

La viande qui soigne **Consommations cynégétiques et thérapies** **dans les Landes de Gascogne**

Marie-Dominique Ribereau-Gayon¹

L'objectif de cet article est de montrer comment la consommation de viande liée à la chasse articule des représentations de la santé et de la nature, et alimente, si l'on peut dire, l'idée d'une continuité de la tradition des rapports à l'environnement landais du XIX^e siècle à nos jours².

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la population des Landes de Gascogne était sujette à de nombreuses maladies telles que rhumatismes graves, choléra et *inflammations chroniques abdominales* (Jouannet, 1837: 161), maux que la médecine contemporaine ne reconnaît pas toujours aujourd'hui. Mais, les témoignages abondent surtout sur les plus remarquables et les plus répandues des maladies endémiques, souvent mortelles: fièvres de type paludéen, tuberculose et, par-dessus tout, pellagre cette maladie de peau qui provoque des démangeaisons et dont les effets neurologiques entraînent la folie puis la mort, souvent précipitée par un suicide.

La pellagre suscitait cet intérêt tout particulier pour deux raisons. Tout d'abord, jusqu'à sa disparition elle a été considérée, à tort d'ailleurs, par les autorités médicales françaises comme une maladie "ethnique" des landais³, un trait en somme aussi pittoresque, bien que répugnant, que leurs célèbres échasses. Ensuite, tant dans les savoirs populaires que dans

¹ CEMAGREF, Unité de recherche Agriculture et Dynamique de l'Espace Rural, 50, avenue de Verdun, 33612 Cestas cedex, France.

² "Landais" qualifie ici le territoire des Landes de Gascogne et ses habitants et non le département des Landes.

³ En réalité elle sévissait dans d'autres régions d'Europe, notamment en Italie, dans les Pouilles. Cf. Traimond, 1992.

les savoirs scientifiques de l'époque on ne distinguait pas toujours clairement l'inflammation pellagreuse des fièvres paludéennes, et ces dernières étaient elles-mêmes fréquemment confondues avec la tuberculose jusqu'à la vulgarisation des découvertes de Pasteur. Plutôt que de considérer la pellagre comme une maladie à proprement parler il faudrait donc parler d'un concept pellagreu, à l'instar de Michel Bourges qui parle d'un "concept lépreux" pour rendre compte du caractère hétéroclite de ce qu'on appelait lèpre autrefois (Bourges cité in Bériac, 1988).

Aussi arbitraire que puisse paraître aujourd'hui un tel rapprochement entre pellagre, paludisme et tuberculose, il s'explique néanmoins par le fait qu'une représentation commune régissait ces maladies. En effet, elles étaient toutes pensées comme la manifestation d'un pourrissement du corps, pourrissement interne, puis externe. On attribuait ce pourrissement, directement ou indirectement, à l'insalubrité des innombrables zones humides et marécages qui grevaient la région : *Tout ce malheureux peuple pourrissait sur pied, comme des arbres qui ont les racines dans l'eau. (La pellagre) c'est une maladie qui vient on ne sait d'où. (...) Les uns disent : c'est l'air ; les autres : c'est l'eau ; les autres : c'est la nourriture (...) Toujours est-il que c'est une maladie qui n'attaque pas les riches. Elle commence dans l'estomac, mais elle arrive aussitôt à la surface* (About, 1984 [1858], 73) C'est dire que ces maladies étaient pensées comme indissociables de l'environnement naturel.

A l'instar d>About (1984), certains médecins notaient, généralement sans abandonner la théorie familière du pourrissement pour autant, que, si toute la population subissait le même environnement malsain, les pauvres étaient les principales victimes des fièvres et de la pellagre. Et, de fait, ces maladies étaient fortement aggravées par la malnutrition et, notamment les carences en protéines animales dont souffrait une grande partie de la population. Toute la documentation disponible⁴ du XVII^e au XX^e siècle et les témoignages contemporains des informateurs montrent, en effet, que, jusqu'après la seconde guerre mondiale, on consommait extrêmement peu de viande, moins encore de viande fraîche (qui était le

⁴ Récits de voyageurs, du XVII^e au XIX^e; enquêtes administratives sur la consommation et enquêtes sanitaires, notamment réalisées par l'armée à l'occasion des incorporations, à la fin du XIX^e et au XX^e siècles.

