



HAL
open science

L'humain mangeur de viande : historique des modes de consommation et des pratiques

Cloé Fauveau

► **To cite this version:**

Cloé Fauveau. L'humain mangeur de viande : historique des modes de consommation et des pratiques. Sciences du Vivant [q-bio]. 2023. dumas-04378893

HAL Id: dumas-04378893

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-04378893v1>

Submitted on 8 Jan 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

CAMPUS VÉTÉRINAIRE DE LYON

Année 2023 - Thèse n° 118

**L'HUMAIN MANGEUR DE VIANDE
HISTORIQUE DES MODES DE CONSOMMATION ET
DES PRATIQUES**

THESE

Présentée à l'Université Claude Bernard Lyon 1
(Médecine – Pharmacie)

Et soutenue publiquement le 24 novembre 2023
Pour obtenir le titre de Docteur Vétérinaire

Par

FAUVEAU Cloé

CAMPUS VÉTÉRINAIRE DE LYON

Année 2023 - Thèse n° 118

**L'HUMAIN MANGEUR DE VIANDE
HISTORIQUE DES MODES DE CONSOMMATION ET
DES PRATIQUES**

THESE

Présentée à l'Université Claude Bernard Lyon 1
(Médecine – Pharmacie)

Et soutenue publiquement le 24 novembre 2023
Pour obtenir le titre de Docteur Vétérinaire

Par

FAUVEAU Cloé

Liste des enseignants (20/03/2023)

Pr	ABITBOL	Marie	Professeur
Dr	ALVES-DE-OLIVEIRA	Laurent	Maître de conférences
Pr	ARCANGIOLI	Marie-Anne	Professeur
Dr	AYRAL	Florence	Maître de conférences
Pr	BECKER	Claire	Professeur
Dr	BELLUCO	Sara	Maître de conférences
Dr	BENAMOU-SMITH	Agnès	Maître de conférences
Pr	BENOIT	Etienne	Professeur
Pr	BERNY	Philippe	Professeur
Pr	BONNET-GARIN	Jeanne-Marie	Professeur
Dr	BOURGOIN	Gilles	Maître de conférences
Dr	BRUTO	Maxime	Maître de conférences
Dr	BRUYERE	Pierre	Maître de conférences
Pr	BUFF	Samuel	Professeur
Pr	BURONFOSSE	Thierry	Professeur
Dr	CACHON	Thibaut	Maître de conférences
Pr	CADORÉ	Jean-Luc	Professeur
Pr	CALLAIT-CARDINAL	Marie-Pierre	Professeur
Pr	CHABANNE	Luc	Professeur
Pr	CHALVET-MONFRAY	Karine	Professeur
Dr	CHANOIT	Guillaume	Professeur
Dr	CHETOT	Thomas	Maître de conférences
Pr	DE BOYER DES ROCHES	Alice	Professeur
Pr	DELIGNETTE-MULLER	Marie-Laure	Professeur
Pr	DJELOUADJI	Zorée	Professeur
Dr	ESCRIOU	Catherine	Maître de conférences
Dr	FRIKHA	Mohamed-Ridha	Maître de conférences
Dr	GALIA	Wessam	Maître de conférences
Pr	GILOT-FROMONT	Emmanuelle	Professeur
Dr	GONTHIER	Alain	Maître de conférences
Dr	GREZEL	Delphine	Maître de conférences
Dr	HUGONNARD	Marine	Maître de conférences
Dr	JOSSON-SCHRAMME	Anne	Chargé d'enseignement contractuel
Pr	JUNOT	Stéphane	Professeur
Pr	KODJO	Angeli	Professeur
Dr	KRAFFT	Emilie	Maître de conférences
Dr	LAABERKI	Maria-Halima	Maître de conférences
Dr	LAMBERT	Véronique	Maître de conférences
Pr	LE GRAND	Dominique	Professeur
Pr	LEBLOND	Agnès	Professeur
Dr	LEDOUX	Dorothee	Maître de conférences
Dr	LEFEBVRE	Sébastien	Maître de conférences
Dr	LEFRANC-POHL	Anne-Cécile	Maître de conférences
Dr	LEGROS	Vincent	Maître de conférences
Pr	LEPAGE	Olivier	Professeur
Pr	LOUZIER	Vanessa	Professeur
Dr	LURIER	Thibaut	Maître de conférences
Dr	MAGNIN	Mathieu	Maître de conférences
Pr	MARCHAL	Thierry	Professeur
Dr	MOSCA	Marion	Maître de conférences
Pr	MOUNIER	Luc	Professeur
Dr	PEROZ	Carole	Maître de conférences
Pr	PIN	Didier	Professeur
Pr	PONCE	Frédérique	Professeur
Pr	PORTIER	Karine	Professeur
Pr	POUZOT-NEVORET	Céline	Professeur
Pr	PROUILLAC	Caroline	Professeur
Pr	REMY	Denise	Professeur
Dr	RENE MARTELLET	Magalie	Maître de conférences
Pr	ROGER	Thierry	Professeur
Dr	SAWAYA	Serge	Maître de conférences
Pr	SCHRAMME	Michael	Professeur
Pr	SERGEANTET	Delphine	Professeur
Dr	TORTEREAU	Antonin	Maître de conférences
Dr	VICTONI	Tatiana	Maître de conférences
Dr	VIRIEUX-WATRELOT	Dorothee	Chargé d'enseignement contractuel
Pr	ZENNER	Lionel	Professeur

Remerciements au jury

A Monsieur le Professeur Jean-Baptiste PIALAT

Professeur à l'Université Claude Bernard Lyon 1, Faculté de médecine de Lyon,

Qui me fait l'honneur d'accepter la présidence de ce jury de thèse,

Hommages respectueux.

A Monsieur le Docteur Alain GONTHIER

De VetAgro Sup, Campus vétérinaire de Lyon,

Pour son accompagnement, son investissement et son soutien.

Mes plus sincères remerciements.

A Monsieur le Professeur Luc MOUNIER

De VetAgro Sup, Campus vétérinaire de Lyon,

Pour l'intérêt porté au sujet de ma thèse, pour son accompagnement en tant qu'enseignant référent pendant quatre années.

Un très grand merci.

Table des matières

LISTE DES FIGURES	11
LISTE DES TABLEAUX	13
LISTE DES ABREVIATIONS	15
INTRODUCTION	17
PARTIE I - DU CHASSEUR-CUEILLEUR À L'ÉLEVEUR MODERNE, COMMENT L'HUMAIN EST-T-IL PARVENU À MANGER DE LA VIANDE ?	19
I. L'époque de la préhistoire : entre chasse, pêche et domestication des animaux..	19
A. Comment reconstituer le régime alimentaire des premiers hominés ?	20
1. L'analyse de l'appareil masticateur	20
2. La composition des dents et des os	21
3. La reconstitution des ressources disponibles	22
B. Le Paléolithique archaïque et l' <i>Australopithecus</i> : simple charognard ou chasseur en herbe ?	22
1. La question de la viande dans le régime alimentaire de l' <i>Australopithecus</i>	23
2. L' <i>Australopithecus</i> était-il charognard ou spoliateur ?	23
C. L'apparition du genre <i>Homo</i> induit d'importantes modifications des stratégies alimentaires	24
1. Les indices d'une augmentation de l'apport en protéines animales	24
2. Une progression dans la méthode de chasse	25
D. Le Mésolithique : une période de diversification de l'alimentation	28
1. Des techniques de chasse innovantes sur terre comme sur l'eau	28
2. Du mammouth au gibier, en passant par le poisson	28
E. La révolution du Néolithique : domestication des animaux et début de l'élevage	29
1. La domestication des animaux : une étape essentielle à la naissance de l'élevage	29
2. Les lieux et dates de la domestication des premières espèces animales	33
3. Les premiers élevages d'Europe	34
II. De l'Antiquité jusqu'à la fin du Moyen-Âge : un animal de ferme auxiliaire qui n'est pas élevé pour sa viande	36
A. Une alimentation carnée basée sur le triptyque bœuf – mouton – porc en Gaule et dans l'Empire romain	36
1. En Gaule indépendante, une première mise à l'écart du chien et du cheval	36
2. Une nouvelle manière d'envisager l'utilisation des animaux sous l'Empire romain	37
B. Une fluctuation de la consommation de viande pendant le Moyen-Âge	38
1. Etude successive des trois périodes du Moyen-Âge : variation et répartition inégale du triptyque bœuf - mouton - viande	38
2. L'importance du poisson dans l'alimentation carnée du Moyen-Âge : une viande maigre par excellence	42
III. De la subsistance à l'économie de marché : quand l'époque Moderne est bouleversée par la Révolution industrielle	44
A. L'époque Moderne : entre révolution et stagnation	44
1. Une alimentation carnée toujours centrée sur le bœuf, le mouton et le porc	44
2. L'intérêt grandissant de la terre et des animaux aux yeux des scientifiques et gouvernants de l'époque Moderne	48
B. Les bouleversements de l'ère industrielle : quand la campagne nourrit la ville	50
1. Une demande et une consommation de viande en forte augmentation	50

2. ... Entraînant le début d'une industrialisation dans les élevages.....	51
IV. Le « boom carnivore » de l'après-guerre : une modernisation de la production animale qui fait éclater la consommation de viande.....	55
A. La modernisation de la production agricole française dans l'objectif de suffisance alimentaire	55
1. Après la Libération : le constat d'une France rurale et peu productive.....	55
2. Des efforts qui portent leurs fruits.....	57
B. Une viande pour tous, consommée massivement.....	60
1. La période des Trente glorieuses : une augmentation continue de la consommation de tous les types de viande	60
2. Une stabilisation de la consommation globale de viande entre 1980 et 1990 qui masque une déprise de la viande bovine	61
3. Depuis les années 1990 : une tendance la diminution.....	61
CONCLUSION DE LA PARTIE I.....	63
PARTIE II - MANGER DE LA VIANDE, UNE PRATIQUE SOCIALE ET CODIFIEE	65
I. La symbolique de la viande, une construction socio-culturelle	65
A. Manger obéit à des normes culturelles : quelques éléments de sociologie sur l'acte alimentaire	66
1. La viande au cœur d'un enchaînement de différentes séquences : le repas.....	66
2. Classification des aliments et prestige culturel	67
3. Les manières de table : attention, on mange !.....	67
B. Croyances et symboles autour de la consommation de produits carnés	68
1. Autrefois, une expérience mystique.....	68
2. Le support de la vie et de la force.....	71
3. Des représentations sociales qui façonnent le langage	73
II. Entre cohésion et fractures sociales	75
A. Manger de la viande, ça rapproche !.....	75
1. Un moteur de l'organisation sociale des premiers hominidés	75
2. Un moteur de cohésion et d'appartenance à un groupe	76
B. Un aliment pour asseoir son pouvoir et son autorité.....	78
C. Un révélateur des inégalités sociales.....	79
1. Manger selon sa qualité, ou comment se distinguer de la masse	79
2. Manger de la qualité, et toujours se distinguer de la masse	81
III. Tabous et interdits alimentaires : tout le monde ne veut pas manger de tout !	84
A. La place du culte dans l'assiette : entre restrictions et interdictions.....	84
1. Histoire et contenu des règles alimentaires religieuses	84
2. Interprétation de ces différentes règles.....	89
B. L'anthropophagie et le cannibalisme : « <i>tu es ce que tu manges</i> »	93
1. Pourquoi manger de la chair humaine ?	93
2. Un motif ancestral de bannissement sociétal.....	94
3. Qu'en est-il du cannibalisme chez les animaux ?	97
CONCLUSION DE LA PARTIE II.....	98
PARTIE III - MANGER DE LA VIANDE, EST-CE VRAIMENT BON POUR LA SANTE ? ...	99
I. Des recommandations sanitaires qui incitent à diminuer sa consommation de viande.....	99
A. Pourquoi est-ce meilleur pour la santé de diminuer sa consommation de viande ?..	100
1. Un constat : les Français mangent plus de viande que ce qui est recommandé ...	100

2.	Nutrition et maladies chroniques : exemple de la viande rouge et de la charcuterie	101
B.	Comment diminuer sa consommation de viande rouge ?	103
1.	Poisson, volaille, et œufs : faire varier les plaisirs	104
2.	Le recours aux protéines végétales	106
C.	Les limites d'une diminution de la consommation de viande	107
1.	Des protéines et minéraux de hautes qualités et facilement assimilables	107
2.	Le facteur limitant de la vitamine B12	109
II.	Zoonoses alimentaires et consommation de produits carnés	112
A.	Etiologie des toxi-infections alimentaires	112
1.	Notion de toxi-infection alimentaire, situation de la France et responsabilité des produits d'origine animale	113
2.	Les principales bactéries des viandes responsables des gastro-entérites d'origine alimentaire	114
3.	Saisonnalité des toxi-infections alimentaires : l'hiver, ses huîtres et ses TIAC	117
B.	Des manifestations cliniques extra-intestinales	119
1.	Les conséquences d'un parasitisme intestinal	119
2.	Avortements spontanés et transmission in-utero	121
III.	Scandales alimentaires et modifications des pratiques : exemple de la crise de la vache folle	123
A.	Etiologie et caractéristiques des EST	123
1.	Le prion : une énigme biologique	123
2.	Les EST chez les mammifères	124
B.	Chronologie de la crise de la vache folle	124
1.	De la découverte de la première vache folle	124
2.	... Au premier cas humain	125
C.	De la crise sanitaire à la crise socio-économique	126
1.	Une baisse de l'achat de viande bovine	126
2.	Est-ce la vache qui est folle ou l'humain ?	126
	CONCLUSION DE LA PARTIE III	128
	PARTIE IV - ETHIQUE ET CONSOMMATION D'ANIMAUX : UNE REMISE EN QUESTION DE LA NATURE OMNIVORE DE L'ETRE HUMAIN	129
I.	La relation humain-animal à l'épreuve du temps	129
A.	L'animal, un être inférieur à l'Homme par nature	129
1.	La religion judéo-chrétienne institue la supériorité de l'Homme sur les animaux	130
2.	L'animal vu par la science des Lumières : « je pense donc je suis »	131
3.	L'animal-objet de la loi française	132
B.	La reconnaissance d'une sensibilité animale, mais dans l'intérêt de qui ?	133
1.	Et s'ils n'étaient pas si différents de nous ?	134
2.	La théorie utilitariste de Jeremy Bentham	135
3.	La protection animale : pour eux ou pour nous ?	135
C.	Plusieurs éthiques animales et un droit français considéré comme insuffisant	138
1.	Les welfaristes, héritiers modérés de Jeremy Bentham	138
2.	Les antispécistes et abolitionnistes	139
3.	... Mais toujours des biens meubles	139
II.	La sarcophagie, ou la perte du lien alimentaire	141
A.	La disparition des animaux utilitaires de notre environnement proche	141
1.	Urbanisation et perte du savoir-faire technique de la population française	141
2.	Artificialisation de l'animalité	142
B.	La mise à distance de l'abattage	143

1.	Des préoccupations sanitaires et morales	143
2.	Rejeter sur les autres le meurtre de l'animal.....	144
C.	La réification de la viande	145
1.	Un travail de la viande qui fait oublier l'animal	145
2.	Les abats, subtile rappel de l'origine des viandes qui cristallise le dégoût	146
III.	De l'idéologie à la pratique : état des lieux des changements dans la	
	consommation de viande en France	148
A.	De nouvelles attentes en termes de bien-être animal ?.....	148
1.	Qu'est-ce que le bien-être animal ?	149
2.	Des consommateurs pleins de contradictions.....	149
3.	Des améliorations qui sont vaines ?	152
B.	Éthique animale et consommation de viande	153
1.	Le paradoxe de la viande et la théorie de la dissonance cognitive	153
2.	Refuser de manger de la viande : motivations explicites et implicites	154
3.	La radicalité pour limite.....	157
C.	La part des régimes sans-viande en France à l'heure actuelle.....	158
1.	Les régimes sans viande en France	159
2.	Les profils-type des Français diminuant ou excluant la viande de leur régime alimentaire.....	160
	CONCLUSION DE LA PARTIE IV	162
	CONCLUSION	163
	BIBLIOGRAPHIE	165

Liste des figures

- Figure 1 : Chronologie et morphologie du crâne de différentes espèces d'hominidés (source : Bellier et Cattelain, 2002)..... 21
- Figure 2 : Modifications morphologiques du mouton, bœuf et du cochon à partir des espèces sauvages (source : d'après H.P. Uerpmann, cité par Bellier et Cattelain, 1998)..... 30
- Figure 3 : Origines et dates de la domestication des premières espèces animales (source : d'après A. Gauthier, cité par Bellier et Cattelain, 1998) 34
- Figure 4 : Consommation de viande de bœuf, caprinés et porc du Haut Moyen-Âge aux Temps Modernes (Europe, 105 contextes) (source : Audouin-Rouzeau, 1995)..... 39
- Figure 5 : Fréquence relative (en % des nombres de restes collectés à la main) des mammifères et des oiseaux consommés du XIIIème au XVIIème siècle sur les sites (entre parenthèses les effectifs en oiseaux et mammifères consommés) (source : Clavel, 1999)..... 45
- Figure 6 : Importance relative du poids des restes des trois principales espèces de mammifères domestiques (entre parenthèses les masses cumulées des os des trois principaux taxons consommés sur l'ensemble des sites de l'échantillon, exprimées en kg) (source : Clavel, 1999)..... 45
- Figure 7 : Importance du nombre de restes et du poids des bœufs, caprinés et porcs selon les contextes sociaux (source : Clavel, 1999). 46
- Figure 8 : Evolution comparée de la stature des mammifères domestiques (base 100 pour les quatre espèces à La Tène) (source : d'après Lepetz (1997), cité et complété par la thèse de B. Clavel (1999) à partir du bas Moyen-Âge jusqu'à la période moderne)..... 47
- Figure 9 : Evolution de la consommation moyenne de viande en kilogramme par habitant et par an entre 1789 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Lepage, 2002)..... 50
- Figure 10 : Evolution des effectifs (en millions de têtes) des ovins, bovins, porcins, équidés et caprins en France entre 1840 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999). 52
- Figure 11 : Evolution de la production de viande (en milliers de tonnes) en France entre 1882 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999). 52
- Figure 12 : Evolution des effectifs de volailles (en millions de têtes) en France entre 1882 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999). 54

<i>Figure 13 : Evolution des effectifs des animaux de boucherie (en million de têtes) entre 1950 et les années 2000 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999).</i>	58
<i>Figure 14 : Evolution des productions de viande (en milliers de tonnes) entre 1950 et les années 2000 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999).</i>	59
<i>Figure 15 : Evolution de la production de viande de volailles (en milliers de tonnes) en fonction des espèces principalement productrices (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999).</i>	59
<i>Figure 16 : Consommation de viande en France en kilogramme équivalent carcasse par habitant et par année entre 1960 et 2018 (source : Agreste, 2020).</i>	60
<i>Figure 17 : Consommation totale de viande (en tonne équivalent carcasse) et consommation moyenne de viande par habitant et par an (en kilogramme équivalent carcasse) entre 2000 et 2021 (source : Agreste, 2022).</i>	62
<i>Figure 18 : Modèle d'occupation de populations de chasseurs-cueilleurs proposé par Glynn Isaac (source : Beaune et Balzeau, 2009).</i>	76
<i>Figure 19 : Nombre de foyers de TIAC déclarés en France entre 1987 et 2021 (source : Cloé Fauveau, données d'après les rapports annuels de 1987 à 2021 de Santé Publique France).</i>	113
<i>Figure 20 : Type d'aliments suspectés dans les TIAC (en pourcentage) pour lesquelles un agent pathogène a été identifié entre 2010 et 2021 (source : Cloé Fauveau, données d'après les rapports annuels de 2010 à 2021 de Santé Publique France).</i>	114
<i>Figure 21 : Histogramme empilé du nombre de foyers de TIAC déclarés par mois, pour les principaux agents confirmés ou suspectés (source : Cloé Fauveau, données d'après le rapport 2021 de Santé Publique France).</i>	118
<i>Figure 22 : Résultat en pourcentage de l'Eurobaromètre de 2015 à la question « Selon vous, dans quelle mesure est-ce important de protéger le bien-être des animaux d'élevage ? » (source : Eurobaromètre de 2015).</i>	148
<i>Figure 23 : Affiche militante de l'association 269 Life (source : France 3 Grand Est).</i>	158
<i>Figure 24 : Graphique représentant la répartition de la population selon les identités déclarées et les pratiques de consommation de viande (source : FranceAgriMer, 2021).</i>	159
<i>Figure 25 : Synthèse des raisons d'adoption du régime en fonction de la cible (source : FranceAgriMer, 2021).</i>	160
<i>Figure 26 : Répartition de la population limitant ou excluant la viande en différentes classes (source : FranceAgriMer, 2021).</i>	161

Liste des tableaux

<i>Tableau 1 : Evolution du poids vif moyen (en kilogramme) des principales espèces et catégories d'animaux producteurs de viande entre 1882 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999).</i>	53
---	-----------

Liste des abréviations

(v)MCJ : (variante de la) maladie de Creutzfeldt-Jakob
ANSES (anciennement Afssa) : agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
BEA : bien-être animal
CGAAER : conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux
CNR : centre national de référence
CNRS : centre national de recherche scientifique
Efsa : European food safety authority / Autorité européenne de sécurité des aliments
EGalim : Etats généraux de l'alimentation
ESB : encéphalopathie spongiforme bovine
EST : encéphalopathie(s) spongiforme(s) transmissible(s)
FVO : farine de viande et d'os
IFOP : institut français de l'opinion public
INCa : institut national du cancer
INRAE (anciennement INRA) : institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
J.C. : Jésus Christ
KgEC : kilogramme équivalent carcasse
Ma : million(s) d'années
OABA : œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs
OMS : Organisation mondiale de la santé
PNNS : plan national nutrition et santé
SHU : syndrome hémolytique urémique
STEC : *Escherichia coli* producteur(s) de shigatoxines
TEC : tonne équivalent-carcasse
TIAC : toxi-infection(s) alimentaire(s) collective(s)
UE : Union européenne
WCRF : World cancer research fund

Introduction

Etymologiquement, le terme *viande* trouve son origine du latin *vivanda*, qui signifie littéralement « *ce qui sert à la vie* ». A l'origine, la viande désigne tous les types d'aliments, puisque se nourrir est indispensable à la vie. De nos jours, la viande correspond aux aliments provenant de la chair animale, mais sa définition claire ne fait pas consensus. Le dictionnaire du Robert définit la viande comme un aliment issu de la chair des mammifères et des oiseaux. Le Larousse est un peu plus précis, puisqu'il spécifie que la viande est issue des muscles de ces mêmes animaux. Selon d'autres sources, comme le Centre national de ressources textuelles et lexicales, est incluse dans le terme viande la chair des poissons. Enfin, d'un point de vue réglementaire, à l'annexe I du règlement européen 853/2004 les viandes sont définies par « *les parties comestibles des [ongulés domestiques, volaille, lagomorphes, gros et petits gibiers d'élevage et sauvage], y compris le sang* ». (1) (2) (3) (4)

Dans ce manuscrit, est adoptée une définition la plus large possible : la viande désigne l'aliment comestible issu des animaux, quelle que soit leur espèce.

Si la définition d'un aliment pourtant simple se révèle difficile, cela reflète en réalité la diversité des pratiques et modes de consommation dont fait preuve l'être humain. Qu'il s'agisse des espèces qui sont consommées, des morceaux, ou encore du travail qui en est fait ; de tout temps et en tout lieu, celui-ci a innové dans la construction de son comportement alimentaire. En effet, l'*Homo sapiens* semble avoir toujours eu cette appétence pour la consommation de chair animale, comme pour tous les autres aliments. Dans ce manuscrit, il ne sera pas question de contester la réalité biologique du régime alimentaire de l'humain : il est vrai qu'il ne partage pas toutes les caractéristiques physiologiques ou anatomiques d'un carnivore, mais il ne partage pas non plus celles des herbivores. En l'occurrence, il ne rumine pas, et même si une flore bactérienne est belle et bien présente dans son colon, elle ne lui permet pas de digérer la cellulose. En ce sens, *Homo sapiens* est omnivore : il *peut* manger de tout. C'est de cette possibilité que naissent de multitudes de pratiques et raisons de consommer (ou non) de la viande.

L'objectif de ce travail est donc d'explorer les usages de la consommation de viande, tout en gardant un fil conducteur historique et contextuel. Il se concentre en particulier sur la France, sauf pour le traitement de la période Préhistorique, pour laquelle nous ne nous sommes imposé aucune frontière.

Dans une première partie, nous remonterons le temps afin de caractériser la nature omnivore de l'être humain et d'en voir son évolution. Au fil des siècles, nous

nous attarderons sur les espèces ainsi que les quantités consommées, tout en gardant en mémoire les contextes propres à ces époques, qui peuvent directement modifier les pratiques. Seront également abordées les méthodes d'obtention des produits carnés, c'est-à-dire la chasse, puis l'élevage des animaux de rente.

Puis, nous développerons la dimension sociologique qui gravite autour de la consommation de viande. La symbolique de la viande répond en effet à une construction socio-culturelle, et conditionne les pratiques dont peuvent faire preuve les êtres humains. La création d'une identité peut en effet passer par des usages divers et variés, et c'est en ce sens que l'alimentation participe à la construction de l'individu. Si manger de la viande catalyse en général les interactions sociales, elle peut, à l'inverse, se révéler être un tabou alimentaire.

L'élaboration de ces interdits alimentaires obéit parfois à des principes d'ordre sanitaire, et c'est ce qui nous amènera à la troisième partie de ce travail. Il sera question de confronter les intérêts et limites d'une consommation de viande d'un point de vue médical. L'argumentaire explorera les conséquences positives et négatives de manger de la viande, tout en mesurant l'impact de la diffusion de ces éléments sur la consommation actuelle des Français. Entre cancer, gastro-entérite et scandales sanitaires, nous tenterons de démêler la responsabilité de chacun dans ces évolutions.

Enfin, nous ne pouvons aborder un tel sujet sans approcher la notion d'éthique animale. L'intérêt grandissant du grand public pour les questions de bien-être et bientraitance animale soulève un immense débat au sujet de notre légitimité à élever, tuer, puis manger des animaux. Loin d'être récentes, ces discussions ruissellent actuellement entre les sphères politiques, philosophiques et militantes. Il sera alors l'occasion d'évaluer si la popularité de ce sujet transparaît dans l'assiette des Français, en faveur d'un régime davantage tourné vers les produits végétaux.

PARTIE I - DU CHASSEUR-CUEILLEUR À L'ÉLEVEUR MODERNE, COMMENT L'HUMAIN EST-T-IL PARVENU À MANGER DE LA VIANDE ?

Cette première partie a pour objet l'analyse des quantités consommées et des préférences des humains en matière d'alimentation carnivore au fil des siècles, depuis leur émergence sur terre. Le déroulé de cette partie se fait dans un ordre chronologique, elle est subdivisée en quatre chapitres en fonction des époques coïncidant avec les différents grands changements ayant entraîné des conséquences directes sur les pratiques de consommation des produits carnés. Cet exposé ne peut se faire sans mettre en parallèle les moyens et méthodes qui s'offrent aux êtres humains pour se procurer de la viande. La progression se fait donc en rappelant toujours le contexte socio-économique et politique de l'époque dont il est question, mais aussi en développant les évolutions des pratiques de chasse ou d'élevage.

Le premier chapitre aborde la période de la préhistoire dans sa globalité : aucune limite géographique n'a été posée au vue des informations disponibles sur ce pas de temps. Les trois chapitres suivants s'intéressent respectivement à l'Antiquité et au Moyen-Âge ; puis à l'époque Moderne ; et enfin à notre histoire contemporaine. Elles se concentrent sur le territoire français tout en ne s'interdisant pas quelques comparaisons lorsque celles-ci sont pertinentes.

I. L'époque de la préhistoire : entre chasse, pêche et domestication des animaux

Il y a sept millions d'années, les hominés laissent leurs premières traces sur la planète : ils sont le résultat de l'évolution associée aux changements climatiques du Miocène. Ces primates, caractérisés par leur bipédie, sont les premiers représentants de la lignée qui conduira à l'apparition de l'humain (*Homo sapiens*) tel que nous le connaissons aujourd'hui. Durant ce laps de temps, différents genres et espèces d'hominés se succèdent, parfois cohabitent. Progressivement, ils s'affranchissent des contraintes imposées par leur environnement : au lieu de subir, ceux-ci vont commencer à innover technologiquement, que ce soit par la construction des premiers outils et des premiers abris ; mais ils innoveront aussi socialement en s'associant avec

d'autres congénères, permettant une distribution des tâches et une coopération dans les stratégies de survie à adopter.

L'évolution de cette maîtrise de la nature par l'humain se reflète dans son alimentation : au départ charognard, puis chasseur opportuniste, il devient par la suite éleveur et agriculteur. Ainsi, les stratégies alimentaires de l'homme préhistorique, notamment sa faculté à se procurer de la viande, évoluent avec les compétences techniques qu'il acquiert au fil des millions d'années. (5)

A. Comment reconstituer le régime alimentaire des premiers hominés ?

Au fil du temps, des techniques analytiques de plus en plus sophistiquées et précises sont utilisées pour reconstituer les habitudes alimentaires des êtres humains de la préhistoire. Ainsi, l'analyse des dents, de la composition en éléments chimiques des os, et la reconstitution du biotope, permettent de concevoir quel a pu être le régime alimentaire de l'hominidé en fonction de l'époque et du lieu dans lequel il a vécu.

1. L'analyse de l'appareil masticateur

Les dents, par leur usure et leur morphologie, sont de précieux éléments paléontologiques qui permettent de reconstituer un régime type et d'identifier les aliments qui étaient davantage consommés par l'individu en question.

A ce sujet, l'analyse au microscope électronique des stries d'utilisation sur l'émail dentaire permet de déterminer quels types d'aliments était majoritairement consommés. En effet, comme les mouvements réalisés par les aliments à l'intérieur de la cavité buccale sont fonction de leur nature, les particules abrasives qu'ils contiennent vont affecter plus ou moins, et différemment l'émail de la dent. La consommation de végétaux, qui sont plus robustes que la viande, suggère une longue et puissante trituration ; contrairement à la consommation de viande qui se fait plus rapidement et sans grand effort masticatoire. Ainsi, des stries horizontales témoignent d'une alimentation plus riche en végétaux ; alors que des stries moindres et verticales indiquent une alimentation à base de viande. Les résultats de telles analyses sont cependant à relativiser, car l'alimentation n'est pas la seule source d'usure des dents des hommes préhistoriques.

Aussi, en observant la dentition, la forme de la mâchoire, et les insertions des muscles masticateurs sur le crâne, il est possible de déterminer le régime alimentaire habituel

des premiers hominés. La figure 1 illustre l'évolution, sur cinq millions d'années, de la morphologie du crâne de ces différentes espèces. Comme chez les animaux, des dents massives et larges plaident pour une alimentation à base d'herbes et de graines ; alors que des dents plus petites, avec des canines et incisives marquées, témoignent plutôt en faveur d'un régime omnivore voire carnivore. (6)

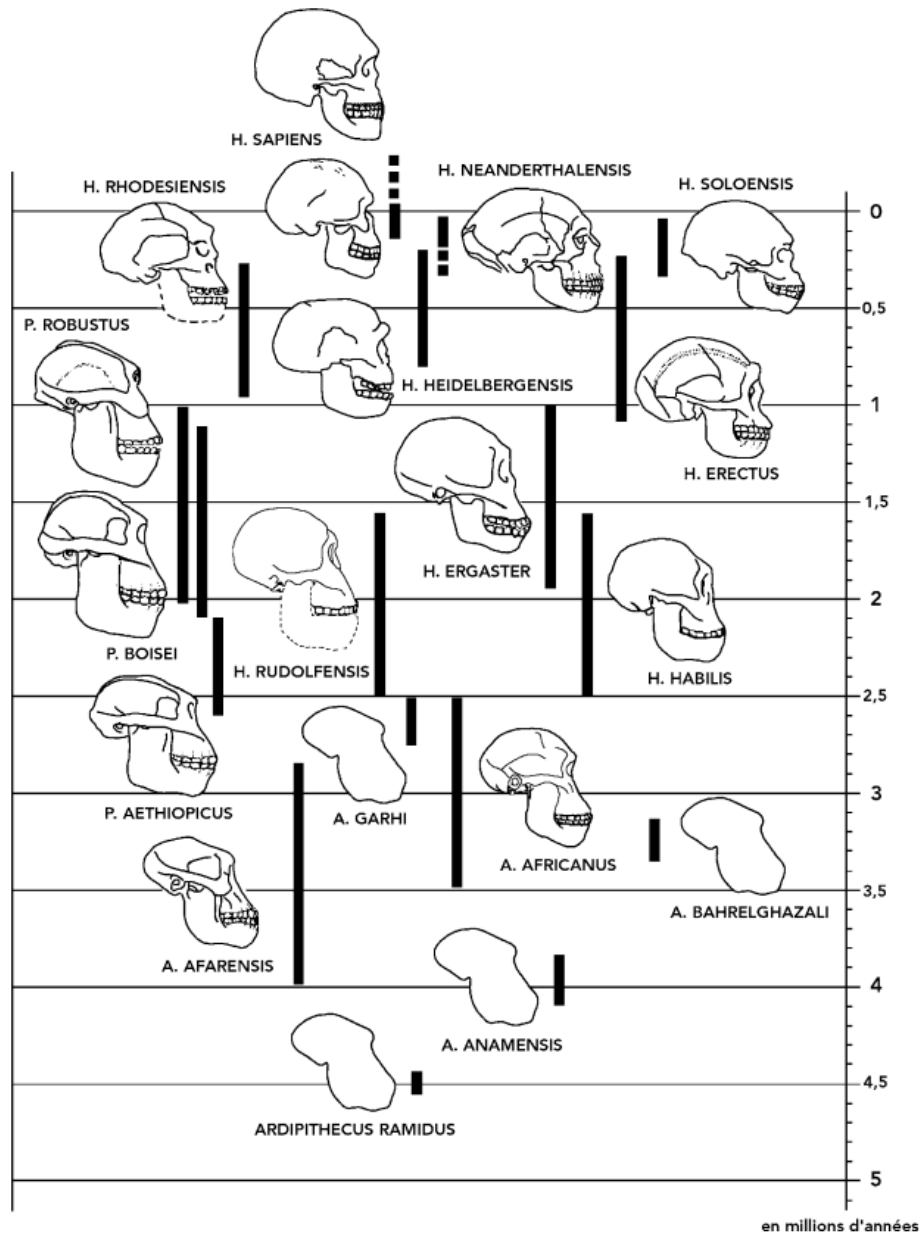


Figure 1 : Chronologie et morphologie du crâne de différentes espèces d'hominidés (source : Bellier et Cattelain, 2002 (7)).

A : Australopithecus ; P : Paranthropus ; H : Homo.

2. La composition des dents et des os

Les aliments que les êtres vivants consomment laissent des traces dans les organismes : ainsi, le carbone et l'azote, qui sont les composants de base du

collagène, et par extension de la matrice organique du tissu osseux, sont principalement apportés par les protéines alimentaires. L'analyse du rapport entre les formes isotopiques de ces deux éléments permet d'obtenir des informations sur la consommation d'organismes végétaux (pour le carbone) et sur le niveau trophique d'un individu (pour l'azote). L'étude de la composition du collagène extrait de restes anthropologiques peut donc constituer un indicateur fiable des ressources consommées, grâce à l'identification des signatures isotopiques de l'individus. (8)

3. La reconstitution des ressources disponibles

La stratégie alimentaire des hominidés dépendait à la fois de leur environnement, au sens des ressources disponibles, mais également de leur technicité : ainsi, la possibilité d'accéder à de la viande dépend à la fois de l'abondance des ressources animales (ou, à l'inverse, de la raréfaction des ressources végétales comme dans les régions nordiques) mais aussi de la capacité qu'ont les hominidés à y accéder. Leur progression, au fil des millénaires, en matière de techniques de chasse et d'utilisation des armes leur donne accès à la consommation de grands animaux. Ainsi, comme la forme de l'outil nous en donne son utilité, la datation de ceux-ci permet de situer sur l'échelle du temps sa création et son utilisation : la découverte d'un biface tranchant ne rend pas possible la chasse aux grands herbivores pour celui qui l'utilisait, contrairement à des pointes de flèche qui ont été manufacturés bien plus tard. (6) (7)

Finalement, l'étude des hominidés, par la composition de leur squelette, de leurs dents, et de leur environnement naturel et technique, permet donc de reconstituer sommairement leur régime alimentaire. Comme il a été dit en introduction, bien que les hominidés (notamment *Homo sapiens*) se soient progressivement soustraits aux contraintes de l'environnement, il convient de souligner qu'ils en ont été dépendants durant toute la période du Paléolithique (- 3,3 millions d'années à - 3300 ans) : les habitudes alimentaires étaient donc très différentes suivant le climat dans lequel ils se trouvaient.

B. Le Paléolithique archaïque et l'*Australopithecus* : simple charognard ou chasseur en herbe ?

Présent sur terre entre environ - 4,2 et - 2 millions d'années (abrégé Ma par la suite), les australopithèques forment un genre d'hominidés qui semblent avoir vécu principalement sur le continent africain, en particulier à l'Est et au Sud. Durant ce laps de temps, ils ont vécu dans un climat plutôt chaud et humide, et ont rencontré de nombreuses espèces de grands animaux (éléphants, mammouths, bovidés, etc). La

découverte de fossiles d'australopithèques dans des environnements différents (savanes faiblement arborés ou forêts) indiquent que ceux-ci ont fréquentés des biotopes variés selon la région dans laquelle ils vivaient. (5)

1. La question de la viande dans le régime alimentaire de l'Australopithèque

L'étude des dents des australopithèques suggèrent que ceux-ci se nourrissaient d'aliments particulièrement durs, comme des tubercules et des racines, étant donné la grande dimension de leurs dents et l'épaisseur de l'émail qui les recouvre. S'ajoute à cela que, malgré un squelette permettant une certaine bipédie, les australopithèques restent partiellement arboricoles, rendant la chasse difficilement envisageable. (7)

Cependant, des analyses isotopiques ont montré que le régime alimentaire des australopithèques ne se limitait pas qu'aux végétaux : l'étude d'*Australopithecus garhi* montre que ce dernier consommait déjà de la viande. De plus, ses restes sont entourés par des éclats tranchants et des ossements d'animaux (antilopes et chevaux) montrant des traces de décarnisation (c'est-à-dire des entailles laissées par les outils lors de la séparation de la viande de l'os), et des fractures liées à l'extraction de la moelle. Ont aussi été retrouvés des outils rudimentaires au milieu de carcasses d'éléphants et d'hippopotames. (5) (7)

Ces éléments laissent donc peu de doute quant au fait que les australopithèques ont, eux aussi, consommé de la viande. Bien que le caractère opportuniste de cette consommation ne soit pas débattu, étant donné la simplicité des outils que fabriquaient les australopithèques ; la manière dont ils se procuraient la ressource reste, elle, une source de discordance chez les spécialistes.

2. L'australopithèque était-il charognard ou spoliateur ?

Comme il a été dit, il est assez peu probable que les australopithèques aient chassé de grands animaux, mais la méthode employée pour accéder aux cadavres d'animaux reste toujours débattue et controversée, notamment sur leur qualité de charognard.

Pour certains, ils étaient socialement suffisamment organisés pour dérober à des carnivores des carcasses fraîchement abattues. En sont les témoins certaines traces d'entailles laissées par des outils dans les parties les plus riches en viande, comme sur l'épaule ou la cuisse. En effet, ces parties auraient été totalement consommées par les carnivores si ceux-ci avaient eu la carcasse à leur entière disposition. De plus,

l'accumulation d'ossements dans des lieux ouverts (c'est-à-dire là où il n'y a pas lieu que se produisent une accumulation anormalement importante d'ossements d'animaux) est contraire aux comportements des carnivores : ceux-ci ont tendance à disperser les membres des animaux capturés et/ou à les rapporter dans des abris. Ce genre de découverte suggère donc que ce soit les australopithèques qui aient déplacé les carcasses. (9)

D'autres considèrent que les australopithèques se seraient contentés de passer après les carnivores, comme les hyènes, une fois ceux-ci rassasiés. (9)

Quoi qu'il en soit, par leur capacité à confectionner de simples outils, les australopithèques ont été consommateurs de viande de grands animaux, bien qu'il soit difficile d'en évaluer la fréquence et l'importance, qui étaient forcément dépendantes des conditions de vie inhérentes aux milieux variés qu'ont fréquenté les australopithèques.

C. L'apparition du genre *Homo* induit d'importantes modifications des stratégies alimentaires

Il y a environ 2,8 Ma, apparaissent plus ou moins simultanément les premiers représentants du genre *Homo* : *Homo habilis* et *Homo rudolfensis*. Légèrement plus grands que les australopithèques, ils ont également un volume cérébral un peu plus important. Cette divergence phylogénétique aurait été influencée par des contraintes environnementales : en effet, à partir de 3 millions d'années, le climat suit une tendance globale à l'assèchement et au refroidissement. Cela a entraîné une diminution de la couverture forestière, d'où une augmentation des habitats ouverts, poussant les hominidés à exploiter de nouvelles niches écologiques. Ce changement s'est accompagné d'une modification du régime alimentaire, puisque ce serait à cette époque que les hominidés auraient consommé, en proportion plus importante, des aliments plus riches, notamment de la viande. (10)

1. Les indices d'une augmentation de l'apport en protéines animales

Chez les premiers représentants du genre *Homo*, surtout chez *Homo ergaster*, la modification de la dentition est un premier indice de leur adaptation au régime omnivore. En effet, les molaires M1 et M2 sont plus petites que celles des australopithèques, sa face est réduite et sa mandibule est beaucoup moins proéminente. Particulièrement sollicitées lors de la mastication d'aliments grossiers,

leur régression indique une diminution de la part végétale dans l'alimentation de ces premiers hominés. (8)

Aussi, il est possible d'affirmer qu'à partir de 1,8 Ma, une véritable organisation spatiale des activités s'est mise en place, avec des sites dédiés à l'exploitation des carcasses. Contrairement aux australopithèques, pour lesquels le doute est encore permis, les premiers *Homo* ont montré des capacités d'adaptation à leur environnement : l'habitat est aménagé en plusieurs camps, et la présence de galets disposés en petits blocs dans différents sites archéologiques pourrait représenter les vestiges de premières constructions. Les activités périphériques sont réalisées à l'extérieur des camps. Les ossements retrouvés en ces lieux appartiennent à des carnivores (loup, renard, ours, lion, etc), à des herbivores (cheval, cerf, daim, bœuf musqué, éléphant) mais aussi à des rongeurs et des oiseaux. Comme pour ceux ayant été retrouvés dans les campements des australopithèques, ces ossements montrent des traces de décarnisation et des fractures. (5) (8)

2. Une progression dans la méthode de chasse

Du fait des innovations techniques propres au genre *Homo*, avec la fabrication d'outils plus complexes, l'aptitude à chasser des premiers êtres humains est moins remise en question, comparée à celle des australopithèques.

a. Une chasse opportuniste dans la première partie du Paléolithique inférieure

Homo habilis est considéré comme un omnivore opportuniste, capturant des animaux vivant au bord de marécages : des restes appartenant au même animal, associés à des outils tranchants, y sont retrouvés. Vers -1,5 Ma, lorsque *Homo erectus* succède à *Homo habilis*, rien n'indique que cette stratégie alimentaire ait été grandement modifiée. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la densité des ossements animaux retrouvés dans les sites archéologiques a tendance à diminuer, bien qu'ils soient davantage fracturés ce qui dénote une exploitation plus importante de la moelle.

Pourtant, vers -1,4 Ma, de très gros animaux sont découverts, prisonniers de pièges naturels, et semblent avoir été abattus intentionnellement. Le développement de techniques de chasse a donc progressé timidement sur la première période du Paléolithique inférieur. (7) (9)

b. Le paléolithique moyen marque le début de la chasse aux grands animaux

Il y a environ 1 million d'années, lorsque *Homo erectus* arrive sur le continent européen, les variations saisonnières (plus marquées qu'en Afrique de l'est) corrélées à une diminution des ressources végétales ont entraîné une augmentation de l'importance de l'apport carnée dans son alimentation. A partir de cette période, sont retrouvés sur l'ensemble des sites archéologiques européens des indices témoignant d'une alimentation carnée diversifiée, qui implique la capacité des représentants du genre *Homo* à abattre eux-mêmes les animaux. En effet, la concentration de carcasses de rhinocéros et d'éléphants dans un même site plein-air (celui de Biache-Saint-Vaast, dans le Pas-de-Calais) ne peut s'expliquer par la récolte d'animaux morts naturellement. De même, la découverte d'une lance en bois entre les côtes d'un Éléphant (*Elephas antiquus*) sur le site de Lehringen en Allemagne appuie la théorie selon laquelle nos lointains parents pratiquaient la chasse aux grands animaux durant le paléolithique moyen (- 350 000 ans à - 45 000 ans). (9)

Durant cette période, la chasse portait principalement sur des animaux isolés, jeunes, comme en témoignent les courbes d'âge des animaux abattus. Il est probable qu'à cette période, la méthode de chasse employée soit celle « de rencontre » (fortuite ou non) plutôt que celle d'un abattage massif de troupeau. (11)

c. La domestication du feu : un tournant dans l'Histoire de l'alimentation humaine

La maîtrise certaine du feu date d'environ - 450 000 ans, et c'est à partir de cet évènement que l'alimentation, et les comportements sociaux qui vont avec, sont profondément modifiés.

Avec les premiers foyers, sont retrouvés les premiers indices de cuisson des aliments : les ossements sont quasiment tous partiellement brûlés en dehors des foyers proprement dits, ils n'étaient donc pas les combustibles mais bien l'élément cuit. Avec la cuisson des aliments, il est probable qu'une organisation sociale plus complexe se soit mise en place : en effet, elle favorise le commensalisme et le partage d'un repas en commun, imposant un rythme d'activités à tous. (9) (12)

d. Une chasse en masse spécialisée à l'air du Paléolithique supérieur

Les premiers indices d'une chasse pratiquée en masse, c'est-à-dire concernant des troupeaux entiers, sont datés de la fin du paléolithique moyen. En effet, dans plusieurs sites (comme celui de Mauran en Haute-Garonne) sont retrouvés des restes

de nombreux animaux d'une même espèce mais appartenant à des classes d'âge variées. La généralisation de cette pratique se poursuivra notamment au paléolithique supérieur (45 000 à 12 000 ans). Si l'on attribue à la domestication du feu le mérite d'avoir induit une complexification dans l'organisation sociale des premières tribus, la chasse et la recherche de viande n'ont rien à lui envier. En effet, ce type de pratique nécessite une organisation particulière, avec une distribution et une division des tâches spécialisées. Le rabattage de troupeau exige une coopération entre de nombreux individus ; et cela demande un travail préalable conséquent, car il fallait prévoir l'endroit où placer les pièges, préparer et entretenir les armements mais aussi les outils qui permettront le traitement rapide des carcasses. (9)

A ce sujet, les premières véritables armes de chasse qui ont pu être découvertes ont été datées autour de - 400 000 ans. Par exemple, trois javelots entiers en bois ont été dégagés dans le nord de l'Allemagne dans une mine à ciel ouvert. Le niveau de finesse et de technicité qui les caractérise témoignent des connaissances techniques et balistiques de ceux qui les ont manufacturés. Vers la fin du Paléolithique supérieur (environ -12 000 ans), l'équipement du chasseur se voit davantage diversifié : apparaissent l'arc, les flèches en silex, des harpons et boomerangs. Cette diversification des équipements de chasse va de pair avec une spécialisation de celle-ci : en fonction des saisons, des époques et des lieux, certaines espèces occupent une part importante dans l'alimentation humaine. Ainsi, en Europe pendant les phases les plus froides, c'est le renne qui est majoritairement chassé : il peut représenter jusqu'à 90% des ossements dégagés. En Europe centrale et orientale, c'est le mammoth qui est particulièrement recherché. Le choix de chasser une espèce plutôt qu'une autre peut s'expliquer par les qualités organoleptiques de leur viande, mais aussi pour les denrées que les humains pouvaient en tirer : par exemple, les bois du renne pouvaient être utilisés pour fabriquer de nouvelles armes, et la peau et la toison du mammoth pour confectionner des vêtements chauds. (7)

Le travail nécessaire à ce type de chasse se trouvait compensé par la quantité de viande récoltée en cas de succès du groupe. La nourriture accumulée nécessitait d'être stockée : la viande était séchée, fumée ou congelée dans des fosses creusées à même la terre (découvertes en Europe centrale et orientale). En effet, le climat périglaciaire de la fin du paléolithique était sec et froid, et le sous-sol était constamment gelé, facilitant le stockage des aliments. Ils étaient ensuite consommés secs ou réhydratés, en les faisant bouillir, ou grillés. (9)

D. Le Mésolithique : une période de diversification de l'alimentation

Comme son nom l'indique, le mésolithique (- 12 000 à - 8000 ans) est une période de transition et de nombreux changements. Il succède au Paléolithique et précède le Néolithique. Marqué par un réchauffement climatique, qui s'avère être proche de notre climat actuel, les ressources alimentaires s'en trouvent diversifiées et les représentants de la lignée humaine découvrent de nouvelles stratégies afin d'exploiter leur environnement. A titre d'exemples, les grands herbivores (tels que le mammoth et le renne) disparaissent pour laisser leur place à des espèces davantage contemporaines, comme le cerf, le sanglier, le chevreuil, et le petit gibier. D'un point de vue environnemental, ce sont les steppes qui disparaissent, laissant place aux forêts et aux boisements caractéristiques du territoire européen.

Ainsi, ces changements vont influencer le comportement des humains, notamment le comportement alimentaire, dont les seuls représentants sont, à cette période, *Homo neandertalensis* et *Homo sapiens*. (5)

1. Des techniques de chasse innovantes sur terre comme sur l'eau

L'utilisation de microlithiques comme pointe de flèche se généralise progressivement afin de chasser le gibier : d'abord en pointe au début du mésolithique, elles sont ensuite taillées en triangle, puis en trapèze pour la période la plus récente. L'utilisation de l'arc est, lui aussi, généralisée. (7)

Dans l'eau également, les techniques de pêche sont élaborées : la première utilisation de petites pirogues creusées dans des troncs d'arbres date du mésolithique, tout comme la première utilisation du filet. Des outils de pêche particulièrement spécialisés, comme des hameçons, harpons, nasses et pointes barbelés ont été retrouvés avec des restes de poissons dans certains sites datant du mésolithique (comme celui de Zamostje en Russie, ou comme de nombreux sites africains dans la vallée du Nil). (7) (13)

2. Du mammoth au gibier, en passant par le poisson

La disparition des grands herbivores, ou du moins leur refuge dans le nord du globe, entraîne une diminution de la ressource en alimentation carnée : les animaux sont de plus petite taille, et le développement des forêts favorise leur dissémination. Ils sont donc plus difficiles à repérer, à chasser et à abattre. Cependant, les poissons,

mollusques et oiseaux se trouvent en abondance, ce qui vient équilibrer cette raréfaction de l'accès à la protéine animale sur la terre ferme. Dans les forêts tempérées, où les animaux étaient présents en grande quantité, il était possible pour *Homo sapiens* et *Homo neandertalensis* de sélectionner les espèces chassées : ainsi, celles qui étaient le plus rentables d'un point de vue du temps nécessaire à leur abattage ; mais aussi d'un point de vue du rendement en quantité de viande, comme le cerf et le sanglier, étaient privilégiées. (9)

A la même époque, au Proche-Orient, les humains commencent à exploiter massivement les céréales sauvages. Cet événement marque les prémices de l'agriculture et de la révolution agricole qui vont bouleverser l'histoire de l'être humain au travers de son alimentation. (5)

E. La révolution du Néolithique : domestication des animaux et début de l'élevage

Le Néolithique (- 8000 à - 3300 ans) constitue une période charnière dans l'histoire de l'humanité tant les changements qui s'y produisent sont importants : on parle de néolithisation. Différents processus se déroulent et s'encouragent les uns les autres : *Homo sapiens* domestique les plantes et les animaux, ce qui concourt à sa sédentarisation ; et sa sédentarisation s'accompagne de nombreux changements d'ordre social. Par la domestication des animaux, se développent et se diffusent progressivement les débuts de l'agriculture et de l'élevage, ce qui vient marquer un changement dans les modes de consommation de la viande chez les premières civilisations.

1. La domestication des animaux : une étape essentielle à la naissance de l'élevage

La domestication (de *domesticus*, qui signifie « *qui est à la maison* ») se définit comme étant un processus de modification des caractères morphologiques, physiologiques et comportementaux d'une espèce donnée. C'est un mécanisme dynamique, particulièrement long, qui nécessite une action constante de l'être humain sur l'animal.

Elle se distingue donc du commensalisme, qui correspond à « *la réunion d'un animal vivant avec un autre sans se nourrir à ses dépens* » ; et de l'appivoisement, qui se rapporte à des modifications comportementales d'un seul individu induisant la diminution de sa distance de fuite. Ces deux notions ne font pas appel à des

modifications génétiques, donc transmissibles, au sein des populations d'animaux : il s'agit plutôt de caractéristiques ponctuelles et individuelles, un animal apprivoisé est donc toujours un animal sauvage. Cependant, le commensalisme et l'apprivoisement sont deux conditions préalables et nécessaires à la domestication. (14)

a. Comment mettre en évidence la domestication ?

La plupart des espèces domestiques que nous connaissons ont été domestiquées au Néolithique, sauf le chien qui a été domestiqué autour de - 15 000 ans. Pour tenter de dater le processus de domestication, plusieurs indices ont été laissés sur les ossements qui ont pu être dégagés des fouilles archéologiques.

Dans un premier temps, il a été remarqué que la taille des espèces domestiques, par rapport aux espèces sauvages, était plus petite. Cette diminution de taille pourrait s'expliquer selon 3 théories :

- Elle pourrait être corrélée à une perte de la robustesse en lien avec la soustraction de l'espèce à la sélection naturelle ;
- Elle serait la conséquence d'une moins bonne nutrition ;
- Ou bien serait liée à une préférence de l'être humain qui préférerait exercer son contrôle sur des animaux plus petits. (15)

D'autres modifications morphologiques sont également imputables à la domestication : par exemple, il a été montré que chez les ruminants, la taille et la forme des cornes sont différentes en fonction de la variété sauvage ou domestique. La figure 2 témoigne de ces transformations morphologiques pour le bœuf, le mouton et le porc. (16)



Figure 2 : Modifications morphologiques du mouton, bœuf et du cochon à partir des espèces sauvages (source : d'après H.P. Uerpmann, cité par Bellier et Cattelain, 1998 (17)).

