

Noélie Vialles

## La viande ou la bête

---

### Avertissement

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

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

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

**revues.org**

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

---

### Référence électronique

Noélie Vialles, « La viande ou la bête », *Terrain* [En ligne], 10 | 1988, mis en ligne le 18 juillet 2007, 03 août 2012.

URL : <http://terrain.revues.org/2932> ; DOI : 10.4000/terrain.2932

Éditeur : Ministère de la culture / Maison des sciences de l'homme

<http://terrain.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne sur :

<http://terrain.revues.org/2932>

Document généré automatiquement le 03 août 2012. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

Propriété intellectuelle

Noélie Vialles

## La viande ou la bête

Pagination originale : p. 86-96



- 1 Nul ne discute la moralité de l'alimentation végétale. Le régime carné au contraire peut faire l'objet de controverses morales : parce qu'il repose sur la mise à mort des animaux, sa légitimité est douteuse, et du doute peut naître le dégoût, sinon pour toute viande, du moins pour certains morceaux. Ainsi lorsqu'un ouvrage récent (Mennell, 1987) en vient à analyser « les fondements moraux d'une aversion » alimentaire, c'est tout naturellement « le cas de la viande » qui s'impose, complété d'une « parenthèse sur les abats », dont S. Mennell attribue la première idée à N. Elias : « C'est lui qui m'a suggéré d'enquêter sur l'évolution dans le temps des sentiments de répugnance à l'égard de certains aliments et qui a attiré mon attention sur l'intérêt des abats pour une telle enquête » (Mennell, 1987 : 492, note 8).

### La question des abats

- 2 S. Mennell accorde « qu'une corrélation existe entre les attitudes à l'égard des abats et les évolutions plus générales mises en évidence par Norbert Elias et Keith Thomas. La capacité à s'identifier avec les animaux, lorsqu'elle apparaît et se développe, peut fournir une des clés du refus croissant d'ingurgiter, en toute connaissance de cause, de la cervelle, des yeux ou des testicules » (*ibid.* : 450). Mais il ne tient pas cela pour « une explication suffisante » ; « les connotations sociales des divers éléments de l'alimentation jouent également un rôle capital dans la genèse du sentiment » (*ibid.* : 451), et en l'occurrence « une chose est à peu près certaine : l'association des abats à une nourriture de pauvres est fort ancienne » (*ibid.* : 446). C'est sur le fond de ces « connotations sociales » que l'identification avec l'animal peut produire ses effets de dégoût croissant pour certains abats, mais ils peuvent être contrariés « par d'autres forces relevant de la mode », telles que la vogue des plats composés au XVIII<sup>e</sup> siècle en France, ou la réhabilitation par les gourmets d'abats délaissés, grâce à des recettes nouvelles.
- 3 On pourrait certainement discuter l'ancienneté réelle et les raisons exactes du statut de « nourriture de pauvres » ainsi attribué aux abats. Mennell constate qu'ils disparaissent progressivement des livres de recettes, tant en Angleterre qu'en France, bien qu'à des rythmes différents. Mais il faudrait s'interroger sur le rôle exact des livres de recettes : que « les abats apparaissent de moins en moins dans les manuels typiques du XX<sup>e</sup> siècle » (*ibid.* : 448) ne suffit pas à prouver qu'ils ont également disparu de la cuisine réelle. Et Mennell lui-même cite longuement un texte de 1939, dont la lecture peut conduire à d'autres hypothèses. Citons donc, à sa suite, Ambrose Heath, dans *Wine and Food*, 1939 : « Il y a toute une série de morceaux d'une bête que l'on ne considère ordinairement pas comme dignes d'une table convenable ; ceux

qui les aiment ne les mangent pas, d'ordinaire, sans éprouver comme un besoin de s'excuser... La queue d'agneau, par exemple, fait une *pie* délicieuse, quoiqu'un peu trop moutonnaire, et l'on peut préparer un ragoût vraiment délicieux avec d'autres morceaux de cette petite créature, morceaux dont il vaut mieux taire la nature exacte. Ce sont là des plaisirs de la campagne, inconnus de la plupart des citadins. » Complétons par le commentaire de Mennell : « La délicatesse empêchait Ambrose Heath de préciser qu'il faisait allusion aux *lamb's stones*, c'est-à-dire aux testicules d'agneaux châtrés. Dans le même article, il indique aussi que la cervelle, les oreilles, les pieds, la tête, le mou ("oui, le mou") et les tripes sont des friandises que l'on ne considère plus comme tout à fait convenables » (*ibid.* : 448).

