

LA RELATION HOMME/ANIMAL À L'ÉPREUVE DES MODÈLES ALIMENTAIRES

Jean-Pierre Poulain

Avec les crises alimentaires, les relations homme animal se sont dramatisées. Des images inhabituelles et d'une très grande force symbolique se sont introduites dans le quotidien des mangeurs modernes. Les scènes d'abattoir, que ce soit de bovins avec la crise de l'ESB ou de volailles avec la grippe aviaire, les images de bouchers d'ovins consécutifs à l'épizootie de fièvre aphteuse, d'animaux se déplaçant à grand peine l'arrière train partiellement paralysé... sont entrées au cœur des foyers occidentaux, à l'heure du repas familial. Leur impact est d'autant plus important qu'elles s'inscrivent dans des transformations structurelles du rapport des hommes à la nature et plus encore des mangeurs modernes à leurs aliments.

**PLUS LES LIENS SOCIAUX
CONNECTANT LES
POPULATIONS URBAINES ET
RURALES SE DÉLITENT,
PLUS LA « CAMPAGNE »
S'IDÉALISE**

Bien qu'en France et plus largement en Europe occidentale, l'urbanisation soit achevée depuis déjà plusieurs décennies et que la déprise agricole ait permis, dès les années 1970, la mise en place d'un mouvement de « rurbanisation »¹, le proces-

1 La rurbanisation en tant que dispersion résidentielle de maisons individuelles dans l'espace agricole, est aujourd'hui considérée comme un mouvement plus large qui conduit à la périurbanisation. Bauer G. et Roux J. M., 1976, *La rurbanisation ou la ville éparpillée*, Paris, Seuil.

sus de distanciation entre les populations urbaines et la « nature agricole » se prolonge avec la tertiarisation de la société et surtout l'accélération de sa « dés-agriculturation ». En fait, les conséquences de l'urbanisation sur la relation des mangeurs contemporains à leurs aliments se font sentir avec un effet retard. Durant les phases d'urbanisation et jusque dans les années 1980 et 1990, 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 et de 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. Les visites à la ferme du grand-père ou d'un grand-oncle plus ou moins éloigné étaient l'occasion de voir, de sentir, de toucher cet univers agricole d'où proviennent les aliments.

Transformation radicale, l'expérience concrète de la campagne s'opère désormais à travers le tourisme. Une campagne paysagée, une campagne romantisée, une campagne « écologisée », une campagne dans laquelle « les agriculteurs qui polluent » et « les élevages d'animaux qui puent » ou « font du bruit » dénotent dans le paysage. Plus les liens sociaux connectant les populations urbaines et rurales se délitent, plus la « campagne » s'idéalise. Les idéologies de la « ruralité heureuse » ou de « l'utopie rustique »² se déploient. Les succès de films comme *Le bonheur est dans le pré* ou encore *Les enfants du marais* ne sont que les signes les plus visibles de ce phénomène. Cette nouvelle distribution spatiale des activités humaines et les imaginaires qui l'accompagnent mettent à mal le clivage entre les animaux de compagnie et les

animaux de rente sur lesquels reposait l'organisation d'une société rurale en transition. Les crises en cascade donnent à voir ce qui, depuis plusieurs décennies, avait été patiemment mis à l'écart du regard des mangeurs modernes : les arrière-boutiques de l'agro-industrie, des abattoirs et de l'agrofourmiture.

LES SCIENCES SOCIALES ET HUMAINES POUR MIEUX COMPRENDRE...

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'histoire³. Dès les années soixante, des travaux de qualité abordent cette question en termes de co-évolution, en termes de relations entre les formes de domestication et celles des organisations sociales (Haudricourt, 1962), en termes d'intérêt particulier pour l'humanité au regard de l'évolution de ce type de « ressources », des espèces consommées, des techniques d'acquisition... Sous les appellations d'ethnozoologie ou encore d'anthropozoologie se sont développés des territoires de recherche pluridisciplinaires relativement autonomes. Ils s'intéressent aux relations homme animal depuis les techniques d'acquisition (chasse et pêche) et les processus de domestication, jusqu'aux mythologies animales en passant par les différents usages affectifs et ludiques que les hommes font des animaux.