⁵ Voir, par exemple, Bulletin de la Société de Borda, 1949, 4e trim. pour le XVIII^e siècle; A.D. Gironde, série 6M 1348, enquête de 1813 sur le lait, le beurre et le fromage; A.D. Landes, série 6 M 393, enquête de 1841 sur la consommation de viande pour le XIX^e siècle; Larroquette 1924, 193, pour le début du XX^e siècle.

plus souvent salée ou confite dans la graisse), pratiquement ni lait, ni fromage et seulement quelques oeufs⁵. *J'ai été élevée sans lait, sans beurre, sans viande, quelques salaisons, un oeuf de temps à autre mais du pain, oui!* dit Mme D. née en 1900. L'essentiel de l'alimentation reposait sur les céréales et les légumes.

Cette situation surprend nécessairement quand on sait, d'une part, qu'il y avait environ un million de moutons dans les Landes de Gascogne jusqu'à la fin du XIX^e siècle et, d'autre part, que le gibier était extraordinairement abondant et que les landais chassaient beaucoup car ils disposaient d'un très ancien droit de chasse pratiquement sur tout le territoire landais. Les sources sont toutes aussi catégoriques et unanimes sur l'abondance du gibier et l'intensité de la chasse que sur la rareté de la viande. Il serait vain d'essayer de les recenser : il n'est pas un observateur de la région qui omette de mentionner la chasse au nombre des activités auxquelles les landais se livrent tant pour améliorer l'ordinaire que par passion. L'extraordinaire abondance du gibier est due au fait que les principales voies européennes de migrations aviaires convergent au-dessus de l'Aquitaine pour la traversée des Pyrénées. Pour ne donner qu'un exemple, actuellement environ deux millions de palombes (pigeons ramiers) sont tuées chaque année dans le Sud-Ouest⁶.

La minutieuse monographie de Guérin réalisée en 1881 sur une famille aisée de propriétaires-résiniers du Marensin montre que le mouton représentait un peu plus de 2 % seulement des produits d'origine animale consommés, le gibier moins de 1,5 % et le poisson 1,7 %. La proportion variait un peu sans doute dans des sous-régions plus pauvres que le Marensin mais pas de manière significative. Plus récemment, dans la Grande Lande et les landes girondines, les informateurs rapportent qu'ils ne mangeaient guère de viande qu'aux grandes occasions et qu'un demi-œuf était déjà un luxe. Comment alors expliquer l'étonnant paradoxe d'une société agro-pastorale où, de surcroît, le gibier abonde et où l'on manque cependant de viande ?

Sans entrer dans le détail, disons que l'élevage ovin n'était pas destiné à la production de viande, de laine ou de lait mais à celle de fumier pour l'agriculture. On ne cherchait pas à accroître le cheptel mais uniquement à le maintenir pour garantir cette production de fumier. Seuls les agneaux surnuméraires et les brebis de réforme étaient mangés (Dupuy, 1996, 60-

⁶ Pour une analyse détaillée de la place de la chasse dans cette région, cf. Ribéreau-Gayon, 2001.

61). Par ailleurs, la disponibilité en viande ovine, déjà faible au cours de la phase agro-pastorale, a encore diminué dans la seconde moitié du XIX^e siècle. En effet, dans un premier temps, le développement accéléré de la sylviculture a réduit de manière drastique les landes à parcours pour le bétail et donc la viande disponible. Par la suite, entre les deux guerres approximativement, il a entraîné une légère augmentation du niveau de vie général permettant ainsi à la population d'acheter un peu – fort peu – de viande en complément des volailles qu'elle continuait d'élever.

