

Geneviève CAZES-VALETTE

**Le rapport à la viande chez le
mangeur français contemporain**
Rapport de Synthèse

Groupe ESC Toulouse / CCIT
Co-financé par le Ministère de l'Agriculture, de
l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires Rurales
Mars 2007

SOMMAIRE

INTRODUCTION	5
1 La viande : un sujet déjà très largement exploré	6
2 A la recherche d'une vision intégratrice	8
2 1 Les idéologies sous-tendent-elles réellement le rapport à la viande ?	8
2 2 Les résultats obtenus en ethnologie fonctionnent-ils sur des sociétés vastes et hétérogènes ?	10
122 Les rôles sexuels et les goûts en matière de viandes évoluent-ils ?	11
222 Dans un pays en voie de laïcisation, les religions gardent-elles une emprise ?	12
322 Les viandes peuvent-elles classer ou déclasser les mangeurs ?	13
422 Les Français ont-ils une notion des distances correctes ?	13
522 Quelles stratégies de gestion du risque adoptent les Français ?	14
2 3 Les différentes variables potentiellement explicatives du rapport à la viande font-elles système ?	14
3 Bref rappel des choix méthodologiques	19
3 1 Une immersion facilitée par l'objet d'étude et les caractéristiques du chercheur	19
3 2 Une vaste enquête sociologique auprès d'un échantillon représentatif de la population française	20
3 3 Une étude ethnographique complémentaire sur un échantillon restreint	21
4 Les principaux résultats	23
4 1 Le modèle idéologique fonctionne en partie	23
114 Les groupes idéologiques existent mais ils ne sont pas ceux attendus	23
214 Les idéologies sous-tendent en partie le rapport à la viande	24
314 La sensibilité explique bien le refus de l'abattage	27
414 Le refus de l'abattage comme variable modératrice	28
4 2 Les résultats obtenus en ethnologie s'appliquent presque tous à la société française	30
124 Les rôles sexuels et les goûts en matière de viandes évoluent en parallèle	30
224 Les religions ont laissé des traces dans les habitudes	33
324 Des couleurs de viandes qui classent ou déclassent	39
424 La question des distances ne ressort pas comme totalement pertinente	45
524 Une gestion des risques aux rationalités différentes	46
4 3 Une modélisation globale et par espèce est possible	47
134 Un modèle global où s'articulent toutes nos variables	47
234 Un modèle pour le bœuf	51
334 Un modèle pour le porc frais	52
434 Un modèle pour le jambon blanc	53
534 Un modèle pour la charcuterie à base de porc	54
634 Un modèle pour la volaille	55
734 Un modèle pour le lapin	56
834 Un modèle pour le gibier	57
934 Un modèle pour le cheval	58
1034 Un modèle pour l'agneau	59
1134 Un modèle pour le veau	60
1234 Conclusions	61
5 Quelles conséquences opérationnelles tirer de ces travaux ?	64
5 1 Au niveau de la viande en général	64
5 2 Promouvoir le bœuf auprès des femmes	67
5 3 Rehausser l'image du porc	67
5 4 Sans grippe aviaire, tout ira bien pour la volaille	68
5 5 Gérer le changement de statut du lapin	69
5 6 Tout dépend des sources pour le gibier	70
5 7 Le cheval semble à terme condamné à mourir de vieillesse	71

5 8	Plusieurs obstacles à la consommation d'agneau	71
5 9	Réduire les ambiguïtés du veau	72
CONCLUSIONS		74
BIBLIOGRAPHIE		76
ANNEXES		77
Annexe 1 : Revue de la littérature		78
1	Mais au fait ? Qu'est-ce que la viande ?	78
2	Manger de la viande n'est pas une nécessité mais souvent un plaisir	79
3	Manger de la viande pose problème	82
3 1	La mort animale : quel mot pour la dire ?	82
3 2	Rendre l'abattage acceptable	84
123	Placer la viande sous l'égide du sacré	84
223	« Loin des yeux, loin du cœur »	84
323	Militer pour le bien-être animal	86
3 3	Se refuser à manger de la viande	87
133	« Peace and love »	87
233	Pensée magique	89
333	Anorexie	91
4	On ne mange pas n'importe quoi	92
4 1	Maîtriser l'incorporation biologique et symbolique	92
4 2	Classer, trier, pour ordonner le monde et la société	94
4 3	Garder ses distances	99
4 4	Penser à son corps	103
4 5	Gérer le risque perçu	108
154	Le risque sanitaire	109
254	Le risque nutritionnel	109
354	Le risque identitaire	109
454	Le risque sensoriel	109
554	Le risque écologique	110
654	Le risque éthique	110
5	Viandes des uns, viandes des autres	112
5 1	Lutte des sexes sur fond de sang	112
115	Des goûts et des couleurs, on doit discuter	112
215	Le rôle de « portier économique »	116
5 2	Les dieux regardent dans nos assiettes	117
125	Le bouddhisme ou la compassion raisonnée	118
225	Le judaïsme ou les complexités de la cachéroul	120
325	Le catholicisme ou la liberté récente	122
425	L'islam ou le judaïsme aménagé	124
525	Le protestantisme ou le contre-pied du catholicisme	128
5 3	Des viandes qui ont plus ou moins de classe	130
5 4	Des visions du monde parfois divergentes	135
6	Conclusions	139
Annexe 2 Etude détaillée des différents groupes religieux		142
1	Les sources de données	142
2	La répartition de la population française en matière d'appartenance religieuse	144

3	Les précautions d'analyse	147
4	Viandes et religions, une vieille histoire qui a laissé des traces	148
4 1	<i>Les catholiques ou quand la majorité fait norme</i>	149
4 2	<i>Les protestants ou une tradition à contre courant dominant</i>	149
4 3	<i>Les musulmans ou une communauté en voie d'intégration</i>	151
4 4	<i>Les bouddhistes ou le « bricolage » religieux à l'oeuvre</i>	152
4 5	<i>Les athées ou un besoin de repères</i>	153
4 6	<i>Les spiritualistes ou « on n'est pas des veaux »</i>	153
5	Une conclusion en demi teinte	154
	Annexe 3 Les modèles et leurs tests de « fit »	156
1	Modèle global	157
2	Modèle Bœuf	159
3	Modèle Porc frais	161
4	Modèle Jambon blanc	163
5	Modèle Charcuterie	165
6	Modèle Volaille	167
7	Modèle Lapin	169
8	Modèle Gibier	171
9	Modèle Cheval	173
10	Modèle Agneau	175
11	Modèle Veau	177

INTRODUCTION

Manger de la viande. Quoi de plus banal pour les uns, délectable pour d'autres, répugnant pour quelques uns ?

Le Français moyen contemporain ingère bon an mal an près de 90 kilos¹ de viande fraîche, congelée ou en conserve, brute ou en plats cuisinés, chez lui, chez des hôtes, au restaurant, à la cantine ou même dans la rue sous forme de sandwiches et autres kebabs...

Certains préfèrent la viande rouge, d'autres la blanche. Certains ont un haut le cœur à la simple idée de manger du cheval, pour d'autres ce sera le lapin... ou le gibier. Certains s'affolent dès qu'une crise survient, et les occasions n'ont pas manqué dans la décennie 1996-2006 (crises de la « vache folle » en 1996 et 2000, fièvre aphteuse ovine en 2001, alertes régulières à la salmonelle dans la charcuterie ou le steak haché, menace de peste aviaire depuis 2005...), d'autres continuent à consommer sereinement, voire se mettent tout spécialement à manger de l'espèce incriminée, profitant des promotions en magasin... Certains enfin, crise ou pas, se refusent à manger quelque viande que ce soit.

C'est la fascinante diversité des comportements qui ont motivé un projet de thèse en anthropologie² cherchant à répondre à la question suivante : quels sont les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain ?

Cette thèse est également l'occasion de se rendre utile aux différentes filières viande et le recueil de données a donc poursuivi un double objectif : académique d'une part et pratique de l'autre.

Le présent rapport se veut la relecture et synthèse opérationnelle des travaux menés depuis le début de la convention passée avec le Ministère de l'Agriculture (travaux

¹ Précisément 90,1 kilos en 2004 (OFIVAL, 2006 : tableau 3 des annexes relatives aux marchés français).

² Actuellement en cours de rédaction.

académiques et pratiques déjà publiés), mais s'appuie aussi sur des travaux antérieurs ayant servi à la préparation de la dite thèse et sur la réflexion encore actuellement en cours, au moment où la rédaction de la thèse s'effectue.

On y trouvera les principaux résultats de la synthèse bibliographique, les hypothèses majeures que la recherche visait à tester, un bref rappel des choix méthodologiques, les principaux résultats et une réflexion de notre part quant aux conséquences opérationnelles pour la filière viande en général et telle ou telle filière spécifique en particulier.

1 La viande : un sujet déjà très largement exploré

La question de la viande, des raisons qui font qu'on en mange ou pas, de telle ou telle manière, telle ou telle espèce, etc. est un sujet qui a déjà donné lieu à une abondante littérature, essentiellement anthropologique ou ethnographique, plus rarement sociologique. L'ambition n'est pas ici d'en rendre compte exhaustivement mais de repérer les variables qui semblent universelles (et donc influeraient, entre autres, sur les Français contemporains) et celles qui seraient au contraire spécifiquement liées à notre époque et à la France³.

Attrait gustatif, acceptation de l'abattage, peur de l'incorporation du mauvais objet biologique, diététique ou symbolique, questions de distance perçue vis-à-vis des animaux d'élevage, de genre, de classe sociale, de religion ou d'idéologie, force est de constater qu'il n'est pas simple de démêler, parmi les nombreuses variables qui peuvent entrer en jeu dans les décisions d'achat et de consommation de viande, celles qui agissent véritablement dans le contexte complexe de la société française contemporaine.

Avant de tenter de relever ce défi, il convient de préciser ce que l'on appelle viande en France contemporaine et donc ce que nous aurons à étudier. En effet, dans certains cas, c'est la viande en général, le fait d'avoir à manger de la chair animale quelle qu'elle

³ On trouvera en annexe 1 l'intégralité du chapitre consacré à la revue de la littérature effectuée pour notre thèse et achevée en février 2007. Elle sera utilement complétée par la lecture du Cahier de l'OCHA n°12 « L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ? » sous la direction de Jean-Pierre Poulain..

soit, qui pose problème. Dans d'autres, singulièrement lorsqu'il s'agit de questions de genre, c'est la couleur de la viande, rappelant plus ou moins celle du sang, qui est en jeu, opposant viandes dites rouges et viandes dites blanches. Lorsqu'il s'agit de distance entre hommes et animaux ou de religion, ce sont des espèces qui sont explicitement désignées comme acceptables ou non. Enfin, lorsqu'il s'agit de diététique, et même, dans certain cas, lorsqu'il s'agit de se considérer comme végétarien ou non, ce sont des types de préparations, à consommer chaudes ou non qui vont faire la différence. Pour étudier convenablement la question du rapport à la viande, c'est donc jusqu'au niveau des espèces et même, pour certaines, des types de préparations qu'il faut descendre. En confrontant les travaux que nous avons consultés et les pratiques françaises contemporaines, on peut ainsi dégager huit types de viandes sur la consommation ou l'achat desquelles, à un moment ou à un autre, les variables que nous avons repérées pourront influencer. Il s'agit :

- du **bœuf**, entre autres à cause des récentes crises de la vache folle qui peuvent avoir laissé des traces de suspicion en termes de risque sanitaire,
- du **veau**, à distinguer du précédent ne serait-ce qu'à cause de la couleur de sa viande, réputée blanche,
- du porc, sur lequel pèsent de nombreuses injonctions, religieuses, certes mais aussi diététiques. C'est d'ailleurs sur cette espèce que des distinctions sont à faire entre **porc frais** (à cuisiner et généralement consommé chaud), **charcuteries** (souvent mises en cause par diététiciens et autres nutritionnistes) et **jambon blanc** (éventuellement considéré comme non-viande tant son aspect et ses modes de consommation l'éloignent de la viande comme élément central du repas traditionnel),
- du **cheval** et du **lapin**, dont le statut pourrait être en train de basculer dans le camp des animaux de compagnie, trop proches des humains pour en demeurer mangeables, et qui sont aussi concernés par certains interdits religieux,
- de l'**agneau**, dont la charge religieuse est extrêmement forte,
- de la **volaille** prise en tant que catégorie globale, au sein de laquelle on pourrait aussi considérer séparément les nouvelles « charcuteries » (« jambon » de dinde ou de poulet),
- et enfin du **gibier** dont le mode d'obtention habituel, la chasse, suppose une démarche particulière du mangeur et/ou de son pourvoyeur.

2 A la recherche d'une vision intégratrice

Les hypothèses issues de la phase exploratoire s'articulent autour de la réponse à trois questions.

2 1 Les idéologies sous-tendent-elles réellement le rapport à la viande ?

Si la question de visions du monde différentes selon les mangeurs est apparue au détour de certains écrits, c'est, hors le cas de Fiddes (1991) qui en fait le thème central de son ouvrage « Meat. A Natural Symbol », sans aller très avant dans l'analyse détaillée des valeurs qui sous-tendent les dites idéologies.

Dès lors, cette piste paraît intéressante à creuser et pourrait constituer un apport pour expliquer les réticences des uns et l'indifférence voire l'enthousiasme des autres à l'idée de manger de la chair animale. Nous avons tenté d'identifier les différentes valeurs qui pourraient faire système pour penser le rapport à la viande et plus largement à la nature et à l'environnement, on les trouve dans le tableau suivant :

Valeur	Orientation de la valeur		
Place de l'homme par rapport à la nature et aux animaux	Protecteur	Utilisateur	Prédateur
Place des hommes les uns par rapport aux autres	Protection généralisée à l'espèce	Protection du groupe d'appartenance	Chacun pour soi
Position vis-à-vis de science et technologies	Défiance	Confiance sous contrôle moral ou religieux	Confiance sous contrôle technique
Position vis-à-vis de la mort	Acceptation sous réserve d'espoir de fusion cosmique	Acceptation sous réserve de vie éternelle après	Refus
Position vis-à-vis des institutions sociales	Individuation / coopération	Coopération	Individualisme / utilisation
Position vis-à-vis de l'argent	Mépris	Acceptation	Révérence

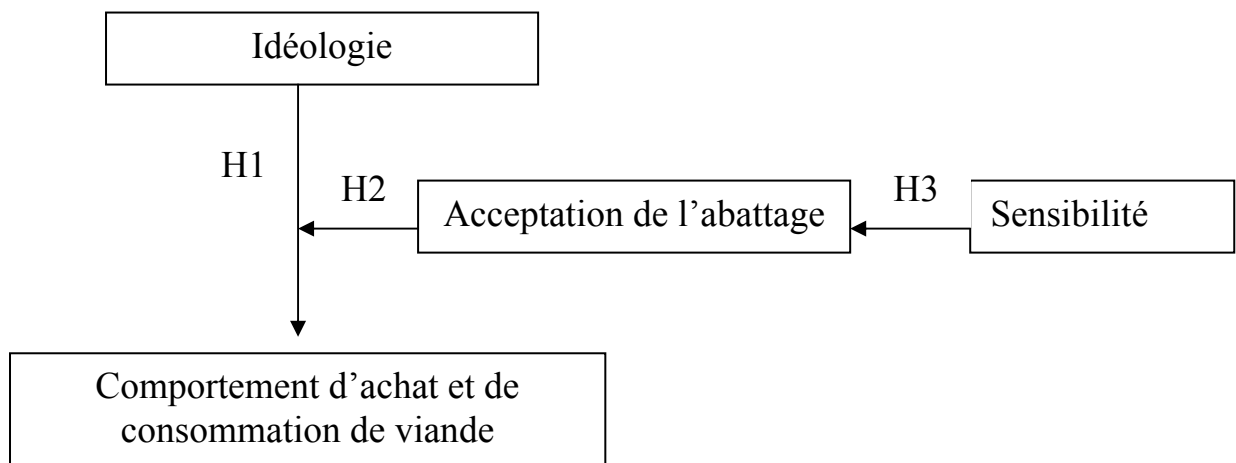
La deuxième colonne semble dessiner les contours d'une idéologie postmoderne, la troisième traditionaliste et la quatrième moderne voire hypermoderne (Ascher, 2005).

Pour donner vie aux membres présumés de ces trois groupes idéologiques, nous proposons de désigner les tenants de postmodernisme par le nom de Frères, qui illustre assez bien leur mentalité paisible et coopérative, les tenants de la tradition par le nom d'Intendants, qui veut rendre compte de la mission de représentants d'une force transcendante sur Terre qu'ils se donnent, et les tenants de modernisme par le nom de Maîtres, qui traduit clairement leur projet vis-à-vis de leur environnement.

Les valeurs sous-jacentes à la constitution de ces trois groupes idéologiques incluent *via* la « place de l'homme par rapport à la nature et aux animaux » une variable qu'il vaudrait mieux, à la réflexion, scinder en deux : « place de l'homme par rapport à la nature » et « acceptation de l'abattage alimentaire ».

D'autre part, comment expliquer que, sur les bases d'une conviction quasi identique, certains acceptent plus ou moins l'idée d'abattre des animaux pour les manger et d'autres non ? Il se peut, c'est du moins l'hypothèse que nous émettons, qu'entre en jeu une variable d'ordre psychologique : la sensibilité prise au sens d'émotivité, de capacité à la compassion.

Ainsi, le modèle explicatif du rapport à la viande serait le suivant :



Les hypothèses générales que l'on se propose alors de tester sont :

H1 : A différents types d'idéologie correspondent des comportements d'achat et de consommation de viande différents :

H1a : les Frères devraient avoir un faible niveau de consommation, avoir tendance à la sarcophagie⁴ et préférer l'achat direct au producteur ou l'achat en libre-service.

H1b : les Intendants devraient avoir un niveau élevé de consommation et être zoophages, ils devraient préférer l'achat en boutique ou au rayon à la coupe en grandes surfaces.

H1c : les Maîtres devraient avoir un niveau de consommation moyen, être sarcophages et préférer l'achat en libre-service ou en boutiques prestigieuses.

H2 : Pour un même groupe idéologique, plus un sujet acceptera l'idée de l'abattage, plus sa consommation sera intensive et moins ses achats se feront à travers le libre-service.

H3 : Plus un sujet sera sensible, moins il acceptera l'idée de l'abattage.

2 2 Les résultats obtenus en ethnologie fonctionnent-ils sur des sociétés vastes et hétérogènes ?

S'il convient de prendre en compte les résultats obtenus par nombre d'anthropologues quant aux facteurs influant sur la consommation de viande, il faut noter que la plupart d'entre eux ont été élaborés sur la base de données qualitatives à partir de l'observation et de l'analyse de sociétés ou de groupes culturels comprenant un nombre relativement limité de membres et surtout homogènes.

C'est sur ce point que notre travail apporte un regard nouveau. En effet, la population que nous avons décidé d'étudier est vaste et *a priori* hétérogène puisqu'il s'agit de la population française contemporaine, mosaïque de valeurs, mais aussi de religions, de classes sociales, de groupes ethniques... Ce changement d'échelle et la multiplicité des situations individuelles qu'il faudrait examiner rend impossible le recours exclusif au

⁴ Rappelons-le, Vialles (1987) désigne par *sarcophages*, mangeurs de chair, les personnes qui ne souhaitent pas reconnaître dans le morceau de viande qu'elles mangent l'animal dont il est issu, au contraire des *zoophages*, mangeurs d'animaux, qui, eux, acceptent de retrouver la forme de l'animal dans leur assiette.

recueil de données qualitatives, du moins si l'on veut rester dans des limites raisonnables de temps et, plus prosaïquement, de budget à consacrer à ce travail.

Le recueil de données quantitatives par la méthode des questionnaires semble donc une possibilité à envisager. Ce faisant, nous pourrions confronter les raisonnements construits ethnologiquement, y compris ceux concernant le potentiel explicatif des idéologies, à une méthode plus traditionnellement employée en sociologie.

Plusieurs variables ont émergé de notre étude bibliographique et la plupart d'entre elles semblent tout à fait à même de contribuer à comprendre le mangeur français contemporain. Nous allons donc examiner celles qui nous paraissent incontournables et émettre des hypothèses quant à leur influence attendue sur le comportement de consommation et/ou d'achat de viande en France.

122 Les rôles sexuels et les goûts en matière de viandes évoluent-ils ?

La première variable à prendre en compte est le genre, résultat d'une combinaison de sexe biologique, sensibilité et dominance qui permet d'identifier des hommes durs, des hommes doux, des femmes dures et des femmes douces, le « troisième sexe » ou plutôt « troisième genre » étant constitué par la réunion des hommes doux et des femmes dures⁵.

Le goût pour les viandes rouges ou blanches en dépendrait, rouges au masculin, blanches au féminin, et un « troisième genre », neutre, témoin de l'évolution des rôles sociaux des sexes, pourrait s'intercaler entre les genres féminin et masculin en matière de préférences.

Les résultats attendus en matière de lien entre genre et viande concerneraient plusieurs points :

- le goût pour la viande en général et son niveau de consommation globale devrait croître avec le degré de masculinité des sujets,
- le goût pour les viandes rouges et leur niveau de consommation devrait lui aussi croître avec le degré de masculinité des sujets,

⁵On trouvera plus de précisions sur la construction de cette variable dans un texte publié dans le site www.lemangeur-ocha.com sous le titre « Genres et viandes, vers un 'troisième sexe' ? ».

- au contraire, le goût pour les viandes blanches et leur niveau de consommation devrait croître avec le degré de féminité des sujets,
- le degré de zoophagie des sujets devrait croître avec leur degré de masculinité,
- les femmes en général devraient plus souvent que les hommes assurer le rôle de « portier économique » et les femmes douces devraient dans ce rôle imposer moins souvent leurs goûts aux membres du foyer que les femmes dures.

222 Dans un pays en voie de laïcisation, les religions gardent-elles une emprise ?

La seconde variable à étudier dans le contexte français contemporain est la religion qui a souvent eu à dire en matière de prescription et/ou proscription de viande.

Les résultats attendus en matière de lien entre religion et viande sont les suivants :

- un mangeur se réclamant du bouddhisme sera moins consommateur de viande que la moyenne, voire végétarien, et ne devrait en tout cas pas consommer de cheval,
- un mangeur se réclamant du judaïsme ne consommera ni porc, ni cheval, ni lapin, ni gibier et achètera sa viande dans des boutiques spécialisées, lui garantissant le caractère *casher* de ses approvisionnements,
- un mangeur se réclamant du catholicisme sera légèrement sur consommateur de porc et d'agneau. Il pourrait cependant être globalement sous consommateur de viande, voire végétarien, s'il fait partie de la mouvance zoophile,
- un mangeur se réclamant de l'islam ne consommera pas de viande de porc et s'approvisionnera en viande certifiée *halal*. Il pourrait manifester un attachement particulier à la viande d'agneau, compte-tenu de sa valeur symbolique, liée à la fête de l'*Ayd al-kabir*. En revanche il pourrait ne pas consommer de cheval, d'autant moins qu'il n'existe pas en France à notre connaissance d'abattoir pratiquant l'abattage rituel musulman sur cette espèce,
- un mangeur se réclamant du protestantisme sera légèrement moins consommateur de viande, quelle que soit l'espèce, que la moyenne, voire végétarien s'il appartient à certaines sectes plus rigoristes. Il pourrait marquer sa différence avec les catholiques en étant sous consommateurs des espèces dont ce dernier est sur consommateur.

322 Les viandes peuvent-elles classer ou déclasser les mangeurs ?

Les travaux de Bourdieu (1979) ont abouti, sur la base de données datant des années soixante du siècle dernier, à faire émerger des différences de schémas de consommation de viandes entre classes sociales selon les espèces animales. Chauvel (2001), plus tard, a également noté des différences sur ce point à partir de l'étude de données de 1995. Aussi nous semble-t-il pertinent de retenir la variable « classe sociale » comme déterminant potentiel du rapport à la viande. Les résultats auxquels on peut s'attendre sont les suivants :

- l'intensité de consommation de viande pourrait baisser avec l'élévation du niveau de classe, puisqu'il semble que ce type de nourriture ne soit plus distingué,
- quant aux espèces permettant de classer ou déclasser les mangeurs, on peut présumer qu'un lien s'établira entre leur prix et leur degré de prestige. Cependant, la variabilité des prix selon les morceaux d'une même espèce peut aussi bien faire de ceux-ci des facteurs distinctifs : filet de bœuf et steak haché ne relèvent pas, par exemple, du même registre budgétaire. On pourrait aussi considérer qu'une espèce perçue comme festive, en particulier par les classes modestes, devrait être plus consommée par les classes supérieures.

422 Les Français ont-ils une notion des distances correctes ?

Leach (1980) constate que le mangeur anglais mais aussi kachin répugne à consommer des animaux d'espèces trop proches ou trop éloignées de lui. Cette notion de « bonne distance » pourrait, dans le contexte contemporain français, varier selon les groupes idéologiques. En effet les notions de distance « biologique » et « sociale » perçues dépendent du degré de similitude « biologique » que l'on pense avoir avec les différents types d'animaux (mammifères ou oiseaux par exemple) mais aussi du degré de familiarité « sociale » que l'on entretient avec eux (animal considéré comme animal de compagnie ou au contraire complètement ignoré).

On peut donc s'attendre en général à ce que la consommation d'une espèce soit plus intense lorsqu'on la considère comme « à mi-distance ». Cependant, selon les groupes idéologiques, les distances perçues entre animaux et humains devraient différer : les Frères devraient avoir tendance à se sentir plus proches de l'ensemble des animaux,

les Intendants se rapprocher du modèle de Leach, plus traditionnel, et les Maîtres se sentir relativement éloignés des animaux.

522 Quelles stratégies de gestion du risque adoptent les Français ?

Pour en terminer avec les différentes variables identifiées comme potentiellement déterminantes du rapport à la viande, il est inimaginable, dans un contexte de crises alimentaires, réelles ou fantasmatiques mais bien médiatisées, de ne pas prendre en compte la notion de risque pour la santé, risque fondé sur un risque sanitaire ou nutritionnel, avéré ou non, conjoncturel ou non, mais, quoiqu'il en soit, perçu comme tel.

On peut s'attendre de la part du mangeur à deux types de réactions en cas de perception d'un risque pour sa santé à l'idée de manger de la viande en provenance de telle ou telle espèce : soit une abstention pure et simple, soit une réduction de l'intensité de consommation.

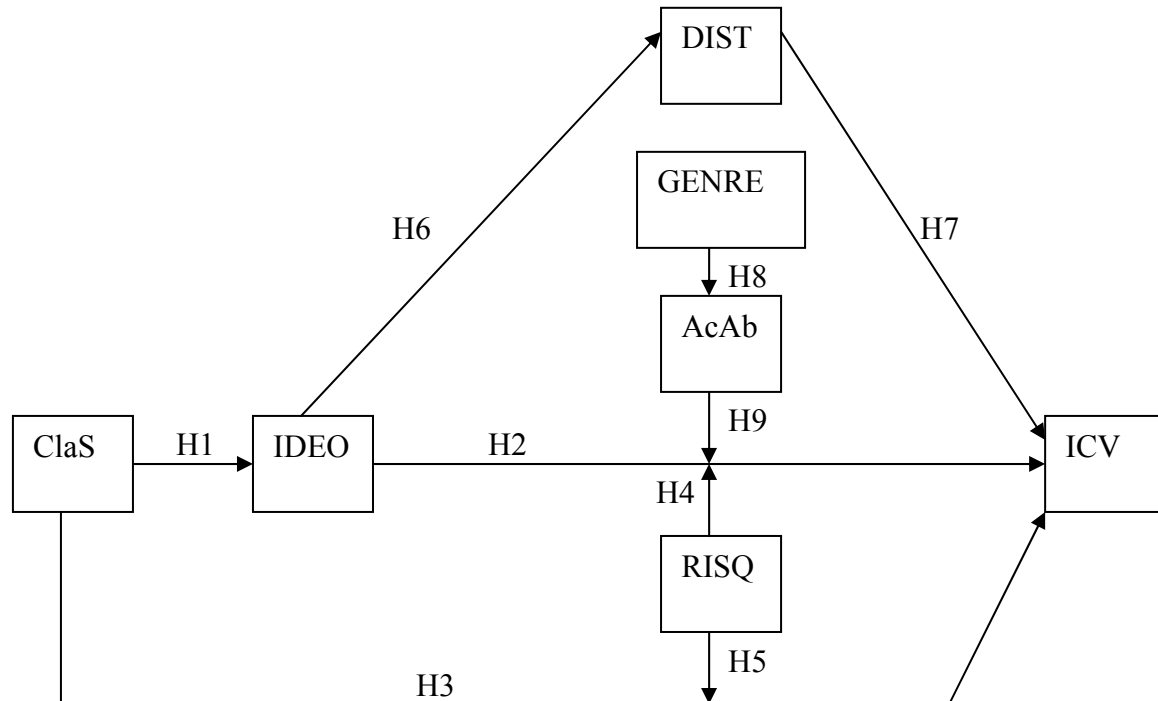
Le lieu d'achat est également un élément important d'aide à l'évaluation du risque pour nombre de mangeurs lors de différentes crises. Ainsi, on peut supposer qu'en cas de risque perçu, une modification du circuit d'approvisionnement soit une stratégie de réduction de ce risque, utilisable en substitution ou en complément de la stratégie de réduction d'intensité de consommation d'une espèce.

Pour reformuler plus complètement l'hypothèse, nous pensons que, si un mangeur perçoit un risque pour sa santé à consommer une espèce animale, soit il s'en abstiendra totalement, soit il réduira sa consommation et/ou modifiera ses sources d'approvisionnement.

2 3 Les différentes variables potentiellement explicatives du rapport à la viande font-elles système ?

Au lieu de considérer chaque variable isolément, on peut se demander comment ces

variables, supposées indépendantes, peuvent s'organiser entre elles pour faire système. Nous proposons le modèle ci-dessous et en expliciterons les articulations à travers les hypothèses qui le sous-tendent :



Les hypothèses sont les suivantes :

H1 : Les classes sociales dominantes devraient adhérer plus facilement à une idéologie dominatrice vis-à-vis de la nature et donc moderniste, ainsi :

H1a : les membres des classes supérieures devraient se retrouver chez les Maîtres,

H1b : les membres des classes moyennes devraient se retrouver chez les Intendants,

H1c : les membres des classes modestes devraient se retrouver chez les Frères.

H2 : A différents types d'idéologie correspondent des comportements de consommation de viande différents :

H2a : les Frères devraient avoir un faible niveau de consommation,

H2b : les Intendants devraient avoir un niveau élevé de consommation,

H2c : les Maîtres devraient avoir un niveau de consommation moyen.

H3 : Selon l'appartenance de classe, l'intensité de consommation de viande devrait varier, ainsi :

H3a : les membres des classes supérieures devraient avoir un niveau de consommation moyen,

H3b : les membres des classes moyennes devraient avoir un niveau de consommation élevé,

H3c : les membres des classes modestes devraient avoir un niveau de consommation faible,

H4 : L'intensité du risque perçu pour la santé à l'idée de consommer de la viande devrait exercer un rôle modérateur sur le lien idéologie-intensité de consommation de viande : pour les membres d'un même groupe idéologique, plus le risque perçu pour la santé sera élevé, plus faible sera l'intensité de consommation de viande.

H5 : L'intensité du risque perçu pour la santé à l'idée de consommer de la viande devrait exercer un rôle modérateur sur le lien classe sociale-intensité de consommation de viande : pour les membres d'une même classe sociale, plus le risque perçu pour la santé sera élevé, plus faible sera l'intensité de consommation de viande.

H6 : Plus le groupe idéologique sera dominateur vis-à-vis de la nature, plus il devrait se sentir éloigné des animaux d'élevage :

H6a : les Maîtres devraient se sentir très éloignés des animaux d'élevage,

H6b : les Intendants devraient se sentir moyennement éloignés des animaux d'élevage,

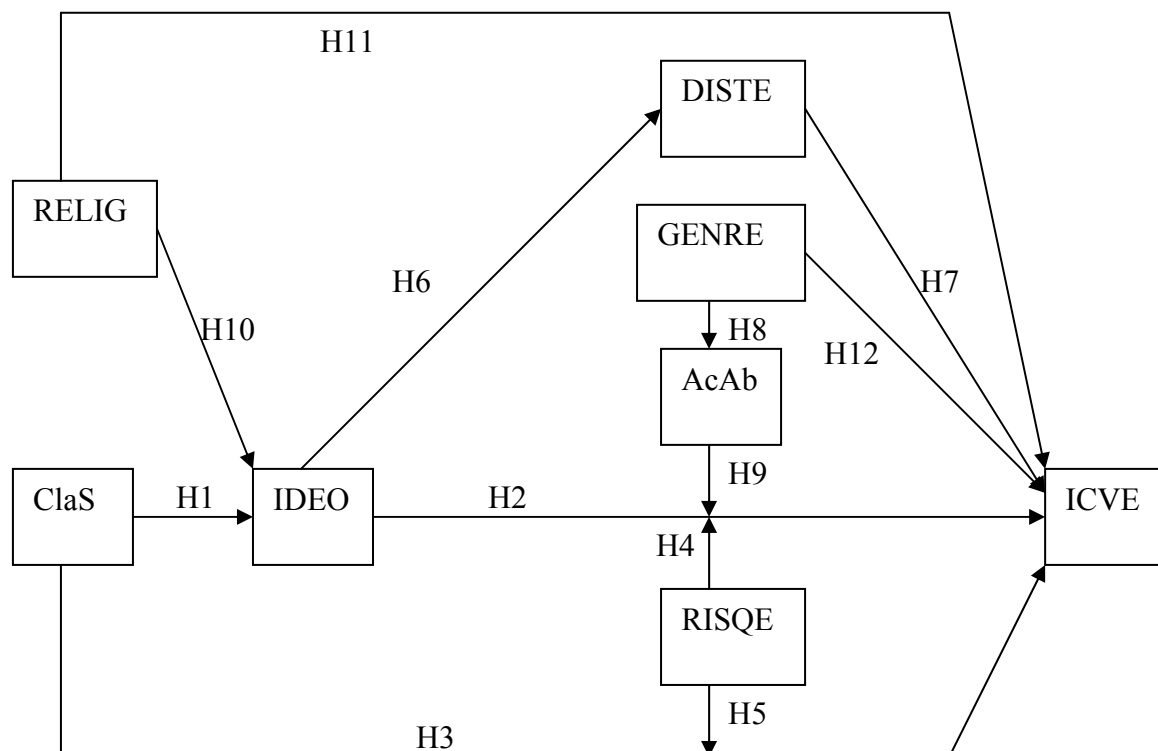
H6c : les frères devraient se sentir plus proches des animaux d'élevage.

H7 : Les sujets se sentant soit très proches, soit très éloignés des animaux d'élevage devraient avoir une intensité de consommation de viande moindre que les sujets considérant les animaux d'élevage comme à mi-distance.

H8 : Plus le score de féminité sera élevé, moins bien sera acceptée l'idée de l'abattage.

H9 : Pour des sujets appartenant au même groupe idéologique, l'intensité de consommation de viande sera amplifiée par un niveau élevé d'acceptation de l'abattage.

Nous venons de voir le modèle global dans lequel six variables se combinent pour expliquer l'intensité de consommation de viande en général. Il faut à présent réintroduire la variable « religion » comme facteur explicatif de certains choix en matière d'espèces. Le modèle que nous qualifierons de spécifique, peut, quelle que soit l'espèce, se présenter sous la forme suivante :



Présenté ainsi, on constate que certaines hypothèses, émises auparavant dans le cadre du modèle global, n'ont aucune raison logique de changer. C'est le cas des hypothèses 1 et 8, pour lesquelles l'introduction de l'espèce ne modifie rien aux variables qu'elles concernent, et des hypothèses 4, 5, 6, 7 et 9 où il suffira de remplacer le terme général « viande » par le nom de l'espèce étudiée⁶.

L'hypothèse 10 doit logiquement s'appliquer quelle que soit l'espèce concernée et sa formulation sera la suivante :

H10 : L'appartenance à une religion peut influencer sur l'appartenance à un groupe idéologique.

H10a : L'appartenance à une religion monothéiste devrait conduire à l'appartenance au groupe idéologique des Intendants.

H10b : L'appartenance au bouddhisme devrait conduire à l'appartenance au groupe idéologique des Frères.

Pour ce qui concerne les hypothèses 11 et 12 et les hypothèses issues du modèle global qui pointent sur la variable « intensité de consommation de telle ou telle espèce » (H2 et H3), c'est par espèce qu'il convient de les reformuler pour prendre en compte les particularités religieuses et sociales de l'espèce mais également la couleur de sa viande au regard des préférences selon le genre.

Nous épargnerons ici au lecteur la liste exhaustive des hypothèses émises pour chaque espèce puisque nous les retrouverons dans la présentation des résultats.

⁶ Par exemple H4 : « L'intensité du risque perçu pour la santé à l'idée de consommer **de la viande** devrait exercer un rôle modérateur sur le lien idéologie-intensité de consommation **de viande** : pour les membres d'un même groupe idéologique, plus le risque perçu pour la santé sera élevé, plus faible sera l'intensité de consommation **de viande** » peut, sans risque logique, se transformer, pour le bœuf en : « L'intensité du risque perçu pour la santé à l'idée de consommer **du bœuf** devrait exercer un rôle modérateur sur le lien idéologie-intensité de consommation de **bœuf** : pour les membres d'un même groupe idéologique, plus le risque perçu pour la santé sera élevé, plus faible sera l'intensité de consommation de **bœuf**. »

3 Bref rappel des choix méthodologiques

Tout au long de l'étude, trois sources de données ont été mobilisées : l'observation participante, une enquête par questionnaire et une enquête ethnographique faite d'observation et d'entretiens en profondeur.

3 1 Une immersion facilitée par l'objet d'étude et les caractéristiques du chercheur

Choisir d'étudier la population française contemporaine est évidemment une solution qui, *a priori*, facilite l'observation participante lorsque le chercheur en fait lui-même partie. Et il faut bien convenir que le fait de vivre en France et, dans le cadre de mon métier (professeur de marketing, vivant en semaine à Toulouse, en milieu universitaire) et de ma vie familiale (fille d'éleveur d'ovins viande et épouse d'éleveur de bovins viande, vivant le week-end et pendant les vacances dans l'Aveyron, en milieu agricole), d'être amenée à côtoyer des milieux variés aussi bien en termes de classes sociales, d'âges que d'origines géographique, ethnique, culturelle... m'a aidé dans les premiers temps à prendre conscience de la grande diversité des mangeurs et, dans le cadre plus finalisé de cette recherche, à accéder à des modes de rapport à la viande très différenciés.

L'observation participante, menée « au fil de l'eau », quelques fois sans pré-supposé, d'autres avec l'intention de vérifier tel ou tel point précis, m'a beaucoup aidée à mieux comprendre certaines réactions des mangeurs, qu'ils soient « ordinaires » ou au contraire qu'ils m'aient permis de connaître des représentants de groupes spécifiques.

Plus précisément, il faut signaler :

- une amie, Emmanuelle, qui, végétarienne déclarée, s'est devant moi un jour servie une généreuse portion de jambonneau, ce qui m'ouvrit de larges perspectives sur la distance qu'il fallait prendre avec l'auto proclamation de végétarisme,
- Khadija, à l'époque doctorante en littérature française, employée comme nounou pour mes enfants, musulmane pratiquante assidue, sans intégrisme ni prosélytisme toutefois, et avec qui, pendant un an de cohabitation, j'ai beaucoup appris sur l'islam orthodoxe

marocain et la génération de jeunes néo-musulmans. Grâce à elle, après son départ et sur sa recommandation, puis par bouche à oreille, se sont succédé deux autres jeunes marocaines récemment immigrées et venant de milieu rural plus traditionnel, moins réflexives et moins rigoureuses dans leur pratique religieuse qui me semblent incarner une autre face de l'islam, proche de celle du rapport qu'entretiennent nombre de catholiques « banals » et non traditionalistes rencontrés dans mon entourage familial avec leur propre religion.

- Driss, marocain d'origine, en France depuis 23 ans à l'époque, boucher *halal* associé à mon mari entre 1996 et 2003, et avec lui nombre de clients de la boucherie qui m'ont permis de comprendre la forte dimension identitaire plus que religieuse de la consommation *halal*.

Il est bien évidemment impossible de rendre grâce à tous les informateurs qui ont apporté leur pierre à l'édifice de ce travail, volontairement ou non, car l'occasion de la commensalité a souvent fait le larron ethnologue alors qu'aucune intention ethnographique n'avait présidé à la prise de repas en commun.

3 2 Une vaste enquête sociologique auprès d'un échantillon représentatif de la population française

Une enquête par questionnaire sur la consommation de viande a été réalisée fin 2003 auprès de 1000 répondants représentatifs⁷ de la population de 20 ans et plus résidant en France continentale⁸.

Les données ont été recueillies lors de l'enquête en deux temps :

- Un premier questionnaire était administré par téléphone et concernait au sens large la prise de contact avec l'interviewé : ses caractéristiques sociodémographiques, sa position par rapport aux animaux, ses choix idéologiques et spirituels.

- Un second questionnaire téléphonique, séparé du premier de quinze jours minimum, et administré par un enquêteur éventuellement différent, s'intéressait aux

⁷ L'échantillonnage par quotas a été conçu sur les critères suivants : sexe, âge, PCS, région et taille de la commune de résidence.

⁸ Les détails concernant cette étude sociologique sont disponibles sous le titre : *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude sociologique*, sur le site www.esc-toulouse.fr, 2004.

comportements d'achat et de consommation de viande. Ainsi, l'effet de halo et le risque de rationalisation de la part des répondants étaient évités et une personne se déclarant par exemple contre la chasse pouvait ensuite déclarer manger du gibier sans se trouver « prise en faute » de contradiction. La longueur des deux questionnaires nous a contraint à faire des choix en matière d'espèces étudiées et de circuits de distribution. Les viandes étudiées ont été le bœuf, la volaille, le porc sous trois formes (porc frais, jambon blanc et autres charcuteries à base de porc), le lapin, l'agneau, le veau, le cheval et le gibier. L'étude ne couvre donc pas l'ensemble des viandes mangeables en France mais, après vérification auprès des sources usuelles de la profession⁹, il semble que la quasi intégralité des viandes soit englobée : seuls les abats et les « charcuteries » à base d'autres viandes que de porc (merguez, jambons de dinde et saucissons à l'allemande à base de bœuf ou de veau) sont exclus. Concernant les circuits de distribution, nous avons renoncé à demander des précisions sur l'éventuelle fréquentation de boucheries *casher* ou *halal*, cependant cette carence est en partie rattrapée par notre observation ethnographique du terrain.

3 3 Une étude ethnographique complémentaire sur un échantillon restreint

Pour conforter et/ou compléter les données issues de la phase sociologique conduite fin 2003, le protocole d'étude initial prévoyait de rencontrer en face à face à leur domicile trois représentants typiques des trois idéologies présumées (Frères, Intendants et Maîtres).

De fait, compte-tenu des décalages constatés entre les types idéologiques attendus et ceux repérés par les données quantitatives, cette phase de terrain ethnologique s'est vu assigner deux objectifs :

- comprendre ces décalages d'une part,
- tenter, d'autre part, de répondre aux questions restées sans réponses à l'issue de la phase sociologique, et ce, même si elles étaient indépendantes de l'idéologie des sujets.

A l'issue de l'appel systématique de tous les sujets encore joignables, l'échantillon se

⁹ Anonyme, *Le marché des produits carnés et avicoles 2004*, OFIVAL, Paris, 2005.

limite malheureusement à 3 Sœurs, 3 Intendantes et un seul Maître.

Le tableau ci-dessous fournit une rapide « photographie sociologique » des 7 personnes rencontrées :

Prénom	Type	Age	Localisation géographique	Habitat	Ménage	Profession
Chantal	Sœur	33	Valenton (Ile de France)	Appartement	Mariée, 2 enfants + 1 jeune soeur	Au foyer (ex employée)
Patricia	Sœur	36	Pontarlier (Franche Comté)	Appartement	Divorcée, 2 enfants	Au chômage (ex employée)
Nathalie	Sœur	33	Sigolsheim (Alsace)	Maison	Mariée, 2 enfants	Ergothérapeute
Corinne	Intendante	36	Boo Silhen (Midi-Pyrénées)	Ferme	Mariée, 3 enfants	Animatrice de garderie
Valérie	Intendante	33	Croix (Nord Pas-de-Calais)	Appartement	En couple, 1 enfant	En congé parental/photographe
Christelle	Intendante	37	Vannes (Bretagne)	Maison	Mariée, 4 enfants	En congé parental/secrétaire médicale
Daniel	Maître	67	Soyaux (Poitou-Charentes)	Maison	Marié	Retraité (ex employé de commerce)

Concrètement, la phase terrain s'est déroulée de manière à répondre aux objectifs : il s'agissait d'éclairer les réponses récoltées un an et demi plus tôt et de fouiller plus avant, sans toutefois abuser de la patience des rares répondants coopératifs.

Le choix a donc été de se munir des deux questionnaires remplis par téléphone fin 2003 et de revoir en face à face avec nos interlocuteurs leurs réponses et les raisons qui les avaient conduits à les donner. Un intérêt particulier était porté aux préoccupations diététiques et nutritionnelles des gens, à leur position vis-à-vis des animaux et à leurs motivations et freins vis-à-vis des différentes espèces animales sources de viande.

Techniquement, chaque entretien a été enregistré et retranscrit *verbatim* et une note complémentaire rédigée dès la sortie de l'entretien sur les observations *in situ* a complété chaque retranscription.

4 Les principaux résultats

4 1 Le modèle idéologique fonctionne en partie

114 Les groupes idéologiques existent mais ils ne sont pas ceux attendus

Le premier objectif de l'étude était de vérifier l'existence de groupes idéologiques. C'est chose faite mais il a fallu la phase terrain ethnographique pour en préciser les contours et en faire évoluer la dénomination pour qu'elle signifie mieux ce que pensent les sujets qui les composent.

Nous sommes donc bien en présence de trois groupes idéologiques établis par AFC sur 8 items. On trouvera ci-dessous leur description à partir des réponses modales (et entre parenthèse le second mode en cas de distribution bimodale) de chaque groupe où il faut lire « tout à fait d'accord » pour 1, « plutôt d'accord » pour 2, « plutôt pas d'accord » pour 4, « pas du tout d'accord » pour 5, le code 3 étant réservé à ceux qui ne se prononçaient pas :

Question complète	Désignation raccourcie	Paisibles	Battants	Conformes
L'esprit est une chose, le corps une autre, les deux n'ont rien à voir	Dualisme	5 (1)	5	1
La société doit être au service des personnes et pas les personnes au service de la société	Société < individus	1	4	1
Si l'argent n'existait pas, la vie serait beaucoup plus agréable	Argent indésirable	1	4 & 5	5 (1)
Vous avez plus confiance dans les institutions que dans les personnes	Institutions > personnes	5	5	2 (5)
La science et la technologie font beaucoup plus de bien que de mal	Science bénéfique	4 (2)	2	2
L'argent gagné est la meilleure preuve de la performance de quelqu'un	Argent valorisant	5	5	1
Ce qui vient de la nature est plus souvent bénéfique que dangereux	Nature bénéfique	1	2	1
Pour vous l'idée de mourir est révoltante	Mort révoltante	5	5 & 4	4

Ceux qui auraient dû être des Frères compte-tenu des valeurs qui les animent seraient bien des postmodernes mais dans une version plutôt passive et peu contestataire, tournée vers le « cocooning », d'où leur nouvelle dénomination de Paisibles. Ils représentent 39% de la population globale.

Ceux qui auraient dû être des Maîtres compte-tenu des valeurs qui devaient les animer, ont en réalité une bonne partie des valeurs traditionnalistes que j'avais prêtées aux Intendants. Ils ont été renommés Conformes, correspondraient presque parfaitement à ce qu'Ascher (2005) appelle la « moyenne modernité » voulant signifier ainsi que, pour ceux qui ont cette mentalité, la pensée moderne issue de la révolution industrielle et scientifique de la fin du XIXème siècle garderait des traces pré-modernes : « la famille, l'Etat, le rapport à la science entre autres [...] n'étaient qu'imparfaitement modernes et restaient encore largement dominés par des conceptions traditionnelles et religieuses ». Ils représentent 31,4% de la population globale.

Ceux qui auraient dû être des Intendants compte-tenu des valeurs qui devaient les animer, ont en réalité une bonne partie des valeurs modernistes que j'avais prêtées aux Maîtres. Les ex-Intendants, devenus Battants, seraient en réalité des hypermodernes, qui vont jusqu'à « la mise en cause de ce qui était pré-moderne dans la société occidentale » (Ascher, 2005). Doute vis-à-vis de la science (témoin d'une attitude scientifique rigoureuse), souci de maîtrise de soi et de son corps (pouvant aller jusqu'aux pathologies de l'alimentation), ... autant de points caractéristiques de l'hypermodernité que nos ex-Intendants interviewées en phase ethnographique ont pu nous laisser entrevoir. Les Battants représentent 29,6% de la population globale.

Ces groupes étant identifiés, qu'en est-il de la première hypothèse les concernant vis-à-vis de leur rapport à l'alimentation ?

214 Les idéologies sous-tendent en partie le rapport à la viande

Avant d'en tester les différentes composantes, il faut tout d'abord reformuler H1 avec nos nouveaux groupes.

H1 : A différents types d'idéologie correspondent des comportements d'achat et de consommation de viande différents :

H1a : les Paisibles devraient avoir un faible niveau de consommation, avoir tendance à la sarcophagie¹⁰ et préférer l'achat direct au producteur ou l'achat en libre-service.

H1b : les Conformes devraient avoir un niveau élevé de consommation et être zoophages, ils devraient préférer l'achat en boutique ou au rayon à la coupe en grandes surfaces.

H1c : les Battants devraient avoir un niveau de consommation moyen, être sarcophages et préférer l'achat en libre-service ou en boutiques prestigieuses.

Concernant leur intensité de consommation globale de viande (mesurée par la fréquence) les résultats ne sont pas ce que nous attendions : l'appartenance à un groupe idéologique n'a pas d'influence significative sur la consommation de viande et les tendances ne vont pas tout à fait dans le sens que nous avons prévu puisque les Paisibles consomment plus souvent que les Battants.

