



Omnivore

Les relations entre le mangeur et l'animal,
une histoire très ancienne

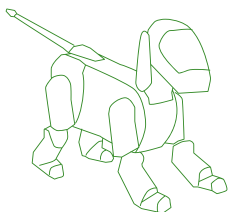


Le fait que l'homme soit biologiquement omnivore lui a conféré, depuis ses origines, **une extraordinaire adaptabilité**. C'est d'ailleurs cette caractéristique qui lui a permis de peupler la quasi-totalité de la planète. Souvent, les aliments d'origine animale sont placés par les sociétés au sommet de la **hiérarchie des nourritures** et sont le fondement du lien social. C'est aussi sur les aliments **d'origine animale** que portent la plupart des **interdits**, par exemple l'injonction faite par le judaïsme : «*Tu ne cuiras pas le chevreau dans le lait de sa mère*». En tous temps et en tous lieux, les conditions de prédation, d'élevage,

d'abattage, de partage ont fait l'objet de prescriptions culturelles et/ou religieuses. Depuis quelques années pourtant, les **omnivores** que nous sommes, semblent avoir plus de difficultés qu'auparavant à «*penser l'animal*». Or **penser l'animal** en termes de nourritures, c'est penser à une grande partie du contenu de nos bols et de nos assiettes : la chair, bien entendu, qu'elle soit viande, poisson ou crustacés, et les aliments d'origine animale que sont 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

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

Sous la direction de Jean-Pierre Poulain,
Les Cahiers de l'Ocha N°12,
2007, 328 pages



d'obtention de ces nourritures, qu'il s'agisse de chasse, de pêche, d'élevage. C'est autour de cette problématique que l'Ocha a organisé en 2006 un colloque international sous la direction de Jean-Pierre Poulain - *L'homme, le mangeur, l'animal*. Qui nourrit l'autre ? - dont les actes ont été publiés en 2007 dans le N°12 des Cahiers de l'Ocha.



Les relations entre hommes et animaux n'ont jamais été simples et ont toujours été au cœur de nombreux enjeux : l'animal est en effet pour l'homme à la fois nourriture, source de revenus, de services, d'affection et de mythes ; et l'homme est pour l'animal chasseur, éleveur, protecteur et admirateur. Dans nos sociétés contemporaines, la relation des hommes aux animaux se pose de façon nouvelle et suscite des débats derrière lesquels se profilent des conceptions de la place de l'homme dans la nature et dans l'échelle du vivant.

L'impact des crises alimentaires, qui ont contribué à les dramatiser, 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. Jean-Pierre Poulain y voit une conséquence des effets retards de la **dés-agriculturalisation**. Ainsi en France, même si l'urbanisation est achevée depuis plusieurs décennies et si un mouvement de *rurbanisation* s'est mis en place dès les années 1970, des liens même ténus entre le monde urbain et le monde rural ont réussi à traverser plusieurs générations. Aujourd'hui, il n'en reste plus grand chose. Plus ces liens se délitent, plus la campagne s'idéalise dans le regard des urbains. Parallèlement, on assiste 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». Or, dans nos sociétés *tertiarisées*, l'expérience concrète de cette relation s'opère désormais pour ces citadins à travers le tourisme : ils la voient comme une campagne **paysagée, romantisée, écologisée**, dans laquelle «les animaux



peuvent» ou «font du bruit» - les sonnailles : on a l'exemple récent d'un procès intenté par un rurbain contre un éleveur pour cause de nuisance sonore - et «les agriculteurs polluent» et «dérangent». Les distinctions entre nature humaine et nature animale, plus largement entre nature et culture, s'en trouvent rediscutées.

C'est dans ce contexte que ce N°12 des Cahiers de l'Ocha se propose de nourrir le débat en regardant la relation homme animal à partir de la question alimentaire et en revenant aux origines de cette relation (alimentation préhistorique, domestication) et aux modes de gestion de cette relation par les sociétés et les religions au cours de l'histoire pour comprendre comment des animaux ou des produits d'origine animale deviennent des substances consommables, en un mot des aliments.