En 1978, la *Déclaration des droits de l'animal* de l'Unesco marque une étape dans le changement de registre de l'imaginaire. On bascule d'une posture de la responsabilité humaine à l'égard des animaux à

2 Mendras H., 1992, *Voyage au pays de l'Utopie rustique*, Actes Sud.

3 Voir par exemple les numéros spéciaux des revues *Terrain* (avec une revue bibliographique réalisée par Chevalier D. et Notteghem P., 1988, et *Anthropozoologica*, « L'animal dans l'alimentation humaine, les critères de choix », 1988.



une autre dans laquelle les animaux ont des droits que les humains se doivent de respecter. Répondant aux préoccupations du grand public, le plus souvent vécues sur le mode de l'émotion, les chercheurs des sciences sociales (Digard, 1990; Fischler, 1990; Vincent, 1997; Larrere, 2003; Lambert) et les philosophes (Ferry, 1992; Burgat et Dantzer, 1997; de Fontenay, 1998; Simondon, 1998) se sont intéressés à cette question. 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 et tentent d'analyser la demande sociale qui s'exprime en termes de « bien-être animal »⁴. Ils recherchent les conditions de la reconstruction de liens positifs entre les acteurs de l'élevage, ceux de la défense animale et ceux de l'univers de la consommation (Miele, 1998; Joly, 2002; Porcher, 2003; Lamine, 2006). Les seconds réfléchissent aux conséquences de l'élargissement de la responsabilité morale de leurs contemporains à l'égard des générations futures. « Quelle planète laissera-t-on à nos enfants ? » est une question qui fait de plus en plus sens. Cet élargissement est associé à un mouvement de patrimonialisation de la nature qui accentue en retour un sentiment de responsabilité des humains à l'égard du vivant « non humain ». Les distinctions entre nature humaine et nature animale, plus largement entre nature et culture, s'en trouvent dès lors rediscutées.

Quelles postures éthiques adopter : une éthique de la responsabilité, une éthique du respect des animaux ou encore une éthique du respect des droits des animaux ? Ces réflexions ont permis une relecture des grands classiques de la philosophie morale occidentale et ont été jugées suffisamment importantes et contemporaines pour être inscrites dans les programmes des classes préparatoires scientifiques⁵.

LES RELATIONS HOMME ANIMAL AU RISQUE DES MODÈLES ALIMENTAIRES

Le colloque organisé par l'Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires, le 12 et 13 mai 2006, dans les locaux de l'Institut Pasteur, se proposait de nourrir le débat en regardant la relation homme animal à partir de la question alimentaire, d'où le titre *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?* Car, dans les modèles alimentaires, se donnent à voir et s'opérationnalisent les conceptions culturelles qui organisent les relations des hommes et des animaux. Ainsi ce colloque convoquait-il les sciences sociales, l'histoire longue, la sociologie, l'anthropologie, la géographie... pour comprendre comment des animaux ou des aliments d'origine animale deviennent des substances consommables, en un mot des aliments. Sous quelles conditions les hommes s'autorisent-ils à tuer des animaux pour les manger ? Ce cadrage historique et culturel permet de dé-contextualiser la question, de sortir d'une vision naïvement évolutionniste et de comprendre en quoi la forme qu'elle prend dans la modernité constitue un cas particulier d'une configuration cognitive plus large. Ceci fait, il était alors possible de faire un retour plus frontal sur la question, avec les perspectives de l'anthropologie de la santé, de la sociologie de l'alimentation, des sciences de la nutrition, de la nutri-génomique...