	Fréquence conso toutes viandes
Paisibles	495,24
Battants	467,51
Conformes	503,12
GLOBAL	489,47

Test de Fisher : $F=2,36$ $p=0,092$ Non discriminant

Concernant la zoophagie/sarcophagie des sujets, l'hypothèse n'est vérifiée que pour ce qui concerne les Conformes qui sont, comme prévu, majoritairement zoophages et le sont nettement plus que la moyenne. Les Paisibles ont tendances à être plus sarcophages que les autres groupes, ce qui était attendu, mais ils sont, comme les Battants, tout de même majoritairement zoophages. Cette zoophagie majoritaire s'explique en partie, après entretiens en profondeur, par le fait que les gens tiennent à savoir d'où vient leur viande, crises obligeant à la suspicion, sans toutefois réellement vouloir savoir de quel animal.

¹⁰ Rappelons-le, Vialles (1987) désigne par *sarcophages*, mangeurs de chair, les personnes qui ne souhaitent pas reconnaître dans le morceau de viande qu'elles mangent l'animal dont il est issu, au contraire des *zoophages*, mangeurs d'animaux, qui, eux, acceptent de retrouver la forme de l'animal dans leur assiette.

	Paisibles	Battants	Conformes	Total
reconnaître dans le morceau l'animal vivant dont il est issu	<u>58,2</u>	65,1	67,5	63,1
ou ne pas le reconnaître	41,8	34,9	<u>32,5</u>	36,9
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Tableau : % Colonnes. Khi2=6,43 ddl=2 p=0,039 (Significatif)

Pour ce qui concerne les choix en matière de circuits de distribution, les résultats ne vont pas non plus dans le sens attendu.

L'achat direct au producteur n'est pas un choix privilégié par les Paisibles. Les Battants en revanche, souvent inquiets quant à la qualité de leur nourriture, y ont plus souvent recours.

Achat en direct au producteur	Paisibles	Battants	Conformes	Total
Non	81,4	<u>77,8</u>	84,1	81,2
Oui	18,6	22,2	15,9	18,8
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Tableau : % Colonnes. Khi2=3,9 ddl=2 p=0,14 (Peu significatif)

Pour les achats auprès de spécialistes de la viande en revanche les hypothèses semblent vérifiées : les Battants achèteraient plus que la moyenne en boutiques lorsqu'il s'agit de produits festifs, mettant en jeu leur image sociale et les Conformes seraient les plus inconditionnels des artisans quelles que soient les circonstances (achats festifs ou ordinaires).

Achat chez les spécialistes	Paisibles	Battants	Conformes	Total
O non: F non	41,0	36,5	39,1	39,1
O non: F oui	13,4	16,1	<u>7,7</u>	12,4
O oui: F non / O oui: F oui	45,6	47,4	53,2	48,5
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Tableau : % Colonnes. Khi2=12,1 ddl=4 p=0,016 (Significatif)

Pour les achats au rayon dit "tradi" des GMS, l'hypothèse concernant une sur

fréquentation par les Conformes n'est pas vérifiée.

Achat en GMS à la coupe	Paisibles	Battants	Conformes	Total
Non	62,2	64,7	62,7	63,1
Oui	37,8	35,3	37,3	36,9
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Tableau : % Colonnes. Khi2=0,471 ddl=2 p=0,793 (Peu significatif)

Enfin pour les achats au rayon libre service, les hypothèses sont vérifiées pour les Paisibles qui, en majorité, sont clients du LS et encore plus nettement pour les Battants.

Achat en GMS en LS	Paisibles	Battants	Conformes	Total
Non	47,7	<u>43,5</u>	55,1	48,8
Oui	52,3	56,5	<u>44,9</u>	51,2
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Tableau : % Colonnes. Khi2=8,55 ddl=2 p=0,014 (Très significatif)

Si l'on veut conclure sur la première hypothèse, force est de constater que l'appartenance idéologique ne joue pas un rôle dans tous les cas où nous l'avions pensé, cependant son influence n'est pas totalement négligeable.

314 La sensibilité explique bien le refus de l'abattage

H3 : Plus un sujet sera sensible, moins il acceptera l'idée de l'abattage.

Les résultats ci-dessous conduisent à ne pas rejeter l'hypothèse.

		Insensibilité	Refus abattage
Insensibilité	Corrélation de Pearson	1	-,100(**)
	Sig. (bilatérale)		,002
	N	1000	1000
Refus abattage	Corrélation de Pearson	-,100(**)	1
	Sig. (bilatérale)	,002	
	N	1000	1000

** La corrélation est significative au niveau 0.01 (bilatéral).

414 Le refus de l'abattage comme variable modératrice

H2 : Pour un même groupe idéologique, plus un sujet acceptera l'idée de l'abattage, plus sa consommation sera intensive et moins ses achats se feront à travers le libre-service.

Tous les tests permettent de rejeter la seconde partie de l'hypothèse : il n'y a aucun lien entre refus de l'abattage et achat en libre service. L'aspect plus éloigné de l'animal vivant (plus « sarcophage ») des viandes présentées en barquettes en libre service ne sont apparemment pas un moyen pour les gens de gérer leur éventuel malaise à l'idée de l'abattage.

Quant au rôle modérateur du refus de l'abattage sur le lien supposé mais non avéré entre idéologie et intensité de consommation de viande, il est réel chez les Paisibles et les Conformes mais n'existe pas chez les Battants comme en témoignent les tableaux suivants :

Parmi les Paisibles		RefAb	ICV
RefAb	Corrélation de Pearson	1	-,142(**)
	Sig. (bilatérale)		,005
	N	390	390
ICV	Corrélation de Pearson	-,142(**)	1
	Sig. (bilatérale)	,005	
	N	390	390

** La corrélation est significative au niveau 0.01 (bilatéral).

Parmi les Battants		RefAb	ICV
RefAb	Corrélation de Pearson	1	-,050
	Sig. (bilatérale)		,380
	N	313	313
ICV	Corrélation de Pearson	-,050	1
	Sig. (bilatérale)	,380	
	N	313	313

Parmi les Conformes		RefAb	ICV
RefAb	Corrélation de Pearson	1	-,201(**)
	Sig. (bilatérale)		,000
	N	297	297
ICV	Corrélation de Pearson	-,201(**)	1
	Sig. (bilatérale)	,000	
	N	297	297

** La corrélation est significative au niveau 0.01 (bilatéral).

Le modèle proposé en hypothèse concernant le rôle de l'idéologie dans le rapport à la viande est donc en grande partie réfuté par les données sur la population française : que l'on soit Paisible, Conforme ou Battant, on en consomme presque aussi souvent. Cependant, on creusant un peu, on constate que cette consommation correspond probablement à des motivations différentes puisque les tableaux ci-dessous nous permet de déceler :

- chez les Conformes un réel goût pour la viande, malgré, paradoxalement, une capacité à la compassion élevée qui, manifestement, ne s'applique pas aux animaux d'élevage,
- chez les Battants un goût nettement moins marqué pour la viande, alors qu'ils ne sont ni sensibles, ni opposés à l'abattage. Leur consommation correspond probablement plus à un calcul rationnel d'ordre nutritionnel,
- chez les Paisibles un goût moyen pour la viande qui leur permet de surmonter sans problème leur opposition de principe à l'exploitation des animaux.

Aiment la viande	Paisibles	Battants	Conformes	Total
oui	87,8	<u>84,3</u>	91,2	87,8
non	12,2	15,7	<u>8,8</u>	12,2
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Tableau : % Colonnes. Khi2=6,69 ddl=2 p=0,034 (Significatif)

	Insensibilité	Refus de l'abattage
Paisibles	0,00051	0,11009
Battants	0,18465	<u>-0,22753</u>
Conformes	<u>-0,17607</u>	0,07884
GLOBAL	-0,00007	0,00004
Test de Fisher	F=5,47 p=0,005 Discriminant	F=4,61 p=0,01 Discriminant

Sur la question du rapport aux animaux, les données de terrain rejoignent donc bien nos hypothèses : les Paisibles seraient plus fraternels avec eux, les Conformes dans la moyenne et les Battants dominateurs. Mais ces positions de principe ne suffisent pas à influencer sur le niveau de consommation de viande. L'idéologie n'est donc pas, on aurait pu s'en douter, la seule variable explicative du rapport à la viande.

4 2 Les résultats obtenus en ethnologie s'appliquent presque tous à la société française

124 Les rôles sexuels et les goûts en matière de viandes évoluent en parallèle

Les résultats attendus en matière de lien entre genre et viande concernaient plusieurs points, nous allons examiner les résultats tour à tour :

H1 : le goût pour la viande en général et son niveau de consommation globale devraient croître avec le degré de masculinité des sujets

Amateur de viande	Hommes durs	Troisième sexe	Femmes douces	Total
oui	94,3	88,9	<u>82,1</u>	87,8
non	<u>5,7</u>	11,1	17,9	12,2
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=21,5 ddl=2 p=0,001 (Très significatif)

	Fréquence conso toutes viandes pondérée
Hommes durs	527,28
Troisième sexe	479,92
Femmes douces	472,72
GLOBAL	489,47
Test de Fisher	F=5,59 p=0,004 Discriminant

Il faut souligner avant tout que la très large majorité de la population dit aimer la viande, quel que soit son genre. Cependant les résultats vont tous dans le sens de l'hypothèse. Si à terme les hommes continuent à s'adoucir et les femmes à se durcir, on pourrait toutefois assister à une baisse globale de la consommation de viande qui semble très largement l'apanage des hommes durs.

H2 : le goût pour les viandes rouges et leur niveau de consommation devrait croître avec le degré de masculinité des sujets, au contraire, le goût pour les viandes blanches et leur niveau de consommation devrait croître avec le degré de féminité des sujets,

Préfèrent :	Hommes durs	Troisième sexe	Femmes douces	Total
la viande blanche	<u>15,0</u>	23,5	33,9	25,1
pas de préférence	40,4	44,7	37,6	41,0
la viande rouge	44,7	31,8	<u>28,5</u>	33,9
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=36,5 ddl=4 p=0,001 (Très significatif)

	Fréquence conso viandes rouges	Fréquence conso viandes blanches
Hommes durs	212,55	278,48
Troisième sexe	181,12	269,68
Femmes douces	162,55	285,56
GLOBAL	182,44	277,73
Test de Fisher	F=17,9 p=0,001 D	F=1,33 p=0,264 ND

Les résultats vont ici aussi également dans le sens attendu en ce qui concerne les préférences et l'intensité de consommation de viandes rouges. En revanche, il n'y a pas de lien statistique entre genre et consommation de viandes blanches.

On notera que la majorité des répondants penche vers la viande rouge si l'on cumule ceux qui disent la préférer et ceux qui déclarent aimer tous les types de viandes.

H3 : le degré de zoophagie des sujets devrait croître avec leur degré de masculinité,

	Hommes durs	Troisième sexe	Femmes douces	Total
reconnaître dans le morceau l'animal vivant dont il est issu	71,0	61,7	<u>59,4</u>	63,1
ou ne pas le reconnaître	<u>29,0</u>	38,3	40,6	36,9
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

.K_{hi}²=8,09 ddl=2 p=0,017 (Significatif)

La zoophagie est nettement dominante dans l'ensemble de la population, nous l'avons déjà vu, cependant les résultats ne permettent pas de rejeter l'hypothèse.

H4 : les femmes en général devraient plus souvent que les hommes assurer le rôle de « portier économique ».

Sexe Acheteur	Effectif	%
un homme	260	26,1%
une femme	735	73,9%
Total	995	

Les femmes sont manifestement encore les « portiers économiques » en matière d'achat de viande. Et, à considérer les résultats ci-dessous, il semblerait que les rôles n'évoluent que très lentement en matière de partage des corvées d'approvisionnement, même au sein du « troisième sexe », entre hommes doux et femmes dures...

Répondant	Hommes durs	Hommes doux	Femmes dures	Femmes douces	Total
Acheteur					
oui	<u>45,1</u>	<u>51,9</u>	88,8	89,4	70,8
non	54,9	48,1	<u>11,2</u>	<u>10,6</u>	29,2
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Khi2=205 ddl=3 p=0,001 (Très significatif)

224 Les religions ont laissé des traces dans les habitudes

En matière de religion, il faut distinguer autant que faire se peut les personnes qui disent appartenir à une obédience et en pratiquent les préceptes de celles qui disent appartenir à une obédience mais ne s'y rattachent que par tradition. C'est ce que Lambert (Bréchon, 2006) concernant les catholiques, avait fait ressortir de ses travaux en distinguant « catholiques confessants » et « catholiques traditionnels ». Seul les « confessants », et quelle que soit leur religion, sont supposés en suivre fidèlement les injonctions, prescriptions ou proscriptions. Il faut donc distinguer les répondants se déclarant proches d'une religion selon leur degré déclaré d'assiduité à la pratique¹¹ et on n'acceptera comme influence typiquement religieuse que celle qui se manifestera chez les « confessants ».

Avant d'examiner les résultats dans le détail, notons que les questions relatives aux choix en matière de viande se limiteront aux seuls groupes religieux pour lesquels nous avons, sur les 1000 répondants, suffisamment de représentants pour pouvoir leur appliquer des tests statistiques.

Les données concernant la consommation de viande en général et l'ensemble des dix viandes étudiées sont les suivantes :

¹¹ Pour plus de détails quant à la méthode de détermination de l'appartenance religieuse voir le texte en annexe 2.

	Fréquence conso toutes viandes pondérée
Non réponse	452,45
catholiques	490,51
protestants	<u>387,69</u>
musulmans	426,73
bouddhistes	474
spiritualistes	474,67
athées	512,23
GLOBAL	489,47

Test de Fisher : F=2,41 p=0,026 Discriminant

	Fréquence conso boeuf	Fréquence conso porc frais	Fréquence conso jambon blanc	Fréquence conso charcuterie	Fréquence conso volaille
Non réponse	75,11	59,15	70,11	47,77	82,66
catholiques	85,19	65,71	84,75	52,28	77,46
protestants	64,04	58,08	70,38	55,19	56,15
musulmans	86,92	12,5	13,65	9,62	101,15
bouddhistes	84	70,25	63	37	96,25
spiritualistes	83,72	56,82	80	57,74	77,74
athées	88,01	68,85	87,97	64,15	77,82
GLOBAL	84,97	63,79	81,88	55,62	78,31
F test	F=1,32 p=0,243 Non discriminant	F=6,31 p=0,001 Discriminant	F=7,74 p=0,001 Discriminant	F=4,85 p=0,001 Discriminant	F=2,34 p=0,03 Discriminant

	Fréquence conso lapin	Fréquence conso gibier	Fréquence conso cheval	Fréquence conso agneau	Fréquence conso veau
Non réponse	18,3	7,87	9,68	27,23	28,62
catholiques	23,27	7,22	7,77	25,91	35,86
protestants	12,69	7,5	1,92	17,12	17,69
musulmans	10,19	1,73	5	73,27	72,12
bouddhistes	21,75	2,75	11,75	22,25	26,5
spiritualistes	17,66	6,5	7,88	23,83	27,7
athées	18,6	8,51	12,06	21,98	33,22
GLOBAL	19,99	7,38	9,23	25,25	33,77
F test	F=1,8 p=0,096 Non discriminant	F=1,09 p=0,368 Non discriminant	F=1,57 p=0,151 Non discriminant	F=10,41 p=0,001 Discriminant	F=6,18 p=0,001 Discriminant

A la lumière de ces trois tableaux et de quelques traitements complémentaires, nous allons examiner les hypothèses que nous avons émises.

H1 un mangeur se réclamant du bouddhisme sera moins consommateur de viande que la moyenne, voire végétarien, et ne devrait en tout cas pas consommer de cheval

La pratique de notre échantillon de bouddhistes déclarés ne semble pas conforme à ce que l'on aurait pu en attendre : leur intensité de consommation de viande et statistiquement conforme à celle de la moyenne de la population et c'est dans ce groupe « religieux », et dans lui seul, qu'on ne recense aucun végétarien, ce qui est pour le moins paradoxal. Nous avons très probablement eu affaire à des Français dits « de souche », en quête de repères spirituels et attirés par cette mystique dont au demeurant ils ne connaissent probablement pas tous les principes et que d'ailleurs aucun ne déclare pratiquer assidûment.

H2 un mangeur se réclamant du judaïsme ne consommera ni porc, ni cheval, ni lapin, ni gibier et achètera sa viande dans des boutiques spécialisées, lui garantissant le caractère casher de ses approvisionnements

Cette hypothèse n'a pu être testée, faute de suffisamment de représentants du judaïsme.

H3 un mangeur se réclamant du catholicisme sera légèrement sur consommateur de porc et d'agneau. Il pourrait cependant être globalement sous consommateur de viande, voire végétarien, s'il fait partie de la mouvance zoophile

Les catholiques déclarés représentent le groupe spirituel dominant en France contemporaine puisqu'il rassemble près de 40% de la population. Du point de vue statistique, il ne se distingue en rien de la moyenne en matière de consommation de viandes. On peut même supposer qu'il est à l'origine de la moyenne. Par la force du nombre, ce groupe crée la « norme française » et les schémas actuels de consommation de viande ne seraient que l'héritage de siècles de catholicisme qui auraient façonné le répertoire culinaire français.

Si le porc a été un marqueur de la différence entre chrétiens et juifs (Fabre-Vassas, 1994), il ne l'est plus puisqu'on voit bien que les athées sont tout aussi consommateurs de porc que les chrétiens voire plus.

H4 un mangeur se réclamant de l'islam ne consommera pas de viande de porc et s'approvisionnera en viande certifiée halal. Il pourrait manifester un attachement particulier à la viande d'agneau, compte-tenu de sa valeur symbolique, liée à la fête de l'Ayd al-kabir. En revanche il pourrait ne pas consommer de cheval, d'autant moins qu'il n'existe pas en France à notre connaissance d'abattoir pratiquant l'abattage rituel musulman sur cette espèce

Les données de notre enquête ne permettent hélas pas, nous l'avons vu, de répondre à la question du circuit de distribution spécifique.

Sans surprise les musulmans sont sous consommateurs des différentes viandes de porc, clairement *haram*¹², mais pas non consommateurs absolus. Ce constat statistique est corroboré par l'observation terrain en milieu d'origine culturelle musulmane en France et même au Maroc et indique que l'on peut, en France contemporaine, se réclamer de l'islam et ne pas en observer les préceptes de manière rigide même

¹² Illicite selon les règles de l'islam.

lorsque l'on se dit pratiquant¹³.

La surconsommation d'agneau, même s'il est vrai que cette espèce est particulièrement valorisée par l'islam, ne relève pas strictement de la pratique puisque aucune différence statistique ne distingue les pratiquants assidus des autres. Il semblerait bien qu'on soit ici en présence d'une tradition alimentaire plus que religieuse, liée aux habitudes acquises avant migration et transmises depuis au sein des familles.

Les surconsommations de volaille et de veau, nullement concernées par quelque prescription que ce soit relèvent, elles, tout à fait clairement des coutumes alimentaires et n'ont d'ailleurs aucun lien statistique avec le degré de pratique déclarée de l'islam.

La faiblesse apparente de fréquence de consommation de cheval par les musulmans va dans le sens de notre hypothèse mais n'est pas statistiquement significative.

H5 un mangeur se réclamant du protestantisme sera légèrement moins consommateur de viande, quelle que soit l'espèce, que la moyenne, voire végétarien s'il appartient à certaines sectes plus rigoristes. Il pourrait marquer sa différence avec les catholiques en étant sous consommateurs des espèces dont ce dernier est sur consommateur.

Les protestants s'avèrent sous consommateurs de viande en général, conformément à notre hypothèse. Pour ce qui concerne la seconde partie de l'hypothèse, les catholiques étant des consommateurs moyens de toutes les espèces, on est contraint de regarder vers le passé pour tenter de comprendre les schémas de consommation des protestants avec la grille d'analyse que nous suggère Kleeman-Rochas (2005) où l'on doit comprendre leur comportement comme étant le contre-pied quasi systématique de celui des catholiques de l'époque de la Réforme.

Pour ce qui concerne leur sous consommation d'agneau, l'hypothèse fonctionnerait : l'agneau était la viande catholique par excellence, celle, bien grasse, que l'on consommait pour fêter Pâques et la fin du Carême. Le Christ est lui-même surnommé « Agneau de Dieu ». Or les catholiques en consomment symboliquement le corps dans la communion, acte de « théophagie » (Lestringant, 1994) qui leur a été sévèrement reproché par une partie des protestants. Ceci expliquerait donc cela.

On peut expliquer la sous consommation de volaille et de lapin par le fait qu'elles aient

¹³ Sur 25 répondants se déclarant proches de la religion musulmane 12 se disent pratiquants réguliers (1 consomme du porc frais plusieurs fois par semaine), 7 se disent pratiquants occasionnels (1 consomme du porc frais plusieurs fois par semaine) et 6 se disent quasi non pratiquants (1 consomme du porc frais plusieurs fois par semaine et 1 plusieurs fois par mois).

été au nombre des viandes autorisées (car blanches donc moins viandes) dans le cadre des dispenses de carême qui donnaient lieu, aux yeux des protestants, à d'intolérables trafics de la part des autorités catholiques.

La sous consommation de veau peut s'expliquer par le fait que le veau est un animal juvénile, dont l'abattage prématuré prive la communauté de force de production et de viande en plus grande quantité à l'âge adulte, ce qui va à l'encontre de la morale protestante, soucieuse d'optimisation de l'usage des dons de Dieu. D'autre part, « tuer le veau gras » est une manière de montrer sa richesse et son peu de souci de l'avenir, ce qui va, là encore, à l'encontre d'une morale protestante réprouvant l'ostentation.

En revanche, rien dans l'histoire des débuts du protestantisme ne permet d'expliquer la sous consommation de cheval, que les catholiques ne consommaient pas. L'explication la plus probable n'est pas d'ordre religieux mais géographique : la tradition hippophagique est avérée et encore marquée dans la région Nord Pas-de-Calais, région dans laquelle la communauté protestante n'est pas particulièrement présente (un seul des protestants interrogés y résidait).

A la lumière des données que nous venons d'examiner, peut-on conclure à une empreinte religieuse sur les schémas de consommation de viande en France contemporaine ? La réponse est dans la nuance :

- non, la religion au sens strict n'influe pas puisqu'on ne repère aucun cas où les analyses statistiques distinguent les pratiquants assidus des autres. Les membres des groupes religieux à forte intensité de pratique prennent donc leurs distances quant à une stricte observance.

- oui, la religion ou plutôt les religions ont laissé des traces dans les habitudes alimentaires, traces parfois même plus persistantes lorsqu'elles viennent de loin dans le temps ou lorsqu'elles sont fondées sur des représentations plus que sur des réalités dogmatiques.

Une seule religion, parmi celles étudiées¹⁴, exerce encore une influence relativement forte sur l'ensemble de ceux qui s'en disent proches, l'islam. A notre sens, deux raisons expliquent cet état de fait :

¹⁴ Rappelons que nous n'avons pas suffisamment de juifs religieux pour inclure le judaïsme dans nos analyses.

- l'arrivée relativement récente des personnes pratiquant cette religion en France fait qu'elles ont peut-être encore des difficultés à penser la religion comme relevant de la sphère privée et à se détacher de l'emprise de sociétés à tendances théocratiques. Le processus d'intégration est cependant en marche puisque nous avons vu qu'une proportion non négligeable de musulmans déclarés avait franchi le tabou du porc.
- l'effet de loupe qu'exercent les médias sur les groupes les plus engagés dans un islam strict peut provoquer un effet bien connu des politologues (Blondiaux, 1998), l'effet *bandwagon* ou « prendre le train en marche » : si je suis d'origine musulmane, pratiquant modéré et tranquillement en voie d'intégration, entre autres par la nourriture, je peux me sentir culpabilisé et socialement contraint à retourner à une plus stricte pratique, donc à manger *halal* puisque « tous les autres le font »...

La religion qui exerce le moins d'influence sur les comportements de consommation de viande en France contemporaine est très certainement le bouddhisme, victime de son attrait « exotique » et de son immense bienveillance qui conduit ses sympathisants à l'interpréter « à la carte », loin de l'orthodoxie qu'elle prône, en particulier en matière de respect dû aux êtres vivants.

324 Des couleurs de viandes qui classent ou déclassent

H1 l'intensité de consommation de viande pourrait baisser avec l'élévation du niveau de classe, puisqu'il semble que ce type de nourriture ne soit plus distingué

	Fréquence conso toutes viandes
Classe supérieure	447,43
Classe moyenne	480,61
Classe modeste	502,5
GLOBAL	489,47
Test de Fisher	F=4,02 p=0,018 Discriminant

Il semblerait bien en effet que la viande en général n'ait plus son prestige passé, ce qui

pourrait mal augurer de son avenir si le phénomène de « course à la distinction » décrit par Bourdieu (1979) suit son cours : les classes moyennes, puis les classes modestes pourraient imiter les classes supérieures et la consommation globale continuer à baisser, puisque le mouvement semble d’ores et déjà enclenché.

Pour aller plus loin dans l’investigation, on peut se demander si les niveaux de consommation de viande dans les différentes classes sont le reflet de différences économiques sachant, à partir du tableau ci-dessous, les prix moyens des différentes espèces.

Espèce	Quantité achetée en kg/habitant en 2004 ¹⁵	Prix moyen d’achat en € en 2004 ¹⁶
Bœuf	22,3	10,66
Veau	4,3	13,17
Agneau	4,2	10,96
Porc	35,4	6,04 porc frais 8,99 charcuterie
Volaille	23,5	6,47 ¹⁷
Lapin	3,6 ¹⁸	7,9 ¹⁹
Cheval	0,4 ²⁰	12,54 ²¹
Gibier	introuvable	introuvable

On peut globalement cumuler d’un côté viandes rouges, plutôt onéreuses, et de l’autre viandes blanches, plus économiques à l’exception notable du veau. La rubrique charcuterie comprenant à la fois le jambon blanc et les autres produits a servi dans le calcul des deux moyennes de prix. Les viandes rouges ressortent à 10,79€ le kilo et les viandes blanches à 8,51€, la différence est donc loin d’être négligeable (28% de plus pour les viandes rouges). Et l’on voit bien dans le tableau ci-dessous que les classes

¹⁵ Sauf mention contraire la source est OFIVAL, 2006, tableau 2, p.13

¹⁶ Sauf mention contraire la source est OFIVAL, 2006, tableau 5, p.14

¹⁷ Il s’agit d’un prix moyen volaille et lapin confondus. Source : OFIVAL, 2006, tableau 5, p.14

¹⁸ Estimation 2005, source : OFIVAL, 2006, tableau 40, p.338.

¹⁹ Estimation 2005, source : OFIVAL, 2006, tableau 40, p.338.

²⁰ Concerne la catégorie globale « équidés », Source : OFIVAL, 2006, tableau 3, annexes relatives aux marchés français.

²¹ Prix en 2005, Source : OFIVAL, 2006, p.192

supérieures sont logiques jusqu'au bout : la viande n'est dans l'ensemble plus distinctive donc elles en consomment moins, et pour ce faire, elles sous consomment les viandes blanches, les plus populaires, les moins distinguées.

	Fréquence conso viandes rouges	Fréquence conso viandes blanches
Classe supérieure	173,68	<u>242,98</u>
Classe moyenne	176,17	271,4
Classe modeste	186,99	288,08
GLOBAL	182,44	277,73
Test de Fischer	F=1,52 p=0,218 ND	F=6,85 p=0,001 D

H2 Une espèce perçue comme festive, en particulier par les classes modestes devrait être plus consommée par les classes supérieures.

Pour ce qui concerne le **bœuf**, il est très rarement considéré comme réservé aux repas festifs quelles que soient les classes sociales et on ne constate donc pas d'écarts significatifs en termes d'intensité de consommation. La viande de bœuf peut donc être considérée comme « universelle », ce sont très probablement les morceaux consommés qui marquent les différences.

La viande de **porc frais** est, elle, un net marqueur de classe dont se dispensent plus volontiers les classes supérieures et elle fait plus souvent l'ordinaire des classes modestes.

	Fréquence conso porc frais
Classe supérieure	<u>51,84</u>
Classe moyenne	62,59
Classe modeste	66,95
GLOBAL	63,79
Test de Fisher	F=5,44 p=0,005 D

Le **jambon blanc** n'est quasiment jamais considéré comme exclusivement festif, c'est un type de viande banalisé, qui paraît sur toutes les tables. Cependant il est très nettement plus fréquemment consommé par les classes moyennes et modestes.

	Fréquence conso jambon blanc
Classe supérieure	<u>68,31</u>
Classe moyenne	81,86
Classe modeste	84,9
GLOBAL	81,88
Test de Fisher	F=4,45 p=0,012 D

Il n'est guère étonnant de ne pas avoir de résultats significatifs concernant la **charcuterie à base de porc**, tant ses diverses spécialités varient en qualité et en niveau de prix. Aussi la catégorie générique est-elle très répandue sans qu'on puisse la considérer comme un marqueur de classe et sans qu'elle soit considérée comme festive dans son ensemble.

De même que la charcuterie, la **volaille**, de par sa diversité qualitative et de niveaux de prix, est une viande que chaque classe peut faire figurer à sa table sous une de ses diverses formes. Rarement réservée aux repas festifs, elle ne connaît pas de variation de consommation significative selon les classes.

Le **lapin** a un statut paradoxal : il est en effet considéré comme ordinaire par les classes modestes et plutôt festif par les classes moyennes voire supérieures. Vérification faite, ce résultat pourrait provenir d'une image différente de cet animal en milieu urbain, où il est rare et donc digne d'un repas festif, et en milieu rural où les clapiers privés doivent encore subsister et où il est du coup considéré comme banal. Le lien avec les classes sociales provient de la sur représentation des classes modestes en milieu rural. On peut supposer que, l'urbanisation aidant, le statut du lapin va se valoriser aux yeux du public, ce qui risque d'entraîner une baisse de sa consommation comme l'attestent les résultats obtenus ci-dessous auprès des classes moyennes et supérieures.

Lapin	ordinaire	les 2	festifs	Total
Classe supérieure	<u>31,4</u>	48,5	20,0	100,0
Classe moyenne	40,9	39,9	19,3	100,0
Classe modeste	45,8	41,8	<u>12,4</u>	100,0
Total	42,5	42,3	15,2	100,0

. Khi2=12,9 ddl=4 p=0,012 (Très significatif)

	Fréquence conso lapin
Classe supérieure	<u>14,63</u>
Classe moyenne	<u>16,05</u>
Classe modeste	22,82
GLOBAL	19,99
Test de Fisher	F=7,09 p=0,001 D

Le **gibier** semble obéir à une logique aussi paradoxale que le lapin : il est en effet considéré plus souvent comme digne de repas ordinaires par les classes modestes et de repas festifs pour les classes moyennes voire supérieures. Vérification faite, nous sommes là dans un processus de dépréciation lié au faible effort monétaire engagé pour l'obtenir : en effet, les classes modestes sont plus nombreuses à déclarer obtenir leur gibier directement du producteur, voire le produire elles mêmes (à la chasse vraisemblablement). De fait, l'observation des pratiques en milieu rural permet de se rendre compte que le gibier fait souvent l'objet de dons entre voisins ou en famille ainsi il n'est pas aussi rare qu'en milieu urbain et donc moins valorisé symboliquement. Quoiqu'il en soit, c'est malgré tout la viande qui est le plus majoritairement considérée comme festive et donc assez rarement consommée toutes classes sociales confondues.

Gibier	ordinaire	les 2	festifs	Total
Classe supérieure	<u>1,8</u>	38,4	59,8	100,0
Classe moyenne	8,5	<u>25,7</u>	65,8	100,0
Classe modeste	12,6	34,1	<u>53,3</u>	100,0
Total	9,9	32,5	57,6	100,0

Khi2=17,1 ddl=4 p=0,002 (Très significatif)

Le **cheval**, très peu consommé dans l'ensemble, a la même structure d'image que le bœuf, neutre du point de vue des classes sociales, cependant une majorité de répondants le réserverait aux repas ordinaires. Les classes moyennes toutefois semblent le considérer comme plus festif et, du coup, en consomment moins fréquemment.

	Fréquence conso cheval
Classe supérieure	7,32
Classe moyenne	<u>6,72</u>
Classe modeste	10,7
GLOBAL	9,23
Test de Fisher	F=2,73 p=0,064 ND

L'**agneau** n'est pas dans l'ensemble une viande réservée aux repas ordinaires et son statut plutôt festif est identique dans l'esprit de toutes les classes sociales. Cependant on ne note pas de surcosommation significative par les classes sociales supérieures.

Le **veau** enfin, assez peu souvent considéré comme festif et ce par l'ensemble des répondants ne donne donc pas lieu à des différences d'intensité de consommation entre classes sociales.

Finalement, très peu de viandes en tant qu'espèces sont socialement « classantes » et il est probable qu'il aurait fallu descendre au niveau plus détaillé des pièces de viande pour obtenir des résultats probants. Seul le porc sous ses formes les plus économiques (porc frais et jambon blanc) est clairement une viande populaire. Quant au lapin, il serait en voie de mutation, passant de viande du pauvre, issue de petits élevages de subsistance, à viande de fête chez les membres des classes supérieures. Si son prestige en sort grandi, sa consommation, elle, risque de baisser mais aussi de s'orienter uniquement vers les produits issus de la filière professionnelle, ce qui, *in fine* devrait être plutôt positif pour les opérateurs.

424 La question des distances ne ressort pas comme totalement pertinente

H1 Conformément à la théorie de Leach, on s'attend en général à ce que la consommation d'une espèce soit plus intense lorsqu'on la considère comme « à mi-distance », ni trop proche, ni trop éloignée.

Les résultats du test de cette hypothèse sont les suivants :

	bœuf	porc frais	jamb. blanc	charcuterie	volaille	lapin	gibier	cheval	agneau	veau
Non réponse	85,94	67,86	103,93	53,93	83,67	27	3,57	4,06	16,56	<u>24,62</u>
Trop près ou trop loin	82,84	<u>56,66</u>	<u>75,22</u>	51,25	74,79	18,04	<u>5,86</u>	8,38	24,99	30,06
A mi-distance	86,16	68,23	85,59	58,43	80,12	20,83	8,54	10,14	25,61	35,97
GLOBAL	84,97	63,79	81,88	55,62	78,31	19,99	7,38	9,23	25,25	33,77
Test de Fisher	F=0,51 p=0,393 ND	F=6,65 p=0,002 D	F=4,66 p=0,01 D	F=1,81 p=0,162 ND	F=1,4 p=0,246 ND	F=1,36 p=0,257 ND	F=3,57 p=0,028 D	F=0,96 p=0,615 ND	F=0,59 p=0,437 ND	F=2,99 p=0,049 D

Tendanciellement, l'hypothèse semble fonctionner : on constate systématiquement une moindre fréquence de consommation pour toutes les espèces lorsque les répondants disent se sentir très proches ou très éloignés de l'animal en question. Cependant, statistiquement, les données ne sont significatives que pour le porc (et seulement sous forme de porc frais et de jambon blanc), le gibier et le veau. Ces résultats en demi-teinte amènent à relativiser l'intérêt de prendre en compte la question de distance perçue pour comprendre le rapport à la viande, du moins au niveau de l'ensemble de la population.

H2 Selon les groupes idéologiques, les distances perçues entre animaux et humains devraient différer : les Paisibles devraient avoir tendance à se sentir plus proches de l'ensemble des animaux, les Conformes se rapprocher du modèle de Leach, plus traditionnel, et les Battants se sentir relativement éloignés des animaux.

Dans le tableau ci-dessous les données concernant les scores hiérarchiques (sur une échelle de 10 points) accordés aux humains et aux animaux d'élevage et donc la distance entre eux proviennent de la première vague d'enquête, administrée sans allusion aucune à la consommation de viande. On y constate que l'hypothèse d'un sentiment de supériorité des Battants est confirmée mais Paisibles et Conformes ne se différencient guère les uns des autres et se situent à peu de chose près au même

niveau en tant qu'humains et vis-à-vis des animaux d'élevage.

	Hommes - animaux d'élevage	Score Hommes	Score Animaux d'élevage
Paisibles	1,81	7,61	5,8
Battants	2,32	7,89	5,59
Conformes	1,69	7,56	5,88
GLOBAL	1,92	7,68	5,76
Test de Fisher	F=3,4 p=0,033 D	F=1,67 p=0,187 ND	F=1,31 p=0,27 ND

524 Une gestion des risques aux rationalités différentes

H Si un mangeur perçoit un risque pour sa santé à consommer une espèce animale, soit il s'en abstiendra totalement, soit il réduira sa consommation et/ou modifiera ses sources d'approvisionnement

Pour commencer sur une note optimiste, il faut tout d'abord noter dans le tableau ci-dessus qu'aucun type de viande ne paraît réellement risqué du point de vue sanitaire aux mangeurs français contemporains puisque le risque maximum est de 4,01 sur 10 points pour la charcuterie, victime à la fois de sa relativement mauvaise image nutritionnelle et de quelques salmonelloses.

	Risque boeuf	Risque porc frais	Risque jambon blanc	Risque charcuterie de porc	Risque volaille	Risque lapin	Risque gibier	Risque cheval	Risque agneau	Risque veau
Tous les jours ou presque	<u>2,87</u>	<u>2,7</u>	<u>2,9</u>	<u>3,34</u>	2,89	2,57	5	1	4	2,64
+ d'une fois par semaine	<u>3,45</u>	3,63	3,13	<u>3,73</u>	<u>2,86</u>	2,87	<u>2,59</u>	<u>2,67</u>	2,92	3,19
+ d'une fois par mois	4,06	3,55	3,4	3,99	3,13	2,78	3,29	2,91	2,95	3,14
moins souvent	4,35	4,06	3,03	4,01	4,04	2,96	3,28	3,08	3,21	3,36
jamais	5,94	5,54	5,38	5,22	4,39	3,17	3,78	3,43	3,42	4,24
GLOBAL	3,65	3,78	3,29	4,01	3,02	2,92	3,44	3,25	3,1	3,3
Test de Fisher	F=15,55 p=0,001 D	F=15,34 p=0,001 D	F=15,46 p=0,001 D	F=10,02 p=0,001 D	F=5,5 p=0,001 D	F=1,03 p=0,389 ND	F=3,19 p=0,013 D	F=2,83 p=0,024 D	F=2 p=0,092 ND	F=5,05 p=0,001 D

L'hypothèse concernant la gestion du risque pour la santé par abstention (sur le principe : « dans le doute abstiens-toi ») ou diminution de l'intensité de consommation

(sur le principe : « c'est la dose qui fait le poison ») semble globalement vérifiée. Seuls lapin et agneau ne ressortent pas statistiquement mais il faut aussi noter que ce sont deux types de viande globalement considérées comme peu risquées et qu'elles sont, nous l'avons vu, peu consommées d'où probablement la non significativité des écarts entre niveaux de risque perçus selon les fréquences de consommation.

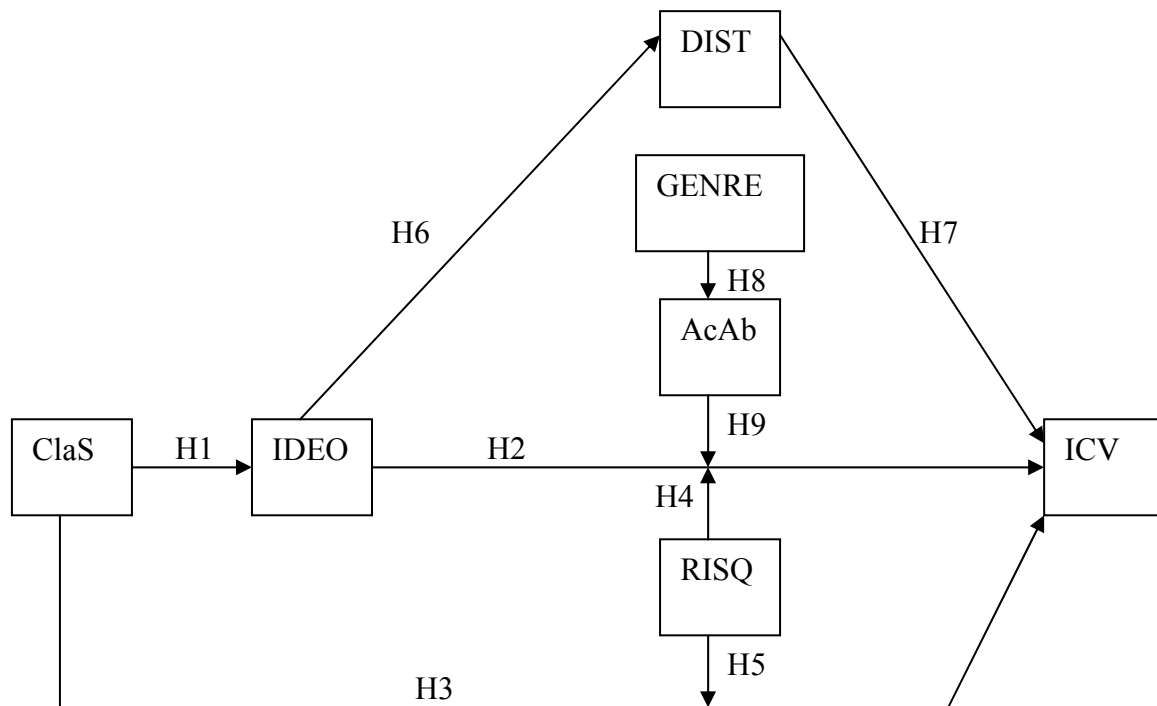
Pour ce qui concerne la gestion du risque par modification du circuit de distribution, pour les répondants considérant le bœuf comme risqué (note supérieure ou égale à 6/10), les résultats vont dans le sens de ce nous attendions : les bouchers, les producteurs vendant en direct et, dans une moindre mesure, les commerçants sur les marchés ont eu tendance à rassurer plus que les formes modernes de distribution et ont subi moins de fuite de clientèle.

Modifications lors de la crise de 2000	HMLS	HM tradi	SMLS	SM tradi	Bouchers	Marché	Achat direct
commencé /augmenté	3	0	1	1	13	2	8
maintenu	140	141	144	144	146	155	154
baissé /arrêté	32	34	30	30	16	18	13

4 3 Une modélisation globale et par espèce est possible

134 Un modèle global où s'articulent toutes nos variables

La réflexion et la revue de la littérature nous avaient amené à proposer un modèle global qui intégrerait l'ensemble des variables de la manière suivante :

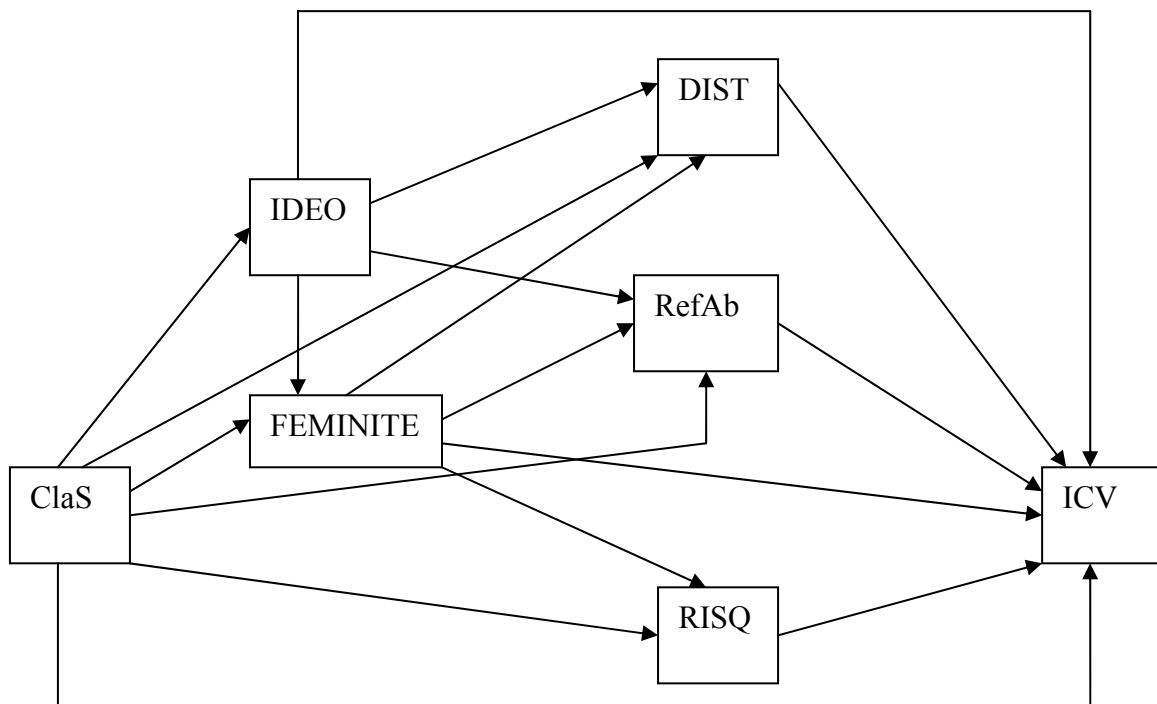


Les résultats que nous venons d'examiner précédemment, et qui constituent une forme de test de certaines parties de ce modèle, nous conduisent à proposer quelques modifications.

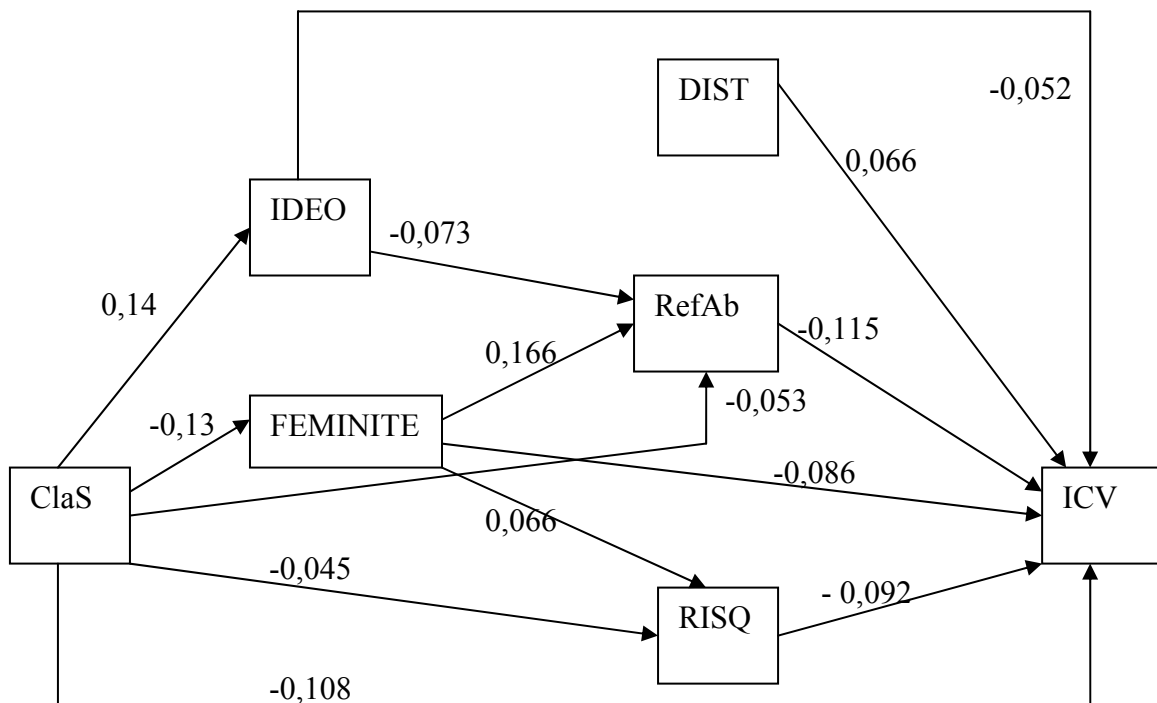
L'idée d'utiliser les équations structurelles, qui imposent de ne travailler que des liens directs entre variables, excluant ainsi les variables modératrices, conduit également à modifier le modèle de base.

Enfin, ultime contrainte, le logiciel AMOS peut inclure des variables nominales, telles que genre, classe sociale, idéologie ou encore religion, cependant il les traite comme des variables numériques. Pour ce qui concerne les genres, les classes sociales et l'idéologie, l'interprétation est facilitée par un ordre logique : les genres sont mesurés par leur degré de féminité, les classes sociales vont de la plus modeste à la plus élevée, les groupes idéologiques vont du moins moderniste (Paisibles) au plus moderniste (Battants). En revanche, il n'y a aucun sens à construire une échelle des religions entre elles : quelle serait, en effet, la religion la plus ou la moins religieuse ? Aussi serons-nous amenés à tester le même modèle, sans la variable religion, sur la viande en général et chaque espèce en particulier.

Le nouveau modèle hypothétique est le suivant :



Test fait sur AMOS, le modèle doté du meilleur pouvoir explicatif²² (puisque'il s'agit bien avec AMOS de tester des relations de causalité) est le suivant :



²² On trouvera en annexe les résultats des tests de « fit » de chaque modèle (indices absolus, indices incrémentaux et indices de parcimonie) ainsi que la représentation de ces modèles incluant les corrélations entre résidus.

Les chiffres figurant dans le modèle indiquent les β des corrélations effectuées par AMOS, que l'on peut interpréter comme des forces de liens entre les variables concernées. Ainsi, par exemple, le lien le plus fort est visible entre « féminité » et « refus de l'abattage » et on peut le lire de la manière suivante : plus un sujet est féminin (c'est-à-dire sensible et non dominateur), plus il aura tendance à refuser l'idée de l'abattage ($\beta = 0,166$).

Lorsque des liens qui avaient été prévus dans le modèle théorique ne figurent pas sur le modèle issu des données, c'est qu'ils n'étaient pas significatifs en termes statistiques. Ainsi, par exemple, la perception des animaux comme à mi-distance ne dépend ni de la classe sociale, ni du groupe idéologique, ni du degré de féminité, contrairement à ce que nous avons prévu. Cette variable n'intervient pas en interaction avec les autres mais ajoute simplement un peu de pouvoir explicatif au modèle global.