A noter : le sommaire détaillé du N°12 des Cahiers de l'Ocha est en ligne sur le site www.lemangeur-ocha.com



La plus ancienne scène de traite représentée au monde : gravure rupestre dans le Sahara Lybien, photographiée par le préhistorien et archéologue Jean-Loïc Le Quellec

Sociétés traditionnelles : végétalistes, animalistes, laitières

Les relations entre le mangeur et l'animal, c'est à la fois une question très contemporaine et une histoire très ancienne. Comme le rappelle Jean-Pierre Poulain, on a pu distinguer dans les sociétés traditionnelles des **sociétés végétalistes** ainsi celles organisées autour du riz ou du bambou, et des **sociétés animalistes** telles que la société du renne ou la civilisation du phoque. Ce classement rend compte d'une relation de grande proximité de tel ou tel peuple avec un végétal ou un animal : proximité 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. Dans les **sociétés laitières**, le lait 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, en Afrique, le monde est né d'une goutte de lait et les pasteurs se situent au sommet

de la hiérarchie sociale... De même, en Mongolie, les « aliments blancs », lait et produits laitiers, occupent une fonction matérielle et symbolique de premier ordre. Sans aller aussi loin, l'anthropologue Yvonne Preiswek parle de **« civilisation de la vache »** à propos des sociétés alpines.



Sociétés contemporaines :

idéalisation des animaux sauvages et anthropomorphisation des animaux de compagnie

Face à la dramatisation des débats sur la réintroduction de l'ours dans les Pyrénées, on a du mal à imaginer aujourd'hui que cet animal était vendu à Toulouse pour être mangé au début des années 1960. Pourtant, on a le témoignage d'une photo de Jean Dieuzaide, qui montre un ours mort présenté en fourrure à la devanture d'une boucherie, avec des pancartes pour dire qu'il s'appelle Martin, vient de la principauté d'Andorre et sera

débité le mardi suivant. Les amateurs sont invités à réserver leur morceau car « la viande d'ours est exquise » comme l'indique une affiche. Au cours des 50 ans qui nous séparent de cette époque, les citadins des pays industrialisés se sont pris de passion pour les animaux qui ont en commun de ne servir à rien d'autre qu'à la compagnie de leurs maîtres et **dont le statut est proche de celui des enfants.**

Cet engouement constitue un véritable phénomène pour Jean-Pierre Digard : ces animaux sont plus de 45 millions en France, dont 8,4 millions de chats et 7,9 millions de chiens répartis dans 52% des foyers. Et ce sans parler des furets, rongeurs, reptiles et autres « nouveaux animaux de compagnie » appartenant souvent à des espèces menacées...

Ailleurs, on peut louer un chien, un chat, pour une heure ou un jour... Ou, plus confortable encore, on peut adopter un Aibo, un **« robot chien personnalisé »** capable d'exprimer des « sentiments » sans imposer à son parent adoptif la moindre contrainte biologique (150 000 exemplaires vendus en 5 ans), ou un tamagochi, autre ersatz japonais de l'animal familier destiné aux enfants, créature virtuelle à « élever », nourrir, laver, soigner, faute de le laisser mourir de faim ou de maladie... Mais le cas est prévu et des cimetières spécialisés créés à cet effet ! Face à ces nouveaux comportements décrits par Anne-Marie Brisebarre, comment s'étonner du **« changement de regard sur l'animal d'élevage ? »**

European Animal Welfare Quality :

une grande étude sur le bien-être animal

Lors du colloque de l'Ocha *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?* la sociologue norvégienne Unni Kjaernes a présenté les principaux résultats d'une enquête de grande ampleur réalisée à l'initiative de la Commission européenne dans sept pays de l'Union : Hongrie, Italie, France, Grande-Bretagne, Pays-Bas, Norvège et Suède. En règle générale, la plupart des personnes interrogées – de 55 à 69 %, à l'exception de la Hongrie – considèrent que **le bien-être des animaux de ferme s'est amélioré** dans leur pays ces dix dernières années. Les poulets et les porcs sont les espèces pour lesquelles s'exprime le plus d'inquiétude en termes de conditions de vie. Les conditions de transport et d'abattage sont perçues de façon plus négative par plus de 40 % des personnes interrogées à l'exception de la Norvège et de la Suède où les proportions sont bien plus faibles.