Cet ouvrage rend compte des travaux qui se sont déroulés lors du colloque Ocha *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?* Il se voulait la rencontre entre deux champs du savoir qui ont en commun leur interdisciplinarité : celui des rapports entre l'homme et l'animal et celui de la socio-anthropologie de l'alimentation. Le programme qui

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

5 Voir les livres de Bogaert S. et al., 2004, *L'animal et l'homme*, Ellipses et de Anglard V. et al., 2004, *L'homme et l'animal*, Flammarion.

s'étalait sur deux jours s'organisait en quatre temps forts : une approche par l'histoire longue, une perspective historique et culturelle comparatiste, une exploration de la contemporanéité et *in fine* une série de réflexions prospectives. Quelles nourritures pour l'omnivore demain ? Le plan de cet ouvrage conserve donc cette structure.

Pour mieux comprendre les contraintes de l'alimentation humaine préhistorique, nous convoquerons le regard long des archéologues et préhistoriens. Ainsi rencontrerons-nous la complexité des processus de domestication et les transformations de la relation homme-animal qui l'accompagnent. Pour débiter, Catherine Perlès dresse un panorama des théories en concurrence qui prétendent expliquer la révolution néolithique et les premières domestications animales et végétales. Elle montre comment, dans la tradition anglo-saxonne, l'accent est mis sur les contraintes matérielles qui auraient forcé les hommes à abandonner la chasse et la collecte pour adopter une économie agro-pastorale. De la théorie des « oasis » à celle des « zones marginales », la néolithisation est lue comme une réponse à un déséquilibre entre ressources disponibles et pression démographique. Cependant, Catherine Perlès pointe l'existence, à côté de ces théories socio-économiques, d'une autre grille de lecture développée en France par Jacques Cauvin. Pour lui, les innovations de la révolution néolithique ne sont pas causées par des contraintes environnementales exogènes mais résultent d'une dynamique endogène, une transformation de l'ordre symbolique. Celle-ci se caractérise par le passage d'une religiosité « horizontale » à une religiosité « verticale » organisée autour d'un couple de dieux souverains, une Déesse-Mère et un Taureau-Fils, et basée sur l'utilisation du sacrifice et l'invention de la prière.

Jean-Denis Vigne revient sur l'histoire de la domestication à partir de l'élevage des bovidés et de l'explo-

tation laitière dans l'ancien monde. Il montre que des indices concordants permettent de soutenir la thèse que l'exploitation laitière des caprinés débute dès le Néolithique ancien (5500-5000 av. J.-C.), à une époque où les moutons semblent principalement utilisés pour leur viande. L'analyse des pics d'abattage des veaux vers 6-9 mois laisse penser que l'exploitation laitière des bovins aurait pu commencer, quant à elle, au néolithique moyen chasséen (IV^e millénaire).

Martine Regert montre comment les avancées de l'analyse chimique des vestiges de substances naturelles conservées dans des céramiques archéologiques, permet de remonter, grâce à un ensemble de marqueurs moléculaires, non seulement à la nature des matières premières conservées mais encore à leurs modes de transformation. Elles viennent compléter la panoplie déjà impressionnante de méthodes au service de l'étude des modèles alimentaires des sociétés anciennes.

Enfin, Jean-Loïc le Quellec entrouvre l'univers passionnant de ces créatures, ni hommes, ni animaux : les théranthropes, qui semblent présents sur la quasi-totalité de la planète à l'exception, peut-être momentanée, nous dit-il, de l'Australie. Il part à la recherche du « sens perdu » de ces êtres mythiques à partir de l'exemple des théranthropes observés dans les failles du plateau du Messak dans le Sahara libyen. Ces êtres, mi-hommes mi-lycaons, pourraient constituer des « modèles pour penser les rapports sociaux 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 ».

La seconde partie, se consacre à l'étude des prescriptions et des interdits religieux. Comment la question des relations entre les hommes et les animaux est-elle conçue et formatée par les grandes cultures religieuses ?