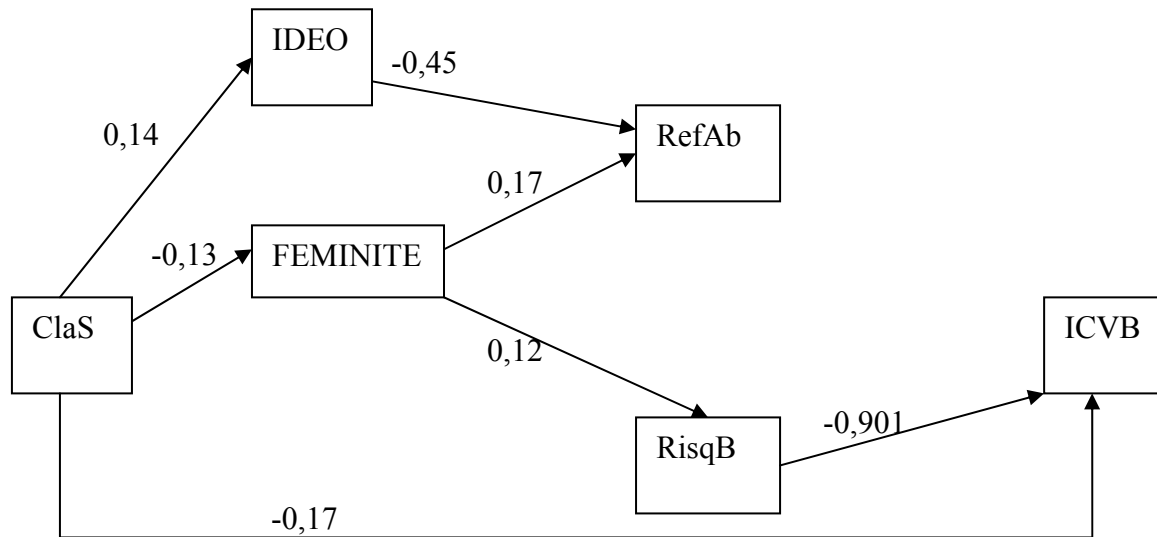
Grâce aux équations structurelles, on constate que nombre d'interrelations entre variables sont avérées sur la base des données de terrain et celles-ci collent presque parfaitement avec ce que les travaux antérieurs et la réflexion avaient pu suggérer.

Le logiciel AMOS permet d'autre part de faire ressortir (voir le tableau ci-dessous) les effets totaux (fruits des effets directs et indirects) de chacune des variables sur l'intensité de consommation de viande. Force est de constater que l'idéologie, au centre de notre projet de départ, n'est pas la variable prédominante, même si elle a un léger effet et qu'elle est effectivement prise dans un réseau d'interrelations... Elle contribue cependant, à l'instar de la distance, à améliorer le modèle global.

Standardized Total Effects - Estimates						
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb	RISQ	DIST
ICV	-0,089	-0,043	-0,111	-0,115	-0,092	0,066

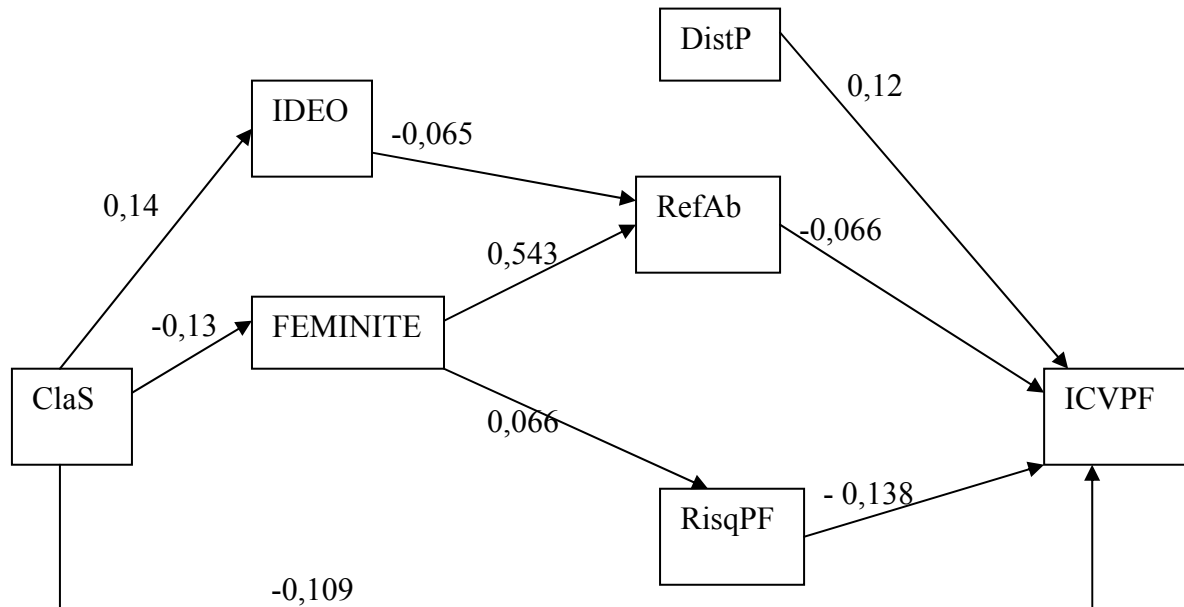
Dans les paragraphes qui suivent, nous nous contenterons de présenter les résultats des tests du modèle pour chacune des espèces et catégories de viande étudiées, réservant à la dernière partie nos commentaires et conclusions.

234 Un modèle pour le bœuf



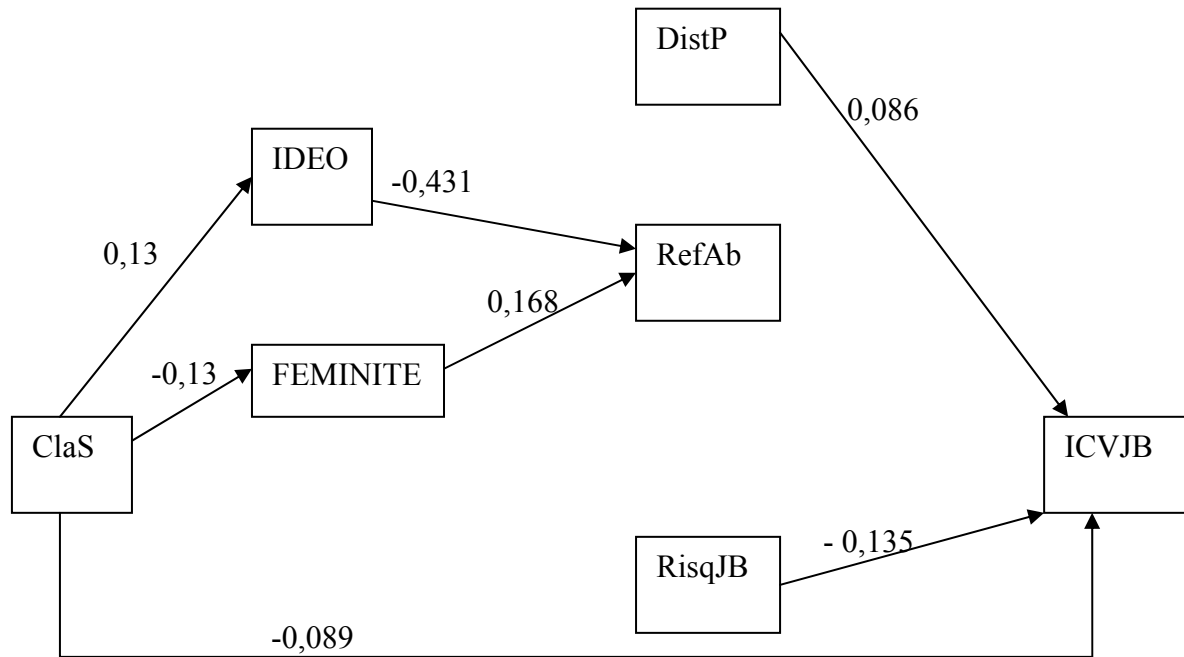
Standardized Total Effects - Estimates				
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RisqB
ICVB	-0,069	0,000	-0,105	-0,901

334 Un modèle pour le porc frais

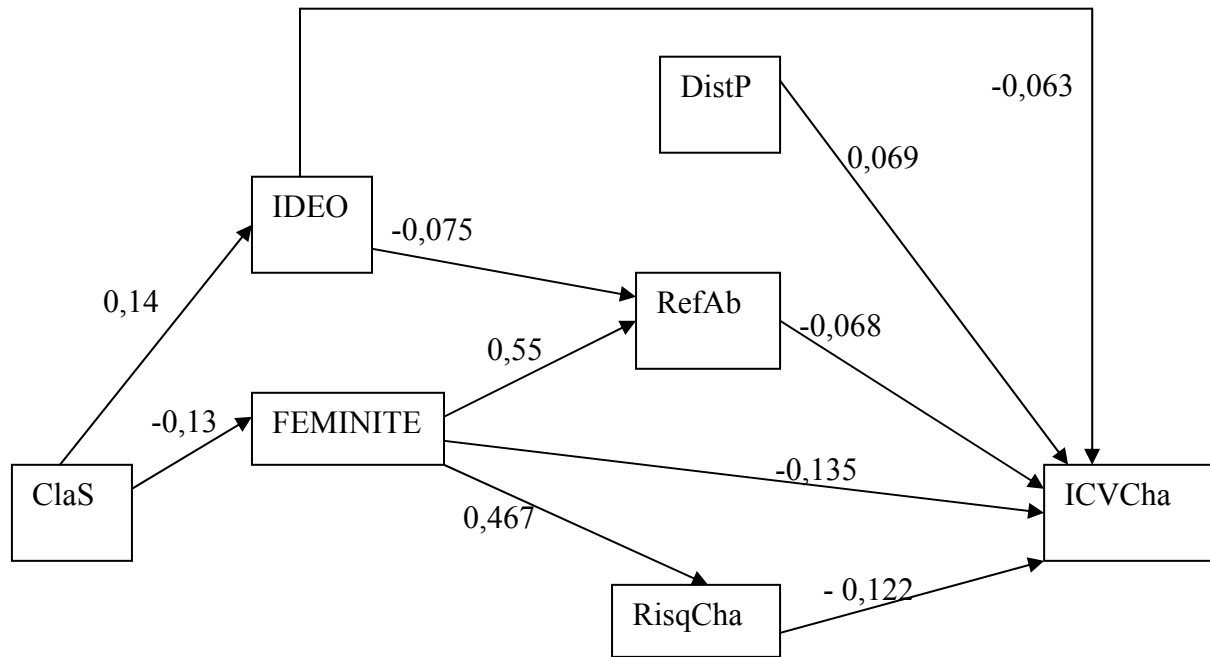


Standardized Total Effects - Estimates						
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb	RisqPF	DistP
ICVPF	-0,103	0,004	-0,036	-0,066	-0,138	0,120

434 Un modèle pour le jambon blanc

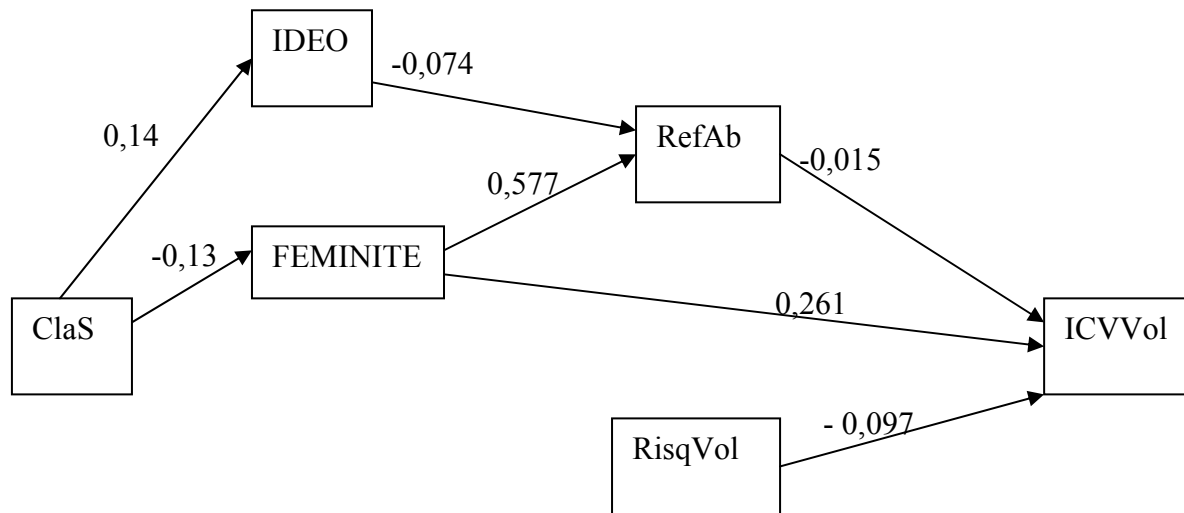


Standardized Total Effects - Estimates					
	ClaS	IDEO	RisqJB	FEMINITE	DistP
ICVJB	-0,089	0,000	-0,135	0,000	0,086



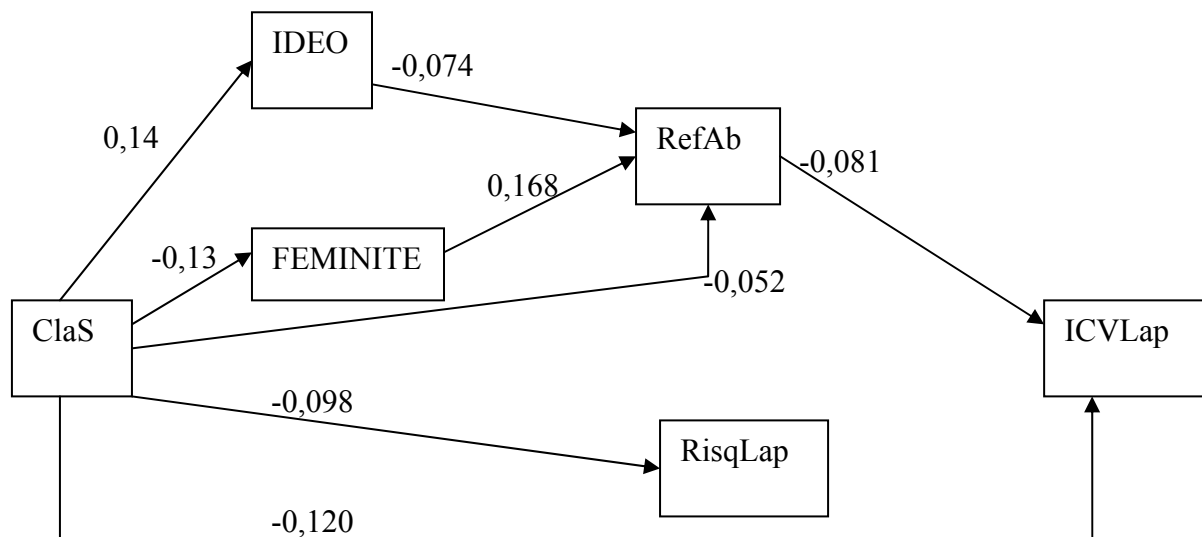
Standardized Total Effects - Estimates						
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb	RisqCha	DistP
ICVCha	0,022	-0,058	-0,229	-0,068	-0,122	0,069

634 Un modèle pour la volaille



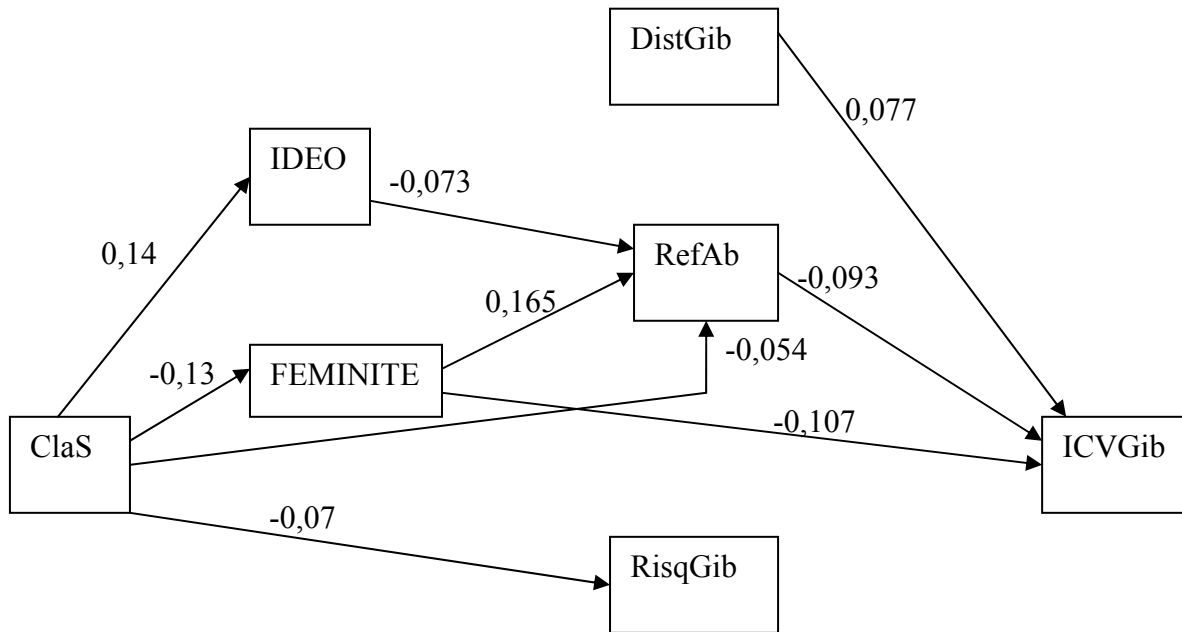
Standardized Total Effects - Estimates					
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb	RisqVol
ICVVol	-0,032	0,001	0,252	-0,015	-0,097

734 Un modèle pour le lapin

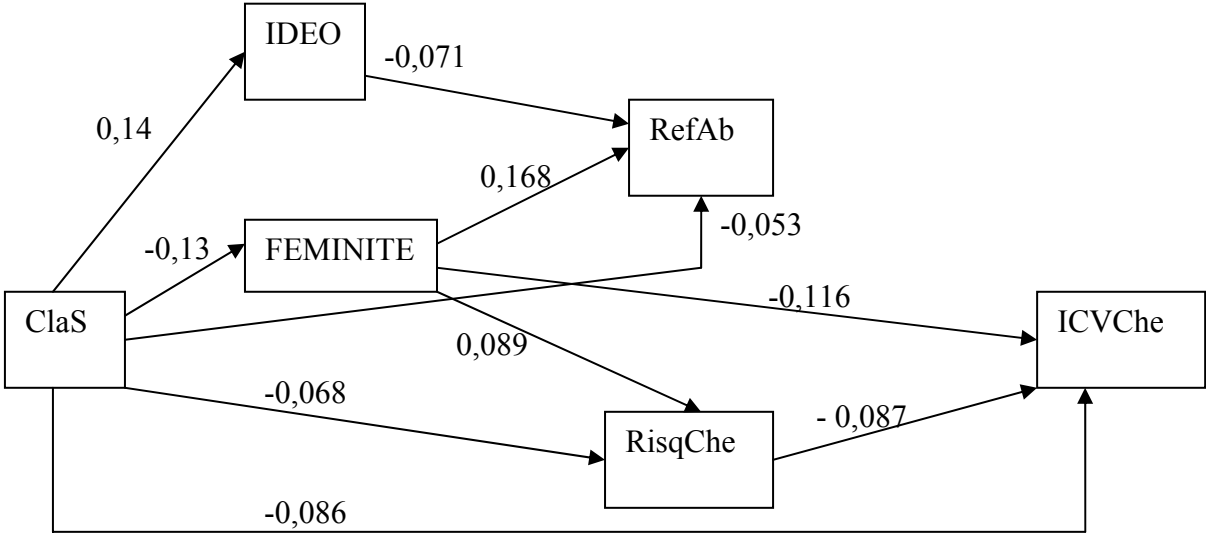


Standardized Total Effects - Estimates				
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb
ICVLap	-0,113	0,006	-0,014	-0,081

834 Un modèle pour le gibier

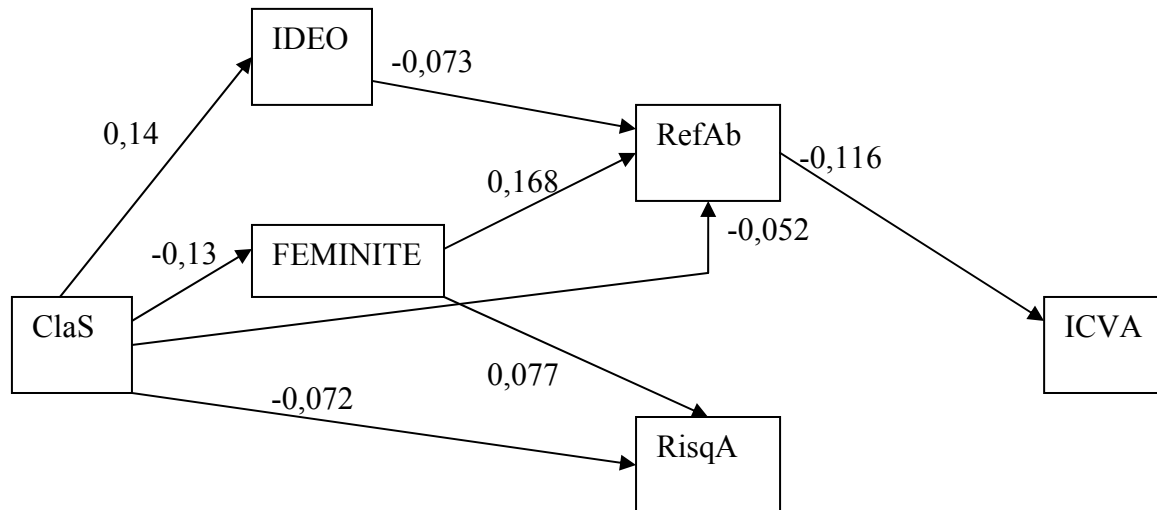


Standardized Total Effects - Estimates					
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb	DistGib
ICVGib	0,022	0,007	-0,122	-0,093	0,077



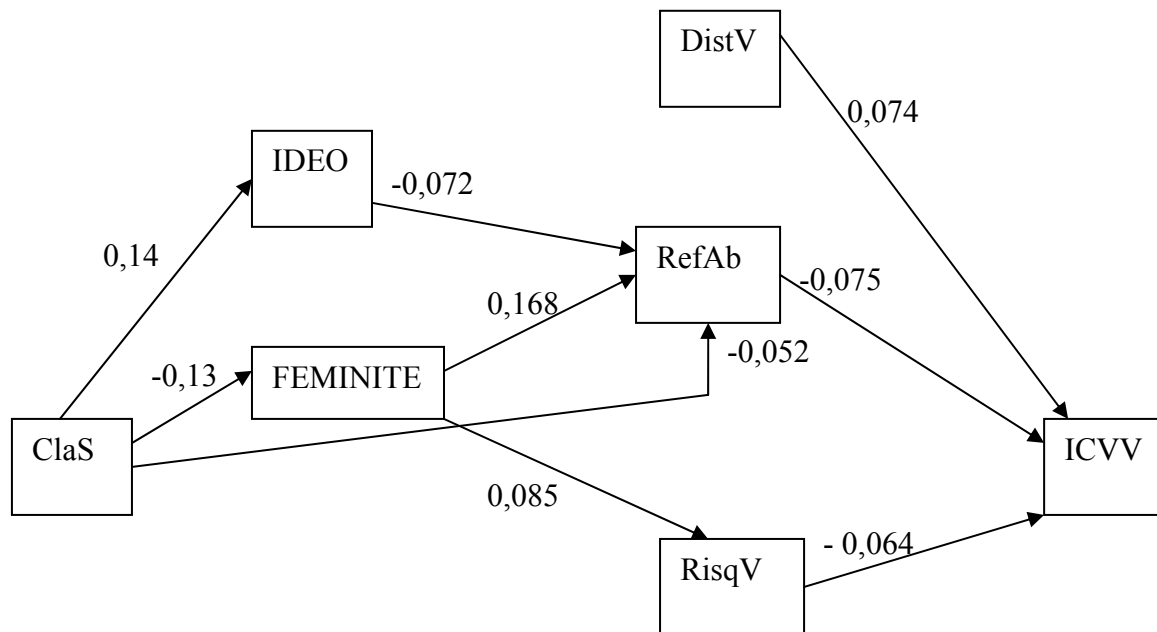
Standardized Total Effects - Estimates				
	ClaS	FEMINITE	IDEO	RisqChe
ICVChe	-0,064	-0,124	0,000	-0,087

1034 Un modèle pour l'agneau



Standardized Total Effects - Estimates				
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb
ICVA	0,010	0,008	-0,019	-0,116

1134 Un modèle pour le veau



Standardized Total Effects - Estimates						
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb	RisqV	DistV
ICVV	0,007	0,005	-0,018	-0,075	-0,064	0,074

1234 Conclusions

Les résultats ci-dessus témoignent de l'intérêt d'avoir retenu les 6 variables potentiellement explicatives de l'intensité de consommation de viande et d'avoir testé leur articulation logique tant au niveau global qu'à celui des espèces. La compréhension globale du rapport à la viande via son intensité de consommation y gagne.

Cependant, les modèles différant en partie les uns des autres, une vision comparative peut être intéressante. Le tableau récapitulatif ci-dessous, après examen, appelle quelques commentaires :

Effets totaux des différentes variables						
	ClaS	IDEO	FEMINITE	RefAb	RISQ	DIST
ICViande	-0,089	-0,043	-0,111	-0,115	-0,092	0,066
ICVBœuf	-0,069	0,000	-0,105	ns	-0,901	ns
ICVPorcFrais	-0,103	0,004	-0,036	-0,066	-0,138	0,120
ICVJambonBlanc	-0,089	0,000	0,000	ns	-0,135	0,086
ICVCharcuterie	0,022	-0,058	-0,229	-0,068	-0,122	0,069
ICVVolaille	-0,032	0,001	0,252	-0,015	-0,097	ns
ICVLapin	-0,113	0,006	-0,014	-0,081	ns	ns
ICVGibier	0,022	0,007	-0,122	-0,093	ns	0,077
ICVCheval	-0,064	0,000	-0,124	ns	-0,087	ns
ICVAgneau	0,010	0,008	-0,019	-0,116	ns	ns
ICVVeau	0,007	0,005	-0,018	-0,075	-0,064	0,074

Trois variables sont systématiquement impliquées, à des intensités diverses, dans les modèles : la classe sociale, l'idéologie et la féminité.

L'idéologie semble la moins influente mais il faut retenir que le degré de modernité influe négativement sur la fréquence de consommation de viande en général et de charcuterie à base de porc en particulier.

La classe sociale influe, elle, deux fois plus et l'on peut constater que plus on monte dans l'échelle sociale, moins on consomme de viande en général et de bœuf, de porc (sauf charcuterie), de volaille, de lapin et de cheval en particulier, ce qui désigne ces

viandes comme plus populaires.

Le degré de féminité joue un rôle plus important et permet d'identifier la viande en général comme masculine et jambon blanc et volaille comme viandes féminines.

Trois variables n'interviennent pas dans tous les cas : la distance, le risque perçu et le refus de l'abattage.

La notion de « bonne distance » qui, d'un point de vue intellectuel, semble intéressante, souffre d'une certaine confusion, cause probable de ses mauvais résultats dans les modèles. En effet, selon Leach la « bonne distance » serait la « mi-distance », ni trop proche, ni trop éloignée, et c'est cette définition que nous avons retenue. Pour la viande dans son ensemble, pour le porc, le gibier et le veau, cela semble fonctionner. Il est cependant troublant de constater que la consommation d'animaux dont le statut semble en voie de mutation, le lapin et surtout le cheval, ne soit en rien influencée par la distance perçue avec eux.

Une autre théorie, tout aussi stimulante du point de vue intellectuel, vient en compétition avec celle de Leach : celle défendue par Digard (2007) (mais aussi Vialles, Milliet et Poulain) selon laquelle plus on se sent proche des animaux de compagnie, plus on a besoin, par contraste, de se distancier des animaux d'élevage, plus on humanise les premiers, plus on réifie les seconds et, bien entendu, cette réification en permet la consommation. Or, là encore, ça ne marche pas : comme on le constate dans le tableau ci-dessous, lorsqu'un répondant pense qu'un animal de compagnie doit être considéré comme faisant partie de la famille, il met certes peu de distance entre hommes et animaux de compagnie, mais également peu entre hommes et animaux d'élevage, significativement moins que ceux qui situent les animaux de compagnie hors de la sphère familiale alors que la théorie aurait permis d'attendre le contraire.

Animal de compagnie = membre de la famille	Hommes	Hommes – animaux de compagnie	Hommes – animaux d'élevage
D'accord	7,56	<u>0,37</u>	<u>1,66</u>
Pas d'accord	8,04	2,41	2,75
GLOBAL	7,68	0,85	1,92
Test de Fisher	F=4,14 p=0,016 D	F=41,93 p=0,001 D	F=11,39 p=0,001 D

Cette notion de distance reste donc à éclaircir et rien dans nos données, ni

quantitatives, ni qualitatives, ne nous permet d'avancer quelque nouvelle interprétation que ce soit. Aussi semble-t-il tout aussi risqué d'interpréter les résultats (significatifs mais de quoi ?) concernant le porc, le gibier et le veau que de discourir sur les autres espèces...

Le risque perçu (dans l'enquête il était question de « sécurité alimentaire ») est, lui, un élément qui pèse fort sur l'intensité de consommation de viande, pour certaines espèces en particulier. Il n'est pas étonnant que le bœuf soit en première ligne puisque l'enquête a eu lieu fin 2003, bien avant les débuts des inquiétudes autour des volailles mais après les deux crises de la vache folle (mars 1996 et novembre 2000). Cependant on peut fort soupçonner, et les entretiens qualitatifs le confirment, que la notion de risque a été prise par les répondants au sens large, incluant certes le risque sanitaire, mais aussi le risque diététique et esthétique. Lapin, gibier et agneau étant consommé peu fréquemment, on peut supposer que, « la dose faisant le poison », ils soient considérés comme peu dangereux. Le cheval, lui, doit avoir laissé dans les mémoires les alertes à la trichinose.

Le refus de l'abattage (variable globale, non relative à une espèce en particulier) est enfin la variable qui pèse le plus dans l'explication de l'intensité de consommation de viande, avec le degré de féminité, auquel il est d'ailleurs fortement lié. Curieusement, les trois espèces qui ne sont pas concernées par cette variable n'ont rien de commun entre elles : pour le bœuf, l'explication semble être le fait que ce soit la source de viande par excellence, donc qu'il soit nécessairement destiné à être abattu, et peu attendrissant ; pour le jambon blanc, c'est au contraire une non viande, tellement désanimalisée qu'elle est déconnectée symboliquement de sa source vivante, le porc ; pour le cheval enfin, conformément aux observations de Digard (2004), c'est avant tout le degré de féminité qui explique la relation au cheval et le rejet de sa viande, indépendamment d'une éventuelle acceptation de l'abattage pour l'ensemble des espèces.

5 Quelles conséquences opérationnelles tirer de ces travaux ?

5.1 Au niveau de la viande en général

Il faut l'écrire encore et encore : le Français contemporain est omnivore (seulement 1,2% de végétariens repérés par notre étude) et il aime ça (59% répondent « tout à fait d'accord » et 28,7% « plutôt d'accord » à la phrase : « en général vous aimez la viande »).

L'axe majeur de la communication autour de la viande s'impose donc à l'évidence : c'est le plaisir. La viande c'est bon, chaud, froid, cuit, cru, salé, sucré... C'est même, entre autres, pour cette raison qu'on s'en est privé ou qu'on en a été privé, par esprit de mortification, par appropriation de la part de castes dominantes (témoin le gibier avant la Révolution Française).

Cependant, la consommation de viande semble baisser... Pourquoi ?

Les raisons en sont multiples et les opérateurs de la filière n'ont pas prise sur toutes :

- La première des raisons est que la baisse ne serait qu'apparente : elle concernerait les achats des ménages en viande brute sur la base des résultats TNS mais serait compensée par les achats de produits élaborés contenant de la viande et par les consommations effectuées hors domicile (restauration commerciale et collective). C'est une hypothèse techniquement extrêmement difficile à vérifier mais qui n'est pas totalement absurde si l'on s'appuie sur les résultats en données de bilan publiés par l'OFIVAL et qui témoignent d'une relative stabilité des consommations apparentes (Raude et Fischler, 2007).
- Le refus de l'abattage, même s'il apparaît dans notre étude comme la variable la plus importante, ne concerne en réalité au sens strict que très peu de personnes. Derrière cet intitulé, il faut l'avouer, réducteur, il faut entendre plutôt un refus de référence à l'abattage. Le mangeur ne veut pas penser à cet acte qui, quelle que soit la stratégie déployée pour l'assumer, reste dérangeant. La notion de souci du bien-être animal est à cet égard un parfait alibi qui permet de renvoyer la responsabilité vers l'amont de la chaîne, le consommateur-citoyen étant alors

dédouané (Kjaernes et Lavik, 2007). Il faut donc pour la filière assumer pleinement cette fonction supplémentaire et le paradoxe est qu'il faut l'assumer dans la discrétion car en parler raviverait les affects : bien faire sans le dire, mais en étant prêt à en donner des preuves si le besoin se faisait sentir. A cet égard, les initiatives de fermes ouvertes sont de nature à rassurer les consommateurs à l'occasion de leurs séjours en zones rurales.

- La féminité, au sens de sensibilité et de non dominance, n'est évidemment pas une variable sur laquelle la profession a prise. Et pourtant féminité implique apparemment moindre consommation de viande. Le problème est d'autant plus préoccupant que féminité est aussi très souvent synonyme de rôle de « portier économique », et en ce sens le risque n'est pas nul d'une restriction volontaire du niveau de consommation de viande de l'ensemble du foyer. Ceci est d'autant plus vrai que les femmes se voient assigner un nouveau rôle : celui de responsable nutritionnel du foyer (Brembeck, 2006), rôle qu'elles endossent d'autant plus volontiers qu'elles sont plus sensibles à la double problématique de la nutrition santé et de la nutrition esthétique. C'est bien donc sur les responsables des achats, en grande majorité les femmes, qu'il faut cibler la communication sur des thèmes nutritionnels (à condition bien entendu qu'ils ne relèvent pas de la plus haute fantaisie), tout en ne perdant pas de vue la valorisation de celui, ou plus souvent celle, qui permet au foyer de se renforcer en se retrouvant autour d'une table pour partager un plaisir, le plat de viande, mais, bien au-delà, le plaisir de la commensalité, de la convivialité (Kaufmann, 2005).
- Le risque perçu est la troisième variable explicative et nous avons vu qu'elle avait été entendue plus largement que dans le sens de risque sanitaire pur. Les entretiens qualitatifs ont permis, entre autres, de faire émerger le souci nutritionnel et les représentations négatives quant à une consommation « excessive » de viande, fondées sur une vulgate diététique aux origines assez floues²³. Cumulée avec la variable féminité, la variable risque perçu contribue probablement à une intensification des restrictions. Une des preuves en est le comportement et le discours des personnes âgées, souvent persuadées qu'à leur âge « il ne leur faut pas » (injonction normative d'origine tout aussi floue) de telle

²³ Les détails concernant cette étude ethnographique sont disponibles sous le titre : *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude ethnographique*, sur le site www.esc-toulouse.fr, 2006.

ou telle viande, au point dans certains cas de risquer des carences. Cette variable « risque perçu » est donc multifacettes : risque sanitaire (conjoncturel à maîtriser au cas par cas), risque nutritionnel santé (à travailler en profondeur via des arguments factuels auprès de deux cibles privilégiées : les femmes et les seniors).

- La quatrième variable est la classe sociale à laquelle on ne peut rien changer mais que l'on peut travailler en tant que cible. Que faire pour redorer le blason de la viande auprès des classes supérieures ? Souvent plus enclines à l'hyper modernité (surreprésentation des classes supérieures chez les Battants), elles sont plus individualistes et plus sensibles au discours scientifique. Soucieuses de maîtrise, de soi et de leur environnement, ce n'est pas la question du bien-être animal qui les préoccupe sauf si celui-ci a des répercussions sur le leur. Là aussi, des arguments factuels sont à mettre en avant, concernant, par exemple, la biodisponibilité de différents nutriments indispensables au métabolisme humain dans la viande et leur meilleure digestibilité que ceux contenus dans des végétaux, par nature biologiquement plus éloignés de l'homme (Martin, 2007). Un travail sur des formes de présentation et de préparation plus faciles à utiliser et plus rapides à mettre en œuvre pourrait aussi correspondre aux attentes de ce groupe social peu enclin à perdre un temps qui lui est précieux (Cazes-Valette, 2006). Pour les classes modestes en revanche, nul besoin de les persuader de l'attrait de la viande, seul le problème budgétaire constitue un frein. Peut-être, étant donnée leur propension à acheter en LS, faut-il travailler sur la taille des portions de manière à en rendre plus accessible le prix unitaire ?

Quoiqu'il en soit, notre recommandation est de rester dans la communication plaisir avec un légère dose de réassurance autour des qualités nutritionnelles de la viande. Il ne faut surtout pas tomber dans le seul discours nutritionnel qui, suscitant autant d'interrogations, de débats, que d'injonctions contradictoires, risquerait de réduire la viande à un simple apport de protéines animales dès lors susceptibles d'être remplacées par laitages, ovoproduits et poissons (Corbeau, 2007). La viande est un plaisir sain, tout dépend de la manière de la préparer et de l'accommoder.

5 2 Promouvoir le bœuf auprès des femmes

Le modèle concernant le bœuf fait apparaître un poids très fort du risque perçu sur la fréquence de consommation. Cependant, il ne faut pas perdre de vue que le bœuf est tout de même la viande la plus fréquemment consommée (85 fois en moyenne par an) après le porc sous toutes ses formes cumulées et que 3,9% seulement de la population n'en consomme jamais.

Le problème n'est donc pas de recruter de nouveaux consommateurs mais d'intensifier la consommation des mangeurs actuels, ou plutôt d'intensifier les achats des « portiers économiques » que sont les femmes puisque le bœuf est une viande plutôt virile.

Il pourrait pour cela être intéressant de jouer sur la praticité, la rapidité de préparation de la plupart des pièces de bœuf à poêler ou à rôtir et d'orienter les efforts concernant les avants vers l'industrie des plats cuisinés ou le rayon traiteur des distributeurs spécialisés ou GMS. On pourrait aussi proposer de plus en plus de recettes faciles à exécuter, peu caloriques et ne nécessitant que de faibles quantités de viande (lamelles pour wok par exemple).

Il serait probablement aussi opportun d'insister sur la teneur en fer de cette viande auprès des personnes âgées et des jeunes femmes qui s'en privent indûment au risque d'anémie. Des actions de relation presse sont en ce sens imaginables, de même que des actions auprès de prescripteurs tels que les médecins généralistes et nutritionnistes et les diététiciens.

5 3 Rehausser l'image du porc

Viande populaire par excellence, le porc souffre d'un déficit d'image auprès des classes supérieures, à l'exception notable de la charcuterie.

	Fréquence porc frais	conso	Fréquence jambon blanc	conso	Fréquence charcuterie	conso
Classe supérieure	<u>51,84</u>		<u>68,31</u>		52,02	
Classe moyenne	62,59		81,86		56,58	
Classe modeste	66,95		84,9		56,02	
GLOBAL	63,79		81,88		55,62	
Test de Fisher	F=5,44 Discriminant	p=0,005	F=4,45 Discriminant	p=0,012	F=0,31 Non discriminant	p=0,263

Sa teneur en gras n'est probablement donc pas la seule explication puisque les charcuteries n'en sont pas exemptes, loin de là. Il est plus que probable que son prix modique en fasse une viande peu « distinguée ». Aussi la mise en avant de produits labellisés ou de produits d'exception via par exemple le Porc Noir de Bigorre ou toute autre race marginale pourrait contribuer à rehausser son image. L'idéal étant que ces produits soient adoptés par quelques restaurateurs prestigieux qui, les intégrant à leur carte, leur donneraient leurs lettres de noblesse.

Cependant la consommation de masse ne saurait se tourner vers ce type de produit. Pour le porc de base, des efforts en matière de facilité de préparation et de variété de recettes pourraient contribuer à une augmentation de la consommation de porc frais.

Le jambon blanc, lui, est dans la tendance du moment et les récents lancements de produits enrichis en oméga3 pourraient vaincre les réticences de certaines personnes âgées qui sont sous consommatrices.

Pour la charcuterie, perçue comme plus festive, il semble que l'offre soit suffisamment diversifiée et segmentée pour convenir à toutes les strates de la population. Il faudrait simplement suggérer qu'elles peuvent constituer de bonnes bases pour des salades composées faisant office de plat complet en été par exemple.

5 4 Sans grippe aviaire, tout ira bien pour la volaille

Viande quasi universelle (seulement 2,2% de non consommateurs absolus), la volaille a su s'adapter aux attentes de tous les types de consommateurs, quels que soient leur

niveau de revenu, la taille de leur foyer ou leur sarcophage éventuelle (avec les produits de découpe et les « charcuteries »).

Viande féminine par excellence, elle ne risque pas de souffrir d'ostracisme de la part du « portier économique », majoritairement féminin.

Son seul problème est peut-être sa banalisation, en particulier pour la dinde et le poulet qui, pour certains ne méritent plus de figurer sur une table de fête. Ce constat peut jouer en faveur d'espèces plus rares (canard, pintade, pigeon) qu'il faudrait sans doute mettre en avant à d'autres moments qu'aux fêtes de fin d'année où la concurrence est sévère. Quant aux deux espèces les plus banalisées, rehausser leur image passerait probablement par une plus nette différenciation entre produits de base et produits haut de gamme. Le Label Rouge est certes un élément de différenciation mais il semble trop largement répandu pour prétendre au statut festif sauf à être le luxe du pauvre. Il reste probablement à inventer un « label » encore plus haut de gamme. Mais le jeu en vaut-il la chandelle ?

5 5 Gérer le changement de statut du lapin

Le lapin, contrairement à ce qu'on aurait pu imaginer, ne s'avère guère marqué par un changement de statut qui le ferait passer au rang d'animal de compagnie, immangeable donc à l'instar d'un chat... La distance perçue avec l'animal n'est pas un variable opératoire dans le modèle même si, dans les entretiens qualitatifs, le souvenir ému d'un lapin nain a pu être avancé pour expliquer une baisse de fréquence de consommation.

Une piste semble en revanche à creuser : celle de l'apparence de l'animal mort, et de sa couleur bleuâtre en carcasse, apparence qui peut faire penser à un chat écorché et couleur qui peut donner des doutes sur l'état de la viande. La découpe serait probablement une solution au premier problème, l'éclairage en rayon une au second.

La consommation de lapin semble d'autre part regardée de manière très différente selon les âges et les milieux : viande du pauvre chez les plus anciens et en milieu rural,

sous consommée d'ailleurs par la classe supérieure, elle est viande festive chez les jeunes et en milieu urbain. Mais qui dit viande festive dit consommation peu fréquente. Faut-il renforcer cette image qui pourrait permettre de mieux valoriser le produit au kilo ? Ou au contraire tenter de banaliser le produit auprès des jeunes, finalement peu réticents à le consommer pour des raisons « sentimentales » ? Aux opérateurs d'en décider, conscients que la disparition progressive des anciennes générations peut entraîner à moyen terme une baisse considérable de la consommation et qu'il faudrait d'ores et déjà prévoir le relai que constituera la consommation des jeunes, festive ou banalisée.

Quoiqu'il en soit, le lapin gagnerait probablement, pour ces foyers de taille modeste puisque composés de jeunes, à être proposé prédécoupé prêt-à-cuire et également intégré à des plats cuisinés dont le niveau de gamme reste à ajuster au positionnement recherché.

5 6 Tout dépend des sources pour le gibier

Le modèle explicatif de l'intensité de consommation du gibier est typique, au contraire du lapin, de difficultés à se situer par rapport au gibier et à son mode d'obtention. En effet, la notion de « bonne distance », rarement opératoire, nous l'avons vu, fonctionne avec le gibier que l'on consommera d'autant plus fréquemment qu'on le situe à mi-distance. Mais c'est la variable refus de l'abattage, en l'espèce probablement la chasse, qui pèse le plus.

Il aurait fallu, et c'est une carence de cette étude, disposer de résultats distincts selon que l'on parle de gibier de chasse ou de gibier d'élevage acheté en magasin. Cependant le modèle permet de supposer que le gibier d'élevage sera considéré comme moins sauvage et donc plus facilement assimilable car à mi-distance et que l'abattage « professionnel » et utilitaire sera plus acceptable que celui de « loisir », sauf pour ceux dont la chasse est un moyen d'améliorer l'ordinaire.

Certaines fédérations de chasse ont songé à commercialiser le produit de leur activité. C'est probablement une idée qui ne rencontrera pas un grand succès auprès du public, en milieu urbain par méfiance voire mépris, en milieu rural car cela va à l'encontre des

traditions de dons.

En revanche on peut imaginer que le gibier d'élevage, proposé en magasins souvent seulement au moment des fêtes, gagnerait à être plus présent tout au long de l'année, comme une alternative à d'autres produits festifs pour un repas amélioré. La difficulté à le trouver en magasin est en effet une des raisons avancées pour sa faible fréquence de consommation (Combris, 1996).

Il faudrait également proposer au consommateur, ou plutôt au cuisinier, des modes de préparation plus simples à réaliser et moins lourds en sauce que la plupart des préparations traditionnelles.

5 7 Le cheval semble à terme condamné à mourir de vieillesse

Déjà 66,8% des mangeurs français se disent non consommateurs absolus de cheval. C'était et c'est encore une viande populaire en milieu urbain et ouvrier (classe elle-même en régression), à l'image peu valorisante. Et pourtant elle est chère donc non banalisée et non banalisable sur son cœur de cible. Les boutiques spécialisées deviennent de plus en plus rares, rendant difficile l'accès à cette viande, même à ceux qui sont motivés (Combris, 1996).

Toutes ces raisons, et la montée inéluctable du statut du cheval vers celui d'animal de compagnie, donnent à penser que cette espèce aura à relativement court terme disparu du répertoire culinaire français et qu'il est illusoire de penser inverser la tendance.

5 8 Plusieurs obstacles à la consommation d'agneau

Même si l'espèce est hautement valorisée dans les religions monothéistes, la viande d'agneau est consommée peu fréquemment. Plusieurs raisons concurrent à cet état de fait : son prix tout d'abord, du moins celui de ses pièces nobles, à griller, poêler ou rôtir, mais aussi son goût et son odeur à la cuisson et, c'est ce qui ressort du modèle et des entretiens en profondeur, son statut de « bébé », d'animal juvénile particulièrement

attendrissant. Le poids de la variable refus de l'abattage est en effet plus fort pour lui que pour le lapin.

Il n'est pourtant pas possible de conseiller de substituer à l'appellation « agneau » celle de « mouton », car elle connote plus de force en goût et odeur.

Il est possible en revanche de pallier le goût et l'odeur de suint par une préparation convenable de la viande en boucherie, en débarrassant la carcasse de sa pellicule superficielle, le parchemin. Cela demande toutefois un investissement en temps et en savoir-faire que ne sont pas prêts à faire tous les professionnels.

Pour ce qui concerne l'évocation attendrissante du « bébé », le plus prudent est de notre point de vue d'éviter soigneusement de donner à voir, ce que font à tort nombre de professionnels, l'animal vivant, qui plus est aux côtés de sa mère dans un environnement idyllique de vertes prairies auquel la mort l'aura brutalement arraché.

Viande autrefois considérée comme prestigieuse, elle n'a désormais pas de connotation de classe dans son ensemble. Ce sont plutôt les morceaux qui vont faire la différence : les avants sont très prisés de la population musulmane (souvent de classe modeste), non pas pour des raisons religieuses, car pour l'Aïd c'est l'animal entier qui est sacrifié, mais pour des raisons de traditions culinaires (préparation de tajines et de couscous) et probablement aussi à cause de leur prix plus abordable ; les côtelettes et les gigots sont consommés par les classes plus aisées. L'attrait pour les nourritures exotiques pourrait cependant permettre de vendre des avants aux français dits « de souche » à condition d'en passer par des plats cuisinés industriels ou traiteur.

5 9 Réduire les ambiguïtés du veau

On retrouve dans le modèle et dans les variables qui en émergent toutes les difficultés du veau :

- C'est une viande bovine et donc, peut-être par extension vis-à-vis du bœuf, considérée par certains comme risquée. N'oublions pas de plus que le veau a fait parler de lui dans la fin des années 70 avec la crise du « veau aux hormones »

dont le souvenir perdure encore chez certains mangeurs.

- C'est, comme l'agneau, un « bébé » et à ce titre les questions de « bonne distance » et d'acceptation de l'abattage interviennent dans l'explication de sa fréquence de consommation.

Comme l'agneau, c'est une viande qui était autrefois considérée comme prestigieuse et qui n'a désormais pas de connotation de classe dans son ensemble. Ses parties avant et arrière ne sont pas destinées au même public ni aux mêmes préparations et il fait également partie du registre culinaire festif de nombreux musulmans d'origine maghrébine.

Cependant, au contraire de l'agneau, c'est une viande blanche, donc plus féminine et douce au goût ce qui explique probablement de moindres réticences à son égard.

La promotion du veau peut passer par la mise en avant de la diversité de ses préparations et son insertion dans des plats cuisinés. Il est inutile voire inopportun de le donner à voir vivant au risque de culpabiliser le mangeur.

CONCLUSIONS

Au terme de ce travail, entamé en 2003, et au fil des publications auquel il a donné lieu, même si la principale, la thèse, reste à venir, nous pensons avoir à notre modeste mesure contribué à mieux connaître et comprendre les déterminants des rapports à la viande chez les mangeurs français contemporains.

