

## « L'homme, le mangeur, l'animal : qui nourrit l'autre ? »

Colloque organisé par l'OCHA<sup>1</sup> sous la direction scientifique de Jean-Pierre Poulain,  
socio-anthropologue à l'Université Toulouse 2

Les 12 et 13 mai 2006 à l'Institut Pasteur de Paris

Durant deux jours, le colloque organisé par l'Ocha a cherché à interroger, à travers la diversité des relations homme-animal, l'organisation des modèles alimentaires - dont on sait que ceux-ci ne relèvent pas de simples logiques adaptatives mais qu'ils révèlent, aussi, la relation biologique et socio-anthropologique d'un groupe humain à son milieu. L'animal destiné à devenir nourriture ou à produire de la nourriture (lait, œufs, miel) peut donc être nourrissant ou nourricier.

Comment cette relation a-t-elle été organisée au cours des siècles et que devient-elle dans nos sociétés modernes ? La multiplicité des pistes a incité les organisateurs à regarder vers le passé lointain pour asseoir la réflexion.

Ainsi, la première journée, qui fut consacrée à la période préhistorique – de la chasse à la domestication et aux multiples formes de co-évolution de la révolution néolithique-, a permis de comprendre la genèse des relations entre les hommes et certaines espèces animales, depuis la définition du comestible, du licite et de l'illicite jusqu'aux conditions de mise à mort des animaux souvent inscrites dans la pensée sacrificielle ; au fil du temps, le religieux a déroulé ses logiques mettant en place les rituels d'une morale de la cohabitation.

Au cours de la seconde journée, c'est la question des relations contemporaines entre les animaux et les hommes et des nourritures pour l'omnivore de demain qui fut traitée.

Finalement, de l'alimentation préhistorique à la demande actuelle de bien-être animal, c'est la question de la place de l'homme dans le vivant qu'a posé le colloque de l'Ocha.

Cette restitution de la Mission Agrobiosciences n'a pas pour but de remplacer les actes de ce colloque d'une grande richesse qui seront disponibles sur le site de l'Ocha début 2007, mais de donner à lire quelques interventions de la deuxième journée, centrée sur des questions contemporaines et prospectivistes.

---

<sup>1</sup> Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires : <http://www.lemangeur-ocha.com/>

## **L'homme et l'animal : une relation ambivalente**

*Par Jean-Pierre Poulain, socio-anthropologue à l'Université Toulouse le Mirail*

« Les omnivores que nous sommes connaissons, depuis quelques années, plus de difficultés à 'penser l'animal'. 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, mais aussi 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 (chasse, pêche, élevage). C'est enfin comprendre la demande sociale, assez récente, de « bien-être animal », et ce qui la sous-tend.

### ***Entre abondance et anthropomorphisation***

Les crises sanitaires récentes qui ont touché l'élevage ont fortement influencé les représentations des 'mangeurs'. 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 réside dans le fait 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 « allaient de soi ». Ces mangeurs réflexifs se posent d'autant plus de questions qu'ils sont dans leur très grande majorité des citadins qui n'ont plus de lien avec l'origine de leurs aliments.

Que les mangeurs contemporains soient en majorité urbains n'est pas un phénomène récent mais, ce qui est nouveau, c'est qu'on en prend aujourd'hui toute la mesure. Les conséquences de l'urbanisation 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-agriculturisation ». 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 qui vivaient 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. Aujourd'hui, les animaux que connaissent les mangeurs 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.

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... Le phénomène est massif en France. Juste après les Etats-Unis, la France, avec 50 millions d'animaux de compagnie (8 millions de chiens et 9 millions de chats), se situe au second rang mondial. Plus de la moitié des foyers français ont au moins un animal de compagnie. Dans le budget des familles, ils représentent un poste équivalent à celui des transports en commun et en constante augmentation....

### ***La campagne romantisée***

Cette « dés-agriculturation » s'accompagne, en matière d'alimentation, d'un désir de retour vers la nature 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, mais encore très limité, est celui de la « rurbanisation ». Cependant, on peut se demander si ces rurbains ne nourrissent pas des attentes contradictoires et s'ils n'aimeraient pas avoir les avantages de la nature sans les inconvénients. Souvent, ils perçoivent les animaux de la ferme et les agriculteurs en général comme une nuisance : odeurs, bruit, gêne pour la circulation, etc. La campagne rêvée des rurbains 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 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.

### ***Les éleveurs au cœur du débat sur le vivant***

Concernant ces évolutions, notamment autour du bien-être animal, la question ne se pose pas dans les mêmes termes selon les espèces animales : on ne peut pas parler par exemple de la même façon de l'élevage des bovins et de celui des poulets. Ce qui est sûr, c'est que les éleveurs se retrouvent au cœur de la modernité et du débat essentiel sur le vivant, et qu'ils ont parfois du mal à comprendre les citoyens. Inversement, il est très difficile pour un citoyen de comprendre que les éleveurs ont, eux-aussi, du respect pour l'animal, même s'ils savent que ce dernier va être abattu. La larme à l'œil de l'éleveur qui regarde sa vache partir à l'abattoir n'est pas qu'une légende destinée à 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. Quelques travaux en ethnologie et en philosophie commencent d'ailleurs à étudier la relation des éleveurs à leurs animaux, en élevage bovin en particulier, au-delà des critères du bien-être animal<sup>2</sup>. 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, au cours de ce colloque, à travers les formes qu'elle prend dans différentes cultures.

### ***L'homme et l'animal : une histoire très ancienne, une question très contemporaine***

La question des relations entre le mangeur et l'animal 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 la nôtre, ont résolu certaines questions redevenues contemporaines. 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.

---

<sup>2</sup> NDLR : Lire sur le site de la Mission Agrobiosciences, l'interview de Jocelyne Porcher : « L'élevage : souffrance ou plaisir en partage ? » [http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=1096&recalcul=oui](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1096&recalcul=oui)

### ***Pour les Peuls, le monde est né dans une goutte de lait***

Dans les sociétés traditionnelles, on a pu distinguer des sociétés « végétalistes » et des sociétés « animalistes », parmi lesquelles les 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 ».