- 4 L'article comme son commentaire entremêlent deux sortes de considérations opposées : le goût réel et la consommation effective d'une part, et de l'autre les convenances et la « délicatesse ». Certains abats n'apparaissent pas « sur une table convenable », ils sont « inconnus de la plupart des citadins », la bienséance incite à « s'excuser » de les apprécier, et à en « taire la nature exacte ». Mais ces abats peu convenables ont des amateurs — dont, semble-t-il, l'auteur de l'article lui-même —, qui les trouvent « vraiment délicieux » et, tout en les reconnaissant pour des « plaisirs de la campagne », les consomment par goût et non par nécessité.
- 5 Plaisirs campagnards, inavouables (à des citadins), absents des tables où l'on se soucie plus du convenable que du délicieux : ces traits suggèrent que les abats sont l'objet d'une consommation familiale, où les goûts et les habitudes l'emportent sur les conventions ; consommation entre soi, à laquelle on réserve les « friandises » qu'il n'est pourtant pas convenable d'offrir à des invités, et qui sans doute contribuent aussi à *signifier* cet entre-soi culinaire, un peu comme les menus laisser-aller que souvent la table familiale tolère. Que ces préparations d'abats soient absentes des livres de recettes n'implique donc pas qu'elles n'existent pas, ni qu'elles ne soient pas goûtées, ni même qu'elles soient réservées aux pauvres ; sans doute elles « font pauvre », mais dans l'intimité soustraite au jugement extérieur, elles peuvent fort bien être, au contraire, privilégiées, et transmises autrement que par l'écrit. Certains phénomènes de mode en ces matières tiennent parfois à l'audace d'un gourmet reconnu qui imposera son goût contre les représentations sociales dominantes, contre le « bon goût ». Ainsi, G. Chaudieu indique, à propos de la joue de bœuf : « Celle-ci fut longtemps dédaignée, jusqu'à un jour récent où un cuisinier restaurateur en renom en fit un plat de haute qualité, cuite en daube. Il avait sans doute appris que les gens de la viande avaient apprécié, depuis toujours, son onctuosité en pot-au-feu ou en bourguignon » (1980 : 147).
- 6 Enfin, ces préparations d'abats sont « des plaisirs campagnards », ce qui pour l'auteur signifie sans doute rustiques, propres à des gens plus enclins à satisfaire leurs goûts réels que les exigences des conventions urbaines. Mais cela signifie aussi au plus près de l'abattage des animaux, et dans un contexte général de plus grande familiarité avec les bêtes, en particulier les bêtes domestiquées utiles et comestibles. Et l'on retrouve ici l'idée que « la capacité à s'identifier avec les animaux » a un lien étroit avec le goût ou le dégoût pour les abats. Il se peut bien en effet que les abats aient été dévalorisés parce que certaines classes sociales ont voulu par là se distinguer d'une ruralité (pauvre ?) qui consommait *tout* d'un animal, mais il reste à chercher pourquoi c'est le rejet des abats qui a été le support et le moyen d'une telle volonté de « distinction », surtout s'il est avéré qu'ils peuvent être cuisinés en « ragoûts vraiment délicieux ». En l'espèce, il est vraisemblable que la dégradation symbolique est la cause et non l'effet de la dégradation sociale : pour qu'ils soient considérés comme « nourriture de pauvres », il faut d'abord que les riches s'en abstiennent, les considèrent comme peu convenables. Je fais donc l'hypothèse que loin d'être une simple « parenthèse », la question des abats est au cœur du problème des attitudes à l'égard du carné et, au-delà, à l'égard des animaux jugés comestibles. Son analyse doit alors être un poste d'observation privilégié pour distinguer et comprendre deux logiques, différentes voire opposées, mais solidaires.

## Le mangeur de viande : le « sarcophage »<sup>1</sup>. Le dégoût des abats

- 7 On pourrait multiplier les références et les observations qui indiquent un dégoût actuel assez général pour tout ce qui, dans le régime carné, rappelle trop nettement l'animal, sa forme et sa

vie singulières et sa mise à mort. Peu à peu depuis le siècle dernier, l'abattage a disparu des villes, les abattoirs ont remplacé les anciennes « tueries », de sorte que la mise à mort des bêtes est cachée, à défaut d'avoir cessé d'exister. Depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on observe « une tendance croissante à dissimuler les traits les plus reconnaissables de la bête tuée » (Thomas, 1985 : 390), et S. Mennell peut voir « un symptôme du haut niveau de répugnance éprouvé à l'égard des morceaux d'animaux trop identifiables » dans le fait que 40 % du bœuf actuellement consommé aux États-Unis l'est sous forme de hamburger (1987 : 492, note 7). A l'étape de la préparation des carcasses pour la boucherie, on peut constater que les États-Unis ont adopté la découpe de demi-gros la plus géométrique, la moins différenciée, la plus négatrice des articulations naturelles et des différences entre les muscles (Déterville, 1982 : 44-45). *A fortiori*, « une viande dont l'apparence rappelle trop celle de la chair humaine est cause de dégoût » (Thomas, 1985 : 69), un dégoût qui s'exprime dans les mêmes termes que le refus de consommer des animaux familiers : « J'aimerais autant manger un enfant ! » (*ibid.* : 153). A l'horizon du régime carné, l'anthropophagie...

- 8 Dans le droit fil de cette évolution, la consommation des abats a régressé, et les plus évocateurs de l'animal sont les plus délaissés, de sorte que, suggère S. Mennell, on pourrait construire une échelle de Guttman du dégoût des abats : « Celui qui mange volontiers des yeux mangera sans doute aussi toutes les autres sortes d'abats considérés comme moins répugnants. Celui qui refuse les yeux, mais mange (en le sachant) des testicules, mangera sans doute aussi des tripes, des rognons, du foie et ainsi de suite. Je pense donc que les attitudes à l'égard de ces aliments s'ordonnent sur une échelle de répugnance unidimensionnelle » (1987 : 492, note 10). Bref, nous persistons dans le régime carné, mais ne voudrions pas qu'il fût lié aux bêtes et à leur mort, et refusons tout ce qui peut les évoquer.

