

Comment nous avons désanimalisé la viande

Dès l'Antiquité, la consommation d'aliments carnés a fait l'objet de rituels permettant de justifier la mise à mort d'un être de chair et de sang. Mais en réduisant les animaux à une matière première, l'industrialisation de l'élevage et de l'abattage trouble notre rapport à ce « meurtre alimentaire »

C'est un texte de Claude Lévi-Strauss publié dans les années 1990 par le journal italien *La Repubblica*. En pleine crise de la vache folle, alors que des bovins brûlent par centaines sur de gigantesques bûchers, l'anthropologue se livre à une longue méditation sur notre appétit pour la chair animale. « Un jour viendra, conclut-il, où l'idée que, pour se nourrir, les hommes du passé élevaient et massacraient des êtres vivants et exposaient complaisamment leur chair en lambeaux dans des vitrines inspirera sans doute la même répulsion qu'aux voyageurs du XVI^e ou du XVII^e siècle les repas cannibales des sauvages américains, océaniques ou africains. »

Ce jour serait-il arrivé, du moins pour certains d'entre nous? Lévi-Strauss était-il visionnaire, en annonçant, en 1996, que les états de bouchers susciteraient de plus en plus le « malaise »? La suite semble, en tout cas, lui avoir donné raison: la consommation de viande recule et nous nous détournons de plus en plus des morceaux de boucherie qui rappellent le corps, voire le spectre, de l'animal. L'anthropologue Noëlie Vialles nomme « sarcophage » cette répulsion contemporaine; un concept qui désigne le fait que nous préférons les steaks hachés aux tripes, les blancs de poulet à la cervelle d'agneau ou les nuggets à la langue de bœuf.

Les grandes surfaces proposent ainsi des morceaux de plus en plus désossés, découpés et emballés – « désanimalisés », résume Noëlie Vialles. Dans les barquettes en plastique, les volailles n'ont ni plumes, ni bec, ni pattes, et dans les plats préparés, la peau, les cartilages et les os ont disparu. Pour le sociologue irlandais Stephen Mennell, auteur de *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours* (Flammarion, 1987), le fait qu'une grande partie du bœuf soit désormais consommée sous forme de hamburger est le « symptôme du haut niveau de répugnance éprouvé à l'égard des morceaux d'animaux trop identifiants ».

ASSUMER LE GESTE QUI TUE

Ce dégoût de plus en plus répandu envers tout ce qui, dans le régime carné, rappelle ostensiblement le corps de la bête est le signe, selon Noëlie Vialles, de notre trouble face à la mise à mort des animaux de boucherie. Un des personnages de *L'Œuvre au noir*, roman de Marguerite Yourcenar, affirmait ainsi, dès 1968, qu'il lui déplaisait de « digérer des agonies ». « Vous mangez des plaies », lançait l'écrivain Lanza del Vasto à Michel Tournier, lorsqu'il dégustait un steak. Un lexique morbide destiné à souligner une évidence que nous chassons volontiers de nos esprits: la viande est le seul aliment qui suppose de tuer des êtres de chair et de sang.

Si nul ne discute les fondements moraux de l'alimentation végétale, la consommation de viande suscite d'intenses controverses philosophiques depuis des millénaires. Dès le VI^e siècle avant notre ère, l'orphisme et le pythagorisme condamnent le principe même du sacrifice animal. Six siècles après ses ancêtres grecs, Plutarque dénonce la mise à mort des bêtes destinées à la table des hommes en soulignant qu'elles usent de

raison et ressentent des souffrances. Un argumentaire repris, au III^e siècle de notre ère, par le philosophe néoplatonicien Porphyre, qui défend le végétarisme dans un traité sur « l'abstinence de la chair des animaux ».