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 dans 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 par 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 Massaïs ou des Nuers.

Quelle que soit la proximité avec l'animal, il y a un moment où on le tue et on le mange. Et cela n'a jamais été simple. Tous les systèmes classificatoires, tous les rituels mis en place par les sociétés traditionnelles, les sociétés animistes 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 ou l'éleveur.

### ***Ne pas confondre végétariens et végétaliens***

Concernant les sociétés qui refusent de prendre la vie de l'animal, il faut distinguer le végétarisme, qui admet la consommation d'aliments d'origine animale, du végétalisme qui 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.

### ***En étant omnivore, l'homme a pu peupler la quasi totalité de la planète***

En conclusion, c'est l'extraordinaire adaptabilité de l'homme qui le définit comme 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. »

\*\*\*

## **Nos animaux de compagnie ont-ils une âme ?**

*Par Anne-Marie Brisebarre, anthropologue, directrice de recherche au CNRS,  
au sein du Laboratoire d'Anthropologie sociale du Collège de France.*

« L'engouement pour les animaux de compagnie concerne l'ensemble des pays occidentaux, la France se situant au deuxième rang mondial, après les Etats-Unis. D'après les enquêtes statistiques de l'Insee, datant de la deuxième moitié des années 80, la moitié des foyers français héberge au moins un animal familier. 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.

En la replaçant dans le cadre du « système domesticatoire » occidental, Jean-Pierre Digard 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.

### ***Des animaux et des hommes : des communautés hybrides ?***

Des associations protectrices des animaux 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. 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 donc de créer, entre les personnes et les choses, une catégorie spéciale pour les animaux. Car, même si les animaux sont reconnus comme des êtres vivants sensibles, ils ne peuvent être considérés, en droit, comme des personnes. Dominique Lestel, philosophe et éthologue, propose une approche des relations entre l'homme et l'animal s'appuyant sur la notion de communauté hybride<sup>3</sup>, rappelant les analogies biologiques et la multiplicité des relations entre les hommes et les animaux, notamment le rôle des animaux dans les cultures.

---

<sup>3</sup> Sur cette notion de communauté hybride, Dominique Lestel a publié *L'animal singulier* (Seuil, septembre 2004)

### ***Quel est le véritable statut des chats et des chiens ?***

Une observation attentive de la place des animaux de compagnie -en particulier celle des chiens et des chats- au sein des familles urbaines d'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 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... A côté de l'inflation du marché animalier (mode vestimentaire, parfums, colliers-bijoux, soins esthétiques de plus en plus sophistiqués, médicaments, vétérinaires gériatre, comportementaliste, nutritionniste...) - qui n'atteint cependant pas les extrêmes constatés aux Etats-Unis (où existent des avocats de la protection animale), au Japon (où on peut louer des chiens à l'heure ; où Sony fait un tabac avec sa gamme Aibo de chiens-robots à 1500 dollars l'unité ; où l'on trouve des cimetières pour Tamagoshis... A noter aussi qu'en Israël, un rabbin a accepté que les enfants nourrissent leur Tamagoshi pendant le Shabbat) ou même depuis peu en Corée du Sud et en Chine, 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.

### ***La messe des animaux à Sainte Rita***

Cette communauté de vie est particulièrement manifeste lors de la messe des animaux, célébrée à Paris dans l'église catholique gallicane Sainte Rita (avocate des causes désespérées), à laquelle j'ai assisté une douzaine de fois entre 1997 et 2005. J'avais précédemment étudié des pèlerinages aux saints guérisseurs des bestiaux dans le sud du Massif Central 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 bénit- 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, avec leurs maîtres qui partagent le même amour des animaux, dans l'église. Ils sont bénis l'un après l'autre, de même qu'un nombre chaque année plus grand d'urnes funéraires (mais il n'y a ni baptêmes, ni funérailles). 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'Eglise 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 ». A Sainte Rita, Monseigneur Dominique Philippe reconnaît une communauté de destin entre les hommes et les animaux.

Par contre, sourde aux demandes des protectionnistes religieux, dans son nouveau Catéchisme paru en 1992, l'Eglise 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 ».

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 ».

**AU COURS DU DEBAT** qui a suivi son intervention, Anne-Marie Brisebarre a précisé qu'elle avait voulu signaler le décalage (le dérapage) qui existe désormais entre la place de certains animaux qui entrent dans le cercle humain, alors que d'autres ne sont pas mieux traités que de simples objets. Cette humanisation des animaux est parfois poussée si loin que, pour parler de leur animal, certains maîtres ne disent plus mâle ou femelle mais garçon ou fille, et que les « A mon ami fidèle » cèdent de plus en plus la place à des épitaphes s'apparentant davantage à la perte d'un enfant (« A mon bébé »...). Avec la crémation, les urnes d'animaux incinérés ont fait aussi leur entrée dans les maisons<sup>4</sup>.

**Un éleveur** du Gers a rappelé qu'il existe une cérémonie de bénédiction (la rogation) des terres nourricières (et des animaux qu'elles portent), puis, il s'est interrogé : « *Est-ce que les vaches ont une âme ? Je ne sais pas, mais je sais que les éleveurs nourrissent des relations complexes avec leurs animaux, faites notamment de respect. Et nos animaux nous rendent ce respect. Nous acceptons cette humanisation de nos animaux par la société, car c'est un compagnonnage. Mais nous cherchons des réponses à ces nouvelles questions de citoyens.* »

\*\*\*

## **Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ?**

Réflexions sur le statut relatif des animaux domestiques

*Par Jean-Pierre Digard, anthropologue, directeur de recherches au CNRS*

« La société occidentale n'utilise pas de la même manière et n'accorde 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 de plus en plus méconnaissables (steaks,

---

<sup>4</sup> NDLR : les urnes sont parfois placées à côté du lit des maîtres, là où dormait l'animal. On peut accéder sur le Net à de nombreux sites fournissant la liste de cimetières animaliers réels ou virtuels.

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.)<sup>5</sup>. Et comme si cette hiérarchisation ne suffisait pas, manquait de visibilité, on n'a eu de cesse, depuis le 19<sup>ème</sup> 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 rédempteurs***

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 tuent. 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 pré-mastiqués ; après quoi, ces animaux 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 bœufs ou des porcs que dans l'exacte mesure où nous nous interdisons de manger du chien ou du chat et que nous 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, les 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.

