

Émilie Maj

Françoise Aubaile, Mireille Bernard & Patrick Pasquet, eds, *La Viande. Un aliment, des symboles*

Aix-en-Provence, Édisud, 2004, 247 p., bibl., fig., tabl. (« Écologie humaine »).

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.

revues.org

Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le Cléo, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Référence électronique

Émilie Maj, « Françoise Aubaile, Mireille Bernard & Patrick Pasquet, eds, *La Viande. Un aliment, des symboles* », *L'Homme* [En ligne], 181 | janvier-mars 2007, mis en ligne le 29 janvier 2007, consulté le 25 avril 2015. URL : <http://lhomme.revues.org/3020>

Éditeur : Éditions de l'EHESS
<http://lhomme.revues.org>
<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne sur :
<http://lhomme.revues.org/3020>

Document généré automatiquement le 25 avril 2015. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

© École des hautes études en sciences sociales

Émilie Maj

Françoise Aubaile, Mireille Bernard & Patrick Pasquet, eds, *La Viande. Un aliment, des symboles*

Aix-en-Provence, Édisud, 2004, 247 p., bibl., fig., tabl. (« Écologie humaine »).

- 1 FRANÇOISE Aubaile, Mireille Bernard et Patrick Pasquet proposent un recueil d'articles d'une grande hétérogénéité, consacré aux pratiques et aux représentations liées à la viande. Il est le résultat d'un colloque organisé à Bordeaux par la Société d'écologie humaine (SEH) et par l'International Commission on the Anthropology of Food (ICAF), du 10 au 12 mai 2000. Cet ouvrage se présente comme une « première contribution à une éco-anthropologie de l'aliment carné, où seraient mis en relation les facteurs de milieu, les aspects culturels et sociaux et les conséquences biologiques liées à la consommation de viande » (p. 8). La tâche qui incombe aux auteurs issus de plusieurs pays est grande, et le lecteur découvrira peu à peu la diversité des points de vue provenant de différentes disciplines, de l'anthropologie et la sociologie à la médecine, en passant par l'économie, la biologie sociale, l'agriculture et la dynamique de l'espace rural.
- 2 Devant cette pluralité des auteurs, des objets et des angles d'étude, les éditeurs ont choisi de classer les articles en quatre catégories : tout d'abord ceux qui traitent de la chasse et de l'environnement, puis ceux qui abordent les pratiques et les savoirs ; viennent ensuite les travaux examinant l'évolution des pratiques et des représentations, et, enfin, les enquêtes regroupées autour du thème de la nutrition. Prenons-les dans l'ordre.
- 3 Le chapitre « Chasse et environnement » comporte trois articles traitant successivement de la modification des pratiques de la chasse en Guyane française, au Cameroun et dans la République du Congo. Ainsi, Sandrine Manusset (pp. 11-27) mène une enquête interculturelle et intergénérationnelle à Saint-Georges pour montrer les modifications de la pratique cynégétique chez différents groupes. Elle met en évidence une prédominance de la chasse de subsistance, parfois difficile à dissocier de son homologue commerciale, sur la chasse de loisir. Hilary Solly (pp. 27-43) évoque pour sa part le problème de la gestion de cette activité dans une zone du Cameroun dont le statut est passé successivement de « Réserve de la faune et de la chasse » en 1950, à « Réserve de biosphère » en 1981, et à « Site de l'héritage mondial » en 1987. Elle explique comment les Bulu, répartis dans dix-huit villages, sont revenus dans les années 1990 au commerce du gibier quand les plantations de coco du milieu du XX^e siècle cessèrent d'être rentables. Pour supprimer la chasse, dont les produits sont achetés par des gens extérieurs à la réserve, il faudrait, selon l'auteur, songer à donner une activité économiquement plus intéressante aux jeunes qui la pratiquent. Le dernier article de cette première partie (N'Yanga-Nzo Kiyulu & Kitsidikit Luhunu, pp. 43-69) étudie les transformations des techniques de chasse teke, et leur impact sur la disparition de certains gibiers dans la réserve de Bombo-Lumene depuis 1976, montrant que les difficultés viennent des conceptions différentes que se font autochtones et autorités de ce qu'est une réserve de chasse.
- 4 Le deuxième chapitre, « Pratiques et savoirs », accueille quatre travaux autour des techniques et des représentations liées à un objet de consommation dans quatre aires géographiques. Tout d'abord, Pierre et Françoise Grenand (pp. 69-85) décrivent les techniques de boucanage (procédé de cuisson situé entre la grillade et le fumage) chez les Sud-Amérindiens, mettant en lumière le rapport entre mode de conservation de l'aliment et recherche de goût. Ils font observer que les hommes continuent de nos jours à boucaner davantage pour le goût qu'ils apprécient que par nécessité de conserver la nourriture. Un autre exemple, apporté par Paulette Roulon-Doko (pp. 85-97), concerne la capture de la tortue chez les Gbayas de Centrafrique, sa conservation à l'état vif et sa consommation par les hommes et les