Manger de la viande, constate l'ethnologue Colette Méchin, n'a « rien d'innocent ». « Qui va assumer le geste qui tue? Par quels moyens va-t-on rendre cet aliment acceptable et présentable? », demande-t-elle dans *Le Mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation* (Autrement, 1997). « Ce que l'on appelle, depuis les analyses de Jean-Pierre Vernant et Marcel Detienne sur la cuisine sacrificielle chez les Grecs, le « meurtre alimentaire » est un geste empreint d'une telle gravité que toutes les civilisations ont inventé des modes de gestion de la mort animale », souligne Jean-Pierre Poulain, professeur de sociologie à l'université Toulouse-Jean-Jaurès.

Cette préoccupation est présente à l'époque de l'Égypte pharaonique, ainsi que de la Grèce et de la Rome antiques. Pour éloigner la culpabilité de ce « meurtre alimentaire », ces sociétés inscrivent la consommation de chair animale dans de savants rituels. « Le bœuf, le veau ou l'agneau sont toujours sacrifiés sur un autel et par la main d'un prêtre, constatait, en 2012, le chercheur Eric Birlouez, dans la revue *Médecine & nutrition*. Sur les fresques grecques représentant des sacrifices, la scène où le couteau s'abat sur l'animal n'est jamais représentée et le couteau est jeté à la mer: c'est à l'arme du crime, et non au sacrificateur, que l'on attribue la responsabilité du meurtre de la bête. »

Ces dispositifs sociaux qui sont communs à toutes les sociétés humaines visent, selon Jean-Pierre Poulain, à apaiser ou à rendre acceptable « le conflit moral entre le besoin de manger de la viande et le fait de devoir, pour cela, prendre la vie à des animaux et leur imposer des souffrances ». « Ils consistent, précise l'auteur de *Sociologies de l'alimentation* (PUF, 2013), à distinguer les espèces animales comestibles de celles qui ne le sont pas en établissant des classifications variables en fonction des cultures, comme le montre l'exemple du chien, du lapin ou du cheval. Ils cherchent également à encadrer de rituels le moment – difficile – du passage entre l'animal vivant et l'aliment. »

Les sociétés animistes, qui prêtent aux animaux des sentiments, un langage, une morale et une culture qui ne diffèrent pas

fondamentalement de ceux des humains, accompagnent ainsi la chasse de « dialogues, d'échanges et de négociations avec les animaux », poursuit le sociologue. « Pour continuer à cohabiter paisiblement avec les bêtes, le chasseur inuit s'excuse ainsi auprès de sa proie et en rejette un morceau pour que son âme se reconstitue un corps. Ce geste est indispensable dans un univers de sens où la nourriture des hommes est « toute entière faite d'âmes », selon le mot du chamane inuit Ivaluardjuk. »

Tout autre est l'univers de sens du monde occidental: dans cette civilisation fondée sur le dualisme nature/culture et la séparation entre humains et non-humains, comme l'écrit l'anthropologue Philippe Descola, c'est le christianisme qui façonne depuis deux millénaires notre rapport à la viande. Son histoire commence dans un paradis végétarien: au jardin d'Eden, Dieu donne pour nourriture à Adam et Eve « toute herbe portant semence à la surface de toute la Terre et tout arbre qui porte un fruit d'arbre ayant semence ». Après la Chute, il modifie cependant l'ordre du mangeable en autorisant Noé à consommer « tout ce qui se meut et qui a vie » – c'est-à-dire des animaux.

JUSQU'À UNE ORDONNANCE ROYALE DE 1838, CERTAINS ANIMAUX DE BOUCHERIE ÉTAIENT ABATTUS EN PLEINE RUE, À PARIS

JOURS « GRAS » ET JOURS « MAIGRES »

Alors que le judaïsme et l'islam codifient de multiples interdits alimentaires en réglementant avec soin les espèces consommables et les techniques d'abattage, le christianisme, dès les premiers siècles, sort l'alimentation de la « tutelle du sacré », analyse Jean-Pierre Poulain. « Parce que le rite chrétien commémore le sacrifice de Jésus-Christ dans l'eucharistie, il rend inutile le sacrifice des bêtes, explique le sociologue. Dans cet univers religieux, la mort animale est licite: seule la question de ses modalités est posée. Lorsque Dieu autorise Noé à consommer de la viande, il ne pose qu'une condition: « Vous ne mangerez point de chair avec son âme, avec son sang. » »