---

<sup>5</sup> Et en anglais, sheep (l'animal mouton) et mutton (la viande de mouton), pig (cochon) et pork (porc)...

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 du 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 20<sup>ème</sup> siècle, après une importante promotion orchestrée par le naturaliste Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire (1805-1861), professeur au Muséum, et 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 1870. 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 le 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<sup>6</sup> – crainte en réalité peu justifiée – et, surtout, les nouvelles sensibilités « animalitaires » qui n'ont cessé de faire reculer la consommation de viande de cheval, celle-ci stagnante 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 - notamment une distance socialement constituée, séparant l'homme et l'animal- le plus souvent idéels. »

**AU COURS DU DEBAT** qui a suivi l'intervention de Jean-Pierre Digard, **réaction d'un éleveur laitier** : « *Le matin, quand je vois mon chien, mon animal de compagnie, je lui fais une caresse, je suis un être sensible. Trois mètres plus loin, m'attendent mes 60 vaches laitières, et je deviens un bourreau, un barbare avec mes animaux de rente !* »

\*\*\*

**Dans tout régime carné, c'est une définition de l'homme qui est à l'œuvre**

*Par Noëlie Vialles, anthropologue, maître de conférence au Collège de France*

« 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.

---

<sup>6</sup> Maladie parasitaire liée à la consommation de viande de cheval (de porc ou sanglier) crue ou insuffisamment cuite.

Même si un comparatisme bien compris permet de mettre quelque ordre dans ce foisonnement, il ne saurait être complètement satisfaisant, ni avoir une 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 matière de raccourcis commodes. »

**Le premier concerne l'opposition végétarisme/carnivore pour éclairer les définitions du mangeable et de l'immangeable.** A ce propos, il faut lire l'article « Toute chair n'est pas viande<sup>7</sup> » de Noélie Vialles. L'anthropologue rappelle que la chair, c'est la partie molle, la partie charnue qui peut être consommée : les fruits, l'homme, les animaux, les végétaux ont une chair. Chez l'animal, cette partie charnue consommable devient la viande. Issu du latin *vivenda* – ce qui sert à vivre-, le mot viande était employé pour toute nourriture qui permettait de vivre (des vivres, des provisions), puis il se spécialise à la fin du 14<sup>ème</sup> siècle pour désigner la chair des mammifères et des oiseaux dont l'homme se nourrit, pour se restreindre, au sens moderne, à la viande boucherie.

**Le second angle fait la distinction entre viande et poisson, pour comprendre l'importance accordée au sang.** Le christianisme a toujours prescrit l'ascèse alimentaire et sexuelle. Il fallait s'abstenir de toute substance charnue (même de lait et d'œufs) certains jours. Peu à peu, le poisson a été admis dans la nourriture du carême, car ces animaux vivant dans l'eau, froids et humides, n'ont pas d'ardeurs sexuelles manifestes et sont réputés ne pas avoir de sang. Leur chair plus blanche les rapproche du végétal et nous ressemble moins substantiellement, à l'exception du thon, ce poisson qui saigne<sup>8</sup>.

**Enfin, 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.** De notre consommation de viandes, sont exclus deux sortes d'animaux : les animaux familiers, qui sont justement (comme) de la famille, et ainsi humanisés ; et les carnassiers, qui, à ce titre, sont semblables à l'homme carnivore, mais qui, à la différence de l'homme, ignorent l'interdit de l'anthropophagie, et par conséquent sont pour cette raison suspects d'une humanisation moins visible mais plus inquiétante. Cet évitement des chairs d'animaux carnivores limite le régime carné à des viandes issues d'animaux végétariens. Finalement, comme l'a souligné Martin Hirsh, ancien directeur de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, au moment de la vache folle, les consommateurs n'ont pas été irrationnels. Au contraire, ils ont été cohérents avec les informations

---

<sup>7</sup> Publiée dans *Etudes Rurales*, janvier-décembre 1998 : [http://formes-symboliques.org/article.php3?id\\_article=48](http://formes-symboliques.org/article.php3?id_article=48)

<sup>8</sup> D'ailleurs nommé steak de la mer par la publicité

qu'ils avaient. L'indignation générale a tenu à la découverte d'une transgression symbolique. Il y a eu rupture du contrat tacite de confiance entre les fournisseurs d'aliments et les consommateurs, ce qui a suscité une indignation, car vécu comme une tromperie, une trahison. Dans la notion de viande, il est supposé que l'on sache ce que l'on mange, pour l'accepter ou non. Les vaches ne sont pas censées être carnivores.

Noélie Viales conclut 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.

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 qui reste à vérifier systématiquement. »

\*\*\*

## **Les aliments décomposés : l'omnivore médicalisé, déculturisé, paradoxal**

*Par Jesus Contreras, Professeur à l'Université de Barcelone et directeur de l'Observatoire de l'alimentation*

*Dans notre société qui nourrit une obsession pathologique pour la santé, quelle sera la « bouffe » de demain ? « Une surimisation », lance de son accent à couper au couteau le professeur catalan, qui ne manque pas d'humour.*

« 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 en général ou le mal-être. Et aussi dans la façon de penser son alimentation et ses aliments.

### ***L'omnivore au pluriel***

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, 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 entrain 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 les 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 à éliminer leur toxicité, indigérabilité, etc., ce qui revient à un apprentissage de leur transformation); augmenter ou maintenir 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 : rôtir, frire, fumer, assaisonner, mélanger...).

2- Apprendre à reconnaître les différentes sortes d'aliments en fonction de leurs changements d'état (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 : âge, sexe, capital génétique, santé ou maladies, disponibilités, activités...

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- correspondent 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 nôtre jusqu'à présent. Il suffit de penser à de nouveaux termes comme *gastronomie moléculaire*<sup>9</sup> (concernant la cuisine) ou *nutrigénomique* (pour la diététique) pour prendre conscience de ces nouvelles relations entre l'homme, son alimentation et sa santé. On pourrait prendre cet autre exemple de l'*alicament* - un nouveau concept hybride - pour se représenter les façons de penser les aliments, leurs fonctions, leurs contenus, leurs images...