Ensuite, pour repérer la mise en place d'un processus de domestication, il est impossible à mettre en évidence en se basant uniquement sur les caractéristiques morphologiques des ossements étant donné que les premières étapes de domestication s'effectuent sur des animaux encore sauvages.

A ce sujet, en 2012, Georges Willcox définit ce que l'on appelle un « faisceau d'indices » : c'est un ensemble d'éléments qui, pris indépendamment, n'ont que peu de valeurs, mais s'ils sont concentrés en un même lieu et datés de la même époque alors ils permettent d'attester d'un processus de domestication. (18)

Cette méthode a été définie dans un premier lieu pour l'étude de la domestication des végétaux, puis a été déclinée pour celle des animaux. Ainsi, en s'intéressant aux types d'individus qui composent les troupeaux sauvages de l'époque, il est possible d'en tirer de nombreuses informations. Par exemple, un troupeau en cours de domestication comprendra davantage de femelles que de mâles afin d'assurer un certain niveau de reproduction. Aussi, un élevage qui a vocation à produire de la viande abattra de jeunes individus (en général des mâles) alors que ce n'est pas la catégorie de la population qui a la plus grande mortalité dans la nature. (16)

b. Comment se déroule la domestication ?

Le travail de domestication commence par une étape d'isolement : l'être humain isole un groupe d'animaux du reste de la population. Dans le même temps, il veille à satisfaire les trois exigences fondamentales pour que les animaux survivent, que sont l'alimentation, la reproduction et la protection contre les agressions extérieures. Cela entraîne deux changements particulièrement déterminants pour les individus isolés :

- Le premier est la perte de panmixie. Les animaux écartés étant isolés du pool reproductif de leur communauté d'origine, ils n'ont plus le choix que de se reproduire entre eux. Cette consanguinité s'avère être un avantage pour l'être humain, puisqu'elle permet la diffusion rapide d'une mutation favorisant la domestication.
- Le second est la suppression de la sélection naturelle. Puisqu'ils sont protégés par les humains, les animaux écartés ne sont plus soumis aux contraintes de l'écosystème. Il est donc possible pour l'être humain, là encore, de sélectionner des génotypes qui lui sont favorables et qui ne se seraient peut-être pas transmis sous l'effet de la sélection naturelle. (14) (19)

Pour isoler ces groupes d'animaux, trois hypothèses principales quant au procédé employé par les hommes préhistoriques ont été énoncées par Jean-Pierre Digard :

- La première trouverait son origine dans la chasse : à force de chasser les mêmes espèces dans les mêmes espaces, les humains ont pu enfermer des groupes d'animaux dans des enclos afin d'entretenir une réserve sur pied. L'humain peut ainsi exercer des actions de contrôle et de gestion sur ces populations, comme l'abattage sélectif des animaux. Cette hypothèse concerne surtout les ovins et caprins.
- La seconde serait en lien avec la domestication des plantes : les animaux auraient été attirés par les parcelles cultivées, et l'être humain les aurait mis en enclos pour éviter que ceux-ci ne lui spolient ses récoltes. Cette hypothèse s'applique à, d'une part, des animaux « éboueurs » intéressés par les déchets de l'agriculture (comme le porc et le chien) ; d'autre part aux animaux consommateurs des récoltes (comme les ovins, caprins, et bovidés).
- La dernière serait héritée de l'élevage nomade, des animaux de transport auraient été domestiqués, comme l'âne en Egypte et Ethiopie, puis le cheval au nord de la Caspienne. (19)

Quel que soit le procédé utilisé, il ressort que la mise en place de la domestication nécessite toujours que des conditions préalables soient présentes : la fréquentation prolongée de l'être humain et des animaux semble être un élément nécessaire à ce phénomène. Elle permet à celui-ci d'acquérir un certain nombre de savoirs sur la vie animale qui lui permet de maintenir l'animal domesticable dans de bonnes conditions de vie. (19)

Ainsi isolé, l'animal développe progressivement une familiarité avec l'humain, qu'il entretient lui-même par la sélection d'animaux familiers. Les deux parties trouvent leur compte dans cette association : la bête est nourrie et protégée contre le service qu'elle rend à l'espèce humaine. Les modifications apportées lors de ce long processus aboutissent à un animal domestique, qui est une espèce distincte de sa forme sauvage. L'être humain peut ensuite continuer sa sélection, en fonction de ses attentes : c'est ainsi qu'au sein d'une même espèce naissent les races, qui ont des aptitudes distinctes vis-à-vis de leur utilité.

c. Pourquoi domestiquer ?

Les motivations initiales de la domestication sont toujours discutées parmi les spécialistes : entre curiosité, déification, volonté d'asseoir sa domination sur les autres espèces vivantes, ou besoin vital, les hypothèses sont nombreuses mais jamais attestées.

Pour certains, comme les caractères phénotypiques qui fondent l'utilité des animaux domestiques n'existent pas chez les espèces souches sauvages, les motivations initiales ne peuvent pas être uniquement utilitaires. Est alors privilégiée la théorie de la curiosité naturelle des humains associée à une volonté de maîtrise de la nature pour expliquer les débuts de la domestication. (19)

Pour d'autres, un déséquilibre entre les ressources du milieu et la démographie aurait conduit au développement des premiers systèmes agricoles et de la sédentarisation. En effet, une exploitation non raisonnée et non maîtrisée des ressources sur le mode « chasseurs-cueilleurs » aurait poussé les tribus à migrer régulièrement. A l'inverse, l'émergence des premiers systèmes agricoles a conduit les anciens nomades à se sédentariser, n'ayant plus l'utilité d'aller chercher de la nourriture plus loin. (9)

2. Les lieux et dates de la domestication des premières espèces animales

Au cours de la période du néolithique, il semblerait qu'il y ait eu plusieurs vagues (temporelles et géographiques) de domestication, comme le montre la figure 3 à la page suivante.

La première espèce sauvage domestiquée est le chien. L'incontestable *meilleur ami de l'homme* a été domestiqué à partir d'espèces souches de loup (*Canis lupus*), du chacal (*Canis aureus*), et du coyote (*Canis latrans*) à partir de - 15 000 ans en Sibérie et jusqu'à - 8000 en Europe. (19)

Pour ce qui est des animaux de rente, les premières traces de domestication sont rapportées au Proche-Orient, dans la région du croissant fertile à partir d'environ - 7000 ans. Dans ces foyers, l'adoption de l'agriculture s'illustre comme un long processus de changement des comportements et des populations locales ; mais en Europe le changement est bien plus rapide car il correspond à l'arrivée de populations déjà néolithiques. (17)

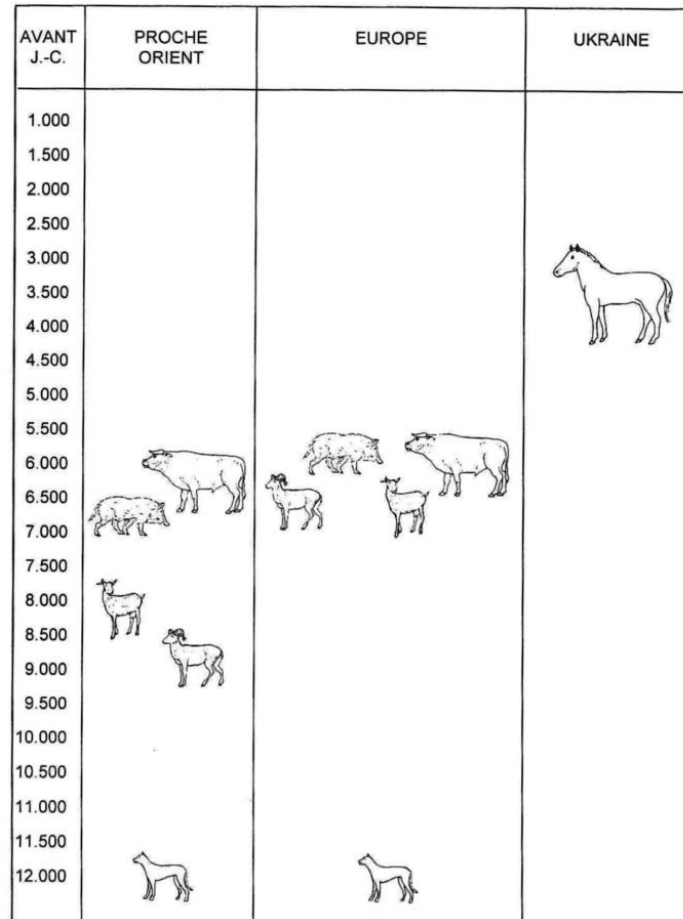


Figure 3 : Origines et dates de la domestication des premières espèces animales (source : d'après A. Gauthier, cité par Bellier et Cattelain, 1998 (17))

3. Les premiers élevages d'Europe

Ainsi, la région du croissant fertile étant le premier berceau de la domestication des animaux et des plantes, c'est sur ce territoire que se sont développés les premiers élevages.

- a. Un commencement timide qui ne remplace pas entièrement la chasse

Dans le même temps, à partir du VI^{ème} millénaire avant notre ère, un climat chaud et humide s'installe en Europe tempérée, favorisant l'extension des zones de pâturage et l'apparition de la végétation qui nous est aujourd'hui familière. Les peuples d'Europe, qui n'ont cessé d'échanger des savoirs, mais aussi des plantes et des animaux avec ces peuples dits « néolithisés », ont profité de ces apports pour commencer à développer quelques ébauches d'élevages. Ainsi, au Néolithique ancien (- 7000 à - 3500), en Europe et en France, l'élevage se base sur cinq espèces :

- Le chien (*Canis familiaris*), domestiqué le premier en tant qu'auxiliaire de chasse, pour sa qualité à manger les déchets, mais également pour être consommé ;

- Le mouton (*Ovis aries*), dont l'élevage apparaît en Méditerranée occidentale au cours du VII^{ème} millénaire.
- La chèvre (*Capra hircus*), introduite au VI^{ème} millénaire de proche en proche depuis les Balkans
- Le bœuf (*Bos taurus*), dont la taille est réduite par rapport au grand bœuf sauvage (l'auroch) qui subsiste encore partiellement à cette époque ;
- Le porc (*Sus domesticus*), dernière espèce domestiquée en Europe. (19)

Durant toute cette première période, malgré l'émergence de l'élevage, la consommation de viande chez les humains reste mixte : elle est faite de beaucoup de prédation, et finalement de peu de production animale.

b. L'émergence des systèmes agropastoraux

Jusqu'à la fin du Néolithique, l'agriculture se généralise à l'ensemble des territoires européens et elle est pratiquée par une proportion croissante au sein des différents peuples. En effet, grâce à la diffusion des techniques méridionales et aux différents mouvements de population, la fusion des diverses cultures conduit au développement d'un certain nombre de systèmes agropastoraux. Ceux-ci présentent des schémas très variés et propres aux conditions de vie locale. (19)

Les animaux domestiques semblent élevés selon des pratiques déjà plus élaborées : les animaux jeunes sont préférentiellement consommés et les troupeaux sont rapidement renouvelés. L'efficacité des systèmes agropastoraux de l'époque a permis, en France, une croissance significative de la population. Les terres s'en trouvent davantage défrichées et le territoire est progressivement occupé sur son ensemble. (19)

Conclusion : Dès lors, à la fin de la préhistoire, l'élevage des animaux domestiqués tend à se développer. Même si une part de l'alimentation carnée des populations de l'époque provient de ces animaux d'élevage, cette affirmation ne doit pas masquer le réel but de ces premiers élevages : l'animal de ferme n'est initialement pas élevé pour sa viande mais pour aider à la réalisation de tâches agricoles.

Durant l'Antiquité, et jusqu'à la fin du Moyen-Âge, les herbivores sont en compétition avec les humains vis-à-vis de leur alimentation : grand consommateur de céréales, l'humain doit céder une partie de ses vivres aux animaux, qui sont donc le « *mal nécessaire* » à la culture de la terre.

A partir de la partie suivante, l'objet de cette thèse se recentre sur le territoire français.

II. De l'Antiquité jusqu'à la fin du Moyen-Âge : un animal de ferme auxiliaire qui n'est pas élevé pour sa viande

Entre l'Antiquité et le Moyen-Âge, il n'existe pas de réelle rupture dans les modes de consommation alimentaire : les gaulois et germains adoptent le mode de vie romain, dont l'alimentation repose sur la triade céréales, oliviers et vignes. Ce schéma sera ensuite institutionnalisé par l'Eglise, en mariant le pain, l'huile et le vin. Cette alimentation, qui porte une essence végétale, s'oppose aux régimes alimentaires dits « barbares », où la viande occupe une place importante grâce aux gibiers. (20)

Néanmoins, la consommation de viande tend à croître, elle provient essentiellement des animaux d'élevage, considérés comme un mal nécessaire à l'agriculture de l'époque.

A. Une alimentation carnée basée sur le triptyque bœuf – mouton – porc en Gaule et dans l'Empire romain

1. En Gaule indépendante, une première mise à l'écart du chien et du cheval

Avant sa conquête par César, la Gaule indépendante est en majorité occupée par des peuples celtes. La société est organisée en trois catégories : les artisans et agriculteurs, l'aristocratie guerrière, et les druides. Son élevage, souvent admiré et vanté, est basé sur le triptyque bœuf, mouton et porc, qui sont élevés selon un mode pastoral. Ces animaux constituent la base de l'alimentation carnée de l'époque, même si des inégalités existent entre les différentes classes sociales. (19)

Dans le même temps, commencent à se faire certains choix concernant les autres types de viande consommée, à savoir la viande de cheval et de chien. En effet, le cheval se révèle être surtout un animal de prestige, et sa consommation diminue au fur et à mesure que se diffusent les courants symboliques et philosophiques romains. L'hippophagie subsiste cependant en Europe du Nord (jusqu'en Scandinavie) mais elle correspond davantage à une consommation opportuniste (comme l'abattage d'un animal âgé) plutôt qu'à une volonté d'élever les chevaux pour leur viande. (21)

De son côté, le chien est classé en deux catégories :

- Les chiens de masse, qui vivent en semi-liberté et dont il est accepté de consommer la viande

- Les chiens privilégiés, qui vivent aux côtés des humains et servent à la chasse ou l'agrément. (19)

Mis à part leur viande, les animaux domestiqués fournissent également du lait, de la peau, des os, du fumier (comme principal engrais) et bien-sûr de l'énergie : certains d'entre eux, comme le bœuf, fournissent une vraie force de travail, facilitant la réalisation des tâches agricoles. (19)

2. Une nouvelle manière d'envisager l'utilisation des animaux sous l'Empire romain

La Gaule est conquise par Jules César entre 58 et 51 ans avant J.C. Dès lors, des conditions favorables à l'élevage sont mises en place pendant la période de la *Pax Romana* : les territoires sont découpés en quadrilatère (cadastration) et mis en valeur, d'autant plus avec l'installation des *villae*, qui sont des domaines composés d'une habitation et de bâtiments d'exploitation agricole annexes. Aussi, le commerce gaulois s'étend désormais à l'ensemble de l'Empire romain. (19)

De nouvelles espèces domestiquées font leur apparition sur le territoire gaulois : c'est notamment le cas de l'âne, de la pintade et du chat. Sont également importés des bovins, ovins, porcs et chevaux mieux conformés, plus grands et plus lourds. Pour preuve, ceux-ci bénéficient alors de nouvelles pratiques agropastorales : ils sont nourris avec une alimentation raisonnée et sont logés. Les romains organisent par ailleurs une grande transhumance ovine vers le Midi : le bœuf gagne ainsi de l'importance dans l'alimentation des gallo-romains, sauf dans le Sud. (19)

Avec la diffusion massive des courants idéologiques et philosophiques romains, l'hippophagie et la cynophagie continuent de reculer fortement. D'un autre côté, les produits de la chasse sont réservés aux riches romains, qui parquent le gibier (lièvres, sangliers, et oiseaux de prix) dans les réserves de leurs grands domaines. Ces deux aspects confortent davantage le socle de l'alimentation carnée, constitué par le bœuf, le mouton et le porc. C'est ce dernier qui est massivement consommé, puisque quasiment toutes les pièces sont exploitables : le lard est utilisé pour les plats à base de légumes ; les abats sont également tous cuisinés, même l'estomac, les tétines et matrices des femelles qui se révèlent être des pièces très estimées. A contrario, le bœuf et le mouton sont surtout utilisés pour des usages non alimentaires : ils ne sont donc pas élevés pour leur viande, leur consommation reste opportuniste. Cependant, ces animaux sont d'abord destinés aux consommateurs des villes, car plus aisés, et là encore des inégalités se creusent entre les régimes alimentaires des habitants ruraux et ceux des villes. (19) (20)

La pisciculture et l'ostréiculture sont également introduites sur le territoire gaulois avec sa conquête par les romains, elle sera grandement exploitée par les classes aisées durant le Moyen-Âge. (19)

B. Une fluctuation de la consommation de viande pendant le Moyen-Âge

L'an 476 est traditionnellement utilisé pour marquer la fin de l'Antiquité et le début de l'époque médiévale. C'est à cette date que le dernier empereur romain, Romulus Augustule, est déposé : cela acte la chute de l'Empire romain d'Occident. A partir de cette date, s'ouvre la période du Moyen-âge qui s'étale du V^{ème} siècle au XV^{ème} siècle.

Il est lui-même subdivisé en 3 parties :

- Le Haut Moyen-Âge, du V^{ème} au X^{ème} siècle ;
- Le Moyen-Âge Central, du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle ;
- Et le Bas Moyen-Âge, du XIV^{ème} au XV^{ème} siècle.

Cette subdivision, bien qu'arbitraire, accompagne trois tendances dans la consommation de viande : une augmentation durant tout le Haut Moyen-Âge ; puis une diminution pendant le Moyen-Âge Central ; et enfin une reprise de la consommation au cours du Bas Moyen-Âge. Il convient de les étudier successivement pour comprendre en quoi elles ont influencé le choix et les quantités de viandes consommées au cours de ce millénaire.

1. Etude successive des trois périodes du Moyen-Âge : variation et répartition inégale du triptyque bœuf - mouton - viande

Pour décrire la composition de l'alimentation pendant le Moyen-Âge, il paraît pertinent de reprendre les mots de l'historien Boris Bove, dans son ouvrage *1328 - 1453, Le temps de la guerre de Cent Ans* : « *une énorme ration de pain et de vin (et/ou de bière), un companage de légumes, égayé de vieille viande de bœuf* ». Présentée ici comme minoritaire, la consommation de viande connaît d'importantes variations au cours de ce millénaire, même si elle ne se différencie pas vraiment des pratiques romaines. Ainsi, le triptyque bœuf - mouton - porc représente 66 à 99% des restes d'espèces consommées, laissant peu de place au gibier ou à la volaille. (22)

Concernant la répartition de ces trois animaux dans l'alimentation des paysans, celle-ci est instable, et les auteurs ne s'accordent pas quant à l'animal le plus

consommé : certains considèrent que c'est le porc qui constitue la principale source de nourriture carnée (19) ; alors que d'autres placent la viande bovine en première position sur toute la période du Moyen-Âge, à l'image de la figure 4. (23)

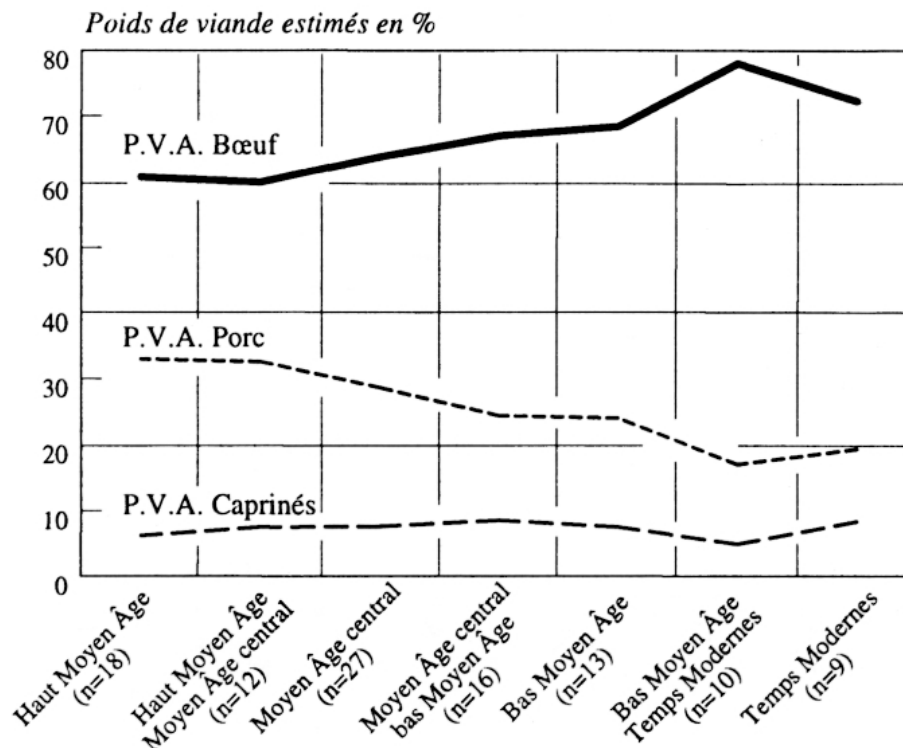


Figure 4 : Consommation de viande de bœuf, caprinés et porc du Haut Moyen-Âge aux Temps Modernes (Europe, 105 contextes) (source : Audouin-Rouzeau, 1995 (23)).

P.V.A. : poids de viande et abats

Ils se mettent néanmoins d'accord sur le fait que le porc a bien occupé une place particulière, parce qu'il était l'unique animal à être élevé pour sa viande. Celui-ci était abattu en général entre six et dix-huit mois, tout en sachant qu'à deux ans 75% des individus étaient consommés. (24)

- a. L'élevage porcin pendant le Haut Moyen-Âge, moteur de l'augmentation de la consommation de viande

Globalement, pendant ces cinq siècles, l'activité d'élevage repose essentiellement sur l'exploitation de vastes espaces qui ne sont pas valorisables d'un point de vue agricole. A cette époque, les ruraux comptent pour 90 à 95% de la population française : une fine couche de dominants (représentée par les clercs, mais surtout par une aristocratie laïque et guerrière) écrasait une masse rurale principalement paysanne.

Il en ressort des disparités dans la composition des cheptels : dans les grands domaines, l'élevage de gros bétail (bovins et chevaux) est permis, en association avec

de grands troupeaux d'ovins et parfois d'une activité de pisciculture. A l'inverse, dans les manses paysans, il n'existait pas de véritables troupeaux, il était fréquemment dénombré un mulet ou quelques vaches, une dizaine de moutons et de chèvres, un porc pour la consommation familiale et quelques volailles.

Ces différences se font également sentir dans le régime alimentaire de ces deux classes : l'une dispose d'une abondance de mets à sa table, comptant une diversité de viande (animaux d'élevage, poissons et gibier) ; tandis que l'autre se contente de consommer des animaux de réforme, ou du porc. (19)

La manière dont était élevé le porc s'illustre comme le moteur de l'augmentation de la consommation de viande pendant cette période. En effet, l'élevage porcin est pratiqué dans les sous-bois : les principaux fruits des arbres de futaie (glands, faines, et châtaignes) ne sont quasiment jamais consommés par les humains. L'alimentation des porcs à partir de ceux-ci ne posent donc pas de problème de compétition alimentaire avec les paysans. Les troupeaux de porcs étaient donc en divagation contrôlée dans les forêts, et ils passaient une bonne partie de l'année à fouiller le couvert forestier en quête de cette nourriture gratuite. (22)

L'élevage porcin était donc une valeur sûre, qui ne demandait pas d'importants efforts pour les paysans, et qui fournissait des denrées alimentaires quasiment toutes exploitables. Cependant, il finit par reculer au Moyen-Âge Central, avec les progrès de la céréaliculture.

b. Céréalisation de l'alimentation et essor démographique au Moyen-Âge Central

Pour resituer le contexte, un certain nombre d'éléments ont joué en la faveur du développement de la culture céréalière à cette époque. Premièrement, d'un point de vue du climat, le froid recule et il est constaté un meilleur équilibre entre la chaleur et l'humidité, facteur particulièrement profitable à l'activité agricole. Ensuite, le Moyen-Âge Central connaît une croissance démographique importante, qui atteint son apogée sous le règne de Louis IX¹ où il est comptabilisé environ 9,2 millions d'habitants. Enfin, de nombreux progrès techniques sont faits, notamment dans le domaine de la métallurgie, ce qui permet un meilleur équipement des animaux : c'est à partir de cette période que sont rapportés les ferrures aux sabots, le joug frontal pour les bovins ou le collier d'épaules pour les chevaux. Les animaux sont donc plus efficaces dans la réalisation des tâches agricoles et du travail aux champs. (19)

¹ Neuvième roi de France de la dynastie des capétiens, dit Saint-Louis, il règne de 1226 à 1270.

C'est donc dans ce cadre que se produit une céréalisation massive de l'alimentation, qui contribue à faire reculer la part animale dans les assiettes. En effet, pour répondre à la demande croissante en nourriture, une politique de défrichement des espaces dits vains est mise en place : la taille des forêts diminue, et avec elles l'élevage de porc. De plus, celles-ci sont maintenant protégées par des règlements seigneuriaux et royaux étant donné que le bois (de chauffage ou d'œuvre) est un composant important de l'économie médiévale. (19) (22)

Il n'est donc plus permis de laisser divaguer les porcs en forêt, et comme il n'est pas envisageable de les engraisser avec des céréales. La taille des troupeaux diminue et les animaux se contentent des "sous-produits" du triage des céréales (comme les drèches de brasserie). (22)

Il est à noter que l'élevage de bovins est également malmené, puisque ceux-ci étaient gardés et nourris dans des jachères, elles aussi défrichées au profit des cultures. (22)

C'est finalement l'ensemble de l'élevage français qui est chahuté sur cette période, entraînant une baisse de la consommation de produits carnés chez les habitants.

c. Le Bas Moyen-Âge, « *le temps des grands malheurs* » et la construction d'un nouveau système d'élevage

Pendant deux siècles, un nombre important de fléaux frappe le continent européen, ce qui vient déstabiliser le système de production agricole médiévale, essentiellement centré sur le cercle familial et domestique. Ainsi, l'essor démographique ne peut plus être assumé : les terres exploitables ont en partie toutes été défrichées et elles ne permettent pas de nourrir l'ensemble de la population. Les disettes marquent leur retour à la seconde moitié du XIII^{ème} siècle, et avec elles d'importantes émeutes urbaines. La France connaît deux sévères épisodes de famine, l'un de 1315 à 1317 et le second entre 1346 et 1347. Dans le même temps, deux événements majeurs viennent diminuer considérablement le nombre d'habitants en France : la guerre de Cent Ans², et surtout la Peste noire³. La population européenne est, selon les estimations, privée d'un quart voire de la moitié de ses habitants, ce qui entraîne une raréfaction de la main-d'œuvre agricole et un entretien de la misère déjà installée. (19)

² Conflit s'étalant de 1337 à 1453 opposant les royaumes d'Angleterre et de France.

³ Pandémie de peste qui a sévit entre 1346 et 1353 en Eurasie et Afrique du Nord. Au total, elle a provoqué la mort d'environ 75 à 200 millions de personnes.

Cette déprise agricole permet néanmoins de remettre du bétail sur les anciennes parcelles céréalières, désormais en friche. Le retour des pratiques extensives profite particulièrement à l'élevage de bovins, dont la conduite présente plus d'avantages que les autres : ils valorisent les zones de bordure non cultivées, et sont moins vulnérables que le porc ou les petits ruminants vis-à-vis des prédateurs encore présents à l'époque (ours, loup ou lynx). De plus, ils représentent un système de production intégral, qui fournit une force de travail tout au long de sa vie et des denrées consommables à la fin. Comparé aux chevaux, l'entretien des bovins est moins contraignant et ces derniers ne risquent pas d'être réquisitionnés en temps de guerre. (22)

L'essor des troupeaux se fait surtout sur les terres qui n'ont jamais été vraiment performantes pour l'agriculture céréalière : ils sont donc valorisés en Armorique, et dans les zones de moyenne et haute montagne. De plus, c'est à cette période qu'apparaît l'élevage spéculatif : les échanges se font dorénavant au-delà du local ou du régional proche, le Vieux Monde est alors en proie à un réajustement des équilibres socio-économiques. A ce sujet, l'élevage d'ovins est celui qui est le plus touché par ses bouleversements, car leur laine est très recherchée dans l'industrie drapière. (19) Les ovins sont donc élevés en premier lieu pour leur laine, puis pour leur viande et leur fumier : ils sont consommés âgés, en dehors de la pratique de l'agneau pascal. Bien que l'élevage ovin fût en expansion, la part du mouton dans l'alimentation reste toujours en dessous de 10% (sauf dans certaines régions), sa viande n'étant pas particulièrement appréciée ni recherchée. (22)

Outre la consommation de ces trois espèces majoritaires pendant le Moyen-Âge, celle du poisson augmente aussi progressivement. Elle s'illustre comme étant le substitut en protéines animales pendant les jours de jeûne.

2. L'importance du poisson dans l'alimentation carnée du Moyen-Âge : une viande maigre par excellence

Lorsqu'est évoquée l'histoire du Moyen-Âge, une caractéristique particulièrement importante ne peut être omise : celle de la domination quasiment exclusive de l'Eglise et de la religion chrétienne. S'imposant à tous, elle a dicté pendant plus d'un millénaire la manière de vivre aux Français. Cette forte influence s'est également répercutée sur l'alimentation : au Moyen-Âge, l'Eglise imposait environ 150 jours de jours maigres, pendant lesquels il n'était pas permis de consommer de la viande. Cette prescription concernait principalement les mercredis (jour de la

dénonciation du Christ par Judas) et vendredis (jour de la crucifixion du Christ), mais aussi les veilles de fêtes et pendant les grands et petits carêmes. (19) (25)

C'est à partir des IX^{ème} et X^{ème} siècle que le poisson s'élève au rang de premier substitut à la viande pendant les jours maigres, alors qu'auparavant il s'agissait des légumineuses, fromage et œufs⁴. A cette époque, tout ce qui naissait et vivait dans l'eau était inclus dans la catégorie « poisson » : il était donc autorisé de manger du castor pendant les périodes de jeûne ! (25)

Seulement, la consommation de poisson entre les trois blocs qui façonnent la société n'est pas la même : de nombreux étangs sont créés à cette période, et ils sont gérés par des moines ou des seigneurs. Ce sont donc eux qui bénéficient de la consommation des poissons d'eau douce, grâce à l'activité de pisciculture, héritée des romains. Pour les moins favorisés, l'accès au poisson d'eau douce reste très difficile. Il est tout de même possible pour le poisson de mer, notamment le hareng, pour ceux qui résident près des côtes. Au XII^{ème} siècle, sa consommation est possible pour tous car se développent des techniques de conservation efficaces (la mise en caques) qui permettent aux poissons de voyager pendant des semaines. (19)

Conclusion : Ainsi, la période du Moyen-Âge voit la base de l'alimentation carnée (soit la triade bœuf - mouton - porc) malmenée par, d'un côté, la céréalisation de l'alimentation, et de l'autre côté l'Eglise qui bannit la viande pendant presque la moitié de l'année. La quantité de viande ingérée est difficile à estimer : en Sicile, il semble qu'elle s'établissait autour de 16 à 26 kilogrammes par habitant et par an au XIII^{ème} siècle ; tandis qu'à la fin du Bas Moyen-Âge certaines villes allemandes affichaient des consommations supérieures à 100 kilogrammes par habitant et par an.

Ces habitudes alimentaires sont conservées durant l'époque Moderne : les modes d'élevage et de consommation s'inscrivent toujours dans la même tendance. Les animaux sont des auxiliaires nécessaires aux travaux dans les champs, car les techniques et outils de l'agriculture ne progressent que trop lentement. Il faudra attendre la révolution industrielle du XIX^{ème} siècle pour voir se métamorphoser un schéma de production presque immuable depuis un millénaire.

⁴ Les œufs et produits laitiers ont été bannis des jours de jeûne car l'Eglise considérait qu'ils étaient issus d'activités sexuelles impures.

III. De la subsistance à l'économie de marché : quand l'époque Moderne est bouleversée par la Révolution industrielle

Entre le début de l'époque Moderne (XVI^{ème} siècle) et la révolution industrielle (XIX^{ème} siècle), de nombreux bouleversements sociétaux, politiques, économiques ou encore démographiques se répercutent sur les régimes alimentaires des Français. Si, globalement, entre le XVI^{ème} et le début du XIX^{ème} siècle, quelques fluctuations dans la consommation de viande par rapport au Moyen-Âge sont à relever, les véritables changements s'effectuent à l'ère de l'industrialisation.

A. L'époque Moderne : entre révolution et stagnation

L'époque Moderne est caractérisée par d'importants mouvements politiques qui ne sont pas sans impacter le monde rural et donc la production et la consommation de viande en France. L'écrasante monarchie absolue pèse sur le monde paysan par ses prélèvements fiscaux excessifs, d'autant plus que celui-ci est toujours en proie aux famines et disettes. Cela entraîne des « fureurs paysannes » et émeutes urbaines, jusqu'à aboutir à la Révolution française en 1789. Les différents régimes qui succèdent à la monarchie absolue permettent un certain retour à la stabilité dans les campagnes. Sur l'ensemble de cette période, la communauté rurale représente encore environ 85% de la population. (19)

Mais, concernant les modes d'élevage, il n'est pas à relever de réelle révolution agricole. La plupart des techniques employées depuis le XIV^{ème} siècle sont toujours les mêmes jusqu'en 1750 ; et le « primat céréalier », basé sur la part importante allouée aux productions végétales, domine toujours le monde agricole. Les animaux auxiliaires sont toujours le mal nécessaire au travail du sol. (19)

1. Une alimentation carnée toujours centrée sur le bœuf, le mouton et le porc

La thèse de doctorat de Benoît Clavel (1999) permet d'apporter des éléments de réponse quant à la place de l'animal dans le régime alimentaire des Français au début de l'époque Moderne grâce à l'étude des restes d'animaux en différents sites. En étudiant la figure 5, il apparaît que la triade bœuf-mouton-porc domine toujours l'alimentation carnée : malgré une diminution au XIV^{ème} siècle de leur nombre de restes, la progression est continue pour représenter près de 90% des restes au XVII^{ème}

siècle. La part qu'occupe les volailles dans l'alimentation suit une tendance inverse : après un pic au XIV^{ème} siècle, elle ne cesse de diminuer. Quant aux mammifères et oiseaux sauvages, leur consommation semble rester anecdotique étant donné que leur taux est toujours inférieur à 10%. (26)

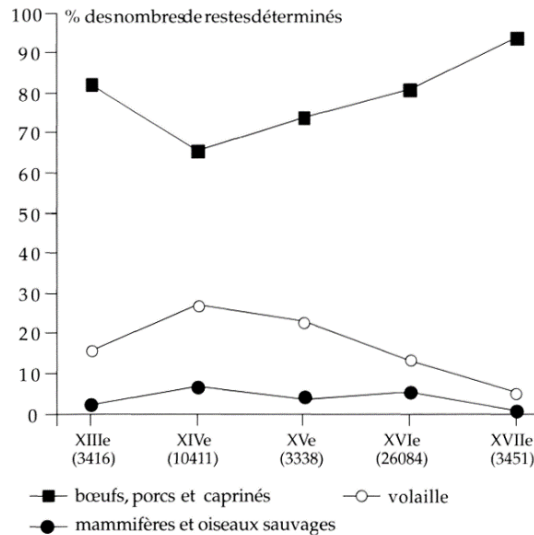


Figure 5 : Fréquence relative (en % des nombres de restes collectés à la main) des mammifères et des oiseaux consommés du XIII^{ème} au XVII^{ème} siècle sur les sites (entre parenthèses les effectifs en oiseaux et mammifères consommés) (source : Clavel, 1999 (26)).

a. Des habitudes de consommation qui rappellent celles du Moyen-Âge

La plupart des éléments avancés dans la partie traitant le Moyen-Âge restent valables durant la première partie de l'époque Moderne.

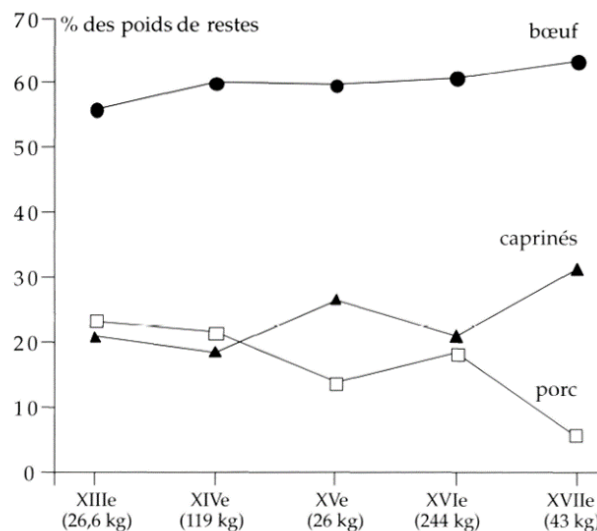


Figure 6 : Importance relative du poids des restes des trois principales espèces de mammifères domestiques (entre parenthèses les masses cumulées des os des trois principaux taxons consommés sur l'ensemble des sites de l'échantillon, exprimées en kg) (source : Clavel, 1999 (26)).

En effet, comme le montre la figure 6, la consommation de porc marque un net recul dans les campagnes jusqu'à descendre en dessous de la barre des 10% du poids

des restes au XVIII^{ème} siècle. Pour cause, la place importante qu'occupent les cultures de céréales, dont l'expansion avait déjà commencé au Moyen-Âge. De leur côté, la viande bovine et celle de petits ruminants gardent la côte : la tendance est à l'augmentation.

Plus précisément, l'analyse de la figure 7, qui porte sur la répartition de ces viandes entre les quatre différents milieux identifiés par l'auteur (le milieu rural, urbain, religieux et seigneurial) permet d'identifier un certain nombre de points intéressants.

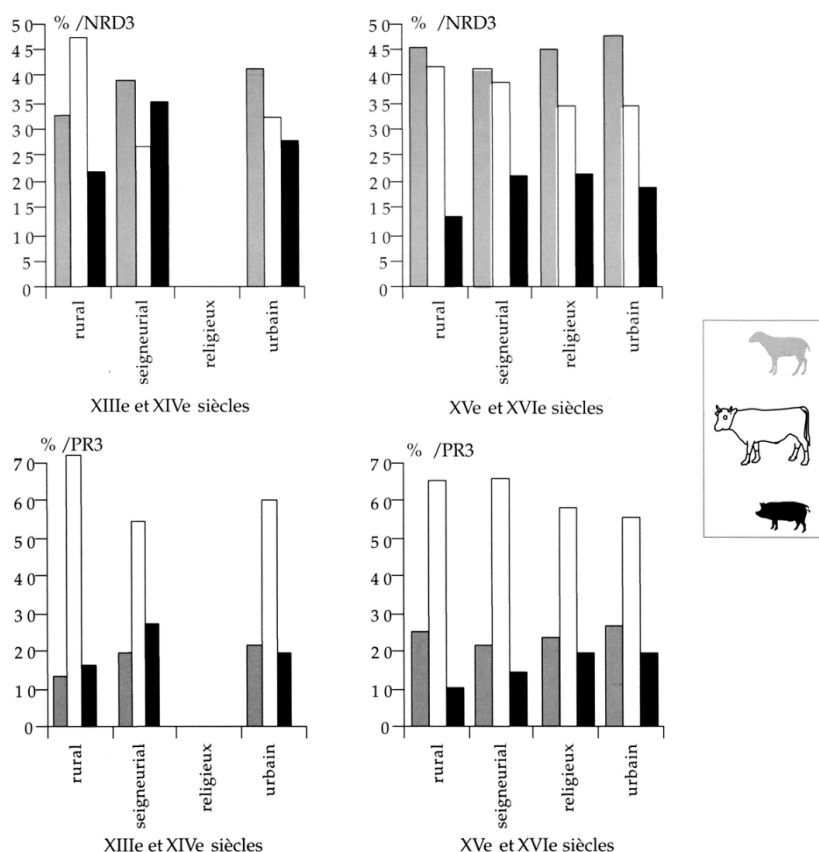


Figure 7 : Importance du nombre de restes et du poids des bœufs, caprinés et porcs selon les contextes sociaux (source : Clavel, 1999 (26)).

Concernant les petits ruminants, le nombre de restes déterminés (NRD) qui leur appartient a augmenté dans tous les milieux sociaux au début de l'époque Moderne : rarement au-dessus de 40% aux XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles, ce seuil est atteint largement à partir du XV^{ème} ; et ceci indépendamment de la catégorie sociale. Il en va de même pour leur poids dans les restes, même si ce sont toujours les bovins qui pèsent le plus lourd.

Pour ces derniers, la tendance est quasiment similaire, même s'il est à noter un recul de l'ordre de 5 à 10% du poids ou du nombre de restes chez les ruraux.

Enfin, la distribution du porc suit une logique inverse, à l'image de la courbe précédente : elle est en nette diminution entre les deux périodes, toute catégorie sociale confondue, mais elle est aussi un marqueur de distinction sociale. Pour preuve, la viande de porc (notamment fraîche) est davantage consommée en milieu urbain, chez

les religieux et les seigneurs comparé à la communauté rurale qui se contente des salaisons. (26)

Ces éléments sont le reflet de progressives évolutions dans la gestion des troupeaux à cette époque. Abattage et consommation de jeunes animaux, espèces plus lourdes et plus hautes, un certain nombre de facteurs sont réunis pour favoriser l'accès à la chair animale.

b. Une tendance au changement dans la gestion des cheptels

De manière générale, et c'est ce qui dénote avec la période du Moyen-Âge, ces trois espèces d'animaux sont abattus de plus en plus jeunes, malgré des différences persistantes entre catégories sociales. Les porcs semblent être engraisés et castrés dès le plus jeune âge, les moutons sont eux aussi abattus plus jeune à partir du XVI^{ème} siècle, même si la consommation d'agneaux reste réservée aux milieux aisés. Les bovins suivent la même tendance, le pourcentage de restes de veaux parmi les restes de bovins passe de moins de 5% au XIII^{ème} siècle à plus de 50% sur le site d'Arras au XVII^{ème} siècle. Cela traduit une orientation progressive vers la production de viande, le bœuf cédant son rôle d'auxiliaire agricole au cheval. (19) (26)

La seconde variable qu'il est pertinent de prendre en compte est l'augmentation générale de la stature des animaux de ferme (cf. figure 8).

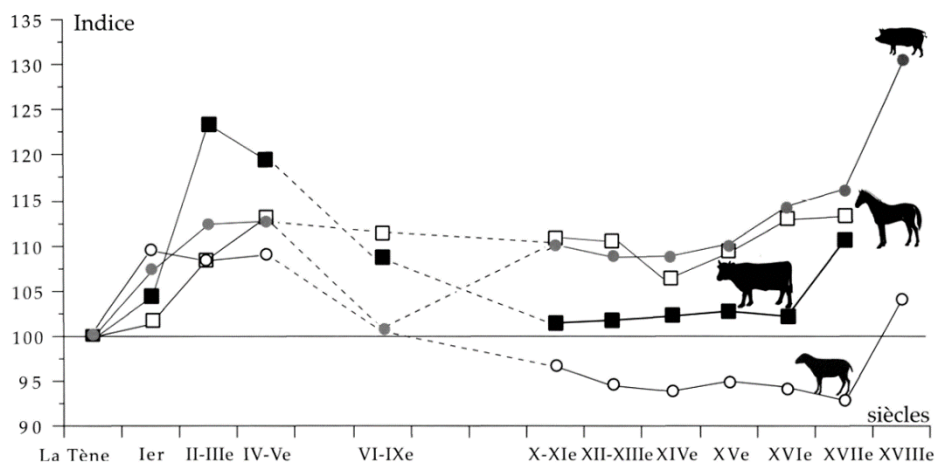


Figure 8 : Evolution comparée de la stature des mammifères domestiques (base 100 pour les quatre espèces à La Tène) (source : d'après Lepetz (1997), cité et complété par la thèse de B. Clavel (1999) à partir du bas Moyen-Âge jusqu'à la période moderne (26)).

Malgré des fluctuations, la tendance au gain de poids et de taille de ces quatre animaux marque l'entrée dans l'époque Moderne. Les différents auteurs rapportent ce progrès à la naissance de différentes disciplines inhérentes à la gestion des animaux, comme l'agronomie, la zootechnie et bien-sûr la médecine vétérinaire. (19) (26)

2. L'intérêt grandissant de la terre et des animaux aux yeux des scientifiques et gouvernants de l'époque Moderne

Les cultures et l'élevage représentent déjà une richesse pour la monarchie absolue : on prête ces paroles à Sully, ministre d'Henri IV : « *Labourage et pâturage sont les deux mamelles de la France* ». En effet, après les guerres de Religion, celui-ci met un point d'honneur à tenter de sécuriser les campagnes et en développer le marché. Plus tard, à l'époque des Lumières, la gestion de la campagne gagne aussi l'intérêt de ces philosophes et scientifiques du XVIII^{ème} siècle, eux-mêmes aristocrates ou bourgeois propriétaires de terres.

a. L'agronomie et la zootechnie pour une meilleure gestion des animaux

Considéré comme le précurseur de l'agronomie de la France moderne, Olivier de Serres (1539-1619) publie en l'an 1600 *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, sous l'égide de Sully et Henri IV. Il propose d'accorder plus d'importance à l'élevage, dont les deux tiers de la surface d'un domaine peuvent lui être réservés ; mais surtout, il insiste pour que les bovins soient utilisés aussi pour la production de lait et de viande, et pas uniquement pour les tâches agricoles. (19)

Plus d'un siècle plus tard, toujours dans un souci d'augmenter les rendements de la terre, l'agriculture devient un sujet de prédilection dans les salons parisiens (ironiquement souligné par Voltaire : « *On écrit des choses utiles sur l'agriculture ; tout le monde les lit, exceptés les laboureurs* »). Les grandes avancées des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, marquées par les travaux de Buffon, Linné, ou les frères Jussieu fournissent aux premiers agronomes des bases scientifiques solides pour aborder la question de l'amélioration du rendement des végétaux et des animaux. Originaire d'Angleterre, le mouvement agronomique se focalise d'abord sur les plantes, puis s'étend aux animaux : les plantes permettent maintenant de mieux nourrir le bétail, l'alimentation se révèle être alors l'une des clés d'amélioration des animaux. (19)

Des travaux novateurs sont publiés au XVIII^{ème} siècle, comme le *Cours d'Agriculture* de l'Abbé Rozier⁵ en 1785 ou ceux de l'anglais Robert Bakewell⁶ qui encouragent à mieux sélectionner les reproducteurs pour de meilleures performances bouchères et laitières. (19)

⁵ L'Abbé Rozier (1734-1793), adjoint de Claude Bourgelat puis directeur de l'école vétérinaire de Lyon, il y instaure un enseignement d'économie rurale avant de se brouiller avec Bourgelat.

⁶ Robert Bakewell (1725-1795), premier éleveur ayant mis en place des méthodes de sélection sur les animaux. Il est le pionnier de l'*inbreeding* (croisements consanguins) et a particulièrement réussi à améliorer les ovins en vue de plus grandes performances bouchères.

b. La médecine vétérinaire pour une meilleure santé des animaux

L'élevage étant sujet à de nombreuses épizooties⁷, il peine à se développer pleinement depuis le XVI^{ème} siècle. Malgré l'ouverture, en 1761 à Lyon, de la première école vétérinaire, les enseignements qui y sont dispensés se focalisent davantage sur le cheval que sur les animaux d'élevage : les élèves reçoivent un enseignement de maréchalerie et peu de connaissances scientifiques. Claude Bourgelat⁸, le fondateur de l'école royale vétérinaire de Lyon puis de celle d'Alfort en 1766, choisi pourtant le terme de *vétérinaire* plutôt qu'*hippiatre* : le premier faisant référence aux bêtes de somme alors que le second ne s'intéresse qu'aux équidés. Il faudra attendre 1795 pour que l'école d'Alfort (renommée « *Ecole d'économie rurale vétérinaire* ») dispense des connaissances sur les animaux d'élevage, puis l'ouverture de l'école vétérinaire de Toulouse en 1828 qui traite plus spécialement des bovins. (27)

Le peu d'intérêt porté aux animaux d'élevage se reflète dans les paroles de Claude Didry en 1835 : « *Aussi, quand un porc tombe malade, s'empresse-t-on de considérer sa maladie comme mortelle, sans se donner la peine de l'examiner, et l'on se fonde sur ce dicton-ci : "Porc malade, porc crevé", dicton qui est sans cesse dans la bouche des possesseurs de ces animaux* ». (19) (28)

c. Quelles conséquences pour la consommation de viande ?

Malgré des débuts difficiles, l'amélioration des troupeaux se fait sentir jusque dans la consommation de viande. Même si les estimations sont approximatives car elles ne prennent pas en compte l'autoconsommation familiale dans les campagnes, la moyenne nationale établie à 18 kilogrammes par habitant et par an en 1815 augmente à 24 kilogrammes par habitant et par an en 1840. Il subsiste cependant de grands écarts entre ville et campagne : vers 1840, elle est de près de 50 kilogrammes par habitant et par an dans les milieux urbains contre environ 15 kilogrammes par habitant et par an en milieu rural (hors autoconsommation). (19)

Dans le même temps, le milieu urbain continue de se développer : les animaux élevés pour leur viande sont principalement destinés à la consommation des villes, d'où l'organisation de bassin de production de viande autour des grands centres urbains (le Charolais pour nourrir Lyon et la Normandie pour Paris). (19)

Au-delà des années 1830, la révolution des transports et la forte industrialisation des villes augmentent significativement la demande en viande dans celles-ci, tandis

⁷ De nombreuses vagues épizootiques, entre autres, de peste bovine ont été rapportées au XVIII^{ème} siècle, mais aussi de fièvre aphteuse à la fin du XVIII^{ème} et au début du XIX^{ème} siècle.

⁸ Claude Bourgelat (1712-1779), avocat de formation et passionné d'équitation, ses relations privilégiés avec Henri Léonard Bertin, secrétaire d'Etat à l'agriculture de 1763 à 1780, lui permettent d'ouvrir les premières écoles vétérinaires au monde à Lyon puis Maisons-Alfort.

que s'effectue un exode rural massif. La révolution industrielle a donc pour conséquence une réorganisation de la production agricole en vue de répondre à une demande toujours croissante de la part des aires urbaines.

B. Les bouleversements de l'ère industrielle : quand la campagne nourrit la ville

La révolution industrielle qui se met en place au début du XIX^{ème} siècle en France transforme la société, alors presque exclusivement rurale. Le développement des industries dans les villes attire une grande partie des ruraux : l'expansion de l'aire urbaine d'un côté entraîne le recul de la surface des campagnes et elle les vide de leurs habitants⁹. Il y a donc moins de paysans, alors que la demande en produits consommables des villes augmente. Pour répondre à ces sollicitations croissantes, et profitant des avancées technologiques, le système agricole se modifie, passant d'une économie de subsistance à une économie de marché : maintenant, il est centré sur l'animal qui devient un outil de production en faisant partie du nouveau système mêlant polyculture et élevage¹⁰. (19) (29)

1. Une demande et une consommation de viande en forte augmentation...

Entre la fin du XVIII^{ème} siècle et le milieu du XX^{ème} siècle, la consommation de viande est en nette croissance : la figure 9 montre qu'en moins de deux siècles elle est multipliée par trois.

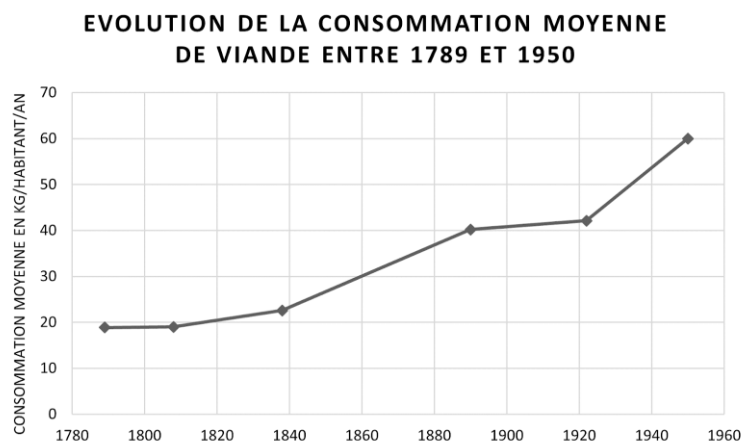


Figure 9 : Evolution de la consommation moyenne de viande en kilogramme par habitant et par an entre 1789 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Lepage, 2002 (29)).

⁹ En 1851, la population rurale représentait 75% de la population française tandis qu'en 1946, elle n'en représente plus que 46%.

¹⁰ Le système de polyculture-élevage place l'animal au centre d'un cercle vertueux (à opposer au cercle vicieux de la jachère) dans lequel il valorise une partie des céréales issues des cultures.

Cependant, la consommation moyenne de viande ne doit pas masquer les spécificités entre les catégories sociales. En effet, en s'intéressant aux deux extrêmes, il apparaît que la consommation de viande chez les ouvriers et chez les personnes ayant le revenu le plus haut suit une tendance inverse.

D'un côté, les ouvriers mangent initialement une quantité de viande moindre comparé aux plus aisés, mais il se produit une « propagande carnivore » au début du XIX^{ème} siècle : la consommation de viande est plébiscitée chez cette classe sociale car elle offrirait une plus grande force physique et donc une meilleure efficacité au travail. A titre d'exemple, la viande de cheval a été réhabilitée en France à cette époque car, entre autres, des hygiénistes ont défendu ardemment les vertus de cette viande sur la classe ouvrière ; l'Eglise catholique a même levé l'interdiction de l'hippophagie en 1816. (29)

A l'inverse, chez les plus riches, le culte de l'obésité et de la suralimentation du XIX^{ème} siècle a laissé sa place à la frugalité à partir du XX^{ème} siècle à la suite de recommandations médicales, qui ont ruisselées chez les plus instruits. Néanmoins, la consommation de viande reste toujours un marqueur de réussite sociale. (29)

Concernant la part qu'occupe chaque animal dans l'alimentation carnée, il est à noter une constance de la part bovine au fil des années. La consommation de porc retrouve sa place au cœur des assiettes, en partie grâce à l'avènement de la charcuterie : moins chère et ne nécessitant quasiment aucune préparation, elle est particulièrement appréciée de la classe ouvrière dont le budget-temps réservé à la préparation et à la consommation des repas se trouve particulièrement réduit. La portion de viande ovine finit de s'éclipser du repas des Français, oscillant entre 17 et 8% de l'ensemble de l'alimentation carnée. La révolution se situe du côté des volailles, dont l'augmentation considérable s'expliquerait par, d'une part, l'autoproduction des ménages (qui possédaient quelques volailles) ; d'autre part, à la pré-industrialisation de son élevage et en conséquence l'effondrement de son prix. (29)

2. ... Entraînant le début d'une industrialisation dans les élevages

En comparant les figures 10 et 11, il apparaît que la production de viande totale d'environ 1200 milliers de tonnes en 1882 passe à presque 1900 milliers de tonnes en 1950. Elle a donc été multipliée par 1,6 en l'espace de 70 ans. Pourtant, les effectifs des principales espèces qui produisent la viande de boucherie n'ont pas vraiment suivi cette tendance :

- L'effectif du cheptel ovin est divisé par trois en un siècle, pourtant la production de viande ovine, bien que faible, se maintient sur toute la période.