Cette codification revêt une allure minimaliste – et elle est, de toute façon, rapidement abandonnée. « Au I^{er} siècle, l'Assemblée de Jérusalem interdit aux non-juifs qui souhaitent devenir chrétiens une seule chose: les animaux immolés aux idoles ou mal saignés lors de leur mise à mort, raconte Bruno Laurioux, spécialiste de l'histoire de l'alimentation et professeur à l'université de Tours. Ces règles seront longtemps respectées par les chrétiens d'Orient, mais, dès le IX^e siècle, elles tombent en désuétude chez les chrétiens d'Occident. A partir du X^e siècle, il n'existe plus d'interdits alimentaires d'état dans le monde chrétien occidental. »

Si le christianisme s'abstient de prohiber la consommation de certaines espèces animales ou l'utilisation de certaines techniques d'abattage, il se préoccupe, en revanche, au plus haut point d'un aliment qui,

dans son étymologie même – en latin, la viande est appelée *caro* (« chair »), comme le corps humain –, évoque la jouissance sexuelle. « La chrétienté associe la chair animale à la gourmandise, au péché, au désir, voire à la luxure, poursuit Bruno Laurioux. Dans les écrits théologiques de Thomas d'Aquin, au XIII^e siècle, la viande relève de l'ordre du chaud: cet aliment qui est, selon lui, l'un des plus délectables et des plus excitants, enflamme le corps. »

Au nom de la tempérance, cet aliment est donc soumis à de strictes restrictions: pendant les jours « maigres », il est interdit d'en consommer. « Ces privations qui fonctionnent à plein régime à partir de l'époque carolingienne sont imposées pendant les quarante jours du carême, à la veille des grandes fêtes religieuses et certains jours de la semaine (le vendredi, mais aussi, parfois, le samedi, voire le mercredi) – soit plus d'une centaine de jours par an, précise Bruno Laurioux, qui a dirigé, avec Catherine Esnouf et Jean Fioramonti, *L'Alimentation à découvert* (CNRS éditions, 2015). Lors de ces moments d'abstinence, le chrétien fait un effort sur lui-même pour atteindre la pureté. »

Nombre de peintures médiévales illustrent ce saisissant contraste entre la volupté des jours « gras » et la pénitence des jours « maigres ». Réalisée à partir de dessins préparatoires de Pieter Bruegel l'Ancien, l'estampe consacrée, en 1563, à la « grasse cuisine » par le graveur Pieter Van der Heyden regorge de jambons, de saucisses, de poulets et de hures de porc, tandis que son pendant, la « cuisine maigre », affiche un pauvre pot composé d'un oignon, d'un filet de poisson séché, de fruits et de coquillages. « Cette dualité qui fracture l'année et la semaine est également illustrée dans des œuvres littéraires et théâtrales à travers le combat de Carême et Charnage », ajoute Bruno Laurioux.

Comment s'étonner, dans ce contexte, que la chair animale soit associée, depuis des siècles, au plaisir, à la jouissance et à l'hédonisme, et qu'elle ait incarné, aux yeux de tous ceux qui en étaient privés, le progrès, la santé et le bien-être? Parce que la viande est associée à la force, elle a conquis, au fil des siècles, tous les milieux sociaux. « Aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles, la consommation de viande est relativement faible, notamment en raison de la croissance démographique, mais, au XIX^e siècle, un nouveau cycle commence, constate l'historien Bruno Laurioux. Pendant la révolution industrielle, la consommation de viande ne cesse d'augmenter. »

Dans un article publié en 2002 dans la *Revue belge de philologie et d'histoire*, l'universitaire Yvan Lepage constate qu'en moins de deux siècles, la consommation moyenne de viande, en France, a été multipliée par cinq: cet aliment associé à l'énergie et à la vitalité est passé, avec la prospérité économique, de 19 kilos par an et par personne, au début du XIX^e siècle, à plus de