## La substance et les organes

- 9 Nous mangeons *du bœuf, du veau, du mouton, de l'agneau, du porc*, etc. Et, même si les chèvres ne sont pas pour nous « presque des animaux familiers », une maîtresse de maison française serait sans doute comme son homologue anglaise « très vexée si elle pensait que son mouton était de la chèvre ! » (Leach, 1980 : 284). Les chèvres, comme les brebis ou les béliers, sont pourtant tuées et vendues sous l'appellation « mouton », de même que les vaches et les taureaux sous l'appellation « bœuf », et ainsi de suite. Nous trouvons chez nos bouchers « une viande réduite à sa froide matérialité » (Gascar, 1973 : 105), déjà suffisamment découpée pour que le spectre de l'animal ne vienne pas hanter nos grils et marmites. Nous *choisissons* entre des *substances*, et dans chaque substance, entre des *morceaux*, définis par leurs destinations culinaires (« à rôtir », « à bouillir », « à braiser », « à griller », etc.). Ces morceaux sont désignés par un vocabulaire particulier, qui n'est ni celui de l'anatomie, ni celui de la description courante d'un être vivant : nous n'achetons ni des muscles ni des parties du corps, mais des morceaux de viande — et c'est tout autre chose. C'est dire que la substance « viande » est une *substance culinaire*, toujours pensée vers l'aval, pour ainsi dire : vers sa destination et ses effets (cuisson, saveur, calories, digestibilité, etc.). Ce qui importe au consommateur ordinaire, ce sont les effets de l'assimilation de la substance carnée, diversifiée par des morceaux et des recettes : on recherche, à travers sa consommation, des effets de vie ; mais on les veut comme *ex nihilo*, coupés de l'être vivant singulier qui a fourni la substance ; l'« oubli » de l'animal est pour beaucoup condition d'un régime carné sans états d'âme.
- 10 Dans cette logique de mangeurs de substance — nous dirons de sarcophages<sup>1</sup> —, et non de bêtes, certaines parties de l'animal sont écartées : toutes celles que nulle découpe, nul artifice de présentation ou de désignation ne parviennent à arracher totalement au corps animal d'origine ; toutes celles qui se montrent pour ce qu'elles sont : les éléments disjoints de ce qui fut un être vivant. Elles obligent à penser le carné vers l'amont, elles imposent l'idée du vivant disloqué, et donc l'idée que la substance carnée n'est autre chose que de l'animal — *anima* : du vivant, un être animé — tué pour être mangé. Ces parties sont précisément les abats, dont la consommation en effet régresse. On observe ainsi « le dégoût croissant pour les types d'abats qui, *pour l'esprit plus que pour les yeux* (c'est moi qui souligne), posent de la

façon la plus aiguë le problème de l'identification avec l'animal — la cervelle, les yeux, les testicules » (Mennell, 1987 : 451).

11 Le *Petit Robert* (éd. de 1972) donne des abats une définition tout à fait éclairante : « Parties accessoires d'animaux tués pour la consommation. *Abats de poulet*. V. *Abattis*. *Abats d'animaux de boucherie* (cœur, foie, mamelle, mou, rate, rognons, tripes, langue, mufler, pieds, ris) *vendus chez le tripier*. » Ce n'est manifestement pas là une définition technique, tant par son vocabulaire que par le désordre dans lequel les abats sont énumérés, mais la définition usuelle, celle qui reflète le point de vue courant du consommateur<sup>2</sup>. Elle appelle plusieurs remarques :

- « La consommation » n'est pas précisée. Il va de soi qu'il s'agit de la consommation humaine. On ne tue pas couramment d'animaux exprès pour la consommation animale ; et, lorsque l'on nourrit des carnassiers avec des animaux, même si les victimes ne sont pas données vivantes, la notion d'abat n'a pas de sens ; elle n'en a que pour la consommation humaine, qui distingue dans le comestible entre la chair proprement dite et le reste — réservant éventuellement ces restes à l'alimentation des animaux familiers.
- Au regard de cette consommation humaine, les abats sont des « parties accessoires », non essentielles ; leur consommation, passée sous silence, doit également être « accessoire ». Cela se vérifie par la comparaison avec la définition de la viande, dans le même dictionnaire : « chair des mammifères et des oiseaux que l'homme emploie pour sa nourriture, et plus particulièrement des animaux de boucherie ». Il en résulte que les « animaux tués pour la consommation » donnent deux sortes de produits : la « chair », qui est l'essentiel, que « l'homme emploie pour sa nourriture », et les « parties accessoires », dont la consommation reste indéterminée. Et si la viande est « particulièrement celle des animaux de boucherie », les abats, « vendus chez le tripier », ne sont pas vraiment viande.
- Ces « parties accessoires » au regard de la consommation sont définies en référence à l'animal, tant par les définitions usuelles que techniques (cf. note 2). Elles sont en effet *toutes* des organes absolument indispensables à la vie animale. Ce qui est central, fondamental, pour le fonctionnement biologique est donc précisément ce qui est périphérique pour la consommation. Un animal maigre « n'a que la peau sur les os », mais peut vivre, parce qu'il a tout de même tous les organes nécessaires pour cela. Il sera, pour la consommation « une carne », précisément parce qu'il manque de chair. Cette inversion du central et du périphérique lorsque l'on passe de l'animal vivant à la carcasse consommable signifie au moins deux choses : premièrement que la viande, c'est le surplus de vie de l'animal, ce qui est « en plus », entre la peau et les os, entre la peau et les viscères, aussi<sup>3</sup>. On comprend du même coup pourquoi le gras est « le carné du carné, l'essence même du carné » (Bahloul, 1983 : 145 ; cf. aussi Toussaint-Samat, 1987 : 85) : un onctueux embonpoint est l'indice le plus sûr d'une chair épanouie, « persillée », et savoureuse ; deuxièmement que les abats sont au contraire — et c'est ce qui nous intéresse ici — le minimum vital de l'animal, les organes sans lesquels l'individu ne peut vivre, ni l'espèce se reproduire. Ils sont donc ce qui signifie le plus clairement la vie de l'animal, sa similitude avec la nôtre, et d'autant plus qu'ils gardent obstinément leur aspect naturel : les yeux restent des yeux, la langue une langue, le cœur un cœur, etc., et le sang du sang<sup>4</sup> ; et que le vocabulaire aide fort peu à les travestir.

## Oublier la bête

12 Il devient dès lors évident que le refus de consommer les abats, ou certains abats, est un refus de reconnaître clairement que l'on mange des animaux : tout ce qui rappelle le corps vivant est éliminé, exclu de la consommation, et d'autant plus vigoureusement que la forme et/ou la fonction en est mieux reconnue. Les abats sont alors ressentis comme des quasi-déchets, ou comme des organes dont la consommation évoque confusément le carnassier ou l'anthropophage.

13 Leur consommation sera donc fonction inverse de leur identification. Les abats actuellement le mieux vendus sont le foie, la cervelle, les rognons — de veau ou d'agneau de préférence. Les recommandations médicales ont beaucoup fait pour réhabiliter les deux premiers (Chaudieu, 1980 : 149). Mais on peut aussi observer que ces abats, et *a fortiori* tous les autres, sont rarement cuisinés entiers ; en tranches, morceaux, tronçons, ils prennent l'aspect d'une viande poêlée ou disparaissent dans des sauces et beignets. Si bien que l'on peut se demander

si la consommation des abats, plus importante en France qu'en Angleterre, vient bien de ce qu'ils sont « utiles pour créer cette variété de ragoûts que réclame une cuisine plus élaborée » (Mennell, 1987 : 449). En effet, si « à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, (les abats) se vendent cher sur les marchés de Paris », si « les manuels culinaires du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle font une place de choix aux recettes d'abats » (*ibid.* : 449), le XIX<sup>e</sup> siècle s'emploiera au contraire « à travestir et à cacher tout ce qui ressemble trop directement à l'animal » (*ibid.* : 450). Ce même XIX<sup>e</sup> siècle qui invente les abattoirs pour cacher la mise à mort, qui voit naître les sociétés de protection des animaux, qui développe l'attachement aux animaux de compagnie, et voit l'échec des repas hippophagiques. On en conclurait plus volontiers que, si utile il y a, ce sont les ragoûts qui sont « utiles » pour travestir les abats, plus que les abats pour rehausser les ragoûts. D'un mot : ce n'est pas l'utilité pour des fins culinaires qui impose la consommation de certains morceaux, dont les abats, mais plutôt, la représentation des morceaux, et de leur rapport à l'animal dont ils proviennent, qui détermine leur consommation et ses modalités.

## Le mangeur de bêtes : le zoophage

- 14 En effet, le dégoût pour les abats n'est ni uniforme ni général. Si leur dévalorisation est bien l'indice d'une logique de sarcophage — mangeur de substance carnée, mais non de bêtes —, qui doit oublier l'animal qui l'a produite pour ne retenir que les bons effets de cette substance sur son corps, leur valorisation doit au contraire être le fait de mangeurs d'animaux — zoophages — sans inquiétudes, qui aiment à reconnaître l'animal dans la chair, et l'organe dans l'aliment. Où trouver ces zoophages ?

## Au plus près des bêtes

- 15 « Plaisirs de la campagne », écrivait Ambrose Heath. On sait<sup>5</sup> que l'abattage des animaux à la campagne, depuis le porc ou le mouton jusqu'au moindre poulet, donne lieu à toute une cuisine, qui ne délaisse aucune partie de l'animal. « Dans le cochon tout est bon », mais c'est vrai de tous les autres animaux destinés à la consommation familiale : des boudins aux sanguettes, de la cervelle aux pattes ou pieds, en passant par l'estomac, le foie, le gésier et les rognons (liste non exhaustive), à peu près rien n'échappe à la fourchette, et les abats ne sont nullement méprisés. Il semble même que leur petitesse relative contribue à les valoriser, et il n'est pas rare qu'ils soient considérés comme une « friandise » que l'on convoite. On ne peut pas attribuer ces pratiques à quelque atavique désir de ne rien laisser perdre : il expliquerait que l'on veuille tout consommer, mais non que l'on prise particulièrement ces parties de l'animal qui ne sont pas vraiment viande. Et cette explication vaudrait encore moins pour les gourmets et « professionnels de la viande » de tous niveaux, qui montrent très souvent un goût marqué pour les abats. « Avec tous ces éléments (tripes et abats), on fait des préparations succulentes », écrit E. de Pomiane (1924) (1952 : 251) ; « tous peuvent s'accommoder de façons savoureuses et variées », maintient M.-C. Bisson (1979 : 34) ; G. Chaudieu (1980 : 146-152) consacre des pages à énumérer de multiples préparations d'abats, dans des termes à peu près uniformément élogieux.
- 16 La mode et les conventions sociales, les conditions de vie et les difficultés d'approvisionnement peuvent expliquer que la cuisine des abats régresse, dans les livres comme dans la réalité. Elles ne peuvent expliquer que le goût persiste, que cette consommation continue d'exister, quand rien ne l'impose. Têtes de veaux, langues, cervelles, tripes, ris, rognons, foies, pieds, etc., ne sont décidément pas seulement des « nourritures de pauvres », consommées par seul souci d'économie.
- 17 Tous ces amateurs d'abats ont un point commun : ils vivent dans la proximité, physique et/ou mentale, dans une connaissance professionnelle précise des animaux qu'ils consomment. C'est évident de l'éleveur qui abat un animal de sa production ; du boucher ou de tout professionnel de la viande ou de la cuisine, qui est en position de savoir d'où vient le bétail abattu, de quelle région, de quel élevage ; qui sait déceler sur l'animal vif les qualités de viande<sup>6</sup>, et inversement sait reconnaître sur les carcasses les indices de sa provenance, ou du moins de sa nourriture. C'est encore vrai, à un moindre degré, du gastronome, qui se plaît à reconnaître ou à imaginer la provenance des mets.