- Le cheptel porcin, auquel on doit en partie l'augmentation de la production de viande (la production de viande porcine étant multipliée par deux), progresse timidement et oscille entre environ 5 et 7,5 millions de têtes.
- Le troupeau bovin, qui grossit d'environ 5 millions de têtes, contribue aussi à la hausse de la production de viande, en particulier grâce à la viande de veau.

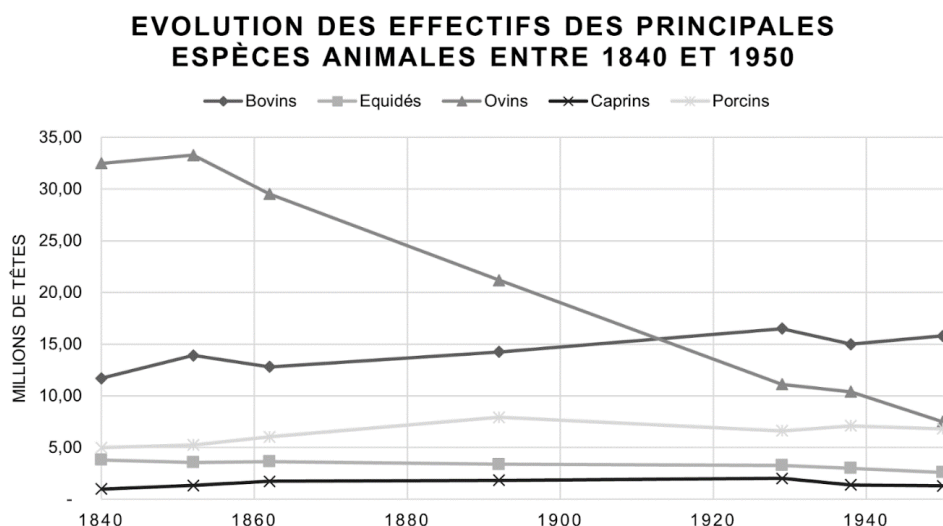


Figure 10 : Evolution des effectifs (en millions de têtes) des ovins, bovins, porcins, équidés et caprins en France entre 1840 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999 (19)).

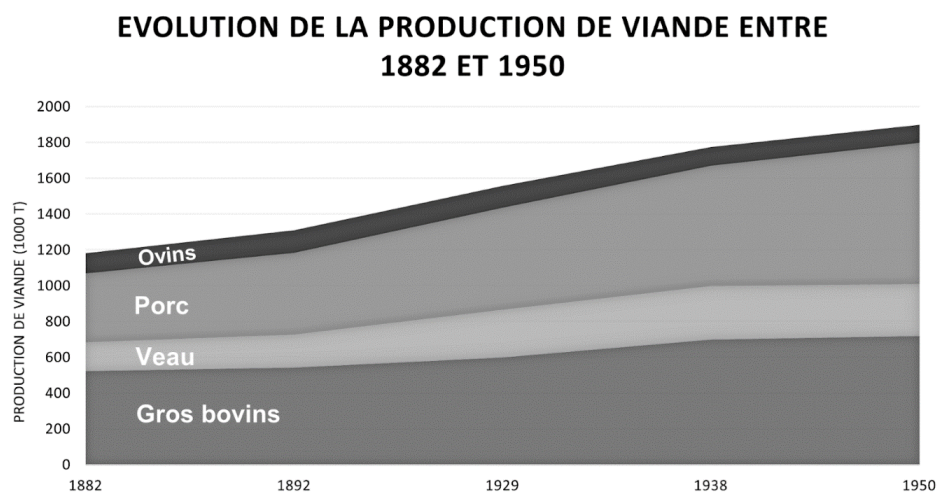


Figure 11 : Evolution de la production de viande (en milliers de tonnes) en France entre 1882 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999 (19)).

Même si la hausse contrastée du nombre d'animaux producteurs de viande sur le territoire participe à la poussée de la production de viande, elle ne justifie pas à elle seule cette dynamique : sur cette période, techniques d'élevage et animaux ont été considérablement améliorés grâce à l'avènement de la zootechnie et la spécialisation des productions. A l'instar du secteur industriel, l'exploitation animale se segmente et se concentre sur la réalisation de tâches et la production de denrées particulières. (19)

a. Des animaux mieux conformés qui produisent plus

L'amélioration du poids et du gabarit des animaux de boucherie est attestée à partir du début du XX^{ème} siècle : l'espace de soixante-dix ans, les animaux ont presque tous doublé de poids (cf. tableau 1).

Tableau 1 : Evolution du poids vif moyen (en kilogramme) des principales espèces et catégories d'animaux producteurs de viande entre 1882 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999 (19)).

	POIDS VIF MOYEN (KG)			
	1882	1892	1929	1930-1950
Vaches laitières		335	491	500-600
Vaches à l'engraissement			537	600-650
Bœufs de travail	447	460	639	700-900
Bœufs à l'engraissement	538	532	662	700-900
Béliers	39	40	61	80-100
Brebis	30	31	46	50-60
Chèvres	25	29	40	40-60
Truies	100	104	139	150-250
Verrats	110	113	148	150-300

Cette augmentation de poids est à rapporter aux tentatives (parfois vaines) d'amélioration des cheptels. Grâce à des croisements entre races et de la création des différents concours agricoles qui mettent en avant des animaux aux proportions extrêmes, les animaux deviennent progressivement de véritables machines perfectibles, puis perfectionnées. La théorie de la perfection de Emile Baudement vient appuyer ce processus : *« la perfection est l'ensemble de tous les caractères qui répondent le mieux à une destination de l'animal ; c'est la réunion des qualités qui, à l'exclusion de toutes les autres, rendent l'animal apte à une seule espèce de service ; c'est la spécialisation des races. C'est-à-dire l'appropriation de chaque race à un genre unique d'emploi, tel est, à mes yeux, le terme qu'il faut montrer aux efforts de la production, comme pouvant seul, réaliser pour chaque aptitude, le maximum de perfection, c'est-à-dire constituer la machine à son maximum de rendement ».* (19)

b. Des élevages qui se partagent les tâches

Comme dans les usines, les animaux et les éleveurs se divisent le travail : les filières commencent à se structurer, elles se spécialisent à la fois dans leur production mais aussi géographiquement. Ainsi, en 1862, si le nombre de bovins est à peu près équitablement réparti sur le territoire, ils se concentrent en 1949 en Bretagne, Normandie, Loire-Atlantique et dans le bassin Charolais au sud de la Bourgogne. Cette tendance est encore plus marquée pour l'élevage porcin : en 1862, seulement trois

départements comportaient plus de 140 000 têtes (l'Aveyron, la Corrèze et la Dordogne), le reste du cheptel étant éclaté sur l'ensemble du territoire ; alors qu'en 1949 les départements de plus 140 000 têtes sont de onze (concentration dans l'Ouest, le sud de la Bourgogne, et l'Auvergne) et le reste des départements se trouvent vidés de leurs élevages porcins. (19)

Par ailleurs, les prémices de l'élevage industriel se font sentir, en particulier dans l'élevage avicole. Initialement tourné vers la consommation familiale, il ne permet plus de satisfaire la demande croissante des villes en viande de volailles (particulièrement appréciée par les masses les plus pauvres) et en œufs. Une division du travail se met donc en place, d'abord en Île de France : certains éleveurs se tournent vers la fourniture de poussins d'un jour à d'autres éleveurs spécialisés dans la production de poulets de chair ou d'œufs de consommation. Malgré tout, en 1950, même si les effectifs de poules ont presque doublé en moins d'un siècle (cf. figure 12) ces élevages dits « préindustriels » n'assurent que 6% de la production d'œufs et 4% de la production de poulets de chair.

EVOLUTION DES EFFECTIFS DE VOLAILLES ENTRE 1882 ET 1950

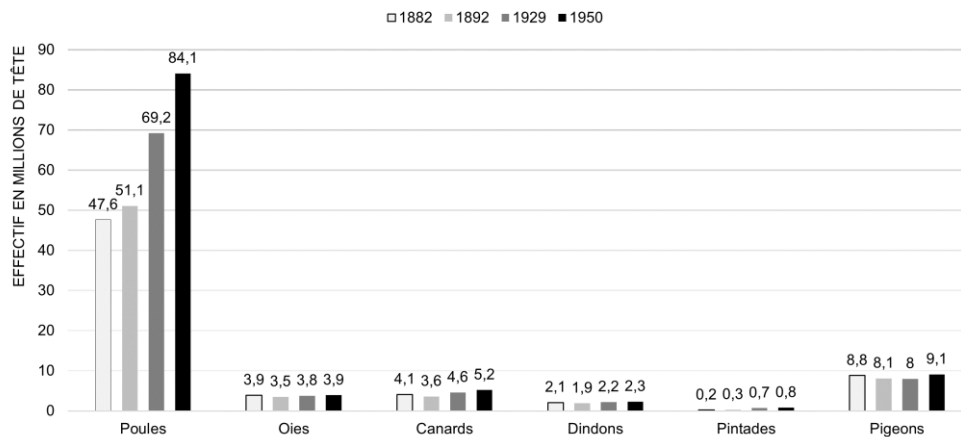


Figure 12 : Evolution des effectifs de volailles (en millions de têtes) en France entre 1882 et 1950 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999 (19)).

Conclusion : Cette pré-industrialisation de l'élevage, poussée par une demande venant des villes toujours plus importante compte tenu de l'exode rural qui s'est opéré sur la période, est incontestablement freiné au XX^{ème} siècle par les deux conflits mondiaux auxquels la France a participé. C'est surtout après la Seconde Guerre mondiale que l'agriculture française prend le chemin d'une véritable intensification de ses productions, sous l'impulsion des politiques et la protection des Etats-Unis. Les niveaux de production jamais atteints auparavant permettent l'accès pour tous à une viande abordable, favorisant une croissance exponentielle de la consommation d'aliments dès les années 1960.

IV. Le « boom carnivore » de l'après-guerre : une modernisation de la production animale qui fait éclater la consommation de viande

Après la Seconde Guerre mondiale, force est de constater que le niveau de production n'est plus en mesure de répondre à la demande intérieure. A la Libération, l'heure est au rationnement¹¹ dans les villes, tandis que dans les campagnes les habitants réussissent à couvrir leurs besoins grâce à l'autoconsommation. Malgré le travail des prisonniers allemands, plus de deux cent mille fermes sont sinistrées et plus d'un million d'hectares sont ravagés par la guerre. De plus, les récoltes de 1946 et 1947 sont mauvaises, et la difficulté de circulation à l'intérieur du pays limite le recours aux importations (nombreux ouvrages routiers, ferroviaires ou portuaires ayant été détruits). L'ambition politique de l'époque est donc de remettre urgemment l'agriculture française sur les rails, le rationnement et le spectre de la famine étant insupportables et inconcevables pour un pays développé. Cela conduit la France à se lancer dans un processus d'intensification de sa production agricole, aboutissant à une augmentation jamais vue de la consommation d'aliments carnés. (19)

A. La modernisation de la production agricole française dans l'objectif de suffisance alimentaire

« *L'agriculture française sera moderne ou ne sera pas* » affirme René Dumont dans son ouvrage *Le problème agricole français* en 1946. Comme il a été énoncé, l'agriculture et l'élevage français est à cette époque qualifié de système *entre deux temps*. Pour remédier à cela, un certain nombre de politiques sont menées : le plan Monnet en 1947, puis la mise en place de la politique agricole commune avec les Etats membres de la Communauté économique européenne (CEE) en 1962.

1. Après la Libération : le constat d'une France rurale et peu productive

Malgré l'urbanisation qui s'est amorcée au XIX^{ème} siècle, la France compte encore en 1946 une part importante d'actifs agricoles : ils représentent 36,4% de la population active nationale, soit 7,4 millions d'actifs (dont 4,2 millions d'hommes). La main-d'œuvre agricole est donc abondante, mais elle réalise un travail pénible et peu valorisé. En effet, il a été estimé que le revenu paysan n'équivalait qu'à 60 à 75% de

¹¹ Le ticket de pain a été supprimé en 1944 mais rapidement rétabli en 1945. A cette date, la ration allouée à un homme parisien ne couvrait que 1515 des 2400 calories recommandées.

celui des autres catégories sociales en 1950. De plus, les exploitations agricoles restent tournées vers un objectif d'autoconsommation et sont toujours de petites tailles : sur 2,5 millions, près de 80% des fermes ont une surface inférieure à vingt hectares et près du tiers comptent moins de cinq hectares. Ces différents éléments viennent éclairer ce retard agricole français. En comparaison, même si la population paysanne des Etats-Unis à la même époque est similaire, la production agricole outre-Atlantique est trois fois supérieure à la France. (19)

D'un point de vue de la production animale, elle est d'une grande variété à cette période puisque *tout est produit un peu partout*, mais cela dénote, là encore, d'une faiblesse dans les moyens et méthodes de production. Pour preuve, les chevaux et ânes sont encore la principale force motrice dans le travail aux champs ; les vaches peinent à atteindre les deux milles litres de lait par lactation ; et les poules pondent en moyenne une centaine d'œufs par an. Aussi, en 1955, encore 95% des porcheries comprennent moins de cinq truies qui produisent difficilement dix porcelets sevrés à deux mois. (19)

Par ailleurs, l'élevage français subit les ravages de différentes maladies animales contagieuses. La tuberculose, la brucellose et la peste porcine sévissent en France à l'état enzootique, tandis que la fièvre aphteuse¹² est régulièrement introduite sur le territoire français : une épizootie se déclare en 1952, dont on dénombre plus de 320 000 foyers ; suivie d'une autre en 1957 qui dure jusqu'en 1964, comptabilisant sur sept ans 130 000 foyers. (19) (30)

Face à un élevage français surtout artisanal et très peu organisé, la volonté des politiques de l'époque est de construire un système agricole qui fait partie de l'ensemble de l'économie. Une première impulsion naît sous François Tanguy-Prigent, ministre de l'Agriculture de 1944 à 1947, qui souhaite améliorer les conditions générales de l'activité agricole. Cette détermination est portée par le plan Monnet de 1946-1950 qui fixe les grandes orientations vers lesquelles doit aller l'effort national¹³ : en ce qui concerne l'agriculture, il est prévu de doter les paysans de machines agricoles, notamment de tracteurs, et de leur assurer un approvisionnement en

¹² La fièvre aphteuse est une maladie virale des artiodactyles extrêmement contagieuse. Elle touche les bovins, ovins, caprins et porcins avec une virulence variable. Si elle n'est que rarement mortelle, la fièvre aphteuse provoque un pic de fièvre et des aphtes dans la cavité buccale, sur les pieds et la mamelle des animaux infectés, impactant gravement la production de denrées alimentaires d'origine animale.

¹³ Le plan de reconstruction de la France, proposé par Jean Monnet, se consacre à développer et améliorer la production de charbon, d'électricité, la fabrication de ciment et de matériaux de construction, et à restaurer les transports intérieurs.

carburant et engrais chimiques. Le plan Monnet est ensuite calé sur le plan Marshall (1948-1952)¹⁴, le premier ayant pris du retard par manque de fonds. (19)

2. Des efforts qui portent leurs fruits

Grâce à la mise en œuvre de ces différents plans, la France atteint en 1950 le même niveau de production qu'en 1938. Rétrospectivement, cela se traduit par une augmentation de la productivité et une intensification des pratiques d'élevage.

a. Quelques indicateurs de l'intensification de la production agricole

L'intensification peut se définir comme « *un processus qui augmente la productivité des terres en augmentant l'utilisation des facteurs de production par unité de surface* » ; ou bien comme « *l'ensemble des combinaisons possibles des facteurs de production qui permettent d'atteindre une production plus élevée par unité de surface* ». Ainsi, pour mesurer l'intensification des productions agricoles, il convient de s'intéresser à la quantité de produits animaux par unité de surface (ou par animal), ainsi qu'à la quantité de facteurs de production mobilisée par unité de surface. (31)

i. Une restructuration des exploitations agricoles par la mécanisation

D'un côté, l'intensification de l'agriculture passe par sa mécanisation : en 1941, sont dénombrés 35 646 tracteurs dans les exploitations agricoles alors qu'en 2013 ils sont au nombre de 1 058 755 : l'effectif est multiplié par 30. Cela correspond respectivement à un tracteur pour 833 hectares de surface agricole utile contre un tracteur pour 26 hectares en 2013. (31)

Par ailleurs, le nombre d'exploitations agricoles est divisé par quatre en presque cent ans, passant de deux millions d'exploitations en 1938 à un peu plus de quatre cent mille en 2020. Dans le même temps, la tendance est à l'agrandissement : la taille moyenne de la surface agricole utile d'une exploitation agricole en 1958 est de 18,8 hectares ; tandis qu'en 2020 elle est de 64,6 hectares. Quant à la population agricole active, elle est en grande diminution : elle comprenait deux millions d'actifs en 1970 contre un peu plus de 700 000 en 2020 (sachant qu'ils étaient plus de sept millions en 1946). (31) (32)

¹⁴ Le « programme de rétablissement européen » est un plan américain qui accorde des prêts aux différents pays d'Europe pour les aider à la reconstruction des différentes infrastructures détruites lors des bombardements de la Seconde Guerre Mondiale.

En moins d'un siècle, la transformation des exploitations agricoles tend vers un nombre réduit d'exploitations et d'actifs, avec une augmentation de la taille des surfaces agricoles utiles.

ii. Une production animale axée sur le rendement et la productivité

Au sujet du rendement dans les productions animales, la productivité, mesurée en kilogramme par hectare, est globalement en augmentation continue¹⁵.

Ce phénomène s'accompagne d'une augmentation contrastée des effectifs des animaux de boucherie entre 1950 et les années 2000 (cf. figure 13) : en effet, un pic est atteint au début des années 1980 pour les effectifs de bovins et d'ovins (respectivement 23 millions de têtes et 13 millions de têtes) avant d'entamer une diminution ; tandis que l'effectif porcin continue de progresser jusque dans les années 2000 où il atteint 15 millions de têtes. A l'inverse, les productions caprines et équinées stagnent ou tendent à la diminution sur toute la période. (19)

EVOLUTION DES EFFECTIFS DES ANIMAUX DE BOUCHERIE ENTRE 1950 ET 2000

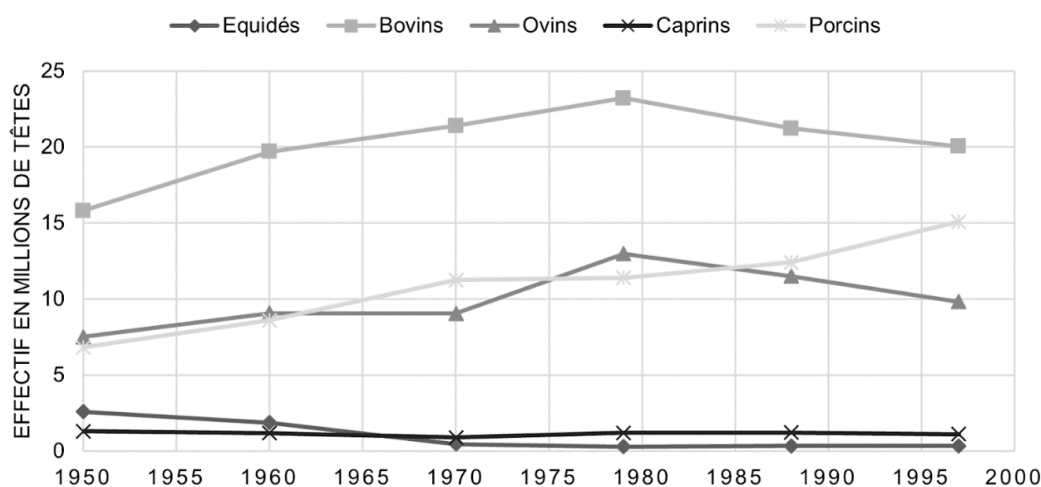


Figure 13 : Evolution des effectifs des animaux de boucherie (en million de têtes) entre 1950 et les années 2000 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999 (19)).

Par ailleurs, il est à noter une forte hausse de la production de viande (cf. figure 14) : la production des viandes bovine et porcine a respectivement doublé et triplé en l'espace de 50 ans. Mais la poussée la plus impressionnante se fait dans le domaine de la viande de volaille, qui fait un véritable bond à partir des années 1970 : elle passe de 250 milliers de tonnes de viande en 1950 à 2300 milliers de tonnes dans les années 2000, soit une production quasiment multipliée par dix. (19)

¹⁵ Sauf exception pour la production de viande herbivore qui atteint son pic en 2000 avec 124 kilogrammes par hectare de surface fourragère et redescend à 118 kilogrammes par hectare en 2010.

EVOLUTION DES PRODUCTIONS DE VIANDE ENTRE 1950 ET 2000

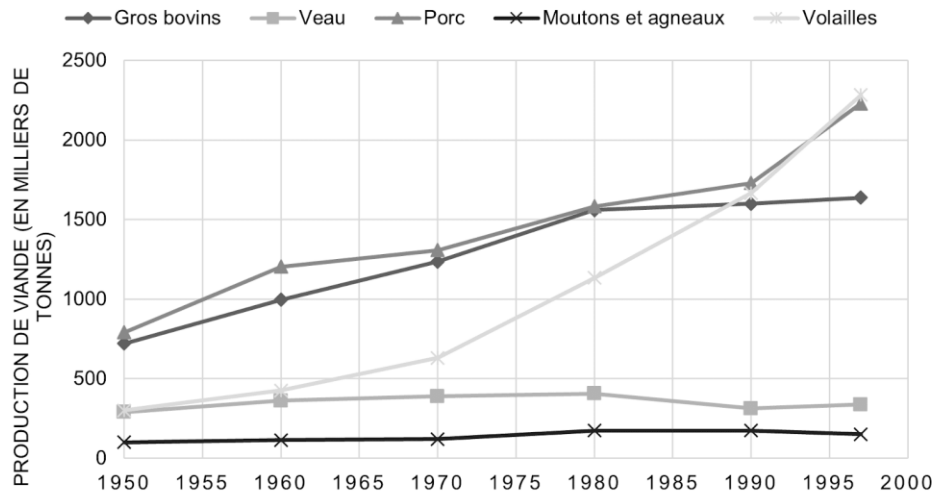


Figure 14 : Evolution des productions de viande (en milliers de tonnes) entre 1950 et les années 2000 (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999 (19)).

Justement, à propos de la production de viande de volaille, la figure 15 montre qu'elle est nettement dominée par la viande de poulet, en augmentation constante entre 1965 et 1996, bien que la viande de dinde tende à se développer davantage à partir des années 1990. (19)

EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE VIANDE DE VOLAILLES DE 1965 À 1996

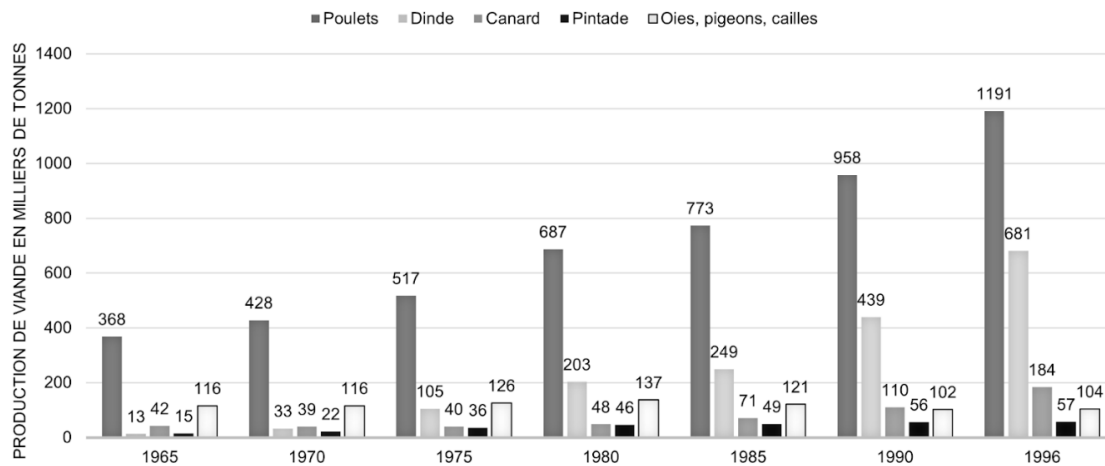
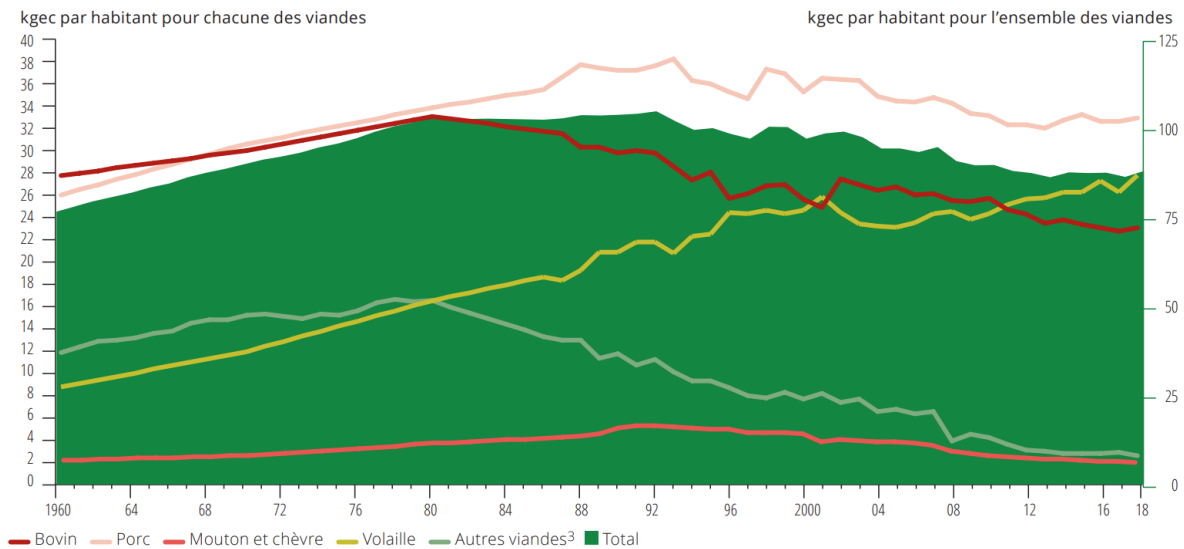


Figure 15 : Evolution de la production de viande de volailles (en milliers de tonnes) en fonction des espèces principalement productrices (source : Cloé Fauveau, données d'après Jussiau, Montméas et Parot, 1999 (19)).

Cette croissance fulgurante dans le domaine des productions animales n'est pas sans incidence sur la consommation de produits carnés en France : dans les années 1980, celle-ci atteint un niveau jamais vu auparavant. Différents facteurs socio-économiques permettent d'expliquer ce « boom carnivore » de la fin du XX^{ème} siècle.

B. Une viande pour tous, consommée massivement

Le niveau de productivité d'aliments carnés dorénavant atteint se ressent dans les assiettes des consommateurs. De l'étude de la figure 16, trois grandes tendances se dégagent depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale jusqu'à nos jours : une augmentation quasiment continue jusque dans les années 1980 suivie d'une stabilisation puis une diminution au début des années 1990. D'importantes variations sont à noter pour chaque type de viande. (33)



1. Consommation humaine calculée par bilan à partir des données d'abattage, de flux du commerce extérieur et des variations de stocks.
2. En équivalent carcasse (y compris graisses de découpe) : unité employée pour pouvoir agréger des données en poids concernant les animaux vivants et des viandes sous toutes leurs représentations : carcasse, morceaux désossés ou non, viande séchées, etc.
3. Viandes d'équidés, de lapin, de gibier, ainsi que les abats destinés à la consommation humaine. Le mode de prise en compte des abattages change en 2008. Champ : France, y compris Dom à partir de 1996.

Figure 16 : Consommation de viande en France en kilogramme équivalent carcasse par habitant et par année entre 1960 et 2018 (source : Agreste, 2020 (33)).

1. La période des Trente glorieuses : une augmentation continue de la consommation de tous les types de viande

En France, au début des années 1960, la consommation de viande par habitant et par an s'élevait à 78 kgEC¹⁶. Cette quantité augmente pour atteindre un pic en 1980 à 104 kgEC, correspondant à une hausse de 1,4 kgEC par an en moyenne. En plus des progrès qui sont réalisés dans le domaine de l'élevage (évoqués précédemment), d'autres facteurs sont à prendre en compte pour tenter d'expliquer cette croissance : la période des Trente glorieuses est propice à la progression du pouvoir d'achat des ménages (en moyenne de 3,8% entre 1960 et 1980) leur permettant ainsi d'augmenter

¹⁶ Le kilogramme équivalent carcasse (abrégé kgEC) est une unité de mesure de production et de consommation de viande. L'équivalent-carcasse correspond au poids des carcasses obtenues en abattoir, comprenant des parties non comestibles.

leur consommation¹⁷. Durant la période, la consommation par habitant des différents types de viande est en augmentation quelle que soit l'animal. Il est à noter que la consommation de viande porcine dépasse celle de viande bovine autour de 1965. Par ailleurs, celle de volaille double sur la période, passant d'environ 9 kgEC par habitant en 1960 à environ 18 kgEC par habitant en 1980. (33)

2. Une stabilisation de la consommation globale de viande entre 1980 et 1990 qui masque une déprise de la viande bovine

A partir des années 1980, et jusqu'au début des années 1990, la consommation de viande marque un plateau autour de 105 kgEC par habitant et par an. Sur la période, la crise économique provoquée par le second choc pétrolier vient affecter le pouvoir d'achat des ménages, qui ne croit quasiment plus (+ 0,9% sur la période) tandis que les prix à la consommation augmentent (le prix de la viande prend en moyenne 2% par an) et que la part du budget consacré à l'alimentation diminue. Concernant les comportements de consommation, cette période est marquée par une nette progression de la consommation de porc (1^{ère} viande consommée en France avec un pic à 38 kg par habitant en 1993) et de volaille. A l'inverse, la consommation des autres types de viande (équidés, lapins, gibier) entame une importante diminution au début des années 1980 ; de même pour la viande bovine bien que sa diminution soit plus contrastée. En effet, la fin du XX^{ème} siècle est marquée par différentes crises sanitaires dans le secteur de la viande bovine : la crise du veau aux hormones entre 1980 et 1988 puis celle de l'encéphalopathie spongiforme bovine (cf. infra) qui débute en 1986 écorchent la confiance des consommateurs, plus ou moins regagnée par les différentes mesures prises par l'Etat et le secteur de l'agro-alimentaire. (33)

3. Depuis les années 1990 : une tendance la diminution

Au début des années 1990, la consommation de viande tend à diminuer : en l'espace de 30 ans, elle recule d'environ 20 kilogrammes par habitant (85 kilogrammes par habitant en 2021). La baisse est continue des années 1990 à 2010, mais semble depuis se stabiliser entre 84 et 86 kilogrammes par habitant et par an (voir figure 17 page suivante). Mais elle ne redescend pas à son niveau des années 1960. (33) (34)

¹⁷ Ces éléments sont à contraster puisque, malgré une consommation plus importante de viande, le budget des ménages dédiés à l'alimentation passe de 35% en 1960 à 24% en 1980 ; tandis que celui dédié à l'achat de viande pour le domicile résiste sur la période (il ne perd que 2,3 points).

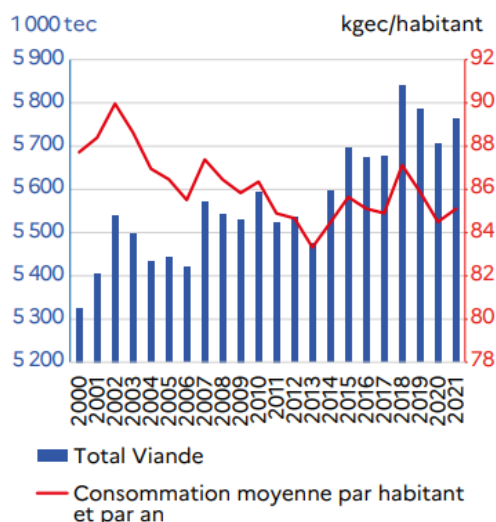


Figure 17 : Consommation totale de viande (en tonne équivalent carcasse) et consommation moyenne de viande par habitant et par an (en kilogramme équivalent carcasse) entre 2000 et 2021 (source : Agreste, 2022 (34)).

Au début des années 2000, la consommation de viande de volaille effectue une percée : elle dépasse pour la première fois la consommation de viande bovine en 2000 (avant que celle-ci n'augmente de nouveau), puis elle la domine définitivement à partir des années 2010. La viande de porc reste, quant à elle, largement en tête. (33)

Ainsi, la presque éternelle triade du bœuf - mouton - porc est renversée au profit de la viande de porc et par la démocratisation de la consommation de viande de volaille. La viande bovine, malmenée par différents scandales sanitaires, est détrônée d'abord par la viande de porc (31 kilogrammes par habitant et par an en 2020) dès la fin des années 1960¹⁸, puis par la viande de volaille (28 kilogrammes par habitant et par an en 2020). Le bovin est maintenant la troisième viande la plus consommée en France avec 22 kilogrammes par habitant et par an en 2020. Quant à la viande d'ovins et de caprins, elle reste à un niveau très inférieur aux autres depuis les années 1960 : sa consommation gravite autour de 2 kilogrammes par habitant et par an, même si celle-ci rebondit au début des années 1990 (davantage plébiscitée au moment de la crise de la vache folle). Dès lors, les viandes bovine, porcine et de volaille représentent 94% de l'ensemble des viandes consommées en 2018. (33) (34) (35)

¹⁸ La viande de porc se popularise grâce à la proposition de produits de charcuterie (qui représente le premier poste des dépenses de viande pour le domicile en 2018, au sein desquels le jambon occupe une place à part).

Conclusion de la partie I

Depuis l'apparition de l'être humain sur terre il y a sept millions d'années, celui-ci n'a jamais cessé de chercher à se procurer de la viande. D'abord grâce à une chasse opportuniste, puis de plus en plus élaborée et nécessitant une organisation sociale poussée, l'homme préhistorique a initialement consommé petits et gros gibiers. A partir du Néolithique, l'être humain se rapproche des animaux et il les domestique : la domestication de ceux qui sont maintenant nos animaux de rente dans la région du croissant fertile permet à l'être humain de consommer de la chair animale autrement que par la chasse.

Durant l'Antiquité, l'élevage d'animaux se diffuse, mais l'objectif principal n'est pas de les consommer : ils sont utilisés pour le travail aux champs et la production d'engrais jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle en France. Néanmoins, les principales espèces consommées jusqu'à la fin de la révolution industrielle sont le bœuf, le porc, et le mouton en plus du gibier réservé aux nobles. Ce quasi éternel triptyque, qui se révèle être la base l'alimentation carnée des occidentaux pendant presque deux millénaires, n'accorde pas toujours la même importance aux trois espèces : tantôt le porc, puis le bœuf, et enfin le mouton à l'âge de la Révolution industrielle, de nombreux facteurs viennent orienter les comportements alimentaires des êtres humains en faveur d'une viande ou de l'autre.

Processus entamé dès la Révolution industrielle, l'intensification et l'industrialisation des élevages s'accroissent particulièrement après la Seconde Guerre mondiale : ces phénomènes permettent la mise sur le marché d'une grande quantité de viande, issue d'animaux sélectionnés et hyper-performants. L'ensemble de la population a alors accès à un vaste choix de produits carnés, et cela se répercute sur la quantité de viande consommée. Même si les chiffres ne doivent pas masquer les fortes fluctuations entre populations et classes sociales, la consommation moyenne de viande en kilogramme par habitant et par an explose à partir du XIX^{ème} siècle : d'environ 20 kilogrammes par habitant et par an à la fin du XVIII^{ème} siècle, elle atteint un pic en 1980 à 105 kilogrammes par habitant et par an, avant de se stabiliser de nos jours autour de 85 kilogrammes par habitant et par an.

Bien que l'alimentation humaine soit toujours dominée par les céréales¹⁹, la viande occupe une place à part dans notre assiette et cristallise les passions. Ainsi, la consommation de viande s'inscrit dans une dimension sociale et structure notre rapport aux autres.

¹⁹ En 2020, les Français ont consommé 119 kilogrammes de céréales par habitant et par an contre 85 kilogrammes de viandes par habitant et par an d'après les données du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

PARTIE II - MANGER DE LA VIANDE, UNE PRATIQUE SOCIALE ET CODIFIEE

Considérer que les êtres humains, en mangeant, assurent uniquement la satisfaction de leurs besoins physiologiques serait réducteur et quelque peu naïf. Comme l'affirme le nutritionniste Jean Trémolières : « *L'homme ne se nourrit pas seulement de nutriments, mais aussi de symboles* ». Ainsi, même si le corps a des nécessités, le cerveau trouve nombre de symboles et de représentations²⁰ dans l'alimentation. C'est à partir de ce constat qu'est défini le principe d'incorporation, par Rozin et Nemeroff en 1989, puis par Fischler en 1990 : le mangeur incorpore les qualités ou les défauts, physiques ou moraux, qu'il attribue au végétal ou à l'animal qu'il a ingéré. Il a abouti à la fameuse maxime : « *Nous sommes ce que nous mangeons* ». (37) (38) (39)

La force de ces symboles est un des facteurs qui déterminent les comportements et pratiques alimentaires. Elle constitue le sujet qui est abordé dans un premier temps.

D'autres éléments ne sont cependant pas à négliger : le sentiment d'appartenance à un groupe d'individus peut constituer le moteur d'une consommation (ou non) de viande ; mais aussi les facteurs socio-économiques et démographiques qui biaisent l'accessibilité à l'alimentation. L'importance de la viande dans les rapports de force et de dominance entre les personnes constitue le deuxième temps de cette partie.

Enfin, la question des tabous alimentaires, dont souffre particulièrement la viande, fait l'objet du dernier temps de ce travail. Il y est l'occasion d'illustrer, à travers les exemples des interdits alimentaires religieux et du tabou de l'anthropophagie, l'ampleur que représentent les facteurs communautaire et civilisationnelle dans nos choix en termes d'alimentation.

I. La symbolique de la viande, une construction socio-culturelle

Les qualités et caractéristiques socialement valorisées attribuées aux aliments ne sont pas uniquement le fruit de préceptes diététiques ou scientifiques. Elles sont le résultat de processus plus complexes, qui trouvent leur origine dans un imaginaire et

²⁰ Les représentations sociales peuvent être définies comme des « *formes de connaissances, socialement élaborées et partagées, ayant une visée pratique et concourant à la construction d'une réalité commune à un ensemble social* ». (36)

des croyances partagés au sein d'une même culture. Si ces considérations valent pour tous les aliments, elles le sont d'autant plus en ce qui concerne la viande. En effet, manger de la viande revêt un aspect particulièrement fort en termes de significations : au cœur du repas, symbole de force et de vie, sa consommation s'effectue selon des normes en relation, justement, avec les qualités qu'elle renferme.

A. Manger obéit à des normes culturelles : quelques éléments de sociologie sur l'acte alimentaire

Dans sa thèse de sociologie intitulée *Le mangeur contemporain*, Matthieu Duboys de Labarre (40) met en lumière les normes dans lesquelles se construit l'acte alimentaire²¹. En témoigne le protocole qui cadre l'action de se nourrir, et dans lequel la viande occupe une place toute particulière.

1. La viande au cœur d'un enchaînement de différentes séquences : le repas

Premièrement, dans notre culture, la façon dont est historiquement organisé le repas offre une attention particulière à la viande. Dans le cas le plus simple, le repas n'est composé que d'un seul élément, prenant la qualification de plat principal. Celui-ci se compose de deux catégories d'aliments, à savoir la *viande* (désignant ici un certain nombre de produits d'origine animale, comme de la viande, du poisson, ou des œufs) et *l'accompagnement* (généralement céréales et/ou légumes). Le terme d'accompagnement est ici révélateur de la place symbolique qu'occupe la viande au sein d'un repas. (40)

Par ailleurs, si le plat principal représente le cœur du repas, l'importance de ce que l'auteur qualifie de *séquences périphériques* (les entrées et desserts), elles-mêmes précisément ordonnées et se succédant du salé vers le sucré, n'est pas à négliger. Leur nombre caractérise en effet la portée symbolique et/ou festive du repas dans sa globalité : par exemple, un déjeuner seul ne comporte en général qu'une ou deux séquences ; tandis que le repas familial de fin de semaine peut en comporter trois ou quatre ; et un repas de fête (anniversaire, mariage, Noël) en comprend généralement plus de quatre. (40)

La qualité et la rareté des mets proposés témoignent également de l'importance du repas : il est souvent l'occasion, au cours des fêtes, de manger des aliments (et de surcroît des viandes) qui ne sont pas consommés quotidiennement. (42)

²¹ L'acte alimentaire en sociologie se définit comme le « lieu d'acquisition de l'identité du groupe ». En d'autres termes, manger ne permet pas seulement de se nourrir biologiquement, cela permet également d'entretenir notre rapport aux autres et de se placer dans « le corps social et politique ». (41)

Cette valeur ajoutée repose sur une certaine classification de ceux-ci qui sont propres aux époques et cultures.

2. Classification des aliments et prestige culturel

Dans *Le Totémisme aujourd'hui*, Claude Lévi-Strauss rappelle une idée d'Edward Tylor en soulignant « *la tendance de l'esprit humain à épuiser l'univers au moyen d'une classification* ». Celle-ci s'applique également à l'alimentation, puisqu'il semble que les mangeurs partagent des grilles de classification (taxinomiques) qui trient les différents aliments, goûts et techniques culinaires. En plus de classer directement les substrats de l'alimentation, ces grilles symbolisent implicitement une appartenance à une culture historique culinaire. Elles permettent dans un premier temps de discriminer ce qui est comestible de ce qui ne l'est pas. A titre d'exemple, dans sa thèse, l'auteur présente le cas des insectes : la culture occidentale ne considère pas (pour l'instant) qu'ils soient comestibles, alors qu'ils le sont dans d'autres cultures. Peuvent être cités également les exemples très français des cuisses de grenouille ou escargots. (40) (43)

Dans un second temps, les aliments comestibles sont distribués dans différentes catégories, qui sont le reflet d'un certain prestige. La valeur sociale des aliments est un élément important dans cette classification culturelle : par leur rareté, leurs vertus diététiques ou sanitaires, ils sont quasiment toujours un marqueur d'appartenance et de distinction des catégories sociales. Matthieu Duboys avance que la viande et le poisson restent au sommet de cette hiérarchie, toujours considérés comme les éléments centraux du repas ; mais ces tendances sont en proie au changement. Ainsi, au cours de l'histoire, un certain nombre d'aliments ont pu être *déclassés*. A l'image du gras, considéré au XX^{ème} siècle comme un élément essentiel au repas par la classe ouvrière, mais décrié par l'élite bourgeoise car vulgaire et synonyme d'affections métaboliques ; ou bien comme les oranges et bananes, qui étaient des mets rares, offerts à l'occasion des fêtes de Noël, pour les générations les plus âgées, ce qui n'est plus le cas de nos jours. (40) (44)

3. Les manières de table : *attention, on mange !*

Aussi, l'acte alimentaire est, dans notre société occidentale, un « *acte hautement socialisé* » qui dénote une certaine civilité. En effet, manger se fait dans le respect de nombreuses règles et les mangeurs sont constamment dans une attitude d'autocontrôle. La règle la plus caractéristique de cette action se trouve dans son exclusivité : dans la culture occidentale, passer à table suppose qu'aucune autre

activité n'est tolérée lors de ce temps²². Concernant le sentiment d'autocontrôle et les manières de se tenir à table, l'action de se nourrir est individualisée et très codifiée : chaque personne dispose de couverts qui lui sont personnels, et elle doit les utiliser selon le type d'aliments consommés avec une certaine maîtrise du geste. Au sujet de ces couverts, ils sont eux-mêmes le symbole d'une certaine retenue puisque leur utilisation impose le fractionnement du repas en plusieurs portions et ils permettent de ne pas se salir. (40)

Finalement, la table représente le lieu où se confrontent encore une fois les différentes cultures et différences socio-culturelles : manger avec les doigts n'est pas accepté dans certaines circonstances ; et il est dit des enfants qui respectent les normes de la table qu'ils ont reçu une bonne éducation. Pour ce qui est des produits carnés, ils font eux aussi l'objet de diverses croyances, qui se sont construites sur des récits (parfois superstitions) historiques.

B. Croyances et symboles autour de la consommation de produits carnés

Au travers les époques, l'image de la viande pour notre société occidentale n'a que peu évolué. Autrefois, pour certaines civilisations, manger un animal avait une dimension spirituelle : les animaux étaient la plupart du temps rattachés au divin. Aujourd'hui, même si l'empreinte religieuse liée à notre consommation de viande a pu disparaître, celle-ci fait toujours l'objet de certaines croyances diététiques ou nutritionnelles, qui ne sont pas forcément déconnectées de l'aspect mystique qui lui était prêté auparavant.

1. Autrefois, une expérience mystique

Règle évidente mais qui revêt une importance capitale ici, la consommation de viande implique la mise à mort d'un ou plusieurs animaux. Or, pour de nombreuses cultures et civilisations, l'animal porte une charge symbolique particulière. Lorsqu'ils ne sont pas les représentants ou l'incarnation de divinités, les animaux sont l'objet d'une fascination de la part des humains qui ne date pas d'hier : en témoignent les fresques et représentations qui ornent les murs des divers sites préhistoriques. Dès lors, la mise à mort et la consommation d'animaux est devenue ritualisée, afin de ne

²² Certaines activités passives sont néanmoins admises, comme le fait d'écouter ou de regarder la télévision. Ce sont surtout les activités qui nécessitent une activité physique ou effort mental (travailler, suivre un cours, ...) qui sont peu tolérées.

soulever ni la fureur des dieux, ni la colère des autres congénères ou espèces animales. (45)

a. Reconnaître les caractères mystique et supérieur des animaux

Pour certaines sociétés qualifiées de primitives, l'animal est vu comme un être supérieur à l'humain par ses caractéristiques naturelles : il peut être plus fort, plus grand, ou plus rapide que ce dernier. Celui-ci doit donc se montrer d'autant plus digne lors de sa conquête, de sa mise à mort et de sa consommation. (45)

Par ailleurs, le trait spirituel que détiennent les animaux va plus loin pour certaines civilisations. A titre d'exemple, les Algonquins²³ considèrent que les animaux qu'ils chassent sont dotés d'une âme, et que celle-ci vient assister à la manière dont est traitée son ancienne enveloppe charnelle après la mort. Si des cas de mauvais traitements devaient être constatés, l'âme de l'animal irait témoigner aux autres (ceux de la même espèce encore vivants) de ne plus se laisser prendre au cours de la chasse. Cela sous-entend donc que le succès d'une chasse dépend uniquement de la volonté de l'animal à se faire attraper : celui-ci étant naturellement supérieur à l'homme, la seule chose qui peut faire pencher la balance en la faveur de ce dernier est le consentement de l'animal à être tué. Ce respect que doivent les humains aux animaux qu'ils consomment est encore plus marqué chez les Nivkh en Sibérie, où les femmes recueillent et nourrissent les jeunes des femelles abattues. (45)

Dans un autre registre, les animaux prennent pour certains la forme directe d'une divinité. C'est, par exemple, le cas en Egypte antique²⁴ où nombre d'animaux étaient élevés au rang de dieux. Anubis le chacal, dieu funéraire et protecteur des embaumeurs ; Bastet la chatte « *qui [vous] protège comme une chatte qui protège ses chatons* », Hathor la vache, déesse (entre autres) de la maternité ; ou encore Apis le taureau, le zoomorphisme était donc une pratique courante et concernait à la fois les carnivores, herbivores, et même les insectes.

Plus précisément, au sujet des herbivores consommés à l'époque en Egypte, la vénération du taureau Apis est un élément qui retient l'attention : recherché sur tout le territoire de l'Egypte antique, un véritable taureau était choisi (selon de nombreux critères) afin de représenter physiquement la divinité. L'image de l'animal, en plus d'être rattachée à celle d'un dieu, était également directement liée au pharaon : par

²³ Les Algonquins sont un peuple autochtone qui vit sur différents territoires, notamment au Québec et au Canada.

²⁴ Ancienne civilisation occupant le territoire égyptien actuel. Elle prend forme autour du quatrième millénaire avant notre ère, et se termine en l'an -30, lorsqu'elle est annexée à l'Empire romain.

exemple, Alexandre le Grand fut reconnu officiellement pharaon après avoir organisé une cérémonie sacrificielle en l'honneur du dit-taureau. Aussi, lorsque le taureau mourrait de sa mort naturelle, un deuil officiel était organisé, caractérisé par de longs jeûnes. (45)

Les traits qui leur ont été prêtés ont probablement influencé la représentation que nous avons aujourd'hui des différents animaux qui sont consommés. Sujets de nombreuses croyances pour certaines civilisations et à diverses époques, la mise à mort et le traitement des animaux s'inscrivent donc dans une logique spirituelle et religieuse.

b. Sacrifices et rites païens : l'exemple des Grecs

Pour saisir toute la symbolique de la consommation de chair animale à une époque lointaine, le cas des sacrifices grecs est détaillé ici.

i. Le bestiaire de la mythologie grecque

Contrairement aux égyptiens, les grecs ne pratiquent pas la déification des animaux²⁵ mais les dieux de l'Olympe sont eux-mêmes accompagnés d'animaux « *totem* » ; à l'image de la chouette d'Athéna, du cerf d'Artémis ou de l'aigle de Zeus. Par ailleurs, les animaux peuvent également faire l'objet de diverses superstitions et représenter un continuum entre le monde humain et divin : par exemple, l'apparition et l'orientation du vol d'un aigle étaient porteur de bons ou mauvais présages. (45)

Au sujet de la consommation d'animaux, la chair de ceux-ci n'est pas la propriété des humains mais des dieux : Artémis, déesse de la nature sauvage et de la chasse protège les animaux sauvages ; et Apollon, son frère jumeau, est le maître des troupeaux et des bœufs. A ce titre, tuer et manger un animal relève du sacrilège. Pour se faire, les Grecs font donc des offrandes aux divinités de l'Olympe, en leur réservant par exemple une partie du repas qui détient en elle toute la charge sacrée : le reste de l'animal est ainsi désacralisé, et donc consommable par les êtres humains. (45)

ii. Les codes du sacrifice grec en vue de la consommation de l'animal

Bien que l'ensemble des sacrifices réalisés pour les dieux n'aboutissent pas forcément à la consommation des animaux (dans ce cas les sacrifices sont qualifiés d'hécatombes), lorsque c'est bien le cas, le déroulé du sacrifice est strictement codifié. Le sacrificateur (*mageiros* en grec, qui signifie également *boucher* et *cuisinier*) est épaulé par les *splankoptes*, chargés de rôtir les viscères. De son côté, le prêtre choisit

²⁵ Phidias, sculpteur et peintre grec, dit à ce propos : « *Nous donnons aux dieux la forme humaine parce que nous n'en connaissons pas de plus parfaite* ».

l'animal qui va être sacrifié et réalise ce qui s'apparente à une sorte d'inspection ante-mortem rudimentaire : la bête ne doit présenter aucun signe de maladie et donc être apte à être sacrifiée. Elle est ensuite amenée jusqu'à l'autel sans l'usage de la contrainte (les splankoptes l'attirant avec des grains), ce qui renvoie à la notion de consentement de l'animal, comme cela a été évoqué pour les Algonquins. Ensuite, l'égorgeage doit être rapide, réalisé tête vers le haut de façon que le sang gicle sur l'autel. Le foie est l'organe qui est extrait en premier, et son aspect détermine si les dieux acceptent ou non le sacrifice. Immédiatement après, la rate, les reins, les poumons et le cœur sont placés à rôtir sur l'autel par les splankoptes : ceux ayant participé activement au sacrifice auront même l'occasion de les consommer. Pour ce qui est de la découpe, le *mageiros* s'astreint à découper la carcasse de façon à « *respecter les articulations et mettre en évidence l'ancienne cohérence de la vie* » ; comme le disait Socrate, « *c'est s'appliquer à n'en casser aucune partie et d'éviter les façons d'un méchant dépeceur* ». Le prêtre obtient obligatoirement la cuisse et la peau ; tandis que les fumées émanant de la part dédiée aux dieux, brûlée sur l'autel, sont porteuses de présages. (45)

Tantôt déifié, tantôt célébré, mais toujours respecté, les croyances qui entourent l'animal consommé ont probablement participé aux représentations actuelles de la consommation de chair animale dans notre société occidentale. Dans la plupart des esprits, la viande est porteuse de nombreuses vertus, plus ou moins attestées scientifiquement.

2. Le support de la vie et de la force

a. Manger de la viande apporte force et bonne santé

De tout temps, la viande s'illustre comme un aliment particulièrement recherché étant donné son fort pouvoir satiétogène : ayant une forte teneur en protéines, elle rassasie de manière plus rapide, plus intense et plus durablement que les végétaux. Sa densité énergétique (nombre de calories par unité de poids) est par ailleurs relativement élevée et elle apporte nombreux nutriments d'intérêts (protéines de haute valeur biologique, fer facilement assimilable par l'organisme, vitamines B, zinc, ou encore sélénium). Certains considèrent qu'il existe un lien entre le développement de l'encéphale humain et l'augmentation de la consommation de viande à l'époque du paléolithique, mais la réponse n'est pas inéluctable et peut être tournée dans les deux sens : soit il est vrai que l'augmentation de la consommation de viande a contribué au développement cérébral des humains ; soit ce dernier a permis aux hommes préhistoriques de redoubler d'ingéniosité dans leurs techniques de chasse, favorisant ainsi l'accès à une plus grande source de nourriture carnée. (46) (47)

Quoiqu'il en soit, l'idée que la chair animale soit le support de la force et le vecteur d'une bonne santé trouve son origine il y a plusieurs siècles. Dans son article *La symbolique de la viande*, Colette Méchin rapport les dires d'une aïeule vosgienne au sujet des visites médicales effectués par le médecin dans les écoles : « *Le médecin ne manquait jamais de remarquer la bonne santé des enfants de la famille : "Vous êtes des costauds, on voit bien que vous mangez souvent du gibier"* ». (42)

Par ailleurs, d'après Arnaud Frauenfelder, et comme cela a été évoqué dans la première partie de ce travail, la viande présente une certaine appétence dans le milieu populaire depuis le XIX^{ème} siècle. En effet, au commencement de la révolution industrielle, la consommation de nourriture carnée a été particulièrement encouragée au sein des populations ouvrières, initialement réputées chétives, afin que celles-ci aient suffisamment de force pour effectuer un travail physique de qualité. (44)

Dans une trame temporelle plus récente, une étude datant de 2017, réalisée par Agro Sup Dijon et en collaboration avec le CNRS, l'INRA et le Centre du goût et de l'alimentation, interroge les représentations sociales vis-à-vis des protéines. Vingt-et-une mères françaises ont été interrogées en entretien semi-directif, et il en ressort des dynamiques intéressantes.