Un aliment passé du seigneur au prolétaire

AU MOYEN ÂGE, LA VIANDE EST UN METS DE CHOIX servi à la table des privilégiés. La « société de la chasse et du gibier rôti », résume le médiéviste Jacques Le Goff, dans *La Civilisation de l'Occident médiéval* (Arthaud, 1984), regarde de haut « le monde de l'agriculture et des bouillies ». Pendant des siècles, la chair animale reste l'apanage des élites. « Les riches mangent toutes sortes de viandes, fraîches ou fumées; et même du poisson, constate, en 1842, un fonctionnaire de Moselle, cité par l'ethnologue Colette Méchin. Les gens des classes moyennes prennent de la soupe et du ragoût, du lard et des légumes. Les pauvres se nourrissent presque exclusivement de pommes de terre et de lait caillé. »

A partir de la fin du XX^e siècle, la viande, cependant, « change de camp », constate en 2013 une analyse sur les différences sociales en matière d'alimentation du Centre d'études et de prospective. Aujourd'hui, les milieux populaires sont ceux qui consomment le plus de chair animale. « Les valeurs de la culture alimentaire des bourgeois du début du XX^e siècle, qui privilégiaient un régime riche et fortement équilibré, sont devenues le lot des tables populaires, tandis que les catégories les plus favorisées commencent à s'en détacher », constatait, en 2017, un rapport du think tank Terra Nova.

Dans l'ouvrage *La Distinction* (Minuit), paru en 1979, le sociologue Pierre Bourdieu estime que

cette importante consommation de viande et de charcuterie chez les ouvriers est l'« une des composantes les plus fondamentales de l'éthos, voire de l'éthique populaire »: « L'hédonisme qui porte à prendre au jour le jour les rares satisfactions du présent immédiat est la seule philosophie concevable pour ceux qui, comme on dit, n'ont pas d'avenir et qui ont, en tout cas, peu de choses à attendre de l'avenir. » Selon le sociologue, ce goût des « bons moments » est une manière, pour les plus précaires, de refuser d'entrer dans une « comptabilité benthamicienne des profits et des coûts » – notamment en matière de santé. ■



FANNY MICHAÉLIS

100 kilos, en 1985. La langue française porte la trace de cette « transition nutritionnelle », selon l'expression forgée dans les années 1990 par le chercheur américain Barry Popkin : depuis la seconde guerre mondiale, on ne travaille plus pour gagner « son pain » mais « son bifteck ».

Les « trente glorieuses » incarnent l'apogée de ce triomphe de la chair animale. Dans les années 1950, le « bifteck frites » figure en bonne place dans les « mythologies » de Roland Barthes : illustré par un film de 1939 où un homme affamé dévore à belles dents un morceau de viande sous le regard d'un curé et de sa bonne, le texte consacré au bifteck évoque une « nourriture à la fois expéditive et dense » qui « participe à tous les rythmes, au confortable repas bourgeois et au casse-croûte bohème du célibataire ». Ce morceau représente, conclut le sémiologue, le « cœur de la viande » : « Quiconque en prend assimile la force taurine. »

UNE FRONTIÈRE TÊNUE

Ce règne sans partage de la chair animale semble cependant derrière nous. A partir des années 1980, la consommation de bœuf, puis d'autres viandes de boucherie, se tasse, tandis qu'émerge un questionnement sur la légitimité morale de l'alimentation carnée, comme en témoigne la vogue de la dénomination « meurtre alimentaire ». « Il y a une cinquantaine d'années, personne, ailleurs que dans les milieux savants, n'utilisait cette expression, se souvient Jean-Pierre Corbeau, professeur émérite de sociologie à l'université François-Rabelais de Tours. Elle est apparue dans les milieux végans au début des années 1990, avant d'être revendiquée par l'association L214 dans ses vidéos sur les abattoirs. »