Rappelons que le bien-être animal se définit par cinq critères : nourriture adaptée et suffisante, environnement approprié, absence de douleur et soins vétérinaires quand ils sont nécessaires, absence de peur ou d'anxiété, et capacité à exprimer les comportements normaux de l'espèce (espace suffisant et possibilité de contact et d'interaction avec d'autres membres de son espèce). Ces critères figurent dans la charte des bonnes pratiques d'élevage à laquelle souscrivent les éleveurs bovins français et dans la plupart des cahiers des charges pour la production d'aliments bénéficiant de signes de qualité.

Retrouvez ces auteurs in *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?* les Cahiers de l'Ocha, N°12, 2007

Communication sensible, non verbale : une vraie relation entre les éleveurs et leurs vaches



Photo C. Hély pour Cniel

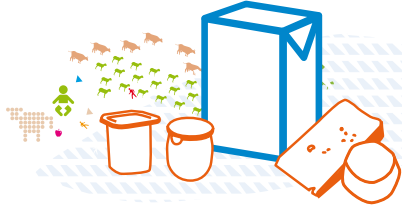
N'est pas un bon éleveur qui veut ! C'est ce qui ressort du mémoire de DEA d'ethnologie soutenu par Laetitia Baïchi sous la direction de Noëlie Vialles au Collège de France et qui repose sur une enquête de terrain auprès d'éleveurs laitiers.

En les observant et en les écoutant, elle a noté que les éleveurs considèrent comme essentiel d'avoir à la fois **« l'œil de l'éleveur »** et **« la fibre animale »**. Laetitia Baïchi a constaté que les éleveurs ont au moins trois façons de regarder leurs vaches : elle distingue le regard de l'observation, de la surveillance, pour laquelle la traite est un moment privilégié, le regard de l'échange, pour communiquer, pour appeler, enfin le regard de la contemplation, celui du plaisir de regarder vivre ses animaux, de contempler à travers ses bêtes la beauté du vivant et le résultat de son travail, souvent le travail de plusieurs générations d'éleveurs.

D'après les éleveurs qu'elle a interrogés, **l'œil de l'éleveur est un don inné mais qui se travaille**. Quant à **la « fibre animale », on l'a ou on ne l'a pas**, elle ne s'apprend pas ! C'est une sorte d'intuition, une sensibilité de l'humain à l'écoute de la sensibilité des animaux. L'œil de l'éleveur et la fibre animale permettent aux éleveurs d'avoir une vraie relation avec leurs vaches : une communication sensible, non verbale (regarder, toucher, caresser), une relation d'histoire et de travail partagés, une compréhension de l'animal par analogie. Ainsi, pour les éleveuses, les souffrances du vêlage évoquent celles de l'accouchement. Anthropomorphisme ? Oui, répond Laetitia Baïchi, car l'analogie est naturelle, mais un anthropomorphisme éclairé.

Lactase et co-évolution homme/animal

L'Ocha et le Cniel associés au projet de recherche européen LeCHE



La lactase est une enzyme qui permet de digérer le lactose*, c'est-à-dire le sucre du lait. Elle est naturellement présente chez les bébés car sans elle, ils ne seraient pas capables de digérer le lait maternel.

En revanche, après le sevrage, la persistance de la lactase varie selon les groupes humains. Elle est plus fréquemment présente chez les populations qui ont une tradition ancienne d'élevage laitier. Un projet de recherche de grande ampleur LeCHE – Lactase persistence and the early Cultural History of Europe – va réunir treize laboratoires de recherche en Europe pendant quatre ans à partir de 2009 pour travailler autour des origines de la domestication animale, de l'élevage laitier et de la consommation de lait dans les pays d'Europe du Nord. Il s'agit notamment de mieux comprendre la co-évolution génétique entre la vache et l'homme en étudiant les traces laissées par les sociétés très anciennes du nord de l'Europe. Les recherches sur l'origine néolithique de l'élevage et de la consommation de lait sont en effet **en plein renouvellement grâce aux nouvelles technologies (paléogénétique, analyses isotopiques...)** dont bénéficient l'archéologie et la paléoanthropologie. Pour la France, sont associés deux laboratoires du CNRS avec Martine Regert, chimiste et archéologue qui travaille sur les traces laissées par les aliments sur des débris de poterie, et Jean-Denis Vigne, archéo-zoologue et l'un des responsables du Museum National d'Histoire Naturelle.