S'il fallait les résumer brièvement, nous dirions que le plaisir domine, sur fond d'anxiétés diverses. Deux de ces dernières ne caractérisent en rien le Français mais sont, si l'on en croit les travaux faits sur la viande, aussi vieilles que le monde et que l'*hominivore* : il s'agit de la peur de l'incorporation d'un aliment malsain (que réveillent périodiquement les crises en laissant ensuite des traces) et de la culpabilité ressentie à l'idée d'ôter la vie à un animal (que différents groupes, en France et ailleurs, gèrent de différentes manières sans pour autant innover en la matière). La troisième pourrait être considérée comme également universelle, si l'on en croit les préceptes très anciens de différentes médecines traditionnelles, puisqu'il s'agit de la prise en compte des conséquences de l'absorption d'un aliment sur la santé et plus généralement sur le corps. Cependant nous proposons de la considérer comme plus typiquement française (ou plus largement occidentale) dans la mesure où, depuis une trentaine d'années et plus encore actuellement, sous l'impulsion conjointe de divers agents sociaux et économiques (Etat via les PNNS 1 et 2, chercheurs, médias, organismes agricoles ou interprofessions, entreprises agroalimentaires, corps médical et paramédical...) une véritable obsession nutritionnelle sévit, qui, inmanquablement, interpelle et souvent angoisse le mangeur auparavant nettement plus serein.

L'analyse de l'hypermodernité d'Aschler, que nous avons retrouvée chez nos Battants, n'a guère de quoi nous inciter à l'optimisme dans la mesure où elle serait source de déstructuration du rapport de l'homme à son alimentation, voire de TCA (Troubles du Comportement Alimentaire) divers et variés au sein desquels pourrait émerger également l'orthorexie, la recherche obsessionnelle du « manger correct », étymologiquement « manger droit », (Denoux, 2004) et dans la mesure où elle est plus volontiers le fait des classes dominantes, supposées arbitres des élégances et donc à

imiter par les classes moyennes puis modestes.

C'est cette crainte, et le constat rassurant que la viande est encore un plaisir pour beaucoup, qui nous incite à préconiser de ne pas enfourcher massivement et aveuglément le « dada » nutritionnel mais plutôt d'aider les mangeurs à se déculpabiliser et à trouver des préparations faciles et pratiques qui leur permettent de puiser dans le vaste éventail de viandes et de préparations à base de viande, aussi bien pour leurs repas rapides du quotidien que pour les occasions festives. Avec l'espoir que nous continuions, à l'instar de Philippe Meyer, à nous définir fièrement et dans le respect de ceux que nous nourrissons pour qu'ils nous nourrissent, comme des « mammifères omnivores » puisque telle est notre nature...

BIBLIOGRAPHIE

- Ascher F., 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 330p.
- Blondiaux L., 1998, *La fabrique de l'opinion. Une histoire sociale des sondages*, Paris, Editions du Seuil, 601p.
- Bourdieu P., 1979, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Les Editions de Minuit,
- Bréchon P., 2006, "In memoriam. Pierre Lambert (1946-2006)", *Revue Française de Sociologie*, 47-4, octobre-décembre, pp. 969-973.
- Brembeck H., 2006, "Partager la supervision diététique de l'alimentation, le nouveau combat des femmes suédoises", in G. Cazes-Valette (dir.), *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité.*, Paris, OCHA, pp. 118-123.
- Chauvel L., 2001, "Le retour des classes sociales ?" *Revue de l'OFCE*, n°79, octobre pp. 315-359.
- Combris P., 1996, "Mangeurs et aliments : ce que nous apprend l'analyse économique ?" in I. Giachetti (dir.), *Identités des mangeurs. Images des aliments*, Paris, Polytechnica, pp. 91-122.
- Corbeau J.-P., 2007, "Le refus de l'incertitude : dimensions idéologiques, "visions du monde" et rôle prédateur", in J.-P. Poulain (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris, OCHA, pp. 283-297.
- Denoux P., 2004, *Nouvelles obsessions alimentaires : "L'orthorexie, une névrose culturelle ?"* www.agrobiosciences.org/article.php?id_article=1260, consulté le 21/03/2007.
- Digard J.-P., 2004, *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*, Arles, Actes Sud, 230p.
- Digard J.-P., 2007, *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*, Arles, Actes Sud, 297p.
- Fiddes N., 1991, *Meat : A Natural Symbol*, Londres, Routledge, 261p.
- Kaufmann J.-C., 2005, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 342p.
- Kjaernes U. et R. Lavik, 2007, "Le mangeur, l'acheteur et le bien-être des animaux de ferme. Une étude dans sept pays européens", in J.-P. Poulain (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris, OCHA, pp. 178-196.
- Kleeman-Rochas C., 2005, "Le boire et le manger chez les Protestants", in (dir.), *Le Populaire à table. Le Boire et le Manger aux XIXème et XXème siècles*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, pp. 311-322.
- Leach E., 1980, *L'unité de l'homme et autres essais*, Paris, Editions Gallimard, 389p.
- Lestringant F., 1994, *Le Cannibale. Grandeur et décadence*, Paris, Perrin,
- Martin A., 2007, "L'homme et la viande : le point de vue d'un nutritionniste", in J.-P. Poulain (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris, OCHA, pp. 264-269.
- Poulain J.-P. (dir.), 2007, *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris, OCHA, 327p.
- Raude J. et C. Fischler, 2007, ""Défendre son bifteck". Le rapport à la viande entre mutation et permanence", in J.-P. Poulain (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris, OCHA, pp. 270-282.
- Vialles N., 1987, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'homme, 160p.

ANNEXES

Annexe 1 : Revue de la littérature

La viande : un sujet déjà très largement exploré

La question de la viande, des raisons qui font qu'on en mange ou pas, de telle ou telle manière, telle ou telle espèce, etc. est un sujet qui a déjà donné lieu à une abondante littérature, essentiellement anthropologique ou ethnographique, plus rarement sociologique. L'ambition n'est pas ici d'en rendre compte exhaustivement mais de tenter d'y repérer les variables qui semblent universelles (et donc influeraient, entre autres, sur les Français contemporains) et celles qui seraient au contraire spécifiquement liées à notre époque et à la France.

1 Mais au fait ? Qu'est-ce que la viande ?

Dans le vocabulaire courant, le mot « viande » vient si facilement qu'il semblerait presque superflu de le définir. Et pourtant Fischler (1993 : 121) nous rappelle fort opportunément que ce mot (issu du bas latin *vivanda*, « ce qui sert à la vie ») désignait à ses débuts l'ensemble des aliments avant de devenir au début du XVII^{ème} siècle ce qu'il est aujourd'hui. C'est, d'après lui, le signe manifeste de la supériorité symbolique de cet aliment puisque c'est lui reconnaître « un statut d'aliment absolu ».

Quoiqu'il en soit, le mot, selon Le Grand Robert de la Langue Française (2001 : 1802), désignerait désormais la « chair des mammifères et des oiseaux que l'homme emploie pour sa nourriture » et, « par analogie, la chair d'animal dont un autre animal se nourrit ». Le terme complémentaire pour embrasser l'ensemble des aliments d'origine animale impliquant la mort de l'animal en question serait « le poisson », attendu que ce mot, lorsqu'il est utilisé au singulier par opposition à « la viande » ou à « la chair » « englobe tous les animaux aquatiques consommés, les mollusques et crustacés autant que les²⁴ poissons » (Vialles, 1998 : 106). Mais... et les escargots ? Les grenouilles ? La tortue ? Le serpent ? Les insectes ?... Certes, ces animaux ne font pas partie du registre culinaire classique des Français, ou du moins des Français métropolitains de souche, sauf éventuellement escargots et grenouilles. Cependant, on peut en manger, on en

²⁴ Souligné par Vialles.

mange, et on mange bien d'autres animaux encore, ailleurs ou ici, dans des groupes culturels différents. Pourquoi donc restreindre la notion de viande aux seuls mammifères et oiseaux ? On voit ici que la définition retenue quasi officiellement via ce dictionnaire de référence est relativement ethnocentrique. Elle fait fi de la diversité culturelle au sein même de la population française ou résidant en France et de la possibilité pour un voyageur francophone curieux de rendre compte d'expériences faites dans d'autres systèmes alimentaires. Heureusement, l'usage quotidien est moins strict et un locuteur parlant de viande désignera par là toute chair au sens large (y compris les abats ou la moelle) dont l'homme fait ou pourrait faire sa nourriture, à l'exception probable des animaux aquatiques. Encore que... on parle bien de steak de thon ou de tortue.

Précisons donc ici que, pour les besoins et dans le cadre de la présente recherche (aussi bien bibliographique que de terrain), aucune restriction n'a été imposée à l'acception du mot « viande » si ce n'est, le cas échéant, celles que lui imposent les sujets (auteurs ou informateurs), et lorsque cela fait sens. Toutefois l'essentiel des données concerne les viandes d'animaux communément commercialisés et consommés en France métropolitaine (OFIVAL, 2005) : gros bovins, veau, agneau, porc, volaille, lapin, cheval et gibier.

2 Manger de la viande n'est pas une nécessité mais souvent un plaisir

L'homme est omnivore et c'est même cette caractéristique qui lui a permis de pouvoir occuper des espaces aussi dissemblables que les forêts tempérées ou tropicales, les savanes, voire même les glaces arctiques et les déserts et y trouver matière -végétale et animale- à subsistance.

Certains vont même jusqu'à considérer que le passage de nos ancêtres du stade végétarien au stade omnivore a été une étape majeure dans le processus d'homínisation. D'autres, plus modérés, constatent que la flexibilité du système digestif humain a permis à l'homme de s'adapter à toutes sortes de régimes, y compris végétariens, et donc que le fait de manger de la viande n'est pas en soi une absolue nécessité (Pasquet et Hladik, 2005 : 28). On peut en effet se garantir les apports nécessaires en protéines d'origine animale grâce aux produits de la mer, aux oeufs ou aux produits laitiers. En revanche, adopter un régime strictement végétalien, c'est-à-dire ne contenant aucun produit d'origine animale, ferait courir des risques majeurs, en particulier aux jeunes enfants, en raison de création de carences en vitamine B12, totalement absente des

produits végétaux. En effet, cette vitamine est absolument nécessaire à la croissance et au développement psychomoteur de l'enfant et son absence crée des dommages irréversibles²⁵. Ce type de diète n'est d'ailleurs jamais observé dans des groupes sociaux classiques constitués d'individus appartenant à diverses générations et destinés à se reproduire, il relève de « la sphère des particularités philosophiques ou religieuses » (Hubert, 2005 : 10).

Donc manger de la viande au sens strict n'est pas une nécessité biologique mais une possibilité parmi d'autres de satisfaire à notre besoin nutritionnel de variété. Et il est quasiment certain que nos lointains ancêtres ont été charognards avant de devenir chasseurs (n'en déplaise à notre sensibilité contemporaine) surtout en période hivernale où la cueillette n'était pas forcément fructueuse. Cependant, la chasse suppose organisation et coopération, en particulier lorsque l'on convoite de gros animaux. Elle implique ensuite des règles de partage des proies voire la mise au point de techniques de conservation, par le séchage, le fumage et éventuellement la cuisson. Autant d'éléments qui donnent à penser que « le fait de manger de la viande a certainement joué un rôle essentiel dans l'histoire de l'hominidé » (Pasquet et Hladik, 2005 : 28), même si c'est plus probablement le fait de cuisiner, des produits végétaux et/ou animaux, qui a constitué une étape majeure dans le processus d'homínisation. En effet, « lorsque l'homme apprit à cuire ses aliments, il multiplia les possibilités de varier son régime, et de le compléter, tout en développant des saveurs composées, et de plus en plus sophistiquées. Alors naquirent les préférences alimentaires, et d'innombrables inventions techniques liées à l'acte culinaire » (Hubert, 1995 : 11).

Même si, nous venons de le voir, manger de la viande ne nous est pas biologiquement nécessaire, il semblerait bien que ce soit une pratique extrêmement répandue quelle que soit l'époque et le lieu. Et, de plus, extrêmement valorisée et valorisante.

Répandue, la consommation de viande l'est indubitablement. Et, même si certains groupes la réprouvent, elle n'est prohibée dans aucun Etat de la planète. Cependant, il semble (de Garine, 2004 : 46) qu'une montée du végétarisme a lieu dans les pays anglo-saxons nord-européens où l'on compterait désormais plus de 4% de véritables végétariens et près du double de personnes qui préfèrent éviter la viande. Pour la France, les seules estimations disponibles, issues de l'Union Végétarienne Européenne, datent de 2002 et font état de 1,5 à 2% de végétariens stricts,

²⁵ Communication du Professeur Ambroise Martin, médecin nutritionniste, au colloque « L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ? » organisé par l'OCHA les 12 et 13 mai 2006 à Paris.

ce qui place ce pays au plus bas taux de végétarisme en Europe si l'on excepte la Pologne, créditée de 0,5 à 1% de végétariens (Déniel, 2003).

Valorisée, la consommation de viande l'est au point que certains, en Afrique, préfèrent se coucher sans manger plutôt que faire un repas sans viande (Fischler, 1993 : 121), d'autres, en France, disent n'avoir mangé que lorsqu'il y a eu de la viande dans le repas (Auriol, 1994 : 64). La meilleure preuve de la succulence de cet aliment se trouve dans les raisons que donnent les uns ou les autres pour s'en priver en signe de mortification. Ainsi dans la religion catholique, dans laquelle aucune viande n'est interdite, « opposer la viande au poisson c'est opposer le gras au maigre, l'agréable au méritoire, la réplétion à la privation » (Vialles, 1998 : 108). Thomas d'Aquin aurait ainsi déclaré selon Vialles (id. : 109) que « l'abstinence (...) est cette espèce de tempérance qui consiste à contenir les plaisirs du manger, en restreignant l'accès aux aliments qui nous sont les plus agréables, c'est-à-dire en tout premier lieu la viande ». De même, les tenants du végétarisme chez les moines bouddhistes en quête d'accomplissement mettent en avant que cet accomplissement passe par l'extinction de la « soif du désir » dont une des six formes est la « soif des saveurs » or « le fait de manger de la viande, aliment considéré comme très goûteux, est alors défini par les partisans du végétarisme comme une manifestation de la persistance de la soif du désir » (Rozenberg, 2002 : 10). Bref, les exemples abondent qui tendent à prouver que manger de la viande est un plaisir très largement partagé dans l'espèce humaine. L'explication de cette appétence pourrait être purement physiologique : la viande contient souvent des graisses, or la plupart des molécules aromatiques sont liposolubles, d'où le bon goût de la viande (Fischler, 1993 : 119) et son attrait pour gourmets et gourmands. Toutefois, les goûts et dégoûts dépendant aussi des habitudes alimentaires contractées dans l'enfance et l'adolescence (Fischler, 1993 : 110 et ss), on peut aussi supposer que les familles et les cultures « carnivores » se reproduisent en quelque sorte par imitation de génération en génération. Le travail d'Ossipow auprès de végétariens de seconde génération, des jeunes gens n'ayant jamais eu de contact avec la viande et qui décrivent leur première expérience gustative avec elle, semble cependant prouver que cet aliment, pourtant particulièrement chargé en l'espèce de représentations qui ne plaident pas en sa faveur, est vu comme une « substance 'négative' donc, mais n'ayant pas nécessairement et intrinsèquement 'mauvais goût' » (Ossipow, 1997 : 242).

Valorisante enfin, la consommation de viande l'est parce que c'est un aliment plus rare que les végétaux, plus cher, socialement plus prestigieux et donc désirable. Ainsi, une enquête de l'INSERM, évoquée par Moulin (1989 : 392), place la viande devant le fromage en termes de

prestige perçu par les ménagères. Il peut s'agir de viande en général, comme par exemple en Afrique, chez les Lele du Kasai, où ne pas offrir de viande à des invités peut être considéré comme une insulte (Fishler, 1993 : 121), ou de certains types de viandes, plus rares donc plus prisées. Ainsi, en France, avoir accès au bœuf a longtemps été le rêve des classes populaires. A peu près sûres de « gagner leur pain », elles espéraient pouvoir « gagner leur bifteck » et, une fois ce rêve réalisé, elles se mirent à le « défendre » (Dupin, 1980 : ???). On retrouve ici le schéma cher à Bourdieu (1979) : d'abord les classes dominantes s'approprient un type de consommation qui les distingue, en l'occurrence les bourgeois anglo-manes du milieu du XIXème s'entichent du rosbif (Moulin, 1988 : 386) ; les classes moyennes et modestes désirent y accéder, puis y accèdent ; et l'objet de tous les désirs est déclassé, abandonné par les élites qu'il ne permet plus de valoriser. C'est bien ce qui s'est produit pour le bœuf, à présent sous consommé par les foyers aux revenus les plus élevés et sur consommé dans les ménages modestes (Cazes-Valette, 1997 : 68).

On pourrait donc expliquer la consommation de viande -ou, du moins, de viande de tel ou tel type- parce qu'on l'aime, parce que les classes supérieures l'aiment et, dans le cas de repas avec invités, parce qu'il est socialement et/ou culturellement nécessaire d'en présenter à sa table.

3 Manger de la viande pose problème

Malgré l'attrance de l'homme pour la viande, et son intérêt nutritionnel incontestable (les protéines d'origine animale sont en effet plus digestes que les protéines d'origine végétale et de meilleure qualité en terme d'apports en acides aminés essentiels en raison de la proximité phylogénétique hommes/animaux²⁶), nombre de réticences entourent sa consommation et elle suscite même au profond dégoût chez certaines personnes. Plusieurs explications en sont données par divers auteurs, que nous allons examiner.

3 1 La mort animale : quel mot pour la dire ?

²⁶ Communication du Professeur Ambroise Martin, médecin nutritionniste, au colloque « L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ? » organisé par l'OCHA les 12 et 13 mai 2006 à Paris.

L'homme ne se comporte plus désormais en charognard, ce qui a pu être le cas à ses débuts (Perlès, 1996 : 31-36) et l'a en tout cas été lors de famines, disettes et autres sièges, où le cannibalisme même n'était pas exceptionnel (Monestier, 2000). Manger de la viande suppose donc au préalable de donner la mort à l'animal donc elle sera issue.

La désignation même de cet acte pose problème en français comme probablement dans d'autres langues. Pour le locuteur ordinaire, le choix du mot révèle clairement, même si inconsciemment, l'opinion qu'il se fait de la chose. Parlera-t-il de « tuerie » ? Même si ce terme est employé de manière neutre dans les abattoirs pour désigner un acte technique (ex. : « la tuerie des veaux se fait le mardi »), ou, autrefois, le lieu auquel s'est à présent substitué l'abattoir (Vialles, 1986 : 136), dans une bouche contemporaine non-technicienne le mot sonne comme un massacre en masse et est donc connoté très négativement. Parlera-t-il de « meurtre alimentaire » ? L'expression est extrêmement violente puisque, le mot meurtre désignant théoriquement un homicide, il assimilera ainsi l'animal à l'humain et signifiera, outre sa réprobation la plus profonde, une conception des différences entre espèces qui est loin de la conception majoritaire en France. Parlera-t-il de « sacrifice » ? On supposera qu'il fait allusion à un rituel religieux. Parlera-t-il d'« abattage » ? D'aucuns y verront une euphémisation de la mort animale (et donc une acceptation implicite) par assimilation au monde végétal puisqu'on abat aussi des arbres (Vialles, 1986 : 137). Parlera-t-il de « mise à mort » ? On le soupçonnera à la fois d'être un amateur de corrida et d'assimiler l'abattage classique à la phase finale de ladite corrida, deux modes opératoires qui n'ont pourtant pas grand chose à voir.

Pourtant, il faut bien désigner cet acte, et, pour le chercheur, le problème est d'autant plus aigu que la désignation choisie ne devrait évidemment pas être connotée, neutralité scientifique oblige. Après consultation de divers dictionnaires et mûre réflexion, et sauf cas particulier où, à l'évidence (technique, religieuse ou autre), une connotation particulière serait nécessaire, l'option choisie pour ce travail est de désigner la mort donnée à l'animal à des fins alimentaires par le mot « abattage ». Il renvoie en effet au mot « abattoir » sur lequel l'unanimité s'est faite et qui, du coup, est relativement neutre, et au mot « abattre » qui signifie « mettre à bas » (que ce soit un arbre, une maison, un animal, voire un homme). L'abattage ne semble donc pas exclusivement végétal. Certes, on abat aussi des animaux gravement blessés, malades ou présentant des risques de contamination avant de les livrer à l'équarrissage. Pour être parfaitement strict, il faudrait donc utiliser la locution « abattage alimentaire ». Cependant, pour ne pas alourdir inutilement le

texte et le discours, l'option restera celle de l'« abattage » tout court, et la locution « abattage sanitaire » sera utilisée dans les cas où cela serait nécessaire.

3 2 Rendre l'abattage acceptable

Que notre représentation du monde relève de l'animisme, du totémisme, de l'analogisme, voire du naturalisme à l'Occidentale (Descola, 2005 : 176), et donc quel que soit le type de rapport que l'on entretienne avec la nature, priver de vie un animal ne va pas de soi. Manger de la viande non plus, même si on n'a pas abattu soi-même l'animal.

Dans le contexte français contemporain, diverses stratégies sont déployées, consciemment ou non, pour composer avec la culpabilité, consciente ou non, que cet abattage et cette consommation suscitent.

123 Placer la viande sous l'égide du sacré

La première stratégie, car la plus ancienne, est d'ordre religieux. L'abattage peut prendre la forme d'un sacrifice, « mise à mort cérémonielle d'un être vivant à des fins posées comme religieuses par les acteurs » selon une définition qu'en donne Albert (1998 : 198) (la victime est offerte au dieu et la viande est un sous-produit du sacrifice en question) ou d'un abattage rituel, clairement effectué à des fins alimentaires, mais codifié de manière à rendre licite la consommation de la viande qu'il permet d'obtenir. En France se pratique surtout ce second type de « sacralisation » : il s'agit, au moment de l'abattage de l'animal (pour les Juifs et les Musulmans) de respecter un rite et un mode opératoire particuliers (abattage *casher* pour les premiers, *halal* pour les seconds)²⁷. Ainsi, la mort donnée à l'animal est mise « sous la tutelle du spirituel et du religieux » (Poulain, 2002 : 241), consacrée au dieu, déresponsabilisant et déculpabilisant l'opérateur et ceux qui mangeront ensuite cette viande.

223 « Loin des yeux, loin du cœur »

²⁷ Nous reviendrons plus loin en détail sur ces points.

La seconde stratégie de déculpabilisation, plus récente mais plus largement usitée à présent, est la mise à distance qui prend elle-même trois formes.

La première mise à distance est celle des abattoirs : autrefois l'abattage était effectué par le boucher lui-même, dans son arrière cour, puis des locaux spécialisés pour cette activité (et pour le premier traitement de la viande -jusqu'à l'état de carcasse- et des sous produits) ont été implantés dans les faubourgs des villes (Vialles, 1986 : 136). Désormais, la maîtrise de la conservation et du transport en températures contrôlées aidant, les abattoirs sont implantés près des zones de production plutôt que des zones de consommation, et donc encore plus loin des yeux des mangeurs.

La seconde mise à distance est celle que prennent les opérateurs de l'abattage par rapport à leur pratique. Vialles (1987) a analysé la procédure d'abattage et magistralement démontré que la séparation des opérations entre deux agents, l'un « anesthésiant » l'animal, l'autre l'égorgeant, permet à chacun de s'imaginer que c'est l'autre qui a tué, diluant voire déplaçant la culpabilité éventuellement ressentie.

La troisième mise à distance est celle prise par le mangeur avec le contenu de son assiette. Quatre stratégies coexistent. La première est la délégation : même si l'abattage de petits animaux dans le cadre domestique est encore autorisé, rares sont les ménages français qui achètent leur volaille ou lapins en vif. Et, lorsque l'abattage a lieu en abattoir, sous la responsabilité légale d'un vétérinaire supposé en assurer le contrôle sanitaire, on peut avec Poulain (2002 : 242) soupçonner que cette présence « inclut des fonctions symboliques, une sorte de 'labellisation' de l'animal tué, comme mangeable au nom de la science » (nouvelle religion ?).

La deuxième a, là aussi, été analysée par Vialles (1987) : elle distingue en effet les zoophages (mangeurs d'animaux), qui acceptent sereinement de reconnaître dans le morceau de viande qu'ils mangent l'animal dont il est issu, des sarcophages (mangeurs de chair), qui, eux, souhaitent que leur viande n'ait qu'un rapport aussi lointain que possible avec l'animal. Or, comme le dit Fischler (1993 : 131), « dans la cuisine moderne, la présentation des mets carnés est telle qu'elle s'éloigne au maximum de l'apparence originelle de l'animal : il semble bien que nous soyons de plus en plus 'sarcophages' ». On pourrait également interpréter le développement des rayons de viande prédécoupée (y compris en volaille), et la disparition des décorations de vitrine des bouchers à base de têtes de veau ornées de persil comme une réponse inconsciente mais pertinente de la part des professionnels à la croissance de cette sarcophage.

La troisième stratégie de mise à distance du mangeur par rapport à la source de sa viande relève de l'usage du vocabulaire. En pays anglophone le phénomène est manifeste (Fishler, 1993 : 132) : « le *sheep* devient *mutton* en arrivant dans l'assiette et le *calf* devient *veal* ». Sans procéder tout à fait de la même manière (cependant le cochon devient porc), le français va, qu'il soit zoophage ou sarcophage, consommer sa viande en désignant les morceaux par des dénominations qui renvoient à un vocabulaire spécialisé de boucher et non à un vocabulaire anatomique par trop précis quant à leur provenance (gigot et non pas cuisse, bifteck, escalope, macreuse, voire poire ou araignée...).

La dernière forme de mise à distance du mangeur vis-à-vis de la provenance de sa viande est la distance prise avec les animaux d'élevage. Milliet (1995 : 89) a insisté sur leur quasi réification, loin de la vue et de la présence à l'esprit : « dans la société moderne, la spécialisation, comme tendance prédominante du système domesticoire [...] hypertrophie la gratuité attachée à certaines espèces et occulte l'utilité des autres. Toutefois, pour être viable, le système génère paradoxalement un discours sur la confusion des espèces qui a pour conséquence, d'une part le déplacement des frontières entre humains et animaux, d'autre part l'ignorance des conditions de production de l'élevage industriel ». Dans cette configuration, l'animal élevé à des fins alimentaires serait réduit à l'état de produit de consommation et perdrait son statut d'être vivant. « Il y a une désanimalisation industrielle de l'élevage. Dans l'agroalimentaire, l'animal est devenu objet ou moins qu'objet : matière » (Fischler, 1993 : 132).

323 Militer pour le bien-être animal

« Les problèmes éthiques relatifs à l'appropriation de l'animal ont surgi en même temps que cette appropriation, et il est faux de lier ce souci aux sociétés d'abondance ou à la sensibilité urbaine » (Burgat et Dantzer, 1997 : 70). En effet ce souci remonte à des millénaires et l'on en trouve trace dans diverses philosophies ou religions : bouddhisme, judaïsme, pythagorisme... (id. : 70).

De nos jours, si les réflexions sur ce sujet ont amené certains à adopter une position éthique radicale, anti « spéciste » et végétarienne, nous le verrons plus tard, un courant différent, nettement plus répandu, ne remet pas en cause le droit des humains à utiliser l'animal mais, en vertu du principe que celui-ci est un être sensible, capable de souffrir, tente d'en adoucir le sort.

« La reconnaissance de sa capacité à souffrir ne l'ayant pas extirpé du monde des choses²⁸, sa protection ne s'exerce qu'au niveau des modalités de son exploitation » (id. : 77).

Ce courant, que Burgat et Dantzer (id. : 85) qualifient de réformiste, « préconise l'amélioration des modes d'élevage, la suppression des longs transports et la garantie d'une réelle insensibilisation avant l'abattage ». Cette position conduit, au contraire de celle des mangeurs qui préfèrent tenir l'animal d'élevage à distance par réification, à préférer consommer des animaux élevés en plein air, supposés jouir d'un bien-être supérieur. En quoi nos deux auteurs émettent quelques doutes sur les motivations réelles des défenseurs du bien-être animal, et on les suit sur ce point : « c'est peut-être plus le bien-être du consommateur et la représentation qu'il se fait de la 'nature', entendue ici comme la relation entre les vivants, que le sort de l'animal lui-même qui est en jeu » (id. : 73). Une manière de se donner bonne conscience en quelque sorte...

Pour supporter l'idée de l'abattage, certains mangeurs de viande souhaiteront qu'elle soit « licite » religieusement, d'autres assumeront leur goût carnivore et seront zoophages, d'autres enfin préféreront la distanciation que constitue la sarcophagie. Rares seront ceux qui se sentiront capables d'abattre eux-mêmes et rares aussi seront ceux qui manifesteront un intérêt pour les animaux d'élevage, sauf, éventuellement, s'il s'agit de son bien-être.

3 3 Se refuser à manger de la viande

Si la grande majorité des humains, *via* l'une ou l'autre des stratégies ci-dessus, réussit à surmonter le sentiment de culpabilité que provoque le fait de priver de vie un animal à des fins alimentaires, certains, nous l'avons déjà évoqué, n'y parviennent pas et se refusent à ingérer toute viande (végétariens), voire tout produit issu d'un animal (végétaliens). Quels sont les ressorts de ces choix, à l'évidence décalés par rapport à la majorité ?

133 « Peace and love »

Le premier, d'ordre philosophique et/ou religieux, est celui de la non-violence.

²⁸ Juridiquement en France en effet un animal est classifié parmi les meubles (Code Civil, article 528 cité par Burgat et Dantzer, 1997 : 76).

Ainsi, un des cinq préceptes du bouddhisme est de s'abstenir de tuer les êtres vivants (Wijayarathna, 1993 : 481) ce qui conduirait assez logiquement à refuser aussi de consommer la chair d'animaux tués par d'autres. Cependant ce n'est pas une obligation absolue à condition de ne pas avoir abattu soi-même l'animal.

L'hindouisme requiert également la non-violence. Ainsi les renonçants s'abstiennent-ils rigoureusement de viande, mais par « un phénomène d'émulation entre la masse et les renonçants, (...) l'adoption d'un régime végétarien devint (...) un moyen d'élévation de son statut socioreligieux » (Kapani, 1993 : 379-380), la caste des brahmanes étant également végétarienne. Cependant de Garine (2004 : 39) rapporte que, dans certaines circonstances, au Népal, on tue et mange ensuite en l'honneur de Durga (Kali), la déesse de la mort, force buffles, chèvres et brebis et ce dans un rituel sacrificiel paradoxalement très sanglant.

Ainsi bouddhisme et hindouisme n'impliquent pas nécessairement un végétarisme strict mais constituent sans aucun doute des facteurs de modération de la consommation.

Le végétarisme occidental, lorsqu'il ne concerne pas des personnes d'origine culturelle hindouiste ou bouddhiste, peut trouver ses origines dans divers courants. Le premier peut évidemment être l'adoption stricte du bouddhisme ou de l'hindouisme et de leurs principes.

Un autre courant, marginal, certes, mais réel, est encore d'origine religieuse puisque catholique. En effet, en France, un courant zoophile (au sens premier d'amical avec les animaux) a pris naissance chez certains clercs vers le milieu du XIX^{ème} siècle et, depuis les années 1970, (Baratay, 1995 : 261) « les laïcs se saisissent des théories évolutionnistes et des études d'éthologie pour affirmer le caractère évident d'une continuité des psychismes » entre humains et non-humains. Ce courant, toujours vivace, est allé, en 1982, jusqu'à proposer une pétition au pape Jean-Paul II lui demandant de bien vouloir approuver la Déclaration des religions sur les droits de l'animal (id. : 258) dans laquelle l'article 2 est particulièrement explicite :

« Article 2 :

- 1) *Les non humains ont le droit de vivre dans leur milieu naturel et le droit de vivre sans être persécutés par les humains.*
- 2) *La religion réprouve toutes les pratiques cruelles infligées par les humains aux non humains quels qu'en soient les motifs et, en particulier, l'expérimentation douloureuse, l'élevage industriel contraignant, l'abattage douloureux, la capture et l'incarcération des animaux sauvages, les sports et les jeux cruels, les génocides lucratifs.*

3) *Les croyants doivent s'abstenir de favoriser ces pratiques cruelles en tant qu'acteurs, spectateurs, consommateurs ou profiteurs. »*

Il est plus que probable que certains fidèles protestants partagent les vues de ces catholiques zoophiles. Cependant, le seul document repéré sur la question du rapport des protestants avec la nourriture (Kleeman-Rochas, 2005) n'en fait pas état. Et si l'on trouve trace de pratiques végétariennes prônées par certaines églises ou sectes protestantes, c'est plutôt au nom de la tempérance que de la non violence (Levenstein, 1996 : 845-846).

Au-delà des courants religieux sensibles à la cause animale, c'est plus largement une réflexion anti « spéciste » qui motive nombre de végétariens laïcs. Pour mémoire le spécisme est « l'idéologie qui justifie et impose l'exploitation et l'utilisation des animaux par les humains de manières qui seraient heureusement considérées comme inacceptables si les victimes étaient humaines » (définition des *Cahiers antispécistes* citée par Burgat et Dantzer, 1997 : 86). C'est de la même manière qu'argumentent, par exemple, une partie des végétariens suisses qu'a étudiés Ossipow (1994 : 134) : « abattre un animal est un meurtre », où l'on voit que l'usage du mot « meurtre » anthropologise les animaux. Descola (2005 : 268) constate de son côté qu'en Occident la « subordination des non-humains aux décrets d'une humanité impériale est de plus en plus contestée par des théoriciens de la morale et du droit qui travaillent à l'avènement d'une éthique de l'environnement débarrassée de l'humanisme kantien ». La frontière communément admise entre hommes et animaux dans l'ontologie naturaliste semblerait se brouiller. Le présupposé de différence d'intériorité qui définit cette forme d'identification des humains et des non-humains serait remis en cause par une partie de la population, qui, en conséquence, se verrait mal abattre puis consommer sa propre espèce, ou, du moins, ses proches cousins.

233 Pensée magique

La passionnante enquête ethnologique d'Ossipow auprès de divers végétariens en Suisse contemporaine (terrain mené de 1983 à 1990) déjà évoquée a, entre autres, le mérite de mettre à jour deux ressorts beaucoup plus surprenants que la non-violence et très éloignés d'elle. Ils relèvent tous deux de ce qu'il est convenu d'appeler la *pensée magique* qui, indéniablement, n'est pas l'apanage des peuples qu'on a dit « primitifs » mais bien le lot commun de toute l'humanité (Chiva, 1995). Pour mémoire celle-ci se fonde sur deux principes. Le principe de

similitude veut que le semblable appelle le semblable (si je rature rageusement le portrait d'une personne abhorrée, je ne pense peut-être pas consciemment lui griffer le visage mais ça me défoule plus que de raturer une feuille blanche. Et, qui sait, si ça pouvait marcher ???...). Le principe de contigüité veut que deux choses qui ont été en contact continuent à agir l'une sur l'autre, en bien ou en mal, même après cessation du contact. Si une chose a été en contact avec une « charge » positive ou négative, elle la porte en elle à jamais et peut contaminer (en bien ou en mal) celui qui la touchera (les fans de vedettes qui acquièrent à n'importe quel prix des pièces -si possible non lavées- de leur lingerie en sont témoins...). Les ressorts mis en évidence par Ossipow semblent relever tous deux du principe de contigüité.

Sauve qui peut

Le premier est la peur de la mort. Par un raisonnement logique, certains sujets partent du principe que « la viande, c'est du cadavre » et donc « ingérer un aliment carné revient à introduire la mort en soi, à affaiblir son propre corps, à devoir se représenter sa propre mort » (Ossipow, 1994 : 129). Et, parallèlement, elle note que ces locuteurs sont de « fervents partisans de toutes les techniques de longévité qu'ils peuvent découvrir » (id. : 131). On est loin de la compassion vis-à-vis des animaux.

Se préserver sain(t)

Le second ressort est celui, pas nécessairement conscient mais apparent dans le discours, du rejet, du mépris, voire de la peur de l'animal. La logique est ici que « manger de la viande conduit à transmettre à l'homme les humeurs, le tempérament de l'animal » (id. : 130) or les animaux sont « soumis à leurs instincts et incapables de transcender leurs actes » (id. : 129) donc en manger fait courir le risque de « contamination morale, le risque de devenir bestial et de ne plus pouvoir poursuivre un idéal de pureté et de progrès spirituel » (id. : 130). A ce stade, on ne peut s'empêcher de rappeler qu'Hitler était végétarien...

On remarquera que, dans les deux cas, la supériorité de l'humain s'affirme dans sa capacité à se dépasser, à se transcender, voire à atteindre le but ultime : l'immortalité.

Le quatrième ressort du refus de manger de la viande est d'ordre psychologique puisqu'il se rencontre dans une des pathologies de la conduite alimentaire : l'anorexie. Cette pathologie est essentiellement féminine (95% des cas) et touche plus spécialement les jeunes femmes, entre 15 et 25 ans. En pleine expansion, elle concernerait désormais environ 5% de ces « adolescentes » (Ascher, 2005 : 165).

Or, la viande, et la viande rouge et peu cuite en particulier, est une des premières privations que s'imposent les anorexiques et un des derniers aliments qu'elles reprennent -si elles le reprennent- après guérison.

Il ne s'agit absolument pas ici de compassion vis-à-vis des animaux, même si ce « prétexte » peut parfois être invoqué. Deux pistes d'interprétation s'offrent à nous selon la signification que l'on donne à l'anorexie.

D'une part, l'anorexique semble manifester une ambition pathologique « à avoir une pleine maîtrise de son corps » (Ascher, 2005 : 171). Ainsi, au niveau des symptômes, la perte d'appétit s'accompagne souvent, la précédant ou la suivant donc n'ayant pas de relation biologique de cause à effet, d'une aménorrhée (Brusset, 1991 : ???). La maîtrise de son corps passe par la maîtrise du sang menstruel et le refus de la féminité dont il témoigne. La maîtrise de son corps passe par la maîtrise de ce qui en sort mais aussi de ce qui y entre. L'hypothèse du refus de la viande parce qu'elle a un lien symbolique avec le sang (surtout lorsqu'elle est rouge et dite « saignante ») n'a pas paru absurde lorsque je l'ai proposée à un congrès de psychanalystes (2èmes rencontres de Montauban, février 1997).

On considère d'autre part que l'anorexique manifeste une forme de refus de quitter le monde de l'enfance (Ascher, 2005 : 169). Si c'est le cas, la grille d'analyse des schèmes dominants de l'incorporation que propose Poulain (2002 : 178 et ss.) pourrait bien servir de décodeur à son refus de manger de la viande. En effet, ce refus de sortir de l'enfance signifierait le désir de rester au stade oral de l'enfant au sein, au stade innocent de l'« avalage ». Passer au stade du « croquage » ferait entrer dans le monde de l'ambivalence, quitter le stade édénique de l'innocence pour atteindre celui « de l'homme déchu, le mangeur de viande » (id. : 179). Tout est dit : la viande, qu'il faut « croquer », serait le symbole même du début de la sortie de l'enfance.

Le refus de manger de la viande serait soit le fait de personnes adeptes de la non-violence vis-à-vis des animaux pour des raisons philosophiques et/ou religieuses, soit le fait de personnes soucieuses de garder la maîtrise de leur corps et de leur longévité, soit d'anorexiques.

4 On ne mange pas n'importe quoi

Même si, objectivement, la plupart des animaux sont comestibles, force est de constater une grande diversité à travers le monde de ceux qui, autrefois et aujourd'hui, ici et ailleurs, sont considérés comme mangeables. De plus, les catégories du mangeable et de l'immangeable évoluent. Les thèses fonctionnalistes, qui prétendent que cette diversité est le résultat de l'adaptation des groupes humains à leur environnement naturel, ne tiennent pas à l'examen : il y a par exemple passablement de sauterelles en France en été et pourtant il ne viendrait aujourd'hui à l'idée de personne de les capturer pour les préparer « à la romaine », alors que c'était encore le cas en Poitou jusqu'à la Première Guerre Mondiale (Rowley, 2006 : 78).

« Loin de refléter un ordre de la nature préexistant, le classement des espèces est un travail de découpage, de reconstitution, qui évolue sans cesse en fonction de critères nouveaux » (Dortier, 2000 : 20). Comment donc un animal entre-t-il dans la catégorie du mangeable ? Et comment, éventuellement, en sort-il ?

4 1 Maîtriser l'incorporation biologique et symbolique

Qu'il s'agisse de viande ou de toute autre nourriture, lorsque nous mangeons, « nous faisons franchir à l'aliment la frontière entre le monde et notre corps, le dehors et le dedans ». C'est ainsi que Fischler définit l'*incorporation*. « Incorporer un aliment, c'est, sur un plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou partie de ses propriétés : nous devenons ce que nous mangeons », précise-t-il (1993 : 66). On trouve là un prolongement de la réflexion sur la pensée magique.

Nous ne appesantirons pas sur le principe d'incorporation biologique tant il est évident que l'absorption de nutriments construit et entretient notre corps. Il est toutefois important de noter que, mangeant pour vivre et non pour mourir, ce principe nous conduit à éviter toute nourriture suspecte de contenir un « poison ». C'est probablement ce qui explique les craintes de certains consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique vis-à-vis des résidus de produits chimiques utilisés en agriculture intensive. C'est aussi en grande partie ce qui explique les réticences plus ou moins vives d'une large majorité des européens et des étatsuniens vis-à-vis des OGM dans l'alimentation. En effet, lors d'une étude internationale effectuée en 2002, 65,2% des Français interrogés se disaient tout à fait défavorables aux OGM dans l'alimentation et 21,5% plutôt défavorables ce qui porte le taux d'opposants à 86,7% (pour information les mêmes données relatives aux USA sont respectivement de 21,5% et 51,6% soit un total de 73,1%) (Merdji et Debucquet, 2006 : 48). Plus probants encore sont les résultats d'une étude similaire effectuée plus spécifiquement sur les représentations des fruits et légumes génétiquement modifiés où les champs lexicaux évoqués par leurs opposants sont, dans plus du tiers des cas, ceux du malsain : « mauvais, malsain, toxique, laboratoire, poison, artificiel, chimique, pesticides, engrais, traitement, trafiqué, pas naturel » (id. : 53).

La contamination symbolique est encore plus intéressante et nous concerne tous, peuples dits archaïques et peuples dits développés. Consciemment ou non, nous pensons que « l'aliment consommé tend à transférer analogiquement au mangeur certains de ses caractères » (Fischler, 1993 : 67). C'est en vertu de ce raisonnement que les peuples pratiquant l'exo-cannibalisme s'approprièrent la vaillance du guerrier ennemi en le consommant (Poulain, 2002 : 181). C'est, nous concernant de plus près, en vertu de ce raisonnement que la plupart d'entre nous considère que la viande rouge apporte plus d'énergie que la blanche, non pas pour des raisons caloriques, mais parce que, rouge, elle a la couleur du sang, le liquide vital par excellence. C'est ce qui meut, nous l'avons vu, certains végétariens qui refusent d'incorporer la « bestialité » des animaux.

Mais dans le cas de la viande, les choses se compliquent puisqu'avant d'être mangés, les animaux ont eux-mêmes mangé. « Le principe d'incorporation est en somme à double détente : la nourriture de notre nourriture est notre nourriture et nous communique donc sa nature » (Fischler, 1993 : 137). C'est ainsi qu'on préférera, en tout cas en matière de mammifères, manger des herbivores. Et, dans la plupart des cultures, on ne consomme guère de carnivores et encore moins de charognards : ils pourraient en effet avoir mangé de la chair humaine et donc conduire leur mangeur au cannibalisme « de second niveau ». Le cas du porc, omnivore, est en cela

exemplaire. Soupçonné à juste titre d'être capable de manger ses congénères, voire, de manière plus fantasmatique, des enfants, il est soigneusement surveillé en élevage et subit diverses manipulations visant à lui interdire réellement et symboliquement pareilles pratiques coupables qui le rendraient immangeable (Fabre-Vassas, 1994). Vialles (1997 : 108) rapporte même que « des volatiles aquatiques, nourris de poissons, ou du moins de 'poisson', ont pu être admis dans la catégorie du poisson » par l'Eglise catholique au moment de distinguer le permis et l'interdit en Carême, où l'on était supposé ne pas manger de viande.

Si l'on examine les réactions des consommateurs aux deux crises de la vache folle (1996 et 2000) à la lumière du principe d'incorporation on comprend mieux qu'ils aient été nombreux, sur l'instant, à renoncer à la viande de bœuf :

- d'un point de vue incorporation biologique au premier degré, le risque d'être contaminé par les prions et de contracter la maladie de Creutzfeld-Jakob n'était pas nul,
- d'un point de vue incorporation biologique au second degré, il était assez peu ragoûtant de manger du bœuf qui avait été engraisé de farines animales produites à partir de déchets d'équarrissages,
- d'un point de vue contamination symbolique au second degré, ces farines animales provenant, entre autres, de cadavres de bovins faisaient des vaches des animaux mangeant leur propre espèce et, qui plus est, des charognards. De là à les penser « cannibales » il n'y avait pas loin et le mot a été prononcé par des informateurs lors de la phase terrain de mon mémoire de DEA.

Pour qu'un animal soit mangeable, il faut qu'il soit incorporable c'est-à-dire qu'il ne présente aucun risque de contamination ni biologique, ni symbolique, ni au premier degré, ni au second degré. Les risques biologiques et symboliques pouvant varier dans le temps, un animal peut changer de catégorie, momentanément ou durablement.

4 2 Classer, trier, pour ordonner le monde et la société

On ne peut échapper ici à la célèbrissime phrase de Lévi-Strauss (1996 : 132) : « les espèces naturelles ne sont pas choisies parce que 'bonnes à manger' mais parce que 'bonnes à penser' »,

les espèces animales entre autres. Et pour penser le monde, pour mettre de l'ordre dans ce qui peut paraître désordonné, de tous temps et sous tous les cieux, l'homme a recours à la classification (Lévi-Strauss, 1990). Classification des gens, des objets, des groupes, des entités d'ordre transcendant... La nourriture n'y échappe pas et, singulièrement, les espèces animales, qu'il s'agisse de distinguer les mangeables des immangeables, mais aussi les ordinaires des festives, les « bonnes pour la santé » des nocives, etc. Nous ne nous intéresserons ici cependant qu'à la première de ces distinctions.

Les logiques qui président aux classifications adoptées par tel ou tel groupe culturel ont donné lieu à maintes spéculations et hypothèses. L'une des plus convaincantes à nos yeux est celle de Douglas éclairée, dans sa réédition française de 2001, d'une postface fort utile à la bonne appréhension de sa pensée. Elle propose de considérer la classification des objets, des actes et donc aussi des aliments en « purs » et « impurs », ces derniers provoquant souillure, pollution voire étant tabous, comme une stratégie de gestion morale et politique du danger : « à toutes les époques et dans tous les pays l'univers est saturé de significations morales et politiques » (Douglas, 2001 : 192). Les différences de classification entre cultures proviendraient de différences idéologiques, sachant qu'au sein d'une même société c'est l'idéologie dominante (pas forcément majoritaire) qui fait prévaloir la classification qui lui convient le mieux. Et, lorsque se produit une catastrophe, lorsqu'advient une souillure, le type d'organisation sociale, le type de *constitution*, sert à en interpréter la cause et à en tirer les conséquences pour le groupe social. Ainsi une organisation théocratique organisera ses catégories du « pur » et de l'« impur » selon ses dogmes, interprètera la catastrophe comme l'indice d'une transgression de la loi divine et en conclura que, pour éviter le danger, il faut respecter la Loi.

Notre société occidentale rationaliste a cru pouvoir découpler les notions de risque de la morale et de la politique, le risque étant rationnellement, scientifiquement, analysé, la morale et la politique étant supposées prendre acte de ces analyses. Cependant les faits prouvent que « le 'public' ne perçoit pas du tout les risques de la même façon que les experts » (id. : 199). Une moralisation et/ou une politisation de la perception du risque perdurent, même dans une société supposée rationnelle, les idéologies en concurrence luttant pour faire prévaloir leur interprétation dans nos constitutions *via* les moyens que leur donnent la loi et la démocratie : prises de positions politiques, pétitions, lobbying auprès des législateurs... La conclusion de sa postface à la réédition française de 2001 est sur ce point parfaitement explicite : « les notions de 'pureté' et de 'danger' ne sont que l'expression des controverses implicites qui déchaînent les passions des membres de toutes les sociétés quand celles-ci s'interrogent sur leur propre constitution » (id. :

201). Cette vision rejoint la thèse de Sahlins selon laquelle la culture occidentale ne diffère en rien fondamentalement des cultures dites primitives : elle est, comme ces dernières, structurée par le symbolique. Simplement « l'économie [y] est le lieu principal de la production symbolique » (Sahlins, 1980 : 262). « Ici, l'économie apparaît dominante, toutes les autres activités reflétant dans leur propre catégorie les modalités de rapport à la production ; là, tout semble 'baigné dans la lumière céleste' des conceptions religieuses. En d'autres termes, le schème culturel est diversement infléchi par un lieu dominant de production symbolique, qui alimente l'idiome majeur d'autres relations et activités » (id. : 262-263).

Cet éclairage permet, entre autres, de comprendre la controverse sur les OGM, controverse qui oppose idéologiquement les tenants de la domination des nations par le marché (pour l'instant idéologie dominante dans les pays où les OGM sont acceptés), de ceux de la régulation par le politique, ces derniers eux-mêmes partagés entre les politiques soucieux de santé publique (mise en avant du principe de précaution), les politiques soucieux d'écologie (ne pas intervenir dans l'écosystème), voire les politiques soucieux de théologie (ne pas modifier la création divine).