Premièrement, les participantes attribuent aux protéines les vertus de la vitalité et la prévention des maladies ; de plus elles évoquent quasi-unanimement la viande comme aliment riche en protéines, laissant pour compte les protéines végétales. Pour faire écho à ce qui a été avancé, un certain nombre d'entre elles trouvent en la viande des propriétés rassasiantes et nourrissantes : elle se révèle être le cœur du repas (ce qui vient appuyer les propos énoncés précédemment), les femmes interrogées témoignant même d'une certaine difficulté à concevoir un repas sans viande. (36)

Cette consommation de produits carnés à presque tous les repas relève presque de l'automatisme, cette habitude alimentaire étant intériorisée également chez les enfants : l'une des participantes rapporte que ses enfants ont tendance à réclamer de la viande si elle est absente d'un repas. Même si cette étude a pour but de questionner les représentations sociales qui pourraient jouer en la faveur d'un rééquilibrage alimentaire dans le sens des protéines végétales, elle met en avant que celles-ci ne jouissent pas de la même symbolique que leurs homologues animales : leur consommation ne suscite aucun plaisir aux yeux de nombreuses femmes interrogées, ni aucun grand intérêt nutritionnel, voire de la méfiance (la question du soja transgénique rebutant certaines participantes). (36)

Un autre aspect est abordé dans cette étude : celui de la différence de représentation entre les viandes rouges et les viandes blanches dans l'imaginaire des

participantes : celles-ci avancent que la viande rouge renfermerait plus de protéines que la blanche. (36)

Cette différence est partagée plus largement et attestée par de nombreux éléments sociologiques, historiques et même linguistiques. C'est finalement le symbole du sang, support de la vie, dont il est question.

b. La symbolique du sang : dichotomie du rouge et du blanc

Comme l'affirme Colette Méchin, *manger de la viande n'est jamais sans signification*. Aussi, le symbolisme va plus loin que le simple fait de consommer des animaux : il met en opposition la viande blanche et la viande rouge. Cette dernière, dont la couleur est caractérisée par une quantité plus importante de myoglobine, regroupe sous son appellation les viandes dites *robustes* dans l'imaginaire collectif. Ainsi, la présence de sang détermine l'intensité de la force que le mangeur va tirer de sa consommation. Dès lors, il n'est pas étonnant que les viandes de gibier, dites noires, constituent le summum du caractère puissant de l'aliment : en témoigne la précédente citation de cette même auteure : « *Vous êtes costauds, on voit bien que vous mangez de la viande de gibier* ». Néanmoins, ce sang, il convient de l'éliminer, sinon il prédispose à la digestion difficile et aux « *maux de sang* » : furoncles, accès de goutte, et coups de sang, affections dont souffraient les braconniers vosgiens ou cévenols dont le régime était particulièrement carnivore. A contrario, la viande blanche est synonyme de digestion plus aisée. Par sa couleur, elle fait référence à une certaine innocence, à l'enfance puisqu'elle rappelle les préparations lactées, finalement à tout ce qui est bénin. (42)

3. Des représentations sociales qui façonnent le langage

La mise en lumière de cette dichotomie peut aller encore plus loin en s'intéressant à la langue. L'hypothèse avancée par Sylvain Farge et Setty Moretti admet que « *le langage est porteur d'une certaine cohérence, particulièrement lexicale, qui entre en résonance avec les représentations sociales non directement verbales* ». En d'autres termes, en comparant le lexique de différents langages, il est possible de retrouver les représentations sociales qui les ont forgés. (48)

Les auteurs ont ainsi comparé le français, l'allemand et l'espagnol, et une différence frappante est apparue : en allemand et en espagnol, la distinction viande blanche / viande rouge n'existe pas grammaticalement. Pourtant, la différence entre le vin rouge et le vin blanc existe en allemand (*Weisswein* et *Rotwein*) de la même manière qu'elle existe en français. De cette différence naît des classifications distinctes : pour les Espagnols, les viandes blanches désignent les volailles, poissons et animaux de cheptel dits « tendres » ; alors que pour les Allemands ce sont uniquement les viandes

de volaille et de lapin. Chez les Français, c'est la préparation (en particulier la cuisson) qui vient distinguer les deux types de viandes : la rouge peut être préparée de différente façon dans le but de visualiser (ou non) la présence de sang et donc de vie, ce qui n'est pas possible pour la viande blanche. La viande rouge garde ainsi une trace de vie, et cette logique est la même pour la distinction des abats (qui n'a aucun rapport avec la véritable couleur des dits-abats) : les abats rouges sont les organes simplement parés de la carcasse, alors que les abats blancs ont perdu leur force en ayant été échaudés. (48)

Finalement, cette importance de la préparation dans la langue française se retrouve tout simplement dans l'existence du couple *viande/chair*. La *viande* renvoie directement à la chair d'animaux herbivores prête à être consommée par l'être humain : par exemple, les fruits de mer ne sont pas qualifiés de viande, ni la chair animale consommée par un autre animal. De son côté, la *chair* peut désigner la chair vivante de l'animal ou de l'humain (le terme est parfois employé dans les blocs opératoires), ou tout simplement la partie charnue d'un fruit. Encore une fois, cette distinction n'existe ni en espagnol, ni en allemand, qui utilisent les mots *carne* et *Fleisch* pour les deux significations. Néanmoins, l'espagnol semble accorder davantage d'importance à la préparation que l'allemand, puisqu'il utilise deux verbes pour *cuisiner* et *cuire* (*cocer* et *cocinar*) alors que l'allemand n'emploie que *kochen*, renvoyant à la fois à la cuisson et à la cuisine. (48)

Au terme de ces quelques explications, il ressort qu'entre pays voisins faisant partie d'une même société occidentale, l'imaginaire culinaire²⁶ varie fortement et se répercute sur le langage : la symbolique du sang et de la vie semble particulièrement importante pour la langue française, tandis que les Espagnols s'attardent plutôt sur la préparation des aliments, et que les Allemands préfèrent mettre de la distance entre le monde sauvage et le monde civilisé. (48)

Au-delà du langage, l'imaginaire culinaire détermine également les comportements des acteurs : puisque se nourrir est porteur de sens, c'est là une manière d'exprimer une opinion, une appartenance, ou de se distinguer des autres.

²⁶ Les auteurs définissent l'imaginaire culinaire comme un ensemble, supposé cohérent, de représentations reposant sur un corps de pensée institutionnalisé, propre à une société ou une culture.

II. Entre cohésion et fractures sociales

Étant donné son caractère central dans les repas, manger de la viande suscite à la fois des moments de cohésion et de rapprochement. Qu'il s'agisse des fêtes religieuses et de fin d'année, dans les villages et les banquets où l'on fait le cochon, ou lors des barbecues dominicaux, partager une pièce de viande est très souvent l'occasion de se réunir. A contrario, son manque (quantitatif ou qualitatif) est très souvent le révélateur de fractures et inégalités sociales. Quand elle n'est pas un objet de pouvoir, elle s'inscrit en tant que marqueur des différences entre les catégories socio-professionnelles.

A. Manger de la viande, ça rapproche !

De la Préhistoire jusqu'à notre époque contemporaine, manger de la viande a très souvent été le cœur d'un moment de partage et de rapprochement. Si sa recherche et sa consommation ont permis de construire une première ébauche des sociétés humaines, la nourriture carnée accompagne de manière générale toujours les moments de convivialité dans notre société occidentale.

1. Un moteur de l'organisation sociale des premiers hominins

L'importance de la chasse aux petits et grands animaux à l'époque du Paléolithique a déjà été abordée dans la première partie de ce travail. Ainsi, la consommation de viande d'animaux sauvages repose sur une certaine coopération entre les individus et une organisation sociale et spatiale : elle ne peut se faire sans une division du travail efficace. Du rabattage des animaux jusqu'à ce qu'on pourrait appeler le traitement des carcasses, il semble qu'il ait été nécessaire, dès le Paléolithique inférieur, que les australopithèques se soient organisés socialement autour de cette activité. (5)

Il est possible d'établir différents modèles reflétant cette organisation sur la base des résultats des fouilles archéologiques. Par exemple, le modèle de Glynn Isaac (université de Berkeley, années 1970) suggère qu'il existait déjà un dispositif spatial divisé en plusieurs camps : étaient distingués des ateliers de taille d'outils, des sites d'exploitation des charognes et du gibier (caractérisés par une accumulation d'ossements de différentes espèces d'animaux présentant des stries de découpe), et des campements où se déroulaient le partage de la nourriture (cf. figure 18). Outre l'aspect spatial qu'explore ce modèle, il suggère également un partage des tâches et une division du travail. (5)

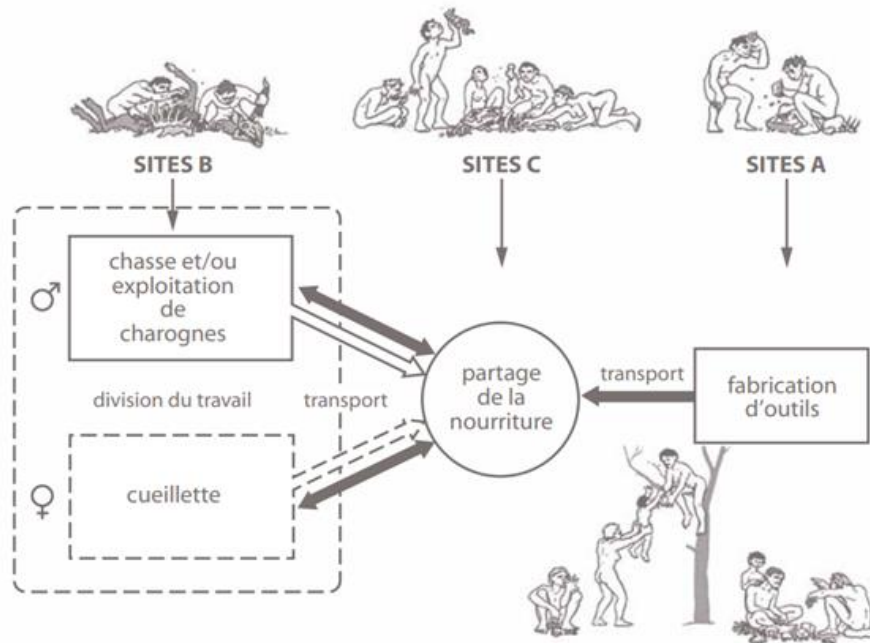


Figure 18 : Modèle d'occupation de populations de chasseurs-cueilleurs proposé par Glynn Isaac (source : Beaune et Balzeau, 2009 (5)).

Bien que ce modèle ne fasse pas l'unanimité parmi les spécialistes (il est maintenant admis que les australopithèques n'occupaient pas de véritables campements), cette participation à l'organisation des premières sociétés humaines est beaucoup moins contestée en ce qui concerne les représentants du genre *Homo*. (5)

La recherche, le travail, et la consommation de viande ont alors participé à la construction des premières sociétés humaines. Ce fait s'est petit à petit institutionnalisé, et constitue dans certains cas le socle de diverses pratiques qui favorisent la cohésion des individus.

2. Un moteur de cohésion et d'appartenance à un groupe

Dans certains cas, l'obtention de nourriture carnée constitue un rite initiatique et prouve aux participants leur appartenance à la société. Ainsi, dans les forêts équatoriales, il existe un exercice pour les jeunes hommes consistant en la capture du plus grand nombre de proies possible après une chasse en solitaire de trois jours. Si le défi est réussi, cela symbolise le passage du jeune homme à l'âge adulte. Dans un registre similaire mais qui nous est plus proche, la constitution de communautés de chasseurs dans les milieux ruraux favorise la collectivité, la création et l'entretien du lien social. De même, il n'est pas rare qu'un jeune soit le réceptacle de l'héritage d'un parent chasseur, celui-ci devenant chasseur à son tour et faisant la fierté de la communauté. (45)

Concernant cette forme d'héritage, il apparaît que les modèles alimentaires se transmettent de génération en génération. En effet, l'acte alimentaire étant le résultat d'un certain processus de socialisation culinaire (dans le sens où l'acteur intériorise de manière inconsciente des normes et des attitudes liées à l'alimentation), les mangeurs répètent ainsi ce qu'ils ont appris de la génération qui les précède. Ils font toutefois l'objet d'un phénomène réflexif qui remet en question le modèle alimentaire qui leur a été transmis. Finalement, le fait de perpétuer ou non le dit modèle témoigne d'un attachement et d'une appartenance à un socle familial et culturel. (40)

Comme il a été souligné dans la partie précédente, la viande occupe la plupart du temps une place centrale dans le repas, par le biais du plat principal ; elle est également le support de grands rassemblements traditionnels. Si, à l'époque des romains, ne pas manger de viande lors des célébrations relayaient les non-consommateurs au rang d'impies, de nos jours la place de la viande dans les banquets et fêtes (qu'elles soient païennes ou religieuses) témoignent de son rôle en tant que catalyseur d'interactions sociales. Il n'est plus nécessaire de rappeler la tradition de l'agneau Pascal de Pâques, ou la consommation du mouton lors de l'Aïd-El-Kébir, des fêtes qui sont à la fois un moment de communion avec la religion mais aussi de réunion entre les membres d'une même famille ou communauté. Cette réunion autour du partage de nourriture carnée prend également forme en l'absence de l'impulsion religieuse, à l'image des fêtes de village traditionnelles dans lesquelles est célébré puis consommé un animal, et qui se maintiennent encore pour certaines (note de bas de page : La fête des tripettes en Provence est un moment de partage au cours de laquelle (une fois tous les quatre ans) un bœuf est promené dans le village puis cuit à la broche.). Ces éléments ne sont pas sans rappeler toute la symbolique de la viande qui a été développé ; Jacques Barrau, dans *Les hommes et leurs aliments* (1983), écrit à ce sujet : « *Je me demande parfois si les modernes barbecues de nos vacances et fins de semaine ne tiennent pas un peu des vieux autels sacrificiels, surtout quand j'y vois et j'y sens de fumantes grillades gémissant là sous le poids des herbes de Provence* ». (45)

Par sa capacité à réunir et favoriser le collectif, la viande s'est parfois illustrée dans une dynamique tout opposée : en priver certains, c'est les priver d'une expérience sociale forte. Ceux qui détiennent cette possibilité ont pu l'utiliser afin de manifester un certain pouvoir.

B. Un aliment pour asseoir son pouvoir et son autorité

Au travers les âges, dès que l'alimentation carnée s'est trouvée en défaut, elle a été le symbole d'une certaine forme de pouvoir. En plus d'être la conséquence d'un ordre social inégalitaire (les plus riches et les plus puissants consomment plus de viande que les autres), cette pratique a été institutionnalisée et légitimée au moyen de la loi.

Ainsi, au XIV^{ème} siècle, une ordonnance du dauphin Humbert II de Viennois prévoit les quantités de viande en fonction de la hiérarchie sociale des participants aux repas de celui-ci : « *Le repas du lundi au dîner est le suivant : le Dauphin reçoit deux livres de viande salée en accompagnement, les hauts chevaliers n'ont droit qu'à une seule livre de viande salée. Les autres convives doivent se contenter d'une livre de viande partagée à deux, dans le cas des chevaliers de rang inférieur, et d'une demi-livre pour deux dans le cas de tous les autres* ». Dans le même temps, en Angleterre, le roi Edouard III promulgue en 1363 des édits somptuaires limitant ce que peuvent consommer et porter les domestiques sur le territoire anglais. Plus tard, entre 1563 et 1577 en France, dix édits somptuaires encadrent le nombre de services qui rythment les repas et interdisent de servir à la fois du poisson et de la viande. Des amendes et peines de prison étaient alors prévues pour tout cuisinier qui violerait ces règles. (45)

En plus du pouvoir législatif, il s'exerce également sur les individus un pouvoir plus implicite de domination et intimidation entre les membres d'une même catégorie sociale. Là encore, au Moyen-Âge la puissance des seigneurs se mesure à la quantité de viande qui peut être servie lors des banquets : en fin de compte, les repas collectifs s'apparentaient davantage à des spectacles, où le seigneur en question tentait d'asseoir sa supériorité sur un autre, qu'à des moments de partage entre membres d'une même élite. (45)

A ce propos, la consommation de viande dénote d'une certaine inégalité entre les différentes tranches de la société. Un rapport de fonctionnaire datant de 1842 rapporte que « *les riches mangeaient toutes sortes de viandes, fraîches ou fumées, et même du poisson ; les gens des classes moyennes prenaient de la soupe et du ragoût, du lard et des légumes ; les pauvres se nourrissaient exclusivement de pommes de terre et de lait caillé* » Ce rapport de force s'est inversé au fur et à mesure des siècles, et ce renversement s'explique par une volonté de distinction des élites par rapport aux classes populaires. (42)

C. Un révélateur des inégalités sociales

De façon générale, la diversité (en quantité et qualité) de l'offre alimentaire fut probablement toujours détenue par les classes sociales les plus aisées. Lorsqu'elle venait à manquer, c'étaient les tables des bourgeois, seigneurs, comtes ou aristocrates qui étaient les plus remplies. Depuis la fin du XX^{ème} siècle, l'offre alimentaire s'étend stabilisée en France, de nouveaux comportements alimentaires ont émergé chez les plus riches, préférant l'exotisme, la rareté, et plus récemment le caractère éthique de leurs aliments. Cela permet de dégager deux tendances : les personnes les plus favorisées mangent avec la forme ; tandis que les classes populaires mangent en substance. S'opposent ainsi les goûts de luxe, marqués par une certaine liberté, au goût de la nécessité. (40)

Les éléments qui suivent grossissent volontairement le trait, et vouloir en faire une vérité incontestable et homogène serait bien réducteur. Même s'il se dégage des tendances, l'origine sociale n'est pas le seul facteur qui détermine les pratiques alimentaires. (40)

1. Manger selon sa qualité, ou comment se distinguer de la masse

a. Rationaliser les rapports de domination pour les légitimer

Les rapports de domination qui peuvent exister entre les individus d'une même catégorie sociale sont encore plus exacerbés lorsqu'il s'agit de personnes appartenant à des classes différentes. En plus de leurs ressources, les personnes appartenant aux classes supérieures ont la possibilité d'écraser ceux des classes inférieures par un certain nombre de codes, en particulier vis-à-vis des différentes modes de consommation. Pour Pierre Bourdieu, « *les pratiques de consommation marquées du sceau de la légitimité culturelle (perçues comme les plus raffinées) sont celles qui sont partagées par les groupes sociaux qui disposent du plus de ressources, de compétences culturelles et de savoirs certifiés leur permettant à faire reconnaître leur pratique comme légitime* ». (44)

Pour preuve, au Moyen-Âge, le fait de devoir *manger selon sa qualité* a été légitimé via une perspective diététique : il était admis que les paysans étaient pourvus d'un estomac *grossier* qui pouvait digérer des aliments eux-mêmes grossiers. A l'inverse, les estomacs des nobles étaient considérés comme *délicat*, il leur était alors impossible de digérer autre chose que des aliments de même nature, c'est-à-dire de la viande de jeunes animaux, de volailles de basse-cour et de grands volatiles. La viande de bœuf, pas assez délicate pour les nobles, était alors la panacée des rustres paysans. (49)

Ces éléments ne sont pas sans faire écho à tout ce qui a été développé sur la symbolique de la viande : la viande de bœuf était déjà qualifiée de *robuste* dans le lexique de Colette Méchin. Par ailleurs, la question de la chasse aux volatiles sauvages constitue une pratique qui tenait particulièrement à cœur aux aristocrates de l'époque, car celle-ci leur était exclusivement réservée. La faute, encore une fois, à un jeu de correspondances symboliques : l'air est un élément extrêmement valorisé depuis l'Antiquité (il s'agit de l'élément des Dieux et des anges), et les oiseaux dominent les autres espèces animales par leur position, à l'image des élites. Au contraire, le Tiers-État ne consomme que les animaux qui vivent sur la terre, et les végétaux qui poussent dans la terre ; terre que l'on piétine et qui repose sur les Enfers. (42) (49)

b. Des goûts qui changent à mesure qu'ils se paupérisent

Les goûts dits légitimes (qu'ils soient alimentaires, vestimentaires, ou musicaux) sont donc détenus par les plus aisés, et toujours d'après Bourdieu, ceux-ci se diffuseraient progressivement du haut de l'échelle sociale vers le bas. Même si cela ne les rend pas moins légitimes²⁷, ces pratiques ne sont plus la propriété exclusive des classes supérieures : ils ne peuvent donc plus se distinguer de la masse. Cela permet de comprendre l'existence de cycles de pratiques, qui changent au fil des années. Néanmoins, dans l'alimentation, deux éléments restent en principe immuables : l'accessibilité financière et géographique. Cela explique donc l'attrait des groupes aisés pour tout ce qui est rare, de surcroît raffiné, et exotique : il fut une époque, l'ananas était un produit cher et rare, il faisait donc le plaisir des plus riches, mais sa popularisation a entraîné chez ces derniers une diminution de leur engouement. Il a été par la suite remplacé par la papaye. De la même manière, les aliments les plus coûteux sont fatalement davantage consommés au sommet de la hiérarchie sociale, à l'image du caviar, foie gras, et saumon ; dont les classes populaires ne peuvent profiter que lors des grandes occasions. (45) (50)

Ces indicateurs de consommation qui distinguent les individus en différentes classes sociales sont qualifiés de marqueurs sociaux. Ils existent dans le domaine de l'alimentation, ils sont de nos jours représentés par les fruits et légumes, le poisson et les féculents ; les deux premiers étant davantage consommés par les ménages aisés, tandis que les ménages ouvriers consomment plus de féculents. De son côté, le cas de la viande est une parfaite illustration de ces mœurs changeantes, dans un contexte où se développe une certaine éthique alimentaire. Ainsi, comme le rapporte le Centre d'études et de prospectives, en 2007 « *la consommation moyenne de produits carnés*

²⁷ Les arts de la table, d'initiative aristocratique, ont été adoptés progressivement et ceci sans qu'il n'y ait de retour en arrière et un rejet des bonnes manières de la part des élites.

des cadres et professions libérales était de 112 g/j en 2007, tandis que celle des ouvriers s'élevait à 137 g/j, soit 25 g/jour de différence. Et les viandes consommées ne sont pas les mêmes : la part de la viande de bœuf et de porc, de même que la charcuterie est plus élevée chez les moins aisés, tandis que les catégories supérieures consomment davantage d'agneau et de volaille ». (49) (50)

2. Manger de la qualité, et toujours se distinguer de la masse

a. La quête du bien et du sain

Un certain nombre d'auteurs s'accordent à dire que la définition du *bien manger* n'est pas la même suivant les milieux. Dans la continuité de ce qui est évoqué plus haut, les plus aisés suivent une logique de modération et de qualité. Ils craignent en effet une trop forte sensation de satiété (qui s'apparente maintenant à des lourdeurs d'estomac), et la qualité des aliments qu'ils consomment est attestée par une certaine quantité d'indicateurs sanitaires et de normes nutritionnelles, véhiculés par toutes sortes de discours. Avant de nourrir, l'aliment ne doit ni être nocif pour le corps (par son origine, sa méthode de production, et sa composition), ni faire grossir. A l'opposé, les milieux défavorisés ne craignent pas la sensation de satiété et apprécient davantage les aliments *qui tiennent au corps*. (42) (44) (49)

Dans cette optique, le rapport au corps se trouve également opposé suivant l'origine sociale : s'il fut un temps, *avoir du ventre* était une marque de respectabilité pour les hommes, le modèle esthétique dominant s'est maintenant déplacé en la faveur de la minceur. Les femmes sont elles aussi tenues de *garder la ligne*, l'inverse serait le révélateur d'une certaine négligence. Le corps est devenu un ennemi qu'il faut discipliner et dont il faut limiter les variations de poids. (44) (49) (51)

Face à cette médicalisation, voire cette *diététisation* de l'alimentation, la consommation de produits trop riches se trouve maintenant socialement dévalorisée. Les classes populaires, qui ont pourtant été encouragées à manger des aliments et viandes riches au XIX^{ème} siècle, sont maintenant soupçonnées de manger « *trop gras, trop sucré, trop salé* ». Elles se révèlent être les victimes de la malbouffe et de la société de consommation, alors qu'elles en essuient elles-mêmes les dommages collatéraux. En plus de ne pas prendre soin de leur corps, en mettant en péril leur vie en s'exposant à l'obésité, au diabète ou au cholestérol ; ces mauvais mangeurs mettent également en danger le reste de la société en n'adoptant pas des modèles alimentaires durables. (44) (51) (52)

Cette quête du corps sain dans un esprit sain s'inscrit dans une nouvelle forme d'alimentation, émanant des milieux favorisés. Elle intègre maintenant une dimension

éthique, pouvant être déclinée en cinq composantes : le corps, la nature, l'animal, la solidarité et la transparence. (49)

b. Une nouvelle alimentation durable qui stigmatise les plus défavorisés

Pour les ménages les plus défavorisés, parler d'alimentation c'est d'abord parler budget et accessibilité : comme cela a été énoncé, cette frange de la population se heurte à un certain réalisme économique. Si leur intention est de bien faire, le coût des matières premières et des aliments valorisés socialement, et gages de cette nouvelle éthique, n'entrent pas forcément dans le budget serré des familles populaires. (40)

En témoignent la répartition des produits porteurs de signes de qualité²⁸ dont la présence dans le panier des Français est corrélée au niveau de revenus. Ce manque d'accessibilité des produits *sains* est rapporté par diverses études, créant chez les populations pour lesquelles ils ne sont pas abordables un sentiment de culpabilité. De nombreux canaux de diffusion participent à cette stigmatisation, en relayant des jugements moraux en abordant ce néo-hygiénisme alimentaire. (50) (51)

L'avis du Conseil national de l'alimentation portant sur la précarité alimentaire rapporte bien ce phénomène : « *Si les préoccupations sanitaires et environnementales associées à l'alimentation sont de plus en plus diffusées, celles-ci peuvent parfois être perçues comme des injonctions et contraintes pour les ménages les plus modestes ou en situation de précarité alimentaire. Il existe en effet une diversité de représentations sociales de l'alimentation durable. Or, les messages et recommandations nutritionnels officiels véhiculent une certaine vision de l'alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables, qui peut ne pas correspondre à celle d'une partie de la population* ». Le Conseil recommande par ailleurs la diffusion de messages adaptés à cette frange de la population, comme la réduction du gaspillage alimentaire par la maîtrise des quantités, ou l'autoproduction (qui sont des leviers tout aussi efficaces que la consommation de produits durables dans la réduction de l'empreinte environnementale) ; plutôt que de multiplier les recommandations sanitaires et diététiques à leur égard. A ce sujet, en se basant sur l'étude *Se nourrir lorsqu'on est pauvre* (2016), le Conseil souligne que « *les personnes en situation de précarité ont le sentiment d'être la cible particulière de trop nombreux messages sur le surpoids, le diabète ou l'alimentation, et qu'elles en ont assez d'être matraquées par des messages d'interdits alors qu'elles savent déjà ce qu'elles ont à faire* ». (52)

La condamnation quasi systématique des comportements alimentaires incompatibles avec une certaine éthique alimentaire ne peut masquer le mal-être

²⁸ Les différents signes officiels de la qualité des produits alimentaires, comme les AOP (appellation d'origine protégée), IGP (indication géographique protégée), l'AB (agriculture biologique) ou encore le Label rouge répondent à au moins une des cinq dimensions identifiées qui composent cette nouvelle tendance alimentaire.

global qui naît de ce rigorisme. Pour citer le Centre d'études et de prospectives, dont les propos ne peuvent être plus claires : « *Selon Cederström et Spicer (2016), plus nous multiplions nos efforts pour accroître notre bien-être alimentaire, et plus nous devenons frustrés, angoissés, hypersensibles à des sources de mal-être. Au lieu de nous rendre heureux, ce nouvel ascétisme fabrique du repli, du narcissisme et nous enferme dans un cercle vicieux* ». La quête d'un idéal sain sous tous ses aspects peut donc se révéler néfaste psychologiquement pour tous les acteurs, quelle que soit la catégorie sociale à laquelle ils appartiennent. (51)

Cela étant rappelé de nombreuses fois, l'acte alimentaire n'a rien de neutre et comme les aliments ont une valeur symbolique, ils permettent d'introduire des rapports de force et de domination entre les mangeurs. Choisir de consommer de la viande, ou de ne pas en consommer, se révèle être un marqueur d'appartenance à un groupe d'individus. En ce sens, les tabous et interdits alimentaires qui se sont constitués autour de la viande témoignent de ces considérations sociales et culturelles.

III. Tabous et interdits alimentaires : tout le monde ne veut pas manger de tout !

Il a été montré que la viande fait l'objet de nombreuses considérations symboliques. Elle constitue un élément capital lorsqu'il s'agit d'aborder les tabous et interdits alimentaires qui existent. En ce sens, sont abordés deux exemples qui permettent de comprendre comment et pourquoi certaines viandes sont (ou ont été) bannies du régime alimentaire des peuples occidentaux : celui des prescriptions alimentaires religieuses, et celui de l'anthropophagie.

A. La place du culte dans l'assiette : entre restrictions et interdictions

La victoire de l'esprit sur le corps représente le fil conducteur du chemin que doivent emprunter nombreux croyants pour accéder à l'ultime récompense post-mortem qu'est le paradis. Cette bataille doit être menée sur tous les fronts, et elle passe également par l'alimentation. Dans cette partie, il est question d'explorer les doctrines alimentaires des trois religions monothéistes, à savoir le christianisme, l'islam et le judaïsme ; vient ensuite une tentative d'interprétation de ses règles. L'ensemble de cette partie s'appuie sur le travail réalisé par Laure Gracia, publié dans sa thèse d'exercice vétérinaire en 2014.

1. Histoire et contenu des règles alimentaires religieuses

La consommation de viande dans les trois grandes religions monothéistes fait l'objet de nombreuses contraintes. Le judaïsme et l'islam bannissent certaines viandes et prescrivent un certain nombre d'obligations pour la consommation de celles qui sont autorisées. De son côté, le christianisme ne bannit pas explicitement certains animaux du régime alimentaire de ses fidèles, mais restreint et codifie leur consommation à certaines périodes ou événements. (25)

a. Un rapide rappel sur l'esprit et l'origine des textes

Les règles de consommation alimentaire s'inscrivent dans des pratiques plus ou moins sévères qui sont propres à chacune des trois religions mentionnées. Elles trouvent leur origine dans les différents écrits sacrés, qui sont la Bible hébraïque (ou ancien Testament) pour les juifs, le Coran pour les musulmans, et le nouveau Testament pour les chrétiens.

i. Le judaïsme et la Cacherout : distinction entre espèces pures et impures

La *Cacherout* désigne l'ensemble des règles qui définissent la nourriture autorisée à la consommation des juifs : il s'agit d'un code alimentaire qui permet de distinguer les animaux interdits à la consommation de ceux qui sont permis, et sous quelles conditions ceux-ci peuvent être consommés (notamment vis-à-vis de la méthode d'abattage). L'aliment propre à la consommation est alors dit *caché*, c'est-à-dire conforme aux normes alimentaires hébraïques. (25)

La *Cacherout* trouve son origine dans la Torah²⁹ : la question de l'alimentation des juifs est évoquée dès le premier chapitre, et elle change globalement trois fois de paradigme.

Dans la Genèse I, 29, le jardin d'Eden est présenté comme étant végétarien, car l'animal est un être vivant qui possède une âme, comme l'homme. Le vivant étant la propriété exclusive de Dieu, lui seul dispose du droit de retirer la vie : tuer des animaux est donc interdit.

« Dieu dit : *“Voici que je vous donne toute herbe portant semence à la surface de la terre, et tout arbre qui a en lui fruit d'arbre portant semence ; cela vous servira de nourriture”* ».

Puis, dans la Genèse VI, 11, le rapport humain-animal est modifié par l'épisode du déluge. La consommation de chair animale est désormais autorisée : « *Tout ce qui se meut et qui vit vous servira de nourriture ; de même que la verdure des plantes, je vous donne tout* » (Genèse IX, 3).

Troisième et dernier changement de régime alimentaire, Moïse distingue dans le Lévitique XX, 24-25 les animaux purs des impurs : « *C'est moi Yahvé, votre Dieu, qui vous ai distingués d'entre les peuples. Vous distinguerez donc entre bête pure et impure, entre oiseau impur et pur, et vous ne vous rendrez pas immondes par des bêtes, par des oiseaux, par tout ce qui rampe sur le sol* ». Sont donc posées les bases du régime alimentaire hébraïque, à savoir la distinction entre les animaux consommables et ceux qui ne le sont pas. (25)

ii. Les animaux licites/illicites et le jeûne dans l'islam

Fondée sur le principe de soumission à Dieu et à l'Etat musulman³⁰, l'islam repose sur cinq piliers fondamentaux : la profession de foi, la prière, l'aumône, le jeûne du ramadan, et le pèlerinage à la Mecque. Absentes de ces cinq piliers, les

²⁹ La Torah désigne les cinq premiers livres de la Bible hébraïque, à savoir la Genèse, l'Exode, le Lévitique, les Nombres et le Deutéronome. Elle compile les enseignements divins transmis à Moïse.

³⁰ Islam vient du verbe *aslama* qui signifie en arabe *se soumettre*.

prescriptions alimentaires interviennent pourtant systématiquement dans la définition de l'islam³¹ à travers deux notions : la distinction des viandes licites et illicites, et l'importance du jeûne. (25)

Concernant ces interdits alimentaires, la sourate *Les troupeaux* au verset 145 prescrit : « *Je ne trouve pas d'interdictions au sujet de la nourriture, dans ce qui m'a été révélé, à part la bête morte, le sang répandu et la viande de porc - car c'est une souillure - et ce qui, par perversité, a été sacrifié à un autre que Dieu. Quant à celui qui est contraint d'en user, par nécessité, sans être pour cela rebelle, ni transgresser, ton Seigneur lui pardonnera, car il est miséricordieux* ». Ainsi, la doctrine est initialement assez permissive et miséricordieuse, seule une espèce est interdite à la consommation (*haram*) : le porc. Néanmoins, les règles alimentaires musulmanes sont complétées au fil des siècles par un nombre croissant d'espèces animales devenues illicites. (25)

iii. Le christianisme, être dans la mesure plutôt que dans la privation

La religion chrétienne se détache de la religion juive par une volonté d'émancipation, en ne prenant que pour seules règles le pardon et l'amour : le christianisme se construit au travers du nouveau Testament et des quatre Évangiles, qui narrent la vie de Jésus Christ et l'Apocalypse. La Bible hébraïque est donc réinterprétée à la lumière du nouveau Testament, et les chrétiens préfèrent la sainte parole de Dieu plutôt que les préceptes de Moïse, parfois jugés abusifs. (25)

Cet affranchissement aux règles établies par le judaïsme se retrouve dans les prescriptions alimentaires : le christianisme ne fait état d'aucun interdit. La religion chrétienne édicte simplement quelques règles de conduite, invitant les fidèles à se détourner de toute forme de plaisir physique³² afin qu'ils s'élèvent vers un état de bonheur spirituel. (25)

Actes des Apôtres, X, 13-15 : « *Et une voix lui advint "Debout ! Pierre, tue et mange."* Pierre dit : *"Non, non Seigneur, car jamais je n'ai mangé de souillé ou d'impur !"* Et de nouveau, une seconde fois, une voix lui dit : *"Ce que Dieu a déclaré pur, toi, ne l'appelle plus souillé"* ».

Par ailleurs, même si la notion d'impureté relative à la bouche demeure, elle est déplacée vers les paroles plutôt que la nourriture. (25)

³¹ Les textes islamiques trouvent leur origine dans le Coran, qui regroupe en 114 sourates les messages que le prophète Mahomet a reçu de Dieu ; et la Sunna qui retrace la vie du prophète. L'application concrète de ces préceptes se retrouve dans la Loi divine islamique (ou *charia*).

³² La notion de plaisir renvoie évidemment au plaisir charnel mais également au plaisir gustatif.

Matthieu VI 16-18 : « *Ce n'est pas ce qui entre dans la bouche qui souille l'homme ; c'est ce qui sort de la bouche : voilà ce qui souille.* »

Matthieu, XV, 11-26 : « *Vous ne comprenez pas que tout ce qui entre dans la bouche va dans le ventre et rejette aux lieux ; tandis que ce qui sort de la bouche vient du cœur.* »

b. Détail des règles alimentaires des trois religions monothéistes

i. Les interdits alimentaires dans l'islam et le judaïsme

Ces deux cultes ont un certain nombre de points communs vis-à-vis des interdictions et prescriptions alimentaires qu'elles imposent à leurs fidèles (bien que la religion juive soit plus sévère que la religion musulmane). En effet, elles prohibent toutes les deux :

- La consommation de sang, considéré comme le support de l'âme et donc symboliquement une part de Dieu.

Lévitique, XVIII, 11 : « *Car la vie de toute chair est dans le sang* »

Genèse IX, 4 : « *Toutefois, la chair, tant que son sang maintient sa vie, vous n'en mangerez pas.* »

- La consommation d'animaux morts naturellement, tués selon des méthodes d'abattage non autorisées, ou sacrifiés à d'autres dieux.

Deutéronome, XIV, 21 : « *Vous ne mangerez d'aucune bête crevée.* » (25)

Concernant la distinction entre espèces pures et impures (ou licites et illicites), même si les critères d'exclusion ne sont pas forcément les mêmes, la liste des espèces interdites aux deux groupes de fidèles est assez similaire. Toutes deux différencient les animaux terrestres, aquatiques, aériens et ceux qui *se meuvent sur le sol*. (25)

Pour ce qui est des animaux terrestres, le point de ralliement se trouve dans la viande de porc : elle est explicitement interdite dans les deux cultes. Le Coran n'interdit explicitement que le porc, mais des différences existent selon les écoles et les espèces considérées. De son côté, le judaïsme définit trois critères de pureté des animaux terrestres : la présence d'un sabot, la rumination, et le fait que l'onglon soit fendu³³. Néanmoins, en plus du porc, les deux religions s'accordent sur le bannissement des viandes de carnivores (exclus par définition pour les juifs, interdits par une tradition prophétique chez les musulmans) et d'équidés (là encore exclus par définition pour les juifs, mais jamais cités comme consommables chez les musulmans). (25)

³³ Lévitique XI, 1-8 : « *Tout ce qui, parmi les animaux, a le sabot fourchu et fendu en deux ongles, et qui rumine, vous pourrez le manger.* »

A propos des animaux aquatiques, les deux religions bannissent la consommation de crustacés et coquillages. Là encore, la religion juive se montre plus sévère et formule également l'interdiction de consommer des poissons qui n'ont pas de nageoires et d'écaillés (Lévitique, XI, 9). (25)

Au sujet des animaux aériens, le judaïsme et l'islam ont en horreur les oiseaux carnassiers : la zygodactylie est présentée comme un critère d'impureté par le Talmud (enseignement oral juif) tandis que c'est la présence de serres qui constitue l'élément rédhibitoire pour les musulmans. (25)

Enfin, pour les animaux *qui se meuvent sur le sol*, ils sont tous interdits à l'exception des sauterelles, sans distinction de culte.

ii. L'importance symbolique du jeûne chez les chrétiens

A l'inverse des deux autres cultes, le christianisme n'interdit pas formellement la consommation de certains aliments, mais il les prohibe à certains moments : ce sont les périodes de jeûne. Ce phénomène s'inscrit toujours dans la logique de la victoire de l'esprit sur le corps, qui représente l'éternel combat des chrétiens : ils se soustraient ainsi à « *la goinfrerie, la gourmandise et l'ivrognerie* ». (25)

Pour ce qui est de l'origine de la pratique du jeûne, le nouveau Testament fait mention de deux épisodes de jeûne : celui de Moïse sur le mont Sinaï qui jeûne pendant quarante jours et quarante nuits ; et celui de Jésus après son baptême par Jean-Baptiste, qui dure également quarante jours et quarante nuits. Grâce à ces écrits bibliques, la durée du Carême³⁴ est fixée à quarante jours. Seulement, la pratique d'un jeûne complet de quarante jours par les fidèles n'étant pas réalisable, l'Église a progressivement assoupli les règles en la matière et a édicté des préceptes plus précis concernant les aliments autorisés pendant les jours maigres. Les chrétiens sont invités à jeûner le mercredi (jour de la dénonciation du Christ par Judas) et le vendredi (jour de la crucifixion), il est pratiqué quarante jours avant Pâques (le Carême, donc), la veille des autres fêtes chrétiennes (qui sont plus ou moins nombreuses en fonction des diocèses) et à chaque début de saisons pendant trois jours. Au total, sont dénombrés cent à deux-cents jours de jeûne. (25)

Pour les premiers chrétiens, l'action de jeûner se rapporte à ne faire qu'un seul repas par jour. L'heure du repas a évolué suivant les siècles : il était programmé à 15

³⁴ Le Carême est une période de dévotion à Dieu dans la religion chrétienne, qui alterne entre des jours de jeûne complet et des jours d'abstinence (ou jours maigres).

heures au X^{ème} siècle (ce qui correspond à l'heure de la mort du Christ) puis à midi au XIII^{ème} siècle.

Concernant les interdits alimentaires durant les jours maigres, « *l'abstinence doit porter sur les aliments les plus délectables et les plus excitants. Telle est la chair des quadrupèdes et des oiseaux, tels aussi le laitage et les œufs.* » Pour l'Eglise, la viande renvoie donc à la luxure, ce qui n'est pas le cas du poisson : par sa nature froide, il n'est pas censé déclencher « *l'incendie de la luxure* ». Comme il a été dit dans la partie précédente, le poisson devient donc l'aliment de substitution à la viande lors des jours d'abstinence. (25)

Même si la religion chrétienne se veut plus permissive par rapport aux deux autres cultes monothéistes, elle prescrit néanmoins quelques interdictions concernant les viandes consommées par ses fidèles. A l'image du judaïsme ou de l'islam, elle interdit la consommation d'animaux immolés sur les autels païens ou qui sont morts naturellement. Concernant les *Immunda animalia* (littéralement *animaux immondes*), les règles ont évolué au fil des siècles en fonction des influences et des théologiens de l'époque. Ainsi, la viande de cheval a pu être consommée (quoique peu recommandée) sauf en Irlande où un pénitentiel condamne l'hippophagie à quatre ans de pénitence au pain et à l'eau ; tandis que la consommation de lièvre est prohibée car l'animal est considéré comme lubrique par les clercs de la Basse-Antiquité et du Haut Moyen-Âge. (25)

2. Interprétation de ces différentes règles

L'origine de ces interdits et prescriptions alimentaires pose question quant à leur justification. Un certain nombre de spécialistes ont tenté de comprendre pourquoi les trois religions monothéistes ont exclu telles ou telles espèces, en dehors des considérations purement sacrées des textes. La thèse de Laure Gracia expose quatre hypothèses principales de justification : hygiénique et sanitaire, utilitariste, morale, et capitale. (25)

a. Des raisons sanitaire et médicale de rejeter certaines viandes

Pour certains spécialistes, l'aspect sanitaire serait l'un des principaux critères d'exclusion de certaines espèces. En effet, les aliments prohibés entraîneraient des conséquences néfastes sur les organismes : mauvaise digestion, transmission de maladies infectieuses et parasitaires, ou encore mauvaise conservation. (25)

Certains auteurs ont essayé de rationaliser et justifier les écrits sacrés en utilisant une approche scientifique : par exemple, selon Samuel Henry Kellogg³⁵, les hébreux vident les animaux de leur sang avant d'être mangés car celui-ci est le principal vecteur des germes infectieux. Par ailleurs, déjà à son époque, Hippocrate classe les aliments selon leur qualité ; et la viande de porc est qualifiée d'indigeste car « *trop humide et pleine d'exubérance* ». Aussi, le philosophe grec défend les bienfaits du jeûne : « *Quand le corps est chargé d'humeurs, faites-lui supporter la faim, parce que le jeûne purifie le corps* ». (25)

Concernant les différents interdits alimentaires des religions juive et musulmane, l'exemple de la viande de porc illustre plutôt bien cette hypothèse hygiénique. En effet, selon la tradition musulmane, le porc est né sur l'Arche de Noé : il serait sorti de l'anus d'un éléphant et il aurait ensuite consommé toutes les ordures présentes dans l'Arche. D'après Masri Al-Hafez (1989) : « *Les porcs sont cannibales, mangent même la nourriture nauséabonde, décomposée et pourrie, les excréments* ». En plus de ce dégoût qui trouve son origine dans les textes sacrés et des habitudes coprophages du porc, celui-ci est également vecteur de trichinellose et cestodose, ce qui renforce le caractère répulsif de cette espèce chez les hébreux et musulmans. Au sujet des parasitoses, elles seraient aussi l'élément clé du rejet des viandes de carnivores (à la fois terrestres et aériens). (25)

Ainsi, le caractère sanitaire et médical, à travers la transmission de pathogènes et les difficultés à la digestion, semble être un critère important dans l'élaboration des lois alimentaires dans les trois religions étudiées. Il est cependant omis que la consommation d'espèces herbivores peut aussi avoir des effets néfastes sur la santé des consommateurs : les zoonoses et toxi-infections alimentaires occupent une place importante dans les problématiques de santé publique. Elles seront abordées plus tard, dans la troisième partie de ce travail. (25)

b. L'hypothèse utilitariste

D'autres auteurs estiment que les religions auraient interdit la consommation de certaines espèces animales pour des raisons économique, écologique ou politique. Chaque aspect est développé au travers d'un exemple.

Concernant l'enjeu économique, Carleton Stevens Coon³⁶ considère que la consommation de porc, par sa faible rentabilité (il n'offre ni produits secondaires ni services à l'homme contrairement aux autres espèces du bétail) et sa concurrence

³⁵ S.H. Kellogg (1839-1899), missionnaire presbytérien américain ayant joué un grand rôle dans la traduction de la Bible en Inde.

³⁶ C.S. Coon (1904-1981), anthropologue américain.

avec l'alimentation humaine, représente un non-sens économique. De même, la prohibition de l'hippophagie par l'Eglise catholique au VII^{ème} siècle serait, d'après Peter Farb, basée sur des enjeux économiques (raréfaction du fourrage dans le bassin méditerranéen). Seulement, ces deux exemples peuvent être contredits par l'analyse qui a été faite dans la partie précédente : en effet, même si le porc n'a que sa viande à offrir, il est consommé massivement durant la première partie du Moyen-Âge étant donné l'incroyable rentabilité de sa carcasse. De même, les chevaux n'étant pas élevés pour être consommés, l'argument de l'aberration d'élever des chevaux pour leur viande ne représente pas une réalité historique. (25)

Au sujet des enjeux écologiques, d'après Marvin Harris et Peter Farb, les peuples hébreux et musulmans auraient pris des mesures préventives en vue de protéger l'environnement des effets négatifs de l'élevage intensif de porc. Néanmoins, de telles préoccupations écologiques à une époque comme l'Antiquité semblent difficilement confirmables. (25)

Enfin, par rapport aux enjeux politiques, le bannissement de la viande de porc chez les musulmans pourrait trouver une autre origine. James George Frazer (1898) affirme que l'interdiction de l'élevage et de la consommation de porc en Égypte ancienne aurait eu pour but d'assujettir les communautés villageoises, assez autonomes, à un pouvoir central. Ces petites communautés, qui gagnent en autonomie à cette période, n'éprouvent aucune répulsion marquée pour le porc. Son exclusion du régime alimentaire aurait été l'occasion pour le pouvoir central de retrouver la mainmise sur les campagnes. (25)

c. Un guide moral contre la cruauté

A l'instar des êtres humains, les animaux sont présentés dans les trois religions étudiées comme des créations divines : les hommes leur doivent donc le respect. Les lois alimentaires seraient donc un moyen de guider l'homme dans son combat contre ses *pulsions*, et par le biais du respect des animaux qu'ils consomment, de combattre la cruauté. (25)

Dans la Bible hébraïque comme dans le Coran, le respect de la vie animale à travers leur consommation est quelque chose de valorisé. D'un côté, le nombre restreint d'espèces autorisées (correspondant aux animaux de rente qui produisent des denrées secondaires) permet de limiter le nombre d'animaux que les hommes peuvent tuer. De plus, l'exsanguination des animaux abattus introduit la notion de respect de la vie, car, comme il a été dit, le sang est le symbole de la vie et le véhicule de l'âme. De l'autre côté, le Coran, XXIII, 21-22, stipule : « *Les troupeaux vous donnent une leçon : nous vous abreuvons de ce que contient leur ventre, pour vous, ils ont de*

multiples usages, vous vous en nourrissez, et vous voyagez sur eux, comme sur des vaisseaux ». Mais il y a une contrepartie à l'exploitation des animaux : les humains doivent être reconnaissant envers Dieu et les créatures qu'il a créé, et les fidèles bienveillants avec les animaux sont récompensés par l'accès au paradis. (25)

Dans les deux cas, les fidèles qui gardent les animaux qu'ils consomment ont des obligations envers leurs bêtes, à savoir de satisfaire leurs besoins vitaux et ne pas leur infliger de mauvais traitements.

d. Une soustraction aux plaisirs du corps

Comme il a été énoncé, l'un des points communs à ces trois cultes est l'éternel combat que doit remporter l'esprit sur le corps. Celui-ci se poursuit jusque dans l'assiette des fidèles, pour lesquels la recherche du plaisir alimentaire est considérée comme une faute voire un péché. (25)

En effet, dans la religion chrétienne, la gourmandise fait partie des sept péchés capitaux³⁷ et elle est évoquée dès le début de la Bible au travers l'épisode du fruit défendu dans le jardin d'Eden. Dans de nombreux autres récits, la gourmandise s'illustre comme un péché. Par exemple, pendant le jeûne de quarante jours et quarante nuits que s'impose Jésus, Satan lui propose de changer les pierres du désert en pain. Par ailleurs, dans le Dictionnaire de théologie catholique, « *jouir d'un certain plaisir lorsque l'on mange à sa faim et boit à sa soif n'est pas interdit, mais la recherche pour lui-même du plaisir, voilà ce qui est considéré comme une faute »*. (25)

Dans la religion musulmane, le porc est un symbole de l'excès et du plaisir alimentaire : « *le porc est une gueule constamment ouverte, un orifice béant, un gouffre. Il ne regarde jamais vers le ciel mais vers le sol, où il espère trouver quelque nourriture »*. Dans sa recherche constante de nourriture, le porc ne regarde donc jamais vers le ciel, et par extrapolation jamais vers Dieu. (25)

Enfin, d'après certains spécialistes, les espèces interdites par la doctrine juive sont celles qui flattent le plus le sens gustatif et qui détournent donc les fidèles de la maîtrise d'eux-mêmes. Selon Philon d'Alexandrie : « *Le législateur interdit sévèrement tous les animaux de la mer ou du ciel dont la chair est la plus fine et la plus grasse, comme celle du porc et des poissons sans écailles, car il savait que ces aliments sont des pièces pour le plus servile de tous les sens, le goût, et qu'ils engendrent la glotonnerie »*. (25)

³⁷ Les péchés capitaux sont des vices représentant la porte d'entrée à tous les crimes possibles : des péchés capitaux découlent tous les autres péchés. Ils sont au nombre de sept : l'avarice, la paresse, la luxure, l'envie, la colère, l'orgueil et la gourmandise.

Finalement, il apparaît que les règles alimentaires des trois religions monothéistes citées se focalisent essentiellement sur la consommation de viande. Si pour certains, quelques espèces sont interdites à la consommation, pour d'autres il s'agit d'en restreindre l'usage à certaines périodes. Quoiqu'il en soit, la consommation de chair animale est considérée comme l'un des points entraînant une non-maîtrise de soi, car particulièrement appréciée d'un point de vue organoleptique. Si elle est pratiquée avec excès, elle conduit les hommes à la faute et à la perte de contrôle de l'esprit sur le corps.

Au-delà du cercle religieux, il demeure une pratique unanimement bannie et constituant un véritable tabou alimentaire : l'anthropophagie. Entre fascination morbide et dégoût, elle a longtemps été le symbole du retour de l'être humain vers son côté le plus bestial et primitif. Aujourd'hui encore, les cas d'anthropophagie sont regardés à travers le prisme de la folie.

B. L'anthropophagie et le cannibalisme : « tu es ce que tu manges »

Du grec *anthrôpos* qui signifie « être humain » et *phagein* qui se rapporte à l'action de consommer, l'anthropophagie est une pratique qui consiste, pour un être humain, à consommer de la chair humaine. Le terme est à différencier du cannibalisme, puisqu'il concerne, au sens strict, l'action de manger un individu de la même espèce. Selon les époques et les contextes, il existe différentes motivations qui justifient la consommation d'un semblable.

1. Pourquoi manger de la chair humaine ?

Le caractère spirituel concernait surtout certains peuples ayant vécu avant la période de l'Antiquité : consommer des êtres humains représentait pour certaines tribus un moyen d'absorber la force de grands guerriers, ou encore de se rapprocher des dieux. Le fait de manger un individu appartenant à un autre groupe ou une autre tribu se nomme exocannibalisme et à l'inverse, manger un membre de son propre groupe relève de l'endocannibalisme. Dans tous les cas, l'exo et l'endocannibalisme pouvaient être pratiqués à l'issue de sacrifices humains : par exemple, chez les Aztèques, seuls les hommes les plus importants pouvaient y prétendre. Ainsi, le cœur du sacrifié était consommé par les sacrificateurs (en général des représentants de la religion), et les cuisses étaient réservées à l'empereur. Ce rituel trouverait son explication dans les croyances aztèques, qui voudraient que d'anciennes divinités (les *Dema*) soient devenues des humains, et que lors d'un sacrifice la victime redevienne

une divinité : manger la victime serait donc manger la divinité et se rapprocher de celle-ci. (53)

Dans un registre plus scientifique, les Romains considéraient certaines pratiques cannibales comme des remèdes médicaux. Le sang avait des propriétés curatives, notamment pour les épileptiques qui le buvaient directement au niveau des plaies des gladiateurs. On rapporte aussi la consommation de « *moelle de fémur* » ou de « *cervelles d'enfants* » pour guérir l'épilepsie, bien que cela soit jugé comme une horreur par certains savants. (54)

Enfin, la survie constitue le contexte majeur du cannibalisme dans des époques plus contemporaines. En témoigne le célèbre tableau du Radeau de la Méduse, où gît un cadavre sans jambe dans le coin inférieur gauche, suggérant les pratiques anthropophages qui ont eu lieu sur la frégate lors de son naufrage en 1816. Plus récemment, les famines du XX^{ème} siècle ont conduit de nombreux peuples au cannibalisme : durant la famine de 1921-1922 en Union Soviétique, ce sont les habitants de l'arrondissement de Lioubdimovka qui se voient contraints de manger leurs semblables, après avoir consommé tous les autres animaux. (55)

Il est également rapporté en République Populaire de Chine, au moment de la période du « Grand bond en avant » instauré par Mao Zedong en 1958, où les paysans affamés sont contraints au cannibalisme sur l'ensemble du territoire chinois. (56)

Ainsi, si l'anthropophagie a toujours existé, elle est progressivement bannie au cours des siècles, en lien avec les différentes dynamiques sociétales et religieuses.

