



"Ça ne mange pas de pain !"
l'actualité de l'alimentation en questions

Viande : le nouveau péché de chair ?

L'Intégrale de l'émission radiophonique
de la Mission Agrobiosciences

Juin 2009

Edité par la Mission Agrobiosciences
www.agrobiosciences.org

La Mission Agrobiosciences est un centre de débats publics. Elle est financée par la Région Midi-Pyrénées et le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche dans le cadre d'un contrat quadriennal Enfa-DGER-Région. Retrouvez les programmes et Intégrales de "Ça ne mange pas de pain !" et bien d'autres publications sur le magazine Web de la Mission Agrobiosciences : www.agrobiosciences.org.

Mission Agrobiosciences
Enfa BP 72 638
31 326 Castanet Tolosan
Tel : 05 62 88 14 50
www.agrobiosciences.org





Ça ne mange pas de pain !

L'actualité de l'alimentation en questions

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, et une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de ré-éclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences organise, depuis novembre 2006, une émission radiophonique mensuelle - "Ça ne mange pas de pain !". Conçue dans un format dynamique, alternant chroniques, tables rondes, revues de presse et littéraire, cette émission explore, chaque mois, différents aspects et facettes d'une même question – *l'alimentation de 2050, le bio, les cantines scolaires* – en présence d'invités : des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...), mais aussi des cuisiniers, des artistes...

Enregistrée dans le studio de Radio Mon País, "Ça ne mange pas de pain !" (anciennement dénommée le Plateau du J'Go) est diffusée sur les ondes de cette radio toulousaine (90.1) les 3^{ème} mardi de 17h00 à 18h00 et mercredi, de 13h à 14h, de chaque mois. Elle peut être écoutée, à ces mêmes dates et heures par podcast à l'adresse Internet : <http://www.comfm.com/radio/8195.html>

A l'issue de chaque émission, la Mission Agrobiosciences publie, sur son magazine Web, l'Intégrale des chroniques et interviews. Un document d'une dizaine de pages téléchargeable gratuitement en suivant ce [lien](http://www.agrobiosciences.org/article.php?id_article=2084) :

Contact
Sylvie Berthier : 05 62 88 14 50
sylvie.berthier@agrobiosciences.com

Viande : le nouveau péché de chair ?

Crise de la vache folle, meurtre alimentaire, impact de la consommation de viande sur la santé, bien-être animal et, plus récemment, impact de la production et de la consommation de viande sur le changement climatique. Autant de facteurs que les mangeurs modernes doivent désormais gérer lorsqu'ils font face à leur assiette. De nos jours, il s'avère difficile de manger sereinement son pavé de bœuf ou même son filet mignon sans une once de culpabilisation ou un soupçon de crainte.

Ainsi, dans nos sociétés modernes, tout porte à croire que la viande serait devenue un nouveau péché de chair alors qu'elle constitue, pourtant, l'un des piliers de l'alimentation de l'homme contemporain. Une contradiction qui pèse sur les mangeurs et que cette nouvelle intégrale de "Ça ne mange pas de pain !" se propose d'explorer en conviant à sa table plusieurs anthropologues et un écrivain toulousain.

Le Menu de l'émission de juin 2009

Mise en bouche	p 4
<i>Revue de presse</i> Par Marc Roze, étudiant à Sciences Po Toulouse.	
<i>Serons-nous bientôt obligés de nous priver de viande ?</i> Le billet commenté de Jean-Claude Flamant, Président de la Mission Agrobiosciences	
Chronique Grain de sel	p 6
<i>De l'autel à la table : à quoi servent les sacrifices animaux ?</i> Par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences, et Jean-Pierre Albert, anthropologue	
Les pieds dans le plat	p 7
<i>Steaks options : l'homme, l'animal et la viande en questions</i> Par Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences, et Geneviève Cazes-Valette, anthropologue	
Propos de table	p 9
Discussion avec les chroniqueurs	
Chronique Sur le Pouce	p 9
<i>L'élevage dans les Pyrénées catalanes : pratiques et saveurs</i> Par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences, et Maryse Carraretto, anthropologue	
À emporter	p 11
<i>- Un méchoui ruineux</i> Chronique le "Ventre du monde", par Bertil Sylvander, économiste et sociologue	
<i>- Polar et viandes avariées</i> Par Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences, et Benoît Séverac, écrivain	

Revue de presse

Par Marc Roze, étudiant à Sciences Po Toulouse

M. Roze : La crise économique s'installe et ne semble plus vouloir lâcher le morceau. Pire, elle étend son emprise au monde animal, comme ont voulu le montrer des éleveurs de Cherbourg le 28 mai dernier. L'AFP¹ indique qu'ils ont aimablement accompagné Artémise et Pink, respectivement une vache et un cochon, lors de leur inscription au Pôle Emploi « suite à un licenciement économique ». Une action symbolique dont le « message est très sérieux » souligne Hervé Marie de la Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles. Entre la hausse des prix des matières premières, la baisse de la consommation de viande (-2,3% en 2008) et la chute des prix sur les marchés de l'alimentation carnée, la situation est délicate pour les éleveurs. « On a dû se battre pendant des heures pour six millièmes d'euros alors qu'en rayon, dans les supermarchés, la viande est dix fois plus chère qu'à la sortie de l'abattoir », regrette un membre du syndicat Jeunes Agriculteurs dans les colonnes du Télégramme².

Il faut dire que la consommation de viande est soumise à nombre de tabous ou de controverses qui perdurent, pour certains, depuis des siècles. Sous le prisme du paradigme écologique, la viande est d'ailleurs perçue comme un des principaux facteurs alimentaires du réchauffement climatique. Greenpeace a remis récemment un rapport pointant du doigt l'élevage intensif de bovins comme « principale cause de la déforestation en Amazonie brésilienne ». « L'élevage du bétail est ainsi responsable d'environ 80% de la destruction de la forêt amazonienne et de 14% de la déforestation mondiale chaque année, contribuant ainsi largement aux émissions de gaz à effet de serre précise l'étude », peut-on lire dans l'AFP³.