**A noter : Le lactose est présent dans le lait liquide mais il n'y en a pratiquement plus, sinon à l'état de traces, dans les fromages et il est pré-digéré dans les yaourts et les laits fermentés.*

Que sait-on aujourd'hui du régime préhistorique ? Quels sont les apports récents des sciences et des techniques ?

A lire sur le site www.lemangeur-ocha.com : une interview de Jean-Denis Vigne



Photo : Florence Gaty

Afrique : une tradition laitière millénaire

Pour les Peuls, éleveurs laitiers présents dans plus de vingt pays en Afrique, rien n'est plus important que la vache, sujet de nombreux récits et de magnifiques poèmes. **Chez les Peuls, on prête serment « par le lait et par le beurre »,** et on est lié par des « parentés de lait ». Pour complimenter une jeune fille, un jeune homme lui dira qu'elle est aussi jolie que du lait caillé ou qu'une génisse de deux ans. Mais les Peuls ne sont pas les seuls éleveurs en Afrique. Le sont aussi les Touaregs et les Masaï, ainsi que les Nuers du Soudan, étudiés par Evans-Pritchard dans les années 1930, qui disait d'eux : **« Socialement, les Nuers parlent le bovin ».** L'importance de l'élevage et du lait en Afrique, en termes d'activité nourricière et d'économie mais aussi dans le langage et dans la culture, est très mal connue des non-spécialistes. Contrairement à une idée reçue, nombreux sont les Africains qui sont des buveurs de lait. A l'occasion de **Vach'Art**, la parade des vaches d'artistes (**Cow Parade**) qui ont envahi les rues de Paris au printemps 2006, une vache peul a été décorée par Florence Gaty, une photographe passionnée par les Peuls. Et l'Ocha, avec la complicité des **Cafés Géo**, a invité au Café Le Flore à Paris des chercheurs et des passionnés de la culture peul.

Textes de Salamatou Sow (Université de Niamey), Dorothee Guilhem (Université d'Aix en Provence), du Dr Bernard Faye (Inra/Cirad), textes et photos de Florence Gaty en ligne sur www.lemangeur-ocha.com

Le lait du monde

Le lait, premier aliment des petits des mammifères, est universel ou presque. Brut ou transformé, ses usages sont alimentaires **mais aussi rituels, symboliques, cosmétiques, thérapeutiques.** Aliment fascinant par sa complexité et fortement investi symboliquement, le lait ne manque pas de susciter débats, **controverses et fantasmes.** Le lait est dans plusieurs civilisations associé aux premiers matins du monde, un monde né d'une goutte de lait pour les Peuls, ou du barattage d'un océan de lait selon les textes fondateurs de l'hindouïsme. Depuis des millénaires et dans tous les continents, le lait et les animaux laitiers – vaches, chèvres, brebis, chèvres, juments – ont inspiré la sagesse et la culture populaire qui s'exprime en proverbes, dictons, pensées, poésies et chansons. Jusqu'en Chine où un proverbe dit : «Patience, avec le temps, l'herbe devient du lait»...

Le lait du monde

Proverbes, dictons, pensées, poésies et chansons. Textes réunis par Guy Linden et Maggy Bieulac-Scott, Editions Ocha, direction artistique : Un sourire de toi, 2006, 84 pages.



Les dieux se dressent : "Vraiment, c'est le bien que nous avons appelé à la vie en appelant à la vie cette vache ! en vérité, elle est le sacrifice même puisque, sans elle, le sacrifice ne peut être célébré ! Elle est nouriture puisque tout ce qui est nourriture vient de la vache !"

Thangartha Béthoux, II 2.

Agni, le cocher du ciel, est allumé...
Le lait chaud est cuit,
on le traite pour vous nourrir.
Agni est allumé...
Le lait chaud pour vous est cuit :
Venez !

Épique Yai Tindou-Macquetin



Mémoires lactées

Blanc, bu, biblique.
Sous la direction de Philippe Gillet.
Un des sept ouvrages de la collection
Mutations/Mangeurs publiés en
partenariat Ocha/Éditions Autrement,
1994, 222 pages



Les Routes du Lait

Éditions Contrejour, 1994.
Laisser parler l'image
et le regard de grands
photographes, tel était le pari
de ce voyage photographique
et poétique avec le lait
comme fil conducteur qui
a donné lieu à une grande
exposition à la Bibliothèque
nationale à Paris en 1994
et à un livre (épuisé) édité
avec Contrejour.