invités de marque en raison de la forte valeur symbolique attribuée à cet animal. Cette force des représentations est également présente dans la viande de mouton au sein du monde arabe. Un article de Leila Abu-Shams (pp. 97-103) décrit les modalités de sacrifice et de consommation du mouton lors des fêtes musulmanes, qui placent la viande de cet animal à un rang élevé au sein de l'alimentation. Se tournant vers une autre zone géographique, Michel Prost (pp. 103-123) étudie quant à lui l'influence des fluctuations économiques sur les pratiques alimentaires entre les XIV^e et XIX^e siècles dans les Alpes dauphinoises. Il explique comment les montagnards, grâce à une adaptation de l'élevage et de la chasse à des conditions géographiques défavorables, privilégient une nourriture carnée. La grande variété des viandes (gibier et animaux domestiques) ne faiblit qu'à partir du milieu du XVIII^e siècle, à la suite de plusieurs crises démographiques qui, par contrecoup, mettent au premier plan le porc, minoritaire avant cette période.

5 Le chapitre suivant, traitant de « L'évolution des pratiques et des représentations », s'inscrit sous le signe du changement et de la transition. La première enquête, réalisée par Mathieu de Labarre (pp. 123-129), porte sur les raisons du déclin du prestige de la viande et de l'essor du végétarisme dans la population française de ces trente dernières années. L'auteur explique l'importance croissante du suivi des nourritures carnées et de la notion de terroir, face à une forte dévalorisation des produits de l'industrie. Parallèlement, Geneviève Cazes-Valette (pp. 129-145) montre que la maladie de la vache folle n'a pas fait baisser la consommation de bœuf mais a, en revanche, revalorisé la viande fraîche face aux plats cuisinés en orientant les consommateurs vers des labels fermiers, des produits régionaux et l'alimentation bio. En Belgique, une question comparable est soulevée par Yvan Lepage et Jean Deligne (pp. 145-159), qui illustrent les processus conjoints de l'augmentation entre 1955 et 1988 de la consommation de viande, dont le coût convient aux ménages modestes, et de la régression des repas traditionnels face aux plats vite préparés et vite mangés. Le mode de préparation de la viande est en effet chargé de symboles. C'est le cas de la fermentation, sur laquelle a enquêté Isabelle Raboud-Schûle (pp. 159-169). Dévalorisée lorsqu'il s'agit de l'aliment carné, la fermentation est assimilée à la putréfaction du corps humain. Pour cette raison, bien que présente dans les produits courants comme le saucisson, elle n'est pas médiatisée par les spécialistes de la consommation. Le travail de Bernard Picon (pp. 169-181) explique, pour sa part, comment les Camarguais ont trouvé le moyen de valoriser la viande de leurs « taureaux » en lui attribuant le label « AOC » du terroir. Chargé de connotations « sauvages », ce produit local devient un bon aliment bio. Un processus comparable d'association au « milieu sauvage » fait de la viande un produit à vertus thérapeutiques. Ainsi, Marie-Dominique Riberau-Gayon (pp. 181-191) montre l'inversion des représentations liées à la chasse dans les Landes de Gascogne. En effet, au XIX^e siècle, la putréfaction des végétaux des marécages, mise en parallèle avec celle du corps, était censée résulter de la maladie de la pellagre. Mais la zone humide était à la fois source du mal et lieu de son remède, puisque dans cette région de chasse la viande fraîche du gibier était supposée soigner le malade. Aujourd'hui, dans les Landes, la chasse est toujours considérée comme le salut de la population, mais aussi comme un régulateur entre la nature et les hommes. Si le bon chasseur ne prend plus plaisir à tuer mais seulement à poursuivre l'animal, il mange avec ses congénères de l'entrecôte, afin d'« euphémiser l'acte de mort du gibier » par celle de l'animal domestique (p. 188).