Nous avons demandé à deux auteurs, un asiatique et un occidental d'accepter le pari de produire une analyse comparative. Naomichi Ishige, en anthropologue et en historien, se place donc à l'échelle géographique de l'Asie de l'Est et à l'échelle temporelle des quatre siècles écoulés, pour dresser une fresque de la transformation de la place des animaux comestibles dans cette partie du monde. Jean-Robert Pitte explore lui aussi à l'échelle globale la diversité de « ces aliments qui relient au divin », pour reprendre le titre de sa communication. On y apprend que, dans de multiples univers culturels, les dieux sont galactophiles, que les viandes et les boissons fermentées ou stimulantes connectent les mangeurs au sacré. Ces lectures prouvent, si besoin en était, que l'alimentation humaine ne saurait se réduire à des déterminations matérielles.

Mohammed-Hocine Benkheira, prolongeant son approche des interdits alimentaires dans l'Islam, s'intéresse à une question peu étudiée, celle de la chasse et de ses conditions d'exercice du point de vue des juristes musulmans au Moyen-âge. Ses analyses débordent largement la question de départ pour s'ouvrir à celles des qualités diététiques des gibiers et des conditions de leur mise à mort. Sophie Nizard revient sur une question cardinale de la cachérouit : quelle est la signification et quelles sont les conséquences concrètes de l'interdit : « Tu ne cuirais pas le chevreau dans le lait de sa mère » ? Elle complète judicieusement l'analyse traditionnelle par une exploration sociologique du sens que les mangeurs de la communauté juive accordent à cet interdit.

Pour finir, Vincent Goossaert s'intéresse aux animaux interdits dans « la religion chinoise moderne ». Pour les non-initiés à la pensée de cet auteur, mais aussi pour le gouvernement chinois, il n'y a pas une, mais plusieurs religions en Chine. Son pari conceptuel consiste à poser l'existence « d'une religion chinoise » résultant d'un assemblage plus ou

moins syncrétique des religions traditionnelles présentes en Chine, « même si elle n'est pas reconnue ni par l'État chinois, ni par la communauté internationale qui n'y voit pas une « grande religion mondiale » Elle est sans nom, parce que sans aucune structure institutionnelle, sans hiérarchie, sans autorité dogmatique, mais possède néanmoins une histoire, qui est à la fois celle de l'absorption de traditions locales (taoïsme, confucianisme) ou étrangères (bouddhisme), et de résistance aux emprises des églises et des organisations centralisées ». Très loin de la vision classique de l'alimentation et de la gastronomie chinoises que l'on présente en général après avoir rappelé le proverbe : « Les Chinois mangent tout ce qui n'a pas de patte, tout ce qui a deux pattes et tout ce qui a quatre pattes, sauf les tables et les chaises », nous suivons donc Vincent Goossaert étudier, textes en mains, les « interdits » alimentaires de cette « religion chinoise » et les différentes argumentations qui les sous-tendent.

La quatrième partie de ce livre ouvre le dossier des mutations contemporaines de la relation homme-animal. Comment l'anthropologie nous aide-t-elle à les comprendre ? Pierre Bonte nous rappelle que « *l'ordre social ne relève pas exclusivement de déterminations causales matérielles, environnementales ou biologiques mais procède à une relecture des relations qu'entretient l'homme avec son environnement en fonction de grilles linguistiques et symboliques qui font la spécificité humaine : sa dimension culturelle* ». Vivant ou mort, l'animal est donc « bon à penser ». L'occasion de prendre la mesure du chantier ouvert par Claude Lévi-Strauss et de la puissance heuristique de cette proposition. Anne-Marie Brisebarre nous conduit vers d'étranges cérémonies religieuses dont les animaux familiers sont les destinataires et certains membres du clergé les acteurs principaux. Ces messes en l'honneur d'animaux appellent une question fondamentale : nos animaux de compagnie ont-ils une âme ?



Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres? Pour Jean-Pierre Digard, cette interrogation est l'occasion d'une réflexion sur le statut relatif des animaux domestiques à partir de l'exemple du cheval. La réponse qu'il nous propose: les attentions que l'on porte aux animaux que l'on choie ou que l'on idéalise compensent le manque d'intérêt ou l'intérêt problématique que l'on porte à ceux que l'on mange.