2. Un motif ancestral de bannissement sociétal

Durant l'Antiquité, chez les Grecs et les Romains, l'anthropophagie constitue l'acte qui définit la frontière entre la société civilisée, c'est-à-dire l'être humain éveillé, et le monde animal barbare.

a. La représentation de l'anthropophage dans la mythologie gréco-romaine

Dans les nombreux mythes gréco-romains, les anthropophages sont toujours *les autres* ; ils sont les étrangers ou les antagonistes, ceux qui sont systématiquement mis en opposition avec le héros. A titre d'exemple, l'aventurier Ulysse, durant son odyssée, rencontre les peuples anthropophages des Cyclopes et des Lestrygons, et le champ lexical utilisé pour les décrire permet d'illustrer leur inhumanité. Le cyclope Polyphème (ce « *cœur cruel* ») affirme que ni lui ni ses semblables ne craignent les Dieux et la haine de Zeus, avant de dévorer deux compagnons d'Ulysse, puis de

s'étendre au milieu de ses bêtes après avoir « *rempli sa vaste panse* ». De leur côté, les Lestrygons sont ceux qui ne cultivent pas la terre, qui ne mangent pas de pain, qui sont « *plus proches des Géants que des humains* ». (57)

Ainsi, qu'ils soient semblables à des animaux, sans crainte des Dieux, ou dénués de tout savoir et technologies, les peuples anthropophages sont assimilés aux marginaux de la société humaine et civilisée. Ce jugement vaut aussi pour les divinités : toujours dans la mythologie grecque, le titan Cronos avait pour habitude de dévorer ses enfants à leur naissance, par peur que l'un d'eux le détrône. Agissant comme un tyran, le règne de Cronos est marqué par le sang et l'horreur et c'est son fils, Zeus, qui y met fin en le renversant. La figure de Cronos l'anthropophage se confronte alors à celle du nouveau Dieu des Dieux, qui règne sur l'Olympe avec davantage de sagesse. (58)

b. L'anthropophagie comme argument de discrédit

Au fil des siècles, la symbolique que l'on attribue à l'anthropophagie est utilisée dans le but de discréditer et de prêter des traits monstrueux à divers opposants : au II^{ème} siècle, les premiers chrétiens sont accusés d'anthropophagie par les Romains ; puis vient le tour des juifs au XIII^{ème} siècle ; et lors de la découverte du nouveau monde ce sont les Amérindiens qui sont qualifiés de sauvages et cannibales. Grâce au contexte historique, il est possible de comprendre que les événements suivent une certaine logique et il permet de questionner la véracité des accusations. Prenons l'exemple des premiers chrétiens de l'Empire Romain : le christianisme est une nouvelle religion qui cherche à se développer et s'implanter dans l'Empire. De leur côté, les Romains se montrent méfiants et hostiles face à l'expansion d'une nouvelle doctrine qui leur est inconnue. Alors, par peur de l'autre ou dans le but de nuire, les premiers chrétiens sont qualifiés d'anthropophages. De la même manière, ces derniers retourneront l'accusation contre les païens, puis les hérétiques. (59)

Par ailleurs, les dates des premières allégations contre les chrétiens coïncident avec la conjuration de Catilina : l'homme politique romain, déçu d'avoir été battu à deux reprises par Cicéron aux élections du consulat, met en place un complot qui vise à prendre le pouvoir de Rome. L'opposition, lorsqu'elle révèle au peuple de Rome le dessein des conjurés, fait courir le bruit que Catilina aurait scellé leur alliance via des rites anthropophagiques, ce qui permet à Cicéron de rallier à lui la majorité des habitants de Rome. (60)

c. Une condamnation juridique et sociale de l'anthropophagie sous l'impulsion de la religion chrétienne

A la fin du IV^{ème} siècle, le christianisme devient la religion officielle de l'Empire Romain et la persécution des chrétiens s'arrêtent. En plus d'être condamnée socialement, l'anthropophagie est condamnée par l'Eglise car la chair est considérée comme étant sacrée, étant donné que les humains sont faits à l'image de Dieu. En l'an 789, le célèbre capitulaire de Charlemagne, qui définit comment doit être pratiqué le christianisme, est l'un des premiers textes juridiques à s'intéresser à l'anthropophagie : il y prévoit la peine capitale pour celui qui « *donne [de la] chair à manger ou la mange lui-même* ». (61)

Au fil des siècles, les cas d'anthropophagie sont regardés de l'extérieur par les membres des sociétés dites civilisées et deviennent des cas de nécessité, ils sont notamment perpétrés durant les guerres, ou dans les villes en état de siège. En 1888, Jean-François-Albert du Pouget, marquis de Nadaillac, écrit à ce sujet : « *Ce qui est certain, c'est que c'est au christianisme que l'on doit la cessation et des sacrifices et des festins, un des premiers édits des conquistadores fut pour y mettre fin, et cet édit doit rester à leur honneur* ». (62)

Bien qu'il soit incontestable que l'expansion et la domination du christianisme durant des siècles ait contribué à l'élaboration du tabou alimentaire que constitue l'anthropophagie, celui-ci résulte davantage d'une association entre des considérations sociales, psychologiques et religieuses. Celles-ci, même si elles diffèrent selon les époques et les cultures, ont toutes comme point commun de considérer l'anthropophagie comme étant la limite entre la civilisation et la barbarie. Sigmund Freud la catégorise, avec l'inceste et le meurtre, dans ce qu'il a nommé les « *désirs instinctifs* » : il s'agit de trois tentations qui soustraient l'être humain à la culture (c'est-à-dire « *tout ce en quoi la vie humaine s'est élevée au-dessus de ses conditions animales et ce en quoi elle se différencie de la vie des bêtes* ») et qui l'exclut de la symbolique du lien social. (63)

L'anthropophagie a ainsi toujours suscité de grands émois par la répulsion et la fascination morbide qu'elle provoque : en témoigne la popularité des tueurs en série cannibales (comme Armin Meiwes ou Jeffrey Dahmer) dans la culture cinématographique et musicale. (64) (65)

3. Qu'en est-il du cannibalisme chez les animaux ?

Loin de l'aspect ésotérique et malsain que l'on prête à l'anthropophagie, le cannibalisme dans le monde animal est, chez certaines espèces, une pratique plus ou moins courante.

a. Pourquoi manger son congénère ?

D'un côté, on identifie des espèces qui sont naturellement cannibales. Elles tirent de ces ressources supplémentaires une énergie qui sera potentialisée dans certaines fonctions, notamment la reproduction. A titre d'exemples, de nombreux arthropodes (comme certaines espèces d'araignées et les mantes religieuses) s'adonnent au cannibalisme sexuel : cette pratique consiste en la consommation du mâle par la femelle, en général après l'accouplement. Celle-ci bénéficie alors d'un apport supplémentaire, lui assurant davantage de chances de mener sa reproduction à terme et d'avoir une descendance viable. Aussi, la consommation de son propre placenta par la femelle parturiente apporte des nutriments supplémentaires qui seront réinvestis dans le post-partum. (66)

D'un autre côté, sont rencontrées les espèces qui deviennent cannibales dans un environnement qui leur est hostile, en particulier dans un contexte d'appauvrissement ou de privation des ressources nutritives : c'est ce que nous avons défini comme étant le cannibalisme de survie chez l'être humain, et il peut concerner n'importe quelle espèce animale, qu'elles soient carnivores (c'est le cas des ours polaires) ou herbivores (comme les hippopotames). (66)

b. Les conséquences du cannibalisme sur la population

D'un point de vue démographique, le cannibalisme présente divers avantages et inconvénients pour la population concernée, en fonction de son intensité, de son contexte et de sa durée.

Par exemple, si la densité de population est forte, la compétition intraspécifique est très élevée en lien avec une faible disponibilité des ressources : le cannibalisme se présente donc comme un avantage immédiat car il permet une auto-régulation du nombre d'animaux. L'augmentation des chances de survie pour les individus cannibales est permise par l'apport énergétique direct lié à la consommation d'un semblable, et par le gain de territoire qui en découle. Cependant, le coût biologique du cannibalisme n'est pas à négliger puisque la population cannibale s'expose à différents risques : la transmission de certains parasites digestifs est accentuée, le risque de blessures graves lors d'une confrontation entre deux prédateurs n'est pas anodin, et le cannibalisme fait diminuer la variabilité génétique au sein de la population. (67)

De plus, à l'échelle de l'écosystème, si l'on considère une population de prédateurs pratiquant le cannibalisme de manière importante, leur densité de population va diminuer, et la consommation réduite de proies appartenant au maillon inférieur de la chaîne trophique entraîne une augmentation de la densité de population chez celles-ci. Elles vont alors sur-consommer les ressources du milieu et perturber de manière importante l'ensemble de l'écosystème. Cette tendance étant observée notamment en milieu aquatique. (68)

Quelle qu'en soit la justification, le cannibalisme permet à l'animal d'accéder à des apports supplémentaires : il en tire une énergie qui lui sera bénéfique, voire indispensable, pour sa propre survie. Bien que coûteuse sur le long terme, cette pratique n'est quasiment exclusivement que temporaire et permet de répondre aux contraintes de l'environnement.

Conclusion de la partie II

Au terme de cette seconde partie, il apparaît que les comportements alimentaires sont guidés non seulement par l'envie de combler sa faim, mais aussi par un certain nombre de facteurs culturels, sociaux ou encore économiques. Cependant, considérer que le déterminisme de ces pratiques est l'œuvre des seuls facteurs qui ont été étudiés serait réducteur : l'objet de ce travail n'est pas de dresser une liste exhaustive (si d'aventure cela est possible) de tous les éléments qui s'entremêlent et entrent en compte dans nos choix en matière d'alimentation, mais bien de balayer quelques paramètres qui sont apparus importants aux yeux de l'auteure de cette thèse.

De plus, les comportements alimentaires ne sont pas scellés dès la naissance des individus : comme l'a souligné Matthieu Duboys de Labarre dans sa thèse, tous les mangeurs font également l'objet d'un processus réflexif, qui peut remettre en question les choix et habitudes qu'ils ont adoptés dans leur alimentation. Ils ont alors le choix d'orienter, modifier, ou entrer en rupture avec le modèle alimentaire qui leur a été transmis.

A ce sujet, la remise en cause des certitudes concernant nos pratiques alimentaires ressort être un élément qui nous est particulièrement contemporain. Sans rentrer dans des débats moralisateurs, la forte consommation de viande en France (et plus généralement dans les pays occidentaux) pose question d'un point de vue médical, sanitaire et environnemental.

PARTIE III - MANGER DE LA VIANDE, EST-CE VRAIMENT BON POUR LA SANTE ?

Au-delà de l'aspect sociologique, manger ou ne pas manger de viande entraîne des répercussions sur notre organisme. De nos jours, l'incitation est à la diminution de la consommation de viande pour des raisons environnementales³⁸ mais aussi médicales. En effet, l'explosion de la consommation de viande depuis le milieu du XX^{ème} siècle s'accompagne d'une modification profonde de notre régime alimentaire : à l'image de l'introduction d'une grande part de céréales dans l'alimentation humaine et le développement de pathologies associées, une surconsommation de viande induit elle aussi des risques.

Le risque sanitaire prend également la forme des microbes contaminant les denrées d'origine animale (comme végétale), d'où les fameuses toxi-infections alimentaires. Régulièrement, les scandales sanitaires compromettent les secteurs qui sont à l'origine du dit scandale, modifiant ainsi les pratiques de consommation pendant un certain temps.

I. Des recommandations sanitaires qui incitent à diminuer sa consommation de viande

L'incitation à diminuer sa consommation de viande peut se justifier d'un point de vue médical : en effet, consommée en excès, elle apparaît être un élément pouvant favoriser le développement de maladies chroniques, comme des maladies cardiovasculaires ou des cancers. Pourtant, elle présente de nombreux intérêts nutritionnels par sa richesse en protéines et acides aminés essentiels, minéraux et vitamines. Même s'il est possible d'en diminuer son importance dans les assiettes en

³⁸ Selon le rapport du GIEC de 2023, le secteur agricole représente 13 à 21% des émissions totales de gaz à effet de serre d'origine anthropique dans le monde. En ce qui concerne les animaux d'élevage :

- La fermentation entérique, productrice majeure des émissions de méthane, représente 23% des émissions totales de gaz à effet de serre du secteur agricole ;
- A cela s'ajoute la gestion du fumier, qui émet également du méthane mais aussi du protoxyde d'azote.

Le GIEC place alors l'élevage des animaux comme première source d'émission de gaz à effet de serre du secteur agricole. (69)

Malgré tout, l'élevage apporte un certain nombre de services écosystémiques, notamment dans un schéma de production de type « territoire herbager », dont la production est limitée aux capacités productives du milieu, lui permettant ainsi de se réguler. D'autres services positifs, comme l'aménagement du territoire, ou la création d'emploi, viennent balancer une vision de l'élevage peut-être exclusivement négative et monolithique. (70)

introduisant des protéines végétales, une éviction totale peut mener à des déficiences et carences graves lorsque les apports minimums quotidiens ne sont pas respectés.

A. Pourquoi est-ce meilleur pour la santé de diminuer sa consommation de viande ?

Ciblée depuis plus d'une dizaine d'années par les pouvoirs publics, la viande (de surcroît la viande rouge) fait régulièrement l'objet de campagne afin d'inciter sa diminution dans les assiettes des Français. En témoigne l'expérimentation, qui a été menée entre 2019 et 2021, du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire. Prévue par la loi EGalim³⁹, l'introduction d'un jour végétarien a fini par convaincre les différents acteurs de la restauration scolaire comme l'attestent le rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) ainsi que les résultats de l'enquête menée auprès des établissements de restauration en milieu scolaire. Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience en 2021, le menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire est devenu obligatoire. (71) (72) (73)

Ces diverses politiques d'incitations ont pour but de faire diminuer la consommation de viande des ménages Français, qui continuent malgré tout d'en manger plus que de raison.

1. Un constat : les Français mangent plus de viande que ce qui est recommandé

Comme cela a été montré dans la première partie de ce travail, la consommation de viande en France a amorcé une diminution depuis les années 1990 (pour rappel, voir la figure 16 à la page 62), passant de 105 kgEC par habitant par an à 85 kgEC par habitant par an en 2021. Pourtant, cette diminution reste insuffisante.

Les recommandations spécifiques concernant la consommation de viande en France ont fait l'objet d'un consensus scientifique : initialement proposée par le World cancer research fund (WCRF) en 2011, ces limites ont ensuite été approuvées par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et Santé Publique France. Celles-ci ont permis d'élaborer des

³⁹ Les états généraux de l'alimentation (EGalim) ont été lancés en 2017 et ont rassemblé des représentants de toutes les parties prenantes de l'alimentation. Ils ont abouti à la loi EGalim 1 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. C'est dans son article 24 que la loi prévoit la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire dans les restaurations collectives scolaires.

politiques publiques à destination des consommateurs et professionnels de santé, à l'image du plan national nutrition et santé (PNNS) 2019-2023. (74) (75) (76) (77)

Ces recommandations sont les suivantes : (75)

- La portion de viande rouge⁴⁰ doit être limitée à 500 grammes par semaine, ce qui correspond à environ 70 grammes par jour pour les personnes en consommant quotidiennement.
- La charcuterie (jambons, saucisses, saucissons, etc) doit se limiter à 150 grammes par semaine.

L'étude Esteban⁴¹ de 2014-2015, menée par Santé Publique France, a montré que 70% des hommes et plus de 50% des femmes consommaient au moins 150 grammes de charcuterie par semaine. Concernant la viande rouge, 40% des hommes et 25% des femmes en mangent plus de 500 grammes par semaine. (78)

A l'échelle d'une année, le respect de ces recommandations se traduirait par une consommation annuelle moyenne de viande rouge de 25,5 kg par habitant. Or, en 2021, FranceAgriMer évalue la consommation annuelle moyenne de viande rouge à environ 52 kgEC par habitant⁴², soit le double de ce qui est recommandé. (34)

Ces recommandations n'ont pas émergé de nulle part : elles se sont basées sur de nombreux rapports et expertises qui ont mis en évidence le lien entre une consommation trop élevée de viande et le développement de certaines maladies chroniques.

2. Nutrition et maladies chroniques : exemple de la viande rouge et de la charcuterie

Grâce à un certain nombre d'études et méta-analyses menées notamment par le WCRF et le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC, ou IARC en anglais), les produits carnés sont identifiés comme un groupe d'aliments dont la consommation augmente le risque de maladies chroniques. Parmi elles, sont recensés divers cancers, notamment le cancer colorectal, mais avec des niveaux de preuve variables. (74) (79)

⁴⁰ La viande rouge correspond ici à toutes les viandes, à l'exception de la volaille.

⁴¹ L'étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition (Esteban) vise à « mesurer l'exposition [des Français] à certaines substances de l'environnement, à mieux connaître [leur] alimentation et [leur] activité physique, et à mesurer l'importance de certaines maladies chroniques dans la population ». (Santé Publique France)

⁴² Dans le rapport de FranceAgriMer, la viande rouge comptabilise uniquement la viande bovine, ovine et porcine.

a. Niveau de risque et réalité biologique

Comme le souligne l'ANSES dans un rapport de 2016, la majorité des travaux portant sur l'étude d'un potentiel lien entre la consommation d'un certain groupe d'aliments et le développement de maladies chroniques sont des études observationnelles prospectives. Elles mettent donc en évidence une association statistique entre *l'exposition et la survenue de la maladie* en question⁴³. Néanmoins, cela ne témoigne pas forcément d'un lien de causalité : l'association statistique doit être confirmée par une réalité biologique, ce qui vient renforcer la qualité de la preuve. C'est dans cette optique que le WCRF a défini quatre niveaux de preuve de l'association entre un facteur et la maladie étudiée : convaincant⁴⁴ ; probable⁴⁵ ; limité mais suggestif⁴⁶ ; et enfin limité et insuffisant⁴⁷. (74) (75)

Ainsi, en 2007, le WCRF met en évidence que la consommation de viande rouge et de viande transformée⁴⁸ augmente le risque de cancer colorectal avec un niveau de preuve convaincant. Celles-ci peuvent en effet apporter ou induire la production de divers facteurs carcinogènes. Par exemple, les sels nitrités contenus dans les charcuteries induisent la formation secondaire de nitrosamines ; un excès de fer hémique (forme de fer principalement disponible dans la viande rouge, cf. infra) induit la production de radicaux libres et de cytokines pro-inflammatoires ; ou encore une cuisson à forte température conduit à la formation d'amines hétérocycliques. Ces quelques composés, tous plus ou moins cancérigènes et génotoxiques pour l'être humain, constituent entre autres la plausibilité biologique de la relation. (74)

⁴³ En pratique, les participants sont classés suivant leur niveau d'exposition (pour ce qui nous intéresse, le niveau d'exposition peut s'apparenter par exemple à la quantité de viande consommée par semaine), ils sont ensuite suivis pendant une certaine période, ce qui permet de recenser la fréquence de développement de la maladie en fonction de l'exposition des participants. Le calcul du risque relatif permet d'attester d'une potentielle association statistique : un risque relatif supérieur à 1 signifie que les individus exposés sont davantage à risque de développer ladite maladie chronique.

⁴⁴ La relation est attestée dans plusieurs études de bonne qualité (dont au moins deux études prospectives indépendantes, sans hétérogénéité inexpliquée) avec une plausibilité biologique soutenue par des études expérimentales (chez l'humain ou un modèle animal pertinent).

⁴⁵ Relation attestée dans au moins deux études prospectives indépendantes ou au moins 5 études cas-témoins de bonne qualité, sans hétérogénéité inexpliquée, et avec une plausibilité biologique.

⁴⁶ Les données recueillies suggèrent une augmentation (ou une diminution) du risque mais sont insuffisantes pour conclure à une relation de causalité.

⁴⁷ Il n'y a pas assez de données pour conclure.

⁴⁸ La viande transformée (*processed meat* en anglais) se réfère aux viandes ayant subi un procédé de salaison, fumage, séchage, ou fermentation. Dans le contexte français, elle correspond par exemple à la charcuterie.

b. Cancers, maladies cardiovasculaires, et diabète de type 2

Au sujet des risques de cancers, de nombreux éléments ont été relayés en France par diverses agences et organismes, comme l'ANSES (rapport d'expertise collective *Nutrition et cancer* de 2011) ou l'Institut national du cancer (INCa). A l'époque déjà, l'ANSES recommandait de limiter la consommation de viande rouge à moins de 500 grammes par semaine et d'éviter la consommation de charcuterie autant que possible. Pour preuve, le risque de cancer colorectal augmente de 29% par portion de 100 grammes de viande rouge ; et de 21% par portion de 50 grammes de charcuterie. De son côté, l'INCa publie en 2015 un rapport, qui, en se basant sur les conclusions du WCRF, confirme là encore l'association entre consommation de viande rouge et de charcuterie et augmentation du risque de cancer colorectal avec un niveau de preuve convaincant. Il l'associe également avec une augmentation du risque de cancer du pancréas, de la vessie, du sein et du poumon mais avec un niveau de preuve suggéré. (80) (81)

Dans son rapport de 2016, l'ANSES recense les conclusions de nombreuses études en vue de d'actualiser les recommandations du PNNS. L'agence retient que (page 27) : *« les consommations de viande [rouge] et de viandes transformées (incluant la charcuterie) augmentent le risque de cancer colorectal avec un niveau de preuve convaincant et le risque de [maladies cardiovasculaires] et de diabète de type 2 avec un niveau de preuve probable. En outre, la consommation de viande en général ou de viande [rouge] en particulier pourrait augmenter le risque de cancer du sein selon l'expression des récepteurs hormonaux aux œstrogènes (ER) et de cancer de la prostate, ainsi que le risque de prise de poids, avec toutefois un niveau de preuve limité mais suggestif »*. (75)

Enfin, dès 2015, le CIRC classe la viande rouge dans la catégorie des carcinogènes probables (groupe 2A) pour l'être humain ; tandis que la viande transformée est considérée comme un carcinogène (groupe 1). (79)
Dès lors, il apparaît raisonnable de chercher à diminuer sa consommation de viande rouge et de produits carnés transformés.

B. Comment diminuer sa consommation de viande rouge ?

Même si elle présente de nombreux intérêts nutritionnels, il est tout à fait possible de trouver des alternatives afin de diminuer sa consommation de viande rouge et de charcuterie. Cela peut passer par l'introduction d'une part plus importante

de viande de volaille ou de poissons, mais aussi par le recours aux protéines végétales.

1. Poisson, volaille, et œufs : faire varier les plaisirs

De manière assez unanime, dans le but de faire descendre la consommation individuelle de viande rouge et de charcuterie sous les seuils recommandés, il est conseillé de les remplacer par de la volaille, du poisson ou des œufs. Sur cinq jours, il est ainsi possible de manger cinq produits différents d'origine animale. Ces trois classes d'aliments présentent par ailleurs des qualités nutritionnelles équivalentes voire supérieures à la viande rouge et à la charcuterie, tout en ne présentant pas d'augmentation avérée du risque de maladies chroniques.

a. Le poisson, un atout nutritionnel mais un bio-accumulateur

Au sujet des poissons, il est recommandé d'en consommer deux fois par semaine, dont un poisson gras (par exemple de la sardine, du maquereau, du hareng ou du saumon) car particulièrement riche en oméga 3. La viande de poisson possède par ailleurs une haute valeur protéique, et représente une source non négligeable de vitamines (A, D, E, B6 et B12). Outre leur intérêt nutritionnel, la consommation régulière de poisson permet de réduire le risque de maladies chroniques, notamment les maladies cardiovasculaires ou la démence, avec un niveau de preuve probable. (75) (82) (83)

Néanmoins, la consommation de viande de poisson ne doit pas être excessive. En effet, les poissons peuvent être contaminés par divers polluants (dioxines, méthylmercure, furanes) : leur consommation peut donc représenter un risque chimique, notamment pour les personnes vulnérables. Par exemple, il est conseillé aux femmes enceintes ou allaitantes et aux enfants de moins de 30 mois de limiter leur consommation de poissons prédateurs sauvages⁴⁹ car ceux-ci présentent des niveaux de contamination élevés en méthylmercure. Ce métal lourd a notamment une action toxique sur le système nerveux central pendant le développement du fœtus. (83)

C'est pour ces raisons qu'il est recommandé de faire varier les espèces consommées ainsi que les lieux d'approvisionnement. (84)

b. La volaille, peu calorique et riche en protéine

La viande de volaille représente une alternative à la viande rouge particulièrement intéressante d'un point de vue nutritionnel. Globalement, il s'agit d'une

⁴⁹ La liste des poissons prédateurs se trouve dans le règlement CE n°1881/2006 et comprend entre autres l'anguille, le brochet, la dorade ou le thon.

viande peu calorique comparé à la viande rouge : sa valeur énergétique oscille entre 633 kJ pour 100 grammes de viande de canard à 447 kJ pour 100 grammes filet de dinde, alors qu'elle atteint 814 kJ pour 100 grammes de bœuf. Après l'eau, les protéines sont les principaux constituants des tissus musculaires : la valeur moyenne de 20 à 22 grammes de protéines pour 100 grammes de viande de volaille peut être retenue. Ces valeurs sont cependant susceptibles de varier en fonction de l'âge des animaux, de leur alimentation ou de leur mode d'élevage. De plus, il semble que la viande de volaille ne soit pas un facteur favorisant la survenue de maladies chroniques. De nombreuses études ne rapportent pas d'augmentation du risque, elles en avancent parfois une diminution : une consommation élevée (plus de cinq fois par semaine) de viande de volaille diminuerait le risque de diabète de type 2, et aucune association statistique n'a été montrée entre la consommation de volaille et la survenue d'un cancer colorectal. Mais il convient de noter que certains types de préparation à base de viande de volailles (comme les jambons de poulet) sont inclus dans la catégorie des viandes transformées et charcuterie : consommer de la volaille n'est donc pas synonyme d'absence de risque, les procédés de transformation, préparation et de cuisson sont là aussi des facteurs pouvant nuire à la santé des consommateurs. (75) (85) (86)

c. Les œufs

A l'image de la viande de volaille, l'œuf représente une source importante de protéines tout en étant peu calorique. Pour preuve, un œuf contient en moyenne 6,7 grammes de protéines (en mangeant 100 grammes d'œuf, un homme couvre alors 30% de ses besoins quotidiens en protéine), dont la digestibilité varie en fonction de la cuisson : la digestibilité des protéines du blanc d'œuf atteint 91 à 94% lorsque le blanc est cuit, alors qu'une surcuisson du jaune fait diminuer la digestibilité des protéines qu'il comprend. Sa composition en acides aminés essentiels coïncident parfaitement avec les besoins de l'être humain, c'est pourquoi l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a désigné l'œuf comme source de protéines de référence pour l'enfant. Par ailleurs, un œuf contient environ 6 grammes de lipides présents uniquement dans le jaune, et dont la digestibilité est là encore excellente : l'équilibre entre protéines et lipides est quasiment parfait. Enfin, la teneur en glucides d'un œuf est extrêmement faible (de l'ordre de 1%). Au sujet des minéraux et vitamines, les œufs sont riches en phosphore, fer, et soufre, ainsi qu'en vitamines A, D, E, K et B mais leur composition varie en fonction de l'alimentation de la poule pondeuse. (87) Là encore, la consommation d'œufs ne semble pas favoriser l'apparition de maladies chroniques chez les consommateurs. Sa composition pourrait, au contraire, induire un effet protecteur vis-à-vis de celles-ci : par exemple, les bêta-carotène et xanthophylles du jaune d'œuf possèdent un pouvoir anti-oxydant, bien que celui-ci soit à relativiser comparé à d'autres aliments qui en contiennent beaucoup plus (comme les carottes).

Malgré tout, l'œuf a fait l'objet de suspicions compte tenu de sa forte teneur en cholestérol (4% des lipides contenus dans un œuf), mais il est aujourd'hui admis que sa seule ingestion n'est pas un facteur déterminant dans l'augmentation de la cholestérolémie. (87)

La consommation d'œufs ne fait donc pas l'objet de limites particulières : elle est au contraire encouragée. Ainsi, en 2019, les Français ont consommé en moyenne 229 œufs par habitant et par an, ce qui correspond à 14,2 kilogrammes par habitant et par an. Depuis 2021, les œufs prennent de plus en plus de place dans le panier des Français (+ 0.7% entre 2021 et 2022, et + 5,9% entre 2022 et les premiers mois de 2023), mais cette augmentation ne peut être le fruit que de l'unique influence des recommandations nutritionnelles. (76) (88) (89)

2. Le recours aux protéines végétales

Les végétaux dans lesquels sont retrouvés les plus grandes quantités de protéines végétales sont les graines oléagineuses (noix, noisettes, amandes, etc) et les légumineuses (soja, lentille, haricot, pois, pois chiche, etc). Elles présentent respectivement une teneur moyenne en protéines (pour 100 grammes d'aliment) de 17,45 grammes et 9,02 grammes. Ces teneurs moyennes restent inférieures aux produits animaux mais elles ne doivent pas masquer les exceptions : les cacahuètes ont une teneur en protéines d'environ 31 grammes pour 100 grammes, ce qui la rend plus riche en protéines que la viande de bœuf (20,8 grammes de protéines pour 100 grammes). (90)

A ce titre, les protéines végétales peuvent être utilisées pour diminuer la consommation de viande rouge qu'elles remplacent aisément lors d'un repas. Néanmoins, toutes les espèces végétales ne sont pas égales vis-à-vis de leur composition et de la satisfaction des besoins des consommateurs. Par exemple, concernant les acides aminés essentiels⁵⁰, les céréales ont une teneur limitante en lysine, tandis que pour les légumineuses ce sont les acides aminés soufrés qui sont limitants. C'est pour cela qu'il est conseillé d'associer céréales et légumineuses dans un même repas afin d'assurer pleinement la couverture des besoins en acides aminés indispensables. (76) (90)

Les recommandations nutritionnelles actuelles conseillent de consommer au moins de fois par semaine des légumineuses, ainsi qu'un produit céréalier complet par jour.

⁵⁰ Les acides aminés essentiels, au nombre de neuf (phénylalanine, leucine, méthionine, lysine, isoleucine, valine, thréonine, tryptophane, histidine), sont des acides aminés qui ne peuvent être synthétisés par l'organisme : ils doivent donc être obligatoirement apportés par l'alimentation. Une quantité insuffisante ou une absence d'un de ces acides aminés suffit à perturber la synthèse protéique des cellules.

Néanmoins, il ressort de l'étude Estéban de 2015 que le pourcentage de Français suivant ces recommandations alimentaires est respectivement de 13% et 38,7%. (78) Au sujet plus particulièrement de l'origine des protéines dans l'alimentation, il est recommandé d'atteindre un équilibre (50/50) entre protéines animales et protéines végétales. Là encore, l'équilibre n'est pas atteint : en France, 65% des protéines consommées sont d'origine animale. (91) (92)

Même si les protéines végétales présentent de bonnes qualités nutritionnelles, la composition des légumineuses, céréales et graines oléagineuses n'égale pas celle des viandes. De plus, les nutriments naturellement présents dans les végétaux présentent parfois une moindre biodisponibilité que ceux d'origine animale. Ainsi, une éviction totale des produits carnés peut mener à des insuffisances, voire des carences, si les apports sont mal maîtrisés.

C. Les limites d'une diminution de la consommation de viande

La viande, et plus largement les produits animaux, offrent des nutriments facilement assimilables et permettent de couvrir aisément les besoins quotidiens des êtres humains de tout âge : qu'il s'agisse des protéines, minéraux ou vitamines, il est admis que leur biodisponibilité est meilleure dans les produits animaux que végétaux. De plus, certains d'entre eux peuvent apparaître comme des facteurs limitants, ceux-ci étant présents exclusivement dans les aliments d'origine animale.

1. Des protéines et minéraux de hautes qualités et facilement assimilables

a. Des protéines de qualité, en quantité

Derrière les œufs, les viandes rouges, blanches, les poissons et les abats sont les aliments qui offrent les teneurs en protéines les plus élevées. Les chiffres varient d'une source à l'autre, mais s'accordent tous sur la richesse de la viande en protéines : l'ANSES (anciennement Afssa) avance une teneur moyenne en protéines (pour 100 grammes d'aliment) de 28,17 grammes pour la volaille, 26,85 grammes pour la viande rouge et 21,24 grammes pour les abats⁵¹. Les auteurs s'entendent sur une teneur

⁵¹ Ces moyennes ne traduisent pas les apports réels en protéines des viandes au sein de la population française. Par exemple, la teneur moyenne en protéine dans les viandes de volaille est majorée par la viande de pigeon (37 grammes pour 100 grammes) et celle des viandes rouges par la viande de chevreuil (32,6 grammes pour 100 grammes). Il est dès lors possible de s'interroger sur la quantité de pigeon et chevreuil qui est effectivement consommée dans la population française.

moyenne en protéines de l'ordre de 20 à 22 grammes de protéines pour 100 grammes de viande. (47) (93)

En plus de cette teneur importante en protéines, celles-ci sont également de grandes qualités : la viande rouge apporte, par exemple, les neuf acides aminés essentiels pour les êtres humains. En outre, la digestibilité des protéines issues de la viande est particulièrement bonne, de l'ordre de 94%, alors qu'elle descend à 86% pour les protéines contenues dans le soja. Il est admis que les protéines animales sont plus aisément assimilables que les protéines d'origine végétale, et ont donc une plus grande efficacité biologique. (90) (93) (94)

b. Le fer héminique, une ressource rare

A propos des micronutriments qu'apportent la viande, celle-ci se révèle être riche en zinc, vitamines (A, B et D) mais aussi en fer.

Dans les aliments, il existe deux formes de fer : le fer héminique et le fer non-héminique⁵². Le fer héminique a la particularité d'avoir une biodisponibilité chez l'humain de l'ordre de 30%, alors que celle du fer non-héminique n'est que de 2%. Par sa nature, le fer héminique ne se retrouve que dans les produits d'origine animale, car forcément associé à des protéines comme l'hémoglobine. Le fer non-héminique, lui, est présent dans de nombreux aliments, qu'ils soient d'origine animale ou végétale. Quantitativement, les êtres humains consomment donc plus de fer non-héminique : il est estimé que 70% du fer apporté dans l'alimentation des Français est non-héminique. Cependant, il ne représente que 20% du fer disponible dans le corps humain. A l'inverse, seul 30% du fer présent dans l'assiette des Français est héminique, mais il représente 80% du fer présent dans le corps. Dès lors, si l'on considère deux aliments riches en fer (l'un animal et l'autre végétal), un être humain absorbe cent fois plus de fer en consommant 100 grammes de boudin noir cuit (contenant du fer héminique et non-héminique) qu'en mangeant 100 grammes de lentilles cuites (contenant exclusivement du fer non-héminique). De plus, l'absorption du fer non-héminique est augmentée par la présence dans le repas du fer héminique lui-même, mais également de l'acide citrique, l'acide ascorbique, et de protéines animales. La consommation de viande, qui apporte naturellement du fer, participe en plus à une meilleure absorption de celui-ci. (93) (94)

La question de la biodisponibilité du fer se pose notamment pour les populations susceptibles de développer une carence, comme les femmes menstruées. L'étude Esteban menée par Santé Publique France entre 2014 et 2016 révèle que « 20% des

⁵² L'hème est un édifice moléculaire qui comprend en son centre un atome de métal (en général le fer), il permet d'accueillir et transporter un gaz diatomique, comme le dioxygène. Des protéines comme l'hémoglobine et la myoglobine contiennent un hème. Le fer héminique désigne donc le fer lié à l'hème.

femmes en âge de procréer témoignent d'une déplétion totale des réserves en fer, 7% présentent une anémie et 4% souffrent d'une anémie ferriprive majoritairement non traitée », tout régime alimentaire confondu. A ce titre, en 2016, l'ANSES a réévalué les besoins quotidiens en fer des femmes menstruées en fonction de l'importance de leurs pertes : ils varient de 7 mg/j à 16 mg/j pour les femmes ayant des pertes élevées, alors que celui des hommes est d'environ 6 mg/j. (75) (95)

Plusieurs études et méta-analyses ont mis en évidence que les individus ayant évincé la viande de leur régime alimentaire présentaient des taux de ferritine moins élevés que ceux qui en consomment. (93)

Par ailleurs, dans une étude portant sur la biodisponibilité des nutriments dans la mise en place de régimes alimentaires plus durables⁵³, il a été question d'augmenter la quantité de boudin noir dans le régime des femmes, car les régimes mis en place ne permettaient pas de satisfaire leurs besoins en fer. (96)

Il apparaît donc que la viande reste un aliment de choix et permettant de couvrir les besoins des êtres humains de manière efficace, sans en consommer de manière déraisonnable, et ceci tout au long des étapes de la vie. En plus de ces éléments, le principal facteur limitant qui apparaît dans une diminution de la consommation de viande est la satisfaction des besoins en vitamine B12 : les produits d'origine animale étant les seuls à en apporter. (93)

2. Le facteur limitant de la vitamine B12

La vitamine B12, ou cobalamine, est l'une des huit vitamines du groupe B. Comme la vitamine B9, elle est impliquée dans le métabolisme des cellules du corps humain, en agissant par exemple comme cofacteur dans la synthèse d'ADN. Une carence en vitamine B12 altère donc dans les processus tissulaires à haut niveau de renouvellement, comme l'hématopoïèse et le renouvellement des tissus muqueux. Elle est également impliquée dans la synthèse de la myéline, la membrane formant une gaine autour des fibres nerveuses qui permet une bonne transmission du potentiel d'action. Ainsi, suivant les différentes étapes de la vie, un déficit en vitamine B12 se traduit diversement : les nourrissons dont la mère est carencée en cobalamine peuvent développer des neuropathies, voire des anencéphalies ; les enfants et adultes carencés présentent des troubles neuropsychiatriques (irritabilité, anorexie,

⁵³ La diminution de l'apport carné est identifiée comme un levier efficace pour réduire l'impact environnemental de nos régimes alimentaires. Cette étude a donc constitué deux régimes alimentaires dits durables, c'est-à-dire ayant un impact environnemental diminué d'au moins 30%, et aussi fidèles que possible au régime moyen observé des adultes. Le premier régime ne s'attache qu'au respect des apports nutritionnels recommandés, tandis que le second prend en compte la biodisponibilité du fer, du zinc, des protéines et de la vitamine A. La quantité de viande consommée a été réduite de plus de 60%, chez les hommes comme chez les femmes, dans les deux régimes.

dépression, perte de mémoire, démence) parfois irréversibles, ou des anomalies de l'hémogramme (plus ou moins gravissimes). Il est par ailleurs estimé qu'il faut environ six ans pour épuiser totalement le stock hépatique en vitamine B12, lorsque celui-ci est normalement constitué (c'est-à-dire lorsque l'individu ne naît pas en étant déjà déficitaire). (93) (97) (98)

En médecine humaine, l'étiologie principale des carences en vitamine B12 est le syndrome de non-dissociation de la B12 de ses protéines porteuses⁵⁴ : elle représente 60% des cas sur un échantillon de plus de 160 patients. Viennent ensuite la maladie de Biermer⁵⁵ (16% des cas), et les malabsorptions. La carence d'apport ne représente que 2% des étiologies, et s'observe chez des patients ayant un régime d'exclusion stricte (type végétalien et végan), en particulier chez des individus déjà dénutris. (97)

Néanmoins, les populations ayant exclu les viandes de leur régime alimentaire semblent être plus à même de développer une carence en vitamine B12. Dans une étude datant de 2011, même en consommant des suppléments, les apports en vitamine B12 des végétariens et végétaliens restent moindre comparé aux omnivores : ils sont respectivement de 3,17 µg/j et 3,39 µg/j chez les végétariens et végétaliens supplémentés, alors qu'ils sont de 8,76 µg/j chez les omnivores non supplémentés. De même, le dosage de la vitamine B12 sérique chez ces trois catégories de consommateurs révèle que plus de la moitié des végétariens (52%) sont carencés en vitamine B12 (concentration sérique inférieure à 118 pmol/L), contre 7% des végétaliens. Il serait pertinent de s'interroger sur la biodisponibilité de la vitamine B12 dans ces compléments, mais peu d'études sont disponibles à ce sujet. (99)

Ce déficit en vitamine B12, observé également chez les femmes enceintes et allaitantes ayant un régime type végan, peut être particulièrement délétère pour le fœtus et le nourrisson. Que ce soit dans l'utérus ou dans le lait maternel, les transferts en cobalamine se révèlent insuffisants lorsque la mère ne consomme ni viande, ni produits laitiers. (100) (101)

Les adultes excluant les aliments d'origine animale (et surtout les produits laitiers) doivent donc porter une attention particulière à leurs apports en vitamine B12 : au sein de ses populations, il apparaît que les végétariens soient moins exposés à une carence en cobalamine que les végétaliens, la biodisponibilité de celle-ci se révélant être particulièrement satisfaisante dans les produits laitiers. (102) (103)

⁵⁴ « Syndrome caractérisé par une incapacité à libérer la B12 des protéines alimentaires et/ou des protéines intestinales de transport ».

⁵⁵ Maladie auto-immune caractérisée par une destruction de la muqueuse gastrique et la présence d'anticorps anti-facteur intrinsèque, dont découle une malabsorption de la vitamine B12.

Concernant les enfants, l'Académie royale de médecine de Belgique a estimé en 2019 que « *le régime végétalien est inadapté, non recommandé et même proscrit pour les enfants à naître, les enfants et les adolescents* ». De telles recommandations n'ont pas été relevées en France. (104)

« *Tout est poison, rien n'est poison, c'est la dose qui fait le poison* » disait le médecin et alchimiste suisse du XVI^{ème} siècle Paracelse. Après cette étude, cette maxime semble adaptée la consommation de produits carnés. En excès, la viande et les produits carnés peuvent favoriser le développement de maladies chroniques ; mais en défaut, les individus s'exposent à des carences potentiellement graves (à moins d'une parfaite maîtrise des apports et d'une complémentation). Il arrive que le *poison* ne soit pas lié à la composition de la viande mais soit le résultat d'une contamination : bactéries, virus, et parasites provoquent alors des zoonoses alimentaires, plus ou moins graves selon la sensibilité du patient et la virulence du pathogène.

II. Zoonoses alimentaires et consommation de produits carnés

Le terme *zoonose* caractérise les maladies et/ou infections qui se transmettent de l'animal à l'être humain, et vice-versa. Il en existe un grand nombre et elles se transmettent de manière variée : par exemple, le virus de la rage se transmet à l'humain par la morsure d'un animal enragé ; tandis que la bactérie *Borrelia burgdorferi* (agent de la borréliose de Lyme) est transmise grâce à un vecteur, les tiques du genre *Ixodes*. Certaines d'entre elles peuvent être transmises par voie alimentaire, c'est-à-dire par l'ingestion de produits d'origine animale (comme végétale), d'où le terme de *zoonose alimentaire*. En effet, les animaux de rente peuvent héberger naturellement divers agents pathogènes dans leur tractus digestif, sur leur peau ou dans leurs muscles. Les aliments peuvent ensuite être contaminés au cours des différentes étapes de production ou de transformation, et présenter un risque sanitaire pour l'humain. (105)

Le plus fréquemment, les zoonoses alimentaires se manifestent chez l'être humain par de la diarrhée et/ou une gastro-entérite. Néanmoins, d'autres types de symptômes peuvent être observés.

A. Etiologie des toxi-infections alimentaires

D'après l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) les pathogènes les plus fréquemment impliqués dans les cas de zoonoses alimentaires en Europe sont des bactéries responsables de gastro-entérites : il s'agit de *Campylobacter*, *Salmonella*, *Yersinia*, *Escherichia coli* et *Listeria*. (105)

Les zoonoses alimentaires peuvent se manifester sous forme de cas sporadiques (c'est-à-dire des cas isolés qui n'ont pas de lien épidémiologique) ou de cas groupés : ils prennent alors le terme de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). En France, d'après Santé Publique France, l'agent pathogène le plus fréquemment rencontré dans les cas de TIAC est *Salmonella* : en 2021, ont été dénombrées 147 TIAC à *Salmonella*, ce qui représente presque la moitié des cas de TIAC pour lesquelles l'agent pathogène a été identifié. Viennent ensuite *Campylobacter* (16% des TIAC pour lesquelles l'agent a été confirmé), *Bacillus cereus* (14%), puis *Clostridium perfringens* et les Norovirus (6% chacun). (106)

1. Notion de toxi-infection alimentaire, situation de la France et responsabilité des produits d'origine animale

Santé Publique France définit une TIAC comme étant « l'apparition d'au moins deux cas d'une symptomatologie similaire, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire ». Les TIAC sont par ailleurs à déclaration obligatoire depuis 1987, ce qui permet d'établir des statistiques et ainsi mettre en œuvre des politiques sanitaires efficaces. (106)

Ainsi, depuis le début de la collecte des données, le nombre de TIAC déclarées en France n'a cessé d'augmenter comme le montre la figure 19. Ces résultats peuvent paraître paradoxaux compte tenu des progrès sanitaires qui ont été faits, mais ils témoignent davantage d'une amélioration du dispositif de déclaration des TIAC. La forte hausse du nombre de TIAC annuelles qui a eu lieu dans les années 2006-2007 reflète les efforts initiés dès 2004 par les réseaux sanitaires (composés de la Direction générale de l'alimentation, la Direction générale de la santé, l'Institut de veille sanitaire, et des centres nationaux de référence). (107)

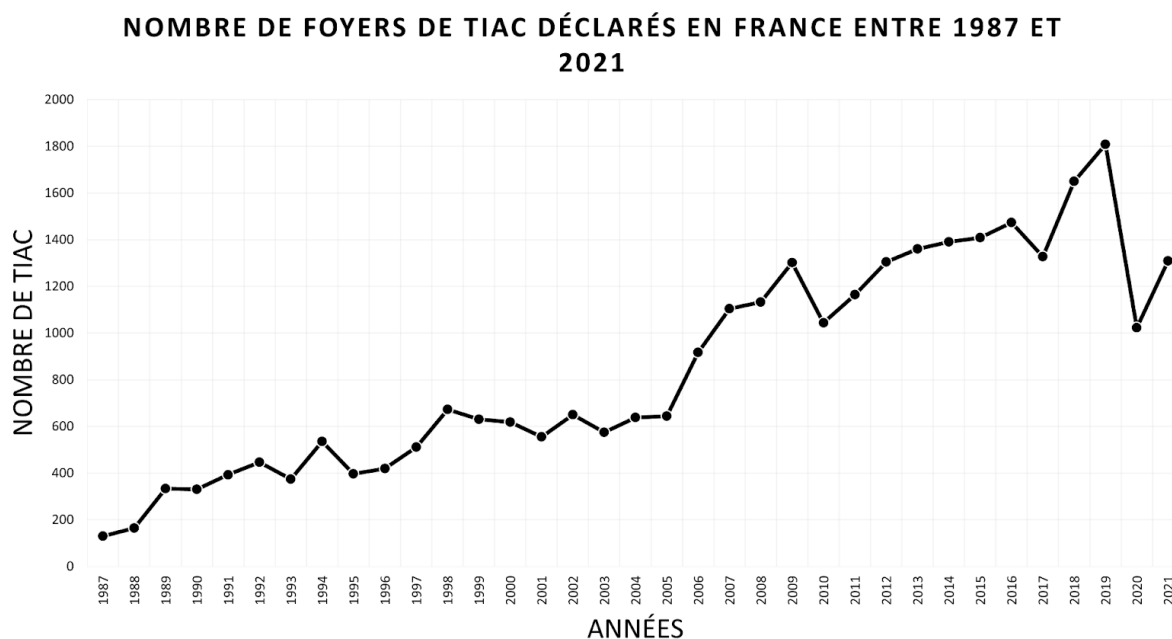


Figure 19 : Nombre de foyers de TIAC déclarés en France entre 1987 et 2021 (source : Cloé Fauveau, données d'après les rapports annuels de 1987 à 2021 de Santé Publique France).

Quant aux aliments incriminés, en 2021, les produits d'origine animale (viandes, volailles, poissons, charcuteries, œufs ou produits à base d'œufs, produits laitiers et coquillages) sont suspectés dans 46% des TIAC pour lesquelles un agent pathogène a été confirmé ou suspecté. Sur un pas de temps plus important, la figure 20 permet de visualiser la part que chaque aliment d'origine animale occupe chaque année depuis 2010 dans les TIAC. (106)

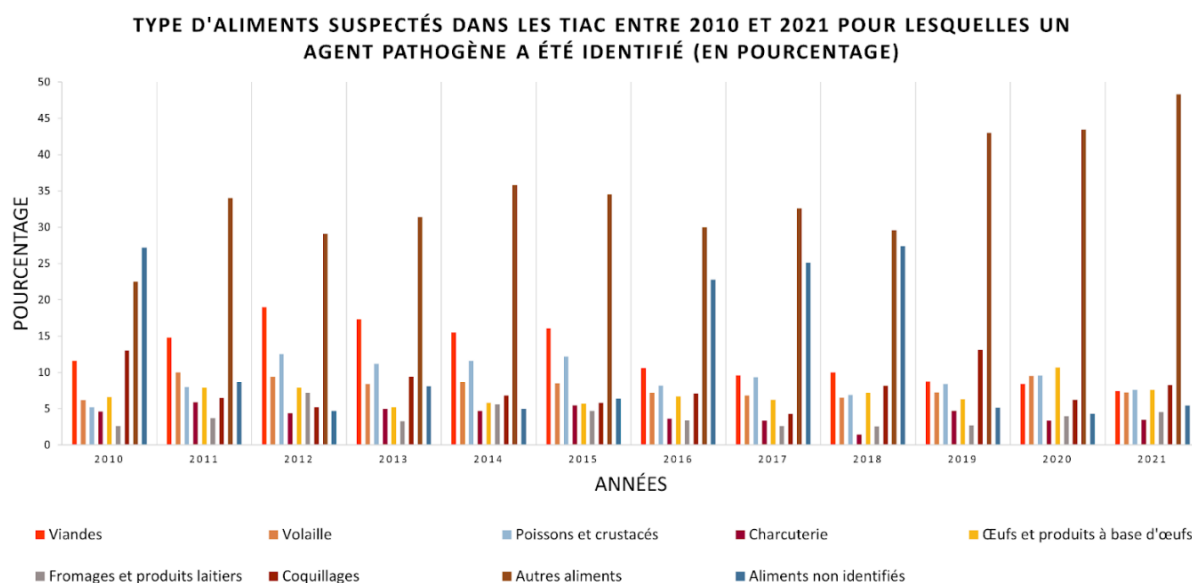


Figure 20 : Type d'aliments suspectés dans les TIAC (en pourcentage) pour lesquelles un agent pathogène a été identifié entre 2010 et 2021 (source : Cloé Fauveau, données d'après les rapports annuels de 2010 à 2021 de Santé Publique France).

Il est à noter que la part des viandes (en rouge sur le graphique) diminue progressivement à partir de 2012, au même titre que la part des poissons et crustacés à partir de 2015. La part de la volaille reste relativement stable, elle représente entre 6 et 10% des aliments suspects chaque année. Globalement, sur ces dix dernières années, les aliments d'origine animale sont de moins en moins incriminés, en témoigne l'augmentation de la proportion des *autres aliments* dans les suspicions. Le pourcentage d'aliments non identifiés varie considérablement d'une année sur l'autre, sans que cela ne soit expliqué dans les rapports de Santé Publique France.