Mais il ne faut pas oublier non plus que les bovins rejettent également beaucoup de méthane ! Fausse polémique ou vrai débat scientifique, Le Monde en remet une couche en s'inscrivant en faux avec les déclarations scientifiques antérieures : « la vache pète très peu et rote beaucoup. Elle ne flatule point, éructant de préférence ». Une grande nouvelle qui fera sûrement avancer la recherche agronomique.

1 « Une vache et un porc s'inscrivent au pôle emploi dans la manche », AFP, 28 mai 2009.

2 « Bigard. Les éleveurs de porcs dénoncent les prix bas ». Le Télégramme, 21 mai 2009.

3 « L'élevage principale cause de la déforestation en Amazonie brésilienne », AFP, 3 juin 2009.

Mais devrait-on pour autant abandonner la viande de bœuf ? Dans le même article, il est indiqué qu'un récent rapport sur le réchauffement climatique a été remis au gouvernement australien, préconisant « un retour à la consommation de kangourou, un animal propre ». En voilà qui savent rebondir !

Dans le temps, l'être humain tergiversait moins sur le contenu de son assiette révèle Courrier International⁴. L'hebdomadaire se penchait sur la disparition de l'homme de Néandertal et selon Fernando Rozzi, chercheur au CNRS, celui-ci aurait tout simplement fini dans l'estomac de nos ancêtres. Une explication que l'époque contemporaine aurait peut-être un peu de mal à avaler... Au contraire d'aliments vivants ! Le crudivisme, alimentation excluant tout produit animal et toute forme de cuisson, daterait de plus de 2000 ans, et connaîtrait un grand succès parmi les personnes très soucieuses de leur alimentation selon l'hebdomadaire québécois Le Plateau, qui titre « Mangez vivant ! »⁵.

Vivants, en tout cas, les porcs égyptiens ne vont pas le rester longtemps. Conséquence inattendue de la soupçonnée pandémie grippe A, le gouvernement égyptien a ordonné l'abattage de tout son cheptel porcin. Une décision qui était évidemment loin de faire l'unanimité chez les éleveurs égyptiens, appartenant à la minorité copte, et qui a donné lieu à des affrontements violents avec les forces de l'ordre du pays. D'autant plus que les autorités sanitaires n'ont cessé de répéter que le virus ne se transmet pas par la consommation de porc. L'appellation "grippe porcine" retenue au départ de cette affaire n'étonne en tout cas pas Michel Pastoureau, historien et auteur du « Cochon. Histoire d'un cousin mal aimé » (Ed. Gallimard, 2009). Dans un entretien au Nouvel Observateur⁶, ce chercheur explique « qu'il y a toujours eu un mélange d'attrait et de rejet à l'égard du cochon qui demeure encore aujourd'hui ». « J'ai l'impression que les tabous sont venus en partie de ce cousinage biologique et que la culture a donné d'autres explications [...] on voit bien qu'il faut accuser quelqu'un : on oublie juste que les animaux n'y sont absolument pour rien, et qu'une partie de leurs maladies viennent du traitement que les humains leur réservent », déclare-t-il. En bref, en se cherchant d'autres responsables que lui, l'être humain se viande complètement.

4 N°969. 28 mai 2009.

5 « Manger vivant ! », Le Plateau, 20 mai 2009

6 « Le cochon est toujours coupable », Le Nouvel Observateur, 28 mai 2009

Serons-nous bientôt obligés de nous priver de viande ?

Le billet commenté de Jean-Claude Flamant, Mission Agrobiosciences

V. Péan : Comme nous venons de le voir dans cette revue de presse, la consommation de viande fait l'objet d'une remise en cause grandissante. Les soupçons se portent plus particulièrement sur celle de bœuf dont la production serait nuisible pour l'environnement et viendrait concurrencer l'apport en protéines d'une partie de l'humanité. Ainsi, les aliments destinés à l'alimentation des bovins sont autant de denrées que les humains des pays pauvres ne mangent pas. Faut-il dès lors arrêter de consommer de la viande ? Quels seraient les présupposés, implications et conséquences d'une telle démarche ? Pour le savoir, nous avons convié Jean-Claude Flamant, président de la Mission Agrobiosciences, zootechnicien et auteur d'un billet [« Allons-nous être obligés de nous priver de viande ? Et même de lait ? »](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2528)⁷.

Comment peut-on arrêter, du jour au lendemain de consommer de la viande de bœuf. Ce n'est tout de même pas si simple.

J.C. Flamant : En premier lieu, on peut décréter que cette consommation est interdite, à l'instar d'autres produits, comme les drogues. Reste que, l'histoire le montre, ce type de méthode génère toutes sortes de trafics parallèles. En second lieu, on peut augmenter le prix de vente de ces produits. Il s'agit là d'un facteur très opérant : si les prix s'accroissent, la consommation va diminuer. Ainsi, depuis une vingtaine d'années, différents indicateurs montrent que le prix de la viande de bœuf tend à augmenter tandis que celui des volailles ou du porc diminue. Résultat : la consommation de bœuf recule tandis que celle des volailles augmente.

Reste que cette méthode est indécente. Car, en définitive, seuls les plus riches pourront acheter de la viande. Autrement dit, on s'oriente vers une alimentation à deux vitesses.

Tout dépend également du statut accordé à la viande de bœuf, de volaille ou de porc, dans chaque culture alimentaire. Par exemple si, en France, nous consommons de la viande de bœuf rouge, nos voisins ibériques et italiens mangent une viande de bœuf blanche, les bovins étant abattus plus jeunes vers l'âge d'un an.

S. Berthier : Imaginons que nous arrêtons de manger de la viande de bœuf. Sachant que, à la production de cette viande, sont également liées celle de lait ou encore de cuir, il y aurait probablement des conséquences collatérales à cet arrêt. Dès lors, est-ce un scénario plausible ?

