

De l'étable à la table

Nos rapports à la viande,
révélateurs des modes de consommation

Par Dounia Tadli

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	p.5
I. MISE EN CONTEXTE	p.6
1. Industrialisation agro-alimentaire : qu'est-ce qu'on mange ?	p.6
2. Les « productions animales » : loin des yeux...	p.7
3. Folles, les vaches ? Les controverses autour du rapport aux animaux d'élevage, entre épizooties et progrès éthologiques	p.9
II. LES MANGEURS ET LEURS CHOIX	p.11
1. Choisir, c'est renoncer... mais à quoi ?	p.11
2. La guerre des croisades alimentaires	p.12
3. Des vegans aux zoophages, une multitude de (non-)mangeurs de viande	p.15
III. LE RAPPORT AUX MODES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE : ENTRE PRÉOCCUPATIONS MORALES ET CONTRAINTES PRATIQUES	p.18
1. Éluder les questions problématiques, entre ignorance confortable et abstentionnisme	p.18
2. Temps, argent et alimentation	p.19
CONCLUSION	p.21
BIBLIOGRAPHIE	p.23

INTRODUCTION

Du brin d'herbe à la vache, du jaguar à la gazelle, en passant par l'homo sapiens, les êtres vivants sont tous en perpétuelle quête d'énergie pour assurer leur subsistance. Depuis les origines, pour les humains comme pour les autres espèces, la recherche de nourriture constitue une préoccupation vitale. Dans nos contrées, notre « pain quotidien » a longtemps symbolisé l'aliment par excellence, depuis le pain et les jeux de la Rome antique jusqu'à celui que réclamaient les masses affamées des stéréotypes révolutionnaires.

Mais depuis la Seconde Guerre mondiale, ce n'est plus le pain qui fait l'objet de revendications. La modernisation de l'agriculture et l'industrialisation agro-alimentaire ont permis d'augmenter la consommation de produits considérés jusque-là comme d'exception aux dépens des aliments de nécessité. C'est ainsi que les populations européennes ont réclamé de la viande après avoir connu la pénurie pendant la guerre. Cet aliment revêt un statut particulier. À la fois valorisée dans de nombreuses cultures et à différentes époques¹, la viande fait aussi souvent l'objet de règles restrictives ou de dégoûts individuels.² Sa valeur nutritive et gustative attire mais la mise à mort qu'elle implique questionne les hommes, depuis les chasseurs d'Amazonie jusqu'aux éleveurs de Wallonie. La chair animale pourrait ainsi être l'aliment le plus porteur d'ambivalence, entre appétit et dégoût.³ À ce titre, la viande constitue une porte d'entrée pertinente pour comprendre les rapports complexes que nous entretenons aujourd'hui avec notre nourriture. À défaut de disparaître, les inquiétudes alimentaires se sont vues transformées par l'abondance consumériste. Le mangeur moderne ne doit plus gérer la pénurie mais la profusion : il lui faut trancher entre les discours contradictoires et ses pulsions.⁴ En cristallisant une série de préoccupations, du bien-être animal à la sauvegarde de l'environnement, en passant par les aspects sanitaires, économiques et culturels, le rapport à la viande serait particulièrement révélateur des tendances qui animent le mangeur moderne. En témoignent les récentes tensions autour de la campagne « 40 jours sans viande » en Fédération Wallonie-Bruxelles.

Nous débuterons l'analyse par une contextualisation de l'industrialisation de la filière agro-alimentaire, en illustrant ce processus à la lumière de la production de viande et de ses différentes controverses. L'attitude des mangeurs fera l'objet du deuxième point de cet article : nous verrons de quelle manière le contexte *gastro-anomique* laisse libre court aux croisades alimentaires de prescripteurs variés. Des vegans inconditionnels aux plus zoophages des carnivores, il existe une multitude d'attitudes face à la consommation carnée. Nous terminerons enfin par une réflexion autour de nos rapports à la viande, entre évitement des questions sensibles et contraintes pratiques.

¹ Le terme « viande » (du latin *vivanda*) désignait à la base le nom commun pour désigner tous les aliments. Voir A. Kruger, Hippophages, sarcophages et théophages, anthropologie des mangeurs de chair, France Culture, « On ne parle pas la bouche pleine ! » 2013, [en ligne :] <https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/hippophages-sarcophages-et-theophages-anthropologie-des>.

² Dans la plupart des cultures, il existe effectivement « des prohibitions ou des restrictions quelconques, temporaires ou permanentes, particulières ou générales, sur la consommation de chair animale ». De plus, ce sont presque toujours les aliments d'origine animale qui susciteraient les dégoûts individuels. Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, Paris : Odile Jacob, 1990, p. 123.

³ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, *op. cit.*

⁴ *Ibid.*

I. MISE EN CONTEXTE

1. Industrialisation agro-alimentaire : qu'est-ce qu'on mange ?

À partir des années 1950, l'alimentation devient une filière agro-industrielle en Europe. Les produits arrivent de plus en plus transformés et prêts à l'emploi auprès du mangeur⁵ dorénavant considéré comme un consommateur aux yeux des entreprises. Les aliments tendent aussi à s'homogénéiser pour répondre aux standards de l'industrie. Simultanément, un mouvement de diversification s'opère : les produits dits exotiques deviennent banals dans les rayons et l'amélioration de la maîtrise de la chaîne du froid offre un nouveau panel de produits (yaourts, glaces, surgelés). « En même temps qu'elle rabote les différences et les particularités locales, l'industrie agro-alimentaire expédie dans les cinq continents des spécialités régionales et exotiques, adaptées ou standardisées. »⁶

Le mangeur peut donc se servir dans la large gamme de produits qui lui sont présentés dans les rayons de grandes surfaces⁷, où les denrées alimentaires sont exposées comme n'importe quels autres biens de consommation : périssables, renouvelables et prêts à l'usage.⁸ C'est désormais le titre de *consommateur* que les filières de production et de distribution attribuent à celui qui, au quotidien, est soucieux de sa santé et a besoin de savoir ce qu'il mange.⁹ Mais tandis que l'éventail des produits disponibles s'agrandit considérablement, leur origine devient inconnue. Comme le souligne Noëlie Vialles, « plus rien n'est visible de leur production ni de leur transformation en " prêt-à-cuire ". Nous en avons presque oublié, et en tout cas, au sens propre, perdu de vue, que la satisfaction de la fonction alimentaire implique nécessairement des relations complexes avec les autres vivants, animaux et végétaux. »¹⁰ Si, dans la société traditionnelle, les aliments font partie d'histoires dont chacun a été le témoin ou l'acteur, ils sont à présent de plus en plus souvent produits hors de la vue et de la conscience immédiate des citoyens. En amont, la production agricole est taylorisée et massifiée tandis qu'en aval, les produits arrivent de plus en plus transformés chez l'utilisateur final.¹¹

Par conséquent, dans les années 1970, un certain malaise apparaît chez les mangeurs modernes. Le passé du produit comestible leur échappe : ce n'est plus la Nature mais l'Industrie qui est chargée de mystère. Les aliments sont devenus d'obscurs artefacts qui éveillent les soupçons. Le mangeur s'interroge alors sur le traitement mais aussi sur la valeur nutritive des produits qu'il ingère¹². La production de viande illustre bien ce climat de méfiance – entre l'opacité grandissante des abattoirs et les crises sanitaires et éthiques – que connaît la filière.

⁵ Le terme de *mangeur* est régulièrement mobilisé en socio-anthropologie de l'alimentation, sans être véritablement défini. Il permet, d'après nous, de renvoyer à l'individu en sa qualité de sujet qui, en incorporant des aliments, remplit autant une fonction nutritive que symbolique. Nous privilégierons donc l'usage de ce terme à celui de *consommateur* qui tend à réduire l'alimentation à sa dimension marchande. Depuis les années 1970, l'image du *consommateur pur* renvoie en effet à celui qui considère les aliments de la même manière que n'importe quel bien de consommation : des produits comestibles dont le passé lui échappe et disponibles à l'infini dans les rayons de grandes surfaces. Ainsi, l'usage du terme *mangeur* permettra d'englober la complexité des comportements alimentaires et de dépasser la vision réductrice d'un *homo œconomicus* aux choix rationnels.

⁶ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, *op. cit.*, p. 197.

⁷ En effet, avec l'urbanisation, c'est aussi le développement de la grande distribution qui apparaît en Europe de l'ouest dès les années 1960. L'avènement des grandes surfaces permet non seulement la poursuite de l'industrialisation alimentaire mais aussi le développement de ses corollaires (publicité, marketing, marques).

⁸ N. VIALLES, « Des invariants du régime carné », in J.-P. POULAIN (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris : Observatoire Cidil des Habitudes alimentaires, « Cahiers de l'OCHA », n°12, 2007

⁹ N. VIALLES, « La peur au ventre ? », *Terrain. Anthropologie & Sciences humaines*, 43, 2004, p. 107-122.

¹⁰ N. VIALLES, « Des invariants du régime carné », *op. cit.*, p. 197.

¹¹ Lire à cet égard Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, *op. cit.*

¹² *Ibid.*

2. Les « productions animales » : loin des yeux...

Parmi la multitude d'aliments désormais produits de façon industrielle, la viande constitue sans doute un produit particulièrement révélateur de la disjonction entre les mangeurs et ce(ux) qu'ils incorporent. Différents mécanismes de mise à distance sont en effet à l'œuvre depuis la production industrielle de viande jusqu'aux modes de consommation d'un être vivant dont les différences par rapport à l'homme sont de plus en plus floues.