2. Les principales bactéries des viandes responsables des gastro-entérites d'origine alimentaire

Dans ce paragraphe, l'étude portera uniquement sur les viandes rouges et les viandes de volaille. Suivant les types de viande, les bactéries pathogènes qui sont responsables d'intoxication alimentaire ne sont pas les mêmes. Parmi les plus populaires, peuvent être cités *Campylobacter*, *Salmonella*, ou encore *E. coli*.

a. La première cause de gastro-entérites en Europe : *Campylobacter*

Les bactéries du genre *Campylobacter* sont des bactéries à Gram négatif qui appartiennent à la flore commensale des volailles (plus rarement des porcs et des bovins). Sont dénombrées 17 espèces, dont les plus fréquemment rencontrées sont *Campylobacter jejuni* (86% des prélèvements en 2021) et *Campylobacter coli* (12.4% des prélèvements). (108) (109)

Par conséquent, c'est la viande de volaille insuffisamment cuite qui est le principal vecteur de *Campylobacter*. Le lait cru et l'eau sont aussi des sources importantes de contamination. La campylobactériose se manifeste en général par une entérite aiguë (diarrhée, douleurs abdominales, et fièvre) spontanément résolutive. Ses complications restent rares, mais n'en sont pas moins graves : la plus sévère étant le syndrome de Guillain-Barré occasionnant une paralysie transitoire. (109) (110)

L'été en Europe, période où l'incidence des campylobactérioses est maximale, le nombre de cas humains est régulièrement supérieur à 40 pour 100 000 habitants ; tandis qu'en France le Centre national de référence (CNR) a décompté 6.2 cas pour 100 000 habitants en 2019. Cette incidence continue d'augmenter, comme l'indique le nombre de prélèvements que reçoit le CNR chaque année : de 5 538 en 2011, les prélèvements positifs à *Campylobacter* sont passés à 10 233 en 2021. Il faut cependant retenir que les campylobactérioses sont principalement des cas isolés : entre 2006 et 2021, elles ont toujours représenté moins de 5% des TIAC pour lesquelles l'agent pathogène est identifié ou suspecté. (108) (109) (110)

b. Les salmonelles

Les salmonelles sont des entérobactéries du genre *Salmonella* comprenant un très grand nombre de sérovars (plus de 2600) considérés comme tous potentiellement pathogènes pour l'Homme. En France, elles sont le 3ème pathogène le plus fréquemment suspecté ou confirmé dans les TIAC et sont la 2ème cause de gastro-entérite bactérienne en Europe. (106) (111)

Il existe deux espèces de *Salmonella*, *S. enterica* et *S. bongori*. L'espèce *S. enterica* est elle-même divisée en 6 sous-espèces (*enterica*, *salamae*, *arizonae*, *diarizonae*, *houtenae* et *indica*) sur la base de critères phénotypiques. Les sérotypes (ou sérovars) les plus représentés dans les cas d'origine alimentaire sont *S. enterica* sérotype Enteritidis et *S. enterica* sérotype Typhimurium. Elles provoquent également des diarrhées, vomissements, douleurs abdominales et de la fièvre, sont de rémission spontanée mais il arrive que, chez des personnes fragiles (jeunes enfants et personnes âgées), la déshydratation ou des formes généralisées puissent engager le pronostic vital. (106) (111) (112)

Les volailles, porcs et bovins étant des porteurs sains des sérotypes Enteritidis et Typhimurium, les viandes peuvent être contaminées par exemple lors d'un accident d'éviscération. La consommation de ces viandes crues ou peu cuites conduit alors aux symptômes cités précédemment. (111) (112)

Par ailleurs, il convient de souligner que d'autres sérovars de *Salmonella* peuvent provoquer les mêmes symptômes, mais via des voies de contamination différentes : *S. Typhi* et *S. Paratyphi* sont des salmonelles spécifiquement humaines qui

provoquent les fameuses fièvres typhoïdes ; les animaux peuvent eux aussi contracter une salmonellose clinique et transmettre la bactérie à l'humain (par exemple, il peut y avoir transmission de *S. dublin* lors d'un avortement de ruminant). (112) (113)

c. Les accidents alimentaires à *Clostridium perfringens*

Le genre *Clostridium* désigne des bacilles à gram positif, sporulés et généralement anaérobies et. Il regroupe un certain nombre de pathogènes, dont *Clostridium tetani* et *Clostridium botulinum*, causant respectivement le tétanos et le botulisme. La pathogénie de *C. perfringens* diffère de celle des autres bactéries étudiées ici puisqu'elle comprend la sporulation de la bactérie⁵⁶ : le tube digestif de l'être humain étant un milieu hostile pour *C. perfringens*, celle-ci sporule. La sporulation entraîne la libération des toxines accumulées par la bactérie lors de ses divisions cellulaires : parmi elles, une entérotoxine qui provoque des diarrhées et coliques très douloureuses⁵⁷. (114)

C. perfringens est largement répandue dans l'environnement et peut être présente dans le tube digestif des animaux. La matière première (ici, la viande) n'est initialement que faiblement contaminée mais ce sont les conditions de conservation et de préparation qui vont favoriser le développement des bactéries : les aliments les plus souvent incriminés sont donc les plats à base de viande refroidis trop lentement. (114) En effet, le chauffage n'induit pas la destruction des spores (qui résistent jusqu'à 90 à 100°C), mais un refroidissement lent provoque leur germination et la multiplication rapide des formes végétatives, d'autant plus qu'il n'y a plus de compétition avec les autres bactéries non sporulées qui ont été éliminées par la cuisson.

d. Les *E. coli* producteurs de shigatoxines

Les *Escherichia coli* sont des entérobactéries commensales du tube digestif des animaux homéothermes. Il est possible de classer les *E. coli* en fonction de leur sérotype, ou bien en fonction de leur pathovar⁵⁸. A ce titre, les *E. coli* producteurs de

⁵⁶ La sporulation bactérienne est un processus conduisant au développement d'une spore dans le cytoplasme de la bactérie lorsque les conditions du milieu lui sont défavorables. Cette spore permet alors à la bactérie de survivre dans un état de vie ralentie. Le processus inverse de la sporulation est la germination, et a lieu lorsque les conditions du milieu redeviennent favorables. Seuls certains genres de bactéries peuvent sporuler (comme *Bacillus* ou ici *Clostridium*).

⁵⁷ Ainsi, l'infection à *C. perfringens* est qualifiée d'*accident alimentaire*, puisque la toxine n'est pas préformée dans l'aliment (il ne s'agit donc pas d'une intoxication) et la bactérie n'exerce pas directement de pouvoir pathogène (il ne s'agit donc non plus d'une toxi-infection). Pour tomber malade, il faut ingérer les formes végétatives de *C. perfringens*, qui protègent les entérotoxines de l'acidité gastrique et qui sporulent en partie distale de l'estomac.

⁵⁸ Un pathovar regroupe plusieurs clones d'une même espèce bactérienne qui produisent des facteurs de virulence qui n'existent pas chez les autres pathovars.

shigatoxines (STEC) sont des *E. coli* qui disposent d'un facteur de virulence (la production de shigatoxine) suite à l'acquisition du gène *stx* des *Shigelles* (qui sont un autre genre de bactéries). Après l'ingestion des bactéries et leur transit jusqu'au côlon, elles adhèrent à la paroi de celui-ci et provoquent une modification des microvillosités intestinales, ce qui engendre des diarrhées et crampes abdominales. Par la suite, les *E. coli* libèrent leurs shigatoxines, qui endommagent la membrane des capillaires sanguins : les diarrhées deviennent alors sanglantes. Les toxines peuvent atteindre la circulation générale et, plus rarement, gagner les reins ou l'encéphale. Ce cas de figure ne se produit que dans 10% des cas environ, et caractérise le syndrome hémolytique urémique (SHU) : les hémorragies rénales causent une insuffisance rénale aiguë accompagnée d'une anémie hémolytique pouvant entraîner la mort. Les STEC sont par ailleurs la principale cause de SHU chez l'enfant. (115) (116)

Les infections à STEC d'origine alimentaire surviennent après la consommation d'aliments contaminés, le plus souvent par des matières fécales d'animaux porteurs. Cela peut donc concerner les produits d'origine animale (dont le steak haché est la figure emblématique), mais aussi des végétaux, ou encore des eaux. (116)

Santé Publique France estime que les cas isolés de diarrhée bénigne à STEC sont certainement sous-estimés, car elles se résolvent d'elles-mêmes. Mais celles-ci provoquent régulièrement des épidémies pouvant faire plusieurs dizaines de morts. En 2011, en France et en Allemagne, lors de l'épisode des graines germées contaminées par des STEC, 3 469 infections ont été comptabilisées, comprenant 852 SHU et 50 décès. Plus récemment, en France en 2022, 56 cas d'infections à STEC (dont 55 enfants) ont pu être reliés à la consommation de pizzas surgelées. Parmi ces enfants, 48 ont présenté un SHU et deux d'entre eux sont décédés. (117) (118)

3. Saisonnalité des toxi-infections alimentaires : l'hiver, ses huîtres et ses TIAC

A l'échelle d'une année, la répartition du nombre de foyers de TIAC déclarés est hétérogène : il apparaît sur la figure 21 qu'en 2021 en France, le nombre total de foyers de TIAC est le plus élevé au mois de février (120 TIAC déclarées) et au mois d'août (environ 110 TIAC déclarées). Ces pics de TIAC correspondent à des périodes de consommation à risque : les températures de l'été sont favorables à la rupture de la chaîne du froid favorisant le développement des bactéries ; tandis qu'en hiver, la consommation de produits de la mer lors des fêtes de fin d'année expose les consommateurs aux virus entériques. Cet élément est vérifié sur la figure 21, puisque

la part des TIAC imputées aux virus entériques augmente en période hivernale, jusqu'à représenter la moitié des foyers de TIAC du mois de février⁵⁹. (106)

L'eau de boisson est aussi une source importante de contamination virale.

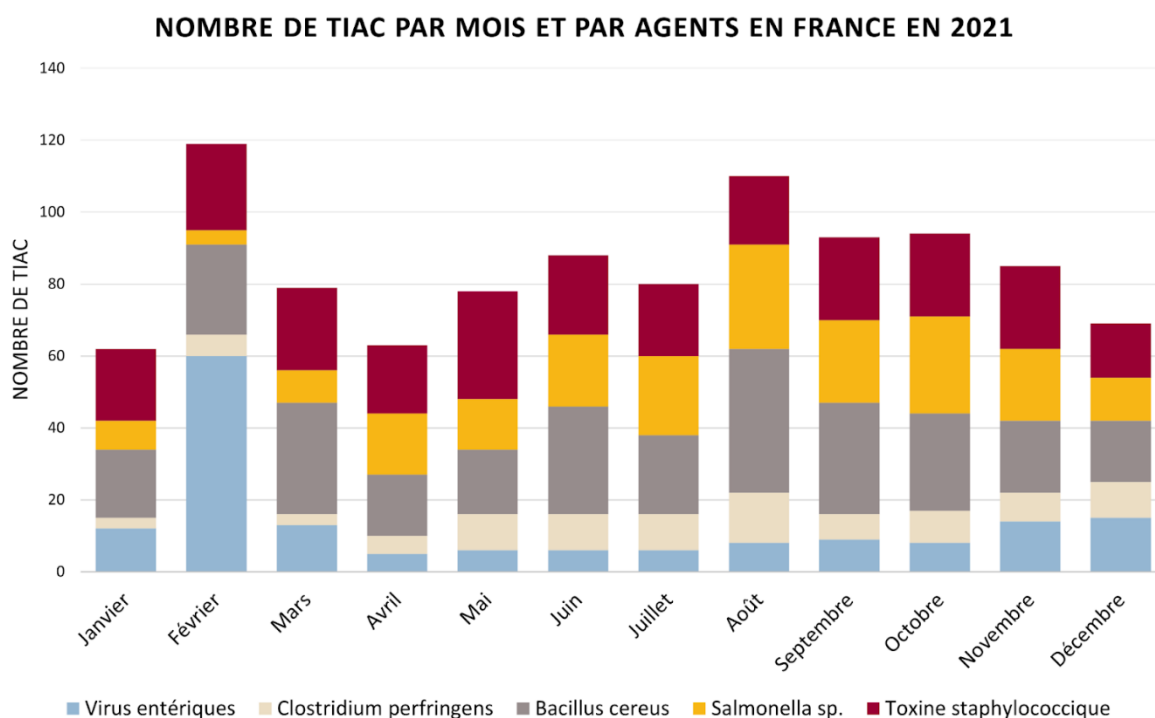


Figure 21 : Histogramme empilé du nombre de foyers de TIAC déclarés par mois, pour les principaux agents confirmés ou suspectés (source : Cloé Fauveau, données d'après le rapport 2021 de Santé Publique France (119)).

Ces virus entériques appartiennent majoritairement à deux familles : les norovirus et les rotavirus. Ici, ce ne sont pas les animaux qui sont réservoirs mais les êtres humains : la contamination des coquillages est oro-fécale, soit via leur manipulation par une personne malade, soit lors de l'élevage en immersion dans une eau contaminée (débordement d'une station d'épuration par exemple). Les infections à norovirus et rotavirus provoquent, après une incubation de 24 à 48 heures, une gastro-entérite aiguë avec vomissements, diarrhée et fièvre. Chez les adultes, l'infection régresse spontanément, mais chez les jeunes enfants elle peut nécessiter une hospitalisation, notamment pour les rotavirus. (120)

Même si la gastro-entérite est le syndrome le plus fréquemment rencontré en cas de zoonose alimentaire, il subsiste d'autres symptômes, certes plus rares mais qui entraînent parfois des conséquences bien plus lourdes.

⁵⁹ Justement, les déclarations obligatoires de TIAC au mois de février 2021 ont explosé du fait de la contamination d'huîtres par des norovirus dans leurs bassins de production (bassin d'Arcachon, lac d'Hossegor, Chenaux du Payré, et baie de Plouharnel) à la faveur, selon Santé Publique France, de pluies diluviennes. (119)

B. Des manifestations cliniques extra-intestinales

Parmi toutes les formes que peuvent prendre les zoonoses alimentaires, deux seront développées ici : les conséquences d'un parasitisme intestinal par le *Taenia* du porc et les trichines ; ainsi que les avortements et la transmission de pathogènes au fœtus. Toutes les étiologies et symptomatologies des zoonoses alimentaires ne sont pas abordées ici, car elles sont nombreuses, diverses et par forcément induites par la consommation de viande.

1. Les conséquences d'un parasitisme intestinal

Il existe plusieurs vers intestinaux d'origine zoonotique chez l'être humain : les tœnias (*Taenia solium* et *Taenia saginata*), *Diphyllobothrium latum*, *Anisakis* sp., ou encore *Trichinella* spp. Par leur action mécanique, tous provoquent des symptômes digestifs qui restent assez bénins : diarrhées, nausées, vomissements, irritation intestinale, etc. En cas d'infestation massive, il est néanmoins possible d'observer chez les patients infestés une occlusion intestinale. L'infestation a lieu dans la majorité des cas lors de l'ingestion d'une viande contaminée par des formes larvaires ou des œufs de parasites, consommée crue ou pas assez cuite. La transmission oro-fécale reste possible, par l'intermédiaire de mains sales et/ou de produits contaminés par des excréments humains.

Les espèces *Taenia saginata* (le ténia du bœuf) et *Diphyllobothrium latum* (cestode des poissons d'eau douce) demeurent relativement inoffensive pour l'être humain, elles entraînent des infestations asymptomatiques ou des symptômes digestifs peu graves, à l'image de ceux qui viennent d'être énoncés. A l'inverse, *Taenia solium*, et *Trichinella* spp. peuvent provoquer des symptômes extra-digestifs graves, avec des conséquences parfois irréversibles.

a. *Taenia solium* : un ver solitaire pas si inoffensif

Taenia solium, le ver solitaire, est un vers plat appartenant à la classe des cestodes. Son cycle évolutif comprend deux hôtes : le porc, dit hôte intermédiaire, qui héberge les formes larvaires de *T. solium* ; et l'humain, hôte définitif hébergeant la forme adulte du ver. Ce dernier se contamine en ingérant de la viande de porc infestée par les formes larvaires (appelées cysticerques) crue ou pas assez cuite. Le ver se développe ainsi dans l'intestin grêle de l'humain, et des segments sont éliminés dans les selles, libérant des œufs dans l'environnement. A ce stade, le téniasis dû à *T. solium* ne provoque pas plus de symptômes qu'une infestation à *T. saginata*. Les porcs sont ensuite contaminés à raison d'un comportement coprophage, puis les œufs

ingérés évoluent en cysticerques dans les muscles du porc. Depuis les années cinquante, la cysticerose porcine n'est plus présente en Europe occidentale. (121) Le danger pour l'humain réside surtout dans la contraction d'une cysticerose, c'est-à-dire d'une infestation par le stade larvaire. Elle peut survenir dans deux cas de figure : la première correspond à une auto-infestation, qui a lieu soit par la digestion des segments de *T. solium* remontés dans l'estomac par antipéristaltisme ; soit par une ingestion accidentelle d'œufs (via des mains sales). La seconde, exogène, a lieu lorsque l'environnement (eau, crudités) est souillé par des matières fécales humaines contenant des œufs. Quoiqu'il en soit, les cysticerques peuvent se développer dans tous les tissus du corps humain, comme la peau, le tissu sous-cutané, les muscles, et le cerveau. Ainsi, les cysticeroses peuvent entraîner des symptômes particulièrement invalidants lorsque les larves se localisent dans les muscles orbitaires de l'œil, à l'origine d'une uvéite ; ou dans le système nerveux central. Si, en France, la cysticerose humaine reste rare, dans les pays en voie de développement son importance est colossale. En effet, l'OMS estime que la neurocysticerose est responsable de 30% des cas d'épilepsie où le parasite est endémique, elle représente par ailleurs la première cause évitable d'épilepsie dans le monde. Le nombre total de personnes atteintes de neurocysticerose serait compris entre 2.56 et 8.3 millions selon les différentes estimations. (121) (122)

b. La trichinellose

La trichinellose est causée par un ver rond de la classe des nématodes : *Trichinella* spp. La larve infectante des trichines se trouve dans les muscles striés des mammifères monogastriques omnivores et carnivores : l'être humain se contamine donc par l'ingestion de viande de porc, de sanglier ou de cheval insuffisamment cuite. Le cheval, bien qu'herbivore, se contaminerait via l'ingestion d'insectes nécrophages. Une fois libérée par la digestion gastrique, les larves pénètrent dans la muqueuse intestinale et muent en adulte en 48 heures. Les vers adultes émettent de nouvelles larves qui migrent par voie lymphatique et sanguine dans tout l'organisme. Encore une fois, la gravité de la maladie ne vient pas de l'infestation des adultes, mais par la migration et l'enkystement des larves dans les tissus humains. Une forte fièvre et des manifestations allergiques sont observées lors de leur migration, puis leur pénétration dans les tissus peut causer des myalgies intenses, laissant place à des douleurs chroniques. Chez les personnes sensibles (personnes âgées, ou en cas de diagnostic tardif) des complications graves peuvent être observées, qu'elles soient d'ordre neurologique (hémiparésie, hémiplégie, troubles psychiatriques) ou cardiaque (myocardite ou thrombose). Enfin, l'infestation par des trichines peut provoquer chez la femme enceinte une fausse couche spontanée ou une naissance prématurée. (123)

En France, le nombre de cas de trichinellose reste faible (de l'ordre de 2 cas par an en 2020) et la contamination intervient majoritairement lors de consommation de viande de sanglier non inspectée et insuffisamment cuite. (123)

2. Avortements spontanés et transmission in-utero

En France, il est estimé que les fausses couches spontanées concernent 10 à 15% des grossesses. L'étiologie infectieuse n'en est pas la cause majoritaire mais elle demeure néanmoins importante à considérer. (124)

Les deux agents pathogènes transmis par les viandes responsables de fausses couches et infections in-utero sont le parasite *Toxoplasma gondii* et la bactérie *Listeria monocytogenes*.

a. La toxoplasmose : un danger qui ne vient pas uniquement que du chat

La toxoplasmose est une maladie parasitaire associée au chat : il est en effet l'hôte définitif du parasite, et dissémine les oocystes dans ses fèces. La matière fécale du chat est la seule source de contamination mais la transmission à l'être humain peut se faire de manière indirecte : les animaux d'élevage (porcs, ovins et caprins essentiellement) peuvent jouer le rôle d'hôte intermédiaire en ingérant des oocystes sporulés présents dans l'environnement. Ces derniers forment ensuite des kystes dans les muscles des animaux, et, si leur viande est insuffisamment cuite, ils peuvent être ingérés et infester l'être humain. Invisibles à l'œil nu, les kystes des toxoplasmes ne sont pas recherchés à l'abattoir car la viande ne représente qu'une partie des sources de contamination. (124)

Chez les sujets en bonne santé, la toxoplasmose se traduit en général par un état grippal bénin et auto-résolutif. En revanche, chez la femme enceinte, cela peut conduire à des avortements spontanés, ou à une transmission foëto-maternelle pouvant occasionner des séquelles neurologiques et des lésions oculaires. Ces cas de transmission foëto-maternelle sont rares : il a été estimé que cela se produit dans 3 cas pour 10 000 grossesses en France. De plus, une contamination durant la grossesse n'entraîne pas forcément de séquelles pour le foëtus, ce qui correspond à la majorité des situations. (125) (126)

b. La listériose

Les infections par *Listeria monocytogenes* restent rares mais sont potentiellement graves : elles sont, en 2019, la deuxième cause de mortalité d'origine alimentaire en France. Chez les individus en bonne santé, l'ingestion de *Listeria* passe inaperçu ou se traduit par une simple gastro-entérite : elle porte alors le nom de

listériose non-invasive. La forme invasive survient chez les personnes sensibles : une fois ingérées, les *Listeria* parasitent différentes cellules (notamment les monocytes) et sont disséminées dans l'organisme par voie lymphatique et sanguine. Ainsi, chez les personnes immunodéprimées, la listériose peut donner lieu à une atteinte du système nerveux via des méningites, méningoencéphalites, ou à une septicémie. Chez les femmes enceintes, une infection par *Listeria monocytogenes* peut aboutir à un avortement spontané ou à une transmission au fœtus par passage de la barrière placentaire. Chez le nourrisson comme chez l'individu immunodéficient, la listériose invasive a une létalité de 20 à 30%. (127) (128)

En France, la listériose concerne 350 à 400 personnes environ chaque année. Son incidence a tendance à augmenter depuis 2005, notamment pour les formes non-materno-néonatales. (129)

Si manger de la viande est considéré comme un acte anodin pour la plupart des consommateurs ; pour les personnes sensibles ⁶⁰ cela peut entraîner des conséquences inattendues et irréversibles. L'histoire a rappelé aux êtres humains que s'alimenter ne possède pas toujours un caractère inoffensif, comme l'ont démontré un certain nombre de scandales sanitaires. A l'issue de ceux-ci, la confiance que les consommateurs portent à tous les acteurs des filières alimentaires s'en trouve profondément touchée.

⁶⁰ Le groupes de personnes à risque est surnommé YOPI, de l'anglais *young* (jeunes enfants), *old* (les personnes âgés), *pregnant* (les femmes enceintes) et *immunocompromised* (les personnes dont l'immunité est affaiblie).

III. Scandales alimentaires et modifications des pratiques : exemple de la crise de la vache folle

Diagnostiquée chez les bovins pour la première fois en 1986 au Royaume-Uni, la maladie de la vache folle, ou encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) fait partie du groupe des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) qui peuvent toucher les humains comme les animaux. Ce sont des maladies neurodégénératives affectant le système nerveux central et provoquées par des prions. La particularité qui a constitué la crise de la vache folle a été le franchissement de la barrière interspécifique : le développement de la maladie neurodégénérative par l'humain a été possible après consommation de tissus bovins porteurs de l'ESB. Cet événement a constitué une crise sanitaire et surtout socio-économique conduisant à un ralentissement de la consommation de viande bovine à la fin du XX^{ème} siècle et au début du XXI^{ème} siècle.

A. Etiologie et caractéristiques des EST

1. Le prion : une énigme biologique

Les EST sont des pathologies causées par des prions. Contrairement aux autres affections développées précédemment, le prion n'est ni une bactérie, ni un virus, ni un parasite : il a été qualifié d'*agent transmissible non conventionnel* (ATNC) car il s'agit d'une simple protéine dont la conformation a été altérée. Cette découverte valut le prix Nobel de médecine en 1997 au docteur Stanley Prusiner, qui a identifié cette protéine comme cause de la tremblante ovine en 1981, puis l'a de nouveau isolé chez des patients humains en 1985. Le terme de Prion est un acronyme de Protein Infectious ONLY particule. (130)

La protéine de conformation normale (notée PrP^c) est naturellement présente dans les cellules des mammifères, principalement dans le système nerveux central. Le processus qui conduit à l'altération de la structure tridimensionnelle de la protéine PrP^c est à ce jour incompris, mais il aboutit à la formation de la protéine anormale et pathologique (notée PrP^{sc}). Celle-ci est capable de pénétrer dans les neurones et de modifier les PrP^c en PrP^{sc} par simple contact, là encore via un mécanisme mal compris. Quoiqu'il en soit, la PrP^{sc} est particulièrement résistante et insensible à la protéolyse : ainsi, elle s'accumule autour des cellules nerveuses et se transmet de proche en proche, ce qui donne un aspect d'éponge à l'encéphale à l'histologie. Comme tous les mammifères synthétisent naturellement la protéine PrP^c, ils sont donc tous susceptibles de développer une EST. (130) (131)

2. Les EST chez les mammifères

Chez les animaux, la première EST à avoir été décrite est la tremblante du mouton en 1732 en Grande-Bretagne. D'autres EST ont été documentées, comme chez le vison, les félins, les camélidés, ou les ruminants sauvages. (131)

Chez l'être humain, il existe trois principales maladies à prion : la maladie de Creutzfeldt-Jakob (MCJ), l'insomnie familiale fatale et le syndrome de Gerstmann-Sträussler-Scheinker. Les deux dernières ont une origine exclusivement génétique, tandis que la MCJ peut être causée par une mutation du gène codant la protéine PrP^c ou par une contamination exogène. La MCJ est connue depuis le début du XX^{ème} siècle, et a été observée pour la première fois dans des tribus de Papouasie Nouvelle-Guinée réalisant des rites anthropophages. Elle touche en général des patients âgés, après une période d'incubation atteignant parfois 50 années. Une variante de la MCJ (vMCJ) a été observée en 1996, chez des patients anormalement jeunes, simultanément à l'épidémie d'ESB chez les bovins : il a été rapidement établi que la vMCJ était causée par un passage de l'ESB du bovin à l'être humain. (130)

Pour tous les mammifères, les EST possèdent des caractéristiques communes : à la suite d'une longue période d'incubation, elle provoque des troubles neurologiques variés sans engendrer de réaction inflammatoire ou immunitaire. Les prions sont extrêmement résistants aux procédés d'inactivation classique et, à l'heure actuelle, il n'existe aucun traitement thérapeutique. De ce fait, l'évolution d'une EST est toujours fatale. (131)

B. Chronologie de la crise de la vache folle

1. De la découverte de la première *vache folle*...

La crise de la vache folle débute donc en 1986 en Angleterre, lorsque le premier cas d'ESB est détecté chez un bovin d'environ 2 ou 3 ans. A partir du recensement des premiers cas, la maladie a pris une extension épizootique, où elle a été identifiée dans la plupart des pays européens, dont la France en 1991, en Suisse (1990), en Amérique du Nord, ou encore au Japon. Le maximum de cas bovins confirmés est atteint en 1992, année durant laquelle ont été dénombrés plus de 37 000 cas en Grande-Bretagne. (132)

La question de l'origine de cette flambée se pose donc légitimement. Rapidement, grâce aux études épidémiologiques le lien est fait entre l'incorporation de farines de viande et d'os (FVO) dans l'alimentation des bovins et la survenue des premiers cas d'ESB. Les procédés de fabrication de ces farines animales ont en effet été modifiés au début des années 1980, à la faveur d'une réduction de la température de chauffage

pour réaliser des économies d'énergie et de la suppression d'une phase d'extraction à l'hexane pour protéger l'environnement : les prions sont alors présents en plus grandes quantité sans dénaturation par la chaleur, et les bovins qui les ont consommés ont pu se contaminer par voie alimentaire. La longue période d'incubation explique que les premiers cas ne soient apparus que cinq à six années plus tard. (131) (133)

Pour tenter d'endiguer cette épidémie, la Grande-Bretagne interdit l'utilisation des farines animales dans les aliments à destination du bétail en 1988 mais en favorise l'exportation. Dès 1994, l'incidence de la maladie diminue progressivement. La France emboîte le pas à la Grande-Bretagne en 1990 en interdisant leur utilisation mais uniquement dans l'alimentation des bovins. Il faudra attendre 2000 pour que l'utilisation des FVO soit interdite pour l'alimentation de tous les animaux de rente. De la même manière qu'au Royaume-Unis, l'incidence de l'ESB en France a largement diminué jusqu'en 2011, pour devenir nulle à partir de 2012 (à l'exception de 2016 où un cas a été confirmé). (131) (133)

2. ... Au premier cas humain

En 1996, des cas humains de vMCJ sont identifiés en Grande-Bretagne. Le 20 mars de la même année, le ministre britannique de la santé émet l'hypothèse que l'ESB pourrait se transmettre à l'humain. La preuve scientifique du caractère zoonotique de l'ESB arrive en octobre, lorsque le prion de l'ESB est identifié dans les tissus cérébraux des victimes de la vMCJ. La contamination par voie alimentaire est attestée mais elle obéit à un mécanisme qui reste encore mal connu. (133) (134)

Au total, en France, ont été dénombrés 1 027 cas d'ESB confirmés chez les bovins. La plupart d'entre eux concernent des animaux importés de Grande-Bretagne, ou bien des animaux nourris avec des FVO contaminés. Le dernier cas connu à l'heure actuelle a été découvert en 2016, chez une vache Salers de 5 ans dans les Ardennes. A l'échelle mondiale, ce chiffre s'élève à 185 000 cas confirmés en très grande majorité au Royaume Uni.

Chez l'être humain, ce sont 28 cas de vMCJ qui ont été détectés depuis 1996 en France, contre 178 en Grande-Bretagne. Même si le nombre de cas humain reste limité (moins de 250 cas au total dans le monde), cette zoonose alimentaire a suscité une peur viscérale chez les consommateurs de viande bovine. (131)

C. De la crise sanitaire à la crise socio-économique

1. Une baisse de l'achat de viande bovine

Les mesures qui ont été prises pour casser la dynamique épidémique de l'ESB chez les bovins (interdiction des farines animales, abattage des veaux anglais, abattage des cheptels contaminés, mise en place de réseaux de surveillance et de dépistage) n'ont pas suffi à rassurer les consommateurs, dont la confiance a été durablement marquée.

Cette perte de confiance se ressent tout d'abord sur la consommation de viande bovine à la fin des années 1990 et au début des années 2000. Dès 1996, divers sondages avancent que les Français prévoient de diminuer leur consommation de viande bovine voire de la stopper totalement. Ces faits sont attestés par une baisse des ventes de bœuf à Rungis (30 à 50% fin mars 1996) et par une chute de 18% de la consommation des ménages français en viande bovine. (134)

Une seconde crise se déclare en octobre 2000, lorsqu'est annoncé que des viandes provenant de bêtes ayant été en contact avec une vache atteinte d'ESB avaient été mises sur le marché. Ainsi, entre octobre et novembre 2000, la consommation apparente de viande bovine chute de 40%. Sur plusieurs années, entre 1986 et 2000, celle-ci diminue de 20%, avec néanmoins des rebonds suivant les différents épisodes de la crise. (135)

2. Est-ce la vache qui est folle ou l'humain ?

C'est un choix qu'il n'est pas vraiment possible de leur reprocher car dès 1996, les Français ont été exposés à de nombreuses informations qui ont pu renforcer une certaine panique. D'un côté, entre mars et octobre 1996, la communauté scientifique est en proie à l'incertitude : la transmission du prion bovin à l'humain n'étant pas attestée, il lui est impossible de donner une réponse claire et définitive sur la dangerosité de consommer de la viande bovine. Dans ce contexte, la porte est ouverte à toutes sortes de spéculations : le ministre de l'agriculture de l'époque, Philippe Vasseur, reproche aux médias d'avoir traité la crise de la vache folle « *sur le thème de la guerre des mondes* ». Pour ne citer qu'un exemple, le journal Le Parisien le 22 mars 1996 donne de l'écho aux propos controversés du microbiologiste britannique R. Lacey qui affirme que « *des millions de personnes ont pu être infectées, et 5 000 à 500 000 cas pourraient se déclarer chaque année* ». Déjà à l'époque, le traitement de l'information scientifique par les médias se heurte à des incompréhensions : certains d'entre eux ont confondu les cas humains de vMCJ et les cas bovins d'ESB. Que cela soit fait volontairement ou non, ces erreurs viennent grossir artificiellement les chiffres

des cas humains, suscitant là encore de potentielles réactions de panique chez les Français. (134)

Il serait pourtant réducteur de considérer que cette baisse de la consommation de viande bovine ne reflète qu'un état de peur, voire de psychose, des consommateurs. Pour certains, diminuer ou arrêter ses achats de viande bovine se ramènerait à un acte de contestation. Une contestation dirigée d'abord vers les politiques : une enquête ISPN de 1997 rapporte que « *seules 29% des personnes interrogées font confiance à l'action du gouvernement, et 27% pensent qu'on leur dit la vérité* ». Elle va parfois plus loin, et cristallise le rejet du dogme libre-échangiste de Bruxelles et de l'Europe ; certains n'hésitant pas à avancer que c'est « *l'ouverture des frontières qui a facilité la propagation de l'ESB sur le continent.* » (134)

Elle concerne également le monde scientifique : il est tantôt accusé de compromission envers les industriels, tantôt d'avoir voulu jouer aux apprentis sorciers. Dès lors, la crise prend une dimension éthique et philosophique : les consommateurs découvrent les pratiques d'élevage moderne et réalisent que les bovins ne broutent pas uniquement que de l'herbe ⁶¹. L'agriculture moderne est alors qualifiée de « *monstrueuse* », elle « *pervertit la nature* » et « *transforme les vaches en cannibales* ». Ce n'est plus la peur qui motive une diminution de la consommation de viande, mais aussi l'indignation, la colère et le refus de contribuer à la pérennité d'un tel système. Le concept du consommateur responsable et citoyen n'est peut-être pas si récent, et semble émerger lors de cette crise. (134) (136)

⁶¹ Le régime herbivore de la vache est pauvre en azote. Pour permettre une augmentation de la production laitière, il est possible de compléter son alimentation avec de l'ammoniac, de l'urée ou des farines de viande. Ces dernières n'ont jamais représenté plus de 5% de la ration des 5% des vaches laitières les plus productrices.

Conclusion de la partie III

Cette troisième partie permet de comprendre la part qu'occupe les préoccupations sanitaires des consommateurs dans leur pratique. La volonté est aujourd'hui de faire diminuer la consommation de viande rouge des pays occidentaux, à raison d'une propension au développement de maladies chroniques, comme le cancer colorectal. Pour y parvenir, les pouvoirs publics promeuvent le recours aux protéines végétales, qui devraient idéalement représenter la moitié de notre apport protéique ; mais aussi sur la consommation d'œufs, de viande blanche, ou encore de poissons. Ainsi, la consommation d'œufs et de volaille (comme l'atteste la figure 16 page 62) a tendance à augmenter ces dernières années. Quant au poisson, celle-ci stagne autour de 25 kilogrammes par habitant et par an depuis le début des années 2000. (137)

On ne peut pas exclure que cette évolution soit liée à la crise économique, les œufs et la volaille étant moins chers que la viande rouge qui devient un produit de luxe.

La mise en place de politiques incitatives ou les problèmes économiques ne sont pas les seules raisons de la baisse de la consommation de viande rouge⁶². En effet, les achats de produits carnés chutent régulièrement, au gré de divers scandales sanitaires : l'exemple traité ici est celui de la crise de la vache folle, mais il aurait également pu s'agir de la crise de la dioxine dans la viande de poulet en 1999, du scandale des veaux aux hormones de 2004, ou encore de la fraude à la viande de cheval de 2013. Néanmoins, ces diminutions restent ponctuelles, les minima de consommation atteints pendant les crises repartent à la hausse par la suite.

Ces scandales mettent malgré tout en lumière les pratiques qui peuvent exister dans la filière de la viande. En plus de susciter l'indignation et le rejet des produits carnés parce que leurs contaminants peuvent avoir des conséquences directes sur la santé des consommateurs, se pose la question des conséquences directes sur la santé et le bien-être des animaux d'élevage. Ces préoccupations sociétales prennent aujourd'hui de plus en plus de place, et constituent une autre raison de remettre en question sa consommation de viande.

⁶² Plus précisément, c'est la consommation de viande bovine qui décroît le plus, tandis que la viande de porc reste largement plébiscitée du fait de son moindre coût.

PARTIE IV - ETHIQUE ET CONSOMMATION D'ANIMAUX : UNE REMISE EN QUESTION DE LA NATURE OMNIVORE DE L'ETRE HUMAIN

Consommer des produits animaux implique irrémédiablement l'utilisation de ceux-ci dans le but de satisfaire la demande humaine. Même si, pendant plusieurs siècles, la remise en question de cette *presque-évidence* occupait les réflexions de quelques marginaux, elle a aujourd'hui trouvé sa place au cœur des débats philosophiques et éthiques, jusqu'à atteindre la sphère politique.

Encore une fois, remontons le temps afin d'objectiver la manière dont la relation humain-animal en France et en Europe de l'Ouest a pu évoluer suivant les courants religieux et philosophiques dominants. Dès lors, la métamorphose des sociétés occidentales vient bousculer la nature du lien entre l'être humain et l'animal, faisant perdre au premier le fil de son alimentation. La brutale reconnexion avec l'origine de ses produits carnés le fait se questionner sur ce qui est *moral* ou non de faire à la condition animale. Mais les idées sont-elles suivies des actes ?

I. La relation humain-animal à l'épreuve du temps

Façonnée par le temps, la relation qui unit les humains aux animaux a considérablement changé en l'espace de quelques siècles. Dans les pays occidentaux et en France, celle-ci a été influencée par les courants de pensées majoritaires qui se sont succédés au fil des siècles. D'un rapport à sens unique, institué par la religion et justifié par la communauté scientifique et philosophique du XVII^{ème} siècle, il s'est progressivement assoupli à la faveur du monde animal. Cette évolution est retracée au travers de quelques exemples tirés de la religion judéo-chrétienne, de la philosophie et du droit français.

A. L'animal, un être inférieur à l'Homme⁶³ par nature

La vision qu'a porté l'être humain sur les animaux avant notre époque contemporaine n'a pas toujours été bienveillante. L'animal était régulièrement placé en opposition à l'Homme, qui était considéré comme supérieur. Les arguments justifiant cette affirmation étaient d'ordre religieux, philosophique ou scientifique ; et étaient tous plus ou moins interconnectés.

⁶³ Dans ce chapitre, l'emploi de la majuscule au terme « homme » se fait dans le seul but d'illustrer et refléter le courant idéologique dont il traite. Il ne reflète pas l'opinion de l'auteure de cette thèse.

1. La religion judéo-chrétienne institue la supériorité de l'Homme sur les animaux

La création de l'être humain et des animaux racontée dans la Genèse installe immédiatement le type de relation qu'entretiennent ces derniers :

« Dieu dit : "Faisons l'homme à notre image, comme notre ressemblance, et qu'ils dominent sur les poissons de la mer, les oiseaux du ciel, les bestiaux, toutes les bêtes sauvages et toutes les bestioles qui rampent sur la terre." Dieu créa l'homme à son image, à l'image de Dieu il le créa, homme et femme il les créa...

Dieu les bénit et leur dit : "Soyez féconds, multipliez, emplissez la terre et soumettez-la ; dominez sur les poissons de la mer, les oiseaux du ciel et tous les animaux qui rampent sur la terre." »

Dès lors, l'Homme est placé en tant qu'être supérieur aux animaux. Cette supériorité se justifie selon différents arguments : le premier étant que celui-ci est explicitement créé à l'image de Dieu, ce qui n'est pas le cas des animaux. Ici, le terme *image* ne désigne pas une reproduction mais une représentation de Dieu sur terre en vue d'une mission : celle de la gestion du monde animal. De plus, le caractère unique de l'Homme (issu du seul Adam) se place en opposition face à la multiplicité des animaux, qui ne sont pas issus d'un animal unique mais sont tous « *disposés consécutivement* ». (138)

Néanmoins, même si l'Homme a reçu de Dieu la mission de conduire les animaux, cela ne doit pas se faire sans respect. Plusieurs extraits du Deutéronome en attestent :

- Deutéronome 25,4 qui formule le respect de l'animal via une interdiction : « *Tu ne muselleras pas le bœuf quand il foule le grain* »
- Deutéronome 5, 12-15 à propos du jour du sabbat : « *Pendant six jours, tu travailleras et tu feras tout ton ouvrage, mais le septième jour est un sabbat pour Yahvé ton Dieu. Tu n'y feras aucun ouvrage, toi, ni ton fils, ni ta fille, ni ton serviteur, ni ta servante, ni ton bœuf, ni ton âne, ni aucune de tes bêtes* ».

De plus, la sensibilité envers les animaux tend à être valorisée dans les textes sacrés, celle-ci pouvant être considérée comme un préambule à l'empathie envers nos semblables. Saint Thomas dit à ce sujet « *Il est vraisemblable que, si l'on éprouve un tel sentiment de pitié à l'égard des animaux, on s'en trouve favorablement disposé à le ressentir envers les Hommes* » (Thomas d'Aquin, Somme théologique, I,II, q.102, A. 6, Sol.8). (138)

Ces considérations vont dans le sens d'un but unique : celui du respect de la vie reçue de Dieu. Dans la Bible, sacrifier un animal ne satisfait pas Dieu, et le Christ enseigne à tous les croyants tout le mal que représentent les sacrifices animaliers. (138)

2. L'animal vu par la science des Lumières : « *je pense donc je suis* »

Le courant de pensée européen des Lumières, qui a émergé dans la seconde moitié du XVII^{ème} siècle, est caractérisé par son combat contre l'irrationnel, l'obscurantisme, et la superstition : il se dresse donc en opposition directe avec la religion et ses philosophes vouent leurs travaux à mettre en lumière la nature et le monde qui nous entoure. Bien qu'ils déconstruisent les arguments arbitraires de l'Eglise concernant la supériorité de l'être humain sur l'animal, ils ne s'attaquent pas vraiment au problème de fond : au contraire, ils justifient cette supériorité avec des arguments qui se veulent rationnels, cartésiens.

Dans cette quête de compréhension de la nature et de l'univers, la question de la définition de l'Homme, de ce que *nous* sommes, est récurrente et elle fait l'objet de nombreuses réflexions. Cette définition passe bien souvent par la classification des autres êtres vivants et autres composants de notre monde. Vient alors ce qui oppose l'humain à toutes les autres briques de l'univers : la conscience.

« *Cogito ergo sum* » affirmait Descartes dans son *Discours de la méthode* (1637). L'Homme est ainsi le seul détenteur de la pensée, de la conscience : il existe parce qu'il sait *qu'il sait*. Le fait de *savoir* procure à celui-ci un certain libre-arbitre, c'est-à-dire qu'il peut agir selon sa propre volonté. Par opposition, les animaux n'ont pas de conscience et ne peuvent donc pas agir selon leur bon-vouloir : ils s'apparentent donc à des machines, mais des machines extrêmement bien faites qui répondent à ce que l'on appelle l'instinct. Pour Descartes, cet instinct leur vient de leur nature animale et pas d'un soupçon d'intelligence : en effet leurs gestes sont tellement mieux exécutés que les nôtres qu'ils ne peuvent être autre chose que des machines en qui « *la nature [...] agit en eux selon la disposition de leurs organes* ». Cette notion d'animal-machine ne date pas de l'époque des Lumières, elle était déjà défendue par Aristote durant l'Antiquité dans son œuvre *De l'Âme*, dans laquelle il n'accorde ni raison, ni pensée aux animaux (quoiqu'il leur accordait des sentiments). Néanmoins, Descartes explique qu'il n'est pas mauvais envers les animaux, mais simplement « *favorable aux hommes* ». (45) (139)

Dans un contexte idéologique encore dominé par la religion, les héritiers de Descartes ont hélas poussé cette vision mécanique de l'animal plus loin, allant parfois jusqu'à nier toute sensibilité à l'animal : Nicolas Malebranche se vantant de battre sa chienne sans aucun remord ; Buffon refusant d'accorder un quelconque lien entre l'humain et l'animal puisque celui-ci est voué à régner sur la Création ; et Blaise Pascal qui écrivit dans ses *Pensées* : « *Il est dangereux de trop faire voir à l'homme qu'il est égal aux bêtes, sans lui montrer sa grandeur. Il est encore dangereux de lui trop faire voir sa*

grandeur sans sa bassesse. Il est encore plus dangereux de lui laisser ignorer l'un et l'autre. » (45) (140)

Malgré un progrès certain face à l'obscurantisme du Moyen-Âge, les philosophes des Lumières ne sont que trop peu enclins à accorder une meilleure place à l'animal.

3. L'animal-objet de la loi française

- a. Avant le code civil, une période de flou juridique et des procès « *sans queue ni tête* »

Durant toute la période du Moyen-Âge, en l'absence de code régissant la législation française, le statut juridique des animaux est indéterminé et est sous l'influence des courants de pensées philosophiques et religieux. Néanmoins, il est important de souligner que même en l'absence de textes de référence, il reste tout de même possible d'interpréter ce qu'il se faisait dans le domaine judiciaire vis-à-vis des animaux.

A ce sujet, un certain nombre de procès poursuivis contre les animaux ont été rapportés : l'exemple le plus connu est celui du procès d'une truie, ayant mutilé un enfant, par la suite décédé de ses blessures. Celle-ci fut condamnée à avoir le groin coupé et à être pendue en place publique. De nombreux autres exemples sont relatés, qu'il s'agisse d'un taureau pendu pour avoir encorné un jeune homme, ou bien de mulots et chenilles excommuniés pour avoir saccagé les récoltes. (140) (141)

Le déroulement de ces procès, quoique absurdes, était étonnamment bien codifié : en fonction du caractère *appréhensible* ou non de l'animal, celui-ci était soit traduit devant le tribunal criminel, soit devant le tribunal ecclésiastique. Ce qui explique que, dans les exemples donnés, une truie et un taureau soient condamnés à la peine capitale, tandis que des chenilles ou mulots soient excommuniés. De la même manière, le caractère public des exécutions devait servir d'exemples aux autres animaux, qui ne se méprendraient pas à reproduire les mêmes erreurs que leurs congénères. Face à ces pratiques, quelques critiques ont émané : dès le XIII^{ème} siècle, Philippe de Beaumanoir dénonce l'absurdité de ces procédures dans les Coutumes du Beauvaisis : « *Mais ce n'est pas ainsi que l'on doit agir, car tes bêtes brutes n'ont la connaissance ni du bien ni du mal ; et sur ce point c'est justice perdue* ». Ces rares prises de position furent occultées jusqu'au XV^{ème} siècle, à partir duquel c'est le propriétaire de l'animal nuisible qui est condamné à des dommages et intérêts, et non plus l'animal. (140) (141)

b. Le premier Code civil de 1804 et la réification des animaux

Au XIX^{ème} siècle, l'animal présentait un intérêt certain dans l'économie rurale du premier Empire, utilisé à la fois comme source d'énergie et de travail (avec, par exemple, les chevaux en transport urbain) ou comme produit agricole par destination. Les rédacteurs du premier Code civil ont donc tenté d'inclure l'animal dans les règles de droit, mais par le prisme de son seul aspect économique. Ainsi, les animaux sont classés dans la catégorie des biens meubles, avec néanmoins une petite distinction suivant leur finalité : (142)

- A l'article 528 du Code civil de 1804 : « *sont meubles, par leur nature, les corps qui peuvent se transporter d'un lieu à un autre, soit qu'ils se meuvent par eux-mêmes comme les animaux, soient qu'ils ne puissent changer de place que par l'effet d'une force étrangère comme les choses inanimées* ». Les animaux domestiques sont donc des meubles, dans le sens où ils sont doués d'une certaine mobilité.
- A l'article 524, alinéa 1 du Code civil de 1804 : « *les objets que le propriétaire du fonds y a placés pour le service et l'exploitation de ce fonds sont immeubles par destination* ». Les animaux de rente, qui sont utilisés pour le service et l'exploitation, sont finalement déclassés en choses « *immeubles* », au même titre que le matériel agricole.

Le point commun de ces deux articles du premier Code civil est que l'animal est positionné comme un non-sujet de droit : une chose n'est pas titulaire de droit ni d'obligation. Officiellement, l'animal n'a donc pas de personnalité juridique. (142)

Juridiquement, il faut attendre une cinquantaine d'années pour que la sensibilité animale fasse son chemin dans le milieu scientifique et politique pour que la société la reconnaisse.

B. La reconnaissance d'une sensibilité animale, mais dans l'intérêt de qui ?

Aussitôt que l'humain et l'animal ont été rapprochés, le regard du premier sur le dernier a évolué vers le respect puisque maltraiter un être doué de sensibilité s'apparenterait presque à se torturer soi-même. Pour Emmanuel Kant, le devoir de bienveillance que l'être humain doit à l'animal sont de nature indirecte. En effet, ces obligations s'appliquent d'abord à soi-même : étant un sujet rationnel, l'humain doit s'interdire tout comportement qui l'amènerait à dégrader sa dignité et sa capacité de maîtrise de soi et de ses pulsions. Le respect de l'animal est donc, pour Kant, un devoir moral de l'humain envers lui-même. (143)

C'est dans cet esprit que les intellectuels vont s'attacher à rejeter la vision cartésienne de l'animal et à adhérer à des théories moins sévères.

1. Et s'ils n'étaient pas si différents de nous ?

Comme il a été dit, la recherche de la définition de l'être humain soulève des interrogations quant à notre différence avec les animaux. Le terme même d'animal exclut l'humain lorsqu'il fait référence aux relations entre ce dernier et des animaux : il renvoie à la *bête*, par opposition à la seule espèce civilisée que représente *Homo sapiens*. (144)

Néanmoins, cette exclusion systématique du règne animal prend progressivement fin lorsqu'émerge et se diffuse la pensée moderne, en particulier après la Révolution française.

a. Quelques exemples de contestation de la théorie de l'animal-machine chez les contemporains de Descartes

Parmi les défenseurs des animaux des siècles précédents, Jean de La Fontaine et Jean-Jacques Rousseau se sont positionnés avec plus ou moins de virulence en désaccord avec la pensée de Descartes.

Dans son poème *L'âme des bêtes*, Jean de la Fontaine conteste la philosophie cartésienne en prêtant à l'animal des sentiments humains : il interpelle directement Descartes, qu'il qualifie de « *mortel dont on eût fait un dieu chez les païens* » et il cite de nombreux exemples qui prêtent une certaine ingéniosité et une sensibilité aux animaux. Il conclut son poème en ajoutant : « *J'attribuerais à l'animal, non point une raison selon notre manière, mais beaucoup plus qu'un simple ressort...* ». (45)

Du côté de Jean-Jacques Rousseau, il déclare en 1755 : « *Il semble, en effet, que si je suis obligé de ne faire aucun mal à mon semblable, c'est moins parce qu'il est un être raisonnable que parce qu'il est un être sensible ; qualité qui étant commune à la bête et à l'homme, doit au moins donner à l'une le droit de n'être point maltraitée inutilement par l'autre* ». Il introduit alors la notion morale selon laquelle ce n'est pas parce que l'animal n'est pas doué de raison comme nous le sommes que celui-ci ne doit pas être respecté, puisqu'il est un être sensible. (143)

b. Le décloisonnement de l'Homme du règne animal grâce à la science

La moindre influence du catholicisme dans les milieux scientifiques et philosophiques aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles a permis le développement d'une approche scientifique beaucoup moins dogmatique : la science s'est trouvée libérée de sa censure. Le simple fait de replacer la Terre non pas au centre de l'univers mais dans une immensité dans laquelle nous ne sommes rien et où l'existence de Dieu est

remise en question a bouleversé le rapport qu'entretenait l'humain à son environnement. Ainsi défait de cet anthropocentrisme religieux, l'être humain a été remis à sa place, en tant que faisant partie d'un tout, et pas en étant au-dessus de tout. Au sujet de son rapport à l'animal, la théorie de l'évolution soutenue par Charles Darwin qui affirme que « *l'homme provient du singe* » a permis à celui-ci d'envisager qu'il faisait lui-même partie du règne animal. Cette proximité soudaine, voire cette familiarité avec les animaux, a fait germer dans l'esprit humain l'idée que ceux-ci partagent peut-être avec nous certaines facultés mentales. (45)

2. La théorie utilitariste de Jeremy Bentham

L'Angleterre est considérée comme une pionnière en matière de protection animale. Au XVIII^{ème} siècle, elle ne déroge pas à la règle et c'est grâce à la théorie de l'utilitarisme de Jeremy Bentham⁶⁴ que les animaux vont retrouver de la considération et du respect pour eux-mêmes. Au sujet de la sensibilité animale, lui sont prêtées ces paroles : « *La question n'est pas peuvent-ils raisonner ? Ni peuvent-ils parler ? Mais bien peuvent-ils souffrir ?* » (143)

Cette théorie utilitariste, qui prend en considération humains et animaux, repose sur trois principes :

- La souffrance est un mal, et le bonheur est un bien. Le bonheur étant considéré comme l'état mental qu'expérimente tout individu lorsque ses désirs sont satisfaits ;
- La maximisation du bien-être est un impératif moral. Selon Bentham, la société est conçue comme une addition d'individus qui sont les supports de plaisir ou de peine. Ainsi, chaque individu compte pour un dans le calcul et l'évaluation du « *plus grand bonheur pour le plus grand nombre* » ;
- L'évaluation des actes se fait à la lumière de la somme de bien-être qui en découle. Bentham intègre donc dans le champ de sa théorie les animaux, qu'il considère comme des êtres sensibles. Ceux-ci comptent eux aussi pour un, dans le calcul qui équilibre les souffrances et des satisfactions de la société tout entière. (145)

3. La protection animale : pour eux ou pour nous ?

Au début du XIX^{ème} siècle, outre-manche, est créée la *Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals* (RSPCA) par Lord Erskine et Richard Martin. L'Angleterre et ses intellectuels continuent de diffuser progressivement l'idée d'une

⁶⁴ Jeremy Bentham (1748-1832), philosophe et réformiste britannique, précurseur du libéralisme, et défenseur de maintes avancées : liberté individuelle et d'expression, égalité des sexes, abolition de l'esclavage et de la peine de mort, etc...

sensibilité animale, ce qui se traduit par un mouvement européen de protection animale : cela aboutit, par exemple, en France, à la création de la Société Protectrice des Animaux en 1845. (142)

Juridiquement, en France, sont dénombrées un certain nombre de décisions qui vont en ce sens⁶⁵. Mais, dans le Code pénal de 1810 (articles 452 à 454 et article 479), les infractions commises contre les animaux sont classées dans la catégorie des atteintes à la propriété : en effet, des sanctions sont prévues en cas blessures volontaires aux animaux uniquement lorsque celles-ci causent du tort au propriétaire de l'animal. Ainsi, la protection de l'animal est initialement prise en compte uniquement dans l'intérêt de l'être humain.

a. La loi Grammont de 1850 et la sauvegarde de la morale publique

C'est dans ce contexte qu'est adopté en juillet 1850 le premier texte qui protège les animaux domestiques des mauvais traitements. L'officier de cavalerie Jacques-Philippe Delmas de Grammont en est à l'origine, et la loi est défendue devant les parlementaires par Victor Schoelcher. La loi Grammont n'est composée que d'un seul article, dont voici un extrait : « *seront punis d'une amende de cinq à quinze francs, et pourront l'être d'un à cinq jours de prison, ceux qui auront exercé publiquement et abusivement des mauvais traitements envers les animaux domestiques* ». (142)

Initialement, cette loi devait contenir trois articles, et la volonté de l'officier Grammont était bien plus ambitieuse : il souhaitait punir toutes les personnes qui exerçaient des mauvais traitements sur un animal, peu importe le lieu de l'affaire. La loi qui fut finalement adoptée est en fait l'amendement porté par M. Defontaine, qui considérait que la proposition du général Grammont allait trop loin⁶⁶. Finalement, la loi Grammont ne protège pas les animaux pour eux-mêmes, mais pour sauvegarder la morale publique. La notion qui est donc la plus importante dans ce texte est la publicité : l'exercice d'un mauvais traitement sur un animal est punissable si, et seulement si, l'acte est commis en public et est susceptible de choquer des témoins non avertis.