Quant au gibier, le paradoxe disparaît si l'on prend en compte la répartition annuelle de sa consommation : sa saisonnalité explique qu'il n'ait pu suffire à compenser le manque de viande domestique. En effet, le gibier est essentiellement du gibier migrateur, à plumes ; il était et reste abondant surtout à l'automne et au printemps, notamment les canards, les tourterelles et les palombes. De 1809 à 1815, la très grande majorité des procès verbaux pour braconnage dans les landes girondines a été dressée au printemps et à l'automne⁸. C'est donc pendant ces deux saisons que la chasse fournissait un supplément protéique relativement important et d'autant plus précieux que le printemps était une période de soudure délicate, comme dans une grande partie de la France rurale. À ce moment-là, l'alimentation des Landais reposait surtout sur les bouillies de céréales, les œufs et les salaisons, toutes nourritures exsangues. La place qu'occupe le gibier dans le discours n'est pas proportionnelle à sa place quantitative dans l'alimentation mais plutôt à son rôle d'appoint remarquable à des périodes de pénurie.

Or, c'est précisément au début du printemps que la pellagre et les fièvres connaissaient un regain car les organismes étaient affaiblis par cette alimentation pauvre en chair fraîche. La pellagre serait due à une altération radicale du sang et de la lymphe qui se manifestait par un teint cireux. Les observateurs soulignent qu'il était plus marqué encore chez les pellagres que dans l'ensemble de la population privée de viande saignante. La thérapie la plus répandue pour la pellagre visait à renouveler le sang en pratiquant des saignées : *Si vous ne faites pas couler dans les veines un sang plus généreux, vous tournerez toujours dans un cercle vicieux* (Roussel, 1866 : 513).

Mais, bien entendu, la thérapie complémentaire qui s'imposait contre ces maladies de mal nourris était une alimentation riche. Les médecins prescrivaient de boire du vin et de manger de la viande saignante : du

⁸ A.D. Gironde, série 4M321.

rouge du vin et du rouge du sang, on escomptait qu'ils redonneraient les couleurs de la vie à ces corps trop jaunes⁹. Les plus pauvres n'avaient évidemment pas les moyens de suivre un tel régime, à moins d'avoir un bon chasseur dans leur entourage. Ainsi, le héros d'une biographie romancée de 1858 tente-t-il de soigner sa fiancée, souffrant d'une pellagre si avancée qu'elle se laisse mourir, grâce à ses talents de chasseur : *Elle refusait mes remèdes : des ailes de perdrix nou-veaux-nés (sic) et des filets de caneton [sauvages] ! Elle me jetait la tisane à la figure : une si bonne tisane rouge, extraite des vignes du Médoc !* (About, 1984 [1858], 76)¹⁰. Le gibier soigne à la fois directement en fournissant de la viande fraîche à moindre coût et indirectement par l'argent que sa vente en ville rapporte et qui permet d'acheter du vin, autre denrée rare dans la lande.

Le gibier et le matériel de chasse offraient en outre des remèdes plus symboliques. Un oignon bourré de poudre à fusil frotté contre le poignet du malade était ainsi censé soigner les fièvres rebelles ou l'inflammation pellagreuse. Dans le même but, on pouvait aussi fendre en deux un pigeon vivant et l'appliquer, tout saignant, sur le front du malade (de Mensignac, 1982 [1886], 265).

L'ensemble des thérapies révèle que le chasseur contribue doublement à la thérapie. D'une part, concrètement, par un supplément de nourriture protéinée aux périodes où elle est particulièrement rare et où le mal redouble. Symboliquement, d'autre part, par la relation privilégiée que le chasseur entretient avec la vie et la mort : le sang matérialise cette relation toujours en jeu dans ces graves affections. L'étymologie de "pellagre" dit d'ailleurs explicitement l'étroitesse de l'association maladie/chasse, puisque le mot est formé du latin *pellis*, peau, et du vocable grec *agra*, chasse et prise du chasseur. Autrement dit, la pellagre attaque la peau, en fait sa proie comme un chasseur prend le gibier. Inversement, dans l'ordre du réel et non plus dans celui de la métaphore, la proie du chasseur compense les atteintes de la pellagre.

Par ailleurs, on l'a vu plus haut, les zones humides et leurs miasmes délétères étaient pensés comme la cause première de ces maladies endémiques. Or, les zones humides étaient aussi et sont toujours, pour ce qu'il en reste, des lieux privilégiés pour la chasse aux oiseaux migrateurs qui s'y reposent et s'y restaurent en grand nombre (Ribéreau-Gayon,

⁹ Le christianisme formalise la même continuité symbolique entre le vin et le sang, signes de vie.

¹⁰ La "tisane" du Médoc est, bien sûr, du vin.

1998, 35-46). Autrement dit, le milieu naturel qui *produit*¹¹ le mal offre également les remèdes au mal grâce au chasseur qui renverse les méfaits de la nature au profit de l'homme.

Historiquement cependant, la disparition de la pellagre et des fièvres à la fin du XIX^e coïncide avec le drainage systématique des landes et l'implantation massive, dans la seconde moitié du siècle, de pins qui couvraient alors environ un million d'hectares. La régression de la tuberculose résulte pour sa part de la généralisation des antibiotiques dans les années cinquante. On estime néanmoins aujourd'hui que l'amélioration sanitaire générale doit moins à la diminution de l'humidité ambiante qu'au développement économique induit par l'exploitation de la forêt.

Il n'en reste pas moins que, de nos jours, le discours des chasseurs landais qui défendent la chasse au nom de la tradition et de l'identité landaise, exprime souvent explicitement l'idée que la chasse a assuré la survie de la population landaise et que le chasseur conserve un rôle clef de régulateur entre la nature et les hommes. *Le chasseur a un devoir d'ingérence, il a le devoir de réguler les populations*, dit M. P... ardent chasseur de palombe. La nouvelle sensibilité écologiste réoriente cependant ce discours en présentant désormais le chasseur comme un gestionnaire de la nature non plus pour le seul bénéfice de l'homme mais aussi, et c'est très nouveau, pour le bénéfice de la nature elle-même. C'est dans ce contexte que de nouvelles pathologies se développent et que de nouvelles viandes, signes de cette évolution, viennent occuper le devant de la scène.

En effet, au tournant du XX^e siècle, au moment même où pellagre et fièvres achèvent de disparaître, une nouvelle maladie, la palombite ou fièvre bleue, se fait jour dans la littérature cynégétique, suivie, dans les années soixante, par la tourterellite aiguë. Si ces maladies imaginaires proprement cynégétiques et landaises sont en premier lieu une manière plaisante de désigner la passion de la chasse à la palombe et à la tourterelle il faut cependant noter, et ce n'est pas anodin, que leur étiologie supposée est calquée sur celle de la pellagre. Disons brièvement que ce sont des maladies chroniques ; le malade est congestionné, il présente des phases d'hyperactivité (en période de chasse) et de dépression suicidaire (quand la migration est terminée), son agitation connaît deux périodes paroxystiques, à l'automne et au printemps. Enfin, déterminées par le

¹¹ C'est nous qui soulignons.

milieu, ces maladies s'attrapent et se soignent en chassant; il n'y a pas d'espoir de guérison, juste des rémissions (Audebert II, 1994 [1907]; Rocher, 1979). Chaque année à l'automne, lors de l'ouverture de la chasse à la palombe, les médias locaux s'attardent avec bienveillance sur les ravages de la fièvre bleue (Sud-Ouest, 15/10/1994) qui fait brusquement monter le taux d'absentéisme dans les usines et les bureaux, taux bien réel quant à lui.