Dans la société traditionnelle européenne, humains et animaux cohabitent dans une proximité inévitable. « Comme ces animaux vivaient si proches des hommes, ceux-ci les considéraient souvent comme des individus, en particulier du fait que les troupeaux étaient en général peu importants, selon nos normes actuelles. Les bergers connaissaient les têtes de leurs moutons aussi bien que celles de leurs voisins. »¹³ La révolution industrielle des XVIII^e et XIX^e siècles a transformé la civilisation paysanne de façon radicale. Mais c'est surtout après la Seconde Guerre mondiale, avec la modernisation de l'agriculture, que se développent les premières « productions animales ». Jocelyne Porcher, sociologue et ancienne éleveuse, utilise ce terme pour distinguer les méthodes industrielles de l'« élevage ».¹⁴ Au sein des productions animales, les bêtes seraient désanimalisées : traitées comme de la matière première vivante dont on peut rationaliser et intensifier la transformation à volonté, elles deviennent de la « viande sur pieds »¹⁵. D'après le sociologue, les humains et les animaux se voient exploités à travers la rationalisation du travail, c'est-à-dire la division des tâches en vue de l'accélération des cadences de production. Ce processus de taylorisation affaiblit les relations entre les éleveurs et leurs bêtes, pourtant essentielles dans cette occupation qui relève davantage de l'« être au monde » que du métier. L'élevage offre, quant à lui, les conditions nécessaires aux éleveurs pour remplir leur part du « contrat domestique »¹⁶, soit offrir aux animaux une vie qu'ils estiment meilleure que dans la nature. Assumer ce devoir à l'égard des bêtes donne du sens à l'élevage mais aussi à l'abattage, comme en témoigne cet éleveur de bovins :

« Comment j'arrive à abattre mes bêtes ? On me dit souvent : “ Tu aimes bien tes bêtes mais tu les conduis à l'abattoir, tu les manges même ! Mais comment c'est possible ? ” Je leur dis que c'est tout à fait possible parce que je sais ce que je leur ai donné. Je leur ai donné de l'amour, quand même. Enfin, ça peut paraître bizarre, mais je les aime. Je les conduis au pâturage, j'essaie de faire ça dignement, décemment. Et quand je les conduis à l'abattoir, je sais qu'elles ont eu une belle vie et donc je n'ai aucun problème à les conduire à l'abattoir. Ça ne me pose aucun problème non plus de les manger. »¹⁷

L'existence des abattoirs est d'ailleurs relativement récente. Avant leur création, les bêtes sont mises à mort en pleine rue ou dans l'arrière-boutique des bouchers. Le sang, les abats et la chair fraîche s'offrent sans tabou à la vue des passants. Au début du XIX^e, dans un contexte où les épidémies sont courantes et dévastatrices, des abattoirs publics sont peu à peu construits en périphérie des villes. L'abattage autrefois public devient clandestin et, simultanément, les mangeurs ne veulent plus savoir ce qu'il s'y passe. Bien sûr, ils s'en doutent, mais de manière abstraite : évincer la mise à mort engendre une ellipse entre l'animal et la viande.¹⁸

¹³ K. THOMAS, *Dans le jardin de la nature : la mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne (1500-1800)*, Paris : Gallimard, 1985, p. 125.

¹⁴ J. PORCHER, *Éleveurs et animaux, réinventer le lien*, Paris : Presses universitaires de France, 2002.

¹⁵ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, op. cit.

¹⁶ C. LARRÈRE, R. LARRÈRE, « Le contrat domestique », *Le courrier de l'environnement de l'INRA*, 30, 1997, [en ligne :] <http://www7.inra.fr/dpenv/larrec30.htm>.

¹⁷ Éleveur wallon, cité par B. DELPEUCH, S. LA SPINA, *Potentialités de l'abattoir mobile et du tir en prairie pour les élevages wallons*, Jambes : Nature & Progrès Belgique, 2017, [en ligne :] <https://natproconsommateurs.files.wordpress.com/2016/01/10-rapport-abattage-c3a0-la-ferme.pdf>.

¹⁸ N. VIALLES, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris : Edition de la MSH, 1987.

Dans les années 1960, la rentabilité devient le mot d'ordre : un maximum d'animaux doit être abattu en un minimum de temps, avec le moins de frais et de main d'œuvre possible. Les bêtes sont donc mises à mort à la chaîne et de manière anonyme. Aujourd'hui, un mouvement de privatisation et de regroupement des abattoirs s'observe en Wallonie, en vue d'augmenter leur rentabilité.¹⁹ L'abattage industriel, comme les productions animales, nécessite une mise à distance importante entre les travailleurs et les bêtes : l'objectivation de ces dernières constitue une stratégie de protection indispensable à la réalisation d'une tâche telle que la mise à mort massive et banalisée.²⁰ D'une part, l'organisation tayloriste et rationalisée de l'abattage provoque une dissolution des repères et une anonymisation des hommes et des animaux. D'autre part, à travers la double exigence réglementaire à laquelle est soumis chaque abattage, la responsabilité de la mise à mort tend à se diluer. L'obligation d'insensibiliser l'animal avant de le saigner engendre une dissociation entre l'effusion de sang et la mise à mort. La responsabilité de l'acte fatal se voit ainsi étalée dans la décomposition des tâches.²¹

C'est ainsi que les mises à mort singulières et assumées, gardiennes du lien entre mangeur et mangé, laissent place à des abattages massifs, industriels, angoissants et loin des regards. Dans son quotidien, le consommateur citadin n'est plus confronté ni à l'animal ni à son abattage. Un tel éloignement devient indispensable pour continuer à manger sereinement une viande désormais produite intensivement. La chair doit devenir « anonyme »²² pour permettre sa consommation dorénavant abondante et anodine. En effet, alors que l'accès à la viande était autrefois signe de distinction sociale, il se démocratise largement à partir des années 1950. À travers l'industrialisation alimentaire, le « mythe du bifteck »²³ devient une réalité pour tous et tous les jours. En Belgique, la consommation de viande double durant la deuxième moitié du xx^e.²⁴ Dans les étals des grandes surfaces et des boucheries, une nouvelle mise à distance entre le mangeur et le mangé s'opère. L'origine animale des produits carnés tend en effet à être de plus en plus dissimulée : la chair animale prend l'aspect d'une matière travaillée (découpée, hachée, sous cellophane) et les traces reconnaissables de l'animal disparaissent (présence de têtes de cochon ou de corps entier non plumés des poules par exemple).

Cette mise à distance entre les mangeurs et la production de leurs aliments n'est pas sans influencer les modes de consommation. Mais pour mieux comprendre les différents rapports à la viande, des irréductibles vegans aux carnivores les plus affirmés, il est primordial de s'arrêter d'abord un instant sur les controverses autour de l'alimentation carnée.

¹⁹ S. LA SPINA, *Réflexions et pistes pour développer les possibilités d'abattage de proximité pour nos éleveurs wallons en circuits courts*, Jambes : Nature & Progrès Belgique, 2015, [en ligne :] <https://natproconsommateurs.files.wordpress.com/2014/07/6-rapport-abattoirs-1.pdf>.

²⁰ N. VIALLES, *Le sang et la chair*, op. cit.

²¹ *Ibid.*

²² *Ibid.*

²³ R. BARTHES, *Mythologies*, Paris : Seuil, 1957.

²⁴ B. DUQUESNE, *Évolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région wallonne*, Gembloux : Faculté universitaire des Sciences agronomiques, Observatoire de la Consommation alimentaire, 2008.

3. Folles, les vaches ? Les controverses autour du rapport aux animaux d'élevage, entre épizooties et progrès éthologiques

La taylorisation et la scientification des conditions d'élevage et d'abattage ont été mises à mal par les progrès de la connaissance – qui réorganisent notre conception de la place de l'homme parmi les êtres vivants – mais aussi par ses échecs, notamment leur incapacité à traiter les nouvelles formes de maladie à prions qui traversent la frontière des espèces.²⁵ C'est ainsi que des crises sanitaires, éthiques et économiques ont secoué la filière de la viande en Europe à la fin du xx^e siècle. L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), plus connue sous le nom de maladie de la vache folle, est signalée par des vétérinaires anglais dès 1985. Lorsque le ministre britannique de la Santé déclare en 1996 que l'agent de l'ESB est transmissible à l'homme, la question agro-alimentaire devient une affaire de santé publique.²⁶ En 2013, de la viande chevaline est découverte dans les plats préparés de grands groupes industriels comme Findus mais aussi Picard, Lidl ou Nestlé. Le scandale touche toute l'Europe, de la France à la Roumanie en passant par l'Irlande et la Slovaquie.

La diffusion d'images issues d'élevages et d'abattoirs, introduites dans les ménages à l'heure du repas, rappelle brutalement aux mangeurs que la consommation de viande implique la mort animale. Les lasagnes étiquetées « pur bœuf » à la viande de cheval et les vaches, archétypes des herbivores, nourries aux farines animales, témoignent de l'opacité dont fait montre l'industrie agro-alimentaire. Les objectifs sécuritaires affichés par les industries sont donc loin de garantir l'absence d'erreur ou de fraude²⁷. En conséquence, un contexte trouble s'installe autour de la consommation carnée et éveille, à juste titre, la « méfiance raisonnable »²⁸ ou « l'angoisse »²⁹ des mangeurs pour qui chaque ingestion peut engendrer un risque. Le choc est d'autant plus grand que, selon la théorie de la transitivité des assimilations résumée par le précepte « on est ce qu'on mange »³⁰, le mangeur s'inquiète aussi de ce qu'a mangé ce qu'il mange. L'accès à cette information ne pose pas de difficulté tant que le mangeur produit lui-même sa nourriture ou est familier avec les producteurs. Mais la complexification des systèmes de production et de distribution est propice à la création de brèches.³¹ C'est ainsi que le fait de s'alimenter de bêtes nourries à la farine animale impliquerait potentiellement et indirectement notre propre ingestion de déchets et de cadavres...