## Un concentré de vie

18 Chacun selon sa position et sa compétence estime ainsi « savoir ce qu'il mange<sup>7</sup> », s'il peut référer la chair à l'animal, et sa qualité à la nourriture qu'il a assimilée<sup>8</sup> : « La chair des animaux recèle l'odeur de la provende qui l'a nourrie » (Chaudieu, 1980 : 35). Savoir ce qu'on mange, c'est donc savoir ce qu'a mangé ce qu'on mange. L'animal est, dans cette perspective, une sorte d'alambic vivant, qui quintessencie la nourriture reçue en un corps consommable. Et ce corps est consommable de part en part, ou peu s'en faut. Non seulement la consommation des abats ne pose alors aucun problème, mais ils peuvent être privilégiés. Dans le sacrifice grec, « le prêtre reçoit ce qui faisait, au départ, l'intégrité de la bête, son enveloppe vitale : la peau », et, du corps mangeable, il reçoit des parts d'honneur qui « disent leur nom », de sorte que « l'essentiel pourrait bien être que face aux viandes, *kréa*, avant la transformation du corps en chair, un lieu du corps soit offert au prêtre », disant ainsi « l'honneur d'approcher les dieux » (Durand, 1979 : 156-157). Bien loin du sacrifice grec, les abats restent des *parties du corps* différenciées, de saveurs et de consistances particulières ; ils sont aussi, pour beaucoup d'entre eux, des *organes*, des viscères, dans lesquels sont censées se concentrer des vertus de vie, puisque leur fonction est précisément d'entretenir la vie. Consommer des abats, c'est se nourrir de *concentré de vie* (et non d'un simple surplus), c'est aller à l'essentiel du carné, *c'est-à-dire, ici, de l'animal consommable*.

19 Dans cette logique, l'animal comme tel, dans sa vie singulière propre, est escamoté : il n'a d'existence que d'emblée alimentaire. C'est bien « la chair des animaux » qui est « nourrie » par la provende. L'identification de la chair en référence à l'animal n'est donc pas du tout une reconnaissance de l'animal en soi, mais l'identification de qualités consommables dont il est porteur, et auxquelles sa mise à mort donnera accès. Il est une sorte de garde-manger vivant — et, comme tel, il peut être bien traité : c'est de sa propre nourriture que l'homme ainsi prend soin. L'identification de l'animal dont provient la chair est donc la négation de l'animal en soi, elle est identification d'un animal toujours-déjà aliment ; elle donne des assurances sur les vertus de l'aliment, sans susciter d'inquiétudes au sujet des bêtes, dont la subordination aux fins humaines va de soi, et même en un certain sens justifie leur existence.

20 Il est significatif à cet égard que les animaux d'emblée destinés à être tués et mangés soient dépourvus de nom, et *a contrario* que les animaux singularisés par un nom soient exclus de la consommation. De même, les pratiques d'engraissement, anciennes ou plus récentes, sont ouvertement des négations de l'animal singulier, se proposant exclusivement la production de chair par le moyen de l'animal. Elles consistent notamment à immobiliser l'animal, à l'étroit, dans l'obscurité, pour éviter toute déperdition en mouvement d'une nourriture dont on recherche l'accumulation dans le corps ; la déperdition sexuelle est également empêchée, par la castration précoce. Les méthodes d'abattage anciennes, maintenant interdites, relevaient de la même logique de préparation sur le vif de la chair consommable : une saignée très lente était censée produire une viande plus blanche ; le harcèlement des taureaux (obligatoire jusqu'au début de l'époque moderne) était supposé compenser l'absence de castration et ainsi attendrir la viande (cf. en particulier Thomas, 1985 : 122-123). Peut-être peut-on comprendre comme relevant encore de cette logique l'absence d'émotion très fréquente des enfants — pourtant capables dans le même temps de pleurer à chaudes larmes la mort de leur chien ou de leur poisson rouge — devant la mise à mort d'un animal comestible ; sans doute n'y voient-ils pas autre chose que la transformation intéressante du pas-encore-mangeable en enfin-mangeable. On ne peut donc pas se contenter de stigmatiser la cruauté d'un temps ou d'un âge féroces — pour ne rien dire de l'idée de progrès moral, ou de l'assimilation entre ontogenèse et phylogénèse, ou enfin simplement de la bonne conscience, impliquée dans cette condamnation.

## L'articulation des deux logiques : l'épreuve du végétarisme. Deux modalités de la négation

21 Le problème que posent toutes ces pratiques — celles des zoophages comme celles des sarcophages — est celui des logiques qui les soutiennent. La prédilection ou au contraire le dégoût pour les abats montrent que dans notre société deux logiques existent côte à côte, à l'égard du régime carné, et donc des animaux que nous consommons ; que ces deux logiques

se manifestent dans des sensibilités et des goûts différents, voire opposés. L'analyse de chaque type d'attitudes montre pourtant que dans les deux cas, l'alimentation carnée passe par une négation de l'animal. La différence tient à ce que cette négation se fait de deux façons contraires, par excès ou par défaut, pourrait-on dire. Par excès : c'est l'attitude du sarcophage, chez qui l'identification *avec* l'animal conduit au refus de le reconnaître dans la chair qu'il consomme. Par défaut : c'est l'attitude du zoophage, pour qui l'identification *de* l'animal dans la chair est possible, parce que l'animal est à ses yeux déjà aliment.

## Le dilemme

- 22 « Le souci du bien-être des animaux n'a pas empêché grand monde de continuer à manger de la viande. Si l'animal était comestible, alors seule la cruauté "inutile" était interdite » (Thomas, 1985 : 248-249). Le résultat de l'affrontement entre le goût persistant pour le carné et l'identification affective avec les animaux, est que « le fossé était désormais bien plus large entre les besoins des hommes d'une part, et leurs sensibilités de l'autre » (*ibid.* : 249). Loin de se combler, l'écart se fige en un clivage mental et pratique. Carnivore, zoophile, le sarcophage est alternativement l'un et l'autre, mais refuse l'interférence des deux attitudes. Concrètement, il se détourne de la mise à mort des animaux comestibles, de la consommation des organes trop reconnaissables, et de tout ce qui peut rappeler que le régime carné consiste bel et bien à se nourrir des animaux — promus « frères inférieurs ». Cette *fraternité*, pleinement assumée, devrait conduire logiquement soit à refuser toute viande, soit à se reconnaître quasi anthropophage.
- 23 Mais, dignes héritiers des Grecs sur ce point, nous tenons l'allélophagie — manducation du même, du semblable — pour crime majeur, et si elle n'est jamais l'objet d'interdits explicites, elle est certainement au nombre des tabous implicites. Cela apparaît par exemple dans « la grande répugnance (des marins français) pour la chair de requin ; comme ces squales dévorent ceux qui tombent à l'eau, ils disaient que ce serait manger de la chair d'homme » (Sébillot [1904], 1984 : 355) ; ou dans les « légendes satiriques » du Béarn ou de Provence, qui attribuent l'abstinence juive de viande de porc à la métamorphose d'un juif en porc : depuis lors, « les Juifs n'usent plus de viande de porc de peur de manger un de leurs semblables » (*ibid.* : 152). Ce tabou implicite, ou inconscient (Leach, 1980 : 269) fonde aussi très vraisemblablement la prohibition, cette fois explicite, de consommer les animaux carnassiers ou charognards, c'est-à-dire anthropophages virtuels ; ce qui permettrait de comprendre pourquoi « en général, c'est la nature de sa nourriture qui détermine si un certain animal est comestible » (Thomas, 1985 : 68), et expliquerait qu'un carnivore, s'il est exclusivement nourri de végétaux, devienne comestible : K. Thomas cite « les jeunes corbeaux élevés avec du grain, qui peuvent être mis en pâté, ou même les rats, nourris de sucre dans les champs de canne, que les planteurs de la Jamaïque sont disposés à faire cuire. Le capitaine Cook et ses compagnons trouvent le chien des mers du Sud, nourri de légumes, à peine inférieur, une fois cuit, à l'agneau anglais » (*ibid.* : 69). Nous consommons donc des animaux végétariens ; n'étant pas suspects d'avoir mangé de l'homme et de s'être ainsi « humanisés », ils tiennent l'homme carnivore à bonne distance de l'anthropophagie. Mais pourquoi ne pas s'abstenir de toute viande ? Et pourquoi l'amour des bêtes ne conduit-il pas au végétarisme ?

## Les définitions du semblable

- 24 D'abord, une sensibilité n'est pas une philosophie, et peut trouver des faux-fuyants qu'une théorie exigeante se refuse. Ensuite et surtout, le végétarisme philosophique lui-même n'est pas si simple. Sans entrer dans le détail des doctrines<sup>9</sup>, on peut relever quelques traits essentiels, très généraux : en raison de leur commun statut de vivants sensibles, les hommes doivent s'abstenir de tuer les animaux pour s'en nourrir. On pourrait croire qu'il est en revanche permis de consommer les animaux morts autrement que du fait de l'homme. Or il n'en est rien ; les bêtes crevées sont exclues de l'alimentation végétarienne comme du régime carné ordinaire. D'autre part, la consommation des produits animaux obtenus sans effusion de sang, sur le vif, n'est pas considérée comme infraction au végétarisme<sup>10</sup>, et même ces produits sont, explicitement ou implicitement, assimilés à des végétaux. Un auteur aussi scrupuleusement attentif au sens

des mots que l'est Rousseau peut ainsi écrire : « ... des nourritures *végétales*, telles que le *laitage*, la pâtisserie, les fruits, etc. » (*Emile*, II, Pléiade, p. 411 ; c'est moi qui souligne<sup>11</sup>). La conséquence s'impose, double :

- Le végétal n'est pas du vivant, du moins pas « vraiment » du vivant : sa consommation paraît d'emblée légitime, parce qu'elle ne suppose pas de « mise à mort » d'où son assimilation au lacté.
- Le carné, c'est de l'animal mis à mort, et par effusion de sang ; le carné, c'est le saigné ; et il s'oppose au végétal et au lacté.
- Dès lors, on aperçoit une continuité avec la logique des carnivores (zoo - ou sarco-phages) ; il suffit de dévider les autres conséquences :
- Un animal dépourvu de sang n'est pas vraiment un animal ; il ne peut être saigné, et donc sa chair n'est pas viande. C'est le cas des poissons, crustacés et mollusques, qu'en effet nous ne tenons pas pour viande<sup>12</sup>.
- Manger de la viande, c'est bien manger un vivant semblable à l'homme, l'homme lui-même restant exclu ; et qu'on n'en veuille rien savoir n'est pas une réfutation. C'est bien cela qui fonde l'argumentation de Plutarque, longuement cité par Rousseau, dans le même passage de *l'Emile* : « dévorer tes semblables, des êtres de chair et d'os, sensibles et vivants comme toi » ; cette dévoration fait de l'homme un carnassier, semblable aux animaux que précisément il ne consomme pas : « Les animaux que vous mangez ne sont pas ceux qui mangent les autres : vous ne les mangez pas, ces animaux carnassiers, vous les imitez ; vous n'avez faim que des bêtes innocentes et douces qui ne font de mal à personne, qui s'attachent à vous, qui vous servent, et que vous dévorez pour prix de leurs services. »

25 Semblable aux carnassiers, l'homme l'est avec cette circonstance accablante qu'il fait par réflexion ce que les animaux font par instinct, et que l'intention carnivore doit anticiper sur le vivant sa dévoration : une sorte d'ômophagie — manger cru — aggrave l'allélophagie...

26 Finalement, une seule différence décisive sépare le végétarien du carnivore : c'est la définition du « semblable ». Tous deux en effet sont d'avis qu'il faut s'abstenir de manger le semblable. Mais pour l'un tout animal doté de sang et de souffle vital est un semblable, pour l'autre seuls les carnassiers le sont, avec cette conséquence qu'ils sont virtuellement anthropophages ; l'homme carnivore s'en abstient donc ; il ne consomme que du différent : des animaux strictement végétariens. C'est donc bien encore l'interdit de l'allélophagie qui est en jeu.

27 Un exemple remarquable le vérifiera : pour les pythagoriciens « politiques », non strictement végétariens (Détienne, 1972 : 109), il était permis de sacrifier et consommer des victimes mineures (le bœuf, victime par excellence, restant absolument interdit), et « ces mêmes animaux sacrificiables et consommables étaient exclus par les pythagoriciens "politiques" de l'ensemble des êtres vivants dans lesquels l'âme humaine pouvait se réincarner » : c'est bien l'allélophagie qui est interdite. Ajoutons que « les parties consommables des victimes mineures sont considérées comme une nourriture non carnée », et qu'ils s'abstenaient des parties du corps considérées comme « le siège de la vie » (cœur, matrice, cervelle) : le carné, c'est bien l'allélophagie, et il se concentre dans des abats.

## L'homme du difficile compromis

28 Se détourner des abats, c'est donc bien se détourner de cette part du carné qui est le plus ouvertement allélophagique. La différence entre le zoophage, amateur d'abats, et le sarcophage, abstinent, est finalement la même qu'entre le végétarien et le carnivore, mais sur un mode mineur. Tous sont d'accord que le semblable n'est pas consommable, mais tous n'ont pas du semblable la même définition. L'ami des bêtes incline au végétarisme, mais de cœur seulement. Sa dent reste carnivore, et l'apparente au zoophage, qui mange le corps des animaux végétariens. Mais il n'en veut point trop savoir. Le carnivore honteux est ainsi dans une position médiane, inconfortable ; tel le héros de G. Cabrera Infante<sup>13</sup>, « repu de viande de bœuf », mais non comme lui « dispensé de vagues visions végétariennes », il convient que « manger de la viande est inhumain » ; mais sans doute soupçonne-t-il que n'en pas manger l'est tout autant, que le végétarisme est trop « naturel » pour être humain : nourriture de cet Eden que Hegel appelait le *Tiergarten*, le parc zoologique.

---

## Bibliographie

- Bahloul J., 1983. *Le culte de la table dressée : rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, Métailié.
- Bisson M.-C., 1979. *La bonne cuisine française*, Paris, Solar.
- Cabrera Infante G., (1979) 1985. *La Havane pour un Infante défunt*, trad. Anny Amberni, Paris, Seuil.
- Chaudieu G., (1947) 1975. *Manuel pratique du boucher moderne et des techniques nouvelles*, Paris, Dunod.
1965. *Boucher, qui es-tu ? Où vas-tu ? , ou la fabuleuse histoire des bouchers, celle d'hier, d'aujourd'hui et de demain*, Paris, Peyronnet.
1970. *Le Petit Dictionnaire de boucherie et de boucherie-charcuterie*, Paris, Peyronnet.
1980. *De la gigie d'ours au hamburger, ou la curieuse histoire de la viande*, Chennevières, La Corpo.
- Déterville P., 1982. *Technologie de la viande*, 4<sup>e</sup> éd., Paris, Casteilla.
- Détienne M., 1972. *Les jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*, Paris, Gallimard.
- Durand J.-L., 1979. « Bêtes grecques », in Détienne et Vernant, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard.
- Gascar P., 1973. *Les Bouchers*, Paris, Delpire.
- Leach E., 1980. *L'unité de l'homme et autres essais*, trad., Paris, Gallimard.
- Mennell S., 1987. *Français et Anglais à table du Moyen Age à nos jours*, trad., Paris, Flammarion.
- Peaucelle D et D. Ransinangue, 1984. *La Grande Lande dans son assiette*. Parc naturel régional des Landes de Gascogne.
- Pomiane E. de, (1924) 1952. *Le code de la bonne chère*, Paris, Albin Michel.
- Rousseau J.-J., (1762) 1969. Emile, in *Oeuvres complètes, IV*, Paris, Gallimard.
- Sébillot P., (1904) 1984. *Le folklore de la France. La faune*. Paris, Imago.
- Thomas K., (1983) 1985. *Dans le jardin de la nature. La mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne*. Trad. C. Malamoud, Paris, Gallimard.
- Toussaint-Samat M., 1987. *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas.
- Valéri R., 1977. *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*. Lund, Liber Läromedel.
- Weinberger D., 1987. « Philosophical vegetarianism », *Food and Foodways*, 1987, vol. 2, pp. 81-91.

