

Pour une anthropologie de la viande De l'environnement à la santé

Françoise Aubaile¹, Mireille Bernard², Patrick Pasquet³

La viande peut-elle constituer un objet de recherches scientifiques suffisamment important et d'actualité pour qu'on lui consacre un colloque et un ouvrage ? Il s'agit là d'un pari que la Société d'Ecologie Humaine (SEH) et l'International Commission on the Anthropology of Food (ICAF) n'ont pas hésité à relever, en accueillant pendant trois jours (10-12 mai 2000), à Bordeaux — la ville gastronomique, fameuse pour son entre-côte — de nombreux scientifiques de plusieurs pays et de diverses disciplines.

Rappelons que la viande est l'aliment par excellence comme son étymologie *vivanda* nous l'indique. Comme aliment, elle est tout à la fois une matière biologique, un bien économique et un sujet marqué par des pratiques et des représentations variables dans le temps et dans l'espace. En témoigne le débat qui, chez les scientifiques, se déroule en filigrane, dans la littérature anthropologique, autour des rôles respectifs de l'aliment carné et de l'aliment végétal dans l'évolution biologique et culturelle de notre espèce (Lee & Devore, 1979 ; Eaton & al, 1997 ; Wrangham & al, 1999). Est-il, par ailleurs, nécessaire de rappeler l'émotion suscitée dans nos sociétés par la récente "crise de la maladie de la vache folle" et les prises de position parfois extrêmes qui ont suivi.

1. FRE 2675 du CNRS, 57 rue Cuvier 75005 Paris.

2. UMR 5185, ADES, "Sociétés, Santé, Développement", CNRS, Université Bordeaux 2, Boite 34, 3ter place de la Victoire, 33076 Bordeaux, France.

3. Éco-anthropologie, Musée de l'Homme, 17 place du Trocadéro, 75016 Paris.

Le présent ouvrage, où sont réunis des textes issus des réflexions qui se sont exprimées au colloque de Bordeaux, et enrichies par quelques autres, se présente comme une première contribution à une éco-anthropologie de l'aliment carné où seraient mis en relation les facteurs de milieu, les aspects culturels et sociaux et les conséquences biologiques liées à la consommation de viande. Tout au long de ses pages, sont successivement abordés la problématique de l'acquisition des viandes de chasse et ses conséquences sur l'environnement, la description de certaines pratiques de transformation et de consommation de viande, l'analyse des représentations et des symboliques qui y sont liées et certains aspects des conséquences médico-diététiques qui en découlent.

La viande de chasse constitue, dans les sociétés forestières traditionnelles, un élément important des virtualités alimentaires offertes par le milieu. Cependant les évolutions économiques et démographiques actuelles, en développant la demande, font passer la viande de chasse du statut de produit auto-consommé et culturellement valorisé à celui de produit de rente. L'intensification des pratiques de chasse qui en résulte n'est pas sans impact négatif sur les populations animales et les équilibres écologiques. Avec des exemples pris en Afrique Centrale et en Guyane française, Sandrine Manusset, Hilary Solly, Kiyulu N'Yanga-Nzo et Luhunu Kitsidikiti décrivent les efforts des institutions, publiques et privées, et les difficultés qu'elles rencontrent dans la mise en place des politiques de réglementation de la chasse et de conservation en relation avec un développement durable.

La conservation, la transformation et la consommation des produits carnés disponibles sont l'objet de nombreuses pratiques et savoirs, qui témoignent d'une ample variété culturelle et sociale et qu'il convient d'inscrire au catalogue de notre mémoire. C'est ainsi que Pierre et Françoise Grenand expliquent pourquoi le boucanage est, chez les Indiens Wayampi de Guyane, à la fois une pratique de conservation et une préparation culinaire. Chez les Gbaya de Centre-Afrique, Paulette Roulon-Doko rapporte comment la tortue est chassée, préparée et consommée par les hommes seuls. De même, Leïla Abu-Shams décrit, dans le cas du sacrifice musulman de l'Aïd el-Kebir au Maroc, les modalités de mise à mort de l'animal, son partage et les préparations culinaires spécifiques de Rabat. La dimension diachronique n'est pas oubliée avec la description, par Michel Prost, des variations de consommation de viande et l'évolution des pratiques qui y sont liées, dans les Alpes dauphinoises, du XIV^e au XIX^e siècle.