Noëlie Vialles dresse l'inventaire des invariants du régime carné, entendez par là, la façon d'appréhender les conséquences de la transmission des qualités du mangé au mangeur. Se limitant volontairement au contexte de «notre propre société» d'une part, et «aux animaux de boucherie» d'autre part, elle pose la transmission comme générale et transitive. Ainsi, «pour savoir ce que l'on mange, il faut savoir ce qu'a mangé ce qu'on mange». Elle poursuit en suggérant de voir dans la posture carnivore et végétarienne la mise en œuvre du même principe: «ça ne se mange pas parce que le semblable ça ne se mange pas». Ainsi les premiers ne mangeraient pas de carnivores parce qu'ils mangent eux mêmes de la viande et les seconds en qualifiant la mort animale alimentaire de «meurtre alimentaire», parce qu'ils élèvent les animaux au rang des humains.

Qu'en est-il de la consommation après les crises que viennent de connaître les différentes filières (vache folle, grippe aviaire...)? Geneviève Cazes-Valette, à partir de données issues d'une recherche quantitative conduite avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, sur un échantillon représentatif de la population française, analyse les ambivalences de la relation qu'entretiennent les Français avec les produits d'origine animale. Elle repère un attachement toujours très fort malgré quelques discours de mise à distance, ce qui lui fait dire: «les Français sont contre la viande... tout contre».

Toujours pour la population française, Jocelyn Raude étudie, grâce à des statistiques produites pour le

Centre d'Information des Viandes (CIV), l'évolution des consommations des différents types de viandes entre 1993 et 2003. Une occasion de prendre la mesure des mutations mais aussi des permanences du rapport à la viande dans la culture française.

Le «bien-être animal» est-il une revendication des consommateurs européens modernes? Unni Kjaernes, présente les résultats d'une étude quantitative conduite dans 7 pays de l'Union européenne, dans le cadre d'un programme de recherche Animal Welfare Quality du 6^e Programme Commun de Recherche et Développement. On découvre des perceptions très différenciées qui ne sauraient se réduire au découpage classique nord-sud de l'Europe, les Européens du nord étant supposés plus sensibles au «bien être animal» que ceux du sud...

Enfin, Laetitia Baïchi, s'intéresse aux relations des éleveurs français avec leurs vaches laitières. Elle centre son analyse sur le regard de l'éleveur, sur la fibre animale et les questionnements sur la mort de l'animal. Son travail s'intéresse au métier d'éleveur sous l'angle des savoir-faire et des savoir-être avec les animaux, mais décrit surtout l'importance des relations sensibles, de l'esthétique et du vécu. Les données ethnographiques débouchent sur une perspective philosophique: une réflexion sur les êtres naturels et sur la notion de «protection animale».

La dernière partie de ce livre tentera de tirer les conséquences des mutations contemporaines en travaillant sur la question: «Quelles nourritures pour l'omnivore demain?» Jesus Contreras dresse un bilan de la modernisation alimentaire en montrant comment industrialisation et médicalisation contribuent dans un effet retour à déculturaliser et à singulariser les mangeurs.

Annie Hubert se livre à un exercice de prospective en décrivant trois scenarii alimentaires pour le futur. Le



premier dessine un paradis retrouvé, dans lequel l'omnivore naturo-moralisateur fait régner l'ordre écologique. Le second poussant des tendances déjà en place dans certaines parties de l'Occident, s'organise sur le respect du droit des animaux dans lequel les omnivores peuvent manger des animaux heureux, sans mauvaise conscience. Il débouche, nous dit-elle, sur un monde alimentaire à deux vitesses. Enfin, une mondialisation positive en bonne entente avec l'animal dans laquelle les consommateurs pèsent positivement par leurs choix sur les modes de production.