⁶⁵ Le Préfet de police de Paris, M. Delessert interdit en 1840 aux cochers de Paris de frapper les chevaux ou de les maltraiter de quelque manière que ce soit ; de son côté, le Ministre de l'Agriculture Camille Paganel dénonce ardemment les abus de la force envers « les utiles auxiliaires de l'Homme civilisé ». (142)

⁶⁶ Dans le Journal des débats politiques et littéraires du 3 juillet 1850, le discours de Defontaine est retranscrit : « *Je ne veux pas qu'un homme ait le droit de tuer son cheval sur la place publique [...] ; mais je ne puis suivre l'honorable général dans les développements de sa proposition ; il a été beaucoup trop loin. Je ne crois pas que la protection donnée à l'animal doive dégénérer en inquisition envers le propriétaire. Lorsque le mauvais traitement a été très grave, [...], je veux le punir ; mais j'exige que cet acte ait été public, parce qu'alors il y a un certain scandale ; mais je ne veux pas entrer dans le domicile de chacun et voir ce qu'il y fait. L'intérêt des animaux ne me paraît pas assez grand pour cela. Je veux donc réprimer les faits qui, par leur gravité et leur publicité, attaquent la morale publique. [...] Je crois qu'en l'adoptant [l'amendement unique], vous protégerez suffisamment les animaux, sans porter atteinte au droit de propriété, qui consiste à user et abuser* ». (146)

Même si la volonté qui se cache derrière ce texte est de protéger les intérêts de l'être humain, la loi Grammont marque le début de la prise en compte de la protection animale dans le droit, et donc du potentiel statut d'être sensible de l'animal.

- b. Une reconnaissance progressive de la sensibilité et du caractère vivant des animaux

Ce n'est qu'une cinquantaine d'années plus tard qu'une évolution forte se fait sentir vis-à-vis de la reconnaissance d'une sensibilité de l'animal. Longtemps passée inaperçue, la loi du 21 juin 1898, inscrite au Code rural, interdit les mauvais traitements sur animaux sans mentionner l'obligation d'un caractère public (article 65) et elle prescrit des mesures à respecter par le transporteur et le préfet lors du transport d'animaux vers leur lieu d'abattage (article 66). A travers ses articles, elle pose les bases de la protection de l'animal dans le seul intérêt de celui-ci. (147)

Le 7 septembre 1959, soit plus de 100 ans après la loi Grammont, la volonté initiale du général est finalement adoptée dans le Code pénal : le décret n°59-1051 prévoit de punir « *ceux qui auront exercé sans nécessité, publiquement ou non, de mauvais traitements envers un animal domestique ou apprivoisé ou tenu en captivité* » (article R.38 alinéa 12 de l'ancien Code pénal). Ce décret enfonce définitivement le clou : « *la disparition de la condition de publicité montre que l'animal est désormais protégé pour lui-même* » explique Jean-Pierre Marguénaud dans sa thèse *L'animal en droit privé*. Malgré tout, la répression de la maltraitance dans le Code pénal n'influence pas le statut de l'animal dans le Code civil, qui demeure inchangé : il s'apparente toujours aux biens meubles. (148)

Moins de vingt ans plus tard, dans un objectif de sauvegarde des ressources naturelles, la loi du 10 juillet 1976 énonce trois principes s'appliquant à la protection des animaux : (142)

- A l'article 9 : « *Tout animal est un être sensible, il doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce* ». Il constitue l'actuel article L.214-1 du Code rural et de la pêche maritime.
- Il est interdit d'exercer des mauvais traitements envers les animaux
- Il est interdit de les utiliser de façon abusive. (149)

L'animal est maintenant considéré comme ayant le droit de ne pas souffrir inutilement et de ne pas être mis à mort sans nécessité. De plus, les comportements humains qui entravent la satisfaction de ces impératifs biologiques sont réprimés ; et l'article 9 rend le propriétaire responsable des conditions de détention de son animal. Un pas de plus est franchi en 1980 avec l'application du décret n°80-791 qui fixe les devoirs d'entretien

du détenteur d'un animal (qu'il soit domestique, sauvage apprivoisé ou tenu en captivité)⁶⁷. (150)

Grâce à ce décret, la maltraitance ne se limite plus à des actions volontaires, mais elle englobe aussi la négligence, par souci de bienveillance.

La réforme de 1994 du Code pénal par le décret n°93-726 introduit implicitement la notion de protection de l'animal vivant : il est dorénavant interdit de mettre à mort un animal sans nécessité, même si l'animal appartient à l'auteur des faits et sans qu'il soit question des éventuelles souffrances provoquées. Ce n'est donc plus une question de protéger un bien, ni de protéger un être sensible qui peut subir des souffrances, mais de protéger un animal qui disparaît inutilement. Les devoirs et obligations des propriétaires d'animaux sont donc complétés par un devoir de respect de la vie de l'animal. (147)

C. Plusieurs éthiques animales et un droit français considéré comme insuffisant

Si de nos jours, tous s'accordent à reconnaître une sensibilité à l'animal, les différents courants d'éthique animale trouvent plusieurs points de discordance, notamment au sujet de l'utilisation de l'animal. Quant au droit français, la question de la protection animale n'est pas harmonisée suivant les codes : les Codes pénal, rural et de l'environnement tendent à protéger l'animal pour lui-même, alors que le Code civil n'envisage la relation humain-animal qu'au travers du prisme de la propriété.

1. Les welfaristes, héritiers modérés de Jeremy Bentham

Contrairement à ce qui pourrait être pensé, Jeremy Bentham ne s'est jamais opposé à l'utilisation de l'animal par et pour les êtres humains. Pour un utilitariste, l'élevage, l'expérimentation animale, ou encore le dressage, sont des pratiques légitimes tant que l'augmentation totale du bien-être qui en résulte est supérieure à la quantité de souffrance qu'elles infligent. Ainsi, entre deux façons d'utiliser les animaux, celle qui doit être adoptée est celle qui maximise le bien-être de tous. (145)

C'est dans cette optique que s'est développé le *welfarisme* : les welfaristes cherchent à améliorer la condition des animaux sous la responsabilité des humains, notamment

⁶⁷ Dans son article 1er, il prévoit l'interdiction de :

- « Priver ces animaux de la nourriture et [...] de l'abreuvement nécessaires à la satisfaction des besoins physiologiques propres à leur espèce et à leur degré de développement ;
- De les laisser sans soins en cas de maladie ou de blessure
- De les placer et de les maintenir dans un habitat ou un environnement susceptible d'être [...] une cause de souffrances, de blessures ou d'accidents ; » (147)

celle des animaux d'élevage, sans contester leur mise sous tutelle. Avec eux s'est construit la notion puis l'étude du bien-être animal et ses méthodes d'évaluation dans les élevages. (143)

2. Les antispécistes et abolitionnistes

Avec Peter Singer est née la notion d'antispécisme : dans son livre *La libération animale* de 1975, il soutient qu'il existe une discrimination arbitraire envers les animaux sur la seule base qu'ils appartiennent à une espèce différente de la nôtre. Le préjugé utilisé pour exclure les animaux de toute considération morale est donc ce qu'il qualifie de *spécisme*⁶⁸. Pour lui, la sensibilité est le seul critère qui doit être pris en compte pour appartenir à la communauté morale : les animaux étant des êtres sensibles, ils en font donc légitimement partie. Jusque-là, son discours ne diffère pas vraiment de celui de Jeremy Bentham. Cependant, ce raisonnement conduit Singer à condamner tout traitement envers les animaux que l'on estimerait inadmissible s'il était appliqué à des hommes. C'est donc de cette considération que se développe le courant abolitionniste, qui conteste le principe même d'exploitation animale par les humains : les abolitionnistes sont alors par définition pour l'abolition complète de l'utilisation des animaux par ceux-ci, que ce soit à des fins de production, jusqu'au fait d'avoir de la compagnie. (143) (145)

Si cette prise de position considérée comme extrême et dont découle un certain nombre de dérives toutes aussi condamnables moralement, elle trouve malgré tout sa place chez un certain public. Un certain nombre d'intellectuels, personnalités ou associations ont contribué à la diffusion de cette idéologie : qu'il s'agisse de Gary Francione⁶⁹, premier universitaire américain à avoir enseigné la théorie végan ; ou bien de l'association L214 qui fait fréquemment parler d'elle grâce à ces vidéos tournées en élevage ou abattoir ; tous promeuvent le recours au régime végan et l'abolition de l'élevage, seuls véritables garants du bien-être animal.

3. ... Mais toujours des biens meubles

Ainsi, en presque 150 ans, la protection animale dans la loi française est passée d'une interdiction des mauvais traitements publics à des obligations et devoirs du détenteur envers son animal. Pour autant, le Code civil n'a que peu évolué dans la définition du statut juridique de l'animal. La loi n°99-5 du 6 janvier 1999 modifie très légèrement la définition historique de l'animal dans le Code civil :

⁶⁸ Peter Singer reprend ici les codes sociaux de la discrimination : il place le spécisme à la même enseigne que le racisme ou le sexisme.

⁶⁹ Gary Francione (1954), juriste et philosophe américain, défenseur des droits des animaux, ayant théorisé le véganisme.

- Article 524 : « Les animaux et les objets que le propriétaire d'un fonds y a placés pour le service et l'exploitation de ce fonds sont immeubles par destination. »
- Article 528 : « Sont meubles par leur nature les animaux et les corps qui peuvent se transporter d'un lieu à un autre, soit qu'ils se meuvent par eux-mêmes, soit qu'ils ne puissent changer de place que par l'effet d'une force étrangère ».

Les animaux sont donc distingués symboliquement des objets, même si, en se référant à l'article 515 du Code civil, les meubles et immeubles sont classés dans la catégorie des biens. (142)

Plus récemment, la loi n°2015-177 du 16 février 2015, relative à la modernisation et à la simplification du droit, introduit un nouvel article au Code civil, le 515-14, qui précise que « les animaux sont des êtres vivants doués de sensibilité. Sous réserve des lois qui les protègent, les animaux sont soumis au régime des biens ». Elle est qualifiée par certains de « révolutionnaire » car un pas symbolique a été franchi (l'animal est enfin reconnu comme étant un « être sensible » par le législateur) ; tandis que d'autres soulignent sa formulation maladroite (malgré son statut d'« être sensible », l'animal reste un « bien » au même titre qu'une propriété dénuée de toute sensibilité). Les spécialistes sont dans l'incapacité de déterminer l'interprétation à retenir, puisque pour certains d'entre eux, le législateur n'est pas allé au bout de l'extraction des animaux dans la catégorie des biens. (151)

Finalement, le droit français distingue deux catégories d'animaux : les animaux domestiques, sauvages apprivoisés ou tenus en captivité, soumis au régime des biens et de la propriété, ce sont les « *Res propria* » dont la détention est réglementée dans le Code rural et de la pêche maritime ; et les animaux sauvages non captifs, qui n'appartiennent à personne, les « *Res nullius* » qui sont protégés par le Code de l'environnement. (149)

A noter que *Res*, en latin, désigne *la chose*.

La relation humain-animal des sociétés occidentales s'est donc renforcée en l'espace de quelques siècles, l'être humain ayant fait un pas vers ceux qu'ils considèrent comme presque des semblables. Pourtant, dans le même temps, il apparaît que la vision actuelle de l'animal soit en proie à une forme d'artificialisation : anthropomorphisme et excès de subjectivité éloignent les individus de la véritable nature des animaux. Le vide comblé par les animaux de compagnie, devenus de véritables réceptacles affectifs, a fait perdre à l'être humain le lien entre son alimentation carnée et son origine.

II. La sarcophagie, ou la perte du lien alimentaire

La sarcophagie est un concept développé par Noélie Vialles en 1987 dans son ouvrage *Le sang et la chair*, qui caractérise les mangeurs de viande qui refusent de reconnaître l'origine animale dans le produit qu'ils consomment. Elle les oppose aux *zoophages*, qui eux sont pleinement conscients de manger de la chair animale. (152) Qu'il s'agisse d'un processus conscient (sentiment de culpabilité et de responsabilité qui pousse le consommateur à écarter l'image de l'animal de sa viande) ou inconscient, la sarcophagie s'est mise en place petit-à-petit, dans une époque moderne qui a un recours outrancier à l'anthropomorphisme. *De la fourche à la fourchette*, toutes les étapes de production de la viande font oublier l'animal aux consommateurs.

A. La disparition des animaux utilitaires de notre environnement proche

Si, comme cela a été abordé précédemment l'animal a gagné le cœur des Français, tous n'y sont pas représentés à part égale. Associée à l'urbanisation, l'explosion d'adoptions des animaux de compagnie⁷⁰ a fait disparaître du paysage les animaux de ferme. Les premiers sont donc les uniques représentants du lien animal-humain, ce qui rend encore plus difficile émotionnellement de concevoir qu'il est possible de manger un animal. (154)

1. Urbanisation et perte du savoir-faire technique de la population française

Selon Jean-Luc Guichet, le XX^{ème} siècle est le lieu d'importants changements radicaux et inédits dans l'histoire de l'Humanité, qui ont transformé les situations objectives et notre représentation subjective de l'animal. Parmi les quatre facteurs qu'il identifie pour expliquer ce phénomène, la séparation et réduction du monde animal proche ainsi que la déqualification technique des individus jouent un rôle dans le développement de la sarcophagie. (155)

Premièrement, il s'est opéré une réduction voire une disparition du monde animal qui nous est proche. Si auparavant, il existait dans les villes des quartiers spécialisés en productions animales, ces activités ont été progressivement chassées de l'espace urbain (pour d'évidentes raisons sanitaires, mais aussi dans une stratégie de recomposition de l'aire urbaine). L'auteur note une « *désanimalisation* » de la ville, aussi bien dans les espaces (avec une séparation très nette entre la ville et la

⁷⁰ En France, le nombre d'animaux de compagnie a quasiment doublé en l'espace de trente ans. (153)

campagne, seul lieu où est encore présent l'animal) que dans les espèces. Ce déficit de présence animale est compensé par une sur-représentation de l'animal de compagnie. Néanmoins, son espace d'existence reste considérablement réduit. Il se limite à un appartement, voire à une maison, et sa présence dans la sphère publique interfère avec les activités humaines : sa trace se réduit à des déjections sur les trottoirs, ou à des aboiements lointains. L'animal de compagnie lui-même est privé de son animalité : soit il est gadgétisé, s'apparentant à une peluche ; soit il est anthropomorphisé à l'extrême⁷¹. (155)

Ensuite, le professeur note une déqualification technique de la société civile. Initialement, le rapport humain-animal était essentiellement professionnel et technique : il y avait donc un projet commun entre ces derniers, dont découlaient un savoir-faire et un savoir-vivre. De nos jours, la nature de ce projet est indéterminée, il s'agit plutôt d'une cohabitation de nature affective ou esthétique dans laquelle l'animal n'a plus vraiment de rôle. Il est alors lui aussi déqualifié, et apparaît soit comme une matière (alimentaire ou scientifique) soit comme quelque chose de non-matériel (ressource affective) qui laisse place à l'imaginaire. (155)

2. Artificialisation de l'animalité

Cette place laissée à la subjectivité amène le troisième facteur : la sensibilisation. L'être humain est livré à l'empire de la représentation. La diminution des connaissances concrètes, qui enracinent l'humain dans cette réalité, se fait au profit de l'imaginaire, presque idéologique, et du fantasmatique. Ces deux dynamiques ont fait reculer l'évidence alimentaire, et, avec elle, la justification des souffrances et douleurs : puisque l'animal (dans le sens où il n'est représenté que par les animaux de compagnie) est effacé de l'ordre alimentaire, ses souffrances deviennent intolérables. Le rapport à l'animal se trouve alors saturé par l'affection, car il est considéré comme étant incapable de se défendre contre la douleur qu'il subit de la part de l'humain. (155)

Enfin, notre représentation de l'animal s'en trouve désarticulée, elle est de nos jours éclatée en trois classes : l'animal domestique anthropomorphisé, qui sert de calque à tous les animaux ; l'animal utilitaire, d'élevage ou de laboratoire, peu perceptible et

⁷¹ Il est tout de même important de nuancer le propos. La question de la condition animale et de la responsabilité de l'être humain dans le *crime alimentaire* (expression empruntée à Anne-Claire Lomellini, dans sa thèse d'exercice vétérinaire *La justification du crime alimentaire* (2003)) ne s'est pas posée uniquement à partir de l'urbanisation massive. Les Grecs, en particulier Pythagore puis Plutarque, se questionnaient déjà quant à la légitimité de l'être humain à consommer de la chair animale. Plus tard, au XVII^{ème} siècle, des individus (isolés certes) protestent déjà contre les méthodes d'élevage des animaux de rente, notamment vis-à-vis des privations de liberté et de l'enfermement systématique. Enfin, au XX^{ème} siècle, c'est l'étourdissement préalable à la saignée lors de l'abattage qui entre au cœur des discussions. (156) (157)

fantomisé ; l'animal sauvage idéalisé et presque familier, connu à travers le prisme des documentaires. L'animal utilitaire joue ici le rôle de bouc-émissaire : alors que les deux autres figures jouissent d'une image positive, la condition de celui-ci se heurte à une représentation de l'animal qui apparaît absolument anormale. Désormais, l'être humain occidental ne peut plus envisager de relation d'ordre utilitaire avec les animaux sans culpabiliser. La culpabilité étant un sentiment fort chez les personnes ayant une attitude sarcophage. (155) (158)

B. La mise à distance de l'abattage

L'élément faisant ressentir le plus de culpabilité aux consommateurs sarcophages se trouve vraisemblablement dans la mise à mort des animaux. Dans la même dynamique que l'invisibilisation des animaux de ferme, leur abattage a progressivement disparu du regard du grand public pour la cacher dans une boîte noire dans les zones industrielles. (45)

Pourtant, au moins jusqu'au XX^{ème} siècle, la mort animale faisait partie du quotidien des villes et des campagnes. Dans les villes, les bouchers pratiquaient eux-mêmes les abattages, en pleine rue, à côté des marchés et des tanneurs. Dans les campagnes, les tueries familiales étaient là-aussi régulièrement réalisées. (153)

1. Des préoccupations sanitaires et morales

Ces tueries particulières ont été chassées des zones urbaines par souci sanitaire évident. Cette transformation de l'espace public des villes s'est opérée dès le XIV^{ème} siècle, lorsqu'un arrêt du Parlement de 1360 invite les bouchers de Paris à tuer les animaux en dehors de la ville et à proximité d'un cours d'eau. Les siècles suivants, plusieurs ordonnances et arrêtés de ce type ont encouragé la même initiative, sans que cela ne soit réellement respecté par les professionnels de la viande. La construction de véritables abattoirs prend place à partir du XVII^{ème} siècle : en 1664, le Parlement délibère sur un projet de tueries publiques à Paris, celles-ci prévoyant la mise en place de normes sanitaires par un choix réfléchi de matériaux, du déroulement des opérations d'abattage et de l'inspection des denrées. Ce n'est qu'en 1810 que Napoléon I^{er} interdit les tueries attenantes aux boucheries pour les rediriger vers cinq abattoirs publics. (45) (153) (155)

Le second but poursuivi par la mise sous cloche de l'opération d'abattage des animaux est, là encore, la sauvegarde de la morale publique. Afin de préserver les mœurs des êtres humains, l'idée est de cacher la mort pour ne pas leur en donner l'idée : en même temps que les tueries d'animaux, les exécutions publiques sont progressivement déplacées en dehors des villes. C'est dans cette optique qu'en 1881, le maire de

Toulon interdit de saigner les volailles en public : « *Attendu qu'il est constaté que lorsque la perte de leur sang n'entraîne pas leur mort assez rapidement, les marchands et revendeurs se livrent sur ces animaux à des actes de cruauté révoltante ; considérant que le spectacle odieux attire la curiosité des enfants et développe en eux le penchant condamnable de la cruauté envers les animaux.* » A l'image de la loi Grammont, les animaux ne sont pas protégés pour eux-mêmes mais pour préserver la morale des humains. (45)

2. Rejeter sur les autres le meurtre⁷² de l'animal

Grâce à la structuration de l'ensemble de la filière viande, il n'appartient plus au consommateur d'être tenus responsables directs de la souffrance animale : ce n'est pas lui qui a décidé des conditions d'élevage, ni des conditions d'abattage. Ce n'est pas lui qui frappe l'animal qui ne veut pas avancer, ce n'est pas lui qui lui assène un coup d'aiguillon électrique. La déculpabilisation du mangeur sarcophage commence donc par un déplacement de la responsabilité sur les autres acteurs de la filière : éleveurs ou employés d'abattoirs. Le mangeur se distancie alors de ces opérations qu'il ne peut moralement tolérer. (45) (159)

Ces éléments sont attestés par l'ampleur que peuvent prendre les divers scandales diffusés dans les médias, montrant des séquences filmées dans les élevages ou les abattoirs. Aux réactions d'indignation du grand public se mêlent régulièrement la recherche du ou des responsables de ces atrocités : *l'employé de l'abattoir qui tient le couteau ? La direction de l'abattoir qui lui impose une cadence ? Les volontaires carences des services vétérinaires ? L'Etat ? Le capital ?* (153) (160) Sans chercher à comprendre les images auxquelles ils sont exposés, les individus blâment les acteurs de la filière. Ils continuent leur processus de distanciation de la mort animale, sans remettre en cause l'action même de consommer de la viande, qui conduit indiscutablement à la mise à mort des animaux. Geneviève Cazes-Valette, dans *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain* (2007), estime que le refus de l'abattage ne concerne en réalité que très peu de personnes (ce point sera abordé plus loin), il s'agit plutôt d'un refus d'évoquer l'abattage. En effet, d'après une étude de FranceAgriMer de 2020, seulement 2% des Français ont exclu de leur régime alimentaire la viande. (159) (161)

L'un n'empêche pourtant pas l'autre : les consommateurs avertis peuvent condamner les dérives et actes de maltraitance. Mais pour faire le lien avec ce qui a

⁷² Le terme *meurtre* fait ici référence à l'expression *meurtre alimentaire*, dont l'origine est prêtée à Pythagore.

été vu précédemment, l'extrême sensibilisation de la population et sa relation artificielle avec le monde animal conduit les mangeurs de viande à dissocier l'abattage des animaux de leur consommation. La déculpabilisation nécessaire des individus sensibles participe donc à invisibiliser la mort des animaux dans la viande, et renforce donc le processus de sarcophagie. Un autre biais cognitif dont peuvent souffrir les mangeurs et qui efface la présence animale de leur assiette est la réification de la viande. (159)

C. La réification de la viande

Effacer toute trace animale de la viande se termine par le processus de réification de celle-ci : elle devient matière inerte et n'a plus d'origine. Divers facteurs permettent cette *désanimalisation* : le travail de la viande, sa découpe, sa transformation, ou encore le vocabulaire utilisé pour la caractériser. Cependant, l'origine animale de la viande ne peut s'éclipser des morceaux qui cristallisent, de manière assez révélatrice, le dégoût de nombreux consommateurs : les abats.

1. Un travail de la viande qui fait oublier l'animal

« *La décoration et la découpe participent d'une présentation abstraite de la viande, qui conduit, chemin faisant, à faire paradoxalement de l'animal en chair et en os le grand absent.* » Florence Burgat, *L'animal dans les pratiques de consommation* (1995), citée par Anne-Claire Lomellini. (45)

Comme l'affirme Noémie Vialles, la viande est, aujourd'hui, réduite à l'état de substance. En effet, le vocabulaire qui la caractérise renvoie à l'utilisation qui va en être faite, et pas à son origine. Ainsi, le nom des morceaux ne désigne pas le muscle de l'animal, mais témoignent du savoir-faire boucher : c'est, par exemple, le gigot et pas la cuisse de l'agneau qui est mangé. Ces mêmes morceaux sont ensuite définis par leur utilisation : ils sont à « *rôtir, bouillir, braiser, ou griller* ». La matière alimentaire se retrouve alors dans les rayons des supermarchés, sous cellophane (si possible sans une quantité de sang trop importante), ne rappelant presque pas qu'elle provient du muscle d'un animal autrefois vivant : les steaks hachés brouillent les pistes, tandis que le poisson pané masque la chair du poisson.

Dans la même dynamique, les bouchers ont fait disparaître de leurs étales les morceaux qui n'évoquent que trop bien l'animal : les têtes de veau, pieds de porc, et langues de bœuf ne font plus partie de la vitrine. Aussi, les carcasses ne sont plus présentées entières, et si c'est le cas (notamment pour les volailles), là encore les éléments rappelant le vivant sont enlevés. Ainsi, il était courant et apprécié au Moyen-Âge de présenter les volailles avec leurs plumes et le gibier avec sa peau, ce qui ne serait plus du tout envisageable de nos jours. (45) (158) (162) (163) (164)

David Le Breton qualifie ce phénomène de « *verniss culturel* » qui rend la consommation de viande licite, c'est-à-dire socialement et moralement convenable, pour les mangeurs. (162)

2. Les abats, subtil rappel de l'origine des viandes qui cristallise le dégoût

Qu'est-ce qui évoque plus un veau, un bœuf, ou un porc qu'une tête de veau, une langue de bœuf ou un pied de porc ? En dehors de toutes considérations gustatives, le rejet dont font preuve les consommateurs de viande à l'égard des abats semble trouver son origine *dans son origine*. Images explicites de l'animal mort, les organes présentés tels quel viennent perturber l'individu sarcophage dans ses convictions : le voilà confronté directement à un cœur, un rein, des intestins et estomacs, ou à une langue. Comme le souligne Noélie Vialles (1988), les morceaux qui sont écartés de la consommation « *obligent à penser le carné vers l'amont, [ils] imposent l'idée du vivant disloqué, et donc l'idée que la substance carnée n'est autre chose que de l'animal, un être animé tué pour être mangé* ».

Dans sa thèse d'exercice vétérinaire, Anne-Claire Lomellini rapporte le témoignage d'un artisan-boucher sur le sujet : « *Ce n'est plus comme avant quand les gens avaient faim... Tous les gens n'aiment pas trop voir ça, ça leur rappelle l'animal, alors on les met derrière pour ceux qui aiment, les amateurs nous les demandent et comme ça, les autres ne les voient pas* ». Par les dires de ce boucher, sont retrouvés ici nos deux catégories de consommateur : le sarcophage, celui qui *n'aime pas voir ça*, et le zoophage, l'amateur qui *en demande*. (45) (152)

Conjointement au développement massif et plus ou moins inconscient de la sarcophagie, la consommation des abats et produits tripiers a amorcé une progressive baisse en France. Comme s'ils avaient voulu démontrer l'ensemble des éléments qui ont été évoqués jusqu'ici, l'Agreste, dans son bulletin statistique de juin 2020 (« *En France, la consommation de viande se modifie fortement entre 1960 et 2018* ») associe le lapin, les produits tripiers, et le cheval dans un graphique (graphique 3 de la publication) montrant la répartition des dépenses des ménages français entre les viandes entre 1960 et 2018. Il s'avère que leur part fond comme neige au soleil, pour représenter moins de 5% des dépenses des ménages en 2018. En plus d'illustrer les arguments avancés sur la consommation des abats, la publication rappelle la grande sensibilisation de notre société et la sur-représentation des animaux de compagnie : le lapin et le cheval s'étant invité dans le foyer des Français comme figure affective plutôt qu'utilitaire, ceux-ci sont donc moins enclin à en consommer. (33) (155)

A la faveur de différents facteurs et de processus volontaires ou involontaires, il apparaît qu'une grande partie des consommateurs de viande en France se retrouvent dans le concept de la sarcophagie. Oublier et effacer l'animal de la viande, c'est d'abord soulager sa conscience et sa culpabilité : de nos jours, le mangeur ne tue pas, il consomme une matière inerte, inodore, exsangue, évacuant l'image de l'animal qui a été élevé pour être tué. Pourtant, nombreux sont les messages, images, ou vidéos qui viennent rappeler au sarcophage que ce qu'il mange a été vivant : face à ces éléments qui viennent remuer ses convictions, le consommateur change-t-il ses habitudes alimentaires pour autant ?

III. De l'idéologie à la pratique : état des lieux des changements dans la consommation de viande en France

Phénomène relativement récent, le respect du bien-être animal prend ses quartiers dans la communauté scientifique et dans l'opinion publique. Cette injonction serait, pour les activistes des milieux abolitionnistes et végétariens, le reflet d'un moyen de soulager le paradoxe intellectuel qui caractérise les consommateurs de viande : aimer les animaux et engendrer leur mise à mort. La montée d'un extrémisme animaliste dessert la cause noble de l'amélioration de la condition animale des animaux de rente, si bien que, finalement, le discours ne semble pas trouver son application dans l'assiette des Français.

A. De nouvelles attentes en termes de bien-être animal ?

De nouvelles exigences sociétales en rapport avec le bien-être animal (BEA) ont émergé depuis bientôt une vingtaine d'années. Ainsi, l'Eurobaromètre⁷³ de 2007 a montré que les européens accordent un degré d'importance au bien-être animal d'en moyenne 7,8/10, avec un tiers d'entre eux qui lui accorde une importance maximale de 10/10. En 2015, un second eurobaromètre (voir figure 22 pour les résultats) vient enfoncer le clou en publiant que 94% des européens considèrent que le bien-être animal des animaux d'élevage est important. (165)

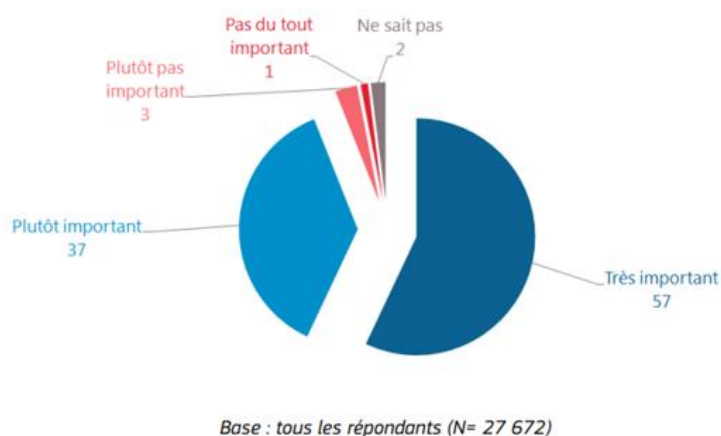


Figure 22 : Résultat en pourcentage de l'Eurobaromètre de 2015 à la question « Selon vous, dans quelle mesure est-ce important de protéger le bien-être des animaux d'élevage ? » (source : Eurobaromètre de 2015 (165)).

⁷³ Un eurobaromètre est une étude de l'opinion publique sur des thématiques d'intérêt réalisée à l'échelle de l'Europe, et pilotée par la Commission européenne. (d'après le site touteleurope.eu)

La prise en compte du BEA dans les pratiques de consommation conduit à la naissance de la notion du consomm'acteur⁷⁴, un consommateur-citoyen qui sait que ses achats vont peser dans l'orientation de l'offre.

1. Qu'est-ce que le bien-être animal ?

L'ANSES propose dans un avis de 2018 une définition du BEA : « *Le bien-être animal est l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que de ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation de l'animal* ». Dès 1979, le *Farm Animal Welfare Council* établissait les conditions nécessaires au respect du bien-être animal, ce sont les « cinq libertés » : (143)

- Absence de faim et de soif par la possibilité d'accéder librement à de l'eau et de la nourriture saines pour le maintien d'un bon niveau de santé et de vigueur ;
- Absence d'inconfort grâce à un environnement approprié, incluant un abri et une aire de repos confortable ;
- Absence de douleur, de blessures et de maladie par des mesures de prévention ou un diagnostic rapide, suivi du traitement approprié ;
- Liberté d'expression d'un comportement normal grâce à un espace suffisant, des installations adaptées et la compagnie d'autres congénères ;
- Absence de peur et de détresse en veillant à garantir des conditions de vie et un traitement des animaux évitant toute souffrance mentale.

2. Des consommateurs pleins de contradictions

a. Des faits et des contraintes qui contredisent cette demande

Dans l'Eurobaromètre de 2015, la plupart des réponses aux questions montrent d'ailleurs un très grand intérêt des individus interrogés dans la protection animale. Par exemple, à la question « *Pensez-vous que, de façon générale, le bien-être des animaux d'élevage en [notre pays] devrait être mieux protégé qu'il ne l'est actuellement ?* », 82% des citoyens européens répondent *oui* (avec plus ou moins d'assurance). (165)

Pourtant, lorsqu'est posée la question « *Seriez-vous prêt(e) à payer plus pour des produits provenant d'exploitations respectueuses du bien-être animal ?* », 35% des

⁷⁴ Le consomm'acteur est décrit par Sophie Dubuisson-Quellier : il s'agit du consommateur qui reprend le pouvoir, sur le marché de la consommation, « *en promouvant ou [...] en boycottant des pratiques, des produits, des filières, ou encore des marques* ». (166)

sondés répondent *non*, et 35% d'entre eux répondent *oui, jusqu'à 5% de plus*⁷⁵. De même, à la question « *Les produits provenant d'exploitations respectueuses du bien-être animal peuvent être identifiés par un label. Recherchez-vous ces labels lorsque vous achetez de tels produits ?* », 37% des citoyens interrogés répondent non et 10% ne savaient pas que de tels labels existaient. (165)

Comme pour faire écho aux détracteurs, la demande sociétale concernant le bien-être animal semble être davantage idéologique que pratique. Certains voient en ce constat la manifestation d'une hypocrisie du grand public : Jean-Pierre Digard évoque une « *certaine schizophrénie entre, d'une part, une opinion publique plutôt bienveillante envers les animaux en général, assimilés aux animaux familiers, et, d'autre part, l'attitude des consommateurs qui ne sont nullement prêts à payer plus cher des produits d'animaux élevés autrement.* » (168)

Mais il n'est pas ici question de critiquer les choix des citoyens européens en ce qui concerne leur alimentation. La réponse négative de 37% des personnes interrogés à la question de savoir s'ils étaient prêts à payer plus cher un produit plus respectueux du BEA pourrait traduire avant tout des considérations financières. L'Eurobaromètre confirme d'ailleurs cette théorie puisque ce sont les répondants des pays les plus riches qui ont majoritairement répondu favorablement à cette question. (165)

En réalité, la citation de Jean-Pierre Digard est sortie de son contexte : l'auteur explore dans son essai la place prépondérante que prennent les associations de protection animale et militants des milieux antispécistes pour imposer un « *politiquement correct* » à l'ensemble de la population. (168)

b. Une surreprésentation des idées militantes

Un certain nombre d'auteurs estiment que finalement, la demande sociétale pour plus de BEA n'existe pas pour différentes raisons.

Pour Jean-Paul Bourdon, la *demande sociale* n'a jamais existé : elle serait le substitut qui permet de faire oublier que l'Etat et la science ont joué un grand rôle dans la dégradation des conditions d'élevage des animaux de rente. Après la mise en application des premiers textes de protection animale en Union européenne⁷⁶ (UE), l'auteur note une explosion des publications scientifiques au sujet du BEA. (156)

⁷⁵ L'amélioration du BEA dans les élevages entraîne indéniablement un surcoût pour les consommateurs, notamment dans les productions dites intensives. Ainsi, dans une étude commanditée par FranceAgriMer, les coûts de production par poulet de chair suivant les modes d'élevage varient de 80 centimes pour un poulet conventionnel à plus de 1.3 euros par poulet dans un élevage ayant atteint un nouveau maximum en termes de BEA. Ces constats sont les mêmes en filière porcine. (167)

⁷⁶ Le premier texte date de 1998, il s'agit de la directive 98/58/CE concernant la protection des animaux dans les élevages.

Pour d'autres, comme Jean-Pierre Digard, ce sont les discours militants, exaltés dans les médias partageant la même idéologie, qui phagocytent et prennent en otage l'opinion publique sur la question de la condition animale. En effet, en instaurant une idéologie *politiquement correcte* et en jouant sur la corde sensible de la population, il n'apparaît plus possible de contredire leurs arguments. Pour l'ethnologue français, le lobby animaliste fait preuve d'une stratégie astucieuse qui « *consiste à s'autoproclamer porte-parole de la "majorité silencieuse" qui ne dément pas puisqu'elle est... silencieuse* ».

Comme pour faire écho aux difficultés économiques qui ont été soulevées juste précédemment, il poursuit : « *au fond, rien de tout cela n'entre dans ses préoccupations prioritaires [à la majorité silencieuse] qui sont le pouvoir d'achat, l'emploi, le logement, la santé. En réalité, il n'existe aucune preuve de l'existence d'une "demande sociale" d'amélioration du sort des animaux d'élevage* ».

Il conclut : « *La prétendue « demande sociale » animalitaire n'est donc, en définitive, rien d'autre qu'une fiction, entièrement construite par les mouvements animalitaires eux-mêmes, à partir de bribes d'opinions, souvent contradictoires, glanées ici et là, sélectionnées selon des canons philosophiques et éthiques par définition discutables, et propres à susciter l'adhésion plus que la conviction.* » (168)

Le sociologue Sébastien Mouret conduit un argumentaire qui va en ce sens, en insistant sur les méthodes parfois malhonnêtes employées par les milieux militants. Il reproche aux associations et militants abolitionnistes et antispécistes d'instrumentaliser la mort et la souffrance animale afin de rallier un plus grand nombre de personnes à leur cause. Pour preuve, la mise en œuvre de ce qu'il appelle « *dramaturgie militante de l'horreur* », faisant des parallèles parfois eux-mêmes immoraux et relayés par la sphère médiatique. Ainsi, dans son article *Le scandale des vaches abattues avec leur fœtus* (4 novembre 2016), le journal *Le Monde* utilise le champ lexical de la maternité et de l'avortement pour accentuer le discours militant : ce sont « *des mères abattues et dépecées avec leur veau sur le point de sortir* ». En 2017, *Le Monde* récidive en utilisant le vocabulaire militant et en faisant une analogie douteuse entre l'extermination des populations juives dans les camps de la mort et l'étourdissement par anesthésie gazeuse des porcs. (160)

Face à de telles références, le citoyen et consommateur lambda ne peut qu'être choqué et indigné par ces pratiques d'élevage et d'abattage et voit son opinion se mouler sur les théories antispécistes et abolitionnistes. Sans cela, il serait ranger dans la catégorie des humains immoraux, complices des bourreaux des animaux. (160)

3. Des améliorations qui sont vaines ?

Pour les militants et intellectuels défenseurs des animaux, l'amélioration du BEA en élevage et de la bienveillance en abattoir⁷⁷ ne fait que masquer le véritable problème moral : celle de l'exploitation animale, animal qui est élevé pour être tué puis mangé.

Pour la sociologue Catherine Rémy, il ne peut y avoir d'humanité dans les abattoirs puisqu'ils sont le fruit d'un processus d'industrialisation de la mise à mort, dans lequel l'animal s'apparente à un objet, dénué de sensibilité, et passif. Là encore, initialement, les méthodes de soulagement de la douleur sont mises en place avant tout dans l'intérêt de l'être humain : l'étourdissement systématique des bovins a toujours été pratiqué tandis que celui des petits animaux n'était pas nécessaire car ils présentent une menace physique moindre au moment de la saignée. En 1964, l'étourdissement avant la saignée devient obligatoire pour tous les animaux de boucherie⁷⁸ et est étendu aux volailles en 1970⁷⁹. Selon Catherine Rémy, ces exigences humanitaires sont source d'un paradoxe puisqu'elles considèrent l'animal comme un être sensible dans un contexte où il est justement réduit à un objet. (169) (170)

Florence Burgat, philosophe française et figure notable du mouvement en faveur des animaux d'élevage, adopte quasiment le même point de vue. Dans un entretien donné en 2017 à Sylvie Berthier dans la revue Sésame (INRAE), elle déclare : « *L'inflation du terme "bien-être" s'agissant par exemple des animaux dans les abattoirs n'a pas de sens ! J'ai l'impression que ce qui est aujourd'hui instillé dans l'esprit du plus grand nombre, c'est que ce qui a été montré dans les abattoirs pourrait être, d'une certaine manière, extirpé du processus tout en laissant le processus intact* ». (164)

La critique concerne ici la futilité de l'amélioration de la condition animale dans un contexte industriel et productiviste qui pousse toujours à replacer l'animal dans la case

⁷⁷ La sémantique est importante : en se référant à la définition du BEA, qui implique une absence de « peur ou de détresse », il apparaît que le terme ne peut s'appliquer à des animaux présents à l'abattoir. La notion de *bienveillance* est préférée, puisqu'elle s'oppose directement à la *maltraitance*, et qu'elle est une condition pour atteindre l'état de bien-être. (153)

⁷⁸ Pour revenir sur le point précédent concernant l'instrumentalisation de l'opinion publique des associations de protection animale en vue de se positionner comme porte-parole de la condition animale, il est possible de lire sur le site de l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA, association welfariste) : « *L'OABA a en effet imposé l'étourdissement obligatoire en 1964 en France, hors dérogation.* » Si l'association a certes toujours joué un rôle dans le militantisme en faveur des animaux d'élevage, il convient de relativiser l'emploi du terme « *imposé* ». (<https://oaba.fr/abattage-rituel-sans-etourdissement/>)

⁷⁹ Le droit français (article R214-70 du code rural et de la pêche maritime) et européen (règlement 1099/2009) prévoit une dérogation à l'obligation d'étourdissement avant la saignée lorsque l'abattage suit des prescriptions religieuses : il s'agit de l'abattage rituel.

de l'objet. En faisant fi de ces convictions jusqu'au-boutistes, il s'avère que le bien-être animal en élevage et la bienveillance en abattoir ont tout de même progressé : nombreux textes ont permis d'améliorer la condition des animaux d'élevage⁸⁰. Malgré tout, la situation ne sera jamais parfaite pour les convaincus des milieux abolitionniste et antispéciste, qui voit en l'adoption du régime végétarien le seul moyen de libérer les animaux.

B. Éthique animale et consommation de viande

Conjuguer éthique animale et consommation de chair animale a toujours été source de débat entre deux visions des choses. Les *welfaristes*, héritiers de Jeremy Bentham, ne voient pas d'objections à ce que les deux éléments puissent coexister. Ce n'est pas le cas des *animalitaires* (pour reprendre l'expression de Jean-Pierre Digard), qui trouvent en cette éthique utilitariste de nombreux paradoxes.

1. Le paradoxe de la viande et la théorie de la dissonance cognitive

C'est face à la potentielle souffrance animale, qui prend racine dans leur mise à mort et la représentation de l'élevage intensif, que se matérialise la dissonance cognitive des mangeurs de viande.

En sociologie, la dissonance cognitive est définie par une « *situation impliquant des attitudes, des croyances ou des comportements en contradiction. Cela entraîne un sentiment d'inconfort mental, de tension inconfortable conduisant à une modification de l'une des attitudes, des croyances ou des comportements dans le but de réduire l'inconfort et de rétablir un équilibre* ». Selon Estelle Chanut, appliquée aux consommateurs de viande, la dissonance peut prendre la forme d'une incohérence (« *je mange de la viande mais je n'aime pas faire souffrir les animaux* ») ; d'une conséquence aversive (« *je mange de la viande mais cela nuit aux animaux* ») ou d'une menace envers son image personnelle (« *je mange de la viande et faire souffrir les animaux n'est pas digne de quelqu'un qui a de la compassion* »). Théorisé par les psychologues Steve Loughnan, Nick Haslam et Brock Bastien dans les années 2010, ils ont nommé ce fait le *paradoxe de la viande*. (45) (171) (172)

⁸⁰ A partir du XXI^{ème} siècle, l'UE légifère quant à la protection des animaux de rente : directive 2008/119 sur la protection des veaux, directive 2007/43 et 1999/74 sur la protection des poulets de chair et poules pondeuses, règlement 1099/2009 sur la protection des animaux de rente au moment de leur mise à mort, ...

La France a récemment adopté de nouvelles normes : interdiction de la mise en place de nouveaux bâtiments d'élevage de poules pondeuses en cage en 2018, interdiction de la castration à vif des porcelets en 2022, interdiction de la mise à mort des poussins mâles de la filière poules pondeuses, etc.

Pour faire cesser ou réduire la dissonance cognitive, deux stratégies peuvent être appliquées : la rationalisation cognitive (changement volontaire de point de vue sur la question) ou la rationalisation comportementale (changement volontaire de l'attitude pour ne plus être en contradiction avec soi-même). (171)

Ainsi, pour les consommateurs de viande, les deux stratégies sont envisageables. La rationalisation comportementale prend la forme de l'éviction plus ou moins stricte des aliments carnés dans l'assiette. Pour la rationalisation cognitive, là encore, différents moyens peuvent être envisagés :

- Le déni d'esprit : l'individu nie le fait que l'animal est capable de ressentir des émotions négatives ou de la souffrance⁸¹ ;
- L'évitement : l'individu évite les informations qui sont susceptibles d'augmenter la dissonance⁸² ;
- Le désengagement moral : l'individu se convainc que les normes morales ne s'appliquent pas à lui-même dans un contexte précis. (171)

Lorsqu'elle devient trop importante, la dissonance cognitive va pousser les consommateurs de viande à l'application d'un de ces trois moyens pour en diminuer l'inconfort. L'émergence des normes vis-à-vis du BEA et de la bienveillance animale serait alors un moyen de diminuer cette dissonance, selon une forme de déni d'esprit (« *si les animaux souffrent moins, alors les manger me pose moins de problème* »). Pour les animalitaires, la démarche ne va pas jusqu'au bout et l'adoption d'un régime végétarien est, pour eux, la seule alternative morale qui fait diminuer véritablement la dissonance cognitive.

2. Refuser de manger de la viande : motivations explicites et implicites

Les sociologues ont identifié trois principaux motifs explicites à l'arrêt de la consommation de viande (et de produits d'origine animale) : l'écologie, la santé, et l'éthique, dont il est question ici. (166) (171)

En analysant plus en profondeur un tel rejet, il ressort que des motivations implicites, presque de l'ordre de la métaphysique, peuvent être invoquées.

⁸¹ Si cela était vrai à une certaine époque, il semble que le déni d'esprit soit dépassé par la plupart des occidentaux. Les différents sondages, à l'échelle européenne ou en France, témoignent d'un fort attachement des Français à leur protection, sous-entendant que ceux-ci peuvent bien ressentir de la douleur physique ou psychologique. Par exemple, dans un sondage réalisé par l'Ifop pour la Fondation 30 Millions d'Amis, plus de 80% des sondés sont en désaccord avec la pratique de l'abattage sans étourdissement, quelles que soient les circonstances. (173)

⁸² Dans l'Eurobaromètre de 2015, à la question « *Souhaiteriez-vous avoir d'avantage d'informations sur les conditions dans lesquelles les animaux d'élevage sont traités en [notre pays] ?* », 33% des citoyens européens répondent non. Sans faire de spéculations excessives, il pourrait être vu ici une stratégie d'évitement des consommateurs. (165)

a. La peur de se souiller

Dans *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain*, Geneviève Cazes-Valette évoque une étude menée par Laurence Ossipow en 1994 chez des végétariens suisses. Il ressort que pour certains adeptes des régimes végétariens, manger de la viande c'est manger « *du cadavre* ». Par la force des choses : « *ingérer un aliment carné revient à introduire la mort en soi, à affaiblir son propre corps, à devoir se représenter sa propre mort* ». Cela nous ramène au principe d'incorporation, développé dans la deuxième partie de cette thèse, où il est encore possible de faire référence à la célèbre maxime « *tu es ce que tu manges* ». (159)

Au sujet de la mort, Noélie Vialles avance des arguments assez similaires. Manger de la viande rappellerait aux humains leur condition mortelle⁸³. L'anthropologue française va plus loin, en faisant le lien entre consommation de viande et anthropophagie : elle cite l'exemple des marins qui ont en horreur la chair du requin, susceptible d'avoir dévoré un semblable⁸⁴ ; ou bien elle rappelle, non sans satire, que le tabou alimentaire juif concernant le porc pourrait trouver son origine dans la métamorphose d'un juif en porc. Finalement, ce qui fait vivre ces considérations est, pour Noélie Vialles, la définition du semblable : tout dépend d'où chacun place la barrière entre les êtres humains et les animaux. (158)

Ainsi, si les sciences naturelles ont érigé (à juste titre) des barrières entre les espèces tout en concédant aux animaux des caractéristiques qui ne sont pas l'exclusivité d'*Homo sapiens* (la sensibilité en est un bon exemple), les philosophes végétariens viennent réfuter la notion d'espèce : c'est là la logique de l'antispécisme. Pour les partisans de cette théorie, les animaux ont en fait la qualité de semblables, Plutarque disait d'ailleurs à ce sujet : « *dévorer tes semblables, des êtres de chair et d'os, sensibles et vivants comme toi* ». En suivant cette logique, manger de la viande revient finalement à se manger soi-même.

b. Qui sauve qui ?

Il est clair que la volonté de préserver sa morale entre dans le champ de l'éthique animale et donc des motivations explicites du rejet de consommer des produits d'origine animale. Comme cela été évoqué auparavant, le sujet de la libération

⁸³ La condition mortelle de l'être humain est un thème récurrent en philosophie et dans la religion chrétienne, notamment chez Pascal. Il considère que les divertissements auxquels s'adonne l'être humain ne sont qu'une pratique d'esquive qui vise à nous détourner du « *mal constitutif de l'Homme* », c'est-à-dire « *la condition faible et mortelle, et misérable, que rien ne peut nous consoler, lorsque nous y pensons de près* ». (174)

⁸⁴ Il est l'occasion de rappeler que le tabou alimentaire visant la consommation d'animaux carnivores peut tenir aussi de cette peur de sombrer dans l'anthropophagie. La consommation d'animaux herbivores tient donc l'être humain à distance de l'anthropophagie.

animale a toujours pris place au côté du thème de la libération humaine, c'est d'ailleurs ce qu'avance Peter Singer en 1975 : « *en cessant d'élever et de tuer des animaux pour les manger, nous pouvons rendre disponible pour les humains une telle quantité de nourriture supplémentaire que, si on la distribuait de façon appropriée, la famine et la malnutrition seraient éliminées de notre planète* ». (175)

Même si la citation de Peter Singer se révèle être un argument en faveur de l'abolition de l'exploitation animale, la question de l'intérêt de l'être humain dans la protection animale revient encore une fois.

Pour Nicolas Chevassus-au-Louis, ce ne sont pas les animaux que les humains tentent de sauver mais eux-mêmes. L'humanité, faute de pouvoir réprimer ses accès de violence et de découvrir « *de nouvelles voies émancipatrices* », trouverait dans le sauvetage de la condition animale une nouvelle utopie.

A ce propos, Frédéric Denhez écrit en 2019 : « *Le véganisme semble être un puritanisme, une énième quête cyclique de pureté qui émerge à chaque période où la société se dégoûte d'elle-même* ». (175) (176)

Là encore, ces considérations ne sont pas tant contemporaines : la paix avec le monde animal fait partie depuis longtemps de certains préceptes religieux. Les bouddhistes et les hindous doivent s'abstenir de tuer les êtres vivants, et même chez les catholiques, un courant zoophile (au sens de celui qui a de la sympathie pour les animaux) a pris forme au XIX^{ème} siècle. En 1982, une pétition est arrivée jusqu'au pape Jean-Paul II où il lui était demandé de signer la Déclaration des religions sur les droits de l'animal. Celle-ci prescrit, en son article 2 :

« 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.* » (159)

Les religions promeuvent ainsi en quelque sorte une réduction de sa consommation de viande voire une éviction. Néanmoins, Lakshmi Kapani, cité par Geneviève Cazes-Valette, critique cette démarche car elle serait motivée 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* ». Il est possible ici de faire le parallèle entre cette citation et l'une des formes de la dissonance cognitive, celle de la menace envers son image personnelle. (159) (171)

3. La radicalité pour limite

Depuis quelques années, une frange radicale des mouvements végans, antispécistes et abolitionnistes s'est développée : elle montre les limites d'un mouvement qui promeut pourtant l'émancipation de tous les êtres vivants. Si la rhétorique est poussée jusqu'au bout, la porte est ouverte à toutes sortes de dérives.

Le discours militant est fréquemment assaisonné d'un vocabulaire radical qui le dessert. Les omnivores sont régulièrement pointés du doigt et affublés d'adjectifs accusateurs : les consommateurs de viande sont régulièrement qualifiés d'assassins ; au même titre que les bouchers. Ces qualifications seraient le résultat de la vision du monde de l'activiste antispéciste, qui, selon Marianne Celka : « *regarde le monde social au prisme d'une bipartition [...], il y l'ensemble des individus "carni" et "omni" qui appartiennent à la sphère du mal, [...] de l'autre, il y a les "végé" éthiques et végans qui eux appartiennent à la sphère du bien, du sain, du pur, expriment encore l'élévation de la civilisation* ». (176) (177)

La comparaison entre la souffrance animale et la souffrance humaine trouve là aussi ses limites dans les slogans de certaines associations : le champ lexical du viol, du meurtre de l'esclavage, ou du génocide emplit des discours volontairement chocs. Ainsi, l'association PETA, dans une vidéo de 2017, avance que « *Chaque année, des milliards d'animaux naissent dans l'industrie de la viande, des œufs, et des produits laitiers. Presque tous sont le produit d'une insémination artificielle forcée. Presque tous sont le produit d'un viol* ». En 2019, à Strasbourg il était possible de trouver des tracts (voir figure 23 page suivante) de l'association 269 Life comparant les abattoirs à des camps de concentration (« *Spécisme = nazisme* »), questionnant le lecteur « *Et vous, à quoi ressemblez-vous ? Collabo ou résistant ?* ». (177) (178)



Figure 23 : Affiche militante de l'association 269 Life (source : France 3 Grand Est (178)).

C'est à ces analogies (dont la rhétorique est pourtant cohérente pour un antispéciste) que semble s'arrêter *l'éthique* de l'éthique animale. Qu'elles soient le fruit de véritables convictions extrémistes (leur marginalité reste souhaitable), ou utilisées à dessein, afin de faire progresser l'idéologie antispéciste dans l'esprit du public en utilisant le choc et l'indignation, elles ont le mérite de faire couler de l'encre.

Il est désormais possible d'aborder les effets directs de la consommation de viande chez les Français après la diffusion récente de ces notions, qui structurent la protection et la défense des animaux.

C. La part des régimes sans-viande en France à l'heure actuelle

L'ensemble des données exploitées ici sont tirées de l'étude consommation Végétariens et flexitariens en France en 2020 menée par l'Institut français d'opinion publique (IFOP) et FranceAgriMer. Elle rend compte des habitudes alimentaires, des déterminations individuelles dans le choix des régimes et des difficultés rencontrées pour le respecter.

1. Les régimes sans viande en France

Avant toute entrée en matière, il convient de rappeler la définition des différents types de régime alimentaire. Pour plus de cohérence, celles-ci sont celles données dans l'étude de FranceAgriMer : (161)

- Omnivore : l'individu mange des produits d'origine animale et végétale ;
- Flexitarien : l'individu diminue volontairement sa consommation de viande, sans être exclusivement végétarien. La définition du flexitarien n'est pas claire au sein de la population française : certains diminuent volontairement leur consommation de viande sans pour autant se définir flexitarien. Par la suite, le terme flexitarien « *non étiquetés* » fait donc référence à cette catégorie de consommateurs ;
- Pescétarien : l'individu ne consomme pas de viande, mais du poisson et des produits de la mer ;
- Végétarien : l'individu ne consomme ni viande, ni poisson, ni fruit de mer ;
- Végétalien/végan : l'individu ne consomme aucun produit d'origine animale, y compris les produits laitiers, les œufs, ou encore le miel.