Effectivement, il y a là un véritable paradoxe. Bien souvent on oublie que, pour consommer du lait, il faut produire un veau qui va devenir une vache ; vache que

nous allons par la suite manger. Dès lors que va-t-il se passer si l'on arrête de consommer de la viande tout en continuant à vouloir produire du lait ? Illustration avec un cas récent. En 2000, lors de la crise de la vache folle, la consommation de viande de bœuf a baissé de 30 à 40%. Pour y pallier et ne pas avoir à payer les coûts de production, on a donné aux éleveurs une prime pour qu'ils tuent les veaux à la naissance. Est-ce acceptable, si je puis dire, cette prime aux "Saints Innocents" ? Ce système a été très mal conçu et vécu.

L'autre possibilité, pour maintenir la production de lait, consiste à ne pas tuer les veaux, à les laisser grandir pour qu'ils deviennent à leur tour des vaches, puis, lorsqu'ils ne sont plus productifs, à les mettre dans des pâturages de retraite jusqu'à ce que ces animaux meurent de leur belle mort. Il en est d'ailleurs déjà ainsi avec les chevaux de course que l'on ne veut pas abattre.

Reste un dernier paradoxe. Il concerne les viandes de porcs et de volailles. Ces élevages, généralement pratiqués hors sol, sont accusés d'être nocifs pour l'environnement, à l'image du lisier de porc en Bretagne. Pourtant, ces viandes sont les moins coûteuses à produire car ces animaux, pour grandir, ont besoin de moins de protéines végétales – maïs et soja – que les bovins. Le rapport entre la quantité de protéines animales produites au regard des apports en végétaux est donc plus intéressant. Ces quelques paradoxes montrent qu'il n'est finalement pas si simple d'arrêter de consommer de la viande.

Poursuivons sur la question de l'environnement. Les bovins sont accusés de contribuer à l'augmentation des gaz à effet de serre et, ce, à hauteur de 18% selon certains chiffres. C'est tout de même énorme ! Le gouvernement australien demande même un retour à la consommation de viande de kangourou, comme nous l'avons vu dans la revue de presse. Savez-vous où nous en sommes dans ces chiffres ?

Comme tout le monde, je me contente d'enregistrer ces estimations. Reste que, à un moment donné, cette accusation systématique de l'élevage m'apparaît surréaliste. Certes, c'est un fait, les animaux rejettent des gaz mais faut-il pour autant les désigner comme seuls coupables ? Par ailleurs, l'élevage, notamment celui des ruminants, pourrait s'avérer très favorable pour l'environnement. Ainsi, certains agriculteurs tels que le breton [André Pochon](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=661)⁸ se sont engagés dans des pratiques agricoles particulièrement innovantes associant l'élevage et la production de fourrages. Le premier fournit des matières organiques, enrichissement nécessaire à la production céréalière. Le second permet de nourrir les bovins, avec des fourrages qui possèdent une bonne valeur biologique pour les sols, le trèfle par exemple. Voilà pour les paradoxes.

⁷ http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2528

⁸ http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=661

De l'autel à la table : à quoi servent les sacrifices animaux ?

Par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences, et Jean-Pierre Albert, anthropologue, directeur du Centre d'anthropologie sociale

V. Péan : Aliment convoité, la viande n'en est pas pour autant un aliment simple à consommer. Car il faut à cette fin tuer un animal, ce qui n'est pas un acte anodin pour aucune communauté humaine. Pour digérer ce "meurtre alimentaire", l'homme a de tout temps mis au point des rituels, dont ceux du sacrifice. Ce dernier jouerait ainsi un rôle d'apaisement de nos angoisses de carnivore. Cette cérémonie sacrée fait passer l'animal, un être profane, dans le domaine du sacré, par sa mise à mort sur un autel. Chez les Grecs, notamment, l'animal était ensuite consommé, une part étant réservée aux dieux. Une manière de communier dont il ne semble pas rester grand chose dans nos pays industrialisés, hormis l'Aïd el Kebir, mais aussi quelques mots dont on a oublié le sens premier, comme l'hécatombe qui signifie "faire le sacrifice de 100 bœufs" ou l'immolation, qui désigne le fait de recouvrir la tête de l'être sacrifié d'une pâte de farine et de sel appelée la "mola". Pour explorer ces pratiques, j'ai invité l'anthropologue Jean-Pierre Albert, directeur d'études à l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales qui, au sein du Centre d'Anthropologie de Toulouse, consacre ses travaux aux religions et au sacré.

On sacrifie généralement des taureaux, des moutons, ou des porcs... Ce sont toujours des animaux domestiques et non des animaux sauvages ou prédateurs. Y a-t-il une raison particulière à cela ?

J-P Albert : Parmi les arguments parfois donnés, il y a le fait que ces animaux ont eux-mêmes tué et, parfois même, mangé de l'humain. En consommer serait alors un acte quasiment anthropophagique. Mais surtout, les animaux sauvages, dans des sociétés qui connaissent l'agriculture et l'élevage, ne constituent pas des ressources fiables, c'est-à-dire prévisibles, à date fixe. Surtout, ils ne constituent pas des richesses, or ce sont ces dernières qui sont en jeu dans l'idée de sacrifice où, même pour le sens commun, il s'agit d'offrir ce qui nous est précieux. Même si on récupère la mise, d'ailleurs.

Qu'entendez-vous par "récupérer la mise" ? Je pensais en l'occurrence au sacrifice grec, dont le mythe de Prométhée⁹ est à l'origine, et qui est une

⁹ Prométhée fait partie des Titans. Il a sauvé la race humaine de la volonté d'extermination de Zeus. Ce dernier, cependant, ne

manière d'arnaquer les dieux puisqu'on leur donne simplement les parties non comestibles, comme la peau et les os ! Mais c'est aussi à cause de cette diabolique arnaque que les hommes sont devenus mortels. Il y a donc bien un prix à payer dans cette affaire. Le premier résultat du sacrifice, c'est que, pour les Grecs, la consommation carnée fait certes partie de la condition humaine, mais dans ce que cette dernière a de négatif, c'est-à-dire dans son rapport avec la mort. En même temps, le monde grec connaît un problème par rapport à la consommation de viande de bœuf. Car les Hellènes définissent les véritables humains comme de bons mangeurs de pain. Or, pour avoir du pain, il faut des labours, et donc leur auxiliaire qu'est le bœuf. D'où leur grande culpabilité, mise en scène à Athènes dans le rituel des Bouphonia, où l'on guette d'abord un signe de consentement du bœuf à son propre sacrifice - il faut qu'il baisse légèrement la tête - et où l'on s'interroge sur le coupable du sacrifice, qui finit par être le couteau, et non l'homme qui le manie.