Corrélativement à ces crises, de manière « paradoxalement compensatoire », les animaux sauvages se voient idéalisés et les animaux de compagnie, personnifiés, font désormais partie de la famille.³² Leur statut privilégié peut ainsi être interprété comme un antidote à la culpabilité provoquée par le traitement infligé aux animaux de rente.³³ Les progrès éthologiques contribuent à remettre en question la frontière homme-animal, pourtant fondatrice de notre ontologie naturaliste occidentale.³⁴ Puisque la culture, la communication ou encore la réconciliation ne sont plus l'apanage de l'homme, le particularisme humain se voit remis en cause. L'impact des images d'abattoirs est donc d'autant plus fort que les mangeurs sont en questionnement quant à la légitimité de consommer un être qui leur apparaît de plus en plus proche.

²⁵ J.-P. Poulain, « Penser et manger la chair », in J.-P. Poulain (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal*, op. cit., p. 298-321.

²⁶ N. VIALLES, « La peur au ventre ? », op. cit.

²⁷ J. PORCHER, et al., *Livre blanc pour une mort digne des animaux*, Paris : Éditions du palais, 2014.

²⁸ N. VIALLES, « La peur au ventre ? », op. cit.

²⁹ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, op. cit.

³⁰ Selon le principe de transitivité des assimilations, les qualités d'un aliment sont transmises à celui qui le consomme. Ainsi, « comme la transmission des qualités vaut aussi bien pour les animaux que pour les hommes, la connaissance des qualités de chair des animaux passe par la connaissance de leur nourriture : le corps des hommes carnivores procédant de ce qu'ils mangent, il procède aussi (et ainsi) de ce qu'a mangé ce qu'ils mangent ». N. VIALLES, « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales*, 147-148, janvier 1998, p. 141.

³¹ N. VIALLES, « Des invariants du régime carné », op. cit.

³² J.-P. POULAIN, « Penser et manger la chair », op. cit.

³³ J.-P. DIGARD, « Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ? », in J.-P. POULAIN (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal*, op. cit., p. 172-77.

³⁴ Ph. DESCOLA, *Par-delà la nature et la culture*, Paris : Gallimard, « Bibliothèque des sciences humaines », 2005.

Au-delà des épizooties et du flou autour de la frontière homme-animal, d'autres préoccupations viennent remettre en question la consommation quotidienne de viande. Tandis que la crise climatique prend une place croissante dans les débats publics, le rôle joué par l'élevage dans le réchauffement climatique est pointé du doigt. La Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) estime que la pratique de l'élevage est responsable de 18 % des émissions de gaz à effets de serre, 51 % d'après le World Watch Institute. Chiffres et arguments sont mobilisés et discutés par les uns et les autres, tantôt pour vanter les mérites du végétarisme, tantôt pour souligner les bienfaits écologiques de l'élevage.

L'élevage et les gaz à effet de serre : des estimations variables

La variabilité des estimations de la quantité de gaz à effets de serre générés par l'élevage a de quoi rendre perplexes. Les chiffres oscilleraient entre 8 et 51 % selon les études, suggérant ainsi l'absence de consensus de la communauté scientifique sur la question. En réalité, tandis que certaines organisations scientifiques s'accorderaient sur des protocoles internationaux, d'autres prendraient des libertés significatives pour réaliser leurs estimations.³⁵ Ainsi, d'après le rapport sur la situation mondiale de l'agriculture réalisé en 2009 par la FAO, l'élevage serait responsable d'environ 18 % des gaz à effets de serre. Les principales sources d'émissions liées à l'élevage seraient : l'occupation des sols et les changements qui y sont liés (remplacement des forêts par des pâturages), la production fourragère (notamment la production d'engrais chimique), la production animale (utilisation de combustibles fossiles sur l'exploitation), la gestion des effluents (incluant le fameux méthane), la transformation et le transport international. Cette estimation s'est vue critiquée par le World Watch Institute sous prétexte qu'elle négligerait certains facteurs. Dans son étude de 2011, Livestock and Climate Change, l'institut avance que l'élevage générerait plus de la moitié des gaz à effet de serre (51 %), soit près du triple du chiffre avancé par la FAO. Face à de tels écarts, une quinzaine de chercheurs issus de différents pays se sont réunis en vue de publier un article intitulé Livestock and greenhouse gas emissions : the importance of getting the numbers right. Si ces scientifiques jugent les analyses de la FAO rigoureuses et bien documentées, ils se montrent nettement plus critiques quant au rapport du World Watch Institute qui n'a pas été soumis à l'évaluation par les pairs. Ils dénoncent l'aspect simplificateur ainsi que les carences méthodologiques de cette étude qui se focaliserait uniquement sur les impacts négatifs de l'élevage sur l'environnement. Par exemple, la prise en compte du dioxyde de carbone émis lors de la respiration des bêtes serait inadéquate. En effet, le CO₂ expiré par les bêtes vient des plantes consommées, qui ont elles-mêmes capté le carbone dans l'atmosphère à travers la photosynthèse. En conséquence, le montant de CO₂ émis par la respiration du bétail est considéré comme équivalent à celui des plantes dont il se nourrit.

Si de telles études mettent en évidence le coût environnemental que peut avoir la consommation carnée, elles présentent des moyennes mondiales à contextualiser selon la conduite de l'élevage.

La question de l'influence de l'excès de viande sur la santé humaine ajoute une dimension supplémentaire au débat. En 2015, l'Organisation mondiale de la Santé publie un rapport selon lequel la consommation de viande rouge est probablement cancérigène pour l'homme, fâchant ainsi le secteur de la viande et des charcuteries.³⁶

³⁵ M. HERRERO, *et al.*, « Livestock and Greenhouse Gas Emissions : The Importance of Getting the Numbers Right », *Animal Feed Science and Technology*, 166, 2011, p. 779-782.

³⁶ A. LOUVIGNY, « La viande cancérigène ? L'OMS dit oui, l'industrie alimentaire dit non », *RTBF Info*, 26 octobre 2015, [en ligne :] https://www.rtbf.be/info/societe/detail_charcuterie-et-viande-rouge-probablement-cancerigenes-selon-l-oms?id=9118939, consulté le 19 avril 2017.

Ces guerres d'experts posent la question du statut des informations diffusées sur les produits et leurs impacts. Depuis les années 1970, la santé publique et la surveillance de l'agro-business deviennent des préoccupations importantes pour les pouvoirs publics, inquiétés notamment par les « maladies de la civilisation » liées à l'alimentation. Les géants agro-industriels répondent alors à ces critiques par des stratégies visant à apaiser les inquiétudes des consommateurs.³⁷ Des enquêtes récentes montrent ainsi la façon dont les lobbies influencent les décisions politiques à leur avantage en mobilisant des scientifiques aussi bien pour les questions sanitaires³⁸ qu'environnementales.³⁹

Qu'en est-il du mangeur face à ces discours contradictoires ? Nous allons à présent voir que la perte d'influence des instances traditionnelles qui définissaient les normes alimentaires le contraint à opérer des choix individuels. Heureusement, des prescripteurs de tout horizon ne manquent pas d'essayer de l'éclairer vers le droit chemin... En résulte une grande variété de (non-) mangeurs de viande, comme nous le verrons.

II. LES MANGEURS ET LEURS CHOIX

1. Choisir, c'est renoncer... mais à quoi ?

La civilisation urbaine a modifié les rapports entre l'individu et la collectivité dès les années 1960. L'individualisation croissante des sociétés occidentales laisse alors davantage de place à l'autonomie. Depuis les rapports de couple à la relation au corps en passant par l'éducation des enfants, de nombreux domaines de la vie voient ainsi les encadrements sociaux traditionnels s'estomper, voire disparaître. Au niveau du quotidien et des destins personnels, « les individus se retrouvent en effet de plus en plus confrontés à la nécessité impérieuse de faire eux-mêmes des choix là où le groupe, la famille, la tradition, la culture imposaient jadis leurs déterminismes »⁴⁰. C'est ainsi que la sécularisation progressive des sociétés d'Europe de l'Ouest a abouti dès les années 1960 à une perte d'influence de la religion, dans la sphère familiale comme dans les pratiques alimentaires.⁴¹

Mais la liberté individuelle constitue un impératif paradoxal : elle oblige à choisir⁴². Concernant l'alimentation, l'entreprise n'en est que plus difficile dans un contexte d'abondance consumériste, comme nous l'avons vu précédemment. Dès lors, le choix des critères, qu'ils soient d'ordre moral, économique ou médico-hygiénique, s'impose. Mais comme les idéologies et croyances traditionnelles sont remises en cause, l'individu ne peut plus se reposer sur des références univoques. En opposition à la *gastronomie* des sociétés européennes traditionnelles où on retrouve le *nomos* (la loi, la règle), c'est plutôt la *gastro-anomie* qui caractériserait les tendances modernes alimentaires. Les règles, en voie d'assouplissement ou de désagrégation, s'appliqueraient en effet avec une rigueur moindre et toléreraient une latitude individuelle plus importante.⁴³

³⁷ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, op. cit.

³⁸ E. LUCET, *Industrie agro-alimentaire : business contre santé*, France-télévision, « Cash Investigation », diffusé le 13 septembre 2016, [en ligne :] <https://www.youtube.com/watch?v=7RXHDEi79EI>. L'enquête, étendue sur une année, analyse différentes situations où les lobbies agroalimentaires ont fait pression auprès d'élus politiques ou de scientifiques pour défendre leurs intérêts. Denis Corpet, expert pour le Centre International de recherche sur le cancer, y témoigne de la manière dont ses thèses sur les liens entre la consommation de charcuterie et le cancer ont été manipulées par le lobby de la viande.

³⁹ F. POLET, « Agrocaburants, pression sur les terres et insécurité alimentaire », exposé réalisé dans le cadre du Cycle de formation CETRI - SOS Faim, Bruxelles, 2016. Dans cette présentation, le chercheur montre la manière dont les impacts indirects (indirect land use change) de la production des agrocaburants ne sont pas pris en compte dans les rapports scientifiques censés évaluer de leur durabilité.

⁴⁰ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, op. cit.

⁴¹ J. DE MUNCK, *Sociologie et anthropologie des mondes contemporains*, Université Catholique de Louvain, 2010. Ce recul religieux n'est pas sans rappeler la banalisation et la dé-ritualisation de la mise à mort des animaux d'élevage vue précédemment.