Pour en revenir à la viande, la logique de Douglas cadre parfaitement en France et probablement ailleurs avec le clivage mangeurs de viande/végétariens autour de la question de discontinuité/continuité entre espèces animales et espèce humaine. De même, on peut considérer que le fait d'avoir créé des catégories animaux de compagnie/animaux d'élevage, voire animaux familiers/animaux de rente, correspond à des représentations différentes des relations que nous souhaitons entretenir avec les uns et les autres, l'une de symbiose, l'autre de prédation. Et, lorsqu'un animal passe de l'une à l'autre, nous changeons notre manière de le regarder. C'est ce qui est en train de se produire pour le cheval qui, pour beaucoup désormais, est vu comme un animal de compagnie dont il ne saurait être question de le manger (Digard, 1990 : 241 et ss). Si cette manière de voir les choses devient majoritaire ou du moins est soutenue par un groupe de pression suffisamment influant au niveau du pouvoir législatif, on peut fort bien imaginer qu'à terme l'hippophagie soit interdite. La question du gibier pourrait aussi s'envisager sous cet angle : prélevé sur la nature, il est le fruit de la chasse. Tout dépend de la manière dont on envisage celle-ci et le droit des hommes à se conduire en prédateurs. L'homme est-il considéré comme ayant un droit de prédation inconditionnel ? La chasse alors, qu'elle soit de subsistance ou de loisir, sera acceptable et le gibier mangeable. L'homme est-il considéré comme devant exercer son rôle de dominant dans un esprit de saine gestion de son environnement ? La chasse de subsistance ou de régulation sera acceptable mais le simple loisir rejeté, et le gibier suspect de provenance moralement douteuse, sauf à connaître son origine. L'homme est-il considéré comme une espèce animale parmi les autres ? La chasse sera alors réprouvée et le gibier immangeable.

Suivant la même logique, on peut comprendre le déni ou la gêne d'un vietnamien face à un occidental porteur d'une culture en voie de devenir dominante lorsqu'il s'agit de parler de cynophagie (Poulain, 1997 : 121-122).

Une seconde hypothèse quant aux logiques de classification, moins connue que celle de Douglas, est celle avancée par Rodinson (1993)²⁹ à propos des choix opérés par les sémites. Selon lui, ces choix se sont faits dans une double logique d'identification et de différenciation : identification au groupe qui partage les mêmes codes et différenciation vis-à-vis des groupes qui adoptent d'autres pratiques. Son argumentation n'entre pas en contradiction avec celle de Douglas (qui a, elle aussi, raisonné à partir des interdits juifs issus du Lévitique). Selon elle, en effet, dans la religion juive « préceptes et cérémonies sont axés sur la notion de sainteté divine, que les hommes doivent atteindre dans leur propre vie » (Douglas, 2001 : 70), or « la notion de sainteté comprend aussi celle de totalité, de plénitude » (id.). Les choix de classification des animaux mangeables et immangeables du Lévitique sont une manière de s'assurer que les animaux mangés sont des représentants « purs », typiques, des animaux peuplant soit la terre, soit le ciel, soit les eaux (id. : 61 et ss) « d'où l'interdiction qui pèse sur les hybrides, qu'il s'agisse de plantes, d'animaux ou de tissus (les mélanges de laine et de lin sont prohibés) » (id. : 73). Rodinson, lui, insiste sur le souci de pureté du peuple juif, qui suppose, dans la même logique, qu'un juif typique se comporte conformément aux préceptes de son groupe et différemment des autres groupes de manière à affirmer son identité au sein du groupe et vis-à-vis des non-juifs. Et il met en exergue le fait que son rituel compliqué a été un obstacle à la diffusion du judaïsme en même temps qu'un facteur de cohésion du groupe. Ce que corroborent les propos du rabbin Gugenheim (1993 : 28) qui note que l'observance minutieuse des prescriptions de la *chacherout* donne à chaque individu « le sentiment profond (...) de son identité *spécifique* et de son *appartenance*³⁰ à la communauté juive ». Idéologie de la pureté, de l'intégrité dans les deux cas, donc.

Pourrait-on généraliser la logique d'identification/différenciation de Rodinson à l'ensemble des systèmes classificatoires adoptés dans les différentes sociétés ? Oui si l'on suit Fischler (1993 : 68-69) au bout de son raisonnement sur le principe d'incorporation: « les hommes marquent leur

²⁹ Il faut noter que la thèse de Rodinson est antérieure à celle de Douglas puisqu'il l'avait émise en août 1960 à Moscou au cours du XXVème Congrès international des orientalistes alors que l'édition originale de « De la souillure » date de 1967. Cependant Rodinson, bien que les Actes du congrès de Moscou aient été publiés en 1962, ne figure pas dans la bibliographie de Douglas. Leurs thèses, quoique convergentes sur certains points, sont donc indépendantes.

³⁰ Les mots en italiques sont soulignés par nous.

appartenance à une culture ou un groupe quelconque par l'affirmation de leur spécificité alimentaire ou, ce qui revient au même, par la définition de l'altérité, de la différence des autres. (...) Ainsi, ce n'est pas seulement que le mangeur incorpore les propriétés de la nourriture : symétriquement, on peut dire que l'absorption d'une nourriture incorpore le mangeur dans un système culinaire et donc dans le groupe qui le pratique, à moins qu'il ne l'en exclue irrémédiablement ». Ainsi, par exemple, le fait d'accepter ou non de fréquenter les restaurants McDonald's signale clairement en France l'appartenance soit aux Anciens, soit aux Modernes. Ainsi peut-on aussi expliquer les difficultés auxquelles se trouvent confrontés les enfants de migrants, tiraillés entre l'affection filiale (et la cuisine des mères) et le désir d'intégration (et la cuisine du pays de résidence), difficultés résolues avec plus au moins de bonheur (Crenn, 2006). Si un individu change de groupe d'identification, on peut parfaitement imaginer qu'il change en même temps de type de consommation de viande, voire qu'il modifie ses comportements au gré des contextes de commensalité.

Classification du mangeable et de l'immangeable pour identification et différenciation en fonction de l'idéologie dominante : la synthèse de ces visions paraît possible. L'idéologie de la pureté structure les choix alimentaires des juifs religieux. L'idéologie technicienne française structure nos choix en matière de régulation de l'abattage et de surveillance sanitaire des aliments carnés par la Direction des Services vétérinaires, à la différence des autres aliments surveillés par la Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes. L'idéologie ultralibérale qui rêve d'un marché mondial unifié tente d'imposer ses règles à toute la planète via l'OMC et, pour l'alimentation, via le Codex Alimentarius, où le lobbying des grandes compagnies et des Etats pour imposer leurs vues est intense (Lassalle-de Salins, 2006). Bref, au niveau d'un groupe restreint, d'une nation, ou de la planète, les classifications se font bien sur fond d'imposition d'une idéologie qui structure le groupe concerné et le différencie de ceux qui ne partagent pas ses conceptions. Mais le processus démocratique, dans nos constitutions, peut faire évoluer les choses, par l'alternance, pour le meilleur ou pour le pire, selon que l'on voit prévaloir son idéologie ou une autre.

Pour qu'un animal soit mangeable pour un individu, il faut qu'il appartienne à une catégorie pensée comme telle par le groupe auquel le mangeur souhaite s'identifier, groupe dont il partage l'idéologie. Si le mangeur change d'idéologie et de groupe d'identification, un animal donné peut, pour lui, changer de catégorie.

Pour qu'un animal soit mangeable dans une société, il faut qu'il appartienne à une catégorie pensée comme telle selon l'idéologie dominante de cette société. Si l'idéologie dominante change, un animal peut changer de catégorie.

4 3 Garder ses distances

Même si formellement la théorie de Leach (1980 : 263-297) entre dans le cadre d'une réflexion sur les classifications opérées par les hommes, à l'instar du paragraphe précédent, le choix de la traiter séparément provient de l'intérêt particulier qu'elle porte au classement spécifique des animaux bons à manger ou non et donc de son intérêt central ici.

Selon lui, l'homme nomme les choses pour les distinguer et l'enfant apprend ainsi par le langage à dire ce qui relève de telle ou telle catégorie mais aussi à ne pas dire, à considérer comme tabou, tout ce qui est ambigu, intermédiaire entre catégories. D'autre part, à partir de la prise de conscience de l'existence d'un environnement séparé de l'ego, l'espace social et ses désignations s'organiseraient dans l'esprit humain en fonction de la distance physique à cet ego.

Il propose ainsi, dans le contexte anglais de 1964 (date de la publication de son texte en version originale), de considérer trois séries en parallèle :

- « a) EGO.....sœur.....cousine.....voisine.....étrangère
- b) EGO.....maison.....ferme.....champs et bois.....loin
- c) EGO.....animal familier....bétail.....gibier.....animal sauvage ».

Partant de ces séries, et dans le droit fil de nombreux autres anthropologues, il met en relation (id. : 281-282) les degrés de proximité physique et les règles régissant à la fois « consommation » sexuelle et consommation alimentaire. Ainsi :

- vivant au foyer, apparaissent les femmes sur lesquelles pèse la prohibition de l'inceste et les animaux qu'on ne doit pas manger,
- hors du foyer mais à peu de distance, les femmes (cousines) que l'on ne peut pas épouser mais avec qui sont tolérées des relations sexuelles pré maritales et les animaux que l'on peut manger à condition de les avoir castrés,

- plus loin, les femmes que l'on peut épouser mais avec les familles desquelles les relations peuvent être plus ou moins amicales et les animaux que l'on peut chasser et consommer sans castration et avec lesquels l'homme entretient des relations d'amitié/hostilité,
- et enfin, au loin, les femmes étrangères avec lesquelles on n'aura pas de relations sociales et donc *a fortiori* pas de relations sexuelles et les animaux sauvages, lointains, que l'on ne peut manger.

Cette construction a beaucoup séduit et séduit encore, d'autant qu'il a proposé de la considérer comme généralisable en démontrant qu'elle fonctionnait aussi chez les Kachins, une population qui vit dans les collines du nord-est de la Birmanie (id. : 290-296). Pourrait-elle fonctionner en France et de nos jours ?

Pour ce qui concerne la première catégorie, celle dite de la « maison » sans aucun doute. Aujourd'hui comme hier, les frontières des relations sexuelles considérées comme incestueuses sont les mêmes en France qu'en Grande-Bretagne ou au pays kachin et les interdits alimentaires implicites concernant les animaux familiers aussi. On peut même considérer que le modèle est dynamique : le cas du cheval, déjà évoqué, tendrait à le prouver. Passant des écuries au jardin (que l'on peut considérer comme une extension de la maison), puisqu'il existe désormais des chevaux de compagnie, dits chevaux-potager (Digard, 1999 : 68), que personne ne monte et qui vivent à proximité des humains, cet animal entre dans le cercle domestique et devient immangeable.

Pour les trois autres catégories, les choses ne sont plus aussi évidentes et Ossipow (1997 : 244) l'a déjà noté en ce qui concerne les catégories du mangeable pour des végétariens. « Aucun animal n'est bon à manger, mais s'il fallait faire une exception volontaire, le choix se porterait sur un animal d'élevage ». Et ils se sentent plus enclins à consommer du poulet que du bœuf ou du cochon, considérant la volaille comme moins proche de l'homme que les deux autres espèces. Il faut donc réexaminer la théorie de Leach en la plaçant dans un cadre plus contemporain.

Côté partenaires sexuels envisageables tout d'abord. Les jeunes gens, par exemple, ne sont plus aussi étroitement protégés des contacts avec le sexe opposé qu'au milieu du XX^{ème} siècle et donc peuvent faire leurs premières expériences avec des « cousins », certes, mais aussi des « voisins » voire des « étrangers » en France ou au cours de séjours hors des frontières (on peut penser au célèbre film : « A nous les petites Anglaises », dont le titre est passé dans l'usage

courant pour désigner ce type d'effet collatéral des séjours linguistiques adolescents). Pour ce qui concerne les unions durables, elles sont certes encore majoritairement contractées entre « voisins », cependant la mixité régionale, puis nationale proche, et enfin les métissages se diffusent peu à peu dans la société. Et la ritualisation religieuse et civile de ces unions *via* une cérémonie de mariage n'est plus considérée comme incontournable.

En parallèle, pour ce qui concerne les viandes considérées comme mangeables, nous l'avons déjà vu, la question n'est pas celle de la proximité physique : pour pouvoir manger un animal d'élevage certains, au contraire, ont besoin de le mettre à distance, de le désanimaliser, de le réifier. Pour d'autres, le fait de vivre libre en forêt est un droit imprescriptible de la faune sauvage et la chasse est fortement réprouvée. Et lorsque celle-ci s'exerce sur des animaux récemment lâchés dans le cadre de « chasses » organisées, elle peut susciter un profond mépris, et des défenseurs des animaux, et de ceux qui se pensent « vrais chasseurs », les deux groupes se rejoignant alors pour considérer qu'il ne s'agit plus de chasse mais de « massacre ». Pour d'autres enfin, manger des viandes exotiques est une façon, sur place, de mieux connaître l'Autre, et en France, de se remémorer ses voyages ou de voyager à peu de frais (Régnier, 2004). Dans tous les cas le postulat de proximité physique de la ferme proposé par Leach date : il ne concerne plus grand monde dans une société extrêmement urbanisée où la population strictement agricole ne représentait plus en 2005 que 1,3% de la population métropolitaine de 15 ans et plus³¹, sans compter que, spécialisation aidant, tous ces agriculteurs ne sont pas forcément éleveurs³². Pour les mêmes raisons, le « voisinage » des champs et des forêts paraît pour le moins douteux, citadins et même ruraux se hasardant de plus en plus rarement dans ces espaces soit clôturés, soit presque impénétrables et se contentant de sentiers dûment balisés.

Bref, les catégories du proche et du lointain ne fonctionnent plus de la même manière. La distance physique vis-à-vis des animaux et génétique vis-à-vis des partenaires sexuels ne serait pas, selon nous, le bon angle de vue. Il s'agirait avant tout de proximités « biologique » et « sociale » perçues : « biologique » au sens de parenté génétique et éthologique perçue, « sociale » au sens de coexistence possible et donc de partage de valeurs communes, d'identification potentielle à un même groupe. En termes d'animaux comme de partenaires

³¹ Source : www.insee.fr consulté le 20 août 2006.

³² Au recensement agricole de 2005, 51,5% des exploitations et 58,1% des exploitants étaient concernés par une activité totalement ou partiellement vouée à l'élevage, ce qui représente en tout et pour tout 201.530 UTA (Unité de Travail Agricole c'est-à-dire l'équivalent d'un travailleur à plein temps).

Source : http://agreste.agriculture.gouv.fr/enquetes_3/structure_exploitations_61/index.html consulté le 20 août 2006

sexuels on ne « consommerait » ni ce qui est trop proche, ni ce qui est trop éloigné non pas physiquement mais « biologiquement » et « socialement ».

La « bonne distance » sociale pour un partenaire est celle de l'extériorité au groupe familial mais de l'intégration possible à ce groupe et à ses valeurs : voisin ou étranger, à condition d'être « intégré » ou « intégrable ». La « bonne distance » sociale pour un animal est celle de l'extériorité au groupe familial mais de la maîtrise possible, animal d'élevage ou animal sauvage, à condition d'être « domestiqué » ou « domesticable ». Témoin, l'analyse des récits de chasseurs que nous livre Bricka (1995 : 163-174) : « quand le chasseur se sent animal, quand il humanise l'animal [...], il s'agit là encore, à travers des images de similitude et d'équivalence, à travers une symbolique de l'union intime au gibier, de réduire les différences zoologiques fondamentales et d'assimiler insensiblement le 'sauvage' au 'domestique' ».

Quant à la notion de distance biologique (génétique et éthologique), il s'agit ici non pas de distance réelle mais de distance perçue, sur laquelle les variations sont grandes en termes de représentations. Les tenants de la continuité entre espèce humaine et espèces animales ne consommeront alimentaires pas leurs « frères » animaux car trop proches. Les tenants de la discontinuité au sein même de l'espèce humaine ne « consommeront » pas sexuellement d'étrangers (à leur couleur de peau, à leur ethnie, à leur nation, voire à leur classe sociale) car trop éloignés. Nombre d'états intermédiaires peuvent évidemment se rencontrer. Il est par exemple évident que le sort des mammifères et des oiseaux préoccupe nettement plus les défenseurs des animaux que celui des poissons, des reptiles ou des insectes. L'explication qu'en donne Leach (1980 : 278) rejoint notre notion de proximité génétique et éthologique : « comme les oiseaux et les bêtes³³ sont des animaux à sang chaud et que leurs rapports sexuels ont lieu d'une manière 'normale', cela les rend dans une certaine mesure apparentés à l'homme ». Ainsi, selon le degré de parenté postulé, le curseur glisserait du « trop proche » au « juste à la bonne distance » et du « juste à la bonne distance » au « trop éloigné » pour inclure ou exclure tel ou tel groupe animal de l'ordre du mangeable et l'on rencontrerait des mangeurs de volaille mais pas de mammifères, de poisson mais pas de viande, etc.

Pour qu'un animal soit considéré comme mangeable, il faut qu'il ne soit ni trop proche, ni trop éloigné du mangeur en termes de représentations « biologique » et « sociale ».

³³ Il a au préalable défini les « bêtes » comme « mammifères quadrupèdes, qui vivent sur la terre » p. 278.

4 4 Penser à son corps

« Depuis l'antiquité, la médecine a toujours estimé qu'elle avait un rôle de prescripteur dans le domaine des comportements alimentaires » nous dit Lahlou (1996 : 139) qui, avec un humour un peu acide, suggère que cela tient à ce que « les bien portants représentent peut-être une clientèle plus importante que les malades » (id.). Quoiqu'il en soit, l'idée que la nourriture est notre première médecine est depuis longtemps bien ancrée dans les esprits : elle a sous-tendu la médecine grecque puis médiévale en leur temps et forme encore le socle de la médecine chinoise contemporaine (Hubert, 1998 : 153 ; Boudan, 2004 : 307-358). Cependant les préceptes de ces anciennes diététiques ne reposaient sur aucunes données biologiques. C'est seulement avec l'apparition des sciences physiques et chimiques à partir de XVIIème siècle, que naît véritablement la science de la nutrition. S'intéressant tout d'abord à la force musculaire, elle préconise un régime carné et fortifiant (Boudan, 2004 : 354), puis, au milieu du XIXème siècle, elle découvre les trois grands types de nutriments (protides, lipides et glucides) et les régimes carnés continuent à être recommandés au détriment des fruits et légumes dont nul ne connaissait les apports (id. : 356-357). Ce n'est qu'au début du XXème siècle que furent découvertes les vitamines et celles-ci deviennent « le grand thème de la diététique entre les deux guerres mondiales » (id. : 358). La fin du XXème siècle et le début du XXIème voient se développer des travaux de recherche de plus en plus approfondis, allant jusqu'à la nutri-génomique, sur la contribution de tel ou tel macro ou micronutriment au maintien de la santé ou au contraire à l'apparition de telle ou telle pathologie. En parallèle, sous l'impulsion d'études statistiques de compagnies d'assurances américaines (Basdevant, 2004 : 128) des normes de corpulence sont édictées, dont le célèbre IMC³⁴, supposées indiquer un idéal de masse corporelle correspondant aux plus faibles probabilités de risque de morbidité et de mortalité cardiovasculaires.

Les Etats, qui soucieux de maîtriser la consommation alimentaire en temps de guerre, témoin, entre autres, le soutien du gouvernement américain au mouvement de *New Nutrition* au cours de la Première Guerre Mondiale (Levenstein, 1996 :850), qui soucieux de maîtriser les dépenses de santé, tel le gouvernement français contemporain avec ses PNNS (Programme National Nutrition

³⁴ L'Indice de Masse Corporelle d'un sujet adulte de type caucasien se calcule en divisant son poids en kilos par sa taille au carré. Un IMC est considéré comme normal entre 20 et 25 et l'obésité est déclarée à plus de 30.

et Santé) dont le deuxième volet a été lancé en 2006, s'appuient sur les connaissances nutritionnelles de leur temps pour tenter d'orienter, *via* des campagnes de propagande, la consommation alimentaires de leurs ressortissants.

Parallèlement à cette pensée médicalisée de l'alimentation, l'évidence empirique a, probablement depuis la nuit des temps, conduit le mangeur à faire le lien entre les formes corporelles (plus ou moins grasses, plus ou moins musclées) et l'absorption qualitative et quantitative de tel ou tel aliment. Le problème est qu'au gré des époques et des cultures, la conception de l'esthétique féminine dans un premier temps, mais désormais aussi masculine (Corbeau, 1996 : 185) varie. Ainsi, en France contemporaine, le corps se doit, en ce début de XXIème siècle, d'être mince et musclé, après avoir dû être pulpeux, puis mince seulement, pour les femmes, épanoui, puis athlétique, pour les hommes (Defrance, 1994 : 14). Cet « impérialisme de la minceur » conduit nombre de femmes jeunes et moins jeunes à consulter un praticien pour maigrir alors que leur silhouette est parfaitement normale au regard des critères médicaux, témoignant ainsi d'un écart entre norme médicale et norme esthétique qui en conduit beaucoup à un « syndrome de restriction chronique » (Lacuisse-Chabot et *al.*, 2004 : 113).

L'ensemble des injonctions plus ou moins appuyées du corps médical, des gouvernements et de la nébuleuse esthétique (dans laquelle on devrait au moins inclure les créateurs de mode vestimentaire et les réalisateurs de films et séries télévisée qui, tous, projettent leurs représentations de l'idéal esthétique dans le choix de leurs modèles féminins et masculins) se retrouvent dans les médias. Au gré des annonces des uns et des autres en matière de nutrition, ils se font l'écho de telle ou telle vertu d'un aliment ou d'un groupe d'aliments ou au contraire en diabolisent d'autres, ils incitent de plus en plus aux régimes amaigrissants (sur 6 magazines féminins étudiés par Lacuisse-Cabot on relève respectivement 17 incitations au régime par an en 80-82 et 60 par an en 99-2001) (id. : 115). Parallèlement, ils véhiculent les conseils diététiques dispensés par l'industrie agroalimentaire *via* les publicités qui participent à leur financement (Lahlou, 1996 : 135). Et dans leurs rubriques de modes, ils donnent à voir des modèles de plus en plus décharnés : Vital, par exemple a fait ses couvertures avec des photographies de femmes minces ou maigres dans 27% des cas sur la période 80-82 et 86% des cas entre 99 et 2001 (Lacuisse-Chabot et *al.*, 2004 : 115).

Le mangeur s'appropriera ensuite à des degrés divers et selon des combinaisons parfois très paradoxales -en témoignent le *gastrolastress* de Corbeau (1996 : 186-188), anti-gras et alcool en

situation professionnelle et plus du tout en situation de loisirs- ces discours médiatico-médico-politico-esthétiques pour tenter de « manger comme il faut » tout en préservant aussi ses acquis de socialité et ses désirs de sociabilité (id. : 180). Ainsi, pris dans un maelstrom de conseils parfois contradictoires, de revirements dans les prescriptions et proscriptions médicales, de « brouhaha diététique et cacophonie alimentaire » que dénonçait déjà en 1990 Fishler dans la première édition de son « Omnivore » (1993 : 202) et, à sa suite, en 1994 DeFrance (1994 : 60), et qui pourraient le conduire à une dangereuse gastro-anomie (Fishler, 1993 : 386) « une partie de ses comportements vise bien à être conforme à l'idée qu'il se fait d'une alimentation saine » (Dubois de Labarre, 2005 : 56), idée qui peut, selon cet auteur, prendre trois formes, éventuellement cumulables chez le même mangeur :

- la recherche d'une harmonie avec la nature au motif que les aliments naturels sont moins nocifs que les aliments industriels pensés comme OCNI (Objets Consommables Non Identifiés) repérés par Fishler (1993 : 218). « Cette posture s'inspire principalement d'un souci pour sa santé, (...) plus secondairement de préoccupations écologiques, voire, pour une minorité, elle s'accompagne d'un point de vue éthique » (Dubois de Labarre, 2005 : 56),
- la prévention de la maladie (essentiellement maladies cardio-vasculaires, obésité, cancer et diabète) au motif que l'excès de certains « mauvais aliments » peuvent intervenir dans leur développement. Dans ce cas « la maladie, la vieillesse et la mort ne sont plus perçues comme une fatalité mais comme un accident provoqué par négligence » (id : 57),
- enfin la recherche de la maîtrise du corps, et en particulier de son poids, liée à des préoccupations esthétiques (id : 58).

Bref, entre tous les acteurs sociaux (mangeurs, gouvernants, scientifiques de la nutrition, industriels, médias), un large consensus existe sur la nécessité de penser ensemble alimentation et santé et de penser allègement calorique de la prise alimentaire dans les sociétés occidentales. Quant à définir précisément le type d'alimentation idéal, les scientifiques le plus sérieux ne s'y risquent pas, tant la santé, la forme et les formes semblent être des phénomènes multifactoriels dont l'alimentation en quantité et en qualité ne constitue qu'un des aspects (Basdevant, 2004 ; Laplace, 2006). Ainsi du fameux « régime crétois » (pauvre en viandes et laitages et riche en poissons et fruits et légumes) dont on peut penser qu'il est, certes, probablement bienfaisant mais que, « pour maintenir l'esprit scientifique, [il faudrait] considérer qu'il y a bien d'autres choses qui vont jouer sur l'état de santé des populations [crétoises] : le mode vie, les biorythmes, le travail, l'exercice physique, le bien-être, la sieste (pourquoi pas), une attitude envers l'existence

(...)» (Hubert, 1998 : 158). Au nom de la fragilité et de la relativité des connaissances scientifiques en matière de diététique, certains nutritionnistes, et non des moindres, tel Jean-Paul Laplace, Président en 2006 de l'Institut Français de la Nutrition, vont même jusqu'à remettre en cause la pertinence de l'intervention des Etats en la matière (Laplace, 2006).

Quoiqu'il en soit et malgré tout, nous continuons notre « quête perpétuelle de la potion qui mettra fin à tous nos problèmes physiques et psychiques » (Hubert, 1998 : 159). Or, une fois sortis de la pénurie qui a suivi la Seconde Guerre Mondiale, dans les prescriptions des quarante dernières années en France, trois types de nutriments ont été et sont encore particulièrement diabolisés : l'alcool, le sucre et les graisses. C'est sur ces dernières que nous nous concentrerons puis que ce sont particulièrement les graisses d'origine animale et donc aussi les viandes, que la diététique a tenté de proscrire.

La « chasse au gras » (Defrance, 1994 : 102) s'est ouverte dans les années 60-70, avec l'apparition d'un idéal de minceur filiforme chez les jeunes femmes, et a connu un second souffle auprès d'une autre partie de la population, plus âgée et plus masculine, avec la lutte contre le cholestérol dès le début des années 70. Les choses se sont compliquées dans les années 80, avec la découverte du « bon » et du « mauvais » cholestérol, et de la nécessité biologique de varier les apports en acides gras. Les discours anti-huile, puis anti-graisses animales, puis pro-huile d'olive (régime crétois oblige), puis pro-beurre (source de vitamines)... alternent allègrement au point que peu de mangeurs savent vraiment ce qui est bon pour eux du point de vue diététique santé. La diététique minceur, elle, proscrie autant que faire se peut tous les types de graisses.

Quant à la viande, d'abord préconisée dans les régimes minceur « steak grillé-haricots verts » des années 70, elle est désignée peu à peu (la viande rouge et le porc, surtout sous forme de charcuterie) comme porteuse de tous les risques (esthétiques et santé) puisqu'elle cumule le fait d'être grasse (gras visible et surtout « gras caché ») et d'être souvent cuite dans la graisse (et avalée avec des frites...). Cependant, depuis les années 90, certains discours tendent à la réhabiliter, argumentant sur une teneur en graisses mieux maîtrisée dans les élevages (pour le porc en particulier) et pas forcément mauvaises (bon cholestérol) et sur un apport en micronutriments divers non négligeable (id. : 86-90).

Cependant, il y a fort à parier que les discours nutritionnels successifs, surtout lorsqu'ils sont contradictoires et énoncés dans un vocabulaire très technique, ne s'organisent pas dans l'esprit du mangeur de manière chronologique, le dernier chassant le précédent. Corbeau (1996 : 182-185)

repère ainsi un « imaginaire du gras » lié à la génération à laquelle appartiennent les locuteurs : les hommes de plus de 65 ans ont un rapport ambigu au gras, signe d'opulence sociale en même temps que d'abondance après les restrictions de la guerre mais aussi source de maladies cardiovasculaires dont les médias, leur médecin et leur épouse se font l'écho ; les jeunes femmes de moins de 20 ans se méfient, elles, beaucoup plus du gras d'origine animale que végétale, « cela est particulièrement vrai pour ce qui concerne les viandes, la graisse choisie pour cuire les nourritures et les sauces (id. : 184). De même, Montagne (2006 : 95-96), lors d'entretiens menés entre 2002 et 2004, repère chez des femmes âgées les traces très nettes de la diététique minceur des années 60-70 : steak grillé-haricot vert ou steak grillé-salade dont elles ont fait leur règle de vie.

Il semblerait donc que la sensibilité au discours diététique et esthétique varie selon l'âge et le sexe des mangeurs. Les femmes, de tous temps plus intensément soumises, aux deux sens du terme, à la pression sociale esthétique (Hubert, 2004 : 6), seraient dorénavant également en charge de la supervision diététique de l'alimentation du foyer au motif que « la science des vitamines, des graisses et des sucres lents (...) semble relever plutôt du savoir féminin » (Brembeck, 2006 : 122). De fait, des travaux interculturels prouvent qu'elles « se soucient plus de leur santé et de leur régime que les hommes », notamment en France (Rozin, 1998 : 146). Les hommes, quant à eux, seraient plus préoccupés par les questions de santé lorsque leur âge avance mais pourraient commencer, pour les générations moins anciennes, à se préoccuper de leur apparence. En effet, ce qu'Hubert (2004 : 8) note concernant les femmes : « il y a eu évolution depuis le corps outil de production basique en corps outil de production dans un secteur qui est devenu tertiaire. Le marketing du soi, à travers son apparence, sa tonicité, jeunesse et minceur est toujours à l'ordre du jour » pourrait bien s'appliquer également aux hommes actuellement sur le marché du travail ou aspirant à y accéder.

Pour qu'une viande soit considérée comme mangeable, il faut qu'elle ne soit pas suspectée de risquer de nuire, par sa teneur en graisses, à la santé et/ou à l'esthétique du mangeur. Le souci diététique-esthétique devrait être plus fort chez les femmes de tous âges et pourrait commencer à préoccuper les hommes jeunes et d'âge mûr. Le souci diététique-santé devrait concerner les femmes en charge d'un foyer (enfants et/ou compagnon) et les hommes plus âgés.

4 5 Gérer le risque perçu

En filigrane de l'ensemble des éléments que nous venons d'examiner, et qui participent à penser telle ou telle viande comme mangeable ou non, peut se lire la notion de risque, risque perçu tout du moins, si ce n'est risque réel.

Le risque se définit, entre autres, comme un « danger éventuel plus ou moins prévisible » mais aussi comme « le fait de s'exposer à un danger (dans l'espoir d'obtenir un avantage) »³⁵. Dans son sens premier le risque aurait donc deux composantes : d'une part la nature du danger potentiel et de sa gravité, d'autre part la probabilité d'occurrence de ce danger (Rozin, 1998 : 127). Et c'est à partir de l'évaluation subjective (risque perçu) de ce « danger éventuel plus ou moins prévisible » que l'on prendrait ou non le risque au sens second, que l'on s'exposerait au danger dans l'espoir que les avantages seraient supérieurs aux pertes encourues.

« Manger est un risque » nous dit Rozin (id. : 136). L'expression est intéressante car lapidaire mais ne rend pas compte de toute la complexité de l'acte alimentaire. Guillon (1998 : 170) insiste opportunément sur le fait que le mangeur n'évalue pas un aliment sur un seul critère mais bien sur plusieurs, fonctionnels ou autres, et qu'il peut percevoir des risques à plusieurs niveaux. On pourrait de plus complexifier encore le raisonnement en distinguant l'aliment brut, porteur d'éventuels risques spécifiques, de l'aliment préparé dont le processus de préparation et de conservation, mais aussi la variété des ingrédients peuvent être sources de risques. Quoiqu'il en soit, Guillon propose de considérer cinq grandes familles de risques et peurs associées à l'alimentation :

- « - le risque sanitaire lié aux contaminations, empoisonnements, etc. ;
- le risque nutritionnel (dégâts dus à un déséquilibre alimentaire) ;
- le risque identitaire (perte d'identité liée à l'alimentation) ;
- le risque sensoriel (lié à la déception organoleptique) ;
- les risques écologiques et éthiques (dus à la production alimentaire). »

Si l'on réexamine les diverses stratégies de classement des viandes en mangeables ou non évoquées dans cette partie 4 à la lumière des types de risques auxquelles elles permettent ou non de parer, la liste de Guillon se confirme et s'enrichit.

³⁵ Ces deux acceptions du terme proviennent du dictionnaire Le Grand Robert, 2001 : 2185-2186.

154 Le risque sanitaire

Pour ce qui concerne la viande, il apparaît, au premier et au second degré, avec la notion d'incorporation biologique de la viande et de ce qu'a pu incorporer l'animal dont elle est issue, deux sources potentielles de contamination et de toxi-infections pouvant aller du simple malaise digestif à l'empoisonnement immédiat ou différé (par exemple par le prion vecteur du nouveau variant de la maladie de Creutzfeld-Jakob).

254 Le risque nutritionnel

Il devrait à notre sens être scindé en deux, compte-tenu des différences, voire tensions contradictoires, qui peuvent être sous-jacentes à sa perception :

- le risque nutritionnel-santé serait celui que l'on perçoit à consommer des viandes ou des graisses d'origine animale susceptibles de contenir des éléments favorisant certaines maladies ;
- le risque nutritionnel-esthétique serait celui que l'on perçoit à consommer des viandes ou des plats à base de viandes et sauces qui font grossir (et dont l'évitement peut conduire éventuellement à des carences du point de vue de la nutrition-santé).

354 Le risque identitaire

Il paraît plus complexe que le laisse entendre Guillon. On pourrait également le scinder en deux :

- le risque psychologique lié à l'incorporation symbolique d'un animal susceptible de modifier notre identité au premier degré (incorporer un animal auquel on prête des qualités symboliques négatives³⁶) ou au second degré (incorporer un animal qui mange des aliments réprouvés : cadavres voire chair humaine par exemple) ;
- le risque culturel lié à l'incorporation soit d'un animal réprouvé par notre groupe d'identification et donc susceptible de nous faire rejeter par ce groupe, soit d'un animal particulièrement prisé par un groupe différent du nôtre et donc de nous faire assimiler à ce groupe, auquel nous ne souhaitons pas être identifié.

454 Le risque sensoriel

Il peut effectivement être lié à la peur de la déception organoleptique due soit à la viande elle-même, soit à sa préparation, à la plus ou moins bonne maîtrise de la manière de la cuisiner.

³⁶ Un de mes étudiants, enquêtant sur la viande d'autruche, s'est ainsi entendu dire « manger de l'autruche ? Jamais ! c'est trop bête cet oiseau ! ».

554 Le risque écologique

Il peut être scindé en deux préoccupations radicalement différentes qui pourtant toutes deux trouvent leur origine dans l'intervention de l'homme sur la nature et conduisent certains mangeurs à se tourner vers les produits issus de l'agriculture biologique (Sylvander, à trouver) :

- le risque du non naturel pour la santé, qui rejoint le risque nutritionnel-santé ;
- le risque du non naturel pour l'environnement.

654 Le risque éthique

Il peut-être envisagé sous trois formes

- le risque idéologique lié à l'incorporation d'un animal perçu comme trop proche ou trop éloigné « biologiquement » ou « socialement » de l'espèce humaine telle que le mangeur la situe dans l'échelle du vivant ;
- le risque de mauvais traitements qu'aurait subi l'animal durant sa période d'élevage ou lors de son abattage ;
- et enfin, calqué sur les préoccupations des tenants du commerce équitable, le risque d'iniquité vis-à-vis de l'éleveur, qu'à vrai dire nous n'avons jamais trouvé dans la littérature sauf incidemment dans la presse grand public à l'occasion des abattages massifs des troupeaux lors de la pleine période de tentative de maîtrise de la contamination des élevages par l'ESB.

Il faudrait par ailleurs ajouter à ces risques spécifiques à l'alimentation en général et à la viande, les risques liés à tout acte d'achat et de consommation sur lesquels se sont penchés les chercheurs en marketing : risque financier, risque de perte de temps (lié à l'achat ou à l'utilisation du produit), risque social (perte de prestige auprès de son groupe social), risque d'opportunité (achat fait trop tôt pour un produit dont le rapport qualité-prix évolue rapidement)... (Volle, 1995 : 42-43).

On voit donc bien que manger de la viande peut faire courir de multiples risques, qu'ils soient ou non perçus par le consommateur et/ou l'acheteur du produit.

Dans ce contexte, les dispositifs de classement des espèces animales en espèces mangeables ou non peuvent effectivement être vus comme des stratégies de réduction du risque global perçu soit au niveau sociétal, soit au niveau individuel.

Cependant, si le classement d'une espèce dans le répertoire des viandes mangeables contribue à en diminuer le risque perçu (identitaire en particulier, mais aussi peut-être éthique), pour certaines d'entre elles peut persister ou apparaître conjonctuellement un sentiment d'anxiété, essentiellement lié aux risques sanitaire ou nutritionnel.

Quelles peuvent être alors les solutions adoptées par le mangeur inquiet ? Il faut en revenir aux deux composantes du risque :

- quelle est la nature et la gravité du danger ?
- quelle est la probabilité que celui-ci advienne ?

Selon Chiva (1998 : 128), « les populations de consommateurs n'ont pas l'habitude de prendre en considération les deux éléments à la fois et le plus souvent l'attention est attirée par le danger potentiel, sans tenir compte de son occurrence possible ».

Concernant la réflexion sur la nature et la gravité du danger, les choses sont peut-être plus compliquées encore car l'acception du mot risque recouvre chez les consommateurs aussi bien le cas du danger avéré que celui de non-danger non-avéré (témoin les craintes manifestées vis-à-vis des OGM au motif qu'« on ne sait pas si ce n'est pas dangereux pour l'homme ou pour l'environnement »). Il suffirait donc qu'un danger potentiel grave, même non avéré, soit associé à un aliment pour qu'il soit perçu comme risqué. On entrevoit ici le champ immense des risques idéels qui peuvent émerger au gré des circonstances.

Quant à la probabilité d'occurrence du danger, elle peut être attachée à l'aliment dans l'absolu ou à la « dose » d'aliment ingérée. Dans le premier cas, manger de cet aliment est absolument risqué donc on n'en consomme pas (principe : « dans le doute, abstiens-toi »), dans le second, manger trop de cet aliment augmente le risque donc on en diminue la consommation (principe : « c'est la dose qui fait le poison »). Le problème est ici que le raisonnement du consommateur ne se fonde pas toujours sur une correcte interprétation des probabilités. Ainsi en 1996, face la potentielle contamination des mangeurs de viande de bœuf par l'ESB, annoncée comme transmissible à l'homme, et alors que la logique aurait voulu que l'on s'en abtienne, ne connaissant pas la dose létale, 12% seulement des ménages français ont cessé d'en acheter au deuxième trimestre et 88% ont continué d'en acheter mais ont diminué leur consommation de plus de 25% (Cazes-Valette, 1997 : 43). Preuve s'il en est qu'il convient bien d'utiliser le terme « risque perçu »...

Même si une espèce animale est considérée comme mangeable, un risque sanitaire ou nutritionnel, avéré ou non, conjoncturel ou non, peut être perçu par le mangeur. Deux stratégies
--

de réduction du risque sont envisageables : l'abstention de viande en provenance de cette espèce ou la réduction des quantités consommées.

5 Viandes des uns, viandes des autres

Le processus classificatoire déjà largement évoqué ne se limite pas à distinguer des groupes d'hommes, d'animaux ou d'objets, il va plus loin, créant quasiment à l'infini des croisements entre catégories. Ainsi, pour ce qui nous intéresse ici, y a-t-il des catégories de viandes mangeables par les uns et non par les autres, dans telle circonstance et pas dans d'autres, etc. Dans l'abondance de littérature sur ce sujet, nous nous contenterons de rendre compte de ce qui concerne ou pourrait concerner des catégories pertinentes en France contemporaine.

5 1 Lutte des sexes sur fond de sang

115 Des goûts et des couleurs, on doit discuter

Dans le discours traditionnel comme dans les analyses historiques, on trouve presque toujours une dichotomie viande rouge/viande blanche, et, en parallèle, une dichotomie homme/femme Il y aurait donc des viandes d'hommes, les rouges, et des viandes de femmes, les blanches.

Cette scission se rencontre dès la phase d'élevage : « le clapier et le volailler, dans l'espace symbolique, prolongent la maison et le jardin, clos de murets qui jouxte la maison. Ils sont des lieux placés sous la haute juridiction des femmes » (Méchin, 1992 : 73). En revanche les grands animaux (bovins et chevaux) sont affaires d'hommes. Porcs, chèvres et moutons peuvent, selon les zones et les groupes considérés, être du registre de l'élevage féminin ou masculin.

Mais c'est surtout au moment de l'abattage que la frontière se trace, frontière entre les espèces perçues comme chargées de sang et celles perçues comme à peine susceptibles de saigner, frontière entre hommes et femmes. En effet, le jeu des correspondances fait que les hommes (professionnels ou non) se voient chargés des abattages où il est perçu comme nécessaire de

provoquer de forts écoulements sanglants (porc, bœuf, mouton et gibier) et les femmes des petits animaux, réputés moins saigner (volaille, pigeons, lapins), dont le sang est « disqualifié » (Méchin, 1991 : 64).

Concernant la viande elle-même, la distinction viande rouge/viande blanche ne se pose pas en France en terme de proscription/prescription à tel ou tel genre mais plus en terme de goût, d'attirance. Les femmes préfèrent la blanche, les hommes la rouge, et lorsque les deux mangent de la viande rouge, les hommes la préfèrent saignante, les femmes cuite (Cazes-Valette, 1997 : 70-72).

On est bien là dans l'incorporation symbolique : la viande blanche serait plus douce, moins viande en somme, et conviendrait donc mieux aux personnes plus faibles, les femmes et, par extension les malades. « La volaille [...] est *viande de transition*³⁷ bonne pour rétablir les défaillants et remettre sur pieds les malades. La nouvelle accouchée, pendant la semaine qui suivait l'enfantement n'avait droit, comme les convalescents qu'à du bouillon et du 'blanc' de poule » (Méchin, 1992 : 83). A l'extrême opposé, le gibier, parfois appelé viande noire pour signifier qu'il n'a pas été vidé de son sang, est un viande réputée « forte », « donneuse de puissance », qui « met en danger la santé des gens ordinaires », mais « pour les puissants (physiquement) non seulement elle ne les incommode pas mais au contraire les fortifie » (id. : 132-133).

On voit bien là que c'est autour de la question du sang ou de sa couleur symbolique, le rouge, que tout se joue. Ce liquide vital est à la fois fascinant et effrayant. Depuis longtemps et dans de nombreuses civilisations il a été et est encore considéré comme le siège de l'âme et, de ce fait, il faut lui réserver un traitement particulier. Chez les Grecs anciens jadis ([voir Détiénne et vernant](#)), et encore aujourd'hui chez les juifs et les musulmans, il faut le laisser s'écouler parfaitement et il n'est pas question d'en manger. Dans une logique inverse, « chez les Mongols païens [...] il fallait éviter dans toute la mesure du possible de faire saigner l'animal sacrifié (ou l'homme exécuté) » (Sigaut, 1995 : 272). Dans la tradition française, largement imprégnée de christianisme, de telles prescriptions rituelles n'existent pas, cependant on voit bien que, malgré tout, il inquiète et requiert un traitement symbolique particulier, comme nous l'avons vu sur la question de l'abattage et des différents types de viande avec Méchin (1991 et 1992).

³⁷ C'est nous qui soulignons.

Mais pourquoi, étant donnée sa puissance quasi magique, ne serait-il pas au contraire plus nécessaire aux êtres pensés faibles, les femmes, ou affaiblis, les malades et convalescents, qu'il serait en mesure de (re)construire ?

Héritier (1996 : ???) nous met sur la piste du rapport des genres à leur propre sang et au sang humain en général : « ce qui est valorisé par l'homme, du côté de l'homme, est sans doute qu'il peut faire couler son sang, risquer sa vie, prendre celle des autres, par décision de son libre arbitre ; la femme 'voit' couler son sang hors de son corps (...) et elle donne la vie (et meurt parfois ce faisant) sans nécessairement le vouloir ni pouvoir l'empêcher ». Les hommes seraient donc socialement valorisés par le sang qu'ils ont su faire verser en tant que chasseurs, guerriers, ou par celui qu'ils ont volontairement donné pour leur groupe, et donc seraient attirés par celui, réel ou symbolique, contenu dans les viandes de gibier ou les viandes rouges, alors que les femmes verraient, impuissantes, le leur couler et rejetteraient inconsciemment ce signe de faiblesse, et du même coup sa présence réelle ou symbolique dans leurs viandes, qu'elles préféreraient blanches.

Méchin (1991 : 54) avait déjà souligné que « le pouvoir des femmes, lorsqu'elles sont 'dans leurs affaires' est éminemment mauvais » et est pensé comme pouvant compromettre les opérations de fermentation ou de conservation des aliments, aussi doit-elle se tenir loin du saloir ou du cellier dans ces périodes menstruelles. L'étude de l'hagiographie en matière de figures de la sainteté catholique d'Albert (1995 et 1997) va dans le même sens qu'elle et qu'Héritier (1996) tout en soulignant le caractère quasi impératif de la maîtrise du sang chez les femmes : « ici comme ailleurs, la femme est présumée impure à cause de son sang. En conséquence, elle doit présenter pour être reconnue sainte des brevets de pureté qui ne sont pas demandés aux hommes » (Albert, 1997 : 404).

Les saints se devant d'être extraordinaires, leur carrière est une forme d'exemplarité caricaturale. Or que constate-t-on ? « La virginité et le statut matrimonial des saints masculins n'intervenaient pas dans leur classification » (id. : 420) et la figure archétypale du saint était celle d'un soldat, converti et finissant martyr. « Voué à verser le sang des autres dans l'impureté de l'homicide, [il] se trouve dans une situation inverse : il offre son propre sang, dont l'épanchement sacrificiel le purifie » (id. : 102). Les saintes ont au contraire souvent entamé leur carrière très jeunes et n'ont pas été « souillées » par le sang menstruel et celui de l'accouchement : « la chasteté, la virginité et l'aménorrhée semblent constituer trois aspects, éventuellement cumulables et toujours, peut-

être, symboliquement cumulés, d'une même exclusion de l'ordre de la chair, d'une même pureté à la fois corporelle et spirituelle » (Albert, 1995 : 249). Dans les cas les plus spectaculaires, et donc les plus exemplaires, il leur est toutefois autorisé de saigner, mais pas banalement : « quant à leur pureté, elle s'exprime encore dans le destin tout particulier de leur sang : toutes sont des stigmatisées ou des spécialistes des macérations sanglantes, ce qui peut s'interpréter comme des figures d'un détournement du sang menstruel » (id. : 252). Et, symétriquement au soldat martyr, l'archétype féminin de la sainte est la vierge martyre.

Saintes et anorexiques se rejoignent donc dans le pouvoir qu'elles réussissent à avoir sur leur corps *via* la maîtrise de leur sang menstruel, signe de faiblesse intrinsèque de la « nature féminine ».

Tout ce qui précède conduit à penser que nous ne sommes pas face à une différence de sexes³⁸ mais bien face à une différence de genres, de rôles sociaux assignés aux individus des deux sexes.

Le goût marqué pour la viande, et la viande rouge en particulier, serait en effet un indice de volonté de domination des humains sur les animaux et la nature, supposée être plus le fait des hommes que des femmes (Fiddes, 1989 : 210, Allen *et al.*, 2000 : 407). Allant jusqu'au bout de cette logique, Adams (1990 et 1994) préconise d'ailleurs vivement aux féministes le végétarisme, signe d'alliance entre femmes et animaux au nom de leur rejet commun de l'oppression masculine.

Même si les résultats évoqués ci-dessus tendent à prouver que Françaises et Français en 1997 se comportaient de manière socialement attendue en matière de préférences dans les couleurs de viandes, on peut se demander si l'évolution des rôles et de leur perception dans la population n'a pas eu une incidence sur les préférences déclarées et la consommation effective des genres.

En toute logique, et à l'encontre des recommandations d'Adams, si l'on postule un mouvement de convergence des rôles et comportements des genres, on peut s'attendre à ce que les féministes et les femmes « libérées » grâce à elles, pour affirmer leur égalité, se soient approprié, entre autres attributs sociaux symboliques des hommes (cheveux courts, pantalons, cigarettes et whisky...), les grillades de bœuf ou, plus généralement, le goût pour les viandes rouges.

³⁸ Vérification faite auprès d'une gastroentérologue (Dr Jonquier à Toulouse), il n'y a, vis-à-vis du processus de digestion des viandes, aucune différence physiologique entre hommes et femmes.

Symétriquement, pendant que leurs compagnes s'étaient émancipées, certains hommes auraient pu décider d'aller au devant de ce mouvement en adoptant des valeurs traditionnellement féminines. D'hommes « durs », certains, devenus hommes « doux » (Aubert, 1994 : ???) à défaut d'atteindre toujours le stade d'hommes « réconciliés » que prônait Badinter (1992), se détourneraient de la viande rouge.

L'évolution des rôles sociaux des hommes et des femmes en France pourrait ainsi aboutir à l'apparition d'un « troisième sexe » ou plutôt d'un « troisième genre » composé d'hommes plus féminins et de femmes plus viriles qui se différencieraient des genres traditionnels entre autres par une position spécifique vis-à-vis de la viande, intermédiaire entre celle des genres traditionnels masculin et féminin.

Cette hypothèse, fondée sur la prééminence du social comme modèle de comportement, conforte l'anorexie dans son caractère pathologique puisque, par rapport aux présumées femmes plus viriles, les anorexiques déclinent l'équation inverse : maîtrise de leur corps = négation de leur féminité = refus des viandes, rouges en particulier.

Le goût pour les viandes rouges ou blanches dépendrait du genre : rouges au masculin, blanches au féminin. Un troisième genre, neutre, témoin de l'évolution des rôles sociaux des sexes, pourrait s'intercaler entre les genres féminin et masculin en matière de préférences.