La mise à mort de l'animal n'est-elle jamais le fait des femmes... Pour quelle raison le sacrificateur est-il toujours un homme ?

Il faut d'abord regarder la répartition des rôles religieux. La part des femmes y est assez restreinte. Si l'on prend le monde grec, la Cité où sont pratiqués les sacrifices reste une affaire d'hommes. Les femmes n'y sont pas citoyennes.

Il y a également des hypothèses anthropologiques plus larges, développées en particulier par Françoise Héritier¹⁰, sur la question du sang. De façon générale, les femmes sont écartées de toutes les activités où l'on verse du sang pour éviter une sorte de cumul du sang en raison du sang menstruel. Tout cela est fonction des sociétés. Car dans nos sociétés paysannes, par exemple, ce sont toujours les femmes qui ont saigné les lapins et les poulets.

Sautons dans le temps pour arriver jusqu'à aujourd'hui. Les abattages systématiques qu'on a connus pour la vache folle et pour la grippe aviaire

tarde pas à jalouser les pouvoirs grandissants des hommes et, à l'occasion du sacrifice d'un taureau, se querelle avec les hommes au sujet des morceaux réservés aux dieux. Jouant l'arbitre, Prométhée découpe la bête. Il met toute la chair dans un premier sac, qu'il cache sous l'estomac du taureau, partie peu ragoûtante. Il place tous les os dans un deuxième sac, qu'il place sous la graisse. Zeus, se laissant ainsi abuser, choisit le sac d'os. Ce sera désormais la part réservée aux dieux...

¹⁰ Anthropologue française.

ont choqué l'opinion publique, et certains ont alors parlé de sacrifice. Qu'en pensez-vous ?

Oui, certains anthropologues parlent de sacrifice à chaque fois qu'il y a des morts de masse qui paraissent abusives ou mal fondées. Or nous avons un critère très simple pour définir la ritualité : il faut qu'il y ait un dépassement d'une rationalité pratique ou pragmatique. Or, au moins dans le discours des pouvoirs publics, ce type de mise à mort massive d'animaux est justifié pour des raisons épidémiologiques et ne tend pas du tout vers le sacré ! Si on peut utiliser la catégorie du sacrifice, ou de l'hécatombe, dans des contextes où il n'y a plus rien de religieux, c'est parce que nous vivons dans une société qui a, depuis le christianisme au moins, rejeté le sacrifice sanglant. Poser une pratique comme relevant de cet espace, c'est une manière de la disqualifier.

De plus, dire que ce type d'abattage serait un sacrifice n'apaise en rien nos angoisses ou notre malaise... Mais correspond-il toutefois à la notion de bouc émissaire ?

Il y a effectivement l'idée, chez le philosophe René Girard par exemple, que la raison du sacrifice se fonde sur le principe du bouc émissaire ce qui, à mes yeux, est une théorie fautive. Nous ne nous vengeons

pas, nous ne nous servons pas de ce bétail abattu comme des boucs émissaires de notre propre violence ou comme des substituts des meurtres que nous ne commettons pas. En revanche, cela signifie peut-être que nous sommes dans une société qui a eu beaucoup de mal à donner un statut au respect de la vie animale, ce qui constitue une vraie question.

B. Sylvander : Y a-t-il un lien éventuel entre les sacrifices animaux et la consommation de viande ? Les historiens de l'alimentation nous disent qu'il n'y a eu beaucoup de consommation de viande bovine qu'à partir du 18^e siècle. Avant, les nobles consommaient de la volaille et du gibier, tandis que le peuple, du moins dans le sud-ouest, mangeait du cochon. Est-ce la même chose dans d'autres pays ?

J-P Albert : En Grèce ancienne, on ne mangeait que de la viande sacrifiée. C'est vrai dans d'autres civilisations anciennes ou plus récentes, d'Afrique ou d'autres parties du Monde. Il faut effectivement retenir l'idée que la viande est loin d'être une consommation quotidienne. Du même coup, elle est associée à de grands rituels collectifs. Et, d'une certaine manière, le partage d'une nourriture valorisée et rare est une façon de rejoindre une fonction généralement reconnue au sacrifice, qui consiste à souder la communauté. L'Aïd el Kebir, par exemple, peut jouer ce rôle.

Les Pieds dans le plat

Steaks options : l'homme, l'animal et la viande en questions

Par Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences, et Geneviève Cazes-Valette, docteur en anthropologie sociale et ethnologie

S. Berthier : En 2006, l'Ocha, l'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, organisait, à Paris, un colloque sur le thème *« L'homme, le mangeur, l'animal »*¹¹. Durant deux jours, différents spécialistes, des anthropologues, des biologistes, des historiens, ont décortiqué l'évolution du lien intime qui s'est tissé entre l'homme et l'animal, de la nuit des temps à nos jours. Comme le rappelait alors Jean-Pierre Poulain, le sociologue de l'alimentation qui en était directeur scientifique : *« Les relations entre l'homme et l'animal se sont dramatisées avec les crises alimentaires qui se succèdent depuis 10 ans. Et leur impact est d'autant plus important qu'elles s'inscrivent dans des transformations structurelles du rapport des hommes à la nature et des mangeurs modernes à leur alimentation. »* Au cours de celui-ci, Geneviève Cazes-Valette était intervenue pour présenter les résultats de son étude sur les rapports hommes-animaux-viandes en France contemporaine.

¹¹ En savoir plus : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1841

Vous êtes Docteur en anthropologie sociale et ethnologie, Professeur de Marketing à l'École Supérieure de Commerce de Toulouse. Et l'épouse d'un éleveur, boucher halal... En quoi ce dernier statut a-t-il influencé votre travail de recherche sur nos rapports à l'alimentation et à la viande plus particulièrement ?