⁴² Cl. FISCHLER, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Paris : Odile Jacob, 2013.

⁴³ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, op. cit., p. 213-214.

La gastro-anomie

La modernisation de l'agriculture et l'industrialisation agro-alimentaire ont bouleversé le rapport de l'homme avec la nourriture. Jusque-là, de puissantes contraintes socioculturelles et climatiques régissaient l'alimentation : les grammaires culinaires, les prescriptions et interdictions traditionnelles et/ou religieuses, les rites de la table et de la cuisine, les saisons... Alors que les rituels alimentaires collectifs rythmaient la journée laborieuse, c'est à présent l'alimentation qui est soumise aux contraintes du travail : avec la journée continue et ses pauses minutées, un « taylorisme alimentaire se généralise de l'usine au bureau »⁴⁴. La commensalité disparaît petit à petit au profit d'une consommation fonctionnelle, industrialisée et massifiée dont le fast-food est l'illustration parfaite. En même temps, le mangeur se voit libéré des contraintes de la sociabilité alimentaire. Le repas, une pratique très socialisée et codifiée, cède ainsi du terrain au snack, « un mode d'alimentation fractionné, fondé sur des prises multiples, un grignotage constant, qui échappe par conséquent aux contraintes et aux contrôles socioculturels traditionnels »⁴⁵. La crise des critères de choix, des règles alimentaires et du commensalisme mènent donc à l'anomie : le mangeur livré à lui-même passe de la gastro-nomie à la gastro-anomie.⁴⁶

Au vu de l'importance des enjeux économiques liés aux préférences alimentaires, beaucoup d'acteurs profitent de cette dilution des normes pour tenter d'orienter les choix des consommateurs : l'État, le mouvement consumériste à travers les lobbies industriels, les médias, la publicité... Les mangeurs se retrouvent alors face à une cacophonie d'injonctions qui peuvent apparaître confuses, contradictoires ou dissonantes. C'est ainsi que leur recherche de critères peut davantage nourrir leurs incertitudes que leurs décisions.

2. La guerre des croisades alimentaires

Dans un contexte *gastro-anomique*, les régimes particuliers (végétarisme, crudivorisme, intolérance au gluten ou au lactose...) constituent des « solutions (plus ou moins partielles, plus ou moins pertinentes) de contrôle et de maîtrise de ce qui est ingéré. Ils offrent à ceux qui s'y plient un système de règles nouvelles pour réformer leur alimentation. Dès lors, s'astreindre à suivre un régime permet d'échapper au sentiment d'impuissance à gouverner son alimentation. Aux habitudes automatiques de consommation se substitue le choix conscient et délibéré. »⁴⁷

Ainsi, tout se passe comme si les prescripteurs de tels régimes avaient succédé aux instances traditionnelles. La théorie du sociologue Howard Becker sur la déviance s'avère très éclairante dans la compréhension des campagnes qui visent à instaurer de nouvelles normes alimentaires. À travers une analyse de la stigmatisation des fumeurs de marijuana et des musiciens de danse, le chercheur déconstruit l'idée préconçue selon laquelle la déviance est le résultat de propriétés individuelles. Au contraire, elle naît du processus d'interaction entre les individus : « Les groupes sociaux créent la déviance en instituant des normes dont la transgression constitue la déviance, en appliquant ces normes à certains individus et en les étiquetant comme des déviants »⁴⁸. De cette manière, il pointe l'importance de s'intéresser plus particulièrement aux processus de création des

⁴⁴ Cl. FISCHLER, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, XXXI, 1, 1979, p. 203.

⁴⁵ *Ibid.*

⁴⁶ Cl. FISCHLER, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *op. cit.*

⁴⁷ Cl. FISCHLER, *Les alimentations particulières*, *op. cit.*, p. 239.

⁴⁸ H. S. BECKER, *Outsiders. Études de sociologie de la déviance*, Paris : Métailié, 1985, p. 32-33.

normes et à leurs auteurs. Pour rappel, les normes sociales « définissent des situations et les modes de comportements appropriés à celles-ci : certaines actions sont prescrites (ce qui est *bien*), d'autres sont interdites (ce qui est *mal*). »⁴⁹

Les récentes controverses autour de la consommation de viande en Belgique constituent un excellent exemple de la manière dont les groupes sociaux tentent d'instituer des normes et de les faire appliquer : quels aliments sont *bons* à manger ou doivent au contraire être proscrits ? En mars 2017, sur la même lignée que la Tournée Minérale qui l'a précédée, la campagne *40 jours sans viande* proposait aux Belges de relever le défi d'adopter temporairement une alimentation végétarienne⁵⁰. En réponse, des groupements d'éleveurs ont organisé leur propre campagne : « 40 jours, 40 menus locaux ».⁵¹

À l'origine des normes, on trouve les « valeurs ». Becker reprend la définition de Parsons pour expliquer ce concept : « élément d'un système symbolique qui sert de critère pour choisir une orientation parmi les diverses possibilités qu'une situation laisse par elle-même ouvertes »⁵². Comme les valeurs sont générales et trop floues pour guider une action concrète, les groupes sociaux passent par des normes spécifiques plus adaptées aux réalités de la vie quotidienne. Mais l'ambiguïté d'une même valeur peut donner lieu à des normes très variées. Ainsi, dans leurs discours, les initiateurs des 40 jours sans viande tout comme les éleveurs wallons justifient leurs actions par la volonté de protéger l'environnement. Tandis que les premiers affirment qu'un régime végétarien réduit l'empreinte écologique, les seconds prônent une alimentation locale et carnée pour les mêmes raisons. Si l'élaboration de certaines normes concerne uniquement les membres d'un groupe défini, il arrive aussi que les membres d'un groupe pensent qu'il est important que d'autres groupes adoptent cette norme. Afficher l'environnement, en tant que bien commun, comme principe légitimateur d'action permet ainsi aux différentes parties de justifier leur discours avec une valeur (presque) unanimement acceptée : puisque les ressources naturelles doivent être préservées et que leur gestion est l'affaire de tous, ses « défenseurs » bénéficient d'une certaine légitimité mais aussi de l'image de « chevaliers blancs » aux prétentions « humanitaires ». Mais si les uns et les autres ne s'accordent pas sur la mise en œuvre de ce bel objectif, entre le steak de soja et celui de Blanc Bleu Belge, c'est sans doute que des intérêts moins purs peuvent orienter leurs démarches comme nous le verrons. Dans tous les cas, « les contradictions et les conflits entre les normes des divers groupes entraînent des désaccords sur le type de comportement qui convient dans telle ou telle situation »⁵³.

Chaque groupe se lance alors dans une sorte de croisade afin de convaincre les mangeurs que la norme qu'il prône est la meilleure. Becker utilise le terme d'« entreprise de morale » au sens où l'objectif est la création d'une nouvelle pièce dans l'organisation morale de la société, de son code du bien et du mal. Et lorsque de telles entreprises ont lieu, il faut s'intéresser à leur origine : « Partout où des normes sont créées et mises en vigueur, nous devrions nous attendre à trouver des gens qui s'efforcent de gagner le soutien et de coordonner l'action de certains groupes, tout en utilisant les moyens d'information disponibles pour influencer favorablement l'opinion »⁵⁴. C'est ainsi que les entrepreneurs de morale, convaincus de devoir remettre la société sur le droit chemin, se lancent dans des croisades pour la réforme des mœurs.

⁴⁹ *Ibid.*, p. 25.

⁵⁰ « Relevez le défi sur jourssansviande.be », *jourssansviande.be*, consulté le 31 mars 2017 ; « Jours Sans Viande », <https://www.facebook.com/jourssansviande>, consulté le 31 mars 2017.

⁵¹ « Opération "40 jours, 40 menus locaux" | Portail de la Wallonie », [en ligne :] <http://www.wallonie.be/fr/actualites/operation-40-jours-40-menus-locaux>, consulté le 31 mars 2017 ; « "40 jours, 40 menus locaux" : le nouveau défi lancé par le ministre wallon de l'Agriculture, René Collin », [en ligne :] <http://www.lalibre.be/actu/belgique/40-jours-40-menus-locaux-le-nouveau-defi-lance-par-le-ministre-wallon-de-l-agriculture-rene-collin-58b94e06cd704dd7c0b58aff>, consulté le 31 mars 2017 ; « 40 jours, 40 menus locaux - Accueil », <https://www.facebook.com/40jours40menuslocaux/>, consulté le 31 mars 2017.

⁵² T. PARSONS, cité par H. S. BECKER, *op. cit.*, p. 153.

⁵³ *Ibid.*, p. 39.

⁵⁴ *Ibid.*, p. 168-169.