Malgré l'importante visibilité du phénomène végétarien, les pratiquants des régimes sans viande restent pour l'instant très minoritaires : ils ne représentent que 2.2% des Français en 2020. Parmi eux, 1.1% sont pescétariens, 0.8% végétariens et 0.3% sont végétaliens. Toujours selon cette étude, la part des Français qui déclarent limiter ou exclure totalement leur consommation de viande s'élève à 39%, quelle que soit l'étiquette à laquelle ils considèrent appartenir. Malgré un attachement fort des Français à la viande comme élément central de leur culture culinaire (89% d'entre eux déclarent aimer la viande, et 90% estiment que le fait d'en manger est compatible avec le respect du bien-être animal), il subsiste des remises en question : 68% considèrent que l'on en consomme trop en France, et 56% pensent que la production de viande a un impact négatif sur l'environnement. La figure 24 synthétise la répartition de la population selon les pratiques de consommation de viande. (161)

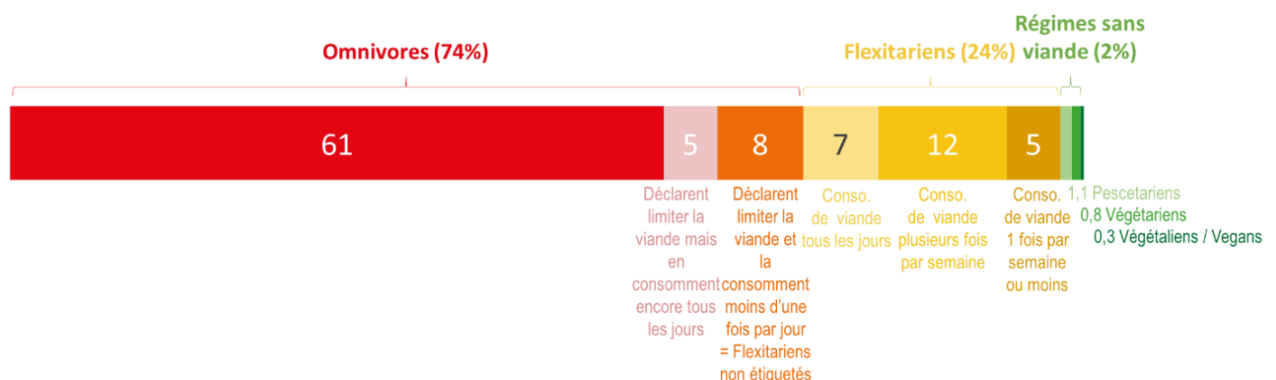


Figure 24 : Graphique représentant la répartition de la population selon les identités déclarées et les pratiques de consommation de viande (source : FranceAgriMer, 2021 (161)).

Quant aux motivations, qui figurent sur la figure 25, elles diffèrent suivant le caractère restrictif du régime qui est suivi. Ainsi, les Français qui ont adopté un régime excluant la viande sont particulièrement sensibles au bien-être animal, au principe même de l'élevage, et à l'écologie. Les flexitariens le sont aussi, mais dans une moindre mesure comparée à la sensation de bonne santé que la diminution de viande leur procure. Enfin, les flexitariens « non étiquetés » avancent en premier lieu un prix de la viande trop élevé, puis des raisons médicales.

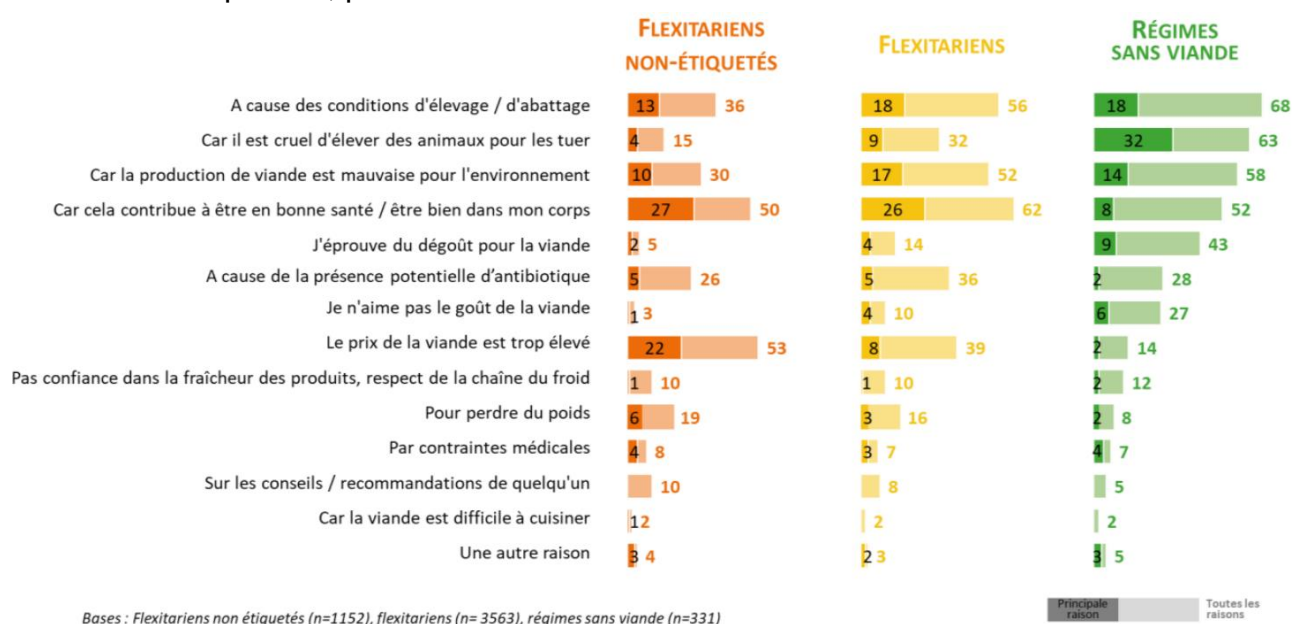


Figure 25 : Synthèse des raisons d'adoption du régime en fonction de la cible (source : FranceAgriMer, 2021 (161)).

Ainsi, chez tous ces individus, sont retrouvés les trois piliers qui motivent, en général, la conversion aux régimes végétariens : l'écologie, la santé, et l'éthique animale (dans des proportions variables suivant les sensibilités). (166) (171)

2. Les profils-type des Français diminuant ou excluant la viande de leur régime alimentaire

Sur la base de ces résultats, FranceAgriMer a tenté d'identifier des profils-types de consommateurs. Bien qu'il ne s'agisse pas d'une vérité parfaite, ils donnent une tendance générale tout en représentant tout de même 34% de l'ensemble des répondants. L'étude en a dégagé sept, représentés sur la figure 26 (page suivante).

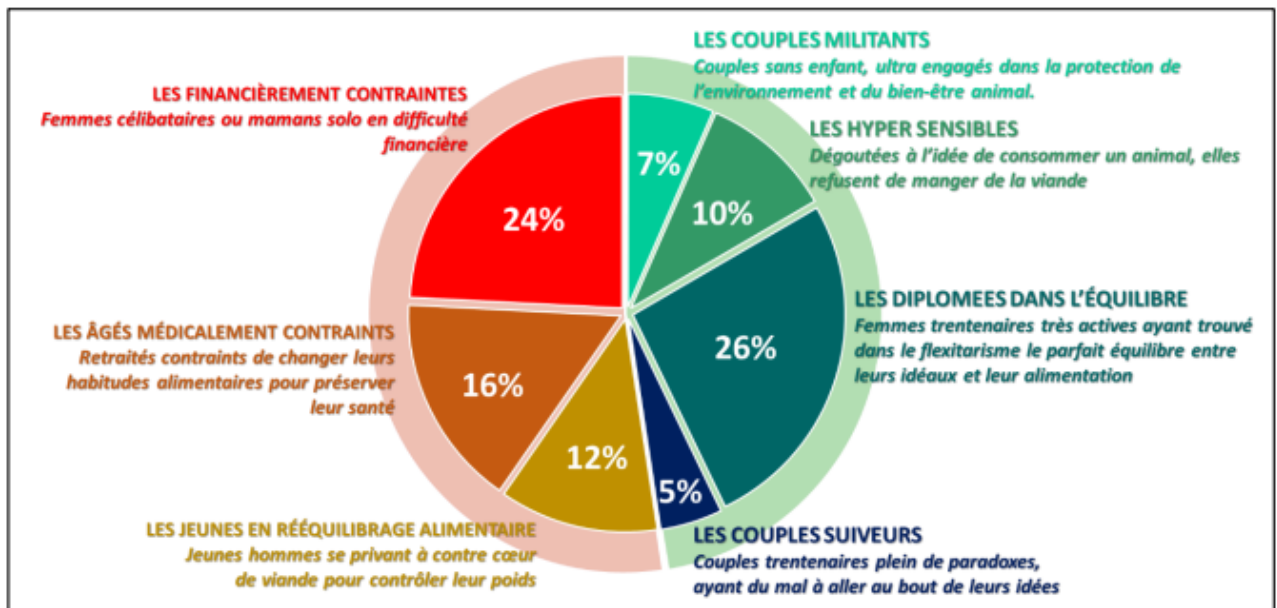


Figure 26 : Répartition de la population limitant ou excluant la viande en différentes classes (source : FranceAgriMer, 2021 (161)).

Il apparaît sur cette figure que plus de la moitié des personnes qui déclarent diminuer ou exclure la viande de leur alimentation le font à contrecœur ou le subissent : ce sont les *financièrement contraintes* (qui représentent près de la moitié de ce sous-ensemble) ; les *âgés médicalement contraints* ; ainsi que les *jeunes en rééquilibrage alimentaire*. Ces trois catégories correspondent donc aux personnes qui déclarent consommer moins ou pas de viande pour des raisons financières ou de santé. Ils sont les plus à même de correspondre aux flexitariens (étiquetés mais surtout non-étiquetés). (161)

L'autre moitié de la population représente ceux qui diminuent ou excluent de leur régime la viande par conviction. Ils sont plus ou moins engagés et impliqués dans la démarche suivant les profils-types : les *couples militants* et les *hypersensibles* sont les individus qui vont au bout de leurs idées et font preuve soit d'un flexitarisme marqué (c'est-à-dire consommant moins d'une fois par semaine de la viande), soit d'un régime sans viande strict. A l'inverse, les *couples suiveurs* ainsi que les *diplômées dans l'équilibre* auront plutôt tendance à suivre un régime flexitarien moins strict. (161)

Finalement, la part des Français ayant adopté des régimes excluant la viande et les produits reste minoritaire. Cela rejoint peut-être ce que disait Jean-Pierre Digard sur la surreprésentation du milieu militant dans les médias. Quoiqu'il en soit, l'opinion publique est indéniablement avertie et exposée à toutes les questions que soulèvent l'élevage et la consommation de produits animaux. Il demeure néanmoins des difficultés, notamment financières, pour accéder à des produits davantage respectueux des animaux de rente. Il serait réducteur de considérer l'attitude des

Français comme le reflet d'un simple paradoxe, voire d'une schizophrénie, sans prendre en compte l'ensemble des facteurs qui déterminent le comportement alimentaire.

Conclusion de la partie IV

Questionner sa légitimité à tuer un animal pour le manger a toujours été une équation d'ordre éthique que l'humanité a tenté de résoudre de diverses manières. Elle s'est parfois murée dans le déni de la sensibilité animale ou convaincue d'une supériorité de l'être humain sur le règne animal, justifiant leur utilisation et allant jusqu'à des pratiques condamnables.

De nos jours, l'opinion semble s'être scindée en deux clans : l'un, réformiste, demandant le durcissement des exigences en matière de bien-être et de bienveillance dans les élevages et les abattoirs ; l'autre, jusqu'au-boutiste, rejetant l'idée de consommer des produits d'origine animale et allant jusqu'à appeler à la fin de toute exploitation animale. Concilier ces deux entités semble impossible, tant les logiques auxquelles ils obéissent s'opposent, et qu'ils subsistent des désaccords en leur sein même.

La réponse à ce questionnement ne peut être tranchée ici, le but n'étant pas de prendre parti pour l'une ou l'autre des thèses défendues, mais d'en faire un état des lieux. Il appartient à chaque individu de faire les choix qui lui conviennent, en suivant ses propres convictions, ses possibilités et aspirations.

Conclusion

La consommation de viande par l'être humain est marquée par diverses motivations, dont découlent des pratiques variées. Nous les avons explorés, et avons tenté de comprendre leurs variations et origines en quatre temps.

Initialement chasseur, *Homo sapiens* est devenu éleveur dès la fin de la Préhistoire. Le but premier de l'élevage n'était pas de consommer la chair des animaux mais d'en tirer des ressources pour la cultivation des sols : les animaux de ferme étaient alors le *mal nécessaire* d'une agriculture vivrière d'autoconsommation, ceux-ci étant en compétition directe avec l'alimentation des humains. De ce fait, la viande reste un mets rare et des inégalités se créent entre les consommateurs : seule une infime partie de la société en mange régulièrement, elle devient donc un symbole de richesse et de force.

Ce statut d'*auxiliaire indésirable* subsiste jusqu'au siècle dernier, où l'avènement d'une agriculture intensive prend forme. La Révolution industrielle vide les campagnes pour peupler les villes et les usines ce qui conduit à une diminution du nombre de fermes, même si les changements dans les pratiques d'élevage sont peu perceptibles. Le processus d'industrialisation se met nettement en place après la Seconde Guerre Mondiale : les fermes deviennent des exploitations agricoles, moins nombreuses, mais plus grandes et plus productives. La viande devient alors un aliment accessible, d'où une croissance fulgurante de sa consommation : d'une moyenne de 20 kilogrammes par habitant et par an en 1800, elle atteint son maximum de 105 kilogrammes par habitant et par an dans les années 1980-1990.

Ce système trouve ses limites dans des considérations environnementales, médicales et éthiques. En effet, une consommation de viande excessive augmente le risque de développement de maladies chroniques, et l'explosion de cette demande conduit à maximiser la productivité des animaux, aboutissant à divers scandales sanitaires comme celui de la crise de la vache folle. Ils mettent alors en évidence les rouages d'un système d'élevage qui cherche à effacer l'aléa du vivant par la recherche continue de productivité. L'opinion publique a progressivement changé son fusil d'épaule, plaidant pour des méthodes d'élevage plus vertueuses vis-à-vis du bien-être des animaux de ferme. Cependant, le tourment moral, inhérent au « *crime alimentaire* », demeure malgré les améliorations des conditions d'élevage et d'abattage de ces animaux. Pour certains, consommer de la viande prend la forme d'un intolérable moral et exclut dès lors les produits d'origine animale de leur alimentation. Pour d'autres, divers facteurs conduisent à une perte du lien alimentaire

: ils deviennent alors des individus sarcophages, qui n'admettent pas que le contenu de leur assiette est lié à l'abattage d'un animal.

Peu importe ce que l'on puisse en dire, ces questionnements ne sont pas seulement l'œuvre d'une société dont le lien à l'animal est artificialisé : dès l'Antiquité, certains philosophes questionnaient déjà notre légitimité à tuer des animaux pour les manger. A l'heure actuelle, la consommation de viande est régulièrement remise sur la table lors de débats éthiques ou philosophiques. Elle devient par ailleurs le symbole d'un combat politique, mené au nom de l'écologie, du respect envers l'animal (et plus largement de la nature), et de la déconstruction des normes sur lesquelles la société française s'est construite.

Reste à chacun le choix qu'il fait en son âme et conscience.

Bibliographie

1. CENTRE NATIONAL DE RESSOURCES TEXTUELLES ET LEXICALES. Etymologie / Viande. [En ligne]. [Consulté le 6 septembre 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.cnrtl.fr/etymologie/viande>
2. Viande. *Le Robert*. [En ligne]. Dico en ligne. [Consulté le 6 septembre 2023]. Disponible à l'adresse : <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/viande>
3. Viande. *Larousse*. [En ligne]. [Consulté le 6 septembre 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/viande/81788>
4. *Rectificatif au règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*. [En ligne]. [Consulté le 12 avril 2023]. Disponible à l'adresse : <http://data.europa.eu>
5. ARCHAMBAULT DE BEAUNE, Sophie et BALZEAU, Antoine. *La Préhistoire*. [En ligne]. CNRS Éditions / Dargaud, 2009. [Consulté le 3 décembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00721195>
6. PUECH, Pierre-François et PANT, R. Un modèle d'étude de l'alimentation des hommes fossiles. *Bulletins et Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris*. 1980. Vol. 7, n° 1, pp. 61-64.
7. BELLIER, Claire et CATTELAÏN, Pierre. *La chasse dans la Préhistoire, du Paléolithique au Néolithique en Europe... et ailleurs*. CEDARC. 2002.
8. DE ANGELIS, Flavio, VELTRE, Virginia et RICKARDS, Olga. Les sépultures italiennes du Paléolithique supérieur. Reconstitutions du régime alimentaire. *L'Anthropologie*. [En ligne]. 1 avril 2021. Vol. 125, n° 2. [Consulté le 28 novembre 2021].
9. PERLÈS, Catherine. Les stratégies alimentaires dans les temps préhistoriques. In : FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo, *Histoire de l'Alimentation*. Fayard. 1996. pp. 30-46.
10. DEMENOCAL, Peter B. African climate change and faunal evolution during the Pliocene–Pleistocene. *Earth and Planetary Science Letters*. 30 mars 2004. Vol. 220, n° 1, pp. 3-24.
11. MITHEN, Steven J. et MITHEN, Steven R. *Thoughtful Foragers: A Study of Prehistoric Decision Making*. Cambridge University Press, 1990.
12. PERLÈS, Catherine. Préhistoire du feu. *Homme*. 1977. Vol. 17, n° 4, pp. 126-127.
13. BARBAZA, Michel. *Les Civilisations post-glaciaires : La Vie dans la grande forêt tempérée*. FeniXX réédition numérique, 1998. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.google.fr/books>

14. HELMER, Daniel. *La domestication des animaux par les hommes préhistoriques*. FeniXX réédition numérique, 1992. [En ligne] Disponible à l'adresse : <https://www.google.fr/books>
15. LEACH, Helen May. Human Domestication Reconsidered. *Current Anthropology*. [en ligne]. juin 2003. [Consulté le 26 septembre 2022]. DOI 10.1086/368119. world
16. AURENCHE, Olivier et KOZLOWSKI, Stefan Karol. *La naissance du néolithique au Proche-Orient*. FeniXX réédition numérique, 1999. [En ligne] Disponible à l'adresse : <https://www.google.fr/books>
17. BELLIER, Claire et CATTELAINE, Pierre. *Les grandes inventions de la Préhistoire*. Cedrac. 1998.
18. WILLCOX, George. The Beginnings of Cereal Cultivation and Domestication in Southwest Asia. In : POTTS, D. T. (éd.), *A Companion to the Archaeology of the Ancient Near East*. Wiley-Blackwell, 2012. pp. 161-180.
19. JUSSIAU, Roland, MONTMÉAS, Louis et PAROT, Jean-Claude. *L'élevage en France : 10 000 ans d'histoire*. Educagri Editions, 1999.
20. PLOUVIER, Liliane. L'alimentation carnée au Haut Moyen Âge d'après le De observatione ciborum d'Anthime et les Excerpta de Vinidarius. *Revue belge de Philologie et d'Histoire*. 2002. Vol. 80, n° 4, pp. 1357-1369.
21. LAMY, Arnaud et VIAL-PION, Céline. *Histoire de la consommation de viande chevaline*. 2020. Institut Français du Cheval et de l'Équitation.
22. Viandes d'hier et de demain : la consommation médiévale de produits animaux. *PLANSB*. [En ligne]. 5 octobre 2021. [Consulté le 1 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.plansb.info/2021/10/05/viandes-dhier-et-de-demain-reflexion-autour-de-la-consommation-medievale-de-produits-animaux/>
23. AUDOIN-ROUZEAU, Frédérique. Compter et mesurer les os animaux. Pour une histoire de l'élevage et de l'alimentation en Europe de l'Antiquité aux Temps Modernes. *Histoire & Mesure*. 1995. Vol. 10, n° 3, pp. 277-312.
24. YVINEC, Jean-Hervé. Alimentation carnée au début du Moyen âge. *Anthropozoologica*. 12 mai 1988. Vol. 2, pp. 123-126.
25. GRACIA, Laure. *Interdits alimentaires et religions : histoire des lois alimentaires édictées par les trois grandes religions monothéistes de notre société : christianisme, islam et judaïsme ; influence sur les rapports contemporains de l'Homme à son alimentation*. Thèse de doctorat vétérinaire. Maisons-Alfort : Faculté de médecine de Créteil, 2004.
26. CLAVEL, Benoît. *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIIIe-XVIIe siècles)*. [En ligne]. Thèse de doctorat en Préhistoire, archéologie, histoire et civilisations. Aix-Marseille 1, 1999. [Consulté le 6 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.theses.fr/1999AIX10093>

27. DEGUEURCE, Christophe. Claude Bourgelat et la création des écoles vétérinaires. *Comptes Rendus Biologies*. 2012. Vol. 335, pp. 334-342.
28. VALLAT, François. Les épizooties en France de 1700 à 1850. Inventaire clinique chez les bovins et les ovins. *Histoire & Sociétés Rurales*. 2001. Vol. 15, n° 1, pp. 67-104.
29. LEPAGE, Yvan G. Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale. *Revue belge de Philologie et d'Histoire*. 2002. Vol. 80, n° 4, pp. 1459-1468.
30. ARNAUD, Philippe et EMORINE, Jean-Paul. 405 (2000-2001) : *La lutte contre l'épizootie de fièvre aphteuse - Tome I : Rapport*. Rapport d'information. Sénat, 2001.
31. DOMINGUES, Joao Pedro, BONAUDO, Thierry, PERROT, Christophe, TRÉGARO, Yves et TICHIT, Muriel. Les effets du processus d'intensification de l'élevage dans les territoires. *INRA Productions Animales*. 2019. Vol. 32, n° 2, pp. 159-170.
32. CARAES, Didier et VAUTHIER, Mathilde. Recensement agricole 2020 : 416 054 exploitations agricoles en activité sur le territoire national. *Agricultures & territoires*. Juillet 2022. N° 2207, pp. 6.
33. LEMARQUIS, Danielle et BEAUFILS, Françoise. 4 : *En France, la consommation de viande se modifie fortement entre 1960 et 2018*. Agreste Primeur, 2020.
34. FRANCEAGRIMER. AGRESTE. *La consommation de viande en France en 2021*. Synthèse conjoncturelle, 2022.
35. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE. Infographie - L'élevage français. [En ligne]. [Consulté le 27 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-lelevage-francais>
36. POQUET, Delphine, CHAMBARON-GINHAC, Stéphanie, ISSANCHOU, Sylvie et MONNERY-PATRIS, Sandrine. Interroger les représentations sociales afin d'identifier des leviers en faveur d'un rééquilibrage entre protéines animales et végétales : approche psychosociale. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*. 2017. Vol. 52, n° 4, pp. 193-201.
37. TRÉMOLIÈRES, Jean. *Biologie générale*. Dunod. Paris, 1969.
38. NEMEROFF, Carol et ROZIN, Paul. « You are what you eat »: Applying the demand-free « impressions » technique to an unacknowledged belief. *Ethos*. 1989. Vol. 17, pp. 50-69. DOI 10.1525/eth.1989.17.1.02a00030.
39. FISCHLER, Claude. *L'Homnivore : Sur les fondamentaux de la biologie et de la philosophie*. Odile Jacob, 1990. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.google.fr/books>

40. DUBOYS DE LABARRE, Matthieu. *Le mangeur contemporain. Une sociologie de l'alimentation*. [En ligne]. Thèse de doctorat en sociologie. Université de Bordeaux 2, 2005. [Consulté le 22 mars 2023]. Disponible à l'adresse : <https://hal.science/tel-03353491>
41. ROY, Bernard, LABARTHE, Jenni et PETITPAS, Judith. Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires. *Anthropologie et Sociétés*. 2013. Vol. 37, n° 2, pp. 233-250.
42. MÉCHIN, Colette. La symbolique de la viande. Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation. *Autrement*. 1997. N° 172, pp. 121-134.
43. LÉVI-STRAUSS, Claude. *Le totémisme aujourd'hui*. Humensis, 2014. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.google.fr/books>
44. FRAUENFELDER, Arnaud. Consommations de viande, distinctions et régulations sociales. *Carnets de bord en sciences humaines*. 2008. N° 15, pp. 60-62.
45. LOMELLINI, Anne-Claire. *La justification du « crime alimentaire » ou les raisons de consommer de la chair animale*. Thèse de doctorat vétérinaire. Lyon : Université Claude Bernard - Lyon I, 2003.
46. BIRLOUEZ, Éric. Evolution humaine et alimentation. Homo sapiens : un mangeur biologique et culturel. In : *Université d'été de Nutrition*. CNRH Clermont-Ferrand, 15 septembre 2010.
47. JEAN-MICHEL LECERF. La place de la viande dans la nutrition humaine. *Viandes & Produits Carnés*. Novembre 2014. Vol. 30, pp. 5.
48. FARGE, Sylvain et MORETTI, Setty. L'imaginaire culinaire en allemand, espagnol et français : le rapport à la viande. *ESSACHESS – Journal for Communication Studies*. 2015. Vol. 8, n° 2(16), pp. 13.
49. BIRLOUEZ, Eric. L'évolution de la perception de la qualité alimentaire au cours des âges. *INRAE Productions Animales*. 18 mars 2019. Vol. 32, n° 1, pp. 25-36.
50. LAISNEY, Céline. 64 : *Les différences sociales en matière d'alimentation*. Rapport d'analyse. Centre d'études et de prospectives : ministère de l'Agriculture et la souveraineté alimentaire, 2013.
51. HÉRAULT, Bruno, GASSIE, Julia et LAMY, Arnaud. Transformations sociétales et grandes tendances alimentaires. *Centre d'études et de prospective*. février 2019. N° 13, pp. 44.
52. CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION. *Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire* [En ligne]. Avis 91. Ministère de l'Agriculture et la Souveraineté Alimentaire, 2022. [Consulté le 31 mars 2023]. Disponible à l'adresse : <https://cna-alimentation.fr/download/avis-n91-10-2022-prevenir-et-lutter-contre-la-precarite-alimentaire/>

53. GRAULICH, Michel. *Le sacrifice humain chez les Aztèques*. Paris : Fayard, 2005.
54. PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle*. Paris : Firmin-Didot, 1877. Traduction par Emile Littré
55. *Province de Samara*. Rapport d'information d'Etat. 1922.
56. JISHENG, Yang. *Stèles. La grande famine en Chine, 1958-1961*. Cosmos Books ldt, 2008.
57. HOMÈRE. *L'odyssée*. Paris : La Découverte, 1982. Traduction par Philippe Jaccottet
58. HÉSIODE. *Théogonie*. VIIIème siècle avant JC.
59. NAGY, Agnès. *Récits antiques d'anthropophages. Recherche sur le contexte de l'accusation d'anthropophagie lancée*. Thèse de doctorat. Genève : Université de Genève, 2006.
60. NAGY, Agnès. La forme originale de l'accusation d'anthropophagie contre les chrétiens, son développement et les changements de sa représentation au IIème siècle. 2001. Vol. 47, pp. 223-249.
61. DOUCET, Jean-Paul. Anthropophagie. *Dictionnaire de droit criminel*. [En ligne]. [Consulté le 2 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://ledroitcriminel.fr/dictionnaire>
62. BORDIER, Arthur. L'anthropophagie. In : *Bulletins et Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris*. 1888. pp. 62-82. IIIème Série.
63. FREUD, Sigmund. *L'Avenir d'une illusion*. 1927.
64. RAMMSTEIN. *Mein Teil*. Universal, 26 juillet 2004. Reise, Reise.
65. Dahmer - Monster: The Jeffrey Dahmer Story. [Minisérie]. Netflix, 2022.
66. NISHANK, Sudhansu Sekhar et SWAIN, Snehashrita. Cannibalism in animals. *Science Horizon*. 2019. Vol. 4, n° 4, pp. 33-39.
67. ALABI, Taofic, PATINY, Sébastien, VERHEGGEN, François, FRANCIS, Frédéric et HAUBRUGE, Eric. Origine et évolution du cannibalisme dans les populations animales : pourquoi manger son semblable ? 2009. Vol. 13, n° 3.
68. SHIROBOKOVA, I.M et PECHURKIN, Nickolay Savelievich. The effect of cannibalism intensity on net primary production and dynamics of trophic links in aquatic ecosystems. 2003. Vol. 31, n° 7.
69. NABUURS, G-J., MRABET, R., ABU HATAB, A., BUSTAMANTE, M., CLARK, H., HAVLIK, P, HOUSE, J., MBOW, C., NINAN, K.N., POPP, S. Roe, SOHNGEN, B. et TOWPRAYOON, S. 2022 : Agriculture, Forestry and Other Land Uses (AFOLU). In : *IPCC, 2022 : Climate Change 2022: Mitigation of*

- Climate Change. Contribution of Working Group III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change.* Cambridge University Press, Cambridge, UK and New York, NY, USA, 2023. pp. 747-859.
70. DUMONT, B., DUPRAZ, P., AUBIN, J., BATKA, M., BELDAME, D., BOIXADERA, J. et BOUSQUET-MELOU, A. *Rôles, impacts, et services issus des élevages en Europe.* INRA (France), 2016.
 71. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE. *Restauration scolaire: tout savoir sur le menu végétarien hebdomadaire.* [En ligne]. [Consulté le 7 juillet 2023]. Disponible à l'adresse : <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>
 72. BARDON, Eric et FEIGNIER, Denis. (N°20068) : *Evaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire.* Rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux. Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021.
 73. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE. *Evaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire. Résultats quantitatifs.* 2021.
 74. WORLD CANCER RESEARCH FUND/AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH. *Food, Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer: a Global Perspective.* Washington DC : AICR, 2007.
 75. ANSES. *Actualisation des repères du PNNS: révision des repères de consommations alimentaires.* Rapport d'expertise collective. 2016.
 76. SANTÉ PUBLIQUE FRANCE. *Recommandations sur l'alimentation, l'activité physique & la sédentarité pour les adultes.* Dossier pédagogique. 2019.
 77. MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ. *Programme national nutrition santé 2019-2023.*
 78. J TORRES, Marion, SALANAVE, Benoit, VERDOT, Charlotte et DESCHAMPS, Valérie. *Adéquation aux nouvelles recommandations alimentaires des adultes âgés de 18 à 54 ans vivant en France* [en ligne]. Etude Esteban 2014-2016. Volet Nutrition - Surveillance épidémiologique. Santé Publique France, 2019. Etudes et enquêtes. Disponible à l'adresse : www.santepubliquefrance.fr
 79. INTERNATIONAL AGENCY FOR RESEARCH ON CANCER. Volume 114: *Red meat and processed meat.* 2015. IARC Monographs on the evaluation of carcinogenic risks to humans.
 80. ANSES. *Nutrition et cancer.* Rapport d'expertise collective. 2011.
 81. INSTITUT NATIONAL DU CANCER. *Nutrition et prévention primaire des cancers: actualisation des données / Synthèse, Etat des lieux et des connaissances.* 2015.

82. SANTÉ PUBLIQUE FRANCE. *50 petites astuces pour manger mieux et bouger plus*. 2017.
83. ANSES. *Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif aux bénéfiques / risques liés à la consommation de poissons*. Maisons-Alfort, 2010.
84. ANSES. *Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif aux recommandations sur les bénéfiques et les risques liés à la consommation de produits de la pêche dans le cadre de l'actualisation des repères nutritionnels du PNNS*. Maisons-Alfort, 2013.
85. BRUNEL, V., JEHL, N., DROUET, L. et PORTHEAU, M-C. Viande de volailles - Sa valeur nutritionnelle présente bien des atouts. *Viandes & Produits Carnés*. 2011. Vol. 25, n° 1, pp. 18-22.
86. LECERF, Jean-Michel. Viande et santé humaine : excès et défauts. *Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine*. 1 novembre 2011. Vol. 195, n° 8, pp. 1801-1812.
87. NYS, Y. et SAUVEUR, B. Valeur nutritionnelle des oeufs. *INRAE Productions Animales*. 5 octobre 2004. Vol. 17, n° 5, pp. 385-393.
88. FRANCEAGRIMER. *Oeufs - Fiche filière*. 2021.
89. CNPO INTERPROFESSION DES OEUFES. Les chiffres clés. La production d'œufs française et mondiale bouleversée par l'influenza aviaire. [En ligne]. [Consulté le 24 juillet 2023]. Disponible à l'adresse : <https://oeuf-info.fr/infos-filiere/les-chiffres-cles/>
90. ANSES. *Apport en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations*. 2007.
91. INRAE INSTITUTIONNEL. Quels sont les bénéfiques et les limites d'une diminution de la consommation de viande ? [En ligne]. [Consulté le 14 mars 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.inrae.fr/actualites/quels-sont-benefices-limites-dune-diminution-consommation-viande>
92. INRAE INSTITUTIONNEL. Plus de protéines végétales, chiche ? [En ligne]. [Consulté le 25 juillet 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/proteines-vegetales>
93. JASPART, Tanguy. *Les intérêts de la consommation de viande chez l'Homme*. Travail de fin d'études. Université de Liège, 2019.
94. BOURRE, Jean-Marie. Apports nutritifs des viandes bovines. *Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine*. 1 novembre 2011. Vol. 195, n° 8, pp. 1787-1799.
95. ÉQUIPE DE SURVEILLANCE ET D'ÉPIDÉMIOLOGIE NUTRITIONNELLE (ESEN). *Etude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition. Volet Nutrition. Chapitre dosages biologiques : vitamines*

et minéraux [en ligne]. Etudes et enquêtes. Saint-Maurice : Santé Publique France, 61. Disponible à l'adresse : www.santepubliquefrance.fr

96. PERIGNON, Marlène, BARRÉ, Tangui, GAZAN, Rozenn, VIEUX, Florent, MICARD, Valérie, AMIOT, Marie-Josèphe et DARMON, Nicole. Prise en compte de la biodisponibilité des nutriments lors de l'identification de régimes alimentaires plus durables : la consommation de viande est-elle toujours à réduire ? *Cahiers de Nutrition et de Diététique*. 1 décembre 2019. Vol. 54, n° 6, pp. 336-346.
97. ANDRÈS, E., AFFENBERGER, S., VINZIO, S., NOEL, E., KALTENBACH, G. et SCHLIENGER, J. -L. Carences en vitamine B12 chez l'adulte : étiologies, manifestations cliniques et traitement. *La Revue de Médecine Interne*. 1 décembre 2005. Vol. 26, n° 12, pp. 938-946.
98. LE GUYADER, Maïlys et GARÇON, Loïc. Les vitamines B9 et B12 : rôle métabolique, étiologies et conséquences des carences, méthodes d'exploration et recommandations nutritionnelles. *Revue Francophone des Laboratoires*. 1 juillet 2019. Vol. 2019, n° 514, pp. 55-64.
99. GILSING, A. M. J., CROWE, F. L., LLOYD-WRIGHT, Z., SANDERS, T. a. B., APPLEBY, P. N., ALLEN, N. E. et KEY, T. J. Serum concentrations of vitamin B12 and folate in British male omnivores, vegetarians and vegans: results from a cross-sectional analysis of the EPIC-Oxford cohort study. *European Journal of Clinical Nutrition*. Septembre 2010. Vol. 64, n° 9, pp. 933-939.
100. ALLEN, L. H. Vitamin B12 metabolism and status during pregnancy, lactation and infancy. *Advances in Experimental Medicine and Biology*. 1994. Vol. 352, pp. 173-186.
101. SPECKER, B. L., BLACK, A., ALLEN, L. et MORROW, F. Vitamin B-12: low milk concentrations are related to low serum concentrations in vegetarian women and to methylmalonic aciduria in their infants. *The American Journal of Clinical Nutrition*. Décembre 1990. Vol. 52, n° 6, pp. 1073-1076.
102. KOPF-BOLANZ, Katrin. *Comparaison de la biodisponibilité des vitamines et des minéraux du lait et des boissons végétales*. Zollikofen : Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HALF, 2022. Dossier nutrition : alimentation à base végétale.
103. HUANG, He Helen. *Les déterminants du statut vitaminique B12 chez les personnes âgées en santé : données de la cohorte prospective NuAge*. Mémoire. Sherbrooke : Faculté de médecine et des sciences, 2022.
104. VAN WINGHEM, Joëlle. Le régime vegan chez les enfants. *Percentile*. 2020. Vol. 25, n° 5, pp. 25-29.
105. EFSA. Zoonoses d'origine alimentaire. [En ligne]. 26 mai 2023. [Consulté le 27 juillet 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/foodborne-zoonotic-diseases>

106. FOURNIER, Lucie, FOURNET, Nelly, LAURENT, Edith, BILLECOQ, Isabelle, JONES, Gabrielle, TOURDJMAN, Mathieu, CHEREAU, Fanny, HORRIGUE, Imene, NISAVANH, Athinna et JOURDAN DA SILVA, Nathalie. *Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). Données de la déclaration obligatoire, 2021*. Le point épidémio. Santé Publique France, 2023.
107. LESAGE, Madeleine. Toxi-infections alimentaires, évolution des modes de vie et production alimentaire. *Centre d'études et de prospective*. avril 2013. Vol. Analyse, n° 56, pp. 1-4.
108. CHEREAU, Fanny, BESSÈDE, Emilie, DE VALK, Henriette et LEHOURS, Philippe. *Bilan de la surveillance des infections à Campylobacter en France en 2021*. Santé Publique France, 2022.
109. DE VALK, Henriette, SILVA, Nathalie Jourdan-Da, KING, Lisa, DELMAS, Gilles, GOULET, Véronique et VAILLANT, Véronique. Les infections d'origine alimentaire en France. *Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine*. 1 novembre 2012. Vol. 196, n° 8, pp. 1645-1657.
110. ANSES. Campylobactériose. [En ligne]. 27 août 2014. [Consulté le 28 juillet 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.anses.fr/fr/content/campylobact%C3%A9riose>
111. INSTITUT PASTEUR. Salmonelloses. [En ligne]. 21 janvier 2016. [Consulté le 28 juillet 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.pasteur.fr/fr/centre-medical/fiches-maladies/salmonellose>
112. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ. Infections à *Salmonella* (non typhiques). [En ligne]. [Consulté le 10 août 2023]. Disponible à l'adresse : [https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/salmonella-\(non-typhoidal\)](https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/salmonella-(non-typhoidal))
113. HADDAD, N., ANDRÉ-FONTAINE, G., ARTOIS, M., AUGUSTIN, J.C., BASTIAN, S., BÉNET, J.J., CERF, O., DUFOUR, B., ELOIT, M., LACHERETZ, Antoine, PICAUVET, D.P. et PRAVE, M. *Les zoonoses infectieuses*. Polycopié des Unités de maladies réglementées des Ecoles vétérinaires françaises. Lyon : Boehringer Ingelheim, 2022.
114. ANSES. *Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments / Clostridium perfringens*. Mai 2017.
115. GUÉRIN-FAUBLÉE, Véronique et DJELOUADJI, Zorée. *Bactériologie Médicale Vétérinaire*. Lyon : VetAgro Sup, 2019.
116. BRUGÈRE, Hubert, AUVRAY, Frédéric, MARIANI-KURKDJIAN, Patricia, KING, Lisa et LOUKIADIS, Estelle. *E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC) : définitions, virulences et propriétés des souches entérohémorragiques (EHEC). *Bulletin épidémiologique, santé animale et alimentation*. 2012. N° 50, pp. 23-29.
117. EQUIPES DE LA CELLULE DE L'INVS EN RÉGION (CIRE) AQUITAINE ET DE L'UNITÉ DES MALADIES ENTÉRIQUES, D'ORIGINE ALIMENTAIRE ET ZOOSES et (EAZ) DU DÉPARTEMENT DES MALADIES INFECTIEUSES

- (DMI) DE L'INVS. Bilan de l'épidémie d'infections à *Escherichia coli* O104:H4, Gironde, juin 2011. *Bulletin de veille sanitaire*. décembre 2011. N° 10, pp. 2-7.
118. SANTÉ PUBLIQUE FRANCE. Investigation de cas groupés de syndrome hémolytique et urémique (SHU) et d'infections à *E. coli* producteurs de shiga-toxine (STEC) en lien avec la consommation de pizzas Fraîch'Up de marque Buitoni®. [en ligne]. [Consulté le 28 juillet 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2022/investigation-de-cas-groupes-de-syndrome-hemolytique-et-uremique-shu-et-d-infections-a-e.-coli-producteurs-de-shiga-toxine-stec-en-lien-avec-l>
 119. SANTÉ PUBLIQUE FRANCE. Toxi-infections alimentaires collectives suspectées d'être liées à la consommation d'huîtres contaminées par norovirus. [en ligne]. 5 mars 2021. [Consulté le 1 septembre 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2021/toxi-infections-alimentaires-collectives-suspectees-d-etre-liees-a-la-consommation-d-huitres-contaminees-par-norovirus>
 120. PARNAUDEAU, Sylvain, LE MENNEC, Cécile, MIURA, Takayuki, LE SAUX, Jean-Claude et LE GUYADER, Françoise. Virus entériques humains et coquillages. *Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France*. 2014. Vol. 167, n° 3, pp. 227-234.
 121. ANSES. *Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments* / *Taenia solium*. Avril 2012.
 122. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ. Taeniasis/Cysticercose. [En ligne]. [Consulté le 7 août 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/taeniasis-cysticercosis>
 123. ANSES. *Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments* / *Trichinella spp.* Mai 2020.
 124. BENAMMAR, A., SERMONDADE, N., FAURE, C., DUPONT, C., CEDRIN-DURNERIN, I., SIFER, C., HERCBERG, S. et LEVY, R. Nutrition et fausses couches spontanées : une revue de la littérature. *Gynécologie Obstétrique & Fertilité*. 1 mars 2012. Vol. 40, n° 3, pp. 162-169.
 125. ANSES. *Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments* / *Toxoplasma gondii*. Avril 2011.
 126. VIDAL. Toxoplasmose - symptômes, causes, traitements et prévention. [En ligne]. [Consulté le 8 août 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.vidal.fr/maladies/systeme-nerveux/toxoplasmose.html>
 127. VIDAL. Listériose - symptômes, causes, traitements et prévention. [En ligne]. [Consulté le 8 août 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.vidal.fr/maladies/estomac-intestins/listeriose.html>
 128. ANSES. *Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments* / *Listeria monocytogenes*. Avril 2020.

129. SANTÉ PUBLIQUE FRANCE. Listériose. [En ligne]. 15 avril 2020. [Consulté le 8 août 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/listeriose>
130. INSERM. Maladies à prions / Maladie de Creutzfeldt-Jakob · Inserm, La science pour la santé. [En ligne]. [Consulté le 8 août 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.inserm.fr/dossier/maladies-prions-maladie-creutzfeldt-jakob/>
131. RUVOEN, Nathalie et GANIÈRE, Jean-Pierre. *Maladies réglementées des ruminants*. Polycoopié des Unités de maladies réglementées des Ecoles vétérinaires françaises. Lyon : Boehringer Ingelheim, 2022.
132. ANSES. Que sont les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) ? [En ligne]. 24 janvier 2013. [Consulté le 8 août 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.anses.fr/fr/content/que-sont-les-enc%C3%A9phalopathies-spongiformes-transmissibles-est>
133. BOURDIEU, Jérôme, PIET, Laetitia et STANZIANI, Alessandro. Crise sanitaire et stabilisation du marché de la viande en France, XVIIIe-XXe siècles. *Revue d'histoire moderne & contemporaine*. 2004. Vol. 51-3, n° 3, pp. 121-156.
134. PERETTI-WATEL, Patrick. La crise de la vache folle : une épidémie fantôme ? *Sciences Sociales et Santé*. 2001. Vol. 19, n° 1, pp. 5-38.
135. FRANCEAGRIMER. AGRESTE PRIMEUR. Les prix de détail ont pesé sur la reprise de la consommation. Novembre 2001. N° 103.
136. MASSON, Estelle, FISCHLER, Claude, LAURENS, Stéphane et RAUDE, Jocelyn. La crise de la vache folle : « psychose », contestation, mémoire et amnésie. *Connexions*. 2003. Vol. 80, n° 2, pp. 93-104.
137. FRANCEAGRIMER. DIRECTION MARCHÉS, ÉTUDES ET PROSPECTIVE. *Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture (2020)*. Les données, 2021.
138. MICHON, Anne-Laure. *La place des animaux dans la culture judéo-chrétienne*. Thèse de doctorat vétérinaire. Toulouse : Université Paul-Sabatier, 2002.
139. DESCARTES, René. *Discours de la méthode*. Librairie des bibliophiles, 1887. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.google.fr/books>
140. LESAGE, Madeleine. Statut et droits de l'animal d'élevage en France : évolution, enjeux et perspectives. *Centre d'études et de prospective*. juillet 2013. N° 58, pp. 1-4.
141. AGNEL, Émile. *Curiosités judiciaires et historiques du moyen âge. Procès contre les animaux*. [En ligne]. 1858. [Consulté le 19 octobre 2022]. Disponible à l'adresse : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k54808x>
142. DUPAS, Fanny. *Le statut juridique de l'animal en France et dans les Etats membres de l'Union européenne : historique, bases juridiques actuelles et*

conséquences pratiques. Thèse de doctorat vétérinaire. Toulouse : Université Paul-Sabatier, 2005.

143. MORMEDE, Pierre, BOISSEAU-SOWINSKI, Lucille, CHIRON, Julie, DIEDERICH, Claire, EDDISON, John, GUICHET, Jean-Luc, NEINDRE, Pierre LE et MEUNIER-SALAÜN, Marie-Christine. Bien-être animal : contexte, définition, évaluation. *INRAE Productions Animales*. 25 octobre 2018. Vol. 31, n° 2, pp. 145-162.
144. WOLFF, Francis. L'animal en l'Homme et l'animal hors de l'Homme. A propos de l'animalisme contemporain et du devenir de l'humanisme. In : *Des animaux et des hommes / Héritages partagés, futurs à construire*. Paris, 24 novembre 2014.
145. LARRÈRE, Gerard. Justifications éthiques des préoccupations concernant le bien-être animal. *INRA Productions Animales*. 2007. Vol. (1), n° 20, pp. 11-16.
146. Journal des débats politiques et littéraires. [En ligne]. 3 juillet 1850. [Consulté le 20 janvier 2023]. Disponible à l'adresse : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k448785s>
147. CHARDON, Hélène et BRUGÈRE, Hubert. Evolution des représentations de l'animal, fondements juridiques et règles de protection animale. La protection animale en France : de l'émergence d'un statut juridique à l'élaboration et la mise en oeuvre d'une réglementation. *Viandes & Produits Carnés*. 25 mai 2016. N° 32.
148. MARGUÉNAUD, Jean-Pierre. *L'animal en droit privé*. [En ligne]. Thèse de doctorat en Droit privé. Limoges, 1987. [Consulté le 27 janvier 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.theses.fr/1987LIMO0404>
149. NADAUD, Séverine. La nouvelle donne du droit animalier. In : *L'évolution des relations entre l'homme et l'animal | Une approche transdisciplinaire*. Paris, 29 novembre 2019.
150. *Décret n°80-791 du 1 octobre 1980 pris pour l'application de l'article 276 du code rural*. 1 octobre 1980.
151. DESMOULIN-CANSELIER, Sonia. De la sensibilité à l'unicité : une nouvelle étape dans l'élaboration d'un statut sui generis pour l'animal? *Recueil Dalloz*. 2016. pp. 360-366.
152. VIALLES, Noélie. La viande ou la bête. *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*. 1 avril 1988. N° 10, pp. 86-96.
153. VIGOT, Inès. *La préoccupation sociétale pour la bientraitance animale : exemple des abattoirs*. Thèse de doctorat vétérinaire. Maisons-Alfort : Faculté de médecine de Créteil, 2019.
154. LEMAITRE, Anne. *Un élément de santé publique vétérinaire : la protection des animaux de rente*. Thèse de doctorat vétérinaire. Faculté de médecine de Créteil, 2003.

155. GUICHET, Jean-Luc. Problèmes contemporains dans la relation entre l'homme et l'animal. In : *L'évolution des relations entre l'homme et l'animal | Une approche transdisciplinaire*. Paris, 29 novembre 2019.
156. BOURDON, Jean-Paul. Recherche agronomique et bien-être des animaux d'élevage. Histoire d'une demande sociale. *Histoire & Sociétés Rurales*. 2003. Vol. 19, n° 1, pp. 221-239.
157. AVRIL, François. *L'abattage humanitaire des animaux de boucherie*. Thèse de doctorat vétérinaire. Maisons-Alfort : Ecole nationale vétérinaire d'Alfort, 1967.
158. VIALLES, Noélie. *Le sang et la chair: Les abattoirs du pays de l'Adour*. [En ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1987. [Consulté le 15 août 2023]. Ethnologie de la France.
159. CAZES-VALETTE, Geneviève. *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain*. Rapport de synthèse. Groupe ESC Toulouse / CCIT, 2007.
160. MOURET, Sébastien. Le véganisme. La construction de l'élevage comme nouvel intolérable moral. *Pour*. 2016. Vol. 231, n° 3, pp. 101-107.
161. FRANCEAGRIMER. *Végétariens et flexitariens en France en 2020*. Ministère de l'Agriculture et la Souveraineté Alimentaire, 2021.
162. LE BRETON, David. La cuisine du dégoût. *Revue des Sciences Sociales*. 2000. Vol. 27, n° 1, pp. 74-80.
163. DUCHÈNE, Christelle, LAMBERT, Jean-Louis et TAVOULARIS, Gabriel. *La consommation de viande en France*. Paris : CIV - Viande, Sciences et Société, 2017. Cahiers Nutrition.
164. BERTHIER, Sylvie. Au nom d'une humanité carnivore. Un entretien croisé avec Florence Burgat, Catherine Larrère. *Sesame*. Mai 2017. Vol. 1, n° 1, pp. 19-23.
165. COMMISSION EUROPÉENNE. *Eurobaromètre Spécial 442 - « Attitudes des Européens à l'égard du bien-être animal »*. Union Européenne, 2015.
166. LAUGEL, Vincent. *Les conséquences sociales du choix du végétarisme en France*. Mémoire de première année. Master sciences sociales. Toulouse : Université Fédérale Toulouse Midi-Pyrénées, 2017.
167. LECOCCQ, Raphaël. Bien-être animal : le tout ou rien des viandes blanches. *Pleinchamp*. 21 juin 2023.
168. DIGARD, Jean-Pierre. Raisons et déraisons. Des revendications animalitaires. Essai de lecture anthropologique et politique. *Pouvoirs*. 2009. Vol. 131, n° 4, pp. 97-111.
169. RÉMY, Catherine. Une mise à mort industrielle « humaine » ? L'abattoir ou l'impossible objectivation des animaux. *Politix. Revue des sciences sociales du politique*. 2003. Vol. 16, n° 64, pp. 51-73.

170. RÉMY, Catherine. L'espace de la mise à mort de l'animal. Ethnographie d'un abattoir. *Espaces et sociétés*. 2004. Vol. 118, n° 3, pp. 223-249.
171. CHANUT, Estelle. *Dissonance cognitive et consommation de viande. Etudes des différentes convictions : l'éthique, la santé et l'environnement*. Sociologie. 2019.
172. LOUGHNAN, Steve, HASLAM, Nick et BASTIAN, Brock. The role of meat consumption in the denial of moral status and mind to meat animals. *Appetite*. Août 2010. Vol. 55, n° 1, pp. 156-159.
173. DUBRULLE, Jean-Philippe et JARDON, Gautier. Les Français et le bien-être des animaux. Vague 4 (2021). Sondage Ifop pour la Fondation 30 Millions d'Amis. Janvier 2021.
174. PASCAL, Blaise. Divertissement. In : *Les pensées de Pascal (édition électronique)*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : www.penseesdepascal.fr
175. CHEVASSUS-AU-LOUIS, Nicolas. Les animaux peuvent-ils sauver les hommes ? Quand l'intérêt pour l'animal révèle les doutes de l'humanité. *Revue du Crieur*. 2017. Vol. 8, n° 3, pp. 4-19.
176. DENHEZ, Frédéric, CHEVALLIER, Laurent, SELOSSE, Marc-André, CHEVALLIER, Laurent et SELOSSE, Marc-André. *La cause végétale. Un nouvel intégrisme ?* Paris : Buchet Chastel, 2019.
177. FOUGIER, Eddy. *La contestation animaliste radicale*. Paris : Fondation pour l'innovation politique, 2019.
178. FRANCE 3 GRAND EST. Spécisme = nazisme : la campagne choc de l'association animaliste L269 à Strasbourg. [En ligne]. 29 septembre 2019. [Consulté le 17 août 2023]. Disponible à l'adresse : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/bas-rhin/strasbourg-0/specisme-nazisme-campagne-choc-association-animaliste-l269-strasbourg-1729561.html>

L'HUMAIN MANGEUR DE VIANDE. HISTORIQUE DES MODES DE CONSOMMATION ET DES PRATIQUES

Auteur

FAUVEAU Cloé

Résumé

Cette thèse porte sur l'étude des pratiques et des modes de consommation de l'être humain au travers son histoire. Nous nous concentrons dans un premier temps sur les quantités d'espèces consommées par celui-ci et leurs variations depuis le temps des premiers hominés jusqu'à l'époque contemporaine. Nous resserrons notre étude au cas de la France, qui se poursuit par la construction de la valeur sociale de la viande dans notre société en se basant sur le principe d'incorporation. C'est également le lieu d'évoquer les divers tabous alimentaires qui existent autour de la consommation de produits carnés. La dynamique récente de diététisation de notre alimentation nous conduit à la troisième partie de ce manuscrit, qui traite, dans un cadre médical, des intérêts et limites de la consommation de viande. Sont discutés les qualités nutritionnelles indéniables que possède la viande face au risque de survenue de maladies aiguës et chroniques. Enfin, la dernière partie de cette thèse nous emmène sur un terrain davantage philosophique, où il est question d'aborder le développement d'une éthique animale. Dans une société française urbanisée, dont les relations avec le monde animale ne reposent plus que sur l'émotion, il est désormais très contesté d'élever, de tuer, puis de manger des animaux.

Mots-clés

Viande, Consommation, Homme, Alimentation, Histoire

Jury

Président du jury : Pr **PIALAT Jean-Baptiste**

Directeur de thèse : Dr **GONTHIER Alain**

2ème assesseur : Pr **MOUNIER Luc**