### ***Nous ne mangeons plus de la viande ou du chou-fleur, mais des vitamines et des oméga 3***

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 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 flavanoïdes, des vitamines, du carotène, des glucoses, des fibres, des graisses saturées et insaturées, de l'acide oléique, du phosphore, de l'alcool éthylique, des protéines, des antioxydants, des tanins, du bifidus, des oméga 3, des phytostérols, AGS, LDL, DGLA<sup>10</sup>, etc. Ou aussi et de manière plus intelligible, des barres hypocaloriques, des produits avec « moins », ou « sans », ou « plus », ou « enrichis »... Les catégories relatives des aliments semblent avoir été modifiées dans le sens d'une plus grande scientification et médicalisation.

---

<sup>9</sup> Voir le site d'Hervé This [http : //www.college-de-france.fr/chaieres/chaire10/page\\_herve/PageHerve.htm](http://www.college-de-france.fr/chaieres/chaire10/page_herve/PageHerve.htm)

<sup>10</sup> AGS : acides gras saturés ; LDL cholestérol (« mauvais cholestérol ») et HDL cholestérol (« bon cholestérol »), GLA (oméga 3) et DGLA (oméga 6)

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.

***Le régime alimentaire du futur ne sera pas pensé pour perdre du poids mais pour éviter la mort***

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 exquisite 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.* »

***Il n'y a plus de pénurie, pourtant l'alimentation est un problème majeur de santé publique...***

Les recommandations des responsables de la santé publique et des industries agroalimentaires 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 cardiovasculaires 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 ? Trois scénarios culturellement possibles pour le futur**

*Par Annie Hubert, anthropologue, Directeur de recherche au CNRS*

« La Semaine de Suzette, une revue pour petites filles que je lisais assidûment il y a quelques cinquante-sept ans, publiait un jour un article sur ce que serait la vie quotidienne en l'an deux mille. Je me souviens que les petites filles du futur n'auraient plus de lits mais dormiraient dans une douce tiédeur en état d'apesanteur, et, ce que je trouvais beaucoup moins drôle, se nourriraient de pilules de différentes couleurs une ou deux fois par jour. Côté gourmandise, c'était plutôt raté ! Nous voici bien passés le cap de ce deuxième millénaire, et d'apesanteur au sommeil point. Côté pilules par contre, ce que n'avait pas prévu l'auteur de l'article, c'est qu'on les avalerait en plus des repas. On n'avait pas encore imaginé le fabuleux destin des gélules magiques que sont les suppléments alimentaires destinés, grâce à leurs apports « essentiels », à faire de nos nourritures des médicaments tous usages.

Il est donc périlleux de prévoir l'avenir. Les projections savantes, les calculs d'avenir de la consommation, les prévisions, sont comme leur nom ne l'indique pas, imprévisibles, on ne sait jamais très bien si, ou quand, ils se réaliseront, et la plupart du temps ils ne concernent que la population du monde occidental. Alors comment imaginer le devenir des omnivores que nous sommes dans leur relation à leurs aliments et plus particulièrement à l'animal comme source de nourriture ?

Quittant les projections et les modèles, j'ai préféré aborder le thème d'une autre manière. L'avenir étant par définition insondable, imaginons, avec les constats que nous pouvons faire sur nos sociétés, trois manières de se projeter dans le futur. Disons qu'il s'agit d'une sorte de fiction pas très étayée par des chiffres, donc, pour certains, peu scientifique, mais qui a autant de chances de frapper juste que des calculs savants.

Je voudrais donc vous proposer trois scénarios culturellement possibles. Il n'est pas de mon ressort d'aborder des transitions et transformations biologiques et environnementales. Ce que j'en dis n'est ni vraiment scientifique, ni purement imaginaire, il s'agit d'évolutions culturelles possibles à partir d'observations faites aujourd'hui dans différentes populations du monde, et qui, bien entendu, n'engagent que moi.

### ***Commençons par les populations gâtées que nous sommes...***

Pour commencer, on ne peut aujourd'hui encore concevoir une planète peuplée d'un même type de population, les habitants bénéficiant tous des mêmes environnements et conditions matérielles de vie. Les scénarios du futur vont donc varier en fonction des cultures qui existent aujourd'hui et se transforment, chacune à sa manière. Et avec le meilleur optimisme du monde, on ne peut vraisemblablement pas encore imaginer que tout le monde sera riche et bien nourri, que tous les citoyens du monde auront accès à toutes les nourritures. Les scénarios possibles qui nous concernent ne sont imaginés qu'en fonction de nos conditions de vie actuelles dans le monde industrialisé. Pour les autres, l'histoire me paraît déjà plus pessimiste. Commençons donc par les populations gâtées que nous sommes.

Jamais dans l'histoire de l'humanité, un groupe aussi important d'individus ne s'est retrouvé durablement à l'abri de manques, disettes et autres famines. Le monde occidental et oriental

industrialisé vit une situation unique de pléthore alimentaire. Comme par hasard, les pathologies que nous développons sont liées à cette surabondance de biens : maladies métaboliques, obésité.<sup>11</sup>

L'Homo Sapiens est programmé pour savoir stocker de l'énergie potentielle en période d'abondance et pour la mobiliser en périodes de manque. Nous sommes une belle machine à économiser en graisse pour les fois où l'on n'a plus rien à se mettre sous la dent. Mais notre environnement et nos conditions de vie ont changé très rapidement (je veux dire à l'aune des ères géologiques !) et notre corps ne s'est pas vraiment adapté à ces nouvelles situations d'abondance sans fin. Les gros, qui étaient favorisés pour la survie, sont aujourd'hui défavorisés pour cette même survie puisqu'ils n'ont pas à faire usage de l'énergie stockée.

Le spectre de la faim ne rôde plus, les terreurs ancestrales sur la peur de manquer se sont estompées et ont pris d'autres formes. C'est peut-être ces autres formes qui permettent d'imaginer un avenir différent à la catégorie omnivore sans famine.