Les défenseurs du régime végétarien comme les groupements d'éleveurs élaborent alors une idéologie qui vise à expliquer les motifs pour lesquelles ils ont raison et pourquoi leurs opposants ont tort. Pour ce faire, chacune des campagnes a eu recours à ses propres experts ou figures d'autorité afin de justifier ses démarches : scientifiques, personnalités médiatiques, élus politiques... L'usage des réseaux sociaux et de sites internet est également mobilisé pour encourager les mangeurs à rallier les causes respectives. Du côté des locavores, un concours invitant tout un chacun à poster une photo de plat préparé à base de produits wallons est proposé.⁵⁵ Le site des *40 jours sans viande* offre, quant à lui, la possibilité de former des groupes en ligne (entreprises, quartiers, universités...).⁵⁶

Nous avons vu que la valeur officiellement défendue par les deux campagnes est la préservation de l'environnement. Mais les croisades morales peuvent aussi impliquer des motifs à la coloration humanitaire moindre, tels que les intérêts personnels. Ainsi, on peut supposer que les éleveurs ont d'abord réagi pour défendre leur bifteck avant l'environnement, qui constitue peut-être une justification a posteriori. Becker décrit ainsi la rétroactivité de la valeur par rapport à la norme encouragée : « Il peut ainsi arriver qu'une norme soit instaurée dans le seul but de satisfaire un intérêt particulier, mais qu'une justification en soit trouvée après coup dans telle ou telle valeur générale »⁵⁷. Quant aux défenseurs des *40 jours sans viande*, ce sont surtout les intérêts des partenaires de leurs campagnes, des industries agro-alimentaires, qui ont été remises en question. Ces dernières ont été accusées de vouloir récupérer le marché de la viande pour vendre leur steak de soja et autre substituts végétariens (dont la production n'est pas nécessairement respectueuse de l'environnement).⁵⁸

Le succès des *40 jours sans viande*, qui a réuni plus de 100 000 Belges en quelques jours, témoigne sans doute d'un désir de revendiquer un certain particularisme et d'intégrer une communauté qui cherche à se démarquer de la masse *gastro-anomique*. Il en va de même pour ceux qui ont décidé de suivre les 40 menus *bien de chez nous* proposés par l'APAQ-W, du parmentier de Blanc Bleu Belge au filet de pigeon au foie gras. En cette période de carême, on peut néanmoins s'interroger sur la place laissée à l'esprit critique dans de tels régimes qui apparaissent comme de nouveaux cultes. La contribution majeure de Howard Becker à la sociologie nous apprend, parmi d'autres enseignements, l'importance de remettre en cause les catégories de pensée instituées. Une telle démarche heurte la hiérarchie de crédibilité et attaque « les définitions, les étiquettes et les représentations conventionnelles de l'identité des personnes et des choses »⁵⁹. Becker montre ainsi l'importance de s'attarder sur les discours, leurs auteurs et leurs contextes.

Se fier aux injonctions de prescripteurs pour leur déléguer les choix de consommation, c'est courir le risque qu'ils se fourvoient. Mais pour la viande plus que pour n'importe quel aliment, nous allons voir qu'il est sans doute plus confortable de s'en remettre à des idéologies dogmatiques et/ou à des croyances qui éludent certaines questions problématiques plutôt que de se pencher sur les conditions de production.

⁵⁵ « 40 jours, 40 menus locaux - Accueil », <https://www.facebook.com/40jours40menuslocaux/?fref=ts>.

⁵⁶ « Jours Sans Viande », <https://jourssansviande.be/>.

⁵⁷ H. S. BECKER, *op. cit.*, p. 157.

⁵⁸ Les végétariens qui justifient leur régime alimentaire par des raisons philosophiques sont, quant à eux, souvent critiqués pour leur méconnaissance supposée de la réalité de l'élevage. Cet aspect étant peu présent dans la controverse des « 40 jours sans viande », nous l'aborderons plus loin dans l'analyse.

⁵⁹ H. S. BECKER, *op. cit.*, p. 229.

3. Des vegans aux zoophages, une multitude de (non-)mangeurs de viande

MANGEURS DE VIANDE

- **Zoophagie** : logique des « mangeurs d'animaux » qui acceptent l'identification de l'origine animale dans la viande.
- **Sarcophagie** : logique des « mangeurs de substance » qui refusent de reconnaître l'animal dans la viande.

Flexitarisme : régime végétarien flexible (les « demi convertis » au végétarisme, consommation occasionnelle de viande).

NON-MANGEURS DE VIANDE

- **Végétarisme** : régime alimentaire excluant la chair animale (viande et poisson), mais tolérant les produits d'origine animale. Le pesco-végétarisme inclut, quant à lui, la consommation de poissons, mollusques et crustacés.
- **Végétalisme** : régime alimentaire excluant tout produit d'origine animale (viande, poisson mais aussi lait, œufs, miel...).
- **Véganisme** : mode de vie excluant tout produit ou activité impliquant l'« exploitation animale » (cuir, laine, produits cosmétiques, visites au zoo ou au cirque...).

Nous l'avons vu, les choix alimentaires en matière de viande se réalisent dans un contexte trouble nourri par l'opacité du système industriel, la remise en question de la frontière homme-animal ainsi que les préoccupations environnementales et sanitaires. Les entrepreneurs de morale en profitent pour se lancer dans des croisades en vue d'orienter les mangeurs dans ce flou normatif.

Une telle situation est propice à la croissance de la tendance *sarcophagique* (du grec *sarco*, *chair*) parmi les mangeurs de viande. Noëlie Vialles⁶⁰ utilise ce terme pour expliquer la logique des « mangeurs de substance », au sens où la viande est perçue comme une matière distincte de l'animal duquel elle provient.⁶¹ Elle est pensée vers l'aval, soit vers sa destination finale et ses apports (cuisson, saveur, calories...). Le sarcophage souhaiterait bénéficier des effets de vie tout en séparant l'être vivant singulier qui a fourni la substance.⁶² Ainsi, il supporterait mal la présence d'éléments qui rappellent l'animal (les abats, les os, la peau, les pattes...). Le hamburger serait la forme extrême de l'aliment désanimalisé : il ne rappelle ni la bête, ni même la viande *normale* dont la texture est différente.

À l'attitude sarcophagique des mangeurs de substance, Noëlie Vialles oppose la *zoophagie*, soit la logique des *mangeurs d'animaux*. Ces derniers n'éprouveraient pas de gêne apparente à reconnaître l'animalité dans les produits consommés, c'est-à-dire à retrouver tout ou une partie de

⁶⁰ N. VIALLES, *Le sang et la chair*, op. cit. ; N. Vialles, « La viande ou la bête », *Terrain. Anthropologie & Sciences humaines*, 10, 1988, p. 86-96.

⁶¹ En psychologie sociale, la sarcophagie pourrait être vue comme une situation de « dissonance cognitive ». Selon cette théorie de Festinger, l'inconfort d'un individu dû à une situation d'incompatibilité entre ses croyances et son comportement le poussera à tenter de rétablir de la cohérence. [Voir à ce propos S. FISKE, *Psychologie sociale*, Bruxelles : De Boeck, 2008.] Dans le cas qui nous intéresse, le fait de créer une « ellipse mentale » entre l'animal et la viande constitue un moyen de diminuer l'importance de certaines informations (comme le fait d'être préoccupé par les conditions d'élevage ou la mort animale) et ainsi de poursuivre sa consommation sereinement. Thomas pointe ainsi que la préoccupation pour le bien-être animal n'a pas empêché un grand nombre d'individus de consommer de la viande. La confrontation entre le goût persistant pour l'alimentation carnée et l'identification avec les bêtes n'aurait fait qu'élargir le fossé, soit la dissonance, entre les besoins des humains et leurs sensibilités. K. THOMAS, *Dans le jardin de la nature*, op. cit.

⁶² N. VIALLES, « La viande ou la bête », op. cit.

l'animal tel qu'il se présente à l'état vivant.⁶³ Ainsi, ne répugnant pas à se nourrir de parties identifiables des animaux, les zoophages seraient de potentiels amateurs de tripes, d'abats ou d'animaux entiers (huîtres, insectes).

Notre société occidentale connaîtrait une *sarcophagisation* croissante de la consommation carnée. D'après Norbert Elias, le déclin de la zoophagie remonte au XVII^e siècle. Le sociologue allemand attribuait cette transformation à la logique de civilisation qui pousse l'homme à refouler ce qu'il ressent comme sa nature animale.⁶⁴ Keith Thomas partage cette analyse et constate, depuis le XVIII^e, une tendance croissante à dissimuler les traits reconnaissables de la bête tuée.⁶⁵ Selon Claude Fischler, la logique sarcophagique se serait naturellement imposée au fur et à mesure de l'industrialisation de la production alimentaire. Au-delà du mode de consommation, nous avons effectivement vu que depuis les mécanismes de production jusqu'aux dispositifs de vente, une série de processus tend à la désanimalisation. Les signes de l'animalité sont de plus en plus discrets et la chair animale prend l'aspect d'une matière transformée. En Belgique, cette tendance se confirme statistiquement par l'augmentation de la consommation carnée sous la forme de produits « prêts à consommer ».⁶⁶

Tandis que la sarcophagie vise à dissimuler les caractéristiques apparentes de l'animalité, la zoophagie impliquerait la construction et l'intériorisation d'une distinction claire entre animalité et humanité. C'est ainsi que, pour Claude Fischler, ces deux stratégies partageraient le même objectif : créer une discontinuité entre le mangeur et l'animal. Noëlie Vialles va jusqu'à dire que ces deux attitudes à l'égard de la consommation carnée sous-tendent une négation de l'animal : soit par excès pour la sarcophagie (refus de reconnaître la bête dans la chair consommée) soit par défaut pour la zoophagie (l'identification de l'animal dans la chair est possible parce que l'animal est déjà perçu comme un aliment).⁶⁷ En tout cas, les chercheurs s'accordent à dire qu'une trop grande proximité⁶⁸ rend la consommation impossible : une distance optimale doit séparer le mangeur et le mangé pour que l'acte phagique s'accomplisse. La viande consommée doit donc se trouver à « juste distance » : ni trop loin, ni trop proche.

Ce principe de distance optimale s'étend d'ailleurs jusqu'aux végétariens, qui partagent avec les carnivores l'idée selon laquelle le semblable n'est pas mangeable. Derrière cet accord sur le principe, des divergences apparaissent quant à la définition du « semblable-immangeable »⁶⁹. Pour les végétariens, tout animal doté de sang et de force vitale est un semblable. L'argument régulièrement opposé aux carnivores est celui du « meurtre alimentaire » : en tant qu'êtres vivants sensibles, les animaux sont proches des humains. Ceux-ci doivent donc s'abstenir de les tuer pour s'en nourrir.⁷⁰ Au-delà du végétarisme, le végétalisme va jusqu'à exclure la consommation de produits d'origine animale tels que les laitages et les œufs. Les vegans, quant à eux, adoptent un mode de vie condamnant tous les produits mais aussi les activités issues de l'« exploitation animale »⁷¹. Selon la logique antispéciste sous-jacente, non seulement les animaux sont des êtres sensibles comme les humains,

⁶³ N. VIALLES, *Le sang et la chair*, op. cit.

⁶⁴ N. ELIAS, *La civilisation des mœurs*, Paris : Calmann-Lévy, 1973.

⁶⁵ K. THOMAS, *Dans le jardin de la nature*, op. cit.

⁶⁶ B. DUQUESNE, *Évolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région wallonne*, op. cit.

⁶⁷ N. VIALLES, « La viande ou la bête », op. cit. On peut néanmoins s'interroger sur l'applicabilité de cette analyse à la totalité des mangeurs de viande. Dans quelle mesure, en effet, les éleveurs perçoivent-ils les bêtes qu'ils élèvent comme « toujours-déjà aliment », soit de la « viande sur pattes » ?

⁶⁸ Cette proximité peut avoir une dimension affective (un animal familier, par son intimité avec nous, est difficilement consommable) ou physique (les carnivores sont semblables aux hommes par leur régime, mais aussi suspects d'anthropophagie, ce qui rendrait indirectement cannibale le mangeur par le concept de transitivité des assimilations). N. VIALLES, « Toute chair n'est pas viande », op. cit.

⁶⁹ *Ibid.*

⁷⁰ N. VIALLES, « Des invariants du régime carné », op. cit.

⁷¹ Nous reprenons le terme d'« exploitation animale » parce qu'il est utilisé par les vegans eux-mêmes. [Voir notamment A. CARON, *Antispéciste. Réconcilier l'humain, l'animal, la nature*, Paris : Don Quichotte, 2016.] Mais si ce vocable reflète bien une certaine conception du monde, il va sans dire qu'elle n'est pas partagée de manière universelle.

mais toutes les espèces ont une valeur identique. À ce titre, puisqu'elles sont toutes égales, aucune ne devrait servir les besoins des autres. C'est ainsi que l'ensemble des animaux, de l'éléphant de cirque aux abeilles butineuses, font partie du « semblable-inexploitable » pour les vegans.⁷²

Ainsi, la définition de la limite entre soi et l'autre est centrale dans le rapport humain à la chair animale. Manger de la viande rappelle constamment au mangeur ses points communs avec l'animal : la chair, le sang, les sécrétions, le souffle vital, la promesse de mort et la putréfaction.⁷³ À chaque bouchée subsiste le risque de remettre en cause cette frontière indispensable au passage à l'acte, d'où la nécessité de mécanismes qui permettent d'instaurer une discontinuité entre l'homme et l'animal. Le fait de cacher la mise à mort à travers la création d'abattoirs participe de cet « évitement organisé »⁷⁴. Mais les progrès éthologiques précédemment cités rendent la disjonction plus difficile en amenuisant la frontière homme/animal. D'autant plus que les sociétés où les transformations industrielles agro-alimentaires sont les plus avancées sont aussi celles où les valeurs individualistes ont beaucoup progressé. C'est donc au moment où on accorde une importance croissante aux subjectivités et aux affects que l'animal tend à être considéré comme un sujet dont on se soucie du bien-être⁷⁵, ce qui ne facilite pas la tâche des carnivores.

Fischler résume bien le paradoxe moderne du rapport à l'animal, plus objet et plus sujet que jamais : « La remise en cause de la frontière homme/animal a eu cette conséquence : l'animal ne peut plus être que sujet presque humain ou matière désanimalisée. Ainsi, au moment où, d'un côté, l'élevage industrialisé chosifie les animaux, la civilisation individualiste les humanise de l'autre, tandis enfin que la science " réanimalise " l'homme. On conçoit que le mangeur moderne soit parfois quelque peu désorienté et s'interroge de plus en plus sur la signification et la légitimité de la consommation de viande. »⁷⁶

La consommation de viande, notamment à travers le cas de la sarcophagie, constitue une bonne illustration de la déconnexion contemporaine entre les mangeurs et l'histoire de leurs aliments. Nous partons donc à nouveau de ce cas pour développer une réflexion sur les préoccupations et contraintes qui affectent les rapports du mangeur avec les modes de production alimentaire.

⁷² Nous avons ainsi parcouru différentes façon de consommer des produits d'origine animale mais aussi de s'en passer. Il semble néanmoins primordial de souligner que les catégories esquissées ici constituent des « idéaux-types » au sens webérien : il s'agit davantage de formes accentuées de tendances générales destinées à faire ressortir la spécificité d'un phénomène, sans correspondre nécessairement à une réalité unique. Les modes de consommation individuels peuvent être plus souples et variés, comme en témoignent par exemple les flexitariens, mangeurs occasionnels de viande. Au sein même des groupes, de nombreuses nuances peuvent exister et la construction de normes communes fait débat, comme on le constate pour les végétariens, végétaliens et vegans sur les réseaux sociaux.

⁷³ Cf. FISCHLER, *L'omnivore*, op. cit.

⁷⁴ N. VIALLES, « La mort invisible », *Terrain. Anthropologie & Sciences humaines*, 20, mars 1993, p. 109-118.

⁷⁵ Cf. FISCHLER, *L'omnivore*, op. cit.

⁷⁶ *Ibid.*, p. 134. Notons que Jean-Pierre Digard lit dans ce paradoxe une compensation : le soin extrême apporté à nos animaux de compagnie nous déculpabiliserait du traitement réservé aux animaux d'élevage. Voir J.-P. DIGARD, *L'homme et les animaux domestiques, anthropologie d'une passion*, Paris : Fayard, « Le temps des sciences », 1990.

III. LE RAPPORT AUX MODES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE : ENTRE PRÉOCCUPATIONS MORALES ET CONTRAINTES PRATIQUES

1. Éluder les questions problématiques, entre ignorance confortable et abstentionnisme

Jocelyne Porcher exprime bien la manière dont la relation entre l'éleveur et ses animaux est complexe et dynamique. Ce rapport, depuis la naissance jusqu'à la mort des bêtes, oscille entre distance et proximité, attachement et détachement. Dans le contexte flou et gastro-anomique actuel, alimenté par des injonctions contradictoires autour de la consommation carnée, le destin mortel des animaux d'élevage est difficilement compris par beaucoup de mangeurs. Cette incompréhension peut conduire les uns à s'abstenir de consommer des produits animaux et les autres à entretenir une ignorance confortable.⁷⁷

Concernant les premiers, les végétariens, il est effectivement intéressant de s'attarder sur la manière dont ils construisent leurs représentations à l'égard de l'élevage. L'observation des échanges sur les réseaux sociaux montre à quel point des vidéos choc de maltraitance animale circulent dans les groupes de défenseurs des animaux. À côté des processus de production de l'alimentation, majoritairement loin des regards et des consciences comme nous l'avons vu, ces images dévoilées constituent des données facilement accessibles, mais aussi peu contextualisées et expliquées. Les vidéos, tournées en caméra cachée, ont vocation à susciter le dégoût du spectateur en neutralisant ses facultés de raisonnement pour ne toucher que ses émotions.⁷⁸ Mais si ces images peuvent dénoncer certaines pratiques, elles ne sont pas nécessairement représentatives de la réalité de l'élevage, multiple et complexe.⁷⁹

On peut ainsi se demander avec la philosophe Marie Gérard « dans quelle mesure ces revendications n'émanent finalement pas, pour l'essentiel, de citoyens qui ont pour modèle de l'expérience animale les seuls animaux de compagnie, qui n'ont plus aucun rapport au monde rural et ne savent guère ce que cela veut dire de travailler avec les animaux ? »⁸⁰ De plus, les chiffres qui nourrissent l'argumentaire végétarien ainsi que certains documentaires étrangers⁸¹ manquent parfois de contextualisation et ne correspondent pas aux réalités locales. Pour reprendre le cas mobilisé précédemment, les organisateurs des « 40 jours sans viande » auraient utilisé des chiffres globaux de la FAO pour mettre en évidence l'important coût écologique de la consommation carnée. Ces données seraient basées sur des calculs à l'échelle mondiale et ne refléteraient pas la réalité de l'élevage bovin wallon. C'est en tout cas l'un des reproches adressés par les groupements d'éleveurs.⁸²

En conséquence, si les animalistes peuvent afficher leurs convictions comme une réponse à l'industrialisation de la production de viande, on peut se demander dans quelle mesure elles n'en sont pas aussi le fruit. Refuser catégoriquement tous les types d'élevage en se basant sur une vision tronquée ne fait peut-être que confirmer une certaine méconnaissance de la diversité des systèmes

⁷⁷ J. PORCHER, *et al.*, *Livre blanc pour une mort digne des animaux*, *op. cit.*, p. 11

⁷⁸ C. SÉNÉCHAL, « Regarder l'animal, la machine et le travailleur... », *Secouez-vous les idées*, 109, mars-mai 2017, p. 22-24.

⁷⁹ Il convient d'ailleurs de rester prudent dans la critique des dérives liées à l'élevage et à l'abattage, qui relèvent sans doute davantage du système industriel que de la responsabilité individuelle des travailleurs, parfois exploités au même titre que les bêtes (voire notamment les travaux de Porcher, Gérard).

⁸⁰ M. GÉRARD, « Réinventer l'abattoir de proximité ? Quelques réflexions », exposé (présenté lors des rencontres de Nature et progrès sur l'élevage et l'abattage), reproduit en annexe par B. DELPEUCH, S. LA SPINA, *op. cit.*, p. 55-60.

⁸¹ « Cowspiracy », par exemple.

⁸² « Je suis agriculteur ! », [en ligne :] <http://www.jesuisagriculteur.be/>, consulté le 29 mars 2017 ; « "40 jours sans viande", top ou flop ? », *À votre avis*, Bruxelles, RTBF, 26 février 2017, [en ligne :] https://www.rtbef.be/auvio/detail_40-jours-sans-viande-top-ou-flop?id=2189468, consulté le 29 mars 2017.

de production, qui est une conséquence directe de l'industrialisation alimentaire. La volonté de certains de « libérer les animaux » est donc peut-être davantage un symptôme de l'industrialisation qu'une réponse pertinente.

D'un autre côté, consommer « aveuglément local » comme le suggèrent les opposants aux 40 jours sans viande n'implique pas non plus nécessairement une connaissance poussée des systèmes de production⁸³. Tout comme un label permet de recréer *magiquement* un lien entre le produit et son origine⁸⁴, le critère du local apparaît comme un retour potentiellement factice à l'*authentique*. Si les crises de l'industrie viandeuse ont mené à l'augmentation des réglementations, notamment liées à la traçabilité, cette tendance génère davantage les suspicions que la confiance des mangeurs. La transparence affichée laisserait le réel travail invisible et permettrait toutes les interprétations.⁸⁵ Ainsi, une viande locale peut elle aussi être produite dans des conditions qui poseraient question au mangeur, si justement on lui posait la question, aussi bien au niveau de la conduite de l'élevage que de la mise à mort.⁸⁶

Or, si nous revenons aux seconds mangeurs évoqués par Porcher, ceux qui préfèrent « ignorer confortablement » la mort des animaux d'élevage et alimentent ainsi la tendance sarcophagique grandissante de nos sociétés occidentales, ne participent-ils pas à éluder les questionnements relatifs à l'élevage, à la manière dont hommes et animaux y travaillent et à la façon dont ces derniers sont mis à mort ? « Le sarcophage veut oublier que sa nourriture provient d'un animal, qu'il éprouve comme trop semblable à lui-même. Le sarcophage, carnivore honteux ou machinal, souhaite des garanties d'innocuité mais préfère rester dans l'ignorance, notamment des conditions de production, pour continuer à manger sans état d'âme des aliments sans histoire(s). Ce choix de n'en pas trop savoir peut s'entendre comme l'expression d'un doute quant à la légitimité du régime carné, comme l'indice et peut-être l'effet d'un changement effectif dans nos relations avec les autres vivants. »⁸⁷ Nous persistons ainsi dans un régime carné, mais nous voudrions qu'il ne soit pas lié aux bêtes et à leur mort, c'est pourquoi nous refusons tout ce qui peut l'évoquer.⁸⁸ Mais la disjonction entre l'animal et la viande, rendue nécessaire par une production massive, nous laisse-t-elle la possibilité de nous interroger sur les conditions d'élevage ? N'existe-t-il pas une voie médiane entre le refus net de tout élevage et celui de voir l'animal dans la viande ? Déléguer ses critères de choix à des dogmes ou des labels n'est-il pas un moyen d'éviter des questions essentielles quant à nos rapports aux êtres vivants qui nous nourrissent ?

2. Temps, argent et alimentation

Toutefois, au-delà de préoccupations morales plus ou moins éludées, l'importance des contraintes pratiques des mangeurs ne doit pas être négligée. C'est d'ailleurs à une quête de compression du temps quotidien relevant de la contrainte, qui concerne à présent aussi l'alimentation, que l'industrie agro-alimentaire a répondu. Elle s'est ainsi substituée aux métiers de production traditionnels mais aussi aux utilisateurs finaux.⁸⁹ Ainsi, comme le pointe un éleveur, la grande surface constitue une solution de facilité :

⁸³ A.-E. DELAVIGNE, « La viande en vente directe : une filière alternative ? », *Carnets de bord*, 15, 2008, p. 42-52. Dans cet article, l'auteur montre à quel point la notion de « vente directe » concernant la viande peut être tout à fait relative.

⁸⁴ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, *op. cit.*

⁸⁵ J. PORCHER, *et al.*, *Livre blanc pour une mort digne des animaux*, *op. cit.*

⁸⁶ B. DELPEUCH, S. LA SPINA, *op. cit.* Ce rapport publié par Nature et Progrès Belgique illustre la préoccupation de nombreux éleveurs wallons d'avoir accès à des méthodes d'abattage alternatives au système conventionnel, notamment pour le bien-être de leurs animaux.

⁸⁷ N. VIALLES, « Des invariants du régime carné », *op. cit.*, p. 204.

⁸⁸ N. VIALLES, « La viande ou la bête », *op. cit.*

⁸⁹ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, *op. cit.*

« J'ai une ferme, je fais du lait bio, celui qui vient le chercher chez moi, je lui vends au prix où je le vends au camion. Mais il n'y a personne qui vient. Il y a une femme qui vient de temps en temps, c'est pas pour le lait, c'est pour dire que la route est sale (rires). C'est comme ça, c'est pas par peur de l'escroquerie, mais les gens ont plus facile d'aller au Delhaize, de prendre leurs six boîtes, c'est là... ça ne devient plus de la macquée puisqu'on a fait je-ne-sais-quoi... mais ils s'en foutent, hein. Et la viande, ils passent au rayon, ils prennent leur barquette... C'est pas remplir un congélateur, hein ! »⁹⁰

C'est également ce que conclut Fischler : « Le problème essentiel, pour les consommateurs contemporains, c'est bien de régler, de réguler leur alimentation, de l'ajuster à leurs besoins et aux contraintes que la vie quotidienne leur impose. »⁹¹

Pour revenir à nouveau aux croisades alimentaires, dans la pratique, il est plus facile pour les participants aux *40 jours sans viande* d'acheter un steak de soja industriel⁹² au supermarché que de radicalement transformer leurs modes de consommation en s'approvisionnant directement à la ferme, par exemple. Sous-jacente, c'est la question de notre rapport au temps qui apparaît quand on questionne notre rapport à la consommation. À une époque où le temps mais aussi le budget consacrés à l'alimentation n'ont jamais été aussi faibles, le mangeur ne s'attarde pas dans les rayons au moment de choisir sa lasagne préparée... Et le fait qu'elle puisse, à l'occasion, contenir du cheval à la place du bœuf devrait être une surprise toute relative. En effet, si le coût économique d'un aliment est drastiquement réduit pour le consommateur, il en paye les externalités négatives de manière non-monnaire (impacts environnementaux, sanitaires et éthiques).

⁹⁰ O. MARTIN (éleveur wallon), entretien avec l'auteure, La Roche-en-Ardenne, 10 novembre 2016.

⁹¹ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, *op. cit.*

⁹² Rappelons ici que l'un des partenaires de la campagne « 40 jours sans viande » est Garden Gourmet, entreprise qui produit des substituts à la viande.

CONCLUSION

D'une part, les hommes ont vu s'accroître de façon incalculable le confort et le bien-être ou le bonheur physique des êtres humains ; de l'autre, ils ont compris que d'autres formes de vie animée étaient exploitées sans merci. C'est ainsi que les sensibilités nouvelles et les bases matérielles de la vie humaine se sont de plus en plus opposées. Un mélange de compromis et de dissimulation a permis jusqu'ici de n'avoir pas à résoudre complètement ce conflit. Mais on ne peut pas user toujours de faux-fuyants, et il est bien certain que cette question se reposera. Cette question forme l'une des contradictions sur lesquelles on peut dire que repose la civilisation moderne.

Keith Thomas

Si Thomas pointait le début d'une tendance sarcophagique dès le XVIIIe, nous avons vu, à la lumière de l'élevage, la façon dont la mise à distance entre les mangeurs et les processus de production de leurs aliments s'est intensifiée en Europe après la Seconde Guerre mondiale. L'exemple de la viande est particulièrement riche, parce qu'il implique la question de la mise à mort – elle aussi tenue à distance – mais aussi des controverses autour des épizooties, du statut des animaux, de la santé humaine et des préoccupations environnementales. Cette multitude de questionnements apparaissant dans un contexte gastro-anomique, ils trouvent leurs réponses chez divers entrepreneurs de morale qui tentent d'influencer les mangeurs avec de nouvelles normes. Finalement, parmi la grande diversité d'attitudes par rapport à la consommation carnée, la création d'une discontinuité entre l'homme et l'animal semblerait sous-tendre les comportements *carnivores*. Les mécanismes de mise à distance entre la bête et la viande sont donc présents dès les processus de production jusqu'aux modes de consommation. Dans un tel contexte, le mangeur légitimement soucieux de sa santé et de sa vie peut-il encore savoir ce qu'il mange ?⁹³ Fischler nous rappelle d'ailleurs à juste titre que *savoir*, étymologiquement, vient de *saveur* : « Si savourer, c'est savoir, alors il est urgent d'accroître nos compétences dans ce domaine : nous découvrirons ainsi à la fois ce que nous mangeons et ce que nous sommes »⁹⁴. Mais la dissimulation dont parle Thomas dans l'extrait ci-dessus laisse perplexe : comment réaliser des choix de consommation en connaissance de cause tout en refusant de voir l'animal dans la bête ?

Sur la question de « savoir ce que l'on mange », l'exemple du traitement réservé aux abats est particulièrement parlant. Vialles constate ainsi que ces morceaux, qui rappellent distinctement la bête dans la viande, sont de moins en moins consommés en tant que tels.⁹⁵ Selon l'anthropologue, le refus de se nourrir d'abats serait aussi le refus de reconnaître clairement qu'on se nourrit d'animaux.⁹⁶ Les amateurs d'abats, quant à eux, partageraient le point commun de vivre dans une proximité physique et/ou mentale avec les animaux consommés. Ce « plaisir campagnard » que serait la préparation d'abats concernerait donc des populations proches de l'abattage des animaux, dans un contexte général de familiarité avec les bêtes. Aucune partie du corps de l'animal ne serait méprisée, comme l'illustre le témoignage d'un éleveur : « on ne gaspille pas, ça a coûté une vie »⁹⁷.

En ce sens, le fait de détacher l'animal de la viande, et donc d'éluder la mort de la bête, peut engendrer un manque de mesure de la valeur de l'aliment. Or, la viande a une valeur nutritionnelle, morale et sociale importante. La consommation carnée implique une relation de dons

⁹³ N. VIALLES, « La peur au ventre ? », *op. cit.*

⁹⁴ Cl. FISCHLER, *L'omnivore*, *op. cit.*

⁹⁵ Ils sont toutefois transformés en charcuterie, où le travail de transformation du corps de l'animal en viande est particulièrement draconien. Voir C. BLONDEAU, « La boucherie : un lieu d'innocence ? », *ethnographiques.org*, 2, 2010.