Par ailleurs, dans les années soixante-dix la critique écologiste contre la chasse prend de l'ampleur et dans le même temps, on constate un développement spectaculaire du discours sur la convivialité masculine dans la chasse qui s'efforce, en vain d'ailleurs, de détourner l'attention de la mort de l'animal vers la vie des hommes. Une revue régionale de chasse affirme (au travers d'une série de postulats dont l'absence d'organisation rationnelle révèle la logique imaginaire qui les sous-tend) qu'il n'y a pas de convivialité sans partage de viande et, mieux encore, que la convivialité n'est totale que dans la chasse: *Le végétarien refuse aussi, sans le savoir, la convivialité et le caractère festif du partage qui s'attachent à la consommation de viande. A l'inverse pour le chasseur "zoophage", partager la viande d'un sanglier c'est partager la responsabilité de la mise à mort.* Mieux encore la consommation de gibier ne serait-elle pas l'ultime recours contre la "vache folle" et autres poulets à la dioxine? *Face aux végétariens et à la roulette russe des prions, le chasseur, ce prédateur perdu dans une société de consommateurs, fera-t-il bientôt partie du dernier carré des carnivores heureux?* demande le même article (Chasseur d'Aquitaine, 1997).

Le principal marqueur de la convivialité des chasseurs landais est le partage d'une entrecôte de bœuf grillée, à peine cuite, très saignante: *Il y a des réunions de chasseurs médoquins où la truculence, la formule-choc, le langage imagé sentent plutôt bon le lever au petit matin, l'entrecôte et l'équipée entre amis* (Sud-Ouest, 1990). Dans les médias et les témoignages la "traditionnelle entrecôte" comme on dit, occupe tellement de place qu'elle occulte totalement l'acte de chasse. Curieusement, l'ascension médiatique de l'entrecôte n'a guère subi le contre-coup de la crise de la "vache folle". Interrogés à ce sujet, les chasseurs détournent inmanquablement la question en parlant de leur boucher dont l'approvisionnement est au-dessus de tout soupçon. On peut néanmoins se demander si le lieu où l'entrecôte est consommée – la mythique nature – ne purifie pas automatiquement la viande des tares de l'élevage industriel.

De même que bien d'autres pratiques cynégétiques la consommation d'entrecôte est présentée comme un rituel incontournable, une vieille tradition. Ce qu'elle n'est pas étant donnée l'extrême rareté du boeuf dans la région jusqu'à il y a peu, surtout dans les zones rurales. On peut estimer qu'elle s'affirme dans les repas de chasseurs à partir des années quatre-vingt. La surprenante irruption de cette viande non-gibier dans la chasse appelle plusieurs remarques.

La première est que, focaliser l'attention sur la viande qui provient d'un animal élevé pour mourir permet d'euphémiser l'acte de mort perpétré sur l'animal sauvage en déplaçant cet acte vers le registre socialement relativement accepté de la mort de l'animal domestique (Vialles, 1987). Ce déplacement qui prend subrepticement en compte la critique écologiste, permet de revaloriser l'image du chasseur actuellement mise à mal, lui évitant ainsi de se marginaliser complètement.

La seconde remarque est que, avec son entrecôte, le chasseur importe ostensiblement du domestique dans le sauvage. En cela, il se comporte en civilisateur. Si ce n'est pas nouveau, il faut toutefois souligner une modulation récente : jusqu'à maintenant son rôle civilisateur se manifestait concrètement par ce qu'il appelle la "régulation" des populations sauvages. Plus nouveau est le fait qu'il cherche en outre désormais à contenir l'invasion *idéologique*¹² du sauvage qu'introduit l'écologisme. La viande domestique soigne alors symboliquement l'excès de sauvage qui menace non seulement le droit de chasse mais la culture dans son ensemble.

Remarquons encore qu'il n'y a pas pour autant de rupture radicale avec le principe jusque là sans exception connue entre goût de la chasse et goût de la viande sauvage (Hell, 1988). En effet, le mode et le degré de cuisson compensent quelque peu la domesticité de l'animal par la rusticité de sa préparation : on flirte ici avec les limites entre les catégories du sauvage et du domestique pour camper là où la frontière est la plus ténue.