G. Cazes-Valette. Clairement, en matière de recherche, je ne m'intéresse qu'à ce qui me permet de mélanger vie privée et vie professionnelle. Je veux du plaisir dans ma vie professionnelle. En ce moment, je travaille sur les sportifs de haut niveau, parce que mon fils est rugbyman de haut niveau.

On entend dire régulièrement que nous serons bientôt végétariens¹², que ce soit pour des raisons environnementales, de production de protéines, de bien-être animal... Est-ce que les résultats de votre étude confirment cette tendance ?

¹² Voir l'entretien avec Annie Hubert, anthropologue : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2271

Peut-être serons-nous végétariens dans plusieurs siècles, si la tendance se poursuit, mais certainement pas à court terme, en tout cas en France. Mes résultats montrent que les Français adorent la viande. Ce sont des "viandard". Il n'y a que très peu de véritables végétariens : 1,2 à 1,3 %. Beaucoup de gens m'ont dit qu'ils étaient végétariens alors que, en réalité, ils mangeaient du poisson sans le moindre scrupule, voire même du jambon blanc ou du jambonneau. Pour eux, ce n'était pas de la viande. Ça m'étonnerait que cela évolue beaucoup ou du moins très rapidement. Sauf interdiction. Mais, même dans ce cas là, il y aurait un important marché noir.

Cependant, il y a une évolution des représentations des animaux consommables, des espèces socialement mangeables, celles que vous dites être à la bonne distance. Comment évoluent les représentations du mangeur contemporain ? Quelles sont les grandes tendances par rapport aux espèces disponibles sur le marché ?

L'évolution est conforme à ce qu'ont travaillé les anthropologues depuis très longtemps. On ne consomme pas les animaux très éloignés de nous donc trop bizarres, ni ceux qui sont trop proches. Vous ne mangeriez pas votre chien, en France, il n'a pas le statut d'animal mangeable. Beaucoup de personnes considèrent d'ailleurs que les animaux de compagnie font partie de la famille. Donc, l'évolution principale, que l'on constate sur les 20-30 dernières années, concerne le cheval. Cette espèce n'est consommée que par seulement 35% des ménages français et de manière furtive. On ne présente pas cette viande à des invités, de peur de passer pour un sauvage. On la mange au sein de la cellule familiale. Dans une moindre mesure, le lapin change aussi de statut. Il subit un peu, à mon avis, l'effet Bugs Bunny et la mode des lapins nains. Les gens mangent moins facilement du lapin. C'est également dû à l'apparence de l'animal entier dépecé. Présenté en découpe, il passerait plus facilement.

Il semble qu'on trouve de moins en moins d'animaux entiers dans les linéaires et de plus en plus en découpe.

C'est une tendance très claire qui a été identifiée par Noëlie Vialles. Cette anthropologue parle de zoophages pour ceux qui acceptent de se représenter l'animal qu'ils sont en train de manger et de sarcophages pour ceux qui préfèrent ne pas reconnaître l'animal. Je pense que cette tendance sarcophage est liée à l'urbanisation, à l'éloignement de l'élevage et de l'acte de tuerie... Les gens préfèrent ne pas avoir une tête de veau qui les regarde avec reproche du fond du plat. Un steak de dinde ou du jambon, ça fait moins animal.

Vous dites aussi que la viande peut être un marqueur social. On ne mangerait pas les mêmes viandes dans les catégories aisées et dans celles moins favorisées.

Autrefois, manger de la viande était un signe de classe dominante. Ce n'est plus le cas. Ce sont même les classes dominantes qui sous-consomment la viande. Le marqueur social est inversé. On mange davantage de viande quand on est dans des classes modestes ou moyennes. Simplement, parce qu'on fait du rattrapage. Finalement, cela corrobore le statut luxueux de la viande. Ça ne le fait pas tomber de son piédestal. Simplement, les ouvriers ont d'abord cherché à gagner leur bifteck, puis à le défendre. Aujourd'hui, heureusement, ils ont leur bifteck, et j'espère que ça va durer.

Vous avez également écrit, contrairement à ce qu'on dit depuis toujours : « Dis moi ce que tu manges, je ne te dirai pas qui tu es ».

C'est par rapport à la question religieuse. Mon mari ayant tenu une boucherie halal, pendant longtemps, je peux témoigner que le fait de manger halal - donc des animaux tués selon le rite sacrificiel musulman, puisqu'on sacrifie encore en France pour les Musulmans et les Juifs - ne veut pas forcément dire qu'on est musulman. Et ne pas manger halal ne veut pas forcément dire qu'on ne l'est pas non plus. Donc, attention aux raccourcis rapides. Parfois, on mange halal simplement parce que le boucher est dans le quartier et qu'il n'est pas cher. Et tous les musulmans ne s'astreignent plus à manger halal, voire dans certains cas consomment tranquillement du porc sans que le ciel leur soit tombé sur la tête.

Pour terminer, les femmes se seraient longtemps comportées d'une certaine façon vis-à-vis de la viande et les hommes, d'une autre. Ils sembleraient qu'aujourd'hui ils se rejoignent en une sorte de troisième sexe...

En effet, la littérature décrit très bien qu'il y a eu des viandes d'hommes, les rouges, et des viandes de femmes, les blanches. Partant de l'hypothèse que les hommes s'adoucissent et que les femmes s'endurcissent un peu, je me suis demandée si un "troisième sexe" n'est pas en train d'émerger. Il s'agirait de personnes moins sexuellement marquées par les rôles traditionnels assignés, et cela pourrait se lire dans leur manière de consommer la viande. Est-ce que les femmes dans mon style, avec une belle voix de mâle, mangent plus de viande rouge ? Est-ce que les hommes doux, non machos mangent plus de viandes blanches ? Eh bien oui. Il existe donc dans notre société des hommes très virils qui sont de gros mangeurs de viande rouge, des femmes très féminines qui sont de grosses mangeuses de viande blanche et, au milieu, des personnes qui ne sont pas dans des rôles sexués aussi marqués et dont les choix en termes de viande blanche ou rouge sont plus mitigés.

