



# **Qui, entre Orient et Occident, mange de la viande, quelle viande et pourquoi ?**

Jean-Pierre Digard

## **► To cite this version:**

Jean-Pierre Digard. Qui, entre Orient et Occident, mange de la viande, quelle viande et pourquoi ?. *Anthropology of the Middle East*, 2020, 15, pp.18 - 33. <10.3167/ame.2020.150203>. <halshs-03764386>

**HAL Id: halshs-03764386**

**<https://shs.hal.science/halshs-03764386v1>**

Submitted on 30 Aug 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

# Qui, entre Orient et Occident, mange de la viande, quelle viande et pourquoi ?

## Between West and East, Who Does Eat Meat, Which Meat and Why?

Jean-Pierre Digard

---

**Résumé :** La consommation carnée dépend d'abord de prescriptions religieuses : à la différence du christianisme, le judaïsme et l'islam interdisent certaines viandes. Vient ensuite le statut culturel (distinct du statut légal) des animaux : en Europe, la consommation du lapin a reculé du fait de son assimilation à un « animal de compagnie ». En Europe toujours, après une hausse après la Seconde Guerre mondiale, la consommation carnée diminue depuis les années 2000 ; à l'inverse, en Afrique du Nord et au Moyen-Orient, elle tend à se rapprocher de celle de l'Europe. Ces fluctuations doivent davantage à l'évolution des genres et des niveaux de vie qu'au militantisme animaliste.

**Mots-clés :** alimentation, boucherie, Chine, christianisme, élevage, Europe, Inde, islam, judaïsme, Moyen-Orient, viande

---

**Abstract:** The consumption of meat depends first of all on religious prescripts: unlike Christianity, Judaism and Islam prohibit certain meats. Then comes the cultural status (distinct from the legal status) of animals: in Europe, the consumption of rabbits has declined due to his assimilation to a “pet”. After an increase in the post Second World War period, meat consumption has been declining in Europe since the 2000s; similarly, in North Africa and the Middle East, its consumption tends to be closer to that of Europe. These fluctuations owe more to changes in living modes and standards than to animalist activism.

**Keywords:** breeding, butchery, China, Christianity, Europa, food, India, Islam, Judaism, meat, Middle-East

---



« Pour être consommé, un aliment ne doit pas seulement être bon à manger. »  
(Lévi-Strauss, 1965)

La consommation de viande, c'est-à-dire de chair d'animaux tués pour être mangés, n'a presque jamais ni nulle part constitué une pratique anodine. Les régions comprises entre l'Europe et l'Asie centrale et méridionale présentent à cet égard une diversité de comportements qui pose question. Par exemple, alors qu'en 1996 la consommation carnée de l'Union européenne atteignait 84 kg/habitant/an, celle de l'Arabie Saoudite ne dépassait pas 42 kg et celle de la Chine 47 kg. Ces chiffres représentaient, pour la période comprise entre 1982 et 1996, une diminution de 1 kg pour l'Arabie, mais une augmentation de 10 kg pour l'UE et de 33 kg pour la Chine (Boutonnet 1999 : 63–66). Pour l'Iran, grand pays du Moyen-Orient et principal rival géopolitