présentées, puis seront mises à contribution pour broser un état des connaissances sur les lieux, dates et conditions dans lesquelles l'élevage de rente est né au Proche-Orient, il y a plus de 10 500 ans, et sur la manière dont cette pratique et le bouleversement socio-économique qui l'a accompagnée se sont propagés à une grande partie de l'ancien monde.

On examinera en premier lieu la question des ancêtres sauvages de ces bovidés domestiques et de leur répartition géographique au tout début de l'Holocène. On s'intéressera ensuite au cadre paléoclimatique et chrono-culturel dans lequel se sont déroulés ses événements, celui du Néolithique précéramique proche-oriental. Les plus anciens indices archéozoologiques de la domestication seront évoqués et brièvement discutés. La diffusion de l'élevage en Europe, entre le début du 7<sup>e</sup> et la fin du 4<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., sera alors analysée, en insistant sur la part relative des introductions issues du Proche-Orient et des contributions locales.

Pour finir, on discutera l'hypothèse dite de la « révolution des productions secondaires », qui propose une apparition tardive des productions secondaires (lait, laine et utilisation pour le portage ou la traction), à partir du 4<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. seulement. Les récentes avancées de l'archéozoologie dans les domaines de la reconstitution des stratégies d'exploitation des troupeaux, de la restitution des pratiques d'élevage destinées à la production laitière et de la détection de ces dernières dans les résidus alimentaires suggèrent que, contrairement à la laine et peut-être même à la traction animale, le lait ait été utilisé dès les phases initiales de l'élevage au Proche-Orient et en Europe. Elles amènent à réviser notre manière d'envisager les causes de la naissance néolithique de l'élevage des bovidés.

**Jean-Denis VIGNE est Archéologue et Biologiste, Directeur de recherches au CNRS et directeur de l'UMR 5197, Archéozoologie, histoire des sociétés humaines et des peuplements animaux (Muséum national d'Histoire Naturelle).**

Il a obtenu la Médaille d'argent du CNRS en 2002 pour l'ensemble de ses travaux qui ont porté entre autres sur la domestication de diverses espèces dans le bassin méditerranéen. Dans une perspective qui lui est chère de diffusion de connaissances, en 2004, il a publié aux Editions le Pommier un ouvrage intitulé *Les origines de la culture. Les débuts de l'élevage.*

Vient de paraître, début 2006, en direction collégiale chez Errance, un ouvrage intitulé *Animaux, environnements et sociétés*

## **Buddhism, shintoism, and eating animals in japan Comparaison de l'influence du bouddhisme et du shintoïsme sur la consommation de produits d'origine animale au Japon et en Asie du Nord-est et du sud-est**

**Naomichi Ishige**

### *Résumé*

Une carte mondiale de répartition du pastoralisme au XV<sup>ème</sup> siècle montre que la région concernée (japon, Chine, Corée...) ne présente pas une pratique traditionnelle de l'élevage. Toutefois des exceptions sont à noter pour certains groupes.

Cette non pratique de l'élevage dans les temps anciens s'explique entre autres variables au Japon par le croisement de deux courants religieux, l'Animisme et par le Shintoïsme et le Bouddhisme.

Dans la religion Shinto l'esprit des Dieux est partout (dans les hommes, les animaux, les arbres, les montagnes, les rivières...); il n'y a pas de discontinuité entre l'espèce humaine et l'espèce animale dans le courant Shinto. Toutefois chez les Aynu (Aïnous) par exemple, peuple shintoïste, la chasse est permise et donc la consommation des produits animaux, dans la mesure ou les rituels de compensation nécessaires sont effectués pour chaque prise animale.

Pour le Bouddhisme, l'interdiction de viandes (et pas celle de lait, œufs ou miel) repose sur un de ses principaux commandements à savoir ne pas tuer d'être vivant; dans cette optique, les végétaux ne sont pas considérés comme des êtres vivants. Mais là encore il existe des groupes autorisés à manger de la viande en respectant certaines règles comme ne pas avoir vu ou provoqué la mort de l'animal, ou encore une restriction de l'interdiction stricte de produits carnés faite aux membres du clergé. Un des propos de cette conférence sera justement de distinguer toutes ces configurations.

Dans le cas particulier du Japon, l'histoire de l'archipel et celle de la consommation de produits carnés sont très liées et, refuser, interdire, accepter, autoriser, promouvoir le fait de manger de la viande sont des actes pleinement politico-religieux. Ainsi par exemple, en 675, une interdiction de manger de la viande est promulguée au nom de l'idéal bouddhique mais certains cas particuliers sont respectés. Autre exemple, au XVII<sup>ème</sup> siècle apparaît dans la cuisine japonaise sous l'influence occidentale, des préparations incluant poulet et/ou œufs.

Avec la modernisation et à partir de l'ère Meiji, en 1872, l'empereur autorise et encourage la consommation de viandes... les premiers restaurants d'influence occidentale apparaissent et suite à cela, des changements dans le régime alimentaire des japonais

**Naomichi ISHIGE est  
Anthropologue, professeur  
honoraire du Musée National  
d'Ethnologie d'Osaka.**

Il a enseigné à l'Université de Kyoto, et au Musée national d'ethnologie depuis sa création en 1977 et qu'il a dirigé jusqu'en 2003. Il a publié de nombreux ouvrages d'Anthropologie de l'alimentation dont en 2001 en anglais *The History and Culture of Japanese Food*, paru à Londres chez Kegan Paul.

consécration d'un plat « traditionnel » le Sukiyaki, à base de viande.

Aujourd'hui les japonais consomment deux fois moins de viande et deux fois plus de poisson que les français mais tous les produits d'origine animale sont parfaitement intégrés dans les comportements alimentaires.

## Les juristes musulmans et la chasse.

### MOHAMMED HOCINE BENKHEIRA

#### Résumé

La loi islamique distingue la chasse proprement dite (*sayd al-barr*) de la pêche (*sayd al-bahr*), en raison du verset coranique 5, 96. En état de sacralisation (*ihrâm*) ou sur un territoire sacré, la chasse est interdite, non la pêche. Quand un individu en état de sacralisation chasse tout de même (ou donne l'ordre de chasser pour lui), il transgresse un tabou : c'est pour cela qu'il doit une compensation ou une expiation. Il est intéressant d'examiner de près la casuistique concernant cette question. Il semble que si la chasse est interdite au pèlerin, c'est parce qu'il est interdit durant toute cette période de verser le sang de façon générale; seuls quelques animaux nuisibles comme les scorpions et les serpents peuvent être tués, ou les carnassiers qui menaceraient la vie humaine. Mais, dira-t-on, la pêche ne consiste-t-elle pas également à tuer ? Pourquoi faut-il égorger les animaux afin de pouvoir les manger ? Les animaux sauvages ne prennent guère de précautions avec leurs victimes. S'ils les ont chassées eux-mêmes, ils peuvent les dévorer vivantes, après les avoir généralement éventrées, quand il ne s'agit pas de cadavres, fruits de la chasse de concurrents plus faibles ou victimes de la sélection naturelle. Carnivore comme les grands carnassiers, l'homme s'en distingue par la dimension rituelle qui commande son régime alimentaire.

Comme les grands carnassiers, l'homme est un prédateur. Cependant contrairement à ces derniers, il se procure sa nourriture carnée principalement grâce à l'élevage et non à la chasse, qui ne lui fournit qu'une faible proportion de ses viandes. Du reste le gibier occupe un statut particulier dans la culture culinaire des peuples éleveurs. L'opposition entre élevage et chasse est nette. L'élevage, qui était l'activité d'Abel, est le propre de l'homme, la chasse, le propre du fauve. C'est pour cela que quand l'homme se livre à la chasse, il doit s'astreindre à des règles formelles très précises et très contraignantes. Tout gibier qu'il est impossible de soumettre à l'immolation rituelle (*dhakât*), soit par *dabh*, soit par *nahr*, et qui meurt d'une blessure faite ailleurs qu'à la gorge, est licite si, outre les trois conditions générales du *dhakât* (la capacité du sacrificateur, la *tasmiya* et l'emploi d'un instrument tranchant), il remplit trois autres conditions spécifiques:

1° L'animal utilisé à la chasse doit avoir été dûment dressé; il doit foncer sur l'ordre de son maître et répondre à son appel. L'animal ne doit pas manger la proie - cette condition tombe s'il s'agit d'une chasse à l'aide de rapaces.

2° Le chasseur doit lancer lui-même son engin ou sa bête. Quand un chien fonce de lui-même, le gibier tué n'est pas licite.

3° Le chasseur doit avoir eu l'intention explicite de chasser.

#### Mohammed-Hocine Benkheira est anthropologue et spécialiste de droit musulman.

Maître de conférences à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes (Paris), section des sciences religieuses., il a publié en 2000 aux Presses Universitaires de France,

- *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité.*

L'étude du droit musulman est envisagée dans une perspective non pas factuelle mais de compréhension globale de la pensée juridico-religieuse en Islam. Cette étude est développée au travers de plusieurs thèmes de recherches dont celui des lois alimentaires du statut de l'animal ou des muftis contemporains.

La mise à mort canonique dans la chasse, réservée au seul gibier, est appelée *'aqr*.

Cependant, les interdits qui ont trait à la mise à mort des animaux de boucherie valent aussi pour le gibier. On doit éviter de donner la mort par asphyxie, strangulation, noyade, etc (voir verset 5, 3). Ainsi une pièce de gibier n'est pas licite si elle a été tuée à l'aide d'une pierre, d'une balle ou d'un filet, ou si la bête de proie utilisée l'a tuée par le choc, en l'étranglant ou en la faisant mourir de peur. Quand on chasse avec un épieu, les bêtes tuées par la pointe sont licites; les bêtes tuées par le côté plat de l'engin ne sont pas licites.

Le gibier est ce qu'il y a de plus opposé aux animaux domestiques. S'il n'est pas permis de mettre à mort ces derniers par *'aqr*, faute de quoi leur consommation deviendrait illicite, tuer le gibier par *dabh* ou *nahr* est licite. Cela signifie que le *'aqr* est un *dhakât* par défaut, c'est-à-dire une fiction d'égorgement rituel. La question de la licéité ne saurait se réduire au caractère licite ou non de l'animal en soi - comme c'est le cas du porc ou du chien.

Qu'est-ce qui fait que le gibier est licite?

- La bête ne doit pas être morte accidentellement, ou avoir été tuée par un autre que le chasseur, que ce soit un fauve, un autre homme ou la bête de proie d'un autre chasseur.

- Elle doit avoir été tuée intentionnellement par le chasseur ou son chien. Si le chasseur tue par erreur sa proie, ou si son chien la tue sans que son maître l'ait lancé à sa poursuite, alors cette bête ne peut être licite.

- La prononciation de la *tasmiya* n'est pas une condition obligatoire, mais si elle est négligée volontairement, la victime est illicite.

- Si la proie est dévorée par le chien de chasse, elle devient illicite.

Il ressort que les règles sont plus nombreuses dans la chasse que dans la mise à mort des animaux domestiques. Ces règles visent à mettre en place la fiction d'une mise à mort rituelle. Faute d'un *dabh* dans les règles, la Loi substitue le *'aqr*, qui n'est qu'un *dabh* par défaut. Dans la chasse, le chien (ou l'oiseau de proie) agit comme le prolongement du chasseur, c'est pour cela qu'il est important de savoir si l'animal est dressé pour la chasse ou non, s'il a capturé la proie sur l'ordre de son maître ou non et s'il a commencé à la dévorer ou non. Dans cet ordre d'idées, il n'est pas étrange que le terme technique qui sert à désigner la bête de proie est celui-là même qui sert à désigner les membres du corps humain (*jâriha*, pl. *jawârih*). La bête de proie n'est ainsi qu'un membre supplémentaire de l'organisme humain, elle est à tout prendre semblable au couteau que manipule le sacrificateur; elle n'a pas de volonté à part, elle n'est que l'instrument de la volonté du chasseur. C'est à cette condition, qui fait de la bête de proie un instrument docile du chasseur, que la chasse peut fournir une nourriture carnée licite à l'homme. Et c'est parce que la chasse est une activité commune à l'homme et au fauve qu'elle doit être soumise à des règles et beaucoup plus ritualisée que l'abattage courant des animaux domestiques. Dans la chasse,

l'homme se tient sur un fil, il peut facilement tomber dans l'animalité propre aux fauves

## Les animaux interdits dans la religion chinoise moderne (XVI<sup>ème</sup> – XXI<sup>ème</sup> siècles)

Vincent Goossaert

### Résumé

La société chinoise moderne (16e-20e siècles) s'est posée, comme toutes les sociétés, la question de délimiter parmi les espèces animales, celles qui sont propres à la consommation et celles qu'il faut en exclure. Le discours produit sur ce sujet est extrêmement abondant : on le trouve dans des textes normatifs (les livres de morales, *shanshu*, notamment) et des essais (tracts, articles de presse) aussi bien que dans des sources narratives (romans et anecdotes). Ces sources reflètent des préoccupations et des options très diverses, allant du végétarisme (le rejet de la consommation de tout animal) jusqu'à une distinction entre animaux d'élevage (permis) et animaux sauvages (interdits), en passant par des considérations de pureté rituelle (certains animaux sont interdits en lien avec une logique sacrificielle) et d'autres essentiellement éthiques (interdire les animaux avec lesquels les hommes entretiennent des rapports de dépendance mutuelle – les « animaux utiles » par opposition aux « animaux inutiles » qui peuvent être consommés). Ces différentes catégorisations ont été, tout au long de l'époque considérée, l'objet de vifs débats, les critères de comestibilité des uns faisant l'objet de critiques virulentes, mais parfois très approfondies, des autres. Si, à l'exception des tenants du strict végétarisme, le porc, les ovins et les volailles se trouvent le plus souvent dans la catégorie « mangeable », et d'autres espèces (chiens, bovins, équins) dans la catégorie interdite pour la plupart des acteurs, d'autres espèces encore (grenouilles, crustacés, certains poissons) sont interdites seulement par certains zéloteurs, suivant diverses logiques.

La communication vise à présenter un panorama de ces différentes positions et de leur logique, et à esquisser leur mise en pratique par différents groupes au sein de la société. La nature particulièrement explicite et polémique des interrogations en Chine moderne sur la comestibilité des animaux et sur la nature éthique des rapports que les humains entretiennent avec eux est intimement liée au pluralisme religieux de cette société. En rendant compte des débats sur la question animale, on prend en effet la mesure de la pluralité des autorités morales/religieuses (clergés confucianiste, bouddhiste, taoïstes, État, élites locales, groupes d'activistes religieux) et de leur concurrence pour imposer et faire adopter leur vision d'une alimentation et d'un rapport à l'animal éthiques.

**Vincent GOOSSAERT est Historien, spécialiste de la Chine, chercheur au CNRS au sein du Groupe Sociétés, Religions, Laïcités (EPHE-CNRS).**

Ses domaines de prédilection sont l'histoire sociale de la religion chinoise, les spécialistes religieux, les relations entre État et religion ainsi que la relation entre religion et alimentation.

- Dernier ouvrage : *L'interdit du bœuf en Chine. Agriculture, éthique et sacrifice*, Editions de l'Institut des Hautes Etudes Chinoises, 2005

## Tu ne cuirras pas le chevreau dans le lait de sa mère

Sophie Nizard

### Résumé

Entre le symbole et la métaphore, le pur et l'impur, la vie et la mort, il s'agira ici d'analyser l'un des interdits alimentaires les plus énigmatiques de la Bible, formulé comme un impératif en apparence très spécifique mais qui touche à l'universel : « tu ne cuirras pas le chevreau dans le lait de sa mère ». Comment interpréter cet interdit, rappelé à trois reprises dans le texte biblique ? Comment la tradition orale l'a compris et transmis ? De quelles normes alimentaires et culinaires est-il porteur ? De quelles façons est-il appliqué et compris aujourd'hui par les juifs pieux ? Pour quelles raisons garde-t-il une certaine pertinence pour ceux qui ne le sont pas ? Pourquoi les institutions certificatrices de cacherout ne permettent pas la consommation de tous les fromages, alors même que la consommation des laitages est entièrement licite ? Je tenterai, dans cette communication de donner quelques réponses à ces interrogations :

### L'acte de manger est central dans le judaïsme et ceci pour deux raisons au moins :

- 1- Son inscription dans des textes fondateurs : Torah, Talmud, Codes de loi, en font une norme ancienne et écrite. En outre, dans la tradition juive la table est la métaphore de l'autel du Temple, ce qui donne une sacralité singulière à l'acte alimentaire.
- 2- Le rapport aux nourritures est hautement symbolique et met en rapport la connaissance, le bien et le mal, le pur et l'impur, la sexualité, la mort. La nourriture est porteuse d'un sens qui la dépasse. Remarquons que le premier commandement que Dieu adresse à l'homme est un commandement alimentaire : « De tous les arbres du jardin tu mangeras, mais de l'arbre de la connaissance du bien et du mal, tu n'en mangeras point, car du jour où tu en mangeras, tu dois mourir » (G,II,16). Ce sens attaché aux nourritures n'est quasiment jamais explicite dans les textes, c'est pourquoi, à travers les siècles, les commentateurs ont tenté d'en donner des interprétations, comme nous le verrons à propos de l'interdit du mélange lacté/carné.

Prescriptions et interdits alimentaires dans la tradition juive : rappel des principales lois alimentaires : (différence entre *khoukim* et *michpatim*)

- Un paradis végétarien
- La viande devient licite après le déluge mais le sang et la graisse restent interdits
- Les animaux pur et impurs : trois éléments, trois classes d'animaux.

**Sophie NIZARD est sociologue, maître de conférences à l'Université Marc Bloch (Strasbourg) et chercheur au Centre d'études inter-disciplinaires des faits religieux (Paris).**

Elle travaille notamment sur l'anthropologie des pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain et sur la transmission des identités juives et mémoires.

Plusieurs publications sont à noter autour de ces enjeux d'identité et de mémoire dont un article dans un ouvrage collectif paru chez l'Harmattan en 2004 et intitulé *Mémoires incorporées : rites et pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain*.

- L'interdit de cuire « le chevreau dans le lait de sa mère »
- L'interdit du nerf sciatique
- Les prescriptions de la Pâque
- La place du don alimentaire

**« Tu ne feras pas cuire le chevreau dans le lait de sa mère ».** (Exode XXIII, 19 et XXXIV, 26) et (Deut.XIV, 21). Cet interdit, dans les discussions talmudiques puis dans la loi telle qu'elle est fixée, s'applique non seulement à la cuisson, mais aussi à tout mélange, au cours d'un même repas d'aliments lactés et d'aliments carnés (viande + volaille).

Nous envisagerons ici l'interdit des mélanges lacté/carné comme partie d'un code alimentaire plus vaste, réinterprété à la lumière des valeurs contemporaines selon différents registres : diététique, éthique, construction des identités, peurs alimentaires, rapport à l'animal et à sa souffrance...

- hygiéniste ou diététique
- différenciation : ce mode de cuisson, selon Maimonide, était utilisé par les païens dans leurs pratiques idolâtres
- légal : la loi s'impose
- éthique : inhumanité d'un tel acte
- symbolique : séparer la vie et la mort
- psychanalytique : renverrait à l'interdit de l'inceste

Les conséquences d'un tel interdit sont nombreuses dans la manière de « faire la cuisine » : cuisson, rythmes alimentaires, ustensiles utilisés, consommation de fromages...

Nous tenterons de comprendre pourquoi, dans un contexte général de sécularisation et de mise à distance de la Loi comme impératif, ces pratiques continuent d'être appliquées et de faire sens.

Nous trouverons des réponses du côté de l'importance accordée au corps et à ce qui le construit matériellement et symboliquement d'une part, et du côté de la mémoire collective d'autre part :

- mémoire des pays d'origine à travers la cuisine juive traditionnelle, celle des mères et des lieux traversés d'une part
- mémoire plus longue du texte et des récits fondateurs d'autre part.

C'est donc la constitution du corps individuel et du corps collectif qui est en jeu dans le respect, plus ou moins rigoureux, des normes alimentaires religieuses.

## Ces aliments qui relient au divin

### Jean-Robert Pitte

#### Résumé

La nourriture et la boisson sont si liées à la vie que toutes les religions y ont toujours porté un grand intérêt. Ce sont les dieux qui permettent aux plantes et aux animaux sauvages de se multiplier et aux hommes du Paléolithique de les cueillir et de les chasser ou les pêcher lorsqu'ils leur sont favorables. Il convient de les remercier en leur sacrifiant de la nourriture. C'est lorsque les lois de la reproduction des animaux et de l'humanité sont bien comprises que la révolution néolithique devient possible. Il s'agit d'abord d'une révolution culturelle. Les découvertes archéologiques du Proche-Orient montrent que les cultes du taureau et des déesses-mères, symboles de fertilité, sont antérieurs à l'apparition de la céréaliculture et de l'élevage (Jacques Cauvin).

Le riz dans l'Asie sinisée, le maïs dans les civilisations précolombiennes d'Amérique centrale ont été depuis leur domestication associés au culte rendu aux dieux. Dans le Croissant Fertile, c'est le blé et l'orge qui ont joué ce rôle. Les deux manières principales de le consommer sont d'ailleurs si suggestives du foisonnement de la vie qu'elles invitent à réfléchir aux sources mêmes de celles-ci. Mélangées à de l'eau, ces céréales fermentent, s'échauffent spontanément, processus inexplicable avant Pasteur, et donnent de la bière, boisson euphorisante qui permet de se rapprocher des dieux qui ne manquent pas eux-mêmes de s'enivrer. Autre méthode, la panification. La pâte constituée à base de leur farine gonfle comme le ventre d'une femme enceinte, puis après cuisson nourrit agréablement et de manière digeste. On comprend pourquoi les pains affectent depuis l'Antiquité des formes sexuées très explicites et pourquoi ils sont si nécessaires aux divers cultes nés dans cette région. Des montagnes de pains sont offertes tous les jours aux dieux égyptiens, y compris aux pharaons défunts dans leurs temples funéraires. Bien plus tard, le christianisme exaltera le pain comme don du Dieu unique : Jésus multiplie les pains et institue l'Eucharistie, transsubstantiation qui se déroule à partir d'un morceau de pain.

Bien des animaux terrestres ou marins ont fait ou font encore l'objet d'un culte dans les religions animistes ou polythéistes. En Inde, par exemple, on consomme le lait des vaches sacrées, mais pas leur viande. Dans beaucoup de civilisations de l'Asie du sud et du Pacifique, le porc joue un rôle éminent, alors que dans le monde méditerranéen, son statut est plus ambigu, en raison de son caractère omnivore. Il fait l'objet d'un strict interdit

**Jean-Robert PITTE est Géographe, Professeur de géographie et Président de l'Université de Paris-Sorbonne depuis 2003, et vice-président de la Société de géographie.**

Il a notamment publié, outre plusieurs manuels de géographie :

- *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Editions Fayard, 1991.
- Sa passion pour le vin, la terre et la vigne l'ont conduit à analyser ces pratiques qu'il connaît bien d'où la publication :
- *Le vin et le divin*, Editions Fayard, 2004
- *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*, Editions Hachette, 2005

dans le judaïsme et l'islam, mais pas dans le christianisme qui a retenu du judaïsme l'intérêt du jeûne et de l'abstinence temporaires, mais a refusé tout interdit d'aliments et de boissons. Dans les trois religions monothéistes, en revanche, le mouton ou l'agneau sont omniprésents dans la symbolique sacrificielle, comme dans la consommation festive. On évoquera également la Chine où rien n'est interdit, car tout ce qui est vivant est consommable et permet ainsi de mieux magnifier les divinités taoïstes : toutes plantes, mammifères, poissons, oiseaux, insectes, reptiles. On retrouve le même appétit sacré en Corée, alors qu'au Japon, une soigneuse sélection a été réalisée.

La vigne et le vin connaissent le même succès dans les religions antiques et sont portés au plus haut niveau de sacralité dans le christianisme : « Je suis la vigne, vous êtes les sarments » et « Ceci est mon sang versé pour vous... ». Le vin de raisin est sans doute la boisson qui a la plus longue histoire conjointe avec la vie religieuse et ce depuis le Ve millénaire avant J.C. On évoquera quelques grands épisodes d'ivresse sacrée dans les cultes païens ou dans le judaïsme.

## Vivant ou mort, l'animal est "bon à penser" pour l'homme

**Pierre Bonte**

### Résumé

L'animal est « bon à penser » (Leach and Tambiah). Cet axiome de l'anthropologie structurale rendant compte du fait que la physiologie et l'éthologie de l'animal ont de tout temps servi à l'homme, surtout quand il s'agit de mammifères au règne duquel il appartient, à organiser symboliquement et dans la pratique l'ordre social, a inspiré nombre de travaux dans le champ des sciences humaines et sociales.

Dès les origines, dans les sociétés de chasseurs-collecteurs, les « rituels du meurtrier » soulignent le fait que ces animaux si « proches » ne peuvent être abattus et consommés, consubstantiellement, sans que ne soient nécessairement redéfinies en chaque cas les frontières entre l'animalité et l'humanité que brouille la pensée chamanique.

La domestication animale transforme cette notion de proximité, comme le souligne le terme, en incorporant l'animal dans le monde domestique. Elle semble correspondre à la constitution des rituels sacrificiels dont nous nous efforcerons de restituer la complexité et la place qu'ils occupent, par les détours les plus imprévus, dans nos sociétés contemporaines. La forte ritualisation des modes de mise à mort de l'animal domestique est attestée dans les sociétés les plus diverses : des Grecs et Romains anciens aux Nuer africains, et de nos jours encore, tant dans le judaïsme que dans l'islam il ne peut être consommé de viandes animales que sous réserve d'un abattage rituel. On explorera les différents développements de ce « complexe sacrificiel » dans des attendus qui jouent sur différents registres de la symbolique animale. Cette notion de sacrifice n'épuise pas, cependant, la question des relations symboliques instaurées entre l'homme et l'animal domestique comme l'atteste le fait de l'allaitement féminin des animaux domestiques.

Epurées de ces dimensions consubstantielles (viande, lait) ces relations persistent dans le monde contemporain, illustrées par les nouvelles formes de domestication des animaux de compagnie, les conflits qui se nouent autour de la consommation des viandes (conflits que connaissaient déjà les Grecs anciens), et enfin la redéfinition constante des frontières plus mouvantes que jamais entre humanité et animalité.

**Pierre BONTE est Anthropologue, directeur de recherches au CNRS au sein du Laboratoire d'Anthropologie Sociale du Collège de France (Paris).**

Spécialiste des populations sahariennes et sahéliennes africaines et animateur du groupe Écologie et anthropologie des sociétés pastorales (MSH), il a élargi ses recherches à d'autres populations d'éleveurs, recherches qui ont fait l'objet de divers ouvrages de synthèse.

Par la suite, il a entrepris des recherches toujours d'actualité sur notamment le sacrifice musulman et les rituels de protection dans le monde arabo-musulman, ainsi que les systèmes de parenté et d'alliance arabo-musulmans et méditerranéens ou encore les notions de travail et d'échange en anthropologie.

Il a publié entre autre le Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, avec Michel Izard, aux Presses Universitaires de France (traduit en plusieurs langues).

## Nos animaux de compagnie ont-ils une âme ? À propos de quelques observations en milieu urbain

## Anne-Marie Brisebarre

### Résumé

L'engouement pour les animaux de compagnie concerne l'ensemble des pays occidentaux, la France se situant au deuxième rang mondial, après les États-Unis et devant les autres pays européens (Michaux, 1995). D'après des enquêtes statistiques de l'INSEE datant de la deuxième moitié des années 80, la moitié des foyers français héberge au moins un animal familier (Héran, 1987). Si un cliché situe principalement ces *pets* en milieu citadin, chez des couples sans enfant et des personnes isolées, l'analyse des démographes donne une toute autre image de leur cadre de vie : dans des familles ayant des enfants, résidant en particulier dans des maisons individuelles, en milieu rural et urbain (Herpin, Grimler et Verger, 1991).

En la replaçant dans le cadre du « système domesticatoire » occidental, J.-P. Digard (1998, 1999) donne une vision anthropologique de cette « passion cathartique » des Français pour leurs animaux de compagnie : il montre qu'à la proximité, parfois fusionnelle, avec les animaux familiers correspond une distance de plus en plus grande avec les animaux de rente. Le comportement vis-à-vis des animaux compagnons – avec lesquels on « partage son pain », les immangeables – s'oppose donc à l'attitude d'indifférence, masquant peut-être un sentiment de culpabilité, envers ceux que l'on mange, les animaux de boucherie, en particulier les produits de l'élevage industriel. Cependant le bien-être animal est de plus en plus pris en compte dans les pratiques d'élevage (Burgat et Dantzer, 2001).

Des associations protectionnistes vont plus loin et réclament des droits pour les animaux, une demande contestée tant sur le plan philosophique que juridique, de nombreux auteurs préférant invoquer les devoirs des hommes envers eux (Chapouthier, 1992). Quant au régime juridique de l'animal en droit civil, une nouvelle qualification est actuellement recherchée pour « répondre à la demande d'une société qui accorde à l'animal domestique une place de plus en plus importante » : il s'agirait de créer, entre les personnes et les choses, une catégorie spéciale pour les animaux (Antoine, 2005). Car, même si les animaux sont reconnus comme des êtres vivants sensibles, ils ne peuvent être considérés comme des « personnes ».

Pourtant, une observation attentive de la place des animaux de compagnie – en particulier les chiens et les chats – au sein des familles urbaines en Ile-de-France conduit à s'interroger sur leur véritable statut. Depuis une douzaine d'années, mes enquêtes se sont déroulées dans différents contextes, qu'il s'agisse des commerces et rayons

**Anne-Marie BRISEBARRE est Anthropologue, directrice de recherche au CNRS au sein du Laboratoire d'Anthropologie Sociale du Collège de France (Paris).**

Ses recherches s'articulent autour de deux thématiques de prédilection. Il s'agit des rapports entre les hommes et les animaux domestiques (systèmes d'élevage, savoirs pastoraux, races animales locales, etc.) et l'articulation entre social et biologique (statuts des animaux dans les sociétés rurales et urbaines, sacrifice et abattage rituel musulmans, expérimentation animale, santé et mort des animaux familiers, etc.) en France, au Maghreb et en Afrique de l'Ouest.

des grandes surfaces consacrés aux besoins des *pets*, des manifestations organisées par des associations « animalitaires », des cabinets et cliniques vétérinaires prenant en charge des soins de plus en plus sophistiqués mais aussi la fin de vie des animaux urbains, des cimetières animaliers... À côté de l'inflation du marché animalier – qui n'atteint cependant pas les extrêmes constatés aux États-Unis, au Japon ou même depuis peu en Corée du Sud (Milliet, à paraître) et en Chine (Lionnet, 2006), pays où coexistent chiens gâtés et chiens de boucherie – ces enquêtes ont révélé une dimension particulière de la proximité entre les hommes et leurs animaux familiers, s'inscrivant dans une optique philosophique pour les uns, spirituelle pour d'autres.

Cette communauté de vie est particulièrement manifeste lors de la messe des animaux, célébrée dans une église catholique gallicane à Paris, à laquelle j'ai assisté une douzaine de fois entre 1997 et 2005 (Brisebarre, 2003, 2004). J'avais précédemment étudié des pèlerinages aux saints guérisseurs des bestiaux dans le sud du Massif Central (Brisebarre, 1993) et enquêté sur la place de ces rituels dans le système vétérinaire local (protection des troupeaux, mais aussi dernier recours lorsque le vétérinaire s'avoue impuissant). Cependant les animaux de rente, directement s'ils sont rassemblés sur le parvis de l'église ou par l'intermédiaire d'eau ou de sel béni, participent à ces rituels en tant que « biens de la terre », dont la fécondité et la productivité sont nécessaires à la vie des agriculteurs, et non en tant qu'individus.

Pour la messe des animaux, les chiens, chats, rongeurs, oiseaux, tortues et même des NAC (nouveaux animaux de compagnie) prennent place dans l'église. Ils sont bénits l'un après l'autre, de même qu'un nombre chaque année plus grand d'urnes funéraires. Lors des prêches, l'officiant aborde une question qui est sur les lèvres de nombreux participants et sous-tend celle de la place des animaux dans l'Église catholique – les animaux ont-ils une âme ? –, évoquant les « petites âmes des animaux » et le « paradis des animaux qui récompense ceux qui ont été fidèles à leurs maîtres ».

Par contre, sourde aux demandes des protectionnistes religieux, dans son nouveau Catéchisme paru en 1992 l'Église est restée sur la position d'anthropocentrisme annoncée dans la Genèse qui fait de l'homme, « créé à l'image de Dieu », le « gérant » des animaux dont il peut se servir légitimement pour se nourrir, se vêtir, mais aussi pour ses travaux et ses loisirs (paragraphe 2417) et n'apporte aucune réponse aux interrogations sur « l'immortalité des animaux » pour reprendre le titre d'un essai d'E.Drewermann (1992).

Ainsi, si deux des religions du Livre, le judaïsme et l'islam, accordent une âme à toutes les créatures vivantes, humaines et animales, pour le christianisme l'âme serait le propre de l'homme. Cependant quelques paroisses urbaines semblent reconnaître depuis peu à des familles et à leurs petits compagnons une « communauté d'âme », c'est-à-dire d'émotions et de sentiments partagés » (Héritier, 2004).

## **Les Français sont contre la viande... tout contre. Rapports hommes-animaux-viandes en France contemporaine.**

**Geneviève Cazes-Valette**

### *Résumé*

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

Manger de la viande pose un problème supplémentaire beaucoup dans la mesure où il n'est pas évident d'assumer ce que d'aucuns appellent le « meurtre alimentaire ». Manifestement la destruction biologique de la carotte ou du poireau n'est pas pensée comme aussi violente.

Nombre de travaux anthropologiques, menés sur des groupes divers, comparatifs ou non, ont abouti à dégager certaines règles qui régiraient le comportement des hommes vis-à-vis de la consommation de viandes. Ces résultats proviennent généralement de l'étude de groupes restreints et homogènes par des méthodes de recueil et d'analyse de données qualitatives. Résistent-ils à la confrontation à un groupe vaste et hétérogène, étudié de manière quantitative ? Certains concepts sociologiques ajoutent-ils un éclairage nécessaire ? C'est à cette question que l'analyse des résultats d'une enquête effectuée fin 2003 auprès de 1000 personnes (de 20 ans et plus, représentatives par quotas des résidents en France continentale à partir des données de l'INSEE sur âge, sexe, PCS, région d'habitat et taille de la commune de résidence), se propose de répondre.

Qu'observe-t-on donc sur les mangeurs en France contemporaine ?

Tout d'abord, ils aiment la viande (87,5%) et en consomment très fréquemment (plus d'une fois par jour en moyenne toutes espèces confondues).

Mais la question du « meurtre alimentaire » est effectivement problématique. Ainsi, on constate un lien net entre refus de la violence faite aux animaux (refus de la chasse pour 59%, de l'abattage personnel pour 40%, de la pêche pour 39%, de l'élevage viande pour 14%, voire de l'élevage laitier pour 7%) et faible fréquence de consommation de viande. Ce refus relatif de la violence est, contrairement aux idées reçues et aux thèses d'Adams, également partagé entre hommes et femmes. Il est aussi plus souvent le fait des personnes jeunes, de la classe sociale modeste et des urbains. En revanche, les personnes d'âge mûr, les habitants des zones rurales et les classes supérieures acceptent le meurtre alimentaire beaucoup plus facilement.

Ceci posé, les végétariens sont extrêmement rares dans notre échantillon : 1,2%. La gestion de la culpabilité se fait

**Geneviève CAZES-VALETTE est Professeur de marketing à l'Ecole Supérieure de Commerce de Toulouse.**

Elle prépare actuellement une thèse en Anthropologie sociale à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, sur le thème « les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain ».

donc autrement. Manifestement d'abord par délégation à l'instar de ce qu'avait noté Vialles : on voit bien ci-dessus que tuer soi-même et qui plus est « gratuitement » est mal vu mais que l'élevage est peu remis en cause. Les éleveurs sont donc les pourvoyeurs légitimes de viande et il leur revient d'endosser en même temps la responsabilité de la préméditation du meurtre et celle de veiller au bien-être des animaux en attendant l'issue fatale. Le deuxième mécanisme de déculpabilisation a aussi été mis en lumière par Vialles : la sarcophagie. Conformément à ses observations, nos mangeurs de viande « honteux », ceux qui refusent le plus nettement le meurtre alimentaire, préfèrent ne pas reconnaître l'animal vivant dans le morceau de viande qu'ils dégustent.

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

On peut, à lire ces résultats, s'interroger sur les sources de la perception du risque sanitaire. Porc et gibier paraissent en grande partie relever plus de l'ordre du risque symbolique que réel, risque d'incorporer un animal impur (le porc) ou un animal trop sauvage (le gibier). Ce qui conduit à tester la théorie de Leach selon laquelle on ne consommerait que les espèces à mi-distance, animaux d'élevage et gibier, et non celles trop proches (animaux de compagnie) ou trop éloignées (animaux sauvages). De fait, elle n'a pas été testée de cette manière mais les répondants avaient à dire s'ils se sentaient proches ou éloignés des animaux considérés généralement comme mangeables en France. Les résultats vont en partie dans le sens prévu : pour le bœuf et le porc on voit que s'en abstiennent plus souvent ceux qui s'en sentent « très proches » ou « très éloignés », et en consomment fréquemment ceux qui s'en sentent « plutôt proches » et moins souvent ceux qui s'en sentent « plutôt éloignés ». La volaille, le veau et l'agneau n'obéissent à aucune règle claire, ce point reste à élucider. Pour le lapin, le cheval et le gibier, seuls s'abstiennent de manière significative ceux qui s'en sentent « très proches ».

Les cas du lapin et du cheval correspondent bien aux observations de Digard qui note un déplacement de certaines espèces de la catégorie d'animaux d'élevage à celle d'animaux de compagnie.

Le cas du gibier, a priori très éloigné et vécu comme « très proche » par certains, pourrait ouvrir une dernière piste à partir de la lecture de Descola. Selon cet auteur, la « subordination des non-humains aux décrets d'une humanité impériale est de plus en plus contestée par des théoriciens de la morale et du droit qui travaillent à l'avènement d'une éthique de l'environnement débarrassée des préjugés de l'humanisme kantien ». La frontière communément admise entre hommes et animaux dans l'ontologie naturaliste semblerait se brouiller. Le présupposé de différence d'intériorité qui définit cette forme d'identification des humains et des non-humains serait, consciemment ou non, remis en cause

par une partie de la population. La domination de la culture sur la nature serait à rediscuter.

De fait, nos données permettent de confirmer cette hypothèse : si l'on demande aux répondants de classer sur une échelle de 1 à 10 hommes, animaux de compagnie, animaux d'élevage et animaux sauvages, on constate que pour une partie de la population l'homme est placé au même niveau voire, pour 12%, au dessous de tous les types d'animaux. Et plus l'homme est haut placé, plus on accepte le meurtre alimentaire ; moins il y a de différence hiérarchique entre l'homme et tous les types d'animaux, plus on refuse ce meurtre.

Cependant il est important de noter que le rapprochement hommes-animaux se fait par un double mouvement de dévalorisation des hommes et de revalorisation des animaux. Et ce constat est à mettre en regard des classes sociales définies à la manière de Bourdieu à partir du capital culturel et économique des répondants : le rapprochement hommes-animaux est essentiellement le fait de la classe modeste, la classe supérieure étant, a contrario, largement plus dominatrice.

L'adoption du discours de compassion vis-à-vis des animaux et plus généralement de la nature ne relèverait donc peut-être pas d'une adhésion à l'éthique environnementaliste mais plutôt d'une solidarité entre « opprimés » à l'instar de la position d'Adams, qu'elle envisageait indument pour le couple femmes-animaux. L'hypothèse est d'autant plus crédible que cette solidarité de principe ne résiste pas à l'attrait statutaire de la viande (il faut « défendre son bifteck ») puisque ces mêmes classes modestes sont celles qui consomment le plus fréquemment de la viande. Dans le même temps, les classes supérieures, pourtant dominatrices et carnivores sans complexe, seraient en recherche de distinction et donc boudent les viandes qu'elles ont un temps eues pour apanage et dont l'accès aisé ne leur est désormais plus exclusif...

L'ensemble de ces résultats prouve au moins deux choses :

- les mangeurs français contemporains aiment la viande et se déculpabilisent aisément pour donner libre cours à leur gourmandise,
- la consommation de viande est un fait complexe et multifactoriel que l'on n'a pas fini d'explorer.

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

- l'hétérogénéité de la population étudiée n'entame en rien la solidité des acquis de l'anthropologie mais permet de mettre en évidence l'intérêt complémentaire de la prise en compte de concepts sociologiques tels que la classe sociale qui permet de retrouver une forme d'homogénéité ;
- le fait que les observations quantitatives confirment les résultats obtenus au préalable qualitativement conforte l'idée selon laquelle la méthode qualitative ne saurait se réduire à un statut de méthode exploratoire, statut auquel trop souvent sociologues et marketeurs quantitativistes veulent la réduire. Et les données quantitatives ne servent que quand on les a, et donc quand on a pensé à mesurer les « bonnes » variables...

La qualitatif peut se passer du quantitatif, la réciproque n'est pas vraie.

## Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ? Réflexions sur le statut relatif des animaux domestiques

**Jean-Pierre Digard**

### Résumé

*La société occidentale n'utilise pas de la même manière et n'accordent pas le même statut à tous les animaux domestiques. Faits culturels parmi d'autres, les usages et la position que nous réservons à nos animaux ne sont intelligibles que si on les considère dans leur ensemble ; pris séparément, ils sont vides de sens.*

#### *Des relations hiérarchisées*

L'un des aspects les plus visibles de notre société est la place qu'y occupent les animaux de compagnie, par leur nombre (près de 50 millions, dont 8,4 millions de chats et 7,9 millions de chiens, répartis dans 52 % des foyers), et par leur statut familial, proche de celui des enfants. Le caractère commun à tous ces animaux est de ne servir à rien d'autre qu'à la compagnie de leurs maîtres ; en retour, rien n'est de trop pour eux (ils représentent dans le budget des familles un poste équivalent à celui des transports en commun et génèrent un chiffre d'affaires de plus de 3,5 milliards d'euros par an).

A l'inverse, les animaux de rente (20 millions de bovins, 15 millions de porcs, 10 millions d'ovins et de caprins, 300 millions de volailles et de lapins) que nous élevons principalement pour leur viande, sont de plus en plus produits en batterie et abattus à la chaîne, découpés et conditionnés de manière à aboutir dans nos assiettes sous des formes (steaks, charcuterie...) et même sous des mots qui éloignent le souvenir des animaux vivants (cf. le vocabulaire français de la boucherie : aloyau pour le rein, macreuse pour l'épaule, bavette pour le flanc, gigot, jambon ou tranche pour la cuisse, etc.). Et comme si cette hiérarchisation ne suffisait pas, manquait de visibilité, on n'a eu de cesse, depuis le XIXe siècle, de mastodontiser les plus gros (bovins dépassant la tonne) et de miniaturiser et d'infantiliser les plus petits, les animaux familiers (chiens nains, lapins nains, porcs nains, poneys nains), pour les rendre plus émouvants, plus attachants.

#### **DES ANIMAUX REDEMPTEURS**

Toutes les sociétés pratiquent, sous des formes et à des degrés divers, ce traitement différencié des animaux. L'exemple des sociétés de chasseurs-cueilleurs (Amérindiens, Inuits, peuples sibériens, Pygmées, etc.) est particulièrement éclairant. Ces sociétés vivent dans la crainte que les gibiers se liguent contre les chasseurs pour les attaquer ou leur échapper, les réduisant ainsi à la famine. Pour conjurer ce danger, les humains s'appliquent à ne pas froisser la susceptibilité des animaux, à s'excuser quand ils les tue. En outre, ils rapportent chez eux les petits d'animaux tués et les confient aux femmes ; celles-ci les élèvent avec et comme leurs propres enfants, au sein ou avec des aliments prémastiqués ; après quoi, ces animaux

**Jean-Pierre DIGARD est Anthropologue, directeur de recherche au CNRS au sein du laboratoire "Mondes iranien et indien", et chargé d'enseignement à l'EHESS et à l'Université de Provence à Aix.**

Ses recherches portent, d'une part sur l'ethnologie des sociétés tribales et nomades du Moyen-Orient, d'autre part sur l'anthropologie de la domestication animale.

Ses deux derniers livres sont:

- *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*, Actes Sud, 2004
- *Les Français et leurs animaux. Ethnologie d'un phénomène de société* Hachette, coll. "Pluriel", 2005.

Ses travaux sur l'élevage et les animaux domestiques lui ont valu d'être lauréat de l'Académie vétérinaire de France en 1996 et nommé chevalier de l'Ordre du Mérite agricole en 2005.

sont assimilés à la société humaine et sont frappés d'un interdit alimentaire : consommer leur chair serait assimilé à un acte d'anthropophagie. Cet apprivoisement spécifiquement féminin représente une contrepartie, un rachat des méfaits dont les hommes se rendent coupables envers les animaux en les chassant.

L'espèce humaine étant une, on peut penser que le statut privilégié que nous accordons, de façon tellement ostentatoire, à nos animaux de compagnie est, elle aussi, un antidote à la culpabilité que provoque en nous le traitement que nous infligeons aux animaux de rente. Autrement dit : que nous ne nous sentons autorisés à tuer et à manger des boeufs ou des porcs que dans l'exacte mesure où nous nous interdisons de manger du chien ou du chat et où nous faisons un devoir de traiter ceux-ci presque aussi bien que nos propres enfants.

#### *Des évolutions dans le temps congruentes*

L'actuelle hiérarchisation des animaux n'a fait que reprendre, en l'accentuant, celle qui avait cours dans la société rurale française avant le tournant des années 1950. On y distinguait les animaux à identité individuelle, autorisés à pénétrer dans la maison (chien, chat) ou logés près d'elle (cheval, cochon), et les animaux à identité collective (bétail, volaille), maintenus dans des bâtiments communs (étable, bergerie, poulailler).

Après 1960, l'écart n'a cessé de se creuser. D'une part, la pression du productivisme sur les animaux de rente augmentait, dans une indifférence quasi générale. D'autre part, le phénomène animal de compagnie s'amplifiait, le nombre de ces animaux passant de 26 millions en 1988, à 45 millions en 1999.

A chaque dégradation visible du statut des animaux de rente, on note une recrudescence des manifestations du phénomène animal de compagnie : d'un côté, abattages massifs de troupeaux suspects de contamination par l'ESB ou la fièvre aphteuse, gigantesques bûchers de bovins et d'ovins ; de l'autre, lancement à grand renfort de publicité du parfum pour chiens Ô my dog!, colloque sur le « chien-citoyen » au Sénat le 29 janvier 2001, défilé de mode canine par la « styliste » Marie Poirier au Musée de la Chasse à Paris le 7 février 2001, « recherches » sur les zoothérapies tendant à démontrer que « l'animal peut se substituer aux bienfaits des relations humaines », montée en puissance des NAC (« nouveaux animaux de compagnie »), etc.

Loin d'être contradictoires, barbarie envers les animaux de rente et sensiblerie à l'égard des animaux de compagnie sont aussi inséparables que les deux faces d'une même médaille.

#### *Le cas exemplaire d'un « animal intermédiaire » : le cheval*

Vers 1950, date de la motorisation définitive de l'agriculture et des transports civils et militaires, le cheval a quitté la sphère de l'utilitaire pour entrer dans celle des loisirs. La popularisation et la féminisation des sports équestres ont

entraîné simultanément une élévation du statut culturel de cheval, qui tend désormais vers celui de l'animal de compagnie. Cette modification des sensibilités à l'égard du cheval n'est pas sans incidences sur ses utilisations.

Née en France au milieu du XXe siècle, après une intense campagne de promotion orchestrée par le naturaliste Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire (1805-1861), professeur au Muséum, et par le vétérinaire militaire Emile Decroix (1821-1901), l'un des fondateurs de la SPA, la consommation humaine de viande de cheval ne réussit à s'imposer qu'après le siège de Paris en 1970. Les raisons de ce succès étaient au nombre de deux : l'amélioration de l'alimentation de la population croissante des villes et la protection du cheval (il était en effet fréquent à cette époque d'exploiter les chevaux jusqu'à leur dernier souffle et de les voir mourir d'épuisement en pleine rue sous les coups des charretiers). Aujourd'hui, ces deux raisons jouent contre l'hippophagie : la crainte de la trichinellose — crainte en réalité peu justifiée — et, surtout, les nouvelles sensibilités « animalitaires » n'ont cessé de faire reculer la consommation de viande de cheval, celle-ci stagnant depuis 2000 à 2% de la consommation carnée des Français.

L'exemple du cheval montre donc, bien sûr que l'on ne mange pas indifféremment n'importe quels animaux, mais surtout que le choix des animaux que l'on mange peut varier dans le temps, en fonction de divers facteurs, le plus souvent idéels.

.

## **The eater, the buyer and farm animal welfare. A survey of seven European countries**

### **Le mangeur, l'acheteur et le bien-être de l'animal d'élevage. Un aperçu comparatif dans 7 pays européens**

**Unni Kjaernes**

#### *Résumé*

Farm animal welfare is emerging as an important topic in Europe linked to the production, marketing and purchasing of food. Human-animal relationships is a field with many aspects and connotations. But connections between marketed food and the treatment of animals formulated as a social issue seems quite recent.

Based on answers from population surveys carried out in seven European countries in September 2005, this does not seem to appear in the same ways or to the same degree in all countries. The paper will use this variation as a point of departure for exploring different ways in which eating foods of animal origin may be associated with the life of animals within contemporary market based systems. Spreading out a rather wide canvas of questions dealing with what people do and think in relation to animals and their wellbeing in their capacities as buyers and eaters, the paper will explore national patterns across the various questions.

Each country comes out as distinct. While for example the Dutch seem to be quite instrumental and detached, shopping welfare friendly products without showing very much engagement. The French include this as another aspect of an encompassing conception of food quality, first of all associated with provenance. The Norwegians, on their part, are very much in favour of animal welfare as a social issue, but they do not associate this with their own practices of buying and eating food.

The paper will discuss these diverse national patterns in relation to a theoretical understanding of food consumption as a matter of institutionalised practices, formed in interrelations between different societal areas, like households, markets, regulatory institutions, and civil society. Forms of regulation and divisions of responsibility as well as the structure of food provisioning and culinary cultures come out as important dimensions.

*The survey has been conducted as part of Welfare Quality (FOOD-CT-2004-506508), a research project co-financed by the European Commission within the 6th Framework Programme.*

**Unni KJAERNES est spécialiste en Sciences sociales, chercheur au SIFO (National Institute for Consumer Research) en Norvège.**

Elle travaille sur les sujets de sécurité et de risque alimentaire ainsi que sur les politiques nutritionnelles et l'harmonisation des normes alimentaires.

En 2005 elle a publié :

- *Trust in food safety in Russia, Denmark and Norway*, numéro spécial de la revue *European Societies* 7
- « Ethical consumption in Norway: Why is it so low? », in *TemaNord*

## Des invariants de la relation alimentaire

### Noélie Vialles

#### Résumé

La diversité et l'arbitraire apparent des choix alimentaires des humains paraît résister à toute tentative de compréhension qui se proposerait de les rapporter à un petit nombre de critères ou de principes et de les envisager comme autant de variations sur le fond d'un schéma formel invariant. On ne pourrait, semble-t-il, que procéder à un inventaire plus ou moins raisonné, un tour du monde des pratiques alimentaires, supposées ne trouver leurs limites, objectives, que dans la disponibilité des produits et dans leur innocuité.

Même si un comparatisme bien compris permet de mettre quelque ordre dans ce foisonnement, il ne saurait être pleinement satisfaisant ni avoir sa fin en lui-même. La chatoyante diversité des mœurs et coutumes ne peut être dépassée et comprise que si, admettant que l'humanité est reconnaissable et intelligible dans chacune de ses formes particulières, on recherche des ressorts fondamentaux, au regard desquels chaque ensemble d'usages culturels peut être analysé comme un jeu de variations sur des principes organisateurs constants. C'est cette voie qui sera explorée ici, avec l'analyse de ce segment de nos propres pratiques alimentaires qu'est le régime carné, pour tâcher d'en mettre en lumière les principes organisateurs.

Le recensement des définitions usuelles de la notion de 'viande', telles que données par les dictionnaires, conduit au constat que la principale difficulté pour les lexicographes consiste à rester à un niveau de généralité suffisant pour esquiver les questions que pourtant elles soulèvent. Au contraire, dès que l'on procède aux observations ethnographiques élémentaires – qui ? quoi ? quand ? où ? comment ? pourquoi ? –, surgissent des difficultés sans fin, dont on ne voit pas d'emblée quelle logique pourrait les réduire.

Les plus élémentaires de ces difficultés seront ici approchées sous trois angles, en manière de raccourcis commodes : l'opposition végétarisme/carnivorisme pour éclairer les définitions du mangeable et de l'immangeable ; la distinction entre viande et poisson pour comprendre l'importance accordée au sang ; les réactions à la découverte de l'ESB pour apercevoir les critères selon lesquels nous jugeons du 'normal' et de l'anormal' en matière de nourritures carnées. Le tout conduit à la conclusion que dans notre consommation (ou non) de viandes – et selon toute vraisemblance dans tout régime carné –, c'est une définition de l'humain qui est à l'œuvre, non en forme de spéculations explicites ouvertes à discussion, mais silencieusement sous forme de principes régulateurs des pratiques effectives.

**Noélie VIALLES est anthropologue, maître de conférence au Collège de France et membre du Laboratoire d'anthropologie sociale.**

Ses recherches portent sur l'ethnologie de l'alimentation d'origine animale et sur les relations des humains à leurs aliments, à leur propre corps, à leurs semblables, et aux autres vivants.

Elle anime un séminaire bimensuel à l'EHESS intitulé *Anthropologie des relations hommes-animaux*.

Dans son ouvrage *Le Sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, elle met en évidence, autour de l'abattage des animaux de boucherie, les représentations du sang, de la viande, et des relations entre hommes et animaux.

Il n'est pas aberrant de supposer 1/ que tout système alimentaire implique de la même façon une définition de l'humain, et 2/ que l'existence même de cette définition, éventuellement différente mais jamais absente, est l'invariant premier, auquel se rapportent comme à leur principe de possibles invariants dérivés. Hypothèse propre à guider une approche proprement anthropologique de l'alimentation humaine – mais reste à vérifier systématiquement.

## Les aliments décomposés : l'omnivore médicalisé ?

### Jesus Contreras

#### Résumé

Manger, s'alimenter a toujours été un fait important au fil de l'histoire et le reste. Pour cette raison, l'expérimentation et la recherche pour améliorer et garantir l'alimentation ont été également une constante. Aujourd'hui, cependant, dans un contexte dominé par la mondialisation et des avancées scientifiques extraordinaires en génétique, la biotechnologie et la nutrition peuvent imaginer des scénarios complètement nouveaux et concordants sur l'alimentation humaine et ses effets sur la santé et la maladie, la sécurité et l'insécurité, le plaisir et la satisfaction, et sur le bien-être général ou le mal-être ; Et également dans la façon de penser son alimentation et les aliments.

Le fait alimentaire est extrêmement complexe. Ceci est une évidence. Cependant, on pourrait ajouter, qu'aujourd'hui, le fait alimentaire est plus complexe qu'il y a ne serait-ce que quelques années. On pourrait dire également que si la complexité traditionnelle du fait alimentaire est une conséquence du caractère omnivore de l'homme (Rozin, 1995 ; Fischler, 1995), la plus grande complexité d'aujourd'hui vient du fait qu'au lieu de parler de l'homme comme omnivore au singulier, il devient impératif de parler d'omnivores au pluriel : c'est-à-dire avec des différences, des besoins et des possibilités différentes entre les uns et les autres. Les avancées de la génétique d'un côté et de la nutrition de l'autre – se réunissant en une nouvelle discipline, toujours en formation, la nutriginomique – nous obligent à parler de l'omnivore au pluriel. Dans un autre ordre, le marketing agroalimentaire est également en train de contribuer à cette pluralité.

D'une manière très simple et schématique, nous pourrions dire que les choix alimentaires qui se sont développés, qui ont été appris et transmis au fil de l'histoire de l'espèce humaine ont pris en compte deux types de processus qui sont les suivants :

1. Apprendre à obtenir les aliments (lesquels, où, comment, quand....ce qui équivaut à connaître le milieu et les relations de cause à effet qui le caractérisent...) ; augmenter l'inventaire des aliments disponibles ( que ce soit en dépassant la néophobie caractéristique du paradoxe de l'omnivore ou bien en apprenant à les préparer, et éliminer leur toxicité, indigérabilité... etc ce qui revient à un apprentissage de leur transformation) ; augmenter ou maintenir stable la disponibilité des aliments inventoriés dans un milieu donné ( en facilitant leur développement ou leur épuisement ce qui revient à développer des modes ou des techniques de conservation, de stockage, de rationnement, de domestication, d'intensification, de mécanisation, d'insémination, en posant des interdictions, des limites, des tabous...) ; augmenter l'attrait de l'aliment, le goût, de l'inventaire disponible (c'est le rôle de la cuisine :

**Jesus CONTRERAS est Anthropologue, Professeur à l'Université de Barcelone et directeur de l'Observatoire de l'alimentation.**

Spécialiste en anthropologie économique et anthropologie de l'alimentation, il travaille dans les Andes péruviennes et en Espagne.

Il a récemment publié :

- *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* paru chez Ariel, 2005
- *Los sabores del Mediterráneo*, édité par l'Institut Européen de la Méditerranée (Barcelone, Espagne), 2005

rôtir, frire, bouillir, fumer, assaisonner, assaisonner, mélanger...).

2. Apprendre à reconnaître les différentes sortes d'aliments en fonction de leurs changements d'état (par exemple, vert, de saison, mûr, flétri, pourri, frais, passé, fermenté, jeune, vieux.....) et les différents effets sur l'organisme de chacun de ces états....et apprendre à reconnaître les spécificités des organismes humains en fonction de leur nature et de leurs changements d'état : âges, sexes, capital génétique, santé ou maladies, disponibilités, activités....

En accord avec ces deux types de processus, les effets précis et différents de chaque type d'aliment et de ses différents modes de consommation sur chaque individu, en vue de permettre le meilleur approvisionnement possible selon des circonstances particulières,..correspond à la définition de la diététique.

Cependant aujourd'hui notre relation aux aliments est, ou commence à être, très différente de celle qui a été la notre jusqu'à présent. Il suffit de penser à des nouveaux termes comme *gastronomie moléculaire* (en ce qui concerne la cuisine) ou à *nutrigénomique* (en ce qui concerne la diététique) pour prendre conscience de ces nouvelles relations entre l'homme, son alimentation et sa santé. Un autre exemple également avec un nouveau concept hybride, *l'alicament*, pour se représenter les façons de penser les aliments, leurs fonctions, leurs contenus, leurs images...

En effet, jamais autant qu'aujourd'hui nous avons eu une telle connaissance sur les aliments, les maladies et sur la biologie et la physiologie humaine. Les avancées scientifiques permettent aujourd'hui des analyses extraordinairement détaillées, de telle façon que l'on peut connaître jusqu'au moindre détail la composition qualitative et quantitative de n'importe quel aliment ou produit. De cette façon et si l'on se réfère à la publicité scientifique, à son écho dans les médias et à la publicité alimentaire, notre société contemporaine ne semble plus « manger » des pommes, de la viande de poulet ou de porc, du thon, du chou-fleur, des yaourts ou du vin mais plutôt du calcium, du fer, des polyphénols, des flavonoides, des vitamines, du carotène, des glucoses, des fibres, des graisses saturées ou insaturées, de l'acide oléique, du phosphore, de l'alcool éthylique, des protéines, de antioxydants, des tanins, du bifidus, des oméga 3, des phytostérols, AGS, AGLI, LDL, DGLA, etc. Ou aussi et de manière plus intelligible, des barres hypocaloriques, des produits avec « moins », ou « sans » ou « plus » ou « enrichis », etc. Les catégories relatives des aliments semblent avoir été modifiées dans le sens d'une plus grande scientification et médicalisation.

En conséquence avec toutes ces informations, aujourd'hui, les scientifiques, les responsables de la santé publique et les industries agroalimentaires recommandent avec plus de précision et de conviction ce que l'on doit ingérer pour être

sain et prévenir les différentes maladies. Ce que l'on retrouvait autrefois mais d'une autre manière. Les proverbes populaires sont un exemple de comment l'on pensait l'alimentation et comment on parlait des aliments. Par exemple, « le melon du matin, or ; celui du midi, argent et celui du soir, mata. », « Une pomme par jour garde le médecin loin », « Marmite sans sel fait plus de bien que de mal », etc. Aujourd'hui cependant, la nouveauté avec les aliments fonctionnels est que nous ne parlons plus des aliments proprement dits mais de leurs composantes concrètes. Cela constitue un changement qualitatif important dans la perception des aliments et par conséquent de toute notre alimentation.

Au temps où nous connaissons mieux chaque jour la composition des produits alimentaires, nous connaissons également de mieux en mieux les effets des différents nutriments et substances sur notre organisme. Et comme nous l'avons déjà souligné, les scientifiques, les responsables de la santé publique et les industries agroalimentaires recommandent avec plus de précision et de conviction ce que l'on doit ingérer pour être sain et prévenir les différentes maladies. Les médias de leur côté divulguent cette connaissance et ces nouvelles approches de l'alimentation. Par exemple, « *Imaginez-vous qu'en plus de prendre du plaisir avec un jus rafraîchissant, une sauce exquise ou un yogourt, votre cholestérol, votre système immunitaire, votre pression sanguine s'améliorent considérablement ?* » ou encore « *Le régime alimentaire du futur ne sera pas pensé pour perdre du poids mais plutôt pour éviter la mort. Dans les prochaines années, les scientifiques en utilisant leurs connaissances, chaque jour plus grandes, sur la génétique humaine et celles sur l'usage médical des aliments pourront élaborer des régimes capables d'empêcher ou de soigner des maladies. Aux individus avec un risque génétique de développer des problèmes de coagulation sanguine, ils recommanderont de manger des aliments avec des anticoagulants naturels. Et ceux qui souffrent d'allergies chroniques, de migraines ou d'arthrite pourront suivre un régime permanent avec des aliments qui contreront ces maladies.* »

Les recommandations des responsables de la santé publiques et des industries agro-alimentaires sont précises et visent à prévenir certaines maladies, à rester sains. Bien que nous ayons aujourd'hui dépassé les problèmes d'autrefois de pénurie alimentaire, l'alimentation est considérée comme un problème majeur de santé publique. L'inadéquation des pratiques alimentaires est considérée comme la cause de l'augmentation de nombreuses maladies, depuis divers cancers et pathologies cardio-vasculaires jusqu'à l'obésité, considérée aujourd'hui comme une épidémie. Aujourd'hui, l'omnivore ou au moins certains d'entre eux, ne veulent pas se plier à un environnement médicalisé plus ou moins contraignant. Aujourd'hui, avec la mondialisation des marchés, l'environnement est presque le même pour tous les omnivores du monde. L'adaptation future de l'omnivore consistera à connaître sa carte ADN et bientôt à adapter son alimentation à cette dernière pour prévenir « ses propres » maladies ; au contraire, son ignorance ou sa paresse seraient les coupables

## Les omnivores deviendront-ils herbivores?

**Annie Hubert**

### Résumé

Depuis l'aube de l'humanité, en période d'abondance, les hommes ont augmenté leur consommation de produits animaux : viande, graisse, produits laitiers. Il s'agissait de stocker des réserves pour les périodes de disette. Physiologiquement les humains sont adaptés au stockage de réserves énergétiques en « faisant du gras ».

Pour la première fois dans l'histoire de l'humanité, des groupes humains de la civilisation industrielle et urbaine se retrouvent en période de pléthore et à l'abri du manque, et on observe un comportement inverse : un recul de la consommation de produits animaux. Ceci pour diverses logiques : représentations du corps et de la santé, normes nutritionnelles, idéologies écologistes ou de bien être animal entre autres. Nous assistons à certaines dérives non scientifiques qui tendent à diaboliser la consommation animale. Cette tendance est plus marquée dans les pays anglo-saxons et chez les jeunes. Si elle suit son cours logique ces groupes humains tendraient à l'avenir vers un comportement alimentaire de type végétarien, voire dans certains cas végétalien.

Les humains font partie de la chaîne trophique, qu'ils le veuillent ou non, c'est le mode de fonctionnement du monde du vivant.

**Annie HUBERT** est **Anthropologue, directeur de recherches au CNRS dans l'unité "adaptabilité biologique et culturelle" (Marseille).**

Elle consacre ses recherches à deux grands domaines, l'anthropologie de l'alimentation et l'anthropologie de la santé. A côté de travaux remarquables créant une passerelle entre cancérologie et anthropologie au sein de l'Institut Bergonié de Bordeaux, elle réfléchit à l'image du corps et à la dictature de la minceur et au décalage entre normes esthétiques et normes médicales.

Elle a d'ailleurs dirigé le précédent colloque Ocha "*Corps de femmes sous influence. Questionner les normes*" en 2003.

En 2005, l'Institut Français pour la nutrition lui a décerné le Prix de la Recherche en Nutrition.

## Une histoire prolongée de la relation homme animal

### Claudine Junien

#### Résumé

Les avancées récentes en termes d'épidémiologie, de neurobiologie, de développement, d'analyse des conséquences moléculaires des comportements, couplées aux nouvelles techniques d'exploration du génome (transcript-, proté- et épigénomique) et du devenir des aliments et des métabolites endogènes (métabolomique) révèlent l'impact insoupçonné des programmations et transmissions épigénétiques.

Il devient évident que les nourritures terrestres/affectives consommées/expérimentées par un individu à un instant clé donné peuvent reconfigurer - pour sa progéniture et sur quelques générations - la fertilité, le comportement maternel, la réactivité au stress, l'appétit, la satiété ou les préférences alimentaires.

Plaçant l'animal mangeur au rang de sujet d'étude incontournable, nous allons pouvoir déchiffrer une part occultée et encore inexplorée de la relation homme-homme et homme-animal : celle des effets de ces relations, différée sur plusieurs générations.

**Claudine JUNIEN est Professeure de génétique et directeur de l'unité 383 puis co-directeur de l'unité Inserm U 781 à l'Hopital Necker - Enfants malades (Paris).**

Ses recherches s'inscrivent dans les domaines de la nutriginétique, de la pharmacogénétique et de l'épigénétique. Elle travaille en particulier sur l'épigénomique nutritionnelle du syndrome métabolique.

Sa dernière publication (Diabetes, 2005, 54(7): 1899-1906) porte d'ailleurs sur ce thème. Grâce à des modèles animaux, elle étudie l'influence de l'alimentation sur les programmations épigénétiques au cours du développement foeto-placentaire et postnatal et leurs conséquences, plus tard, au cours de la vie adulte et sur les générations suivantes.

## L'homme et la viande : le point de vue du nutritionniste

### Ambroise Martin

#### Résumé

En excluant d'emblée les questions de goût, de plaisir ou de culture, pourtant fondamentales en nutrition mais traitées dans d'autres communications, il existe une seule raison impérieuse pour l'homme de consommer des produits d'origine animale, c'est l'absence de vitamine B12 dans les produits végétaux. La carence en vitamine B12 peut conduire à des catastrophes de santé bien documentés chez les enfants, notamment les plus jeunes, nourris exclusivement avec des produits végétaux (régime végétalien strict induisant de graves retards de développement staturo-pondéral et neurologique pouvant être irréversibles). La nécessité de trouver de la vitamine B12 dans son alimentation n'impose cependant pas par elle-même la consommation de viande : les besoins en cette vitamine sont les plus faibles parmi les vitamines (2,4 µg/j à comparer aux 110 mg/j de la vitamine C) et les petites quantités présentes dans le lait ou les œufs par exemple peuvent la plupart du temps suffire. De plus, on la stocke très bien et il est intéressant de constater, - sans en avoir d'explication finaliste-, que l'absorption de cette vitamine est une des plus complexes et des plus contrôlées qui soient.

S'il n'y a donc pas absolue nécessité, il peut y avoir un certain intérêt nutritionnel à consommer des produits carnés. Les protéines animales sont mieux équilibrées en acides aminés indispensables que les protéines végétales. C'est d'ailleurs l'albumine du blanc d'œuf qui a longtemps servi à la FAO comme protéine de référence, à l'aune de laquelle était évaluée la qualité nutritionnelle de toutes les autres protéines de nos aliments. Les protéines animales sont également plus facilement digestibles que les protéines végétales, puisqu'il n'y a pas de paroi cellulaire cellulosique solide qui l'empêche l'attaque des enzymes digestives. De plus, les produits carnés apportent du fer. Non seulement le fer est présent en quantité plus grande dans les produits animaux (c'est le métal le plus efficace pour transporter l'oxygène dans le corps), mais il est nettement mieux absorbé. Le fer héminique animal présente un coefficient d'absorption moyen de l'ordre de 25 %, alors que l'absorption du fer végétal dépasse rarement 5 % de la quantité ingérée (elle est cependant améliorée par la présence de vitamine C, plus abondante dans les produits végétaux que dans les produits animaux). Si l'essentiel de nos besoins journaliers est fourni par le recyclage du fer par

Ambroise MARTIN est  
Professeur de Nutrition et de  
Biochimie à la Faculté de Médecine  
Grange-Blanche, Université Claude  
Bernard Lyon I

l'organisme, il n'en reste pas moins que la déficience en fer est une des déficiences majeures au niveau mondial, reconnue comme telle par l'OMS, bien que l'excès de fer puisse être lui aussi préjudiciable à la santé. D'autres minéraux sont également concernés. Le zinc est mieux absorbé dans un régime omnivore que dans un régime végétal (30 % contre 20 %). Un régime sans lait ne fournit que 4 à 500 mg de calcium par jour, alors que les ANC (apports nutritionnels conseillés) pour les Français sont de 900 mg.

Concernant les acides gras, deux acides gras insaturés sont indispensables et ne peuvent être fournis que par les végétaux, l'acide linoléique (oméga 6) et l'acide linoléique (oméga 3). Cependant, les animaux élaborent à partir de ces précurseurs des acides gras à plus longue chaîne, appelés acides gras polyinsaturés à longue chaîne (AGPI-LC), considérés comme essentiels, car ayant un rôle très important, notamment dans le fonctionnement des cellules nerveuses et de la rétine. Les études scientifiques ont récemment conduit à revoir à la baisse nos capacités d'élongation des précurseurs végétaux vers ces AGPI-LC ; cela ne pose sans doute pas de problème lorsqu'on utilise ceux contenus dans les produits carnés, les animaux ayant fait le travail d'élongation à notre place. En absence de produits animaux, il pourrait exister un relatif déficit de ces acides, même s'il est difficile de dire actuellement quel est le niveau d'apport qui serait optimal pour la santé.

Certains micro-constituants de notre alimentation sont plutôt spécifiques des produits animaux ; ils ne sont pas indispensables (l'organisme humain sait les synthétiser) mais il n'est pas exclu, comme pour les AGPI-LC, qu'à la suite d'adaptations, cette capacité de synthèse ne soit peut-être pas toujours optimale pour une santé au long cours (taurine, créatine, acide lipoïque, coenzyme Q10, etc...). Cependant, de nombreuses recherches sont encore nécessaires pour déterminer quelles sont les quantités optimales de ces éléments.

Il faut noter par ailleurs qu'une meilleure articulation entre qualité de l'alimentation animale et qualité nutritionnelle des produits animaux est petit à petit en train de se construire, encouragée fortement par les nutritionnistes. C'est le cas par exemple de la filière lin pour les vaches laitières qui fournissent un lait d'une composition identique en acides gras que celui des vaches exclusivement nourries à l'herbe.

Si les connaissances nutritionnelles d'aujourd'hui (et les possibilités techniques) relativisent les avantages actuels de l'omnivorisme par rapport au passé, et qu'un certain nombre d'études apportent des arguments en faveur de l'intérêt pour la santé d'une alimentation réduite en viande, voire végétarienne, sans qu'il soit facile de distinguer ce qui relève strictement de l'aliment de ce qui relève d'autres facteurs : modes de préparation, modes de vie associés, de nombreuses questions restent posées..... Ainsi, si les animaux producteurs de lait et d'œufs peuvent à un niveau microéconomique traditionnel et individuel vivre leur vie et mourir de mort naturelle, au niveau macroéconomique, et surtout dans une économie productiviste à laquelle il est difficile d'échapper, cette consommation ne constitue en réalité qu'un éloignement de la mort de l'animal. Consommer du lait et des œufs comme seuls produits animaux n'est ainsi possible à un coût économiquement acceptable que si des omnivores participent à la valorisation de l'animal qui n'est plus productif.

En conclusion : l'homme est bien physiologiquement omnivore, même si on peut repérer un certain nombre d'adaptations et de régulations métaboliques dont on peut penser qu'elles limitent d'une certaine façon la dépendance à la nourriture d'origine animale. Avec les moyens technologiques actuels, la suppression totale des produits animaux de notre alimentation est possible, mais ne s'improvise pas, au risque de graves dangers pour la santé. De plus, on peut légitimement s'interroger sur la possibilité et la légitimité de la généralisation d'une telle pratique au niveau d'une population...

## Défendre son bifteck : l'attachement à la viande entre permanence et mutations

Claude Fischler et Jocelyn Raude

### Résumé

Parmi les aliments, la viande occupe – autant sur le plan nutritionnel que symbolique – une place très particulière dans la plupart des sociétés humaines. Elle constitue en effet à la fois l'un des aliments le plus universellement recherchés et valorisés par *homo sapiens* et l'un des plus sujets à tabou, abstention ou aversion. Les historiens ont considéré longtemps la consommation de produits carnés comme un marqueur de la prospérité relative d'une société et/ou de groupes socioéconomiques spécifiques. Il est apparu que les consommations alimentaires se diversifient au fur et à mesure que le revenu des ménages augmente : la consommation des produits végétaux de base (céréales, pommes de terre et légumineuses) tend en effet à diminuer pour laisser une place croissante à la viande et aux produits d'origine animale. C'est semble-t-il dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle que l'expression populaire « gagner (ou défendre) son bifteck » s'est imposée progressivement dans notre pays. Mais cet appétit quasi universel de viande s'accompagne dans le même temps d'une forte propension aux aversions gustative et cognitive. Au sein même des cultures dans lesquelles la consommation de viande est largement appréciée, et sans même évoquer la multiplication récente des crises sanitaires, il apparaît que les produits d'origine animale sont presque toujours ceux qui suscitent le plus de méfiance et de répulsion. A la fois objet de désir et de dégoût, la viande est sans doute l'aliment le plus porteur d'ambivalence.

Dans les sociétés post-industrielles, le statut culturel des viandes dont la consommation est généralement admise n'est pas moins ambigu, comme l'a montré une étude récente de Jean-Pierre Poulain. A partir du début des années 70, la consommation de produits carnés va faire l'objet de changements significatifs dans la plupart des pays occidentaux. Ainsi, après une longue phase d'expansion qui commence en Europe occidentale avec l'avènement de la révolution industrielle au XIX<sup>e</sup> siècle, la consommation de viandes – et en particulier de viande rouge – connaît un net ralentissement. La plupart des analyses anglo-américaines consacrées à ce phénomène mettent plus particulièrement en avant la multiplication des recommandations nutritionnelles et, à travers elles, la promotion de la réduction des matières grasses animales dans notre alimentation. Ces recommandations semblent avoir moins touché les Français que les mangeurs d'autres pays développés, si l'on en juge par l'image nutritionnelle de la viande à travers diverses études. Aujourd'hui, même si elle apparaît plus nuancée qu'au début des années 80, la méfiance à l'égard de la viande – et en particulier de la viande rouge – reste relativement présente dans la

**Claude FISCHLER est Sociologue et directeur de recherche au CNRS. Il co-dirige le Cetsah (Centre d'Etudes Transdisciplinaires)**

Ses propres travaux portent principalement sur l'alimentation. Il a récemment dirigé un programme international OCHA de recherche comparative sur le rapport à l'alimentation, au corps et à la santé.

Avec son équipe, il s'intéresse aux interfaces entre le biologique et le social dans les comportements et les pratiques alimentaires, aux fonctions sociales, symboliques et esthétiques de l'alimentation, à la perception du risque et aux crises alimentaires, à la question de l'obésité et de l'image corporelle, et tout récemment aux marqueurs de qualité de vie dans une perspective comparative (France-Etats-Unis). Il a notamment publié *L'Homnivore* (Odile Jacob), *La nourriture* (Communications 31, Seuil), *Manger magique* (Autrement), *Du vin*, Odile Jacob.

**Jocelyn RAUDE est sociologue, chercheur au Centre d'Etudes Transdisciplinaires Sociologie Anthropologie Histoire (CNRS-EHESS).**

Il travaille depuis plusieurs années sur la perception de la nourriture carnée, des risques, du changement et les crises alimentaires. Il a publié de nombreux articles sur la crise de la vache folle et il est co-auteur avec Massimo Piatelli-Palmarini de *La connaissance des préférences* à paraître aux Editions Odile Jacob en 2006

vulgate nutritionnelle. Cette dynamique, sans doute en partie liée à notre ambivalence vis à vis de cet aliment nous conduit à poser un certain nombre de questions sur sa place actuelle de la viande dans le système alimentaire français : dans quelle mesure le rapport de nos contemporains à la viande a-t-il changé depuis les années 80 ? Quelles sont les conséquences des crises sanitaires sur l'attachement à la viande (et inversement) ? Pour apporter des éléments de réponse à ces deux questions, nous avons mobilisé les données quantitatives et qualitatives de plusieurs enquêtes sur les attitudes et comportements alimentaires des Français (PREST, SECODIP, OFIVAL, SOFRES-CIV, etc.).

#### 1. L'attachement à la viande entre permanence et mutation

L'attachement à la viande est une variable psychosociologique qui comporte une dimension symbolique et empirique. La première de ces dimensions peut être étudiée dans le cadre d'études qualitatives ou quantitatives. En la matière, le baromètre mis en oeuvre depuis 1993 par la Société SOFRES à la demande du CIV constitue une source de données précieuses dans la mesure où il permet de caractériser l'évolution des attitudes des mangeurs par rapport aux viandes de boucherie. Les résultats de ces enquêtes sont proprement inattendus : non seulement la représentation de l'importance de la viande dans l'alimentation de nos concitoyens ne s'est pas dégradée au cours de la dernière décennie, mais elle s'est au contraire légèrement améliorée. Paradoxalement, tout se passe comme si les multiples crises sanitaires des dernières années avaient renforcé l'attachement de la population ou d'une partie de la population à la viande, et en particulier à la viande rouge. La seconde dimension – celle de la consommation effective – est plus difficile à évaluer. Comme l'ont souligné de nombreux auteurs, la connaissance de ce qui est mangé véritablement par les individus constitue un enjeu fondamental pour nos disciplines. En France, les données les plus fréquemment citées proviennent des services d'enquêtes et d'études statistiques (SCEES) du ministère de l'agriculture et du panel de consommateurs de l'institut SECODIP. Les premières reposent sur une évaluation de la « consommation intérieure brute » (CIB) calculée selon la méthode dite « par bilan » (Abattages + Importations de viandes - Exportation de viandes - Solde des stocks). Il s'agit donc d'une mesure de l'offre disponible et non pas de la consommation réelle des individus. Par ailleurs, cette méthode prend en compte le poids des carcasses et non celui de la viande consommable, ce qui introduit une surestimation considérable de la consommation nationale, ainsi que des incertitudes statistiques liées notamment à la variabilité du taux de viande des carcasses. Les secondes

reposent sur les achats alimentaires destinés à la consommation à domicile d'un panel représentatif de plusieurs milliers de ménages. Cette méthodologie présente également un certain nombre de faiblesses dans la mesure où tout ce qui est acheté n'est pas consommé (et inversement). En outre, les données issues des panels de consommateurs ne permettent pas toujours de connaître la distribution interne de la consommation au sein des ménages. On notera enfin que la comparaison de ces deux bases de données aboutit à des résultats contradictoires qui témoignent davantage de changements qualitatifs dans la consommation carnée que de changements quantitatifs.

## 2. L'attachement à la viande à l'épreuve des crises sanitaires

Il a souvent été avancé dans la littérature socio-anthropologique que les crises sanitaires contribuaient significativement au développement du néo-végétarisme et du « sarcophagisme » (un terme forgé en somme en hommage à Noëlie Vialles). Les données empiriques que nous avons collectées au cours de la seconde crise de l'ESB conduisent à des résultats nettement plus nuancés. Au-delà des variations spectaculaires mais ponctuelles enregistrées sur les marchés, il semblerait en effet que l'attachement à la viande ait été peu ou pas affecté par les phénomènes de crise. Les changements observés dans la consommation de viande bovine ont par ailleurs été très variables selon les individus et les ménages. D'une manière générale, il apparaît que les gros consommateurs de viandes ont peu modifié leurs habitudes alimentaires pendant la crise, tandis que les petits consommateurs ont massivement cessé ou réduit leurs achats au cours de cette période (Données SECODIP). Ce phénomène peut être expliqué par des modèles de rationalité cognitive selon lesquels les mangeurs tendent à éviter la « dissonance » en neutralisant ou en sous-estimant toute information qui remettrait en cause les représentations et les pratiques constitutives d'un système culinaire particulier. Les changements alimentaires présenteraient en quelque sorte un « coût » psychologique supérieur dans les systèmes culinaires au sein desquels ils occupent une place centrale – tant sur le plan symbolique que nutritionnel. Ainsi, s'il apparaît difficile de démontrer que la peur des risques sanitaires a des conséquences significatives sur l'attachement à la viande, la relation inverse est parfaitement vérifiée. Pratiquement, tout se passe comme si l'attachement à la viande – variable psychosociologique relativement stable et préexistante à la crise – modulait la perception et la réaction des mangeurs au risque auquel ils s'exposent par la consommation de ces produits.

## Le refus de l'incertitude : dimensions idéologiques et rôle prédateur

Jean-Pierre Corbeau

### Résumé

Quelle nourriture pour l'omnivore de demain ?

Nous ne sommes ni futurologues, ni gourous. Nous nous contenterons de souligner des tendances sociétales inquiétantes dans la mesure où elles concernent l'ensemble de la planète puisqu'elles dépendent de décisions prises à la périphérie par des pouvoirs –aux origines variées, économiques, fondamentalistes, porteurs de visions apocalyptiques, etc.- difficiles à appréhender ou qui désirent se masquer.

A travers une analyse critique sociologique, nous poussons leur logique à l'extrême en proposant de modifier le titre de ce colloque par une césure et par l'introduction d'une négation.

Trois scénarios apparaissent alors :

- L'homme qui nourrit l'animal.
- L'animal qui ne nourrit plus le mangeur
- Le mangeur, l'autre animal ?

Refuser l'incertitude c'est développer des politiques sécuritaires dans la gestion de notre alimentation. C'est construire doucement, avec perfidie, le « devoir de santé », désresponsabiliser l'individu et, surtout, proposer des systèmes normatifs du « bien manger » qui brisent les systèmes traditionnels d'éducation gustative, les convivialités parfois festives mais régulatrices de nos consommations de nourritures et boissons... La « norme », instituée depuis la périphérie des décideurs minoritaires et des logiques bureaucratiques qu'ils développent et entretiennent, marginalise les traditionnelles pratiques collectives. Ce d'autant plus facilement que ces politiques sécuritaires s'inscrivent dans des visions du monde où la peur est affichée, manipulée, répandue dans l'espace urbain, à travers les médias, favorisant le repli sur soi devant ces mêmes médias, fabriquant un « individualisme normé » dans une « ville panique » (pour reprendre l'expression de Paul Virilio).

Cette vision du monde qui prétend tout contrôler à travers l'utopie du « risque zéro » (cf. L. Sfez), nie l'imprévu, la vie (résultat d'une reproduction traditionnelle), le fermenté, l'effervescence, peut-être le désordre (particulièrement celui d'une filière trop petite, ou développant des productions non « standardisables ». Ce désir de contrôle s'imbrique souvent dans « l'éthiquement correct » de visions religieuses « fondamentalistes » et de logiques puritaines et forme un système déclinant de faux rationalismes concernant la pollution de notre planète ou le « meurtre » d'un animal anthropomorphisé que l'on tend à protéger avec plus d'empressement que des groupes humains balayés par la famine ou des guerres insupportables. Les aliments porteurs de plaisir (sucre, vin, alcool, lipides d'origine animale, et les

**Jean-Pierre CORBEAU**  
est Professeur de  
sociologie de la  
consommation et de  
l'alimentation à l'université  
François Rabelais de Tours.

Co-fondateur de l'institut français du Goût, il est secrétaire général de l'Institut Européen d'Histoire et de culture de l'alimentation (IEHCA) et co-responsable du CR 17 "Anthropologie et sociologie de l'alimentation" à l'Association Internationale des Sociologues de langue française (dont il est aussi membre élu du bureau).

Il a publié avec Jean-Pierre Poulain

- "*Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*", Privat, 2002.

viandes –même les volailles peu concernées jusqu'à ces dernières semaines, etc.) sont soupçonnés sous le masque du scientisme et à travers une politique de santé publique refusant l'approche globale de l'acteur.

Diverses formes de crises frappent nos pratiques alimentaires.

Elles résultent d'une sorte d'anomie engendrée par la rupture de certaines transmissions de savoir-faire culinaires au sein d'une dynamique d'urbanisation et de mutations de nos modes de vie. La distance entre le monde de la production et celui de la consommation accentuée, pour des catégories urbaines plutôt privilégiées, cette méfiance vis à vis des nourritures, ce rapport réflexif qui constitue sans doute une caractéristique essentielle de la post, hyper, seconde modernité..

Elles correspondent aussi à des formes de régulations collectives qui animaient les rituels commensaux. On doit de ce point de vue, s'interroger sur la sécularisation et l'émergence de rituels profanes dans le même temps qu'ailleurs des résurgences de pratiques religieuses, « dramatisées », peuvent être observées. On peut aussi constater, dans une logique individualiste, la « privatisation » des cérémoniaux alimentaires qui deviennent des « micro-rituels », et selon la trajectoire dans laquelle on s'inscrit (opulence, précarité, etc.) et la fréquentation plus ou moins pathologique de certains médias, le type de rapport que le mangeur entretient avec ces aliments « bannis » par les autorités scientifiques, éthiques, idéologiques.

Elles s'inscrivent enfin, dans cette inquiétude que provoque l'incorporation alimentaire, la possible contamination symbolique ou réelle pouvant résulter de la pénétration de l'aliment dans notre intimité, et le rôle pervers d'exacerbation joué par les médias pour renforcer une pensée sécuritaire ou des fins mercantiles.

Après avoir développé ces phénomènes nous pointerons les nouveaux comportements de sociabilité alimentaire, non pour les condamner au nom d'un discours de santé publique quelque peu « totalitaire », mais comme l'invention de nouveaux rituels proposés par des acteurs reproduisant à leur insu des visions du monde ou des revendications symboliques imbriquées dans leurs trajectoires sociales. Nous constaterons alors et, nous analyserons le fait, que dans les inégalités et les différences caractéristiques de notre alimentation, la référence à une identité « sexuelle », « territoriale », « générationnelle », « culturelle », « religieuse », semble constituer la condition préalable d'un « agir communicationnel » (exception faite de certaines formes de jeux inspirés de l'Illinx), le point de départ du passage d'une alimentation solitaire à la construction d'un lien social convivial, la genèse de l'inclusion dans ce qui pourrait vraiment devenir un groupe d'appartenance : des mangeurs cherchant plaisir, santé et identité au delà de tout déni.

*Colloque Ocha « L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ? » Paris, 12 et 13 mai 2006*