215 Le rôle de « portier économique »

Au-delà de l'ambition de comprendre le comportement de consommation de viande, il s'agit aussi ici de comprendre le comportement d'achat. En effet, c'est bien l'acheteur, celui qui, en magasin, décide, qui joue le rôle de « portier économique » ainsi que l'a désigné Lewin (1959). A l'époque où celui-ci s'intéressait au moyen d'introduire le changement dans les habitudes alimentaires aux USA, il avait observé que c'était essentiellement les femmes qui se chargeaient des courses et donc jouaient ce rôle.

En France, en la matière, malgré ce que l'on présume ou espère quant à l'évolution des rôles sexuels, l'observation en magasin tendrait à prouver que ce sont encore elles qui assument le plus souvent cette tâche. Quoiqu'il en soit, on peut s'interroger sur le pouvoir dont use, et

éventuellement abuse, le portier économique. Achète-t-il ce qu'il aime manger et uniquement cela, imposant ainsi ses goûts à son foyer, ou fait-il quelques concessions aux demandes des autres membres de la maisonnée ?

Suivant encore ici la logique de l'évolution présumée des rôles sexuels, on peut émettre l'hypothèse que dans les foyers où l'on trouve un homme plus féminin et/ou une femme plus virile, c'est plus souvent l'homme qui se charge des courses et, que lorsque c'est la femme qui les fait, elle a plus tendance à imposer ses goûts lorsqu'elle est plus virile.

Selon que l'acheteur serait un homme ou une femme, dominateur ou non, il imposerait plus ou moins ses goûts et dégoûts en matière de viande à son foyer.

5 2 Les dieux regardent dans nos assiettes

S'il est un domaine où la question alimentaire, et plus particulièrement celle de la viande, fait l'objet d'un souci constant, c'est bien le religieux. Et pour cause : il est en charge de proposer une explication du monde et en particulier de gérer les angoisses de l'homme qui se sait mortel. « L'ethnologie nous montre que partout les morts ont été ou sont l'objet de pratiques qui correspondent toutes à des *croyances*³⁹ concernant leur survie (...) ou leur renaissance » (Morin, 1976 : 33). Or, manger de la viande signifie qu'il y a eu mort : mort imprévue ou non par le mangeur, selon qu'il est charognard ou non, mort d'hommes ou d'animaux selon qu'il est cannibale ou non. Ce destin commun, la mort, l'évidence que, pour les omnivores et les carnivores, la vie des uns passe par la mort des autres, et le fait que dans de nombreuses ontologies la discontinuité entre humains et non humains ne va pas de soi (Descola, 2005) expliquent probablement que les diverses religions, quelques formes qu'elles prennent, ont à dire sur ce qui se peut en matière de consommation carnée, et sur les modes opératoires nécessaires pour se garantir de toute conséquence néfaste ici et maintenant ou au-delà après notre propre mort. Dire le mangeable et l'immangeable est, nous l'avons vu précédemment, une manière de dire le dogme. Dire s'il faut opérer un sacrifice ou un abattage rituel et, le cas échéant, comment, l'est aussi. Et quel que soit le dogme ainsi mis en œuvre, il permet au croyant respectueux des éventuels interdits et rites de se dégager de toute responsabilité, de s'inscrire dans un cadre qui le

³⁹ C'est nous qui soulignons.

dépasse et le rassure, de se mettre, comme nous l'avons déjà vu, « sous tutelle du spirituel et du religieux » (Poulain, 2002 : 241).

Dans l'espace et le temps, le religieux a pris des formes extrêmement variées et continue à évoluer (Champion, 1993 et Hervieu-Léger, 2001). Cependant les modes de régulation de l'abattage d'un animal et de sa consommation sont, somme toute, assez peu diversifiés. Pour ce qui concerne la consommation de viande, l'intervention du religieux peut aller de la totale prohibition à l'autorisation inconditionnelle en passant par des classifications de viandes « mangeables » et « immangeables » car « pures » ou « impures » au plan de leur représentation du monde et des prescriptions concernant les circonstances dans lesquelles telle ou telle viande est autorisée à la consommation ou non. Pour ce qui est des modes d'abattage, le religieux peut s'en désintéresser totalement ou au contraire les codifier. Dans ce dernier cas, nous l'avons déjà vu, ils peuvent prendre la forme d'un sacrifice ou d'un abattage rituel. Au total, selon les religions, on peut rencontrer diverses combinaisons de présence ou d'absence de sacrifice et/ou abattage rituel et/ou interdits alimentaires et/ou prescriptions alimentaires.

La loi française interdisant tout recensement sur le critère de la religion, la question de l'évaluation du poids de telle ou telle obédience est délicate et toutes les communautés en sont réduites à des expédients sachant que décider si une personne appartient à telle ou telle mouvance religieuse n'est pas totalement neutre car le comptage légitime plus ou moins la communauté ainsi repérée. Quoiqu'il en soit, toutes les sources convergent en matière de repérage de cinq appartenances religieuses principales et de classement de ces cinq religions : la religion catholique serait largement en tête, viendraient ensuite l'islam, le protestantisme, le judaïsme et le bouddhisme. Dans la mesure où l'objectif est ici de comprendre les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain, c'est donc à celles-ci que se limitera l'analyse, centrée sur les recommandations et pratiques de chacune en matière de viandes lorsqu'elles concernent les espèces communément commercialisées en France. L'ordre de présentation est celui de l'ancienneté historique des dites religions, puisque, dans certains cas, conformément à la thèse de Rodinson (1993), l'une peut avoir cherché à se définir par rapport à une autre pour s'y identifier et/ou s'en différencier.

Nous l'avons déjà vu, un des cinq préceptes du bouddhisme est de s'abstenir de tuer les êtres vivants (Wijayaratna, 1993 : 481), cependant manger de la viande n'est pas interdit aux laïcs, qui ne s'en privent d'ailleurs pas ainsi qu'un auteur (Gombrich cité par Rozenberg, 2002 : 7) le dit avec humour à propos des bouddhistes de Sri Lanka : « le végétarisme, je l'ai trouvé universellement admiré mais rarement pratiqué ».

De fait, le végétarisme semble au cœur de controverses bouddhologiques depuis des siècles. Le débat se cristallise autour de la discipline monastique puisque celle-ci suppose un projet de renoncement, modèle de chemin vers la sainteté, auquel n'ont pas à souscrire les laïcs. Et, déjà dans cette religion très ancienne, la question de la consommation de viande sert d'identificateur/différenciateur puisqu'elle permettrait de distinguer les deux grands courants de pensée bouddhistes et serait « autorisée selon les moines du Petit Véhicule [Théravada] mais interdite selon ceux du Grand Véhicule [Mahayana] » (Rozenberg, 2002 : 24). Pour être plus précis, dans le bouddhisme Théravada, outre, bien entendu, l'interdiction de tuer soi-même une créature vivante, la règle monastique prescrit au moine « d'éviter de manger de la viande dans trois cas : s'il s'agit de la viande d'un animal dont il a vu qu'il était spécialement tué pour son repas ; s'il s'agit de la viande d'un animal qu'il sait avoir été spécialement tué pour son repas ; s'il s'agit de la viande d'un animal dont il se doute qu'il a été spécialement tué pour son repas » (Rozenberg, 2002 : 9). La difficulté pratique de remplir ces conditions peut effectivement conduire au choix du végétarisme mais n'en constitue pas une justification doctrinale.

Le Dalaï-lama, alors que le bouddhisme tibétain adhère au Mahayana et donc prône le végétarisme monacal, propose une réflexion extrêmement mesurée sur ce problème. Il évoque la compassion que lui inspiraient les animaux d'élevage dans sa jeunesse mais mobilise aussitôt « un point central de [la] doctrine : atteindre le non attachement, mais sans tomber dans l'indifférence » (Carrière et Dalaï-lama, 2003 : ????)⁴⁰, ce qui revient à considérer qu'un attachement excessif aux animaux serait tout aussi nuisible à l'accomplissement du pratiquant que quelque autre attachement que ce soit.

Avant de conclure ce paragraphe consacré au bouddhisme, il ne faut pas omettre de signaler que la règle monastique non-végétarienne répertorie toutefois dix sortes de viandes interdites : la chair humaine, la viande d'éléphant, de cheval, de chien, de serpent, de lion, de tigre, de panthère, d'ours et de hyène (Rozenberg, 2002 : 12). Concrètement, et à l'exception éventuelle du cheval, ces restrictions ne devraient avoir que peu d'impact sur la consommation française

⁴⁰ J.-C. Carrière et Dalaï Lama, *La force du Bouddhisme*, Pocket, Paris, 2003.

contemporaine, pour autant, de plus, que les bouddhistes locaux soient moines ou nonnes du Petit Véhicule...

On peut raisonnablement présumer qu'un mangeur se réclamant du bouddhisme sera moins consommateur de viande que la moyenne, voire végétarien.

225 Le judaïsme ou les complexités de la *casherout*

« La vie du juif religieux est réglée par 613 *mitsvots* (mot qui signifie *commandements*). Parmi ceux-ci, 365 sont des interdictions » (Ephraïm, 1993 : 29). Toutes ne touchent pas le domaine alimentaire et spécifiquement les viandes, cependant, de l'aveu même du rabbin Gugenheim (1993 : 28), « de tous les 613 commandements de la Thora, les prescriptions de la *Casherout*⁴¹ sont peut-être les plus astreignantes dans la mesure où elles concernent un besoin permanent et vital du corps ». Notons pour mémoire qu'elles concernent d'autres aliments que la viande mais que nous nous limiterons ici à celles-ci.

Nous avons déjà abordé plus haut certaines de ces règles et les explications qu'en donnent les chercheurs (Rodinson, 1993 ; Douglas, 2001). En tant que rabbin, Gugenheim (1993 : 27-28) souligne que la Thora insiste uniquement sur la notion de sainteté recherchée dans cette observance (ce qu'a bien pointé Douglas), cette accession à la sainteté *via* la *casherout* passant, selon lui, par trois niveaux : la domination des ses instincts par son esprit, le climat de religiosité que la *casherout* impose à tout acte quotidien alimentaire (de l'approvisionnement au stockage, à la cuisine comme lieu d'apprêt des aliment et comme préparation des plats, et au repas lui-même) et de la fusion sainteté de l'âme- sainteté du corps que l'absorption d'aliments spécifiques produit.

Quoiqu'il en soit, les règles en matière de viandes concernent d'une part les espèces mais aussi les parties de l'animal interdites et autorisées (*casher*⁴²), d'autre part les règles d'abattage et enfin des règles de préparation, de cuisson et de combinaison des mets au sein d'un repas. Sans

⁴¹ Ensemble des lois alimentaires de la religion juive. L'orthographe du mot peut varier selon les auteurs.

⁴² Ce qui signifie « convenable », « adéquat » et s'applique au-delà de la nourriture (Bauer, 1996 : 9).

entrer dans un luxe superflu de détails, rappelons l'essentiel concernant les viandes autorisées (Gugenheim, 1993 : 25-26 ; Bauer, 1996 : 9-17) :

- parmi les quadrupèdes, seuls les ruminants aux sabots fendus sont autorisés (parmi les espèces consommables en France contemporaine le porc, le cheval et le lapin ne ruminent pas),
- très peu d'oiseaux sont autorisés (mais concrètement toutes les volailles traditionnellement mangées en France le sont),
- tous les vers et les insectes sont interdits (à l'exception de quatre types de sauterelles, mais cela ne concerne pas les mangeurs français), ce qui suppose un examen très minutieux des fruits et légumes,
- le sang des animaux autorisés est interdit en vertu du principe selon lequel il est le siège de l'âme de l'animal, ce qui amène à des opérations complexes de « cachérisation » par salage ou grillage des morceaux de viande destinées à s'assurer d'une totale absence de sang avant de les cuisiner,
- certaines parties graisseuses, certains vaisseaux sanguins et le nerf sciatique situé dans les parties arrière des animaux sont interdits. « L'extraction du nerf sciatique étant une opération fort délicate, l'usage s'est répandu de renoncer à la consommation du quartier arrière de tous les mammifères » (Bauer, 1996 : 15-16).

Mais il ne suffit pas que la viande provienne d'espèces autorisées pour qu'elle soit *casher*, il faut aussi qu'elle ait été obtenue à partir d'animaux parfaitement sains et abattus rituellement. « L'abattage rituel, connu sous le nom de *shehita*, consiste au moyen d'un couteau parfaitement aiguisé à trancher, le plus rapidement possible et en causant le minimum de souffrances à l'animal, la trachée-artère, l'œsophage, la veine jugulaire et la carotide » (id. : 14). Cette opération doit être exécutée par un abatteur agréé par les autorités rabbiniques, le *shohet* (pluriel *shohatim*), et contrôlée quant au bon déroulement des opérations par un surveillant, le *chomer*, qui certifie la conformité de la carcasse par un *hercher*, attestation que le produit correspond aux règles de la *casherout*. Pour pouvoir prétendre à la profession de *shohet*, il faut remplir trois conditions : avoir étudié les éléments théoriques et théologiques de l'abattage (et passé un examen sur le sujet), avoir la main sûre pour qu'elle ne tremble pas au moment de l'abattage (ce qui suppose des contrôles réguliers) et être juif religieux (id. : 45). Dans le contexte législatif français d'encadrement sanitaire des abattages, l'abattage *casher* se fait dans des abattoirs équipés de matériel de contention adéquat. Notons enfin que le fait que toute viande, pour être

cashier, doit passer par ces étapes et ces opérateurs interdit logiquement la consommation de gibier obtenu à la chasse.

Enfin les sacrifices rituels proprement dits, liés à des événements privés ou communautaires particuliers, s'ils ont fait partie des pratiques judaïques anciennes, ont été abandonnés depuis l'instauration du judaïsme actuel, dit réformé ou rabbinique, après la chute du temple de Jérusalem au second siècle de notre ère (Sigaut, 1995 : 273).

Pour ce qui concerne les circuits de distribution des produits *cashier* en général et de la viande en particulier, les exigences rituelles de pureté des contenants et des ustensiles ont impliqué la création d'un réseau spécifique de boucheries (mais aussi de boulangeries et de restaurants par exemple) *cashier* dont aujourd'hui la clientèle n'est toutefois pas exclusivement juive religieuse (Bauer, 1996 : 90-107).

On peut raisonnablement présumer qu'un mangeur se réclamant du judaïsme ne consommera ni porc, ni cheval, ni lapin, ni gibier et achètera sa viande dans des boutiques spécialisées, lui garantissant le caractère *cashier* de ses approvisionnements.

325 Le catholicisme ou la liberté récente

Conformément à la théorie de l'identification/différenciation, en matière d'alimentation la religion catholique, née dans le monde juif ancien et adoptée au départ par des juifs, se caractérise par l'abolition de toute pratique sacrificielle et l'abandon (entre autres) des catégories juives concernant les nourritures pures et impures. L'explication théologique provient des textes (Bible, 1969 : 964) : selon l'Évangile de Marc (chapitre 7, verset 15) Jésus, confronté aux reproches des Pharisiens, extrêmement ritualistes, sur les pratiques impures de ses disciples (ils mangent sans s'être lavé les mains) déclare : « il n'y a rien d'extérieur à l'homme qui, pénétrant en lui, puisse le rendre impur ». Plus tard, Paul, soucieux d'ouvrir l'Église aux peuples étrangers, n'imposait pas l'adoption des pratiques juives. Le problème est solennellement discuté et tranché à Jérusalem en « concile » où Jacques déclare (Actes des Apôtres, 15,19) : « (...) je suis d'avis, moi, de ne pas tourmenter ceux des païens qui se convertissent à Dieu. Qu'on leur mande seulement de s'abstenir des souillures des idoles, de la fornication, de chair étouffée et du sang »

(Bible, 1969 : 1110). On le voit ici, la proscription des sacrifices et de l'abattage rituel est confirmée, mais le sang pose toujours problème. Or, le dogme catholique suppose l'immatérialité de l'âme. Il faut donc lever ce dernier tabou. C'est chose faite sous le pape Nicolas 1^{er} qui, vers 860 dans sa Lettre aux Bulgares, précise qu'« on peut manger toutes sortes de viandes si elles ne sont pas nuisibles par elles-mêmes » (Sigaut, 1995 : 271). La viande et la manière de l'obtenir tombent dès lors clairement dans le domaine profane.

Cependant, comme souvent en pareil cas, une fois en position dominante, l'Eglise a instauré certaines prescriptions. L'explication qu'en fournit Vialles (1998 : 107) est convaincante : « le contrôle des usages alimentaires, en référence à un calendrier liturgique précis, était inévitable [dans le combat de l'Eglise catholique] tant contre les ainsi nommés paganismes adonnés aux viandes sacrificielles que contre les observances rigoureuses du judaïsme ». Souci d'identification/différenciation encore et toujours.

En matière de consommation de viande, ces prescriptions consistaient essentiellement en son abstention, « faire maigre », pendant différentes périodes de jeûne et d'abstinence dont la principale est le dit Carême, observé quarante jours avant la fête de Pâques (d'où le Mardi Gras, veille du début du Carême). Cette abstention de viande s'est ensuite limitée aux vendredis de Carême pour enfin être abandonnée après le concile Vatican II (tenu, pour mémoire, de 1962 à 1965). Désormais, selon une expression savoureuse⁴³ « l'Eglise ne regarde plus dans les assiettes ». Mais le jeûne ou les privations volontaires restent toutefois valorisés dans le cadre d'une ascèse choisie à titre personnel ou dans celui des règles qui balisent la vie au sein de certaines communautés religieuses.

Et la tradition du repas de poisson, substitut dit « maigre » à la viande, le vendredi, du moins le Vendredi Saint, jour de commémoration de la crucifixion de Jésus, reste dans les esprits et dans les habitudes, en particulier pour ceux qui ont reçu leur éducation religieuse avant Vatican II.

Deux des espèces actuellement consommées en France revêtent un caractère particulier dans la tradition -et non le dogme- catholique : l'agneau et le cochon. La force symbolique de l'agneau provient directement du fondateur de cette religion, Jésus lui-même, qui est dit « Agneau de Dieu » en référence au sacrifice d'Abraham puisque, fils de Dieu, il se serait sacrifié en acceptant le supplice de la croix pour la rédemption de l'humanité. C'est en mémoire de cet événement fondateur, ou plutôt de la résurrection qui l'a suivi, selon la croyance chrétienne, que s'est instaurée la tradition de servir de l'agneau au repas pascal, tradition attestée au moins depuis le

⁴³ www.croire.com, rubrique « étapes de la vie », sous rubriques « grandes fêtes »/ « temps de carême »/ « le jeûne », consulté le 14/04/05.

Moyen Age par les manuscrits enluminés (Alexandre-Bidon, 1996 : 539). Le porc quant à lui, est, face aux juifs tout d'abord puis plus tard aux musulmans qui ont, par le sud et l'est, franchi les frontières de l'Europe occidentale, un marqueur hautement symbolique de la différence, c'est la viande des chrétiens (Fabre-Vassas, 1994). « En Espagne, on s'en servait pour démasquer les faux convertis. Dans les pays limitrophes de l'Empire ottoman, comme la Pologne, le porcelet avait même remplacé le traditionnel agneau pascal, le mouton étant perçu comme la viande des Turcs » (Scaraffia, 1995 : 31).

Rappelons enfin qu'une mouvance catholique zoophile qui tendrait à prôner la non-violence envers les animaux existe aussi bien parmi les clercs que les laïcs, nous l'avons déjà vu (Baratay, 1995).

On peut raisonnablement présumer qu'un mangeur se réclamant du catholicisme sera légèrement sur consommateur de porc et d'agneau. Il pourrait cependant être globalement sous consommateur de viande, voire végétarien, s'il fait partie de la mouvance zoophile.

425 L'islam ou le judaïsme aménagé

Né dans la péninsule arabe au VII^{ème} siècle⁴⁴, l'islam s'est imposé dans une zone où cohabitaient polythéistes, juifs et chrétiens. Aussi, résolument monothéiste, cette religion puise-t-elle largement dans le fonds juif et chrétien et s'écarte-t-elle fermement des croyances et pratiques polythéistes.

Pour ce qui concerne les questions alimentaires, l'islam a peu ou prou calqué ses prescriptions sur celles du judaïsme, tout en allégeant ses contraintes au motif que leur rigueur « était un châtement que leur imposait Dieu à cause de leur injustice et de leurs péchés », ainsi qu'on peut le lire dans le Coran (Qaradhawi, 1995 : 40). Benkheira (2000 : 50-51) en propose une lecture conforme à celle de Rodinson (1993) : « les interdits coraniques, ainsi que d'autres éléments culturels et rituels, ont pour fonction d'exprimer [le] lien de la nouvelle religion à Abraham. (...) Le rejet de certains interdits exprime la séparation. Par ce double moyen de rattachement et de séparation, l'islam peut résoudre le dilemme de toute révolution dans l'ordre symbolique : faire du nouveau avec de l'ancien. Il peut se présenter ainsi non comme une nouvelle religion, mais

⁴⁴ Le calendrier de la communauté musulmane court depuis 622 du calendrier grégorien, année 1 de l'Hégire. En août 2006, nous sommes en l'an 1427 de l'Hégire.

seulement comme *le recommencement*⁴⁵ de la religion primordiale, la seule et l'unique religion authentique, celle d'Abraham ». Et c'est sur la viande que se sont focalisées l'essentiel des précautions⁴⁶, conformément à la croyance, partagée avec le judaïsme, que le sang est le siège de l'âme des animaux et des humains.

Ainsi, en termes de viandes interdites la référence est le verset suivant du Coran (6 :145) : « Je ne trouve pas dans ce qui m'a été révélé rien d'illicite, pour celui qui en mangerait, si ce n'est la bête morte, le sang répandu, la chair de porc -car ce sont là des choses impures- ou quelque sacrifice destiné à un autre que Dieu. Cependant celui qui est contraint par nécessité, sans y être poussé par quelque désir et sans en dépasser ses besoins, ton Seigneur, dans ce cas, est parfaitement pardonneur et miséricordieux » (Qaradhawi, 1995 : 42). Si l'on s'en tient à une lecture fondamentaliste où seul le Coran fait autorité, seules les quatre viandes énoncées explicitement dans ce verset sont *haram* (illicites), les autres sont *halal* (licites). Cependant Benkheira (2000 : 31-32), propose d'élargir le champ d'examen à l'ensemble des interdits d'origine scripturaire (Coran et Sunna), mais aussi aux interdits édictés par la tradition religieuse savante, aux interdits coutumiers et locaux et aux interdits sociologiques, ces deux dernières sources d'interdits nous paraissant au demeurant largement dépasser le cadre de l'islam. Quoiqu'il en soit, de fait, et selon les écoles, les espèces animales se trouvent classées soit en licites, soit en blâmables ou réprouvées, soit en illicites. Deux catégories ne sont jamais discutées : les bêtes à viande élevées en troupeau (licites) et le cochon (illicite), en revanche trois sont très controversées : les équidés, les carnivores et la faune sauvage (y compris reptiles et insectes) (id. : 60-61) et donnent lieu à des classements différents selon les écoles. Pour ce qui concerne notre terrain d'étude, la France contemporaine, seuls le porc et le cheval nous intéressent. Pourquoi dans le Coran le porc est-il la seule espèce nommément exclue ? Selon Scaraffia (1995 : 29) parce qu'« il fallait se démarquer des traditions arabes et en même temps affirmer le rattachement de l'islam au monothéisme hébraïque », or, effectivement, le porc était l'animal répugnant par excellence aux yeux des Juifs. Pourquoi y-t-il polémique autour de l'hippophagie ? Il semblerait que le statut du cheval, animal de guerre, et le mythe de sa création par Dieu à partir du vent en fassent un animal hautement valorisé, à la limite de l'animal de compagnie, et donc, dans des logiques interprétatives inverses, licite pour les uns et illicite pour les autres (Benkheira, 2000 : 98-100).

⁴⁵ Souligné par Benkheira.

⁴⁶ Avec l'alcool et les drogues.

Comme dans le judaïsme, mais, là aussi, de manière allégée en contraintes, une viande n'est véritablement licite que si elle a été abattue rituellement. Pour ce faire, les docteurs de la loi considèrent deux sources de viande : les animaux d'élevage et le gibier, et donc deux rituels. L'abattage *halal* des animaux d'élevage suppose deux conditions : l'animal doit être égorgé rapidement avec un objet très tranchant pour éviter toute souffrance prolongée de l'animal, (« la manière la plus idéale d'égorger consiste à trancher en même temps l'œsophage et les deux vaisseaux sanguins jugulaires » (Qaradhawi, 1995 : 56)), et l'on doit prononcer le nom de Dieu en l'égorgeant. Il ne va pas de soi que l'abatteur doive être musulman, la seule condition explicite édictée par la loi est qu'il soit « scripturaire », c'est-à-dire appartenant à une des religions du Livre (islam, judaïsme ou christianisme) (Benkheira, 1995 : 68 et Qaradhawi, 1995 : 59). D'aucuns précisent aussi que la tête de l'animal doit être tournée vers la Mecque (par exemple Aubaile-Sallenave, 2004). Cependant, selon Benkheira (1995 : 70), cette règle ne fait pas l'unanimité des exégètes, la seule activité où l'orientation du croyant est capitale étant la prière. De fait, en égorgeant, on prie, puisqu'on prononce le nom de Dieu, d'où peut-être le glissement dans les pratiques.

Dans le contexte législatif français d'encadrement sanitaire des abattages, l'abattage *hallal* ne peut être le fait de particuliers (du moins, en pratique, pour les gros animaux). Il est donc effectué dans les abattoirs équipés de matériel de contention adéquat et confié à des abatteurs agréés par les autorités religieuses. Les carcasses ayant subi cet abattage rituel sont ensuite tamponnées à l'encre alimentaire de manière à certifier aux acheteurs leur licéité.

Par rapport aux prescriptions scripturaires et à leur stricte interprétation, l'exigence coutumière chez les musulmans de France est que l'abatteur soit musulman et que l'animal soit tourné vers la Mecque. Et, en dehors bien entendu de la viande tuée ainsi, seule la consommation de viande abattue par les juifs est considérée comme *halal*, la viande de chrétiens est exclue. La lecture que donne Benkheira (id. : 71-72) de cette dérive interprétative est convaincante : « Ce n'est pas avec ceux que l'on a peu de chances de rencontrer à sa table -à savoir les juifs- qu'il faut instituer des règles d'évitement. Le sentiment de *danger*⁴⁷ sur le plan symbolique est associé à l'idée de *proximité*⁴⁸ : c'est parce que les chrétiens sont la communauté religieuse qui entretient le plus de liens avec les musulmans que le contact avec eux devient dangereux ». On peut aussi tout simplement constater qu'il n'existe pas à proprement parler aujourd'hui de viande « chrétienne » puisque l'abattage dans cette religion est de l'ordre du profane.

⁴⁷ Souligné par Benkheira.

⁴⁸ Idem.

Pour ce qui concerne la chasse, l'abattage *halla* est un peu simplifié au motif que l'Islam « se contenta d'imposer ce qui est aisé de faire, afin d'alléger les obligations des hommes et de les mettre à l'aise » (Qaradhawi, 1995 : 65). Ainsi, si la chasse a lieu avec une arme blessante, « il faut que l'arme pénètre dans le corps [du gibier] afin que la mort soit provoquée par la blessure et non par la masse du projectile » et « on doit prononcer le nom de Dieu sur l'arme avant de l'employer » (Qaradhawi, 1995 : 67 et 68). Si la chasse a lieu avec des chiens ou quelque autre animal, il faut que l'animal en question soit dressé, qu'il chasse pour le compte de son maître et non pour le sien et on doit prononcer le nom de Dieu en le lâchant (Qaradhawi, 1995 : 68).

Outre cet abattage rituel pour la viande du quotidien, l'islam a une tradition de sacrifices, occasions de partage communautaire, puisque tout ou partie de la viande est offerte au cercle familial élargi, au voisinage et aux pauvres (Brisebarre, 1995 : 287 et Aubaile-Sallenave, 2004 : 131). En cela, selon Sigaut (1995 : 274) l'islam « a simplement repris les pratiques anciennes, en les plaçant dans le cadre calendaire et festif qui lui est propre, et sans conserver les prêtres-sacrificateurs du judaïsme ancien ». Le sacrifice le plus connu, et qui fait chaque année couler beaucoup d'encre et de salive en France contemporaine, est celui dit de la « fête du mouton » au moment de l'*Ayd al-kabir*, commémoration de celui d'Abraham (Genèse, 22, 1-19) au cours duquel Dieu a substitué un bélier à son fils unique, qu'il était prêt à lui sacrifier (Bible, 1969 : 32 et 33). Ce sacrifice est accompli le 10 du mois du pèlerinage à La Mecque, où il est considéré non pas comme obligatoire mais comme « tradition recommandée », à l'imitation du Prophète, mais il est aussi accompli ailleurs dans le monde par l'ensemble de la communauté musulmane qui en a fait justement « La Grande Fête » ce qui est la traduction de l'*Ayd al-kabir* (Hamès, 1998 : 10-11). Comme le signale opportunément Brisebarre (1995 : 286), le défunt recteur de la Mosquée de Paris, Cheikh Abbas, a rappelé en 1987 à ses coreligionnaires que ce sacrifice ne faisait pas partie des « cinq piliers de l'Islam »⁴⁹ et donc n'était pas obligatoire. Il a pris cependant une forte connotation identitaire au point que, depuis leur arrivée en France, « certains avouent avoir recommencé de sacrifier alors qu'ils ne le faisaient plus chez eux » (Brisebarre, 1995 : 287). Trois autres types de sacrifices sont « légalement reconnus en islam » : les sacrifices destinés à réparer une faute rituelle commise pendant le pèlerinage, les sacrifices votifs et le sacrifice effectué le septième jour suivant la naissance d'un enfant (Hamès, 1998 : 19-21). Dans

⁴⁹ Les obligations sacrées de tout musulman : la profession de foi en un seul Dieu et en son prophète Mohammad, les cinq prières quotidiennes, l'aumône, le jeûne de *ramadan*, et le pèlerinage à La Mekke, dans la mesure de ses moyens (Lenoir, 2000 : 742).

tous les cas, les animaux sacrifiés doivent être des mâles, sans le moindre défaut de conformation et n'ayant subi aucune amputation (queue du bélier ou bosse du dromadaire par exemple) : béliers⁵⁰, taureaux, buffles ou dromadaires (Aubaile-Sallenave, 2004 : 131). Le sacrificateur est normalement le père ou le chef de famille mais, dans le cadre français de la « fête du mouton », même dérogatoire à l'abattage classique et donc ayant lieu dans des espaces spécialement dédiés à cette occasion, ceux-ci « doivent laisser place aux sacrificateurs agréés, comme dans les abattoirs » (Brisebarre, 1995 : 281).

Hors celui de l'*Ayd al-kabir*, les sacrifices semblent en France peu pratiqués, ou discrètement. Cependant la consommation de viande *halal* concerne encore évidemment les musulmans pratiquants et elle passe le plus souvent par une distribution en boutiques spécialisées, les boucheries *halal*, dont il faut préciser au passage qu'elles sont « une innovation de l'islam contemporain en situation minoritaire, dans des sociétés majoritairement chrétiennes » (Benkheira, 1995 : 74). Cependant, nous avons vu que l'abattage *casher* était considéré par l'Islam comme licite et, de plus, toléré par les musulmans de France dans leur pratique coutumière, aussi un musulman peut-il s'approvisionner également dans les boutiques *casher*.

On peut raisonnablement présumer qu'un mangeur se réclamant de l'islam ne consommera pas de viande de porc et s'approvisionnera en viande certifiée *halal*. Il pourrait manifester un attachement particulier à la viande d'agneau, compte-tenu de sa valeur symbolique, liée à la fête de l'*Ayd al-kabir*. En revanche il pourrait ne pas consommer de cheval, d'autant qu'il n'existe pas en France à notre connaissance d'abattoir pratiquant l'abattage rituel musulman sur cette espèce.

525 Le protestantisme ou le contre-pied du catholicisme

« Dans l'histoire des Protestants, tout se comprend par rapport aux Catholiques » (Kleeman-Rochas, 2005 : 313). Et pour cause : la Réforme est née d'un mouvement de révolte contre les excès en tous genres d'une Eglise Catholique qui s'était, du moins au niveau de ses hauts dignitaires, largement écartée de l'esprit d'humilité et de charité qui avait présidé à sa fondation.

⁵⁰ On notera à cet égard l'erreur qui consiste à parler de « fête du mouton » dans la mesure où le terme « mouton » se rapporte, en langage d'élevage, à un mâle adulte *châtré*.

Inévitablement, les premiers protestants ont eu le souci de se démarquer dans leurs pratiques (entre autres alimentaires) et ce d'autant plus qu'ils se fondaient par principe sur la lecture *ad fontes* des textes religieux. Ainsi Kleeman-Rochas rapporte-t-elle l'épisode tout à fait significatif suivant : en 1522, sept ans après le manifeste des 95 thèses de Luther, un an après l'excommunication de celui-ci par le pape Léon X, à Zurich, dans la maison d'un typographe on mange, et pas n'importe quoi : « il s'agit d'un repas de carême mais on y mange de la saucisse » (id. : 314) et le prêtre Zwingli, qui deviendra pasteur militant, ne s'en émeut pas, se référant au texte déjà évoqué à propos du catholicisme débutant : « il n'y a rien d'extérieur à l'homme qui, pénétrant en lui, puisse le rendre impur » (Marc 7. 15).

On notera la force symbolique de cette fameuse saucisse qui, du même coup, permet de se différencier et des catholiques (en mangeant de la viande en carême), et des juifs (en mangeant du porc).

Ainsi chez les protestants, il n'y a strictement aucun interdit alimentaire, ni aucune sacralisation de l'abattage. Le jeûne n'est pas non plus valorisé, considérant que « l'individu est un être dépendant de son estomac sans qu'il y ait besoin d'en avoir honte » (id. : 317). Cependant la mesure est de règle : « nourrir doit se faire de manière à garder en bonne fonction ce corps de vaillant 'petit soldat au service de Dieu' comme on chante tous les dimanches au culte. (...) Pas d'ivrognerie, pas de corps déformés par l'exagération de la nourriture ou de la boisson » (id. : 319).

Ces conseils de tempérance ont toutefois conduit, dès le milieu du XIX^{ème} siècle, certains pasteurs américains (dont le célèbre Graham) à embrasser les théories vitalistes en vogue à cette époque et à considérer que manger de la viande (mais aussi boire de l'alcool ou épicer les aliments) pouvait excessivement exciter le système nerveux, d'où des conseils voire des injonctions d'abstinence dans certaines sectes (Levenstein, 1996 : 845-846).

On peut raisonnablement présumer qu'un mangeur se réclamant du protestantisme sera légèrement moins consommateur de viande, quelle que soit l'espèce, que la moyenne, voire végétarien s'il appartient à certaines sectes plus rigoristes.

5 3 Des viandes qui ont plus ou moins de classe

Parler de classes sociales en ce début de XXIème siècle fait courir le risque de passer pour attardée ou nostalgique tant « dans les démocraties développées, la disparition des classes sociales semblerait un acquis et une évidence sur laquelle il est incongru de revenir » (Chauvel, 2001 : 315). Et pourtant, « la persistance d'inégalités structurées, liées à des positions hiérarchiquement constituées et porteuses de conflits d'intérêts dans le système productif, continue de poser question » (id. : 316).

C'est sur la base d'un profond respect pour le travail de Bourdieu et la puissance de certaines de ses démonstrations, en particulier dans « La distinction » (1979), sur une impression lancinante - mais purement intuitive⁵¹ - liée à l'observation au quotidien de milieux variés, et, finalement, sur la rencontre du travail de Chauvel (2001), que se fonde le choix de mobiliser ce concept comme susceptible de contribuer utilement à la compréhension des rapports à la viande en France contemporaine.

Les apports de Bourdieu dans la compréhension de ce que sont les classes sociales résident :

- dans l'introduction, au-delà de capital économique, du capital culturel et du capital social pour en comprendre les contours et de l'idée que la classe sociale est définie à la fois par le volume et la structure de ces trois composantes (Bourdieu, 1984 : 53),
- dans le parti pris pragmatique en ce qui concerne la construction des dites classes à partir d'indicateurs empiriques, certes difficiles à combiner mais concrets (Bourdieu, 1979 : 139-144),
- dans la notion d'habitus partagé par les membres d'une même classe. « Nécessité incorporée, convertie en disposition génératrice de pratiques sensées et de perceptions capables de donner sens aux pratiques ainsi engendrées, l'habitus, en tant que *disposition générale et transposable*, réalise une application systématique et universelle, étendue au-delà des limites de ce qui a été directement acquis : *il est ce qui fait que l'ensemble des pratiques d'un agent (ou de l'ensemble des agents qui sont le produit de conditions semblables) sont à la fois systématiques en tant qu'elles sont le produit de l'application de schèmes identiques (ou mutuellement convertibles) et systématiquement distinctes des*

⁵¹ Quoique l'intuition, à un certain âge, relève plus à mon sens d'un savoir non formalisé que de superstition d'illuminé...

*pratiques constitutives d'un autre style de vie*⁵² » (id. : 190). De fait, dans la vie de tous les jours et dans l'observation sur le terrain, on repère assez facilement les membres de sa propre classe à une communauté de comportements et (si l'on a l'occasion d'en parler avec eux) de représentations qui les sous-tendent consciemment ou non et on ne se sent pas « du même monde » avec ceux qui ne partagent ni nos pratiques ni nos « raisons pratiques »,

- et, bien entendu, dans la notion de course à la distinction où l'on s'aperçoit que chaque groupe aspire « à avoir ce que les groupes situés juste au-dessus d'eux détiennent au même moment » (id. : 181) mais que le jeu est vain puisque « les tentatives des groupes initialement les plus démunis pour s'approprier les biens ou les titres jusque-là possédés par les groupes situés hiérarchiquement *au-dessus d'eux* dans la hiérarchie sociale ou immédiatement *avant eux* dans la course, sont à peu près compensés, à tous les niveaux, par les efforts que font les groupes mieux placés pour maintenir la rareté et la distinction de leurs biens et titres » (id. : 180).

Pour ce qui concerne plus directement notre objet d'étude, on doit à Bourdieu les savoureux « goûts de luxe » et « goûts de nécessité » qui n'en finissent pas de choquer et de dire le vrai, de choquer *parce qu'ils disent le vrai*. Ainsi, en matière de viande, il semblerait bien que porc et charcuteries, veau, agneau et gibier (id. : 205-207) soient des marqueurs sociaux. « L'opposition entre les deux extrêmes s'établit entre le *pauvre* et le (nouveau) *riche*⁵³, entre la 'bouffe' et la 'grande bouffe' ; les nourritures consommées sont de plus en plus riches (c'est-à-dire à la fois coûteuses et riches en calories) et de plus en plus lourdes (gibier, foie gras) » (id. : 207). Et, en vertu du mécanisme de course à la distinction, ce qui est l'ordinaire des derniers serait le rêve ou, dans le meilleur des cas, le festif des premiers. Ainsi, il n'est pas neutre que le gibier soit au menu des nouveaux riches, après être passé sur les tables bourgeoises du XIXème (Poulain, 1985 : 299) puisqu'il était avant la Révolution le privilège des aristocrates où « la société de la chasse et du gibier rôti regardait de haut le monde de l'agriculture et des bouillies » (Legoff, 1984 cité par Méchin, 1997 : 121). De même le veau, gâchis économique évident à une époque où tuer un animal jeune signifiait se priver de sa force de reproduction et de lactation ou de travail, avait-il toutes les raisons d'être prestigieux et de figurer en bonne place à plusieurs moments d'une séquence festive (Méchin, 1997 : 133). Ce prestige a manifestement (selon les résultats de Bourdieu) survécu, du moins jusque dans les années 70, à la réalité concrète puisque

⁵² Les deux passages en italiques sont soulignés par nous.

⁵³ En italique dans Bourdieu.

déjà à cette période, dans sa version la plus courante dite « veau de boucherie », il n'était plus qu'un sous-produit de l'élevage laitier. Mais une manière de distinction demeure possible si l'on consomme du « veau sous la mère », issu de l'élevage en troupeaux allaitants. Porc et cochonnailles font au contraire le régal des classes populaires qui, « plus attentives à la *force* du corps (masculin) qu'à sa *forme*⁵⁴, tendent à rechercher des produits à la fois bon marché et nourrissants » (Bourdieu, 1979 : 210).

Certes, les résultats évoqués ci-dessus datent d'il y a 30 à 40 ans selon les données utilisées par Bourdieu, et, nous y avons fait allusion pour le veau, le contexte a probablement évolué. Ainsi la teneur calorique des consommations des nouveaux riches a, semble-t-il, été adaptée entre temps aux nouveaux standards de l'apparence « distinguée », dont la minceur est une des principales caractéristiques (Amadiou, 2002 : 138-140). L'argumentation de Bourdieu ne reposait d'ailleurs pas sur l'articulation d'une pratique avec une classe mais bien sur l'aspect dynamique de la course à la distinction aussi n'est-il pas étonnant que les marqueurs sociaux aient évolué (Bourdieu, 1994 : 15-29). Selon Moulin (1989 : 392) par exemple, une enquête de l'INSERM réalisée dans les années 80 tendrait à prouver que le prestige du poulet et du gigot d'agneau était grand dans les catégories à faible niveau de revenu et plus faible dans les catégories aisées, signe manifeste de déclassement de ces deux espèces. Quoiqu'il en soit, le fait même que certains types de viande aient pu être des indices d'appartenance de classe nous donne une piste qu'il peut être intéressant de creuser en termes de pérennité de l'objet viande comme signe distinctif éventuel et, le cas échéant, de prestige d'une espèce (que l'on pourra apprécier par son caractère perçu comme festif ou ordinaire par telle ou telle classe).

Car les classes sociales existent toujours, et c'est bien ce qu'apporte Chauvel (2001) dans une démonstration tout à fait convaincante. Considérons d'abord la définition qu'il propose et qui tente de concilier la vision marxienne (holiste, sur fond d'intérêt commun intra-classes et de conflit interclasses) et wébérienne (individualiste, sur fond de dynamique probable similaire intra-classes et de différences interclasses) (Chauvel, 2001 : 317). « On parlera de classes sociales pour des catégories :

- 1) inégalement situées – et dotées – dans le système productif ;
- 2) marquées par une forte *identité de classe*, dont trois modalités peuvent être spécifiées :

⁵⁴ En italique dans Bourdieu.

- *l'identité temporelle* (2a), c'est-à-dire la permanence de la catégorie, l'imperméabilité à la mobilité intra- et intergénérationnelle, l'absence de porosité aux échanges matrimoniaux avec les autres catégories (homogamie) ;
- *l'identité culturelle* (2b), c'est-à-dire le partage de références symboliques spécifiques, de modes de vie et de façons de faire permettant une inter-reconnaissance ;
- *l'identité collective*⁵⁵ (2c) à savoir une capacité à agir collectivement, de façon conflictuelle, dans la sphère politique afin de faire reconnaître l'unité de la classe et ses intérêts. » (id. : 318).

S'appuyant sur le seul indicateur des CSP de l'INSEE⁵⁶, et étudiant l'évolution sociale française sur le demi-siècle qui vient de s'écouler, il parvient à démontrer que, même si « l'immobilité sociale a bien décliné, les inégalités économiques se sont bien réduites, le pouvoir d'achat des ouvriers s'est bien accru, plus vite que les autres catégories de salariés (id. : 320), les différences entre classes demeurent voire se creusent. Ainsi, les classes populaires (où s'agrègent ouvriers et employés, qualifiés, au vu d'un ensemble de critères, dont les revenus, d'« ouvriers des services ») constituent au groupe dont les revenus du travail stagnent, les chances d'accumuler du capital patrimonial s'amenuisent, les frontières liées à la difficulté intergénérationnelle de changer de CSP et à l'homogamie perdurent, les modes de vie et la structure des dépenses restent typées et très différenciées de celles des cadres. Ne manquerait, pour qu'existe une classe populaire au sens de la définition qu'il a énoncée, que l'identité collective. L'explication qu'il propose à cet état de fait est intéressante : « D'une certaine façon, le discours porteur de l'idée que nous vivons dans une société sans classe, outre le fait qu'il retire aux plus démunis tout lieu positif d'appartenance collective, produit la déstabilisation des constructions de classes qui avaient marqué le milieu du XXème siècle : en retirant aux exclus de l'individualisation valorisée (qui semble rester une valeur sélective pour membres des classes aisées) la capacité d'exprimer leur expérience collective, elle renvoie les perdants du jeu social à l'intériorisation de leur propre échec » (id. : 352-353). D'après lui, « lorsque sera trouvée la synthèse entre les deux fractions des classes populaires que sont les ouvriers et les employés, [le] discours de classe pourrait avoir un impact important » (id. : 356). On ne peut s'empêcher de constater que, à peine une année après la publication de cet article, Jean-Pierre Raffarin, alors Premier Ministre, qui ne l'avait

⁵⁵ Les expressions en italique sont soulignées par Chauvel.

⁵⁶ Il signale que le seul changement notable entre CSP et PCS en 1982 a consisté à faire passer les contremaîtres de la catégorie des ouvriers à celle des professions intermédiaires et, pour les besoins d'une analyse sur le long terme, il utilise donc les CSP (id. p.321).

probablement pas lu, ou du moins pas compris, a pris le risque de prononcer l'expression « France d'en bas » qui semble-t-il a eu un effet fédérateur, témoin l'échec du référendum sur le traité constitutionnel européen et autres émeutes ou contestations populaires. Ceci tendrait à prouver que Chauvel avait raison : la potentialité d'un sentiment d'appartenance collective à une classe populaire était latente, n'attendant que sa désignation pour se manifester.

Pour ce qui concerne plus directement notre recherche, étudiant les affectations budgétaires comparées des ouvriers et des cadres en 1995, Chauvel note de grandes différences, qu'il résume dans la formule « les cadres achètent le travail de l'employée qui achète du pain » (id. : 335). Sur 108 postes budgétaires suivis par l'INSEE, 20 sont statistiquement discriminants entre ces deux CSP et, sur ces 20, six ont trait à la nourriture : pain, charcuterie et plats préparés, viande bovine, volaille, viande de porc et repas au restaurant. On remarque que quatre ont directement trait à la viande, ce qui conforterait l'hypothèse selon laquelle cet objet reste pertinent pour différencier les classes sociales 20 ans après Bourdieu. Sachant que, selon Chauvel (id. : 336) le niveau de consommation par personne dans les ménages de cadres est en moyenne environ deux fois plus élevé que pour les ouvriers, on peut compléter le tableau comparatif qu'il propose (id. : 336) pour évaluer la dépense relative mais aussi absolue de ces deux CSP sur les six postes budgétaires en question de la manière suivante :

	(A) Coef. Budg. Ouvriers ⁵⁷	(B) Coef. Budg. Cadres	(C) Dépenses ouvriers base 100 ⁵⁸	(D) Dépenses cadres base 200	(E) = (D)-(C) Surcroit de dépenses cadres
Pain	1,21	0,54	1,21	1,08	-0,13
Charcuterie et plats préparés	2,73	1,80	2,73	3,60	+0,87
Viande bovine	1,20	0,73	1,20	1,46	+0,26
Volaille	0,62	0,30	0,62	0,60	-0,02

⁵⁷ Les colonnes A et B sont issues du tableau original de Chauvel et donnent le pourcentage du budget global que représentent les six rubriques étudiées chez les ouvriers et les cadres.

⁵⁸ Les colonnes C, D et E ont été rajoutées pour comparer les dépenses absolues des ouvriers et des cadres, sachant que les seconds dépensent en moyenne 2 fois plus que les premiers.

Viande de porc	0,45	0,20	0,45	0,40	-0,05
Restaurant	1,13	2,29	1,13	4,58	+3,45
Total	7,34	5,86	7,34	11,72	+4,38

Tableau 1 : Comparaison des coefficients budgétaires et des dépenses ouvriers/cadres en 1995 (d'après Chauvel, 2001 : 336)

On constate que pain, volaille et viande de porc seraient des nourritures plutôt populaires puisque, même en disposant d'un revenu deux fois plus élevé que les ouvriers, les cadres dépensent moins dans l'absolu sur ces postes budgétaires. En revanche charcuteries, plats préparés et viande bovine et, nettement plus clairement, restaurants seraient l'apanage des classes aisées. On notera aussi que, si l'on exclut les restaurants et le pain, la dépense absolue des ouvriers est assez peu inférieure à celle des cadres en matière de viande (5/100 contre 6,06/200). Si cet état de fait s'est maintenu depuis 1995, cela pourrait signifier que la viande n'est plus, en soi, vraiment distinctive et donc distinguée. Les travaux de Duboys de Labarre (2005 : 51) semblent aller dans ce sens puisqu'il note une certaine lassitude vis-à-vis de la viande, désormais facilement accessible, et un intérêt accru pour le poisson, nettement plus valorisé.

On peut raisonnablement présumer que les classes sociales se distinguent encore en ce qui concerne les consommations de viande selon les espèces et que les viandes ordinaires des classes supérieures seront les viandes festives des classes inférieures. Cependant on ne devrait pas noter de très nette surconsommation de viande dans les classes supérieures, ce type de nourriture semblant globalement peu « distinguée ».

5 4 Des visions du monde parfois divergentes

En arrière plan des choix opérés par les mangeurs, choix végétalien, végétarien ou omnivore, choix de manger de telle ou telle espèce animale, on a vu au fil de cette revue de la littérature transparaître des visions différentes de la place de l'espèce humaine dans son environnement naturel, social, voire surnaturel. C'est ce qui nous conduit à aborder ici une dernière ligne de partage entre les mangeurs : celle des idéologies.

Mais il faut tout d'abord définir ce terme, ou plutôt choisir parmi les nombreuses acceptions de ce concept, éminemment polysémique et polémique car utilisé à des fins différentes dans de nombreux champs disciplinaires (Capdevila, 2004).

Pour les besoins de la présente thèse, nous adopterons les définitions qui rendent le mieux compte de l'orientation que nous voulons lui donner. Il s'agit de celle d'Althusser (cité par Capdevila, 2004 : 10) : « l'idéologie est un système (possédant sa logique et sa rigueur propres) de représentations (images, mythes, idées ou concepts selon les cas) », qui rejoint une de celles proposées par Schaff (id. : 16) : « l'idéologie n'est au fond qu'une vision du monde propre à un groupe d'individus ». Il s'agit donc bien ici d'entendre l'idéologie comme un système d'interprétation, souvent implicite, voire inconscient, qui permet à ceux qui l'utilisent de donner cohérence à leur interaction avec leur environnement et en ce sens « [sa] fonction pratique dans la société domine [sa] fonction théorique » (Capdevila, 2004 : 10).