Elevages surpeuplés, mauvais traitements, conditions de transport indignes : depuis sa création, en 2008, L214 a consacré plus de

100 enquêtes à ce « meurtre alimentaire » qui, selon l'association, concerne quotidiennement, en France, plus de trois millions d'animaux terrestres et aquatiques. Les arrière-boutiques de l'agro-industrie ne sont en effet guère engageantes. « L'élevage et l'abattage des animaux de boucherie sont désormais conçus de manière scientifique et taylorisée, observe le sociologue Jean-Pierre Poulain. Ce processus contribue à la chosification de la bête destinée à l'alimentation : réduite au rang de matière première, elle est désanimalisée, dévitalisée. »

Une « chosification » d'autant plus étrange que l'éthologie (la science des mœurs) démontre, depuis des décennies, que la frontière entre l'humanité et l'animalité est infiniment plus ténue qu'on ne l'avait cru. « Chaque fois que l'on croit avoir saisi ce qui fait le "propre de l'homme", quelque chose vient remettre en cause cette distinction bien tranchée, constate le sociologue Claude Fischler dans *Le Mangeur et l'animal*. Mutations de l'élevage et de la consommation (Autrement, 1997). Fabriquer des outils, avoir une organisation sociale, une hiérarchie, une division des tâches, bénéficiant du langage – même la spécificité humaine du langage est discutée – ne constituent plus des limites. »

Au sein de l'éthologie mais aussi de la philosophie, l'animal est aujourd'hui considéré comme un sujet doté d'une individualité, d'une affectivité et d'une intelligence propres. Les textes juridiques français portent la trace de cette révolution conceptuelle : jadis considérés comme des biens meubles, les animaux sont, depuis 2015, définis par le code civil comme des « êtres vivants doués de sensibilité ». On est loin de la théorie de l'« animal machine » formulée au XVII^e siècle par René Descartes : les bêtes, écrivait-il, sont de simples automates qui « n'ont ni âme ni conscience », qui ne ressentent « ni plaisir ni douleur », « qui réagissent à des stimuli ».

QUEL STATUT ACCORDER À CES « ÊTRES VIVANTS DOUÉS DE SENSIBILITÉ » QUE NOUS ÉLEVONS DANS DES HANGARS INDUSTRIELS ?

Comment, dans ce nouveau paysage culturel et cognitif, penser nos relations avec les animaux de rente ? Quel statut accorder à ces « êtres vivants doués de sensibilité » que nous élevons le plus souvent dans des hangars industriels et que nous abattons dans des usines taylorisées ? « Les animaux de compagnie sont désormais anthropomorphisés : ils font partie de la famille et dégustent des aliments gastronomiques garantissant un bon équilibre alimentaire, note Jean-Pierre Poulain. Les animaux sauvages, eux, sont idéalisés : ils nous donnent des leçons d'éthique, comme le fait l'ours du film de Jean-Jacques Annaud. Les animaux de rente, en revanche, sont devenus très difficiles à penser. »

D'autant que la plupart d'entre nous avons, remarque Bruno Laurioux, perdu toute « proximité sensorielle » avec les animaux d'élevage. « Il y a trente ou quarante ans, la plupart des familles étaient imprégnées de ruralité, souligne le sociologue Jean-Pierre Corbeau. Elles partaient en vacances chez un grand-père ou un cousin qui tuait une poule ou un lapin le dimanche. Quand j'étais enfant, le passage des bétailières faisait partie de notre quotidien – on en voit d'ailleurs une dans Mon oncle, de Jacques Tati en 1958. Aujourd'hui, les urbains ne voient jamais d'animaux de ferme et les abattoirs sont situés à l'abri des regards, dans de lointaines périphéries. »