---

## Notes

1Dénomination inattendue, mais justifiée par l'étymologie (sarco-phage = cami-vore ; mais le grec permettra la notion de zoophagie, que le latin ne rend pas aussi heureusement), et par l'analogie : les sarcophages étaient d'abord faits d'une pierre calcaire qui consomme la chair — modèle de consommation inconsciente !...

2La définition usuelle reflète la pratique courante. Ainsi, la définition de l'*Oxford English Dictionary* (citée par S. Mennell, 1987 : 443-444), donne deux sens, correspondant aux usages linguistiques autant qu'alimentaires des anglophones : les abats sont : 1<sup>o</sup> « les parties qui sont coupées dans la préparation de la carcasse d'un animal tué pour la boucherie ; autrefois ce terme s'appliquait principalement aux entrailles ; aujourd'hui, comme terme technique, il désigne la tête et la queue aussi bien que les rognons, le cœur, la langue, le foie et d'autres morceaux » ; 2<sup>o</sup> « les parties d'un animal abattu ou mort qui sont impropres à la consommation : la chair en putréfaction, la charogne. » C'est ce sens de déchet qui prévaut en anglais américain, où les abats sont peu consommés et, quand ils le sont, prennent le nom de « variety meats ».

3On retrouve ici la distinction grecque entre *sárx* et *splánkhna* ; cf. en particulier J.-L. Durand, « Bêtes grecques », in Détienne et Vernant, 1979.

4Cf. note 2 : le sang n'est pas tenu par Chaudieu pour un abat, et se trouve chez Déterville à la fois dans la rubrique des abats et dans celle des issues ; ambiguïté du sang, que nous avons examinée ailleurs (cf. *Le sang et la chair*, 1987 : 86-95 en particulier).

5 Voir à ce sujet l'abondante littérature sur « la fête du cochon » ; également R. Valeri, *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*, Lund, 1977 ; D. Peucelle et D. Ransinangue, *La Grande Lande dans son assiette*, parc naturel régional des Landes de Gascogne, 1984. Je me fonde aussi largement sur les informations recueillies au cours de l'étude des abattoirs du Sud-Ouest de la France.

6 Cette appréciation des qualités de viande sur l'animal vif se fait par les « maniements », très précisément codifiés. Voir à ce sujet G. Chaudieu, 1965 : 167-168, 1975 : 39-40 et 1980 : 101-102, et Déterville, 1982 : 17.

7 C'est la formule régulièrement employée par les éleveurs qui font abattre un animal pour leur consommation familiale ; c'est aussi la formule des chevillards et bouchers à propos des consommateurs ignorants et incompetents : « ils ne savent pas ce qu'ils mangent ».

8 La nourriture, cela signifie aussi une race et un terroir : des qualités particulières d'assimilation de la nourriture, et une nourriture particulière. Les sélections produisent néanmoins « un regroupement des races répondant aux nécessités actuelles » (Chaudieu, 1975 : 6sq).

9 Outre les auteurs classiques, on peut voir, sur le végétarisme contemporain, D. Weinberger, « Philosophical vegetarianism », *Food and Foodways*, 1987, vol. 2 : 81-91.

10 C'est d'ailleurs la principale distinction entre végétarisme et végétalisme.

11 Ce n'est là ni un lapsus ni une distraction : cf. *Emile*, I (Pléiade, p. 275) : « Le lait, bien qu'élaboré dans le corps animal, est une substance végétale » ; son argumentation mériterait une analyse précise, très éclairante sur les rapports entre lait et sang, et entre nourriture animale et végétale.

12 L'exception du thon, qui saigne, confirme la règle ; il pouvait être sacrifié (Durand, « Du rituel comme instrumental », in Détiéne et Vernant, 1979, pp. 178-179), et peut être appelé par la publicité « le steak de la mer ».

13 G. Cabrera Infante, *La Havane pour un Infante défunt*, p. 196 : « Queta me confia qu'elle ne pouvait pas manger de viande parce que, au moment de couper son bifteck, elle se représentait immanquablement la vache sur le point d'être abattue. Repu de viande de bœuf et dispensé de vagues visions végétariennes, je lui accordai que manger de la viande était inhumain. "Inanimal", rectifia Queta. »

---

### **Pour citer cet article**

#### Référence électronique

Noélie Vialles, « La viande ou la bête », *Terrain* [En ligne], 10 | 1988, mis en ligne le 18 juillet 2007, 03 août 2012. URL : <http://terrain.revues.org/2932> ; DOI : 10.4000/terrain.2932

Noélie Vialles, « La viande ou la bête », *Terrain*, 10 | 1988, 86-96.

---

### **Droits d'auteur**

Propriété intellectuelle

---

### **Entrées d'index**

**Index géographique** : France

**Index thématique** : alimentation, animal (monde)