Propos de table

Discussion avec les chroniqueurs

B Sylvander. Avez-vous noté dans votre enquête que les consommateurs peuvent prendre en compte des facteurs plus éthiques, plus environnementaux dans leurs choix ? Certains disent-ils, par exemple, manger moins de viande rouge parce que c'est mauvais pour l'environnement ?

G. Cazes-Valette. Je ne me suis pas intéressée à la question de l'environnement dans mon enquête qui était déjà énorme. En revanche, je me suis intéressée au rapport à l'animal. J'ai mesuré le degré de compassion vis-à-vis des animaux en général et l'acceptation de l'abattage alimentaire, et j'ai corrélé les deux à la consommation de viande. Le résultat est fabuleusement paradoxal. Les classes sociales modestes sont beaucoup plus sensibles au mal-être animal et les classes dominantes assument totalement la domination de l'humain sur les espèces animales. En revanche, cela ne se concrétise absolument pas dans la consommation. C'est même le contraire : les

classes modestes consomment plus souvent et plus tranquillement de la viande, que les classes aisées. Je pense qu'il y a un discours socialement correct qui consiste à dire « *Oh, les pauvres bêtes* », mais quand on a le steak dans l'assiette... c'est bon.

L. Gillot. Maryse Carraretto, vous êtes allée ces dernières années à la rencontre de nombreux éleveurs des Pyrénées catalanes. Comment réagissez-vous à ce que nous venons d'entendre au regard de ces rencontres ?

M. Carraretto. Les éleveurs que j'ai rencontrés sont très soucieux de leurs animaux tout au long de l'élevage, de leur naissance jusqu'à l'abattoir. Jusqu'au dernier moment, ils espèrent qu'ils seront abattus dans les meilleures conditions possibles.

G. Cazes-Valette. Je peux témoigner de ce souci qu'a eu également mon mari. Une vache sympa - il y en a une qui avait été baptisée Fayot, parce qu'elle n'arrêtait pas de venir le caresser - peut gagner un an ou deux de vie. Ce n'est pas mal dans une vie de vache.

Chronique Sur le pouce

L'élevage dans les Pyrénées catalanes : pratiques et saveurs

Par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences, et Maryse Carraretto, anthropologue

L. Gillot : En avril dernier, les éditions Loubatières et le Parc régional des Pyrénées catalanes publiaient l'ouvrage collectif « *Savoirs et saveurs des Pyrénées catalanes : l'élevage* »¹³. Un livre qui nous porte des étables aux estives à la rencontre de celles et ceux qui façonnent les paysages des Pyrénées catalanes, les éleveurs. Nourri de magnifiques clichés du photographe Paul Delgado, le livre s'articule autour de sept chapitres, chacun d'eux étant consacré à un animal bien précis élevé sur ce territoire. Pour chaque animal, l'ouvrage donne à voir le parcours et la perception que les éleveurs comme certains artisans de bouche (charcutiers, fromagers...) ont de leur métier. Il s'agit donc là d'un travail ethnographique, travail conduit par

l'anthropologue et membre associé au Centre d'anthropologie sociale de Toulouse, Maryse Carraretto. Nous allons évoquer quelques-uns des aspects de cet ouvrage avec elle.

Quand on pense aux élevages présents sur le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes, les images qui s'imposent à nous sont celles de vaches ou de brebis qui paissent tranquillement. Reste qu'il ne s'agit pas, loin de là, des seules conduites d'élevage sur ce territoire.

M. Carraretto : Effectivement, il en existe bien d'autres. Nous avons sélectionné sept animaux emblématiques de ce territoire, du porc, qui est l'animal le plus proche de la maison et qui reste, d'ailleurs, toujours à proximité de cette dernière, jusqu'à l'autruche, dont l'élevage est tout récent dans le parc, sans oublier les ovins et bovins, la chèvre, le canard et l'abeille. Il y a donc une grande diversité des élevages sur ce parc naturel régional

¹³ « *Savoirs et saveurs des Pyrénées catalanes : l'élevage* », une co-édition Les nouvelles éditions Loubatières / Parc Naturel des Pyrénées catalanes, 2ème trimestre 2009. 159 pages. 29€

dont la surface, pour vous donnez un aperçu de son étendue, avoisine les 140 000 hectares.

Nous ne sommes pas, dans cet ouvrage, dans une étude des conduites d'élevage dites intensives, bien au contraire. Il y a bien sûr des élevages de ce type, mais en plus petit nombre. Le choix éditorial a de fait privilégié la rencontre avec des "petits éleveurs". Les individus que nous avons rencontrés ont des profils divers. Certains sont originaires de ce territoire : ils ont hérité de l'exploitation de leurs parents ou d'un savoir-faire traditionnel transmis par la famille, qu'il s'agisse des éleveurs comme des artisans de bouche. D'autres, à l'inverse, s'y sont installés plus récemment, dans les années 70, parce qu'ils y avaient des attaches familiales ou souhaitaient changer de vie. Dans tous les cas, il s'agit d'élevages relativement petits, d'une part parce que même si les conduites d'élevage ont changé depuis la seconde guerre mondiale, ce paysage ne se prête pas à une pratique intensive et, d'autre part, parce qu'ils ont privilégié la qualité plutôt que la quantité.

Arrêtons un instant sur le cochon, l'animal qui introduit cet ouvrage. Dans ce chapitre, on peut lire que, « dans le parc des Pyrénées catalanes, les charcuteries y brillent par leur diversité, la tradition fromagère par son absence ». Ce constat est pour le moins surprenant.

Le cochon possède un statut singulier en ce sens qu'il est véritablement l'animal d'élevage traditionnel. Depuis des siècles, les familles élèvent deux à trois porcs et se nourrissent, tout au long de l'année, des produits issus de l'abattage : saucisses, saucissons, pâtés, jambon... La diversité des produits vient du fait que chaque famille possédait ses propres recettes. Une diversité qui se traduit également par une typicité des produits finis puisqu'ils ne ressemblent pas toujours à ceux d'autres régions de montagne qu'il s'agisse des Pyrénées orientales ou des Alpes du sud. On retrouve des analogies, mais il existe néanmoins des différences.