### ***Il demeure un trait particulier aux hommes : la faim de viande***

Les animaux ont joué un rôle majeur dans nos manières de nous nourrir, toutes populations confondues. Les grands primates, que des « mystiques alimentaires » pensent « frugivores » ou tout à fait végétariens, consomment des protéines animales, sous forme de viande de charognes, d'insectes, voire de congénères dans certains cas ! Ils sont omnivores. Les protéines animales sont les plus rapidement assimilables et les plus facilement disponibles pour notre corps. Si nos ancêtres devinrent chasseurs de gibier, c'est bien aussi pour enrichir leur régime de base. Rien n'empêche de penser qu'en même temps ils consommaient des produits animaux sous forme d'œufs, poissons, insectes et autres créatures. La formation de sociétés de pasteurs, d'éleveurs d'animaux et d'agriculteurs, offrant un aliment de base assuré d'une certaine pérennité, transforma la démographie humaine. Les humains, mieux nourris, ont proliféré ! Le baby-boom du paléolithique avait commencé. Omnivores que nous sommes, nous le sommes restés : lait, viande, œufs, poissons se rajoutaient aux céréales de base et augmentèrent le potentiel alimentaire. Mais durant ces grandes et longues périodes, jusqu'à la nôtre, il demeure un trait particulier aux hommes : la faim de viande. C'est vers la viande, le produit animal, et encore plus particulièrement la graisse, que sont attirés et se sentent en manque les hommes en période de faim. C'est la vraie faim fondamentale, vers l'aliment qui va le plus rapidement remplir sa fonction nourricière. Il n'y a pas si longtemps, durant la dernière Guerre mondiale en Europe, ce qui a manqué le plus, au souvenir de ceux qui l'ont vécue, furent les produits animaux, viande, œufs, fromage, lait, et beurre, auxquels on pourrait ajouter le sucre... Tous, aujourd'hui, sont des aliments quelque peu « diabolisés » par la norme médicale, avec à l'appui l'opinion de certains que la population française ne s'est jamais aussi bien portée que pendant la guerre et ses « manques ». A de très rares exceptions près, toutes les cultures humaines ont favorisé la protéine animale à la fois affectivement et dans les représentations pour ses potentiels nutritionnels. Quelques sociétés sont devenues « végétariennes » au cours des diverses pensées philosophiques ou religieuses qui les traversèrent. Mais toutes consomment des produits animaux, poissons et produits laitiers, insectes ou œufs... Le lien entre les animaux et les hommes est fort ancien et complémentaire dans la chaîne trophique : ce circuit où l'on mange celui qui mangera le suivant, et ainsi de suite jusqu'à ce que le mangeur initial soit lui aussi consommé, sous une forme ou une autre.

Pour les quelques sociétés qui ont eu à s'adapter à des conditions extrêmes particulières, comme les zones arctiques, l'animal fut le seul élément permettant la survie. Pour les Inuits et autres populations du grand Nord, la chair de mammifères marins et la graisse de rennes, de poissons,

---

<sup>11</sup> Bien que l'obésité commence à devenir aussi un problème chez les plus pauvres.

d'oiseaux, représentent l'aliment de base. Le végétal y est quasiment absent. Il s'agit d'une adaptation à un environnement difficile, comparable sans doute à celle qu'ont connue nos ancêtres des périodes glaciaires.

Pardonnez-moi cette digression, mais elle me semblait nécessaire pour bien comprendre l'évolution actuelle dans nos sociétés pléthoriques, industrialisées et urbaines, qui vont me permettre d'établir un premier scénario de ce qui nous attend dans l'avenir.

### ***Le paradis retrouvé ou l'omnivore naturo-moralisateur***

L'industrialisation et la vie en zones urbaines, voire en mégalopoles, ont totalement transformé nos relations au monde animal. Pour beaucoup, l'animal n'est autre que l'animal familier, l'ami, sur lequel on déverse une tendresse toute parentale. Un animal vivant est un être « humanisé » dans les représentations de plus en plus fréquentes dans notre société. On s'approche quelque peu d'un modèle « cannibale » si on consomme des animaux. Les premiers mouvements prônant le végétarisme, c'est-à-dire évitant la consommation de viande de « cadavre », sont anciens en Occident. Pythagore ne fut sans doute pas le premier, mais ces idées ont eu un regain de force au 19<sup>ème</sup> siècle plus particulièrement. Pas pour des idées morales, ou du moins pas encore, mais pour des raisons de santé. Etre végétarien était bon pour la santé, on évitait des maladies, ce qui n'était pas particulièrement faux chez les groupes sociaux élevés qui surconsommaient de tout. Cela n'a jamais été un problème moral ou de santé chez les paysans pauvres, pour qui la faim de viande était prégnante, et pour cause, ils n'en avaient pas beaucoup à se mettre sous la dent. Il y a une quarantaine d'années encore, au fin fond du Lot, les maisonnées pauvres se « prêtaient » le bout de lard, suspendu au dessus de la cheminée, pour donner du goût à la soupe. Ce morceau servait durant des semaines et finissait par ressembler à de la semelle bouillie. Les grandes guerres ont aussi réveillé chez certains cette faim de viande, quand soudain les rations diminuèrent, et parfois disparurent pour un moment. Et je ne parle pas que de la viande mais aussi du beurre, du fromage, du lard, des oeufs, du poisson.

Les philosophies orientales pénétrant lentement l'Occident, Gandhi fit de nombreux adeptes chez les Européens éduqués, et le végétarisme de certains prit une tournure philosophique, morale. Il ne s'agissait plus de santé avant tout, mais de respect de la vie. Mais de quelle définition du vivant ? On n'en était pas encore à la pratique jainiste de se voiler la bouche pour ne pas avaler de petits moucherons et autres insecticules par mégarde, mais il y a un peu de cela.