La nutriginétique et la nutriginomique constituent la pointe avancée de la recherche en nutrition humaine. Claudine Junien montre comment la relation homme/animal ouvre de nouvelles perspectives et en même temps réactive de vieilles questions.

Ambroise Martin, en nutritionniste, fait le point sur les relations de l'homme à la viande. S'il n'y a pas d'arguments nutritionnels qui obligent le mangeur humain à consommer de la viande, exception faite de la couverture des besoins en vitamine B12, les intérêts pour le mangeur humain ne sont pas négligeables. La perspective du nutritionniste confirme que manger de la viande est avant tout une affaire de goût et de choix culturels.

Jean Pierre Corbeau analyse le développement de la réflexivité sur la relation homme animal, comme résultat de «l'exacerbation de l'individualisme dans les théories, les représentations, les obligations et les restitutions de l'action des hommes». Il soumet le titre du colloque à la question en opérant des déclinaisons sémantiques qui lui permettent d'interroger les conséquences de cette montée de la réflexivité et des dimensions idéologiques du rôle prédateur.

En conclusion, nous reviendrons sur les conditions culturelles et cognitives qui permettent de manger de la chair. Pour ce faire, nous partirons de trois

situations qui révèlent les transformations qu'elles connaissent à l'époque contemporaine. Le simple rapprochement d'une photographie des années soixante montrant une carcasse d'ours en fourrure à l'étal d'une boucherie toulousaine, avec les débats publics que la réintroduction de l'ours dans les Pyrénées a suscité, témoigne d'un changement d'époque. L'invitation dans une émission de télévision de Marie Rouanet qui présente son livre *La cuisine amoureuse courtoise et occitane* met au grand jour un pan de la cuisine de campagne : l'abattage, le dépeçage, le plumage, les usages du sang, qui contrastent singulièrement avec les mythologies du terroir qui font rêver les urbains modernes. Enfin, comment, lorsque l'on est réalisateur de reportage ethnographique pour une grande chaîne de télévision, donner à voir à un large public des sacrifices d'animaux qui constituent pourtant une institution centrale de certains groupes humains ?

Une introduction à une réflexion anthropologique sur les modalités de configuration de la relation homme animal et sur leurs modalités d'articulation aux modèles alimentaires. L'objet et l'ambition de cet ouvrage n'est autre que de contribuer à la réinvention ou à l'invention de nouvelles règles de cohabitation entre les hommes, les mangeurs et les animaux.

BIBLIOGRAPHIE

- Anglard V. et al., 2004, *L'homme et l'animal*, Flammarion
- Anthropozoologica*, 1988, «L'animal dans l'alimentation humaine, les critères de choix»
- Bauer G. et Roux J. M., 1976, *La rurbanisation ou la ville éparpillée*, Paris, Seuil
- Bogaert S. et al., 2004, *L'animal et l'homme*, Ellipses
- Chevalier D. et Notteghem P., 1988, «Les relations-homme animal : bibliographie», *Terrain*, n° 10, numéro spécial intitulé *Des hommes et des bêtes*.
- De Fontenay E., 1998, *Le silence des bêtes*, Fayard

- Ferry L., 1992, *Le nouvel ordre écologique*, Grasse
- Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, O. Jacob
- Haudricourt A. G., 1962, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, II (1), 40-50
- 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
- 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
- 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>
- Larrere R., 2003, "L'élevage contemporain en question : demande sociale, préférences des consommateurs ou interogations citoyennes ?" *INRA Prod. Anim.* (16) : 329-332
- Mendras H., 1992, *Voyage au pays de l'Utopie rustique*, Actes Sud
- 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
- Porcher J., 2003, "Bien-être et souffrance en élevage : conditions de vie au travail des personnes et des animaux", *Sociologie du travail*, 45 (1) : 27-43
- Simondon G. 1998, *Deux leçons sur l'animal et l'homme*, Ellipse
- Vialles N., 1987, « Le sang et la chair », *Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme
- 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