Vu sous cet angle le terme d'idéologie, loin de refléter une orientation politique, se rapproche voire se confond avec le concept de mentalité puisque « une mentalité c'est, pour le sociologue, le système construit de valeurs auquel il peut rattacher la vision du monde, les attitudes envers les objets nodaux et les comportements typiques d'un groupe d'individus » (Muchielli, 1985 : 20). Le choix du terme « idéologie » plutôt que « mentalité » est en partie arbitraire mais veut refléter, par son étymologie, le fait que ce concept se fonde sur un système d'idées que celui qui l'adopte se fait sur le monde qui l'entoure et la façon d'interagir avec lui.

Si l'on admet que les êtres humains ont besoin, pour guider leur vie, de prendre position sur un nombre limité de problèmes importants, des « objets nodaux » (Muchielli, 1985 : 25-26), on peut alors considérer que chaque objet nodal sera à la source d'une valeur, « principe général, sorte de loi ou de règle qui se trouve à la source d'une conduite reconnue idéale et estimable par un groupe » (id. : 36). Les idéologies se différencieraient donc par l'orientation des valeurs qui les constituent.

Ainsi, en arrière plan des choix concernant la consommation de viande, la première valeur sur laquelle les mangeurs sont en désaccord est celle de la place de l'espèce humaine vis-à-vis des animaux : sont-ils nos égaux, nos frères inférieurs, voire des objets dont l'homme peut disposer à sa guise ?

Les philosophes qui se sont penchés sur la question du statut animal (Chapouthier, 1990 ; Burgat, 1997) soulignent le tournant qu'a constitué l'énonciation par Descartes du concept d'animal-machine qui implique réification du corps animal, et du corps humain par la suite, clairement différencié de l'esprit. Ce concept est considéré, en particulier par les penseurs de la défense de la cause animale, comme un des fondements de la tendance moderne à l'exploitation des animaux et plus largement de l'environnement naturel. Une des valeurs du modernisme est donc le dualisme et place l'homme au-dessus des autres espèces animales parce qu'il pense et qu'il est supposé seul à le faire. C'est aussi la thèse que soutient Fiddes (1991) : le goût pour la viande serait le « symbole naturel » du goût de notre société occidentale moderne pour le pouvoir de domination sur la nature.

Dans un autre courant de pensée, fondé sur certaines philosophies de l'Antiquité et sur les préceptes des trois grandes religions monothéistes, l'animal « est simplement là pour satisfaire les besoins des hommes » (Chapouthier, 1990 : 91), cependant celui-ci est lui-même soumis aux dieux et se trouve donc en position intermédiaire entre transcendance et nature.

Un dernier courant enfin, très ancien puisqu'il existe depuis l'Antiquité mais semble se raviver depuis la fin du XIX^{ème} siècle, s'interroge sur le degré de continuité entre espèces animales et espèce humaine. Il en conclut, entre autres, que les hommes sont des animaux comme les autres : leur tendance à refouler l'animalité en eux par divers artifices au niveau de la maîtrise des comportements sexuels et des fonctions biologiques (ingestion et évacuation) n'est qu'une manière de se comporter comme « des parvenus honteux de leur humble origine » (Bataille cité par Burgat, 1997 : 180).

Au-delà de la place de l'homme vis-à-vis des animaux, et des choix alimentaires qui en découlent, on voit se dessiner un système de croyances qui va « jusqu'à prendre les proportions d'un système ontologique complet, d'une vision globale du monde » plus clairement repérable dans les groupes adhérant à telle ou telle doctrine alimentaire atypique (végétarisme, macrobiotique ou autre) (Farb et Armelagos, 1985 : 169-170) mais, de notre point de vue, tout aussi opérant pour le mangeur « ordinaire ».

Dans ce système de pensée global qui anime les différentes idéologies, le pendant de la position de l'homme vis-à-vis de la nature pourrait être sa position vis-à-vis de la science et des technologies. Quelle valeur leur attribue-t-on ? Comment envisage-t-on leur intervention sur le corps humain (domaine de la santé) mais aussi sur la nature (domaine de l'écologie) ? Les modernistes les considèrent comme susceptibles de contribuer au progrès de l'humanité au point

que « c'est le rationalisme triomphant qui va faire de la science la théologie du monde moderne » (Maffesoli, 1992 : 53). Poussée à ses extrémités, la croyance quant à la capacité de la science à permettre la pleine maîtrise de la nature peut mener, avec les récentes avancées des nanotechnologies, jusqu'à imaginer une prolongation quasi infinie de la vie humaine, la mort étant inacceptable pour les tenants du génie humain : « la vie éternelle ne sera accessible que le jour où des nanorobots patrouilleront dans notre corps, chassant une à une les impuretés, remplaçant les composants défectueux, voire se substituant à eux » (Crouzet, 2006 : 287).

Pour les croyants traditionnels, pour qui l'homme doit « par nature » rester soumis au(x) dieu(x), sciences et technologies sont regardées avec plus de distance et un enthousiasme moins inconditionnel, témoins, par exemple, les prises de positions des autorités religieuses sur le clonage et les thérapies géniques. Il est vrai que pour eux la mort n'est pas une fin, aussi est-elle plus acceptable.

Les postmodernes, quant à eux, ont tendance à découpler progrès humain et progrès scientifique et technique voire, dans le pire des cas, à les opposer. Leur priorité ira à la prise en compte de l'individu-sujet dans sa dimension humaine avant tout et à sa cohabitation harmonieuse avec l'environnement. Corps et esprit devant fonctionner en phase avec le cosmos, on les voit souvent adeptes de médecines dites douces, de type holistique.

Bref, les relations hommes-animaux, hommes-nature, homme- science et technologies semblent bien, entre autres, constituer des systèmes de représentation du monde où l'on a jusqu'à présent repéré au moins trois groupes idéologiques : les traditionalistes, les modernistes et les postmodernistes.

Un quatrième groupe apparaît plus récemment dans la littérature : les hypermodernistes (Asher, 2005). Il s'agirait de la forme la plus aboutie de la modernité, « la mise en cause de ce qui était encore pré moderne dans les sociétés occidentales : la famille, l'Etat, le rapport à la science entre autres, qui n'étaient qu'imparfaitement modernes et restaient encore largement dominés par des conceptions traditionnelles et religieuses » (id. : 12). La distance prise par rapport aux avancées scientifiques ne serait par exemple pas un signe de crise vis-à-vis de celles-ci, à l'instar de ce qui anime certains postmodernes, mais le signe de « la généralisation d'une attitude précautionneuse et critique qui est précisément celle qu'exige une position scientifique » (id. : 12). La véritable modernité, l'hypermodernité, serait animée par quatre forces simultanées : individualisation, rationalisation, différenciation sociale et *économisation* au sens de diffusion des logiques marchandes dans les pratiques sociales (id. :12). D'un point de vue alimentaire, cette idéologie

conduirait à une forte autonomie par rapport aux habitudes alimentaires culturellement établies, guidée cependant par la nécessité de « gérer son capital santé », de maîtriser son corps, tel « un Narcisse moins nonchalant que vigilant, moins admiratif de sa beauté que soucieux de son apparence et de sa santé, moins replié sur lui-même qu’attentif aux informations et aux risques sanitaires » (Lipovetsky, 2006 : 219). Or, on le sait, la viande *via* différentes crises, a fait l’objet de nombreuses alertes qui ne sont pas faites pour rassurer le mangeur hypermoderne...

N’ont été abordées jusqu’ici que les questions relatives à la consommation de viande en lien avec les idéologies. Reste donc à traiter des comportements d’achat. Même si les données en la matière sont assez rares, on peut cependant supposer que modernes et hypermodernes auront adopté les formes modernes de la distribution que sont les grandes et moyennes surfaces, voire les enseignes de *hard discount*, où libre-service signifie autonomie et où « on économise sur l’alimentaire pour pouvoir dépenser en téléphonie, voyages ou vidéo » (id. : 85). A contrario traditionalistes et postmodernes devraient accorder plus de poids au contact personnalisé avec un professionnel, boucher voire éleveur, de nature à les rassurer sur la qualité des produits et le bien-être dans lequel a vécu l’animal.

On peut raisonnablement présumer que l’adoption de telle ou telle idéologie (traditionnelle, moderne, postmoderne ou hypermoderne) aura des conséquences sur le comportement de consommation (plus ou moins intensive et culpabilisée) et d’achat de viande (dans des circuits plus ou moins impersonnels).

6 Conclusions

Attrait gustatif, acceptation de l’abattage, peur de l’incorporation du mauvais objet biologique, diététique ou symbolique, questions de distance, de genre, de classe sociale, de religion ou d’idéologie, au terme de cet état de la question sur les rapports du mangeur à la viande, force est de constater qu’il ne sera probablement pas simple de démêler, parmi les nombreuses variables qui peuvent entrer en jeu dans les décisions d’achat et de consommation de viande, celles qui agissent véritablement dans le contexte complexe de la société française contemporaine.

Mais avant de tenter de relever ce défi, il convient de préciser ce que l’on appelle viande en France contemporaine et donc ce que nous aurons à étudier. En effet, nous avons vu que dans

certain cas, c'est la viande en général, le fait d'avoir à manger de la chair animale quelle qu'elle soit, qui pose problème. Dans d'autres, singulièrement lorsqu'il s'agit de questions de genres, c'est la couleur de la viande, rappelant plus ou moins celle du sang, qui est en jeu, opposant viandes dites rouges et viandes dites blanches. Lorsqu'il s'agit de distance entre hommes et animaux ou de religion, ce sont des espèces qui sont explicitement désignées comme acceptables ou non. Enfin, lorsqu'il s'agit de diététique, et même, dans certain cas, lorsqu'il s'agit de se considérer comme végétarien ou non, ce sont des types de préparations, à consommer chaudes ou non qui vont faire la différence. Pour étudier convenablement la question du rapport à la viande, c'est donc jusqu'au niveau des espèces et même des types de préparations qu'il faudra descendre. En confrontant les travaux que nous avons évoqués tout au long de ce chapitre et les pratiques françaises contemporaines, on peut ainsi dégager huit types de viandes sur la consommation ou l'achat desquelles, à un moment ou à un autre, les variables que nous avons étudiées pourront influencer. Il s'agit :

- du **bœuf**, entre autres à cause des récentes crises de la vache folle qui peuvent avoir laissé des traces de suspicion en termes de risque sanitaire,
- du **veau**, à distinguer du précédent ne serait-ce qu'à cause de la couleur de sa viande, réputée blanche,
- du porc, sur lequel pèsent de nombreuses injonctions, religieuses, certes mais aussi diététiques. C'est d'ailleurs sur cette espèce que des distinctions sont à faire entre **porc frais** (à cuisiner et à consommer chaud), **charcuteries** (souvent mises en cause par diététiciens et autres nutritionnistes) et **jambon blanc** (éventuellement considéré comme non-viande tant son aspect et ses modes de consommation l'éloignent de la viande comme élément central du repas traditionnel),
- du **cheval** et du **lapin**, dont le statut pourrait être en train de basculer dans le camp des animaux de compagnie, trop proches des humains pour en demeurer mangeables, et qui sont aussi concernés par certains interdits religieux,
- de l'**agneau**, dont la charge religieuse est extrêmement forte,
- de la **volaille** prise en tant que catégorie globale, nous reviendrons ultérieurement sur ce choix,
- et enfin du **gibier** dont le mode d'obtention habituel, la chasse, suppose une démarche particulière du mangeur et/ou de son pourvoyeur.

Ayant à présent en main l'essentiel des paramètres à prendre en compte pour comprendre les déterminants des rapports à la viande chez le mangeur français contemporain, nous allons, dans

le chapitre qui suit, proposer une approche structurée de manière à articuler autant que faire se peut les différentes variables que nous avons désormais repérées comme possiblement explicatives de la consommation (et parfois des choix de circuits d'approvisionnement) de viande en général, rouge ou blanche éventuellement, et de telle ou telle espèce, voire préparation, en particulier.

Annexe 2 Etude détaillée des différents groupes religieux

Religions et consommations de viandes en France contemporaine

S'il est un aliment sous haute surveillance religieuse, c'est bien la viande. Une des hypothèses émises pour expliquer cet état de fait est que consommer de la viande suppose au préalable d'ôter la vie à un animal dont le statut d'être vivant, proche de l'espèce humaine, n'est pas totalement clair. Ne sachant bien s'il est licite ou non de tuer cet être vivant, les hommes auraient contourné la difficulté en muant cet acte en sacrifice aux dieux. Ils récupèrent au passage les protéines animales nécessaires à leur régime omnivore tout en assurant à l'animal une mort digne car sacralisée et la moins douloureuse possible car codifiée du point de vue des modes opératoires d'abattage⁵⁹. Les diverses codifications (proscriptions, prescriptions en matière de rituels d'abattage et de types de viande) ne résulteraient que de hasards, rationalisés *a posteriori* sur fond fonctionnaliste, culturaliste, voire psychanalytique, relevant tous en réalité de la tendance universelle de l'homme à la pensée classificatoire, à un besoin d'appartenance à un groupe social identifié et identifiable, et à son souci de sauvegarde, *via* un culte divin quel qu'il soit, de l'ordre de la nature et de la société⁶⁰.

Quoiqu'il en soit, judaïsme, bouddhisme, christianisme et islam, pour ne retenir que les principales religions rencontrées en France contemporaine, ont eu à dire et disent parfois encore ce qui est licite ou non en matière de viande⁶¹. On peut toutefois se demander si ces prescriptions et proscriptions sont respectées par les pratiquants, si elles relèvent d'une tradition religieuse et perdurent au-delà de la pratique ou si elles ont disparu.

Le but de ce travail est de tenter d'élucider la question en analysant les intensités de consommation de viande en général et de divers types de viande en particulier en fonction de l'appartenance et de la pratique religieuses.

1 Les sources de données

Les résultats qui suivent s'inscrivent dans le cadre plus large d'une recherche doctorale en anthropologie sur le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain⁶².

L'auteur s'appuie sur des données recueillies par diverses techniques :

⁵⁹ Y. Deffous, *Les Interdits alimentaires dans le Judaïsme, le Christianisme et l'Islam*, Editions Bachari, Paris, 2004.

⁶⁰ M. Rodinson, « D'où viennent les prohibitions alimentaires chez les sémites ? » in *Judaïsme, christianisme, islam, etc. Mon Dieu, pourquoi tous ces interdits ?*, *Panoramiques*, n°11, 4^{ème} trimestre 1993, Corlet.

⁶¹ C. Conte, directeur de la publication de « Judaïsme, christianisme, islam, etc. Mon Dieu, pourquoi tous ces interdits ? », *Panoramiques*, n°11, 4^{ème} trimestre 1993, Corlet.

⁶² G. Cazes-Valette, *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude sociologique*, disponible sur le site www.esc-toulouse.fr, 2004.

- plus de 10 ans d'immersion et d'observation terrain dans le milieu de la production, de la distribution et de la consommation de viande et plus particulièrement dans le milieu français et marocain d'origine culturelle musulmane.
- une enquête sociologique sur la consommation de viande réalisée fin 2003 auprès de 1000 répondants représentatifs⁶³ de la population de 20 ans et plus résidant en France continentale⁶⁴. Même si la question de l'appartenance religieuse n'était pas au centre de la problématique, au moment de la conception du questionnaire il apparaissait comme une évidence que cet aspect pouvait éclairer l'analyse et la compréhension des données.

Les données ont été recueillies lors de l'enquête en deux temps :

1. Un premier questionnaire était administré par téléphone et concernait au sens large la prise de contact avec l'interviewé : ses caractéristiques sociodémographiques, sa position par rapport aux animaux, ses choix idéologiques et spirituels.

La question de la mesure de l'appartenance religieuse est délicate. La loi française interdisant tout recensement sur ce critère, toutes les communautés en sont réduites à des expédients sachant que décider si une personne appartient à telle ou telle mouvance religieuse n'est pas totalement neutre car le comptage légitime plus ou moins la communauté ainsi repérée. Face à ce problème, le parti pris de l'enquête a été celui du pragmatisme : est considéré comme appartenant à telle ou telle communauté celui qui s'y rattache explicitement via la réponse à la question « vous sentez-vous proche d'une religion ? » et, dans l'hypothèse d'une réponse positive, « laquelle ? ». Deux compléments d'information permettent d'affiner l'analyse :

- pour les personnes se déclarant proches d'une religion, une question mesure l'intensité de leur pratique : régulière, occasionnelle, nulle ou presque,
- pour les personnes se déclarant éloignées d'une religion, une question s'intéresse à la radicalité de leur désengagement spirituel *via* la formule : « vous vous sentez concerné par une réflexion spirituelle sans appartenance confessionnelle précise ? » qui permet de distinguer les athées des spiritualistes.

Il est certes possible de contester pareils partis pris. L'autodéfinition peut en effet être sujette à caution dans la mesure où, en matière de pratique, la subjectivité personnelle est confrontée à la bonne connaissance des rites requis. En clair : celui qui ignore l'existence d'une obligation et qui ne la pratique pas peut en toute bonne foi se déclarer pratiquant régulier. Les résultats obtenus devront donc être recoupés avec d'autres sources de données pour vérifier une convergence qui sera interprétée comme confirmatoire.

2. Un second questionnaire téléphonique, séparé du premier de quinze jours minimum, et administré par un enquêteur éventuellement différent, s'intéressait aux comportements d'achat et de consommation de viande. Ainsi, l'effet de halo et le risque de rationalisation de la part des répondants étaient évités et une personne se déclarant par exemple contre la chasse pouvait ensuite déclarer manger du gibier sans se trouver « prise en faute » de contradiction.

Compte tenu du fait qu'il est extrêmement difficile à un répondant de déclarer de manière fiable la quantité de viande ingérée, l'indicateur d'intensité de consommation retenu pour notre étude a été la fréquence déclarée de consommation de différentes espèces ou catégories de viande : bœuf, veau, agneau, volaille, lapin, gibier, cheval, porc frais, jambon blanc, autres charcuteries à base de porc. Cette variable était au départ qualitative puisque exprimée selon 5 classes : tous les jours ou presque, plus d'une fois par semaine, plus d'une fois par mois, moins souvent, jamais. Elle a été transformée en variable quantitative sous forme de score de fréquence annuelle de

⁶³ L'échantillonnage par quotas a été conçu sur les critères suivants : sexe, âge, PCS, région et taille de la commune de résidence.

⁶⁴ G. Cazes-Valette, *opus cité*.

consommation de telle ou telle viande en pondérant les différentes réponses. « Tous les jours ou presque » correspondant à 200 fois par an, « plus d'un fois par semaine » à 100 fois par an, « plus d'une fois par mois » à 25 fois par an et « moins souvent » à 5 fois par an. Les pondérations proposées semblent acceptables car logiques, voire prudentes, à l'exception de celle attribuée à « moins souvent » qui relève de l'arbitraire le plus absolu, que nous assumons.

Le recensement des viandes mangeables n'est pas totalement exhaustif mais, après vérification auprès des sources usuelles de la profession⁶⁵, il semble que la quasi intégralité des viandes soit englobée : seuls les abats et les « charcuteries » à base d'autres viandes que de porc (merguez, jambons de dinde et saucissons à l'allemande à base de bœuf ou de veau) sont exclus.

2 La répartition de la population française en matière d'appartenance religieuse

Les résultats de l'enquête en matière d'appartenance religieuse déclarée sont les suivants :

	Effectifs	%
non réponse	26	2,6
catholicisme	397	39,7
protestantisme	27	2,7
orthodoxie	3	0,3
islam	25	2,5
judaïsme	1	0,1
bouddhisme	20	2
animisme	0	0
autre	17	1,7
spiritualisme	136	13,6
athéisme	348	34,8
TOTAL	1000	100

Cependant ces estimations doivent se lire statistiquement, c'est-à-dire en fonction d'un intervalle de confiance donné par la formule $IC = \pm t_{\frac{\alpha}{2}} \sqrt{\frac{p(1-p)}{n}}$ où α est le risque d'erreur accepté, p la

proportion observée sur l'échantillon et n la taille de l'échantillon. P , la proportion réelle dans la population sera donc égale à p plus ou moins IC . Ainsi, le tableau ci-dessus, si l'on accepte un risque d'erreur α de 5%, peut se donner à lire de la manière suivante :

⁶⁵ Anonyme, *Le marché des produits carnés et avicoles 2004*, OFIVAL, Paris, 2005.

Se déclarent :	%	IC	Valeurs limites de la proportion	Estimation en milliers sur la base de 60 millions d'habitants
non réponse	2,6	± 1,01	Entre 1,49 et 3,61 %	De 894 à 2166
catholiques	39,7	± 3,09	Entre 36,61 et 42,79 %	De 21966 à 25674
protestants	2,7	± 1,03	Entre 1,67 et 3,73 %	De 1002 à 2238
orthodoxes	0,3	± 0,35	Entre 0 et 0,65 %	De 0 à 390
musulmans	2,5	± 0,99	Entre 1,51 et 3,49 %	De 906 à 2094
juifs religieux	0,1	± 0,20	Entre 0 et 0,3 %	De 0 à 180
bouddhistes	2	± 0,89	Entre 1,11 et 2,89 %	De 666 à 1734
animistes	0	± 0	0	0
autres	1,7	± 0,82	Entre 0,88 et 2,52 %	De 528 à 1512
spiritualistes	13,6	± 2,17	Entre 11,43 et 15,77 %	De 6858 à 9462
athées	34,8	± 3,01	Entre 31,79 et 37,81 %	De 19074 à 22686
TOTAL	100			

Les données convergent-elles avec des estimations issues d'autres sources ? Il faut, pour le vérifier correctement, intégrer les données déclarées d'intensité de pratique. Ne sont cependant pris en compte que les groupes comptant un nombre suffisant de répondants pour autoriser un tri croisé interprétable statistiquement.

Disent pratiquer :	catholiques	protestants	musulmans	bouddhistes	TOTAL
régulièrement	23,7	33,3	48,0 ⁶⁶		24,5
occasionnellement	43,1	44,4	28,0	<u>20,0</u>	41,4
jamais ou presque	33,2	22,2	24,0	80,0	34,1
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Pour ce qui concerne la population de catholiques, les estimations de la Conférence des Evêques de France⁶⁷ semblent quelque peu surévaluées. Elles annoncent en effet que « sur une population de 59.470.000 habitants, 46.110.000 français sont catholiques (77,5%) ». On peut supposer qu'il s'agit en réalité de personnes d'origine culturelle catholique dont une grande partie ne se sent plus proche de cette religion puisque les données issues de l'enquête en divergent grandement (40% de répondants se déclarant proches du catholicisme dont deux tiers pratiquant plus ou moins régulièrement) et semblent plus conformes à la réalité.

Pour les protestants, selon la Fédération Protestante de France⁶⁸, 900.000 personnes appartiennent à des Eglises membres de la FPF et 200.000 autres se réclament du protestantisme, ce qui permet de confirmer l'estimation issue de l'enquête dans la mesure où ces 1.100.000 personnes seraient des pratiquants plus ou moins réguliers.

Pour les orthodoxes, les résultats, bien que fondés sur 3 répondants seulement, convergent assez bien avec les estimations avancées par le Service Orthodoxe de Presse⁶⁹ qui annonce entre 150.000 et 200.000 baptisés dont on peut supposer que tous ne pratiquent pas régulièrement.

⁶⁶ Sont signalés en gras les chiffres significativement supérieurs à la moyenne et en italiques soulignées les chiffres significativement inférieurs à la moyenne.

⁶⁷ www.cef.fr, consulté le 7/04/05.

⁶⁸ www.protestants.org, consulté le 7/04/05.

⁶⁹ www.orthodoxpress.com, consulté le 7/04/05.

Pour la population musulmane, selon le rapport du Haut Conseil à l'Intégration⁷⁰, les personnes de culture musulmane, c'est-à-dire immigrées ou issues de familles immigrées en provenance de pays de culture musulmane, sont évaluées à un peu plus de 4 millions en France. Mais cette catégorisation exclut les français non issus de familles de culture musulmane et pratiquant l'islam et inclut probablement nombre de personnes ayant pris des distances, voire ayant rompu définitivement avec leur religion d'origine. Si l'on définit le musulman comme une personne pratiquant l'islam, la manière de comptabiliser les « pratiquants » donne lieu à discussion, du propre aveu des auteurs du rapport du HCI : va-t-il à la mosquée ? A quelle fréquence ? Fait-il les prières requises dans l'intimité de son foyer ? Pratique-t-il le jeûne du *ramadan* ? Mange-t-il *halal*⁷¹ ?... Les résultats de diverses estimations convergeraient vers environ un million de pratiquants⁷².

En extrapolant les données de l'enquête à l'ensemble de la population française soit 60 millions, nous aurions 2,5% de musulmans déclarés, soit 1,5 million, dont 48% de pratiquants réguliers, soit 720.000, et 76% de pratiquants plus ou moins réguliers, soit un peu plus d'un million, ce qui correspond bien à l'estimation évoquée dans le rapport du HCI.

Pour ce qui concerne les juifs religieux, les résultats obtenus reposent sur un seul individu, ce qui ne permet pas de généraliser son niveau de pratique (occasionnelle selon ses dires) à l'ensemble des juifs religieux de France. Des données datant des années 80 estiment les juifs de France à 600.000 personnes, dont la moitié serait en relation avec la communauté religieuse et un tiers pratiquerait au moins occasionnellement⁷³. L'estimation obtenue par l'enquête serait donc au-dessous de la réalité puisqu'on aurait dû obtenir environ 300.000 personnes proches de la religion israélite.

Les bouddhistes enfin, estimés à 600.000 par l'Union Bouddhiste de France⁷⁴, dont environ 150.000 français « de souche » convertis, seraient largement surestimés par notre enquête. Il est probable que la formulation de la question (vous sentez-vous proche d'une religion ?) ait conduit à repérer de simples sympathisants du bouddhisme plutôt que de véritables adeptes. Deux éléments convergent pour conforter cette hypothèse : aucun des répondants ne se déclare pratiquant régulier et 80% affirment ne jamais ou presque pratiquer, et, vérification faite⁷⁵ à partir des formulaires d'enquête, 16 des 20 répondants ont des noms et prénoms à consonance française, deux pourraient être d'origine asiatique et 2 n'ont pas donné ces renseignements.

Les statistiques ont leurs limites : l'échantillon n'ayant pu capter d'animistes déclarés, ceux-ci sont donc estimés inexistantes, ce qui n'est probablement pas le reflet de la réalité.

Quoiqu'il en soit, pour la suite de l'analyse concernant l'influence potentielle des proximités religieuses sur la consommation de viande nous limiterons notre étude aux groupes suffisamment représentés en terme d'effectifs : les catholiques, les protestants, les musulmans, les bouddhistes, les spiritualistes et les athées.

⁷⁰ Haut Conseil à l'Intégration, *L'Islam dans la République*, La Documentation Française, Paris, 2000.

⁷¹ Licite selon les règles de l'islam. Pour la viande, il faut exclure le porc et ses sous-produits, déclarés *haram* (illicites) et il convient que l'abattage ait respecté un certain rituel.

⁷² HCI, *opus cité*.

⁷³ Anonyme, *Dictionnaire Encyclopédique du Judaïsme*, Robert Laffont, Paris, 1996.

⁷⁴ www.bouddhisme-france.org, consulté le 7/04/05.

⁷⁵ Sur les formulaires d'enquête étaient notés les nom et prénom des répondants lorsque ceux-ci l'acceptaient.

3 Les précautions d'analyse

Disposant des appartenances spirituelles déclarées d'une part et des fréquences de consommation de viandes d'autre part, il est possible de confronter ces données par la méthode d'analyse de variance qui permet de déceler l'existence éventuelle d'un lien entre les variables étudiées, l'une qualitative (l'appartenance spirituelle), l'autre quantitative (la fréquence de consommation de viande). Les résultats seront présentés selon le format suivant :

	Fréquence conso bœuf	Fréquence conso gibier	Fréquence conso agneau
Non réponse	75,11	7,87	27,23
catholiques	85,19	7,22	25,91
protestants	64,04	7,5	17,12
musulmans	86,92	1,73	73,27
bouddhistes	84	2,75	22,25
spiritualistes	83,72	6,5	23,83
athées	88,01	8,51	21,98
GLOBAL	84,97	7,38	25,25
F test	F=1,32 p=0,243 Non discriminant	F=1,09 p=0,368 Non discriminant	F=10,41 p=0,001 Discriminant

Les données obtenues via le logiciel MODALISA doivent se lire selon le résultat du test de Fischer et selon le test de différence à la moyenne. Notre exemple ci-dessus présente les trois cas de figure possibles :

- le test de Fisher est déclaré non discriminant (p donne la probabilité de se tromper en concluant à un lien entre les deux variables, pour le bœuf 24,3%) et aucune cellule n'est signalée significativement différente de la moyenne au risque de 5%. Il n'y a donc aucun lien statistique entre choix spirituel et consommation de bœuf en l'occurrence.
- le test de Fisher est déclaré non discriminant (p donne la probabilité de se tromper en concluant à un lien entre les deux variables, pour le gibier 36,8%) mais une ou plusieurs cellules sont significativement différentes de la moyenne au risque de 5% (les musulmans et les bouddhistes sont signalés comme significativement sous consommateurs de gibier). On ne doit pas conclure à une influence globale du choix spirituel sur la consommation de gibier, cependant le fait d'être musulman ou bouddhiste déclaré est lié à la fréquence de consommation de gibier.
- le test de Fisher est déclaré discriminant (p donne la probabilité de se tromper en concluant à un lien entre les deux variables, pour l'agneau 0,1%) et une ou plusieurs cellules sont significativement différentes de la moyenne au risque de 5% (les musulmans sont signalés comme significativement sur consommateurs d'agneau et les protestants et les athées comme sous consommateurs). On peut conclure à un lien global entre les deux variables et à une spécificité des trois groupes repérés.

Cependant, il ne faudrait pas conclure hâtivement à un lien de causalité. La religion peut être directement à l'origine de comportements par ses éventuelles prescriptions ou proscriptions, mais il se peut aussi que le lien soit beaucoup plus indirect :

- un héritage de traditions religieuses, *via* la transmission familiale, peut perdurer au-delà de la pratique religieuse elle-même,

- une habitude alimentaire typique de telle ou telle population qui, parallèlement, se trouve pratiquer ladite religion peut faire conclure à un lien qui n'est que coïncidence.

Décider de l'influence de la religion au sens strict suppose donc de comparer, au sein d'un même groupe confessionnel, les comportements des pratiquants et des moins pratiquants.

Techniquement, ce test sera effectué par un tri croisé entre fréquence de consommation et niveau de pratique au sein de la sous population que constitue le groupe religieux analysé et donnera lieu à un test du Khi2 classique qui permet de conclure à l'existence ou non d'un lien entre variables qualitatives.

4 Viandes et religions, une vieille histoire qui a laissé des traces

Les données concernant l'ensemble des dix viandes étudiées sont les suivantes :

	Fréquence conso boeuf	Fréquence conso porc frais	Fréquence conso jambon blanc	Fréquence conso charcuterie	Fréquence conso volaille
Non réponse	75,11	59,15	70,11	47,77	82,66
catholiques	85,19	65,71	84,75	52,28	77,46
protestants	64,04	58,08	70,38	55,19	56,15
musulmans	86,92	12,5	13,65	9,62	101,15
bouddhistes	84	70,25	63	37	96,25
spiritualistes	83,72	56,82	80	57,74	77,74
athées	88,01	68,85	87,97	64,15	77,82
GLOBAL	84,97	63,79	81,88	55,62	78,31
F test	F=1,32 p=0,243 Non discriminant	F=6,31 p=0,001 Discriminant	F=7,74 p=0,001 Discriminant	F=4,85 p=0,001 Discriminant	F=2,34 p=0,03 Discriminant

	Fréquence conso lapin	Fréquence conso gibier	Fréquence conso cheval	Fréquence conso agneau	Fréquence conso veau
Non réponse	18,3	7,87	9,68	27,23	28,62
catholiques	23,27	7,22	7,77	25,91	35,86
protestants	12,69	7,5	1,92	17,12	17,69
musulmans	10,19	1,73	5	73,27	72,12
bouddhistes	21,75	2,75	11,75	22,25	26,5
spiritualistes	17,66	6,5	7,88	23,83	27,7
athées	18,6	8,51	12,06	21,98	33,22
GLOBAL	19,99	7,38	9,23	25,25	33,77
F test	F=1,8 p=0,096 Non discriminant	F=1,09 p=0,368 Non discriminant	F=1,57 p=0,151 Non discriminant	F=10,41 p=0,001 Discriminant	F=6,18 p=0,001 Discriminant

Seule la consommation de bœuf semble n'avoir aucun lien avec le choix spirituel, ce qui correspond bien au fait qu'aucune proscription ni prescription n'y soit attachée dans les groupes religieux étudiés si l'on exclut les bouddhistes sur lesquels nous reviendrons. Il en aurait été différemment si nous avions eu à analyser un groupe hindouiste, mais le sondage n'en a pas décelé en France.

Nous allons à présent analyser les différents groupes un à un.

4 1 Les catholiques ou quand la majorité fait norme

Les catholiques déclarés représentent le groupe spirituel dominant en France contemporaine puisqu'il rassemble près de 40% de la population. Du point de vue statistique, il ne se distingue en rien de la moyenne en matière de consommation de viandes. On peut même supposer qu'il est à l'origine de la moyenne. Par la force du nombre, ce groupe crée la « norme française » et les schémas actuels de consommation de viandes ne seraient que l'héritage de siècles de catholicisme qui auraient façonné le répertoire culinaire français. Le fait que les répondants qui n'ont pas voulu ou pas pu se prononcer quant à leur proximité avec une religion suivent le même schéma moyen vient corroborer cette hypothèse.

En réalité, les prescriptions catholiques en matière de viande sont rares : elles consistaient en l'exclusion de la viande pendant la période de jeûne dite Carême observée quarante jours avant la fête de Pâques, puis s'est limitée aux vendredis pour enfin être abandonnée après le concile Vatican II. Désormais, selon une expression savoureuse⁷⁶ « l'Eglise ne regarde plus dans les assiettes »... Pour autant, parmi les viandes étudiées y en a-t-il de « plus catholiques » que d'autres ? L'analyse des tris croisés selon le degré de pratique fait ressortir :

- une consommation pluri hebdomadaire de porc frais plus marquée chez les pratiquants occasionnels et seulement pluri mensuelle chez les pratiquants réguliers,
- une consommation rare voire nulle de jambon blanc plus marquée chez les pratiquants réguliers,
- une consommation pluri hebdomadaire d'autres charcuteries à base de porc plus marquée chez les pratiquants occasionnels et rare voire nulle chez les pratiquants réguliers,
- une consommation pluri hebdomadaire de cheval plus marquée chez les pratiquants occasionnels.

Il est probable que la légère surconsommation de porc et de cheval chez les catholiques vienne tout simplement d'un effet statistique dû à leur sous consommation chez les musulmans. Si le porc a été un marqueur de la différence entre chrétiens et juifs⁷⁷, il ne l'est plus puisqu'on voit bien que les athées sont tout aussi consommateurs de porc que les chrétiens voire plus.

4 2 Les protestants ou une tradition à contre courant dominant

⁷⁶ www.croire.com , rubrique « étapes de la vie », sous rubriques « grandes fêtes »/ « temps de carême »/ « le jeûne », consulté le 14/04/05.

⁷⁷ C. Fabre-Vassas, *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Bibliothèque des Sciences Humaines, NRF, Gallimard, Paris, 1994.

Le groupe des protestants se distingue nettement de la moyenne de la population sur de nombreux points : il est sous consommateur de viandes blanches (volaille, lapin et veau), d'agneau et de cheval. Or aucune proscription d'ordre alimentaire n'existe dans quelque obédience protestante que ce soit puisque « le premier acte de la Réforme fut de désacraliser les interdits »⁷⁸, selon le principe de liberté de conscience prôné par Calvin. Par ailleurs, ces sous consommations n'ont aucun lien statistique avec le niveau de pratique des répondants, donc ne peuvent être imputées directement à la religion.

Deux hypothèses émises par l'un de nos informateurs, et considérées comme plausibles par d'autres protestants interviewés pour confirmation, méritent examen :

- la religion catholique prescrivait, pendant le Carême, de s'abstenir de viandes rouges, réputées grasses, et donc de ne consommer que des viandes blanches ou du poisson le vendredi. Peut-être au moment de la Réforme les protestants ont-ils pris le contre-pied des pratiques catholiques et, pour mieux s'en différencier, ont-ils « boudé » les viandes blanches, ces habitudes alimentaires ayant ensuite perduré dans les familles au fil des générations. De fait, malgré des recherches approfondies sur ce point de doctrine, on ne trouve nulle trace dans la littérature catholique de pareille distinction entre viande blanche et rouge. C'étaient bien toutes les viandes qui étaient prosrites lors du Carême. On peut en revanche repérer pour les viandes blanches un statut particulièrement prestigieux qui en faisait des mets dignes des palais les plus délicats⁷⁹. C'est peut-être alors à l'austérité prônée par la Réforme qu'il faut imputer une pratique d'abstention de celles-ci par les protestants, éventuellement renforcée et légitimée par une légende concernant cette fausse prescription catholique ou par le fait qu'elles aient été au nombre des viandes autorisées dans le cadre des dispenses de carême qui donnaient lieu à leurs yeux à d'intolérables trafics ?
- le veau est un animal juvénile, dont l'abattage prématuré prive la communauté de force de production et de viande en plus grande quantité à l'âge adulte, ce qui va à l'encontre de la morale protestante, soucieuse d'optimisation de l'usage des dons de Dieu. D'autre part, « tuer le veau gras » est une manière de montrer sa richesse et son peu de souci de l'avenir, ce qui va, là encore, à l'encontre d'une morale protestante réprouvant l'ostentation.

Pour comprendre la sous consommation d'agneau, peut-être pourrait-on se servir à nouveau de la première hypothèse : l'agneau était la viande catholique par excellence, celle, bien grasse, que l'on consommait pour fêter Pâques et la fin du Carême. Le Christ est lui-même surnommé « Agneau de Dieu ». Or les catholiques en consomment symboliquement le corps dans la communion, acte de « théophagie »⁸⁰ qui leur est sévèrement reproché par une partie des protestants⁸¹. Ne trouverait-on pas ici aussi une trace de contre-pied visant à ne pas consommer d'agneau pour se différencier des catholiques ?

En revanche aucune hypothèse n'a pu être émise concernant le cheval. L'explication la plus probable n'est pas d'ordre religieux mais géographique : la tradition hippophagique est avérée et encore marquée dans la région Nord Pas-de-Calais, région dans laquelle la communauté protestante n'est pas particulièrement présente (un seul des protestants interrogés y résidait).

⁷⁸ O. Abel, « L'interdit et les protestants » in *Judaïsme, christianisme, islam, etc. Mon Dieu, pourquoi tous ces interdits ?*, *Panoramiques*, n°11, 4^{ème} trimestre 1993, Corlet.

⁷⁹ C. Méchin, « La symbolique de la viande » in *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation, Autrement*, Collection Mutations/Mangeurs, n° 172, Paris, 1997.

⁸⁰ F. Lestringant, *Le cannibale. Grandeur et décadence*, Librairie Académique Perrin, Paris, 1994.

⁸¹ J. Baubérot, « Le protestantisme » in *Le fait religieux*, sous la direction de J. Delumeau, Fayard, Paris, 1993.

4 3 Les musulmans ou une communauté en voie d'intégration

Sans surprise les musulmans sont sous consommateurs des différentes viandes de porc, clairement *haram*⁸², mais pas non consommateurs absolus. Ce constat statistique est corroboré par l'observation terrain en milieu d'origine culturelle musulmane tant en France qu'au Maroc et indique que l'on peut en France contemporaine se réclamer de l'islam et ne pas en observer les préceptes de manière rigide même lorsque l'on se dit pratiquant⁸³.

La surconsommation d'agneau, même s'il est vrai que cette espèce est particulièrement valorisée par l'islam (cf. la Fête du Mouton commémorant le sacrifice d'Abraham⁸⁴), ne relève pas strictement de la pratique puisque aucune différence statistique ne distingue les pratiquants assidus des autres. Il semblerait bien qu'on soit ici en présence d'une tradition alimentaire plus que religieuse, liée aux habitudes acquises avant migration et transmises depuis au sein des familles.

Les surconsommations de volaille et de veau, nullement concernées par quelque prescription que ce soit relèvent, elles, tout à fait clairement des coutumes alimentaires et n'ont d'ailleurs aucun lien statistique avec le degré de pratique déclarée de l'islam. Pour s'en convaincre, il suffit d'être invité à la table d'une personne d'origine musulmane, en particulier pour une fête : il n'est pas rare alors de voir figurer au menu à la fois du poulet grillé et du tajine de veau.

La faiblesse apparente de fréquence de consommation de cheval par les musulmans n'est pas statistiquement significative. Cependant il est probable qu'elle soit réelle et tienne aux controverses internes à l'islam à propos de cette espèce. En effet aucun interdit formel n'existe⁸⁵ mais son statut d'animal de guerre et le mythe de sa création par Dieu à partir du vent en font un animal extrêmement valorisé, à la limite de l'animal de compagnie, et donc licite pour les uns et illicite pour les autres⁸⁶.

Le cas du gibier, très peu consommé par les musulmans déclarés peut trouver deux explications. D'une part, au niveau du rituel d'abattage : on peut chasser et tuer *halal*⁸⁷, les textes prévoient cette éventualité⁸⁸, mais le mode opératoire est peu connu des musulmans pratiquants eux-mêmes, en atteste en phase terrain leur difficulté à donner des réponses claires et à décrire les pratiques requises. Ce qui renvoie à la seconde explication : la chasse est une pratique traditionnelle élitiste qui ne concerne donc pas la grande majorité des populations de migrants en France. En effet, de condition souvent modeste dans leur pays d'origine, ils n'avaient probablement pas intégré les produits de la chasse dans leur répertoire culinaire.

Le cas du lapin enfin, nettement sous consommé par les répondants musulmans, ne correspond pourtant à aucun interdit religieux⁸⁹. L'explication se trouve là encore dans les habitudes culinaires des pays d'origine : au Maroc par exemple le lapin est certes consommé mais très rarement et quasi exclusivement à la campagne où il est le produit de petits élevages

⁸² Illicite selon les règles de l'islam.

⁸³ Sur 25 répondants se déclarant proches de la religion musulmane 12 se disent pratiquant réguliers (1 consomme du porc frais plusieurs fois par semaine), 7 se disent pratiquants occasionnels (1 consomme du porc frais plusieurs fois par semaine) et 6 se disent quasi non pratiquants (1 consomme du porc frais plusieurs fois par semaine et 1 plusieurs fois par mois).

⁸⁴ A.-M. Brisebarre, direction de l'ouvrage *La Fête du Mouton*, CNRS Editions, Paris, 1998.

⁸⁵ Y. Qaradhawi, *Le licite et l'illicite en Islam*, Al Qalam, Paris, Troisième édition, 1995.

⁸⁶ M. H. Benkheira, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, PUF, Paris, 2000.

⁸⁷ Licite selon les règles de l'islam.

⁸⁸ Y. Qaradhawi, *opus cité*.

⁸⁹ Y. Qaradhawi, *opus cité*.

domestiques. La population musulmane française étant essentiellement urbaine, il ne lui est pas possible de pratiquer ce type d'élevage.

L'enquête qui permet de disposer des données que nous analysons n'étant pas destinée à approfondir particulièrement le point de vue religieux, nous ne disposons malheureusement pas de données concernant le caractère rituel (*halal* ou *casher*) ou non de l'abattage des viandes consommées par nos répondants⁹⁰. Quoiqu'il en soit, compte tenu du fait qu'une partie d'entre eux consomme du porc, il est plus que probable que les mêmes, voire d'autres encore, ne poussent pas le zèle jusqu'à consommer uniquement des viandes *halal*. Mais ce problème dépasse largement la question religieuse et serait trop complexe à analyser ici⁹¹.

4 4 Les bouddhistes ou le « bricolage »⁹² religieux à l'oeuvre

Nous l'avons vu plus haut, notre échantillon de bouddhistes déclarés ne semble pas refléter la réalité. Nous avons eu affaire à des français « de souche », en quête de repères spirituels et attirés par cette mystique dont au demeurant ils ne connaissent probablement pas tous les principes. Ainsi c'est dans ce groupe, et dans lui seul, qu'on ne recense aucun végétarien, ce qui est pour le moins étonnant dans la mesure où un des cinq préceptes du bouddhisme est de s'abstenir de tuer les êtres vivants⁹³, ce qui conduit assez logiquement à refuser aussi de consommer la chair d'animaux tués par d'autres.

De fait, certains bouddhistes sont végétariens, en particulier les moines et moniales. Cependant ce n'est pas une obligation absolue à condition de ne pas avoir abattu soi-même l'animal et, nous l'avons observé sur le terrain, de manifester sa reconnaissance à l'animal qui a été sacrifié pour nourrir le mangeur. En réalité, de nombreux bouddhistes laïcs sont omnivores et ce d'autant plus que les contrées où ils vivent, en particulier les hauts plateaux himalayens, ne sont guère propices aux cultures végétales en toutes saisons. Le Dalaï Lama parvient à un équilibre dans la réflexion sur ce problème. Il évoque la compassion que lui inspiraient les animaux d'élevage dans sa jeunesse mais mobilise aussitôt « un point central de [la] doctrine : atteindre le non attachement, mais sans tomber dans l'indifférence »⁹⁴, ce qui revient à considérer qu'un attachement excessif aux animaux serait tout aussi nuisible à l'accomplissement du pratiquant que quelque autre attachement que ce soit.

Ainsi, n'est-il peut-être pas aussi étonnant que cela de trouver dans notre échantillon de bouddhistes une intensité de consommation de viande égale à la moyenne. Reste à comprendre le cas particulier du gibier, sous consommé par ce groupe. Vérification faite dans les données dont nous disposons, il ne s'agit pas d'une particulière compassion vis-à-vis des animaux, ni d'une opposition ferme à la chasse, qui est pourtant interdite, puisqu'elle consiste à tuer des êtres vivants. Un point permet peut-être d'expliquer cette abstinence de gibier : la place qu'accordent

⁹⁰ Il faut savoir que l'islam autorise en effet les musulmans à manger des viandes tuées selon le rite juif, alors que la réciproque n'est pas vraie.

⁹¹ F. Bergeaud-Blackler, « Nouveaux enjeux autour de l'abattage rituel musulman : une perspective européenne », *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, n° 73, 2004.

⁹² F. Champion, « Religieux flottant, éclectisme et syncrétismes » in *Le fait religieux*, sous la direction de J. Delumeau, Fayard, Paris, 1993.

⁹³ M. Wijayarata, « Le bouddhisme dans les pays du Theravada » in *Le fait religieux*, sous la direction de J. Delumeau, Fayard, Paris, 1993.

⁹⁴ J.-C. Carrière et Dalaï Lama, *La force du Bouddhisme*, Pocket, Paris, 2003.

les bouddhistes de notre échantillon aux animaux sauvages dans une hiérarchie hommes/animaux de compagnie/animaux d'élevage/animaux sauvages. Sur une échelle en 10 points, ils sont les seuls à les classer aussi haut (7,95 points), immédiatement et à peine au dessous des hommes (8,35 points) et loin devant les animaux de compagnie (6,75 points) et les animaux d'élevage (6,5 points). Ceci ne correspondant à aucune hiérarchie d'origine bouddhiste, on peut supposer que nos répondants manifestent par là une tendance au syncrétisme et à l'assimilation du bouddhisme à une forme de fusion de l'homme avec la nature voire le cosmos.

Même si, nous venons de le voir, le végétarisme n'est pas nécessairement observé par les bouddhistes en général, devant la faiblesse de notre échantillon, son très faible taux de pratique déclarée, et sa composition où les français « de souche » sont surreprésentés, il semble hasardeux de tirer des conclusions crédibles quant à l'empreinte réelle du bouddhisme sur la consommation de viande en France.

4 5 Les athées ou un besoin de repères

Même s'il est paradoxal de parler ici d'empreinte religieuse, les faits sont troublants : les seules espèces vis-à-vis desquelles les athées se comportent différemment de la moyenne de la population sont les espèces les plus marquées religieusement : le porc et l'agneau. En effet, ils sur consomment le porc, honni des juifs et des musulmans, et sous consomment l'agneau, révérend des catholiques et des musulmans.

Ce type de comportement, déroutant *a priori*, s'explique assez aisément si l'on combine deux termes pour raisonner :

- d'une part l'athéisme est récent en France et donc les athées repérés par l'enquête descendent vraisemblablement de familles qui, à une ou deux générations en amont, étaient membres d'un groupe confessionnel,
- d'autre part « la transgression ostentatoire des usages alimentaires permet [...] de signaler l'abandon pur et simple d'une religion, la rupture avec son groupe d'origine »⁹⁵.

Tout porte à croire qu'une partie des athées d'aujourd'hui signalent par leur comportement vis-à-vis de la viande leur rejet, qui de l'islam ou du judaïsme en sur consommant du porc, qui de l'islam ou du catholicisme en sous consommant de l'agneau. C'est en ce sens que l'on peut parler d'empreinte religieuse en négatif pour ce groupe qui adopte le contre-pied de pratiques strictes qui n'ont plus totalement cours dans les groupes confessionnels eux-mêmes.

4 6 Les spiritualistes ou « on n'est pas des veaux »

Par construction, dans notre choix de traitement de données, le spiritualiste se distingue de l'athée par le fait qu'il se sent « concerné par une réflexion spirituelle sans appartenance confessionnelle précise » selon ses propres déclarations. On constate que son schéma de consommation de viande ne s'écarte de la moyenne que par une nette sous-consommation de veau.

⁹⁵ C. Méchin, *opus cité*.