L'époque où l'élevage et la mise à mort des animaux faisaient partie de la vie quotidienne paraît révolue. Jusqu'à une ordonnance royale de 1838, certains animaux de boucherie étaient abattus en pleine rue, à Paris, et, dans les fermes, la mise à mort donnait lieu à une cérémonie savamment orchestrée. « L'abattage était un rituel rare et festif auquel on conviait la famille et parfois les voisins », observe Jean-Pierre Corbeau. « Avant de tuer le cochon, les paysans, au cours d'un simulacre, se brouillaient avec cet

animal qu'ils avaient nourri pendant un an en lui reprochant de les ruiner, précise Jean-Pierre Poulain. Cette mise à distance autorisait la mise à mort. »

L'abattage des animaux était si intimement lié à la vie de tous les jours qu'il a, pendant des siècles, constitué un motif récurrent de l'esthétique picturale. La peinture du *Bœuf abattu*, de Marten van Cleve, au XVI^e siècle, place au premier plan la tête de l'animal, les yeux ouverts en grand, dans un seau, à côté d'une hache, tandis que *Le Bœuf écorché*, de Rembrandt, en 1655, et *Le Porc écorché*, d'Adriaen van Ostade, vers 1650, mettent en scène d'immenses carcasses accrochées sur des poteaux de bois. Cette tradition se poursuit au XIX^e siècle avec Claude Monet, qui signe, en 1864, un *Quartier de viande* de couleur pourpre.

Parce que l'industrialisation de la production animale a désormais réduit les animaux de rente à une matière première, ce « meurtre alimentaire », qui était présent dans la vie des familles, comme dans les motifs picturaux, est devenu à la fois invisible et impensable. « Toutes les symboliques qui permettaient, dans le passé, de gérer la mise à mort ont disparu, note Jean-Pierre Corbeau. Aujourd'hui, nous consommons de la viande de manière massive et ordinaire, mais nous sommes totalement exclus de l'élevage et de l'abattage, qui sont régis par des processus tayloristes et rationalisés. La viande n'a plus d'histoire – ou, plutôt, elle a la triste histoire du productivisme. »

INTERROGER NOTRE CÉCITÉ

Pour le sociologue Jean-Pierre Poulain, cette nouvelle donne anthropologique a engendré une « crise du modèle hygiéniste, productiviste et scientifique de gestion de la mort animale ». Le trouble, voire le malaise, engendré par cette mutation a conduit nombre d'entre nous à devenir « sarcophages » : si nous mangeons infiniment plus de chair animale que nos ancêtres, nous préférons fermer les yeux sur la manière dont elle est produite. « Nous voulons manger de la viande, mais nous aimerions mieux ne pas avoir à tuer d'animaux, résume le sociologue Claude Fischler. A défaut de réaliser cette quadrature du cercle, nous nous arrangeons pour oublier, pour ne pas trop penser. »

Pour éviter que le spectre de l'animal vienne « hanter nos grills et nos marmites », selon le mot de Noëlie Vialles, sa mise à mort a lieu derrière les portes closes des abattoirs, et les viandes que nous achetons sont réduites à leur « froide matérialité », selon l'écrivain Pierre Gascar. « Les bouchers ne suspendent plus de gibier ni de carcasses dans leurs vitrines et ils ont changé leurs techniques de découpe, constate Jean-Pierre Corbeau. Afin d'apaiser la mauvaise conscience du mangeur, ils délaissent les morceaux qui évoquent fortement le corps de la bête (les abats, les pieds de cochon ou la tête de veau) pour proposer de petites portions qui masquent l'animal (le carpaccio, le blanc de poulet ou la viande hachée). »

Ce soigneur caché de la question de la mort animale est aujourd'hui percuté par l'intensité de la crise écologique. En nous obligeant à réduire notre consommation de viande, en nous poussant à réfléchir plus avant à nos relations avec le monde vivant, elle nous contraint à interroger la cécité teintée de mauvaise conscience qui a dominé les premières décennies du XXI^e siècle. Le chantier est immense tant l'histoire de l'alimentation carnée des hommes est longue, mais, désormais, le temps presse : le dérèglement climatique ne nous laissera pas des siècles pour remanier les imaginaires construits autour de la chair animale. ■