Ce qui frappe aujourd'hui, c'est l'accroissement du nombre de jeunes végétariens, pour des raisons morales. Ce phénomène semble toucher davantage le monde anglo-saxon, urbain, mais pas seulement : il existe une communauté importante de jeunes végétariens à Barcelone, par exemple. La viande, la chair, un luxe pour de nombreux de leurs parents et grands-parents, est devenue un objet de dégoût. Imaginons que cette situation se développe et que nous ayons une jeune génération d'une majorité anti-viande. Mais ce n'est pas tout, cela peut aller plus loin et atteindre l'absolutisme des végétaliens qui renient tout produit animal et surtout les mouvements pour le respect animal (dont l'origine est ici, encore, anglo-saxonne). Non pas que les animaux n'aient pas des droits et n'aient pas droit au respect, loin de moi cette idée, mais il s'agit ici d'une mystique assez particulière. On ne touche pas aux produits animaux, c'est-à-dire qu'on n'utilise pas la laine, ni la soie, ni le cuir, on ne consomme ni le lait ou ses dérivés, ni les oeufs, pas de couettes en plume, pas de miel, pas de cire, bref, on exclut de son quotidien tout ce qui a, de près ou de loin, à voir avec l'animal. Cette mouvance militante illustre bien l'éloignement entre l'homme et des créatures qu'il dit appartenir au monde du vivant. Là, se place une grave erreur. Biologiquement, et pour le moment, la définition du vivant est la présence d'ADN. Or, tout le monde végétal est vivant aussi : gare au cri de la salade lorsque vous croquez une feuille de romaine.

De quoi parlent donc ces mouvements idéologiques ? On peut se demander s'ils ne sont pas nés du trop, du plein, qui caractérise nos sociétés riches qui leur offrent une excellente plate-forme pour se développer idéologiquement et politiquement. Un exemple, encore marginal, de ce type de dérive est la mode actuelle, sans doute temporaire, qui diabolise le lait et les produits laitiers. Nous avons eu la diabolisation du gras, du sucre, des viandes rouges, de tout ce qui avait manqué et fut désiré si longtemps par d'autres générations. Il nous manquait donc celle-là. Sans vouloir me poser comme experte à tous crins, il y a dans cette mouvance une absence totale d'arguments scientifiques valables dans le corpus de nos connaissances actuelles. Elle relève clairement des mouvements mystiques décrits plus haut, et qui risquent dans un avenir plus ou moins lointain de devenir des mouvements inscrits dans des mouvances politiques. Tout ceci est sans doute issu de la séparation qui s'est faite dans les cultures industrialisées entre l'environnement rural et les animaux, domestiques ou sauvages. Il y a eu une sorte d'anthropomorphisation à la fois de la nature et des créatures qui s'y trouvent, dans une totale absence de rigueur de pensée et basée sur des notions d'affect plus que de raison.

Imaginer une alimentation humaine sans produits animaux est possible, les végétaliens le savent bien, ce qu'on omet de dire c'est que le temps et le calcul nécessaires pour arriver à un équilibre acceptable sont assez considérables. On peut le comprendre idéologiquement, mais on peut se demander aussi quel mal il y a à traire une vache, manger un œuf ou se faire une tartine de beurre ? Cette politique est-elle applicable à tous ? C'est ici que naît mon premier scénario, celui des omnivores riches.

### ***L'omnivore chez les animaux citoyens***

On pourrait donc dériver vers une loi qui va faire des animaux des citoyens avec des droits : à la vie bien entendu, mais aussi au bien-être, à la retraite, aux soins médicaux, bref, ils vont devenir une catégorie assimilable à l'humain. Je n'ai personnellement rien contre cela, la cruauté gratuite envers les animaux m'a toujours révoltée, mais les animaux font partie à la fois de notre environnement et de nos modes de vie, alimentaires entre autres. Les vaches gambaderont dans la campagne, ne donnant leur lait qu'à leurs veaux, les poules et autres gallinacés redécouvriront la vie sauvage dans la forêt, les cochons redeviendront sangliers (il faudra se défendre farouchement contre la déprédation qu'ils feront dans les cultures), tout espace vaguement cultivable sera cultivé, nous remplacerons la laine par l'acrylique, la soie par le nylon, le cuir par le plastique ce qui demandera encore plus de développement pétrochimique. Car il faudra songer à ne pas dilapider le patrimoine végétal planétaire avec usage excessif de fibres végétales, bois et autres produits « naturels ». Notre cuisine sera transformée : fruits et légumes, céréales à tous les repas et, comme les humains sont des êtres d'habitude, pour les consommateurs de produits laitiers, on fera avec le soja ! C'est déjà quasiment fait d'ailleurs : lait, yaourts, fromages et autres desserts s'étalent sur tous les linéaires de supermarchés. Et ici il y a de quoi sonner l'alarme : le soja, n'en déplaise aux mystiques, n'est pas un aliment de base chez les populations asiatiques sensées être en tellement meilleure santé que nous ! Cette légumineuse renferme des oestrogènes végétaux. Les sujets qui en consomment beaucoup, voire trop, par rapport aux consommations plus modérées des populations asiatiques, affichent des taux de phyto-oestrogènes circulant dans le sang bien plus élevés que les Asiatiques. Ceci pourrait avoir des conséquences imprévues, voire fâcheuses pour la santé, dans le long terme.

Nous voilà dans une société végétalienne, qui devra bien entendu être réglementée. La production mondiale de céréales et de légumineuses sera accrue, la consommation de produits animaux sera prohibée et se fera illégalement, à travers une sorte de marché noir. Reste à savoir si les gros auront disparu, si les maladies coronariennes seront devenues une chose du passé, comme aujourd'hui la

peste noire, et si l'on ne devra pas exercer un contrôle draconien sur la population animale qui, dans ces conditions, risque fort de nous disputer les terres fertiles de la planète. Les omnivores ne seront plus omnivores, métaphoriquement ils auront franchi le pas et seront devenus herbivores, pour une illusoire pacification du monde par le respect de ce qu'ils considèrent vivant. Je ne peux m'empêcher de signaler ici que les Brahmanes végétariens sont ceux qui ont assassiné le pacifiste Ghandi... et que les moines thaïlandais, qui élèvent des tigres avec un régime végétarien pour leur enlever leur agressivité naturelle, ne peuvent les empêcher de retourner à la forêt et de reprendre leur rôle de prédateurs.

### ***L'omnivore chez les animaux heureux***

Le deuxième scénario raconte une histoire un peu différente. Les animaux auront le droit au respect de leur être, et à une vie correspondant à leurs besoins et leur environnement naturel. Nous aurons donc un monde développé où les vaches, les poules, et autres moutons seront libres, ou du moins dans l'illusion de la liberté, dans la nature, et vivront selon le rythme qui leur est propre. Ceux qui seront mangés, seront tués « humainement », sans angoisse ni douleur par un système d'abattoirs qui existe déjà, si j'en crois certains écrits, où les tâches sont distribuées de telle manière que personne ne sera à proprement parler personnellement responsable de la mort de l'animal. Un peu comme le système mis en place dans les camps de concentration nazis. Mais les omnivores pourront manger des animaux heureux ! sans mauvaise conscience. Les producteurs produiront moins, les contraintes d'élevage et d'exploitation étant bien plus grandes, et la préoccupation sanitaire sera omniprésente en toile de fond. Comme tout cela coûtera très cher, les humains mangeront sans doute moins de viande et plus de légumes et de céréales qu'aujourd'hui, ce qui pourrait avoir des effets bénéfiques sur leur santé. Le lait, les œufs et tous les produits animaux, qui n'impliquent pas la mort de ces derniers, seront toujours présents et agrémenteront heureusement les repas. L'alimentation sera un peu moins régulée par la morale que dans le scénario précédent, ce qui donnera davantage de temps pour aider à la gestion de la nature de ceux qui ne peuvent se payer le luxe de se nourrir d'animaux épanouis et heureux ailleurs dans le monde.

### ***Le monde à deux vitesses et l'enfer du propre***

Nos descendants, s'ils suivent notre voie, vont devenir de plus en plus méfiants envers la nourriture et plus particulièrement envers les animaux, sales bêtes qui véhiculent des prions, virus et autres menaces planétaires pour la survie de l'espèce. On sera végétarien par prudence ayant, enfin, à coups de fauchage de prés et de protestations, tordu le cou aux producteurs d'organismes (végétaux !) génétiquement modifiés. Les cuisines seront des laboratoires où les surfaces resteront stériles. Pas la moindre petite bactérie même inoffensive ne pourra plus traîner dans les coins. L'omnivore sain, dans son milieu purifié, stérilisé et ultra propre, aura du mal à voyager sans emporter ses propres aliments, sorte de kashrout laïque, et se contentera de regarder les sauvages manger leurs nourritures car, peu immunisés aux microbes étrangers, ils risqueraient les pires maladies. La nouvelle science des « nutrigenomics », qui profilera les besoins nutritionnels selon le génotype de chaque individu pour le « protéger » des maladies, risque aussi de priver les omnivores que nous sommes du plaisir partagé du repas et de la gourmandise. La cuisine laboratoire produira des équations de nutriments et, ce, spécifiquement pour chaque convive, si convive il y a. Il se peut aussi que cet état de choses interdise ou du moins entrave la joyeuseté d'agapes communes.

Nos descendants, donc, risquent d'être moins heureux que leurs animaux, côté cuisine et gourmandise. Ils ingurgiteront des nutriments qui correspondront à leur profil génétique, et les menus se liront comme des ordonnances. A moins que, plus fort que la norme, le partage qui crée le lien social, l'échange et l'amour, relativise cette relation nombriliste à l'aliment.

Nous aurons un monde à deux vitesses : les riches, industrialisés puis retournés à une nature savamment managée, et les autres. Les autres avec moins d'eau, moins de bonnes terres, moins de tout, et pour qui les produits animaux seront un luxe désiré, désirable et le plus souvent inaccessible. Ce qui donnera des carences alimentaires, et une population fragilisée. Je me souviendrai toujours qu'étant au Brésil au moment de la crise de la vache folle, des paysans sans terre me disaient « Vous savez, envoyez-nous vos vaches au lieu de les tuer et de les jeter. Nous, ça nous est égal qu'elles soient malades, on les mangera quand même, il faut pas gâcher la viande comme ça ! et nous on en a jamais assez ! »

Les riches se payeront le plaisir de consommer quelques animaux heureux, beaucoup de fruits et de légumes souvent cultivés par les plus pauvres, vivront très vieux et mourront en bonne santé.

### ***Et le poisson dans tout ça ?***

C'est un peu la même histoire. Pour les prosélytes du respect animal, je ne vois pas comment ils pourront faire la différence avec les poissons, qui sont vivants aussi et qui ont tout autant le droit au respect. On laisserait donc la mer aux poissons et autres bestioles marines. Cela pour le scénario numéro un. Pour le scénario numéro 2, il faudra inventer un système de pêche qui ne prenne que des poissons vieux, qui ont joyeusement vécu leur vie de poisson et que l'on pêchera sans qu'il souffrent. Dans le scénario trois, le poisson devient le met de luxe des riches, les pauvres récoltent les petits bouts que les autres ne veulent pas, les font sécher et en consomment de toutes petites quantités histoire de varier le quotidien.

On peut alors se demander si les cultures du grand Nord dont la viande est l'aliment de base auront encore droit de cité ? Ou bien seront-elles assistées par des livraisons de sacs de blé, riz, manioc ou autre aliment végétal ? Comment se procureront-ils les lipides nécessaires à leur organisme, pour combler leurs dépenses caloriques ?

### ***L'utopie : une mondialisation positive en bonne entente animale***

Et s'il y avait une manière moins idéologique de penser l'avenir de l'omnivore ? Sans vouloir se projeter dans un futur lointain, quelques indices m'incitent tout de même à l'optimisme.

Il y a maintenant bien des années, on nous prédisait un monde où la pauvre ménagère enfin libérée du fardeau de la cuisine pourrait se faire envoyer des repas tout prêts d'une immense cuisine centrale, un peu genre Commune populaire Chinoise, mais en mieux. Ces récits futuristes illustraient une représentation mécaniste de la science et une foi sans limites sur ses possibilités. Elle allait transformer l'Homme en un être rationnel et raisonnable. C'était tout de même oublier quelque chose de primordial : la gourmandise, le plaisir de manger des bonnes choses. Nous sommes des animaux, et en tant que tels programmés pour vivre et nous reproduire. C'est pour cela que les deux activités vitales pour la survie de l'espèce, en l'occurrence la sexualité et l'alimentation, sont presque par nécessité des sources de plaisir, et que, d'ailleurs, dans la plupart des cultures elles sont associées. Il était donc peu pensable d'envisager une humanité sans bons repas. D'autant que, pour remonter à nos très lointains ancêtres, la domestication du feu et l'invention de la cuisine furent sans doute le début des processus de socialisation. Nous sommes devenus une famille, puis une tribu, sans doute autour de ce foyer initial où cuisaient des aliments que l'on partageait, scellant ainsi amitié, alliance, coopération : un embryon de société.

Les nourritures du monde sont infinies. Chaque culture humaine, par le passé ou dans le présent, a choisi ce qu'elle allait nommer « aliment » et décidé de ce qui serait « bon », et comme l'a dit Levi Strauss, bon non seulement au goût, mais également bon à penser. Ce qu'il y a de nouveau dans notre début de siècle, c'est l'accès que nous avons à toutes les nourritures de la planète. Ce que l'on appelle la mondialisation permettrait en fait de mettre à disposition de tous, les produits de tous.

Les cuisines les plus diverses, les gastronomies les plus étrangères sont à portée de bouche. Et cela ne donne pas lieu, comme beaucoup le craignent, à la « macdonalisation » du monde. Disons tout de suite ici que le phénomène dit « fast food » n'est pas quelque chose à craindre ou honnir. Pour deux raisons. Tout d'abord parce que le type macdo et autres sont un simple passage dans la vie alimentaire de jeunes qui y retrouvent un espace de liberté : on peut y faire tout ce que l'on a pas le droit de faire à la maison. Il se trouve que dès qu'on a grandi et qu'on se met « en ménage », on revient à des comportements alimentaires plus classiques. Deuxièmement parce que, pour tout le monde, il peut y avoir des « fast food » délicieux et différents. Ces cuisines de rue existent depuis des millénaires dans d'autres parties du monde.

Pour en revenir à la mondialisation, selon certains, elle permet la mainmise de grands industriels sur les denrées alimentaires de tous, et mène à des productions délétères et nocives pour la santé comme pour l'environnement. Certes, ces angoisses ont peut être lieu d'être, et elles sont particulièrement actives dans les sociétés riches, mais nous pouvons aussi maintenir notre espace de liberté et agir, individuellement ou collectivement, sur la sélection des aliments. J'imagine dans les années à venir un pouvoir croissant des mangeurs et producteurs, qui ne se veulent plus idiots, mais libres et capables d'infléchir des politiques néfastes. Des éleveurs heureux et des agriculteurs sereins. Nous n'avons pas encore bien réalisé la force de persuasion que peut constituer une population décidée à choisir et à ne plus se laisser imposer sa manière de se nourrir ni se laisser enfermer dans une « norme » qu'elle soit médicale, moralisante ou politique. Ceci est évidemment quelque peu utopique dans la mesure où les politiques planétaires ne le permettent encore pas. Mais cela serait le plus beau scénario.

### *Naissance d'un métissage culinaire*

Toujours au sujet de la mondialisation, ce qu'il faut retenir, c'est que l'éventail de produits disponibles, partout, et de partout, va être abordé différemment par les différentes cultures culinaires. Chaque tradition gastronomique va « traduire » à sa manière le produit, lui donner ses propres caractéristiques, l'intégrer à son répertoire. Ce qui fait que la diversité continue : chacun se transformant en même temps, les écarts demeurent et la variété aussi.

Enfin, nous assisterons à l'accroissement de ce que j'appelle le « métissage culinaire ». Des chefs, des cuisiniers ou cuisinières curieux et créateurs vont marier les goûts et les produits issus de traditions différentes, pour en faire quelque chose de neuf. Cela se passe déjà, c'est visible dans les tendances actuelles des grandes cuisines du monde. Une nouvelle et grande valorisation des fruits et des légumes frais se fait jour, mais aussi une grande variété de produits animaux pour les accompagner. Nous allons vers une ère culinaire où le végétal aura une place importante mais non pas de monopole, vers un millénaire qui a toutes les chances d'être celui d'une explosion de la variété gastronomique, à condition que nous ayons également réussi à redistribuer équitablement les richesses alimentaires de notre belle planète où, aujourd'hui, une personne meurt de faim toutes les trois minutes. »

## Pour aller plus loin

### **L'OCHA, Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires**

<http://www.lemangeur-ocha.com/>

Retrouvez sur le site de l'Ocha les textes et ouvrages de nombreux auteurs ayant participé à ce colloque (et bien d'autres)

### **Jean-Pierre Poulain, biographie sur le site de l'Ocha**

[http://www.lemangeur-ocha.com/index.php?id=27&tx\\_smilecontenusocha\\_pi3%5Bmode%5D=bio&tx\\_smilecontenusocha\\_pi3%5Bauteur%5D=576s](http://www.lemangeur-ocha.com/index.php?id=27&tx_smilecontenusocha_pi3%5Bmode%5D=bio&tx_smilecontenusocha_pi3%5Bauteur%5D=576s)

### **Jean-Pierre Digard**

- *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

### **Noélie Vialles**

- *La viande ou la bête*

paru dans Terrain, revue d'ethnologie de l'Europe, du 10 avril 1988

<http://terrain.revues.org/document2932.html>

- *Toute chair n'est pas viande*

paru dans Etudes rurales, janvier-décembre 1998, n°147-148

<http://etudesrurales.revues.org/document1339.html>

- *Le Sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, collection Ethnologie de la France n°8, MSH, Paris

### **Claude Fischler**

- *L'omnivore*, Odile Jacob, essai poche, février 2001

### **Annie Hubert**

- *Corps de femmes sous influence, questionner les normes*, Les Cahiers de l'Ocha N°10, Paris, 2004 (sous la direction de Annie Hubert)

- *Man and Meat*, Numéro 19 de Estudios del Hombre, éditions de l'Universidad de Guatalajara Cet ouvrage publié sous la direction de Annie Hubert et Ricardo Avila, exclusivement en langue anglaise, est disponible à l'Ocha.