

Quand la hiérarchie culinaire est bousculée Le déclin des carnivores

Matthieu de Labarre¹

Ce texte traite de l'évolution des représentations collectives entourant une catégorie d'aliment: la viande. En effet, il semble que depuis une trentaine d'années la position prépondérante de cet élément dans la hiérarchie culinaire soit remise en question.

Tout d'abord, qu'entendons-nous par hiérarchie culinaire? Ce que dit Tylor lorsqu'il nous parle de *la tendance de l'esprit humain à épuiser l'univers au moyen d'une classification* s'applique particulièrement à l'activité alimentaire. Notre rapport aux aliments se traduit essentiellement par une série d'oppositions binaires: le cru et le cuit, le sain et le malsain, l'aliment noble et l'aliment vulgaire, le naturel/authentique et l'industriel, le riche et le maigre, le végétal et l'animal... En somme, nous épuisons l'univers alimentaire par un procédé cognitif taxinomique où nous attachons à chaque catégorie d'aliments un certain nombre d'attributs.

Or il se trouve que la viande, durant le XIX^e et le XX^e siècles, a occupé une place centrale dans notre système culinaire. En effet, sa consommation était doublement valorisée.

Elle symbolise le prestige social: la forme que prend le régime carné sert

¹ LAPSAC, Département de Sociologie, Développement, CNRS, Université Bordeaux 2, 3 ter place de la Victoire, 33076 Bordeaux, France.

² Voilà par exemple ce que nous rapporte un fonctionnaire en 1842 à propos de la consommation de viande des habitants de Bitch (Moselle): Les riches mangeaient toutes sortes de viandes fraîches ou fumées, et même du poisson; les gens des classes moyennes prenaient de la soupe et du ragoût, du lard et des légumes; les pauvres se nourrissaient presque exclusivement de pommes de terre et de lait caillé (Weber E., 1983).

de distinction entre les diverses catégories sociales². Il ne faut pas oublier que si la consommation s'est généralisée et que l'auto production des paysans, pour le porc et la volaille, a toujours été présente, la consommation de viande rouge demeurait une exception à la table paysanne (qui constituait la majorité de la population française) jusqu'à la seconde guerre mondiale. Les personnes âgées d'origine rurale se souviennent encore du *beef* du dimanche : viande extérieure et hautement valorisée (cheval ou bœuf en sauce). Consommer plus régulièrement de la viande était le signe d'une ascension dans l'échelle sociale comme l'illustre parfaitement l'adage populaire "gagner son *beefsteak*". Du fait de sa rareté et de son caractère distinctif la viande occupe une place de choix dans les repas, en particulier pour les repas de fête dont elle constitue un élément central. Le prestige social découlant de la consommation de viande lui octroie le statut de viande noble par excellence.

Si la viande est appréciée pour une forme de distinction, elle l'est aussi pour ses vertus diététiques. Les représentations liant le corps, la santé et l'alimentation se basent sur un modèle énergétique. La nourriture est considéré comme un carburant nécessaire à la fois pour construire un corps solide et pour lui insuffler l'énergie nécessaire à son bon fonctionnement. De ce point de vue, la viande était considérée comme l'aliment le plus essentiel. L'absence de régime carné était synonyme de faiblesse comme le prouvent les diverses expériences tendant à montrer que les ouvriers consommant de la viande étaient plus aptes au travail. De plus, la viande est le seul aliment sur lequel ont porté les réformes de la nourriture que ce soit pour l'armée ou pour le milieu scolaire (Vigarello, 1993). Si c'est à la même époque que les fondements du végétarisme moderne trouvent leur origine, ces préceptes ne rencontrent qu'un très faible écho auprès de la population. En fait, la diététique populaire, par opposition à la diététique savante, est beaucoup plus proche des préoccupations alimentaires considérées d'un point de vue énergétique. Il s'agit de manger une nourriture qui tienne au corps permettant d'effectuer une activité physique longue et pénible. Ainsi, l'habitude de consommer des charcuteries et du lard avant les travaux des champs n'était pas rare.

Les représentations attachées à la viande aussi bien en terme de prestige social que de santé la positionne au sommet de notre hiérarchie culinaire. Pourtant, depuis une trentaine d'années, pour la génération du "baby boom", nous assistons à une remise en question de cette position. Si la consommation n'a cessé de croître au cours du XX^e siècle (si nous exceptons le léger fléchissement de ces dernières décennies), notre point

de vue sur l'aliment lui, s'est modifié : la viande n'est plus autant valorisée qu'avant. Il nous semble que deux grands facteurs ont été à l'œuvre dans ce processus. L'un est une caractéristique originelle de l'économie de nos sociétés modernes : il s'agit de l'industrialisation. L'autre est lié à l'évolution de nos représentations sur notre rapport au corps et la relation alimentation/santé.

L'industrialisation a joué au moins à deux niveaux. D'une part, le développement de la productivité agricole réalisé dans la filière de l'élevage (grâce au progrès technique et à une rationalisation des méthodes de productions) a entraîné une baisse du coût de cet aliment qui, conjuguée à la hausse du niveau de vie, a débouché sur une consommation jamais égalée. Manger de la viande deux fois par jour est désormais un acte banal pour beaucoup d'entre nous. D'autre part, les techniques de présentation et de découpe des viandes tout en permettant une utilisation plus pratique de cet aliment (grâce à la réduction du temps de préparation) lui ont fait perdre une part de son caractère prestigieux. Les *steaks* hachés, les saucisses de type *knacki*, les escalopes de volailles ou le jambon blanc sont les parfaits représentants de cette catégorie et si nos modes de vie nous incitent à leur consommation il n'en reste pas moins vrai que nous considérons ces aliments comme banals, voire médiocres.

L'industrialisation de l'alimentation a aussi entraîné une perte de la connaissance de l'origine de l'aliment et donc une perte de confiance en celui-ci. L'ensemble de la filière alimentation (production, transformation, conservation et même maintenant, grâce aux plats tout préparés, la cuisine) s'est externalisée des pratiques quotidiennes des individus. Giddens (1994) parle à ce propos de phénomène de délocalisation (distance entre les relations sociales et leurs contextes immédiats), phénomène inhérent d'après lui au développement des institutions modernes. Ce mécanisme est bien résumé dans ce que dit Poulain (1997) des mutations de la filière alimentaire : *L'aliment clairement identifié et valorisé est là présent et se donne à voir aux différents stades de la filière, du champ de blé au four du boulanger, du pré à l'étal du boucher, du jardin ou du marché à la cuisine, de la vigne à la bouteille [...]. L'urbanisation, en déconnectant l'aliment de son univers de production, l'installe dans un statut de marchandise et gomme en partie son enracinement naturel.* Il faut bien comprendre qu'un tel état de fait entraîne une crise de confiance des individus envers l'industrie agroalimentaire. D'autant plus que ce processus se double d'une transformation de la représentation de notre environnement naturel et du

risque lui étant attaché. En effet, si jusqu'au XVIII^e, la nature hostile représentait la principale source de danger, le XIX^e siècle voit apparaître une sensibilité bien différente. Le risque est maintenant identifié à l'action de l'homme sur son environnement³. Ainsi la filière alimentaire est dénoncée comme "dénaturalisant" les aliments, l'industrie est perçue comme un apprenti sorcier se jouant des règles de la nature et produisant une alimentation artificielle. De ce fait, nous voyons apparaître une opposition entre d'un côté, une nourriture naturelle, authentique et saine et de l'autre, un pur artefact commercial pouvant comporter des dangers pour notre santé. La manière dont nous nous représentons la production industrielle de viande est exemplaire de la crainte inspirée par ces modes d'élevage si peu naturels (aboutissant à des intoxications possibles comme celles dues la vache folle, au poulet à la dioxine, aux hormones et antibiotiques).

La viande a perdu une grande partie de sa fonction distinctive et un soupçon plane sur son mode de production. Seule la viande catégorisée comme "authentique" (terroir, gibier, petit producteur) garde, aux yeux des consommateurs, son caractère prestigieux. Pourtant ce phénomène lié au développement de l'industrie agroalimentaire ne peut expliquer qu'en partie la transformation de notre représentation de la viande. Le discours anti-industriel est apparu dès le XIX^e siècle sans pour autant nuire aux connotations positives entourant cet aliment. Il nous semble que le principal facteur ayant contribué à la déstabilisation de la hiérarchie culinaire est l'évolution de la conception diététique.

Depuis une trentaine d'années, nous assistons à une transformation du système normatif encadrant l'alimentation, la santé et l'image du corps. C'est au tournant des années soixante/soixante-dix qu'on assiste à un véritable engouement pour la diététique. Le développement de la classe moyenne bouleverse le rapport à l'alimentation. On dénonce les excès des sociétés pléthoriques, la sensibilité aux maladies dites de civilisation (pathologies cardiovasculaires et cancers) devient de plus en plus forte et le modèle du corps svelte s'impose. L'industrie agroalimentaire s'empare des thèmes de la santé et du poids pour promouvoir sa production. La pratique de régime amincissant se banalise et on observe la diffusion de nouvelles formes alternatives de régulation culinaire (végétarisme, alimentation biologique, crudivorisme et macrobiotique). En somme, pour

³ A tel point que les catastrophes naturelles sont considérées comme étant causées par l'activité humaine, comme nous le montre bien l'exemple des inondations provoquées par la déforestation et la modification des cours d'eau.

les générations les plus âgées, une alimentation saine était avant tout un problème de quantité et d'énergie, aujourd'hui les mots d'ordre sont diversité, équilibre et légèreté. Le souci diététique a subi une transition d'une conception énergétique à une conception régulée.

La viande est passée du statut d'aliment riche en énergie (et donc valorisé) à celui d'aliment à surveiller, en raison des risques de surconsommation. Désormais dans nos sociétés du "trop mangé", on se doit de réguler son alimentation. La mise en évidence de la corrélation entre le taux de cholestérol et la fréquence des infarctus du myocarde par Keys (1980) et sa diffusion médiatique a porté un rude coup à l'image de la viande (aliments symbolisant à bien des égards les excès de nos sociétés développées). La trop grande consommation de protéines est dénoncée. Si la viande n'est pas intrinsèquement considérée comme malsaine et n'est pas diabolisée au même titre que le sucre ou la graisse, elle fait tout de même l'objet d'une surveillance accrue. Des catégories d'aliments, tels les légumes ou encore le poisson, sont devenus plus essentiels que la viande dans notre conception d'une alimentation saine. Ce bouleversement de la hiérarchie du sain et du malsain est confirmé par l'enquête qu'a menée Poulain (1998) sur l'alimentation des jeunes seniors. Afin d'avoir une idée de l'évolution durant ces trois dernières décennies, il a utilisé la même méthodologie que Trémolières en 1970. Si à cette époque, la viande et les féculents occupaient la première place, désormais ce sont les légumes qui occupent le devant de la scène.

Ainsi les représentations collectives que nous attachons à la viande se sont modifiées. Le processus d'industrialisation de l'agriculture a banalisé cet aliment lui faisant perdre une bonne part de son prestige social. De plus la délocalisation de la filière alimentaire et la nouvelle conception du risque font peser un lourd soupçon sur la production de viande. Enfin, l'évolution de notre conception diététique a achevé de faire perdre sa position centrale à la viande dans notre hiérarchie culinaire en dénonçant sa surconsommation. Pour toutes ces raisons, la viande est bien moins valorisée dans notre discours qu'elle ne l'était. Pourtant ce constat doit être nuancé. En effet, le mangeur moderne accorde une grande importance à l'authenticité. De ce point de vue, les viandes issues d'un terroir, que l'on va chercher chez le boucher que l'on connaît bien ou chez le petit producteur, sont encore auréolées de prestige. D'autant plus que des recherches épidémiologiques récentes semblent démontrer que leur consommation est compatible avec un bon état de santé. Nous pensons particulièrement à ce que les Américains appellent le *French Paradox* : la

population du Sud-Ouest, bien que réputée pour ces largesses gastronomiques, serait dotée d'une espérance de vie au-dessus de la moyenne. Nous nous dirigeons vraisemblablement vers un modèle où la qualité et l'attachement du produit à un terroir seront les éléments les plus valorisés aux yeux du consommateur.

Pour finir, nous illustrerons cette tendance par l'exemple des membres d'une famille d'agriculteurs biologiques du Tarn dont les comportements et les représentations étaient très proches du végétarisme; de ce fait la viande subissait une très forte dévalorisation dans leur discours. La seule exception fut lorsqu'ils évoquèrent la viande qu'ils achetaient aux petits producteurs locaux. Ainsi, même pour des individus dont la conception diététique est la plus hostile à la viande, la connotation authentique de celle-ci lui redonne son caractère noble et prestigieux.

Bibliographie

- GIDDENS A., 1994, *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan.
- KEYS A. et coll., 1980, *Seven countries. A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*, Harvard University Press, Cambridge.
- POULAIN J.P., 1997, *Mutations et modes alimentaires*, in *Le mangeur et l'animal: mutation de l'élevage et de la consommation*, édition Autrement, pp. 104-5.
- POULAIN J.P., 1998, Les jeunes seniors et leur alimentation, *Cahiers de l'Observatoire CIDIL de l'harmonie alimentaire* n° 9.
- TRÉMOLIÈRES J., 1970, Base pour l'étude de l'évolution des habitudes alimentaires, *Cah Nutr Diét*, 3, 85-92.
- VIGARELLO G., 1993, *Le sain et le malsain*, Paris, Seuil.
- WEBER E., 1983, *La fin des terroirs*, Paris, Fayard, 211.