La dernière remarque porte sur la distinction que font les chasseurs entre le "bon chasseur" et le "viandard". Le "viandard" prend plaisir à tuer, à faire passer l'animal de la vie à l'état de viande, comme son sobriquet le suggère. En revanche, le "bon chasseur" tire son plaisir de la poursuite de l'animal vivant. Or, on constate que le discours sur l'entrecôte est particulièrement emphatique chez les chasseurs les plus passionnés, les plus susceptibles de basculer entièrement du côté du sauvage. Consommer

¹² C'est nous qui soulignons.

du domestique au lieu de sauvage revient à intercaler un animal domestique entre le chasseur et sa proie, c'est-à-dire à restaurer la distance prescrite par les "bons" chasseurs ce qui permet, en fin de compte, de s'affirmer comme "non viandard".

L'entrecôte apparaît donc comme un objet symbolique idéal : à la fois concession discrète à la sensibilité contemporaine et moyen de réaffirmer les valeurs traditionnellement attachées à la viande, à la nature et à la chasse. Le recentrage du discours autour de l'entrecôte confère donc à la viande une dimension symbolique nouvelle qui prend le relais de sa fonction thérapeutique ancienne.

En effet, si autrefois on soignait des maux réels et graves grâce au gibier sauvage que le chasseur ramenait à la maison, aujourd'hui le chasseur va soigner ses maladies cynégétiques imaginaires et ses maux sociaux grâce à de la viande domestique consommée dans la nature au nom de la préservation de la société et de la sociabilité. Par conséquent, un discours abondant sur le binôme chasse/viande et sur ses bienfaits pour l'individu et la société se maintient, donnant l'apparence d'une continuité sans faille de la tradition du rapport des chasseurs landais à l'environnement. Mais il se maintient au prix d'une inversion remarquable qui relève de la dynamique d'adaptation de la tradition aux sensibilités contemporaines.

Bibliographie

- ABOUT E., 1984 [1858], *Les échasses de Maître Pierre*, Editions Esmeralda, Bordeaux.
- AUDEBERT II T., 1994 [1907], *La chasse à la palombe dans le Bazadais*, Jacques Luquet, Saint-Palais.
- BERIAC F., 1988, *Histoire des lépreux au Moyen-Age : une société d'exclus*, Imago, Paris.
- DUPUY F., 1996, *Le Pin de la discorde – Les rapports de métayage dans la Grande Lande*, MSH, Paris.
- GUERIN U., 1881, *Monographie d'une famille de paysans – résiniers de Lévigacq, Landes, Les Ouvriers des Deux Mondes, Aux bureaux de la Réforme Sociale, V, 11e partie, 4e fasc.*, Paris.
- HELL B., 1988, *Le sauvage consommé – Classification animale et ordonnance cynégétique dans la France de l'Est*, *Terrain*, 10, 74-85.
- JOUANNET F., 1837, *Statistiques du Département de la Gironde*, vol.1, Paris.
- LARROQUETTE A., 1924, *Les Landes de Gascogne et la Forêt Landaise*, Lacoste, Mont-de-Marsan.
- de MENSIGNAC C., 1982 [1886], *Notice sur plusieurs coutumes, usages, etc. du département de la Gironde*, Laffitte Reprints, Marseille.

RIBEREAU-GAYON M.D., 1998, Le diable et le bonheur sont dans la lagune, in *L'Homme et la lagune*, Editions de Bergier, Châteauneuf-de-Grasse.

RIBEREAU-GAYON M.D., 2001, Chasseurs de traditions -- l'imaginaire contemporain des Landes de Gascogne, CTHS, Paris.

ROCHER Ch., 1979, *Les chasses des palombes et des tourterelles*, Les Éditions de l'Orée, Bordeaux.

ROUSSEL Th., 1866, *Traité de la pellagre et des pseudo pellagres*, J. B Baillères, Paris,

TRAIMOND B., 1992, L'irruption d'une maladie: la pellagre dans les Landes de Gascogne au XIXe siècle, *Ethnologie Française*, XXI/1 : 43-55.

VIALLES N., 1987, *Le sang et la chair*, MSH, Paris.