Dans les sociétés occidentales, la question de la consommation des produits carnés connaît un regain d'intérêt, en relation avec les changements dans leurs représentations. Ainsi Matthieu de Labarre nous rappelle les raisons de la remise en question de la prépondérance de la viande dans la hiérarchie du culinaire, laquelle ne date pas de la "crise de la vache folle", comme le montre Geneviève Cazes-Valette. Toutefois l'importance des facteurs socio-économiques dans la modification des comportements d'achat et de consommation de viande est soulignée, à propos de la Belgique, par Yvan Lepage et Jean Deligne,

Par ailleurs, Isabelle Raboud-Schüle, décrit les réactions du public de l'exposition sur la fermentation à l'Alimentarium de Vevey, devant l'ambivalence du procédé appliqué aux produits carnés: d'une part procurant une nourriture, d'autre part putréfiant la chair.

En dépit d'une dévalorisation de la viande dans le discours de nos sociétés, certaines viandes trouvent grâce aux yeux du consommateur moderne comme le souligne Matthieu de Labarre, en raison de leur caractère "authentique", de leur origine identifiable (à un terroir ou une race); ce qu'illustre particulièrement bien l'exemple camarguais, développé par Bernard Picon, à propos de la viande taurine classée en AOC. Quant à Marie-Dominique Ribereau-Gayon, elle nous montre comment un autre produit authentique, par la tradition maintenue de la consommation de la viande de chasse dans les Landes, articule des attitudes positives vis à vis de la santé et de la nature.

C'est précisément la santé qui mobilise nombre de pratiques et de savoirs populaires autour de la consommation de viande et pas seulement dans nos sociétés, comme le commente Hélène Pagézy à propos de la "faim" de viande chez les Ntomba du Congo (ex Zaïre), terme qui exprime les difficultés ressenties à la période de soudure. Par ailleurs, les travaux de Françoise Rovillé-Sausse, chez les émigrés d'Afrique sub-saharienne, mettent en évidence comment les manières de table traditionnelles (en particulier l'usage du plat collectif) peuvent, chez les jeunes enfants, induire certaines carences alimentaires liées à la sous-consommation de produits carnés.

La viande est en effet un produit contrasté, à la fois "adoré" et "abhorré". C'est sur elle que portent la plupart des interdits alimentaires (Garine, 1989). Si, en vertu de son statut d'omnivore non spécialisé notamment par la morphologie de son tractus digestif (Hladik et Pasquet, 2002), l'homme peut adopter un régime végétarien (qui doit toutefois être bien compris), la consommation de la viande (organoleptiques, et médico-diététiques) lui

facilite l'accès à un régime équilibré, qui reste la condition nécessaire à une bonne alimentation comme nous le souligne Mireille Bernard dans sa revue de la question.

Quoi qu'il en soit, l'aliment carné se posera toujours en référent naturel, en tant que principal protagoniste alimentaire des premières étapes de l'évolution biologique de notre espèce dans un milieu aux ressources toujours plus dispersées (Leonard et Robertson, 1997). Car il est l'aliment de haute qualité par excellence, dense en énergie, riche en nutriments essentiels. En témoignent les progrès de l'agriculture orientés non seulement sur la productivité des végétaux mais sur l'amélioration de leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques jusqu'à les faire ressembler toujours plus à des produits d'origine animale.

Bibliographie

- LEE R.B., DEVORE I., 1979, *Man the hunter*, Lee R.B. & Devore I. (Eds.), Aldine, Chicago.
- EATON S.B., EATON S.B.III. & KONNER M.J., 1997, Paleolithic nutrition revisited: A twelve-year retrospective on its nature and implications, *European Journal Clinical Nutrition*, 51, 207-16.
- de GARINE I., 1989, Les modes alimentaires: Histoire de l'alimentation et des manières de table, in *Histoire des mœurs*, t. 1, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Paris.
- HLADIK C.M., PASQUET P., 2002, The human adaptations to meat eating: a reappraisal, *Human Evolution*, 17, 199-206.
- LEONARD W.R., ROBERTSON M.L., 1997, Comparative primate energetics and human evolution, *American Journal Physical Anthropology*, 102, 265-81.
- WRANGHAM R. W, JONES J.H., LADEN G., PILBEAM D., CONKLIN-BRITAIN N. L., 1999, The raw and the stolen: Cooking and the ecology of human origins, *Current Anthropology*, 40, 567-94.