6 Un dernier chapitre consacré à la « Nutrition » comprend quatre travaux aux thèmes variés. Dans un premier temps, Hélène Pagezy (pp. 191-205) évoque la valorisation de la viande chez les Ntomba du Congo (ex-Zaïre), et la « faim de viande » (p. 194) que les hommes éprouvent après le manque de gibier de la saison des pluies, et ce malgré la présence de poissons et de chenilles qui font partie de la catégorie des viandes, au même titre que les animaux d'élevage. Les deux articles suivants sont plus orientés vers la médecine. Françoise Roville-Sausse et Florès Sossah (pp. 205-217) ont travaillé avec quatre-vingt-deux familles d'origines subsahariennes dans le Val-de-Marne afin de trouver les raisons de carences en fer chez les enfants. Leur travail montre que c'est la consommation de produits occidentaux et le non-respect des habitudes alimentaires subsahariennes qui créent ces manques. Une deuxième enquête met en lumière, en France, la façon dont les représentations liées à la viande

influencent la santé en augmentant ou en abaissant le taux de consommation (Mireille Bernard, pp. 217-235). L'ouvrage se termine par un article d'Hélène Heurtebise (pp. 235-247) sur le rôle du maquignon dans le circuit de production de la viande. Elle montre comment ce personnage, qui parle à la fois la langue du paysan, des bouchers et du consommateur, assure « la médiation économique, symbolique et sociale entre la bête de la maison et l'homme du pays » (p. 240). Ainsi, le maquignon est un diplomate à qui chacun fait confiance et qui contribue au rituel d'échange que constitue la négociation.

7 Voici donc un recueil important où le lecteur saura puiser ce qui l'intéresse. L'abondance des articles et la diversité des points de vue ont sans doute posé problème aux trois directeurs de publication pour leur classement. Pourtant, si les transitions choisies ne semblent parfois pas évidentes, le lecteur y trouvera des éléments d'une grande richesse. Il regrettera cependant peut-être l'absence d'une conclusion synthétique qui aurait pu faire ressortir des notions essentielles. Pour ma part, je retiendrai plusieurs grandes idées à exploiter.

8 Tout d'abord, il est intéressant d'observer l'importance sous-jacente de la relation entre les sexes dans les pratiques liées à la chasse et à la consommation du gibier. Celles-ci sont régies par différents interdits et recommandations. Ainsi, chez les Amérindiens le bouilli est féminin et le boucanage en forêt est masculin (pp. 69-85). C'est l'homme gbaya qui cuisine la tortue (pp. 85-97). Le chasseur teke n'est pas autorisé à partager le lit de sa femme avant d'exercer son métier (p. 53). Cela est peut-être la conséquence d'une séparation binaire, où le monde sauvage se trouve associé à l'homme et la sphère domestique à la femme, et d'une relation particulière de l'homme au gibier. De cette manière, par exemple, les Ntomba du Congo considèrent le gibier comme les enfants de génies masculins régnant sur les territoires de chasse, et dispensés aux chasseurs ; il est plus valorisé que le poisson, considéré comme les enfants de génies féminins régnant sur les territoires de pêche (pp. 191-205).