Pour le fromage, contrairement à cette idée fortement répandue, le lait n'était pas transformé mais essentiellement destiné, et ce pendant très longtemps, à la vente et l'alimentation des veaux. Certes, on produisait, s'il restait un peu de lait, un peu de fromage frais ou de petites tommes, pour une consommation restreinte à la famille et

parfois, aussi, pour en retirer un peu d'argent au cours de ventes de proximité. Ainsi, dans les Pyrénées orientales - c'est aussi vrai pour l'Ariège -, il n'y avait pas comme aujourd'hui une production fromagère sous toutes ses formes, comme on peut les rencontrer sur les marchés. Ce développement, récent, date des années 70 sous l'impulsion des néoruraux qui se sont installés sur ces territoires.

Cette question de la typicité des recettes est un autre aspect majeur de cet ouvrage puisque, outre les entretiens avec les éleveurs, chaque chapitre comporte une à deux recettes de cuisine. Pouvez-vous nous en dire deux mots ?

L'idée était de présenter les différents animaux élevés et les savoir-faire qui y sont liés : l'élevage, la transformation par les artisans mais aussi la cuisine. Concernant cette dernière, nous avons souhaité mettre en lumière aussi bien la cuisine de la "ménagère" que celle des restaurateurs. Il s'agissait de montrer que cette cuisine issue de ces différents élevages, du canard au cochon, est à la fois traditionnelle et moderne, porteuse d'un héritage familial et culturel en constante évolution. Au fil des entretiens, certains plats étaient systématiquement cités par les éleveurs, hissés au rang de nourritures emblématiques de cette région. Un exemple parmi tant d'autres, "l'ollade", une potée à base de porc qui tire son nom du récipient utilisé pour préparer ce plat, "l'olle". La recette présentée dans l'ouvrage est celle de Jeannine Pagès, une habitante du parc qui a préparé ce plat à notre attention lorsque nous l'avons rencontrée, le photographe Paul Delgado et moi-même. On trouve dans ce plat différents morceaux de porc - jarret et même du boudin noir - mijotés avec des légumes auxquels on ajoute du "sagi", terme catalan pour désigner de la graisse de porc rance. Il s'agit d'un plat traditionnel, consommé assez régulièrement autrefois, les morceaux de porc ajoutés aux légumes servant essentiellement à donner du goût. Bien sûr, il existe autant de recettes d'ollade que de femmes qui le cuisinent.

Un deuxième tome devrait bientôt paraître, je crois.

Nous sommes actuellement en train de finaliser le deuxième tome de cette collection portant, lui, sur l'histoire des légumes et des fruits, d'hier et d'aujourd'hui, sur ce territoire du Parc Naturel Régional. Y seront évoqués l'importance des jardins potagers, du maraîchage ou encore de l'arboriculture. L'ouvrage devrait paraître à la fin de l'année 2009 ou au début de l'année 2010.

Un méchoui ruineux

Chronique "Le Ventre du monde" de Bertil Sylvander, économiste et sociologue

B. Sylvander. Et voici une histoire de "viande et de méchoui", qui me vient du fin fond du désert. J'étais un jour en visite chez un ami zénète, dans le Gourara, région du Sahara algérien située au sud d'El Goléa. Nous étions au mois de Février et j'habitais chez mon ami [Slimane](#)¹⁴, dans une petite maison au centre d'une bourgade appelée Timimoun. Dans ce village, toutes les maisons sont bâties en torchis d'argile rouge et de paille mélangés. Le sol des ruelles est recouvert de sable rouge. Dans le silence de la fin d'après-midi, on voit des silhouettes d'hommes en burnous, qui se croisent ou s'abordent. On entend la litanie de leurs échanges rituels : « *labbès ? kif halek ? bghir, el hamdoullah !* ». Dans les maisons, les femmes s'affairent, à même le sol sableux : préparation de la cuisine (couscous, h'rira¹⁵, gâteaux de miel), soins aux enfants, lavés dans la bassine en émail blanc et bleu, lessive dans une grande lessiveuse sur un trépied, tissage des tentures et djellaba sur le métier vertical, etc... Sur la terrasse, on étend le linge à même le sol et on discute avec les voisines. Quoiqu'on en dise, on y prend même des décisions vitales sur les mariages dans le quartier ! Le soir, dans la partie destinée aux invités, on boit le thé à la menthe, on fume le kif, on se raconte des histoires et on chante le « ahellil », chant d'amour profane, qui remonte aux périodes d'avant l'islam... C'est dire toute l'importance de la maison... Mais, me direz vous, ... *et la viande*, dans tout ça ? Patience, patience...

14 Voir aussi une autre chronique "Le ventre du monde" de Bertil Sylvander : « *Le couscous noir (la graine et la sociabilité* ».

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2314
15 Ou *harira*. Soupe traditionnellement préparée pendant le ramadan, à base, notamment, de légumineuses.

Un jour, je passe avec Slimane devant une belle petite maison, au centre du village, une maison avec un beau jardin et mon ami soupire : « *voilà, c'est là que j'habiterais aujourd'hui, si ...* ».

Et il se met aussitôt à me raconter un soir d'Aïd el Kebir, la fête qui clôture le jeûne du Ramadan. Le père de Slimane a invité son meilleur ami, Abd el Krim, qui vient de Charouine, un ksar¹⁶ au milieu du grand Erg. Slimane, encore petit garçon, est intrigué par le luxe inhabituel de cette fête : plus d'une dizaine de moutons égorgés, des dizaines de plats de couscous, des chorbas¹⁷ meilleures les unes que les autres, des gâteaux aux amandes et au miel, du petit lait à profusion... toute la famille est là, tous les amis sont là, tous les voisins sont là...

Slimane en a aujourd'hui un souvenir à la fois féerique et ... tragique. Car le lendemain, toute la famille déménageait pour aller se réfugier dans une autre maison, banale et sans confort, loin du centre du village... Du plus profond de sa mémoire d'enfant, il en conserve la souffrance.

Que s'était-il passé ?