⁹⁶ N. VIALLES, « La viande ou la bête », *op. cit.*

⁹⁷ J. Porcher, et al., *Livre blanc pour une mort digne des animaux*, *op. cit.*, p. 51.

et de contre-dons entre l'éleveur et sa bête, pendant plusieurs mois ou plusieurs années. Des soins, de la nourriture et une certaine affection sont prodigués en échange d'une vie. Sous-estimer cette dimension au profit d'un coût économique faible laisse alors la porte ouverte à une consommation de mauvaise qualité et excessive, ainsi qu'au gaspillage. L'exemple de la viande est particulièrement parlant, mais ces considérations concernent les biens de consommation de façon générale. Peut-être que le bombardement d'informations propre à notre époque nous pousse à la création d'une mise à distance protectrice par rapport à des dilemmes moraux à présent trop nombreux pour être traités. Ferions-nous les mêmes choix si nous avons conscience du coût écologique, sanitaire et éthique de certains produits ? Le bifteck pour tous, oui, mais à quel(s) prix ? S'il est très difficile d'adopter des comportements de consommation libres de toutes contradictions et questionnements éthiques, les crises des différents secteurs de production devraient constituer des opportunités de remettre en cause leur fonctionnement systémique. Ainsi, les réponses à la controverse autour de l'abattoir de Tiel du mois de mars 2017, fermé à la suite de la diffusion de vidéos de maltraitance animale, donne à penser. Selon Debra-Group, l'entreprise qui détient l'abattoir, la promesse de six caméras de surveillance supplémentaires et de punition des employés fautifs est censée rassurer les consommateurs et résoudre le problème. Parmi les défenseurs des animaux, certains n'hésitent pas à qualifier les employés de « psychopathes »⁹⁸ tandis que d'autres manifestent pour une fermeture définitive des abattoirs.⁹⁹ Mais dans quelle mesure les dérives ne sont-elles pas intrinsèques à des structures industrielles où la mise à mort est banalisée et rationalisée au profit d'exigences de rentabilité ? Les travailleurs ne sont-ils pas davantage poussés au pire par la logique du système industriel que par des pulsions individuelles ? En ce sens, au lieu de rejeter la faute sur les employés à travers la surveillance et la punition, n'est-ce pas le fonctionnement de ce système qui devrait être questionné ?

Dounia TADLI est chercheuse au sein du PEPS, au CPCP. Elle est titulaire d'un master en anthropologie, spécialisée dans les relations humains-environnement.

⁹⁸ « Réouverture de l'abattoir de l'horreur à Tiel : "Tout se passe à merveille avec le bien-être animal", cela vous étonne ? », *Gaia.be*, 6 avril 2017 [en ligne :] <http://www.gaia.be/fr/actualite/reouverture-labattoir-lhorreur-tielt-tout-se-passe-merveille-avec-bien-etre-animal-cela>, consulté le 14 avril 2017.

⁹⁹ « Marche pour la fermeture des abattoirs », *Fermonslesabattoirs.org*, s. d., [en ligne :] <https://fermons-les-abattoirs.org/node/9>, consulté le 14 avril 2017.

BIBLIOGRAPHIE

- BARTHES Roland, *Mythologies*, Paris : Éditions du Seuil, 1957.
- BECKER HOWARD S., *Outsiders. Études de sociologie de la déviance*, Paris : Métailié, 1985.
- BLONDEAU Cécile, « La boucherie : un lieu d'innocence ? », *ethnographiques.org*, no2, 2010.
- DE MUNCK, Jean, *Sociologie et anthropologie des mondes contemporains*, Louvain : Université catholique de Louvain, 2010.
- DELAVIGNE Anne-Elène, « La viande en vente directe : une filière alternative ? », *Carnets de bord*, no15, 2008, p. 42-52.
- DELPEUCH Benoît, LA SPINA Sylvie, *Potentialités de l'abattoir mobile et du tir en prairie pour les élevages wallons*, Jambes : Nature & Progrès Belgique, 2017,
[en ligne :] <https://natproconsommateurs.files.wordpress.com/2016/01/10-rapport-abattage-c3a0-la-ferme.pdf>.
- DESCOLA Philippe, *Par-delà la nature et la culture*, Paris : Gallimard, « Bibliothèque des sciences humaines », 2005.
- DIGARD Jean-Pierre, « Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ? », in POULAIN Jean-Pierre (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris : Observatoire Cidil des Habitudes alimentaires, « Cahiers de l'OCHA », n°12, 2007, p. 172-177.
- DIGARD Jean-Pierre, *L'homme et les animaux domestiques, anthropologie d'une passion*, Paris : Fayard, « Le temps des sciences », 1990.
- DUQUESNE Brigitte, *Évolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région wallonne*, Gembloux : Faculté universitaire des Sciences agronomiques, Observatoire de la Consommation alimentaire, 2008.
- ELIAS Norbert, *La civilisation des mœurs*, Paris : Calmann-Lévy, 1973.
- FISCHLER Claude, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications* 31, 1, 1979, p. 189-210.
- FISCHLER Claude, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Paris: Odile Jacob, 2013.
- FISCHLER Claude, *L'omnivore*, Paris : Odile Jacob, 1990.
- FISKE Susan, *Psychologie sociale*, Bruxelles : De Boeck, 2008.
- GÉRARD Marie, « Réinventer l'abattoir de proximité ? Quelques réflexions », exposé (présenté lors des rencontres de Nature et progrès sur l'élevage et l'abattage), reproduit en annexe par B. DELPEUCH, S. LA SPINA, *op. cit.*, p. 55-60.
- HERRERO M., et al., « Livestock and Greenhouse Gas Emissions : The Importance of Getting the Numbers Right ». *Animal Feed Science and Technology*, 166, 2011, p. 779-782.
- KRUGER Alain, *Hippophages, sarcophages et théophages, anthropologie des mangeurs de chair*, France Culture, « On ne parle pas la bouche pleine ! » 2013,
[en ligne :] <https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/hippophages-sarcophages-et-theophages-anthropologie-des>
- LARRÈRE Catherine, LARRÈRE Raphaël, « Le contrat domestique », *Le courrier de l'environnement de l'INRA*, 30, 1997, [en ligne :] <http://www7.inra.fr/dpenv/larrec30.htm>.

- LA SPINA Sylvie, *Réflexions et pistes pour développer les possibilités d'abattage de proximité pour nos éleveurs wallons en circuits courts*, Jambes : Nature & Progrès Belgique, 2015, [en ligne :] <https://natproconsommateurs.files.wordpress.com/2014/07/6-rapport-abattoirs-1.pdf>.
- POLET François, « Agrocarburants, pression sur les terres et insécurité alimentaire », exposé réalisé dans le cadre du Cycle de formation CETRI - SOS Faim, Bruxelles, 2016.
- PORCHER Jocelyne, *Éleveurs et animaux, réinventer le lien*, Paris : Presses Universitaires de France, 2002.
- PORCHER Jocelyne, LÉCRIVAIN Elisabeth, SAVALOIS Nathalie, MOURET Sébastien, *Livre blanc pour une mort digne des animaux*, Paris : Éditions du palais, 2014.
- POULAIN Jean-Pierre, « Penser et manger la chair », in POULAIN Jean-Pierre (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris : Observatoire Cidil des Habitudes alimentaires, « Cahiers de l'OCHA », n°12, 2007, p. 298-321.
- SÉNÉCHAL Cataline, « Regarder l'animal, la machine et le travailleur... », *Secouez-vous les idées*, 109, mars-mai 2017, p. 22-24.
- THOMAS Keith, *Dans le jardin de la nature : la mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne (1500-1800)*, Paris : Gallimard, 1985.
- VIALLES Noëlie, « Des invariants du régime carné », in POULAIN Jean-Pierre (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris : Observatoire Cidil des Habitudes alimentaires, « Cahiers de l'OCHA », n°12, 2007.
- VIALLES Noëlie, « La mort invisible », *Terrain. Anthropologie & Sciences humaines*, 20, mars 1993, p. 109-118.
- VIALLES Noëlie, « La peur au ventre ? », *Terrain. Anthropologie & Sciences humaines*, 43, 2004, p. 107-122.
- VIALLES Noëlie, « La viande ou la bête », *Terrain. Anthropologie & Sciences humaines*, 10, 1988, p. 86-96.
- VIALLES Noëlie, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris : Édition de la MSH, 1987.
- VIALLES Noëlie, « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales*, 147-148, janvier 1998.

TADLI Dounia, *De l'étable à la table. Nos rapports à la viande, révélateurs des modes de consommation*, Bruxelles : CPCP, « Études », 2017/01.

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.

www.cpcp.be



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles

En raison de l'industrialisation agro-alimentaire et de la *modernisation* de l'agriculture, les mangeurs trouvent aujourd'hui dans leurs assiettes des aliments dont l'histoire leur échappe. L'exemple de la viande est particulièrement révélateur quant à ces processus de mise à distance. L'analyse des pratiques et représentations autour de cet aliment permet en effet d'aborder des questions aussi essentielles que la mise à mort des bêtes, les épizooties, l'évolution du statut des animaux dans nos sociétés, les *croisades alimentaires* ou les préoccupations environnementales. À travers l'étude de ces différents aspects, nous nous interrogerons avec le lecteur : détacher les aliments de leur contexte de production, à l'instar de notre confortable ignorance de l'animal dans la viande, permet-il de réaliser des choix de consommation conscients ?

Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Églises, 45 – 1000 Bruxelles

02 238 01 00 – info@cpcp.be

www.cpcp.be



Chaque jour des nouvelles du front !

www.facebook.com/CPCPasbl

Toutes nos publications sont disponibles
en téléchargement libre :

www.cpcp.be/etudes-et-prospectives