9 Un deuxième point à relever est la notion de « transition », mise en avant par plusieurs articles. Elle est présente aussi bien dans l'étude de l'impact de la création de sites de conservatoires naturels (Afrique), que dans l'examen des changements sociaux (France, Belgique) et dans les conséquences des fluctuations économiques et démographiques (au XX^e siècle chez les Bulu du Cameroun, du XIV^e au XIX^e siècle dans les Alpes dauphinoises). Ainsi, par exemple, les revendications ancestrales des Teke envers certaines techniques de chasse, comme les feux de brousse circulaires, doivent faire face aux nouvelles pratiques économiques : les trophées de chasse sont aujourd'hui liés à l'argent et les activités agricoles occupent les anciennes périodes de chasse (pp. 43-69).

10 D'une manière plus générale, ces différents travaux concernent presque tous le rapport entre la chasse et l'élevage, qui peuvent être de subsistance ou posséder un but commercial, l'un fluctuant toujours par rapport à l'autre. Néanmoins, une différence importante les sépare : la chasse ne demande pas d'investissement alors que l'élevage engendre une notion de capital. De cette manière, la plantation de cocotiers demande beaucoup d'énergie et de capitaux à investir alors que « commercial bushmeat hunting is [...] easy money involving low investment and with rapid returns » (p.33). La mise en place de l'élevage a pour conséquence l'apparition d'une méfiance et la nécessité d'agir pour établir un rapport entre consommateur et producteur (cas du maquignon et de la viande de « taureau » AOC en Camargue).

11 Enfin, il convient de remarquer que ce sont les représentations religieuses qui gouvernent le rapport à la viande, d'origine domestique ou sauvage. C'est de la disparition apparente de la notion de croyance présente dans la chasse que naît une méfiance face aux produits de l'élevage et de l'agriculture. La perte du sens due à l'élevage pousse les hommes à un retour à la nature. Ainsi, dans les Landes où les maladies de l'estomac étaient au XIX^e siècle considérées comme indissociables de l'environnement naturel, les chasseurs cherchent des remèdes (sous forme de viande de gibier) dans les zones marécageuses censées produire le mal. Par ailleurs, à la viande de « taureau » de Camargue sont liées des idées de rapport musclé à la nature, d'authenticité et de rassemblement d'un groupe fédéré d'hommes qui communient ensemble dans la passion et contre la productivité. Enfin, alors que certains procédés de fermentation créent des produits valorisés grâce à une « animation [...] qui leur confère une force vitale

nouvelle » (p. 167), la fermentation, « associée à la putréfaction de la chair », reste tabou dans le cas de la viande (pp. 159-169).

- 12 En somme, cet ouvrage montre bien qu'une conservation de l'objet peut aller de pair avec une perte du concept lié à cet objet. C'est par exemple le cas du boucanage que les hommes continuent de pratiquer pour le seul goût qu'il donne à l'aliment. Inversement, la disparition de l'objet n'est pas en contradiction avec une conservation du concept, comme l'illustre l'exemple de la « viande qui soigne » en Gascogne. L'importance des représentations est la source de sentiments exacerbés et contradictoires, de méfiance ou de confiance, ainsi que de comportements divers face à des tabous. La richesse des articles donne de nombreuses perspectives de recherches sur les symboles liés à la viande et propose une contribution intéressante à une approche de l'alimentation.

Pour citer cet article

Référence électronique

Émilie Maj, « Françoise Aubaile, Mireille Bernard & Patrick Pasquet, eds, *La Viande. Un aliment, des symboles* », *L'Homme* [En ligne], 181 | janvier-mars 2007, mis en ligne le 29 janvier 2007, consulté le 25 avril 2015. URL : <http://lhomme.revues.org/3020>

À propos de l'auteur

Émilie Maj

École pratique des hautes études, Paris.
emiliemaj@hotmail.com

Droits d'auteur

© École des hautes études en sciences sociales