Une interprétation pourrait reposer à la fois sur le statut prestigieux et ostentatoire de la consommation de veau déjà évoqué, et sur le parallèle entre l'adoration du Veau d'Or⁹⁶ et le culte de l'argent : peut-être les spiritualistes, en quête métaphysique diffuse, sont-ils moins matérialistes que le reste de la population et donc déprécient-ils cette espèce somptuaire, à la fois religieusement et socialement ? Même si cette hypothèse est séduisante intellectuellement, elle ne résiste pas aux tests statistiques : face à deux affirmations sur lesquelles les répondants avaient à donner leur degré d'accord ou de désaccord (« si l'argent n'existait pas, la vie serait beaucoup plus agréable » et « l'argent gagné est la meilleure preuve de la performance de quelqu'un »), les spiritualistes se comportent comme la moyenne de la population.

La seule interprétation réellement convaincante ne serait pas d'ordre religieux mais symbolique : être traité de « veau » n'est guère valorisant, en témoigne la célèbre apostrophe de De Gaulle « les français sont des veaux »... Dans l'ordre de l'incorporation symbolique, il n'est donc guère engageant d'ingérer pareil animal. Or les spiritualistes sont très souvent des intellectuels, les intellectuels ne se sentent pas proches du veau et les gros consommateurs de veau sont ceux qui s'en sentent proches. Certes, la démonstration passe par quelques détours mais elle a le mérite d'être statistiquement valide et anthropologiquement fondée.

5 Une conclusion en demi teinte

A la lumière des données que nous venons d'examiner, peut-on conclure à une empreinte religieuse sur les schémas de consommation de viande en France contemporaine ? La réponse est dans la nuance :

- non, la religion au sens strict n'influe pas puisqu'on ne repère aucun cas où les analyses statistiques distinguent les pratiquants assidus des autres. Les membres des groupes religieux à forte intensité de pratique prennent donc leurs distances quant à une stricte observance.
- oui, la religion ou plutôt les religions ont laissé des traces dans les habitudes alimentaires, traces parfois même plus persistantes lorsqu'elles viennent de loin dans le temps ou lorsqu'elles sont fondées sur des représentations plus que sur des réalités dogmatiques.

Une seule religion, parmi celles étudiées ici⁹⁷, exerce encore une influence relativement forte sur l'ensemble de ceux qui s'en disent proches, l'islam. A notre sens, deux raisons expliquent cet état de fait :

- l'arrivée relativement récente des personnes pratiquant cette religion en France fait qu'elles ont peut-être encore des difficultés à penser la religion comme relevant de la sphère privée et à se détacher de l'emprise de sociétés à tendances théocratiques. Le processus d'intégration est cependant en marche puisque nous avons vu qu'une proportion non négligeable de musulmans déclarés avait même franchi le tabou du porc.
- l'effet de loupe qu'exercent les médias sur les groupes les plus engagés dans un islam strict peut provoquer un effet bien connu des politologues⁹⁸, l'effet *bandwagon* ou « prendre le train en marche » : si je suis d'origine musulmane, pratiquant modéré et tranquillement en voie d'intégration, entre autres par la nourriture, je peux me sentir culpabilisé, socialement contraint à retourner à une plus stricte pratique et donc à manger *halal* puisque « tous les autres le font »...

⁹⁶ R. Boureau, *Bible de Mélan*, troisième édition, Droguet et Ardant, Limoges, Exode 32, 1969.

⁹⁷ Rappelons que nous n'avions pas suffisamment de juifs religieux pour inclure le judaïsme dans nos analyses.

⁹⁸ L. Blondiaux, *La fabrique de l'opinion. Une histoire sociale des sondages*, Editions du Seuil, Paris, 1998.

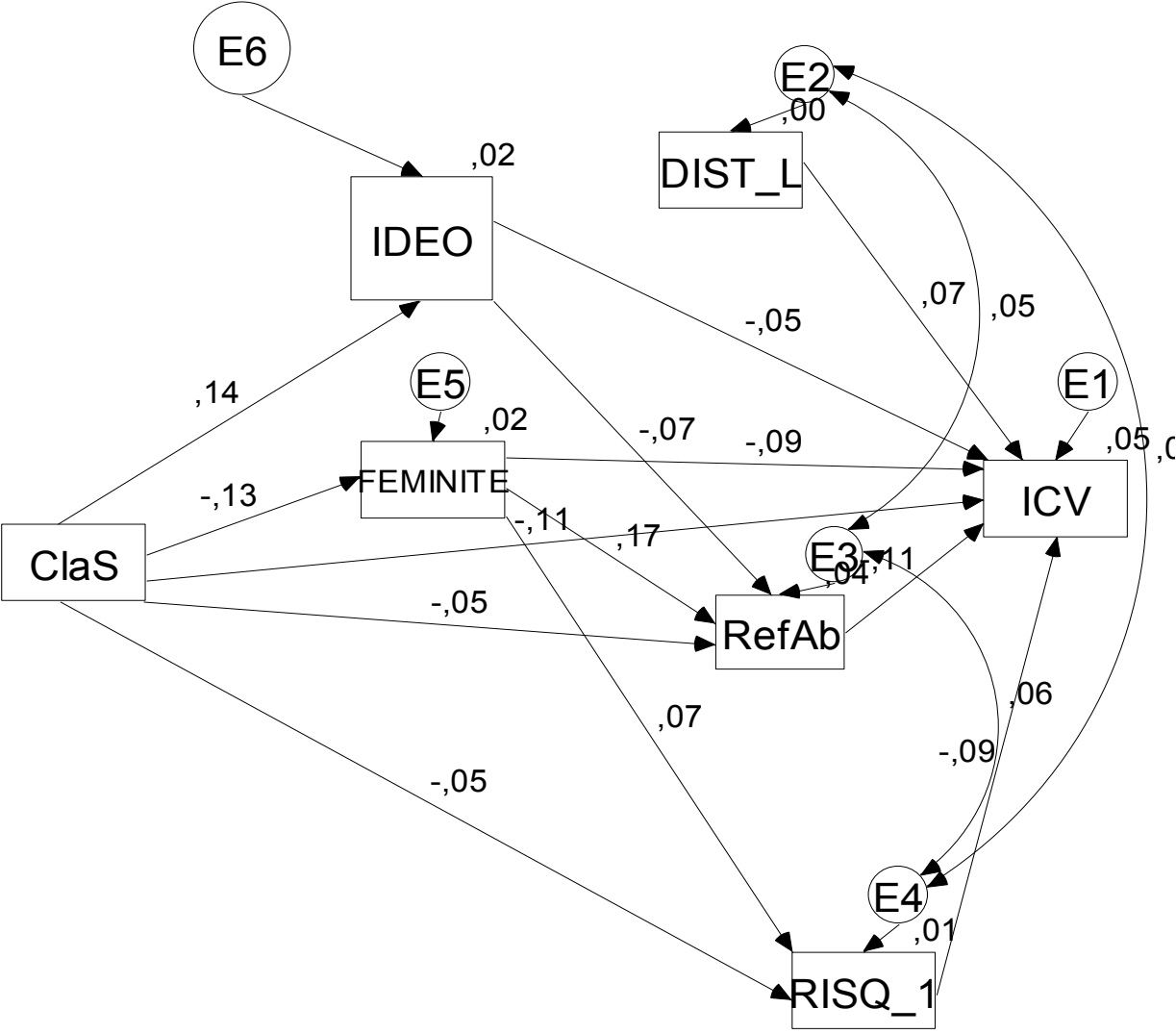
La religion qui exerce le moins d'influence sur les comportements de consommation de viande en France contemporaine est très certainement le bouddhisme, victime de son attrait « exotique » et de son immense bienveillance qui conduit ses sympathisants à l'interpréter « à la carte », loin de l'orthodoxie qu'elle prône, en particulier en matière de respect dû aux êtres vivants.

Bibliographie

- Abel O., « L'interdit et les protestants » in *Judaïsme, christianisme, islam, etc. Mon Dieu, pourquoi tous ces interdits ?*, *Panoramiques*, n°11, 4^{ème} trimestre 1993, Corlet.
- Anonyme, *Dictionnaire Encyclopédique du Judaïsme*, Robert Laffont, Paris, 1996.
- Anonyme, *Le marché des produits carnés et avicoles 2004*, OFIVAL, Paris, 2005.
- Baubérot J., « Le protestantisme » in *Le fait religieux*, sous la direction de J. Delumeau, Fayard, Paris, 1993.
- Bergeaud-Blackler F., « Nouveaux enjeux autour de l'abattage rituel musulman : une perspective européenne », *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, n° 73, 2004.
- Blondiaux L., *La fabrique de l'opinion. Une histoire sociale des sondages*, Editions du Seuil, Paris, 1998.
- Boureau J., *Bible de Mélan*, troisième édition, Droguet et Ardant, Limoges, 1969.
- Brisebarre A.-M., direction de l'ouvrage *La Fête du Mouton*, CNRS Editions, Paris, 1998.
- Cazes-Valette G., *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude sociologique*, disponible sur le site www.esc-toulouse.fr, 2004.
- Champion F., « Religieux flottant, éclectisme et syncrétismes » in *Le fait religieux*, sous la direction de J. Delumeau, Fayard, Paris, 1993.
- Conte C., directeur de la publication de « Judaïsme, christianisme, islam, etc. Mon Dieu, pourquoi tous ces interdits ? », *Panoramiques*, n°11, 4^{ème} trimestre 1993, Corlet.
- Carrière J.-C. et Dalaï Lama, *La force du Bouddhisme*, Pocket, Paris, 2003.
- Deffous Y., *Les Interdits alimentaires dans le Judaïsme, le Christianisme et l'Islam*, Editions Bachari, Paris, 2004.
- Fabre-Vassas C., *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Bibliothèque des Sciences Humaines, NRF, Gallimard, Paris, 1994.
- Haut Conseil à l'Intégration, *L'Islam dans la République*, La Documentation Française, Paris, 2000.
- Lestringant F., *Le cannibale. Grandeur et décadence*, Librairie Académique Perrin, Paris, 1994.
- Méchin C., « La symbolique de la viande » in *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation, Autrement*, Collection Mutations/Mangeurs, n° 172, Paris, 1997.
- Qaradhawi Y., *Le licite et l'illicite en Islam*, Al Qalam, Paris, Troisième édition, 1995.
- Rodinson M., « D'où viennent les prohibitions alimentaires chez les sémites ? » in *Judaïsme, christianisme, islam, etc. Mon Dieu, pourquoi tous ces interdits ?*, *Panoramiques*, n°11, 4^{ème} trimestre 1993, Corlet.
- Wijayaratna M., « Le bouddhisme dans les pays du Theravada » in *Le fait religieux*, sous la direction de J. Delumeau, Fayard, Paris, 1993.

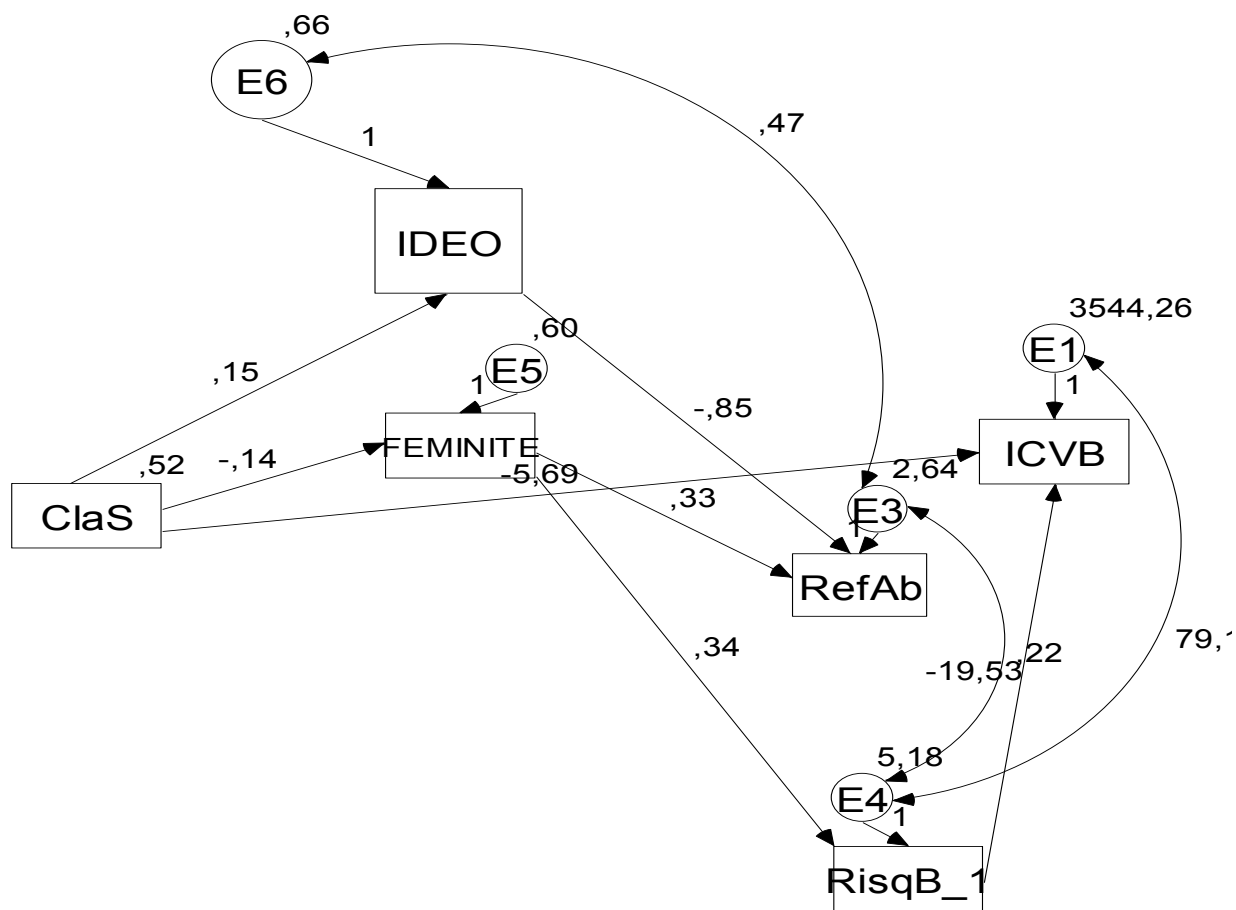
Annexe 3 Les modèles et leurs tests de « fit »

1 Modèle global



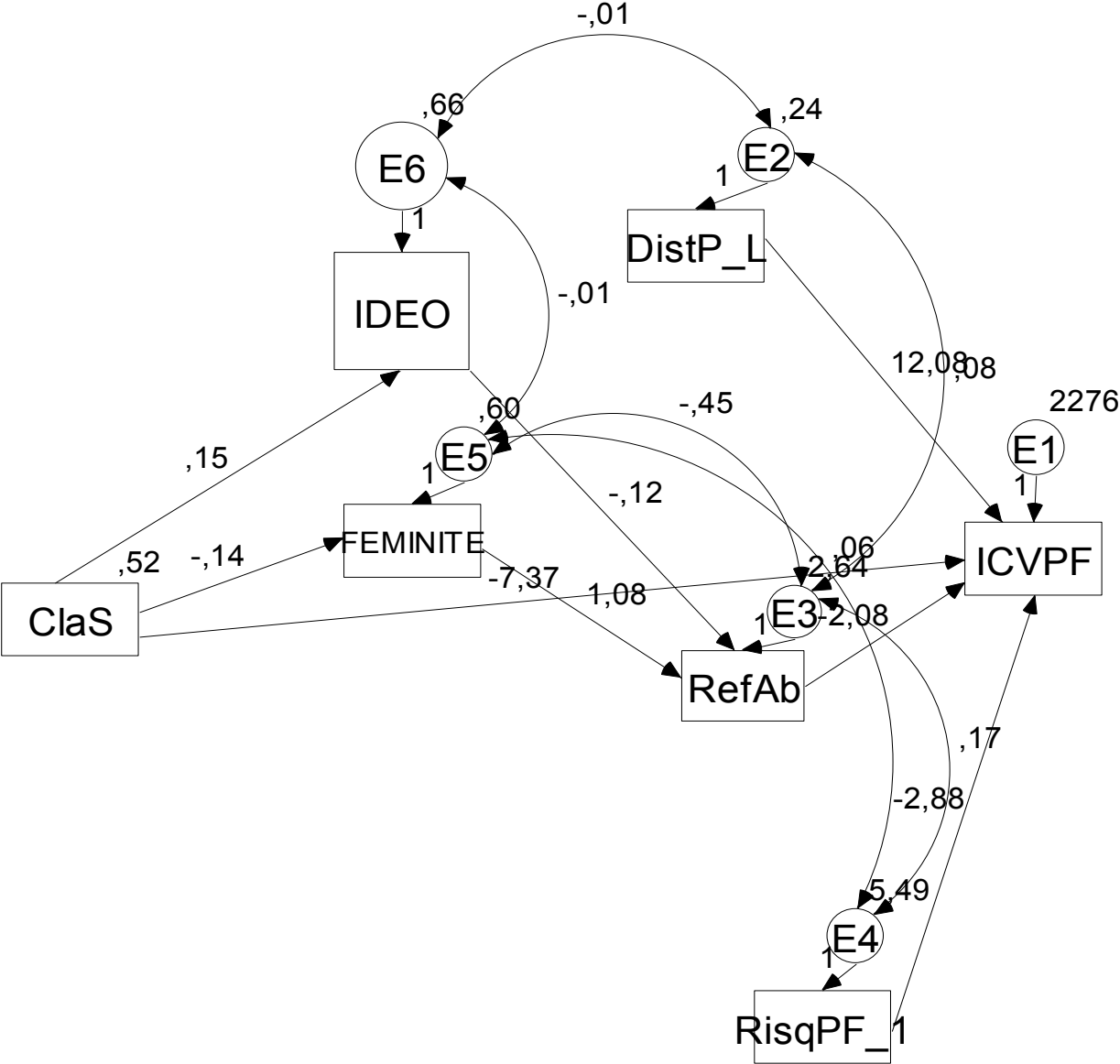
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,802	OK
Discrepancy	La + petite possible	2,328	OK
GFI	$> 0,9$	0,999	OK
RMR	$< 10\%$	7,346	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,981	OK

2 Modèle Bœuf



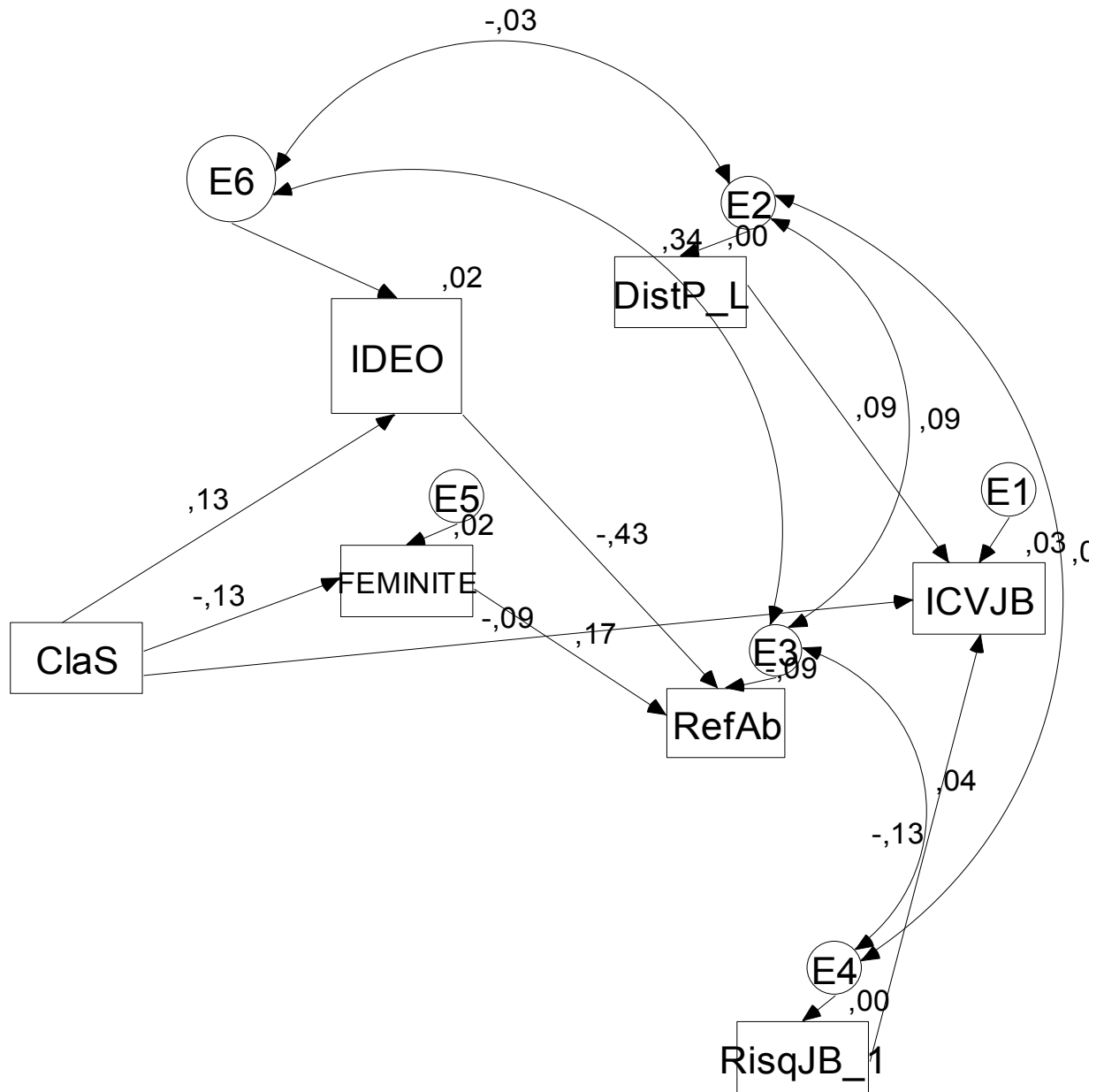
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,926	OK
Discrepancy	La + petite possible	1,385	OK
GFI	$> 0,9$	1,000	OK
RMR	$< 10\%$	0,293	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,989	OK

3 Modèle Porc frais



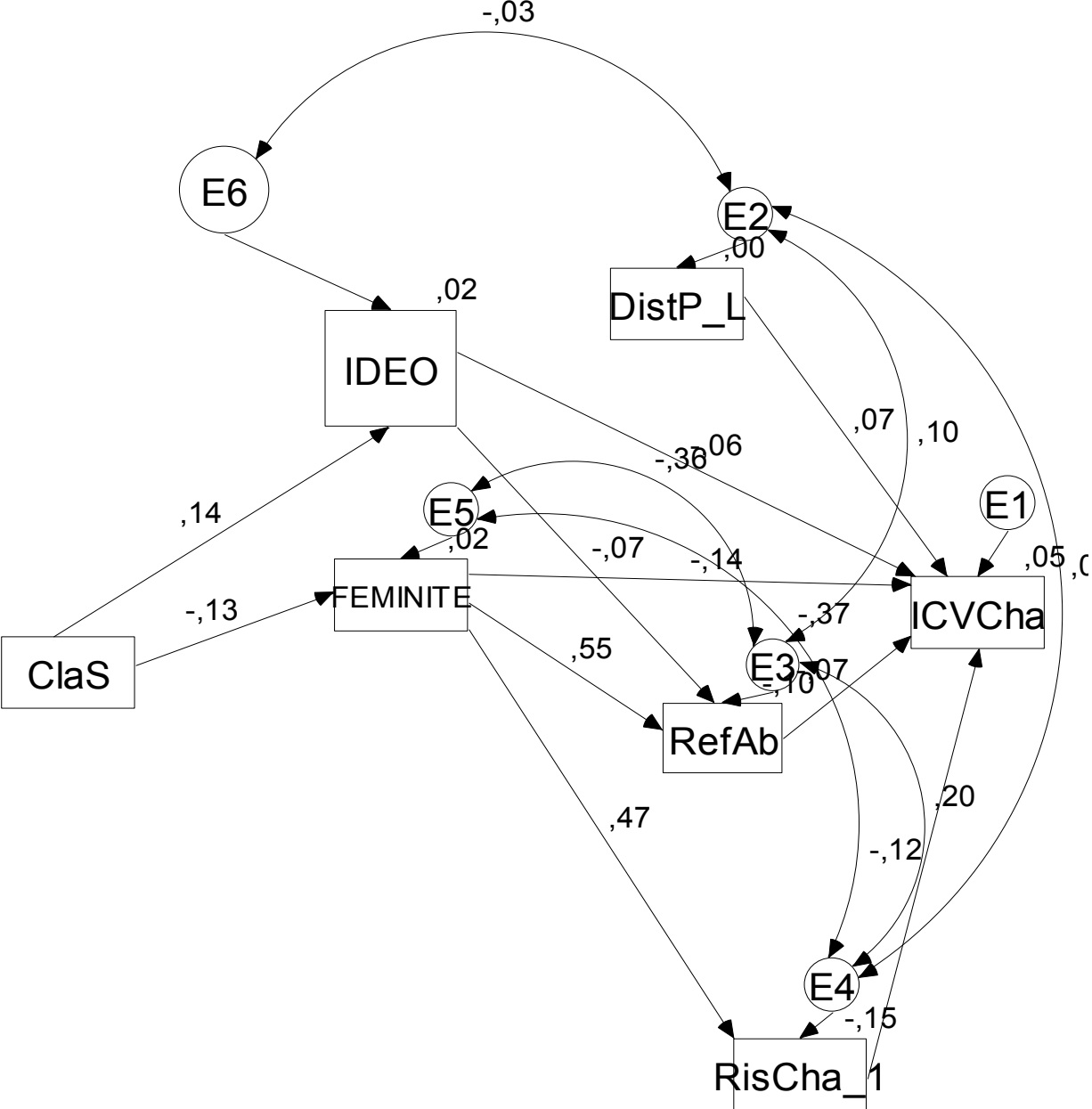
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,538	OK
Discrepancy	La + petite possible	6,014	OK
GFI	$> 0,9$	0,998	OK
RMR	$< 10\%$	1,312	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,953	OK

4 Modèle Jambon blanc



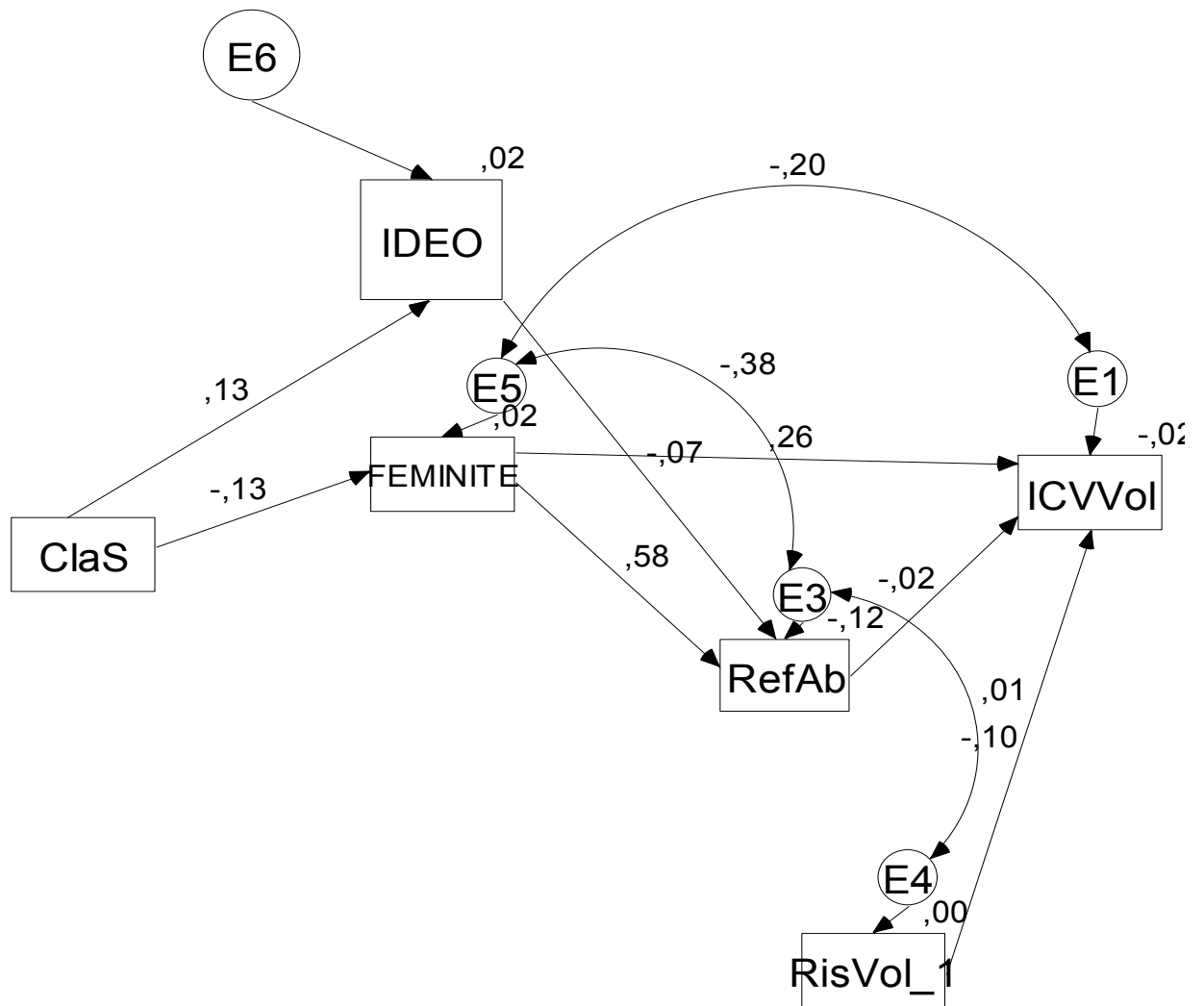
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,814	OK
Discrepancy	La + petite possible	5,23	OK
GFI	$> 0,9$	0,999	OK
RMR	$< 10\%$	2,56	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,953	OK

5 Modèle Charcuterie



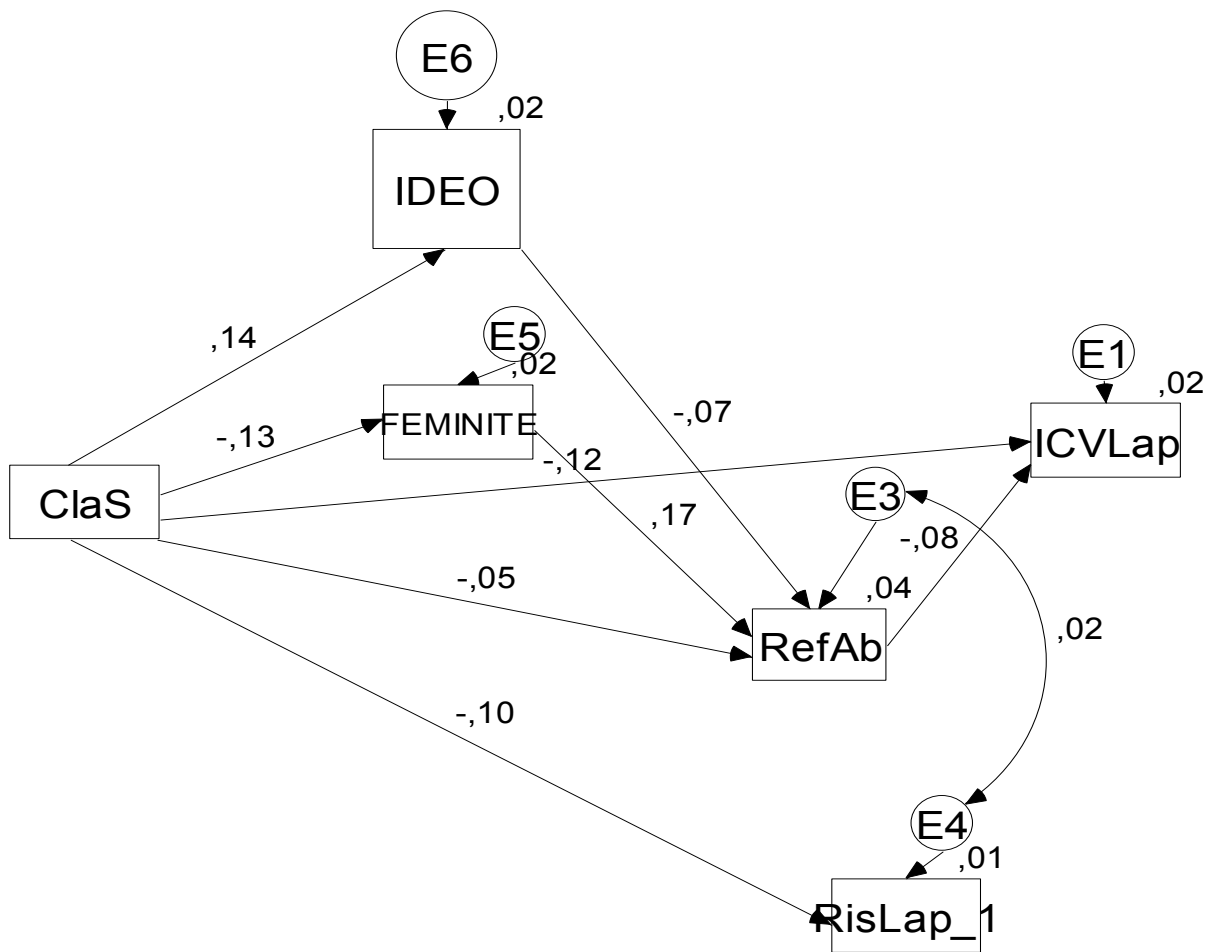
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,679	OK
Discrepancy	La + petite possible	3,134	OK
GFI	$> 0,9$	0,999	OK
RMR	$< 10\%$	1,760	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,975	OK

6 Modèle Volaille



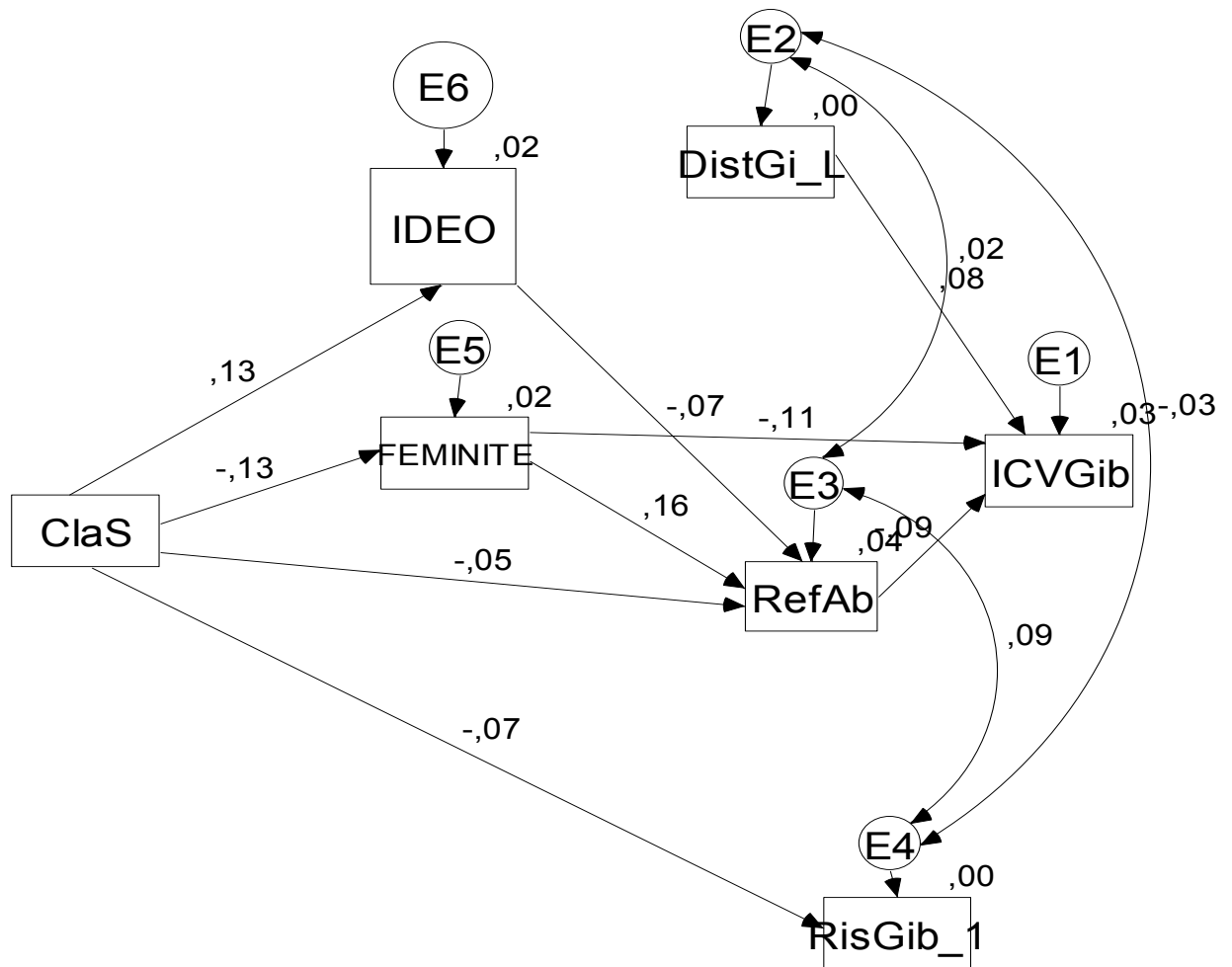
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,693	OK
Discrepancy	La + petite possible	3,045	OK
GFI	$> 0,9$	0,999	OK
RMR	$< 10\%$	0,104	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,967	OK

7 Modèle Lapin



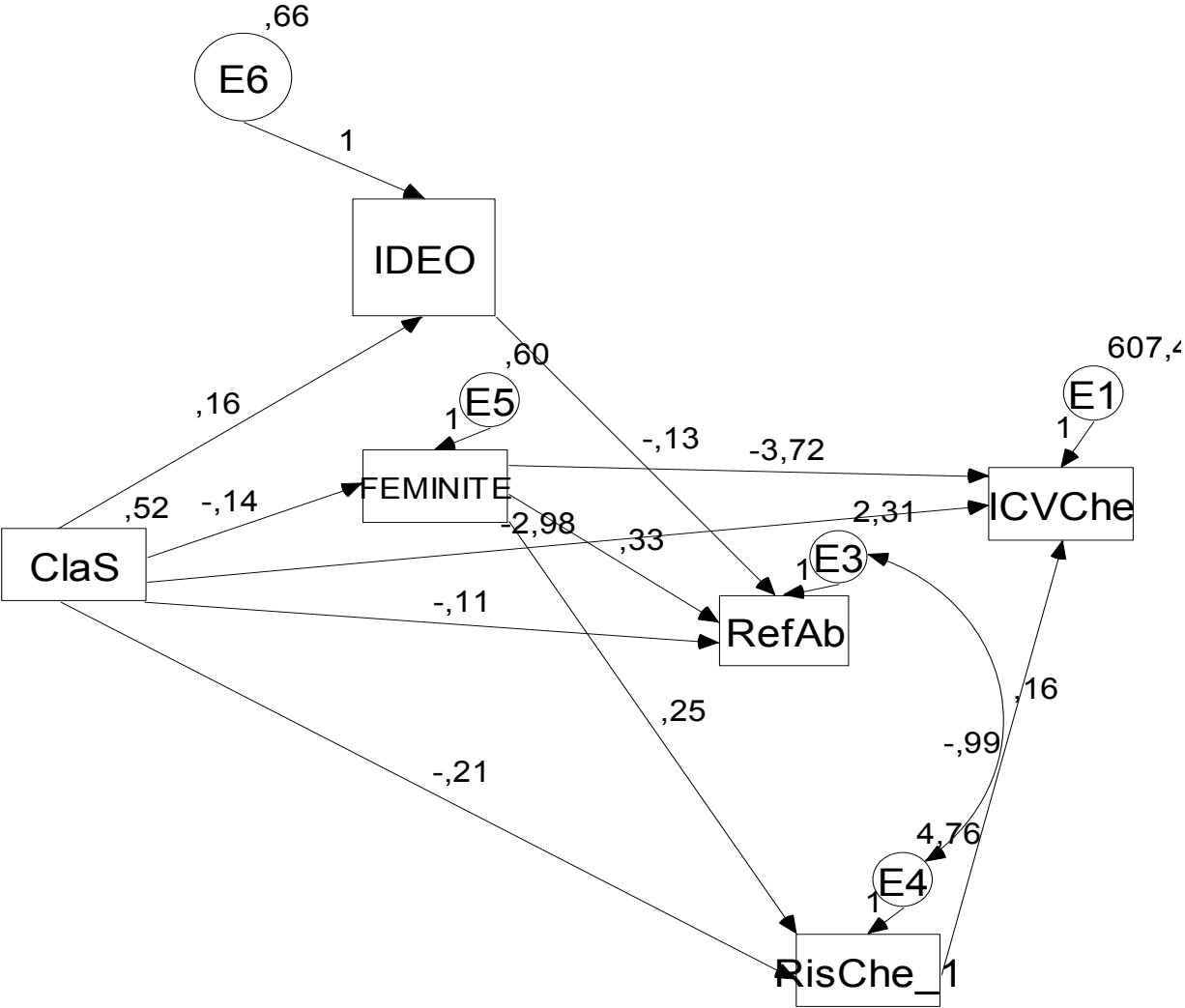
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,699	OK
Discrepancy	La + petite possible	3,832	OK
GFI	$> 0,9$	0,999	OK
RMR	$< 10\%$	1,044	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,959	OK

8 Modèle Gibier



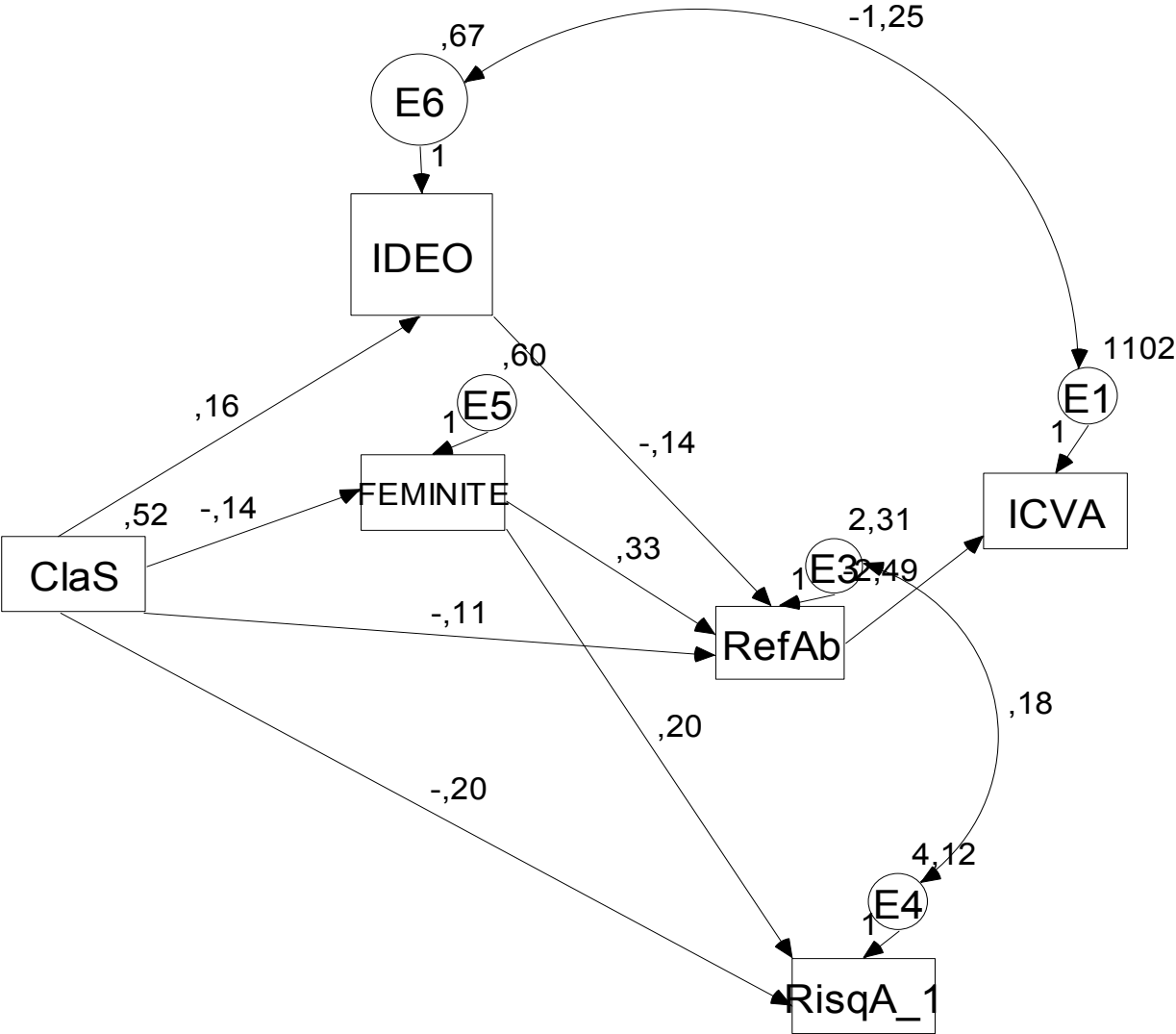
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,326	OK
Discrepancy	La + petite possible	10,313	OK
GFI	$> 0,9$	0,997	OK
RMR	$< 10\%$	0,82	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,012	OK
NFI	$> 0,9$	0,903	OK

9 Modèle Cheval



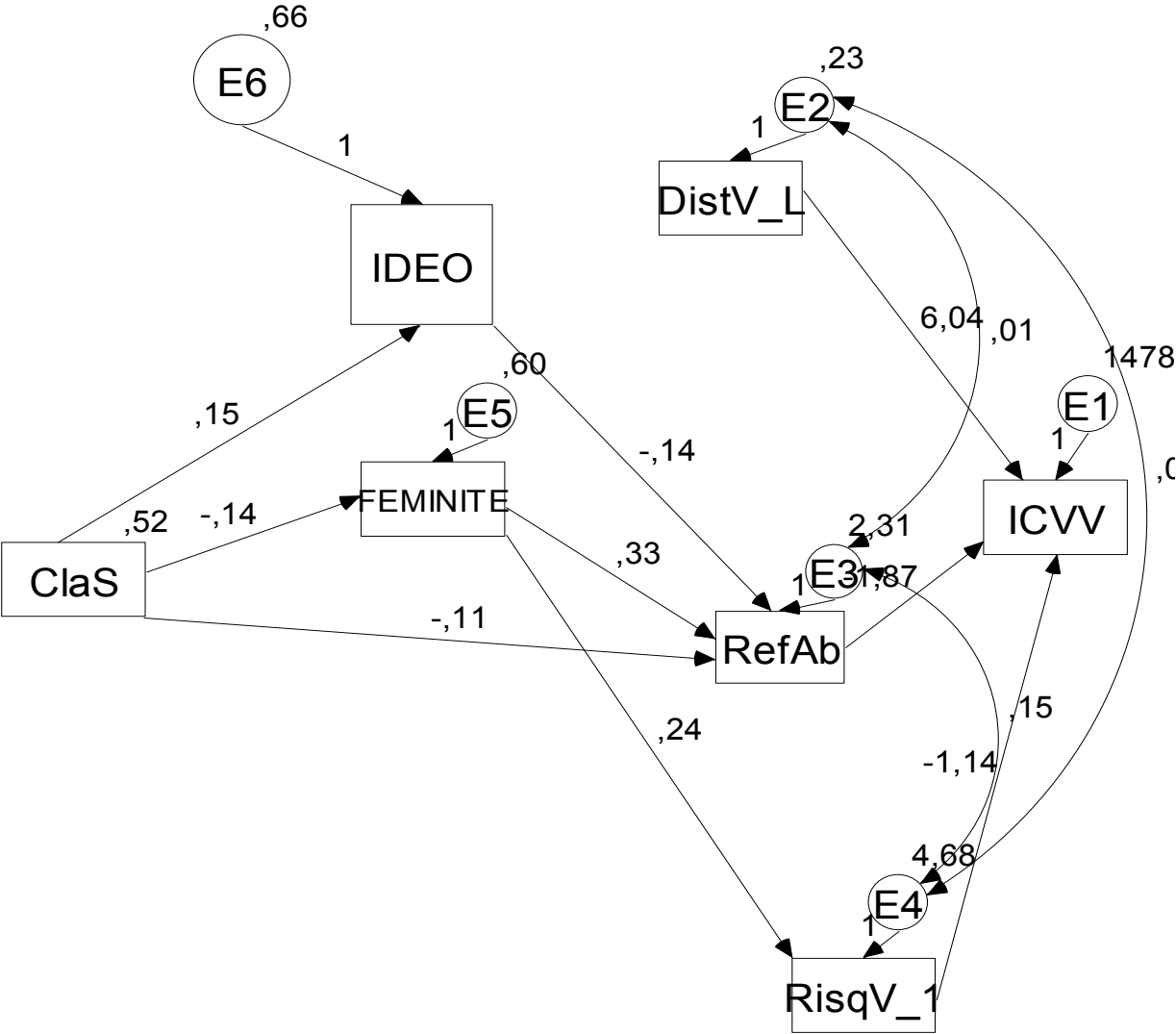
Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,706	OK
Discrepancy	La + petite possible	2,16	OK
GFI	$> 0,9$	0,999	OK
RMR	$< 10\%$	0,154	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,979	OK

10 Modèle Agneau



Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,898	OK
Discrepancy	La + petite possible	1,628	OK
GFI	$> 0,9$	0,999	OK
RMR	$< 10\%$	0,735	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,981	OK

11 Modèle Veau



Indices	Valeurs souhaitables	Valeurs observées	Conclusions
P	$\geq 0,20$	0,969	OK
Discrepancy	La + petite possible	2,885	OK
GFI	$> 0,9$	0,999	OK
RMR	$< 10\%$	0,620	OK
RMSEA	$< 0,08$	0,000	OK
NFI	$> 0,9$	0,969	OK