Slimane a appris bien plus tard que son père avait été invité, il y a très longtemps, par son ami Abd El Krim, et que celui-ci, riche propriétaire de troupeaux, l'avait submergé de présents. Le père, qui ne pouvait pas supporter cette humiliation vis-à-vis de ses amis et de sa famille, s'était juré de lui rendre la pareille. Seulement, voilà, le père n'était pas très aisé, et il avait du *vendre sa maison* pour acheter les moutons de la fête.

L'ethnologue Marcel Mauss nous a décrit en détail cette économie du don et de la réciprocité, qui structure les échanges des sociétés. Ces dons doivent être *équilibrés*, de manière à ce que les relations sociales le soient. Dans un pays où la viande est précieuse, réservée aux grandes occasions, on ne doit pas en abuser. Dans une écologie bien comprise, non plus ! Voilà de quoi nous faire réfléchir, non ?

16 Lieu fortifié

17 Soupe consistante.

Polar et viandes avariées

Par Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences et Benoît Séverac, écrivain et enseignant à l'école vétérinaire de Toulouse.

J. Rochefort : Auteur de romans policiers et de polars noir historiques chez Toulouse Media Edition, Benoît Séverac est par ailleurs professeur d'anglais à l'Ecole vétérinaire. Après « *Les chevelues* », qui a été couronné de plusieurs prix - Grand prix littéraire de la ville de Toulouse, prix de la ville de Saint Lys en 2008, et prix "calibre 47" du Salon Polar'encontre 2009 -, et qui est en cours de traduction en Anglais (USA) pour les éditions ENIGMA Books à New-York, il vient de publier un deuxième ouvrage « *Rendez-vous au 10 avril* » en référence à la rue du 10 avril de la ville de Toulouse. Ce deuxième roman vient lui-même de recevoir le Prix Mémoire d'Oc décerné par la CRAM Midi-Pyrénées. C'est le premier roman noir à recevoir ce prix.

Dans ce roman, on suit un inspecteur alcoolique et morphinomane, hanté par le souvenir de la boucherie de la guerre 14-18. L'auteur fait ici revivre le Toulouse de l'après-guerre et le passé de l'école vétérinaire. Il offre au lecteur une promenade dans la ville de l'époque où l'on rencontre des personnages typiques et typées. A ce souci historique répond une autre préoccupation, celle des mots, puisque la langue occitane est très présente dans cet ouvrage.

Benoît Séverac, la noirceur qui habite vos personnages, leur itinéraire et la description clinique des cadavres ne cacheraient-ils pas une vocation de légiste ?

B. Séverac : Non. En réalité, la noirceur est le premier propos de ce roman. Quant au souci du détail technique des autopsies, il s'agit d'une préoccupation globale, celle de la véracité, y compris historique. Mais il y a indéniablement une dimension " d'enquête " dans l'acte de l'examen post-mortem, et bien évidemment, cette dimension me parle.

On sent dans votre écriture l'influence des salles de dissection de l'école vétérinaire de Toulouse. D'une certaine manière, ce roman se nourrit de votre expérience quotidienne.

Effectivement. Quand je suis arrivé à l'école vétérinaire, il y a de cela une dizaine d'années, je ne connaissais absolument pas ce milieu – je ne suis ni vétérinaire ni même scientifique, je rappelle que j'enseigne l'Anglais à l'école vétérinaire. J'ai toujours enseigné dans des domaines professionnels, j'aime découvrir un environnement qui m'est étranger, et les premières impressions sont les bonnes. Les autopsies, les cliniques, les

odeurs... tout cela m'a marqué quand je suis arrivé, et je pense qu'il était temps que j'écrive cet ouvrage parce qu'avec le temps, on perd ce regard vierge sur son nouvel environnement. Or celui-ci est singulier en ce sens que, contrairement à la médecine humaine qui n'a qu'un seul et même objet - l'homme -, la médecine vétérinaire couvre une multitude d'espèces et, donc, touche à des domaines très variés. Sans compter qu'un vétérinaire lambda doit être un bon généraliste, mais aussi un chirurgien, un dentiste, un épidémiologiste etc. D'ailleurs, dix années d'enseignement dans cette école n'auront pas suffi à me lasser de cette filière.

Reste que ces grandes écoles françaises sont des lieux de non-dit, feutrés. Entendez par là non pas qu'il s'agit de lieux fermés – au contraire, j'ai été accueilli à bras ouverts – mais de lieux méconnus du grand public et très codifiés. Pour ma part, j'y suis arrivé avec un regard candide qui, avec le temps, s'est atténué. Mais je me souviens du choc culturel que j'ai ressenti à ma nomination. Ceux qui évoluent depuis longtemps dans cet univers n'en perçoivent plus la singularité. D'où l'intérêt d'écrire ce livre maintenant, tant que je la perçois encore un peu.

Nous avons longuement évoqué, au fil de cette émission, l'évolution des rapports des mangeurs modernes à la viande. Quel est le vôtre ?

Je suis un viandard même si je me reconnais dans toutes les réflexions exposées au cours du débat. Comme dans de nombreux domaines, je suis plein de contradictions. Je trouve les contradictions intéressantes, voire salvatrices. Je dirais que je suis un viandard qui, d'un côté, a mauvaise conscience sachant le traitement réservé aux animaux, mais qui, de l'autre, apprécie ce qu'il a dans son assiette. Disons que je suis typiquement le produit d'une opposition entre des origines animales omnivores, et l'homme civilisé dont la conscience le pousserait à penser que l'Homme gagnerait à s'éloigner de ses atavismes. J'adore les traditions (la gastronomie en fait partie bien évidemment) même si je ne considère pas qu'elles soient un argument suffisant pour justifier l'intolérable. Je pense au gavage des oies et canards (j'adore le foie gras, mais il faudra bien que ça cesse un jour), je pense à la corrida (je comprends qu'on puisse aimer mais on ne peut pas continuer à jouir de la violence faite à un animal), et je crois que la viande est une contradiction de plus : je suis un gros amateur d'entrecôte mais philosophiquement parlant, je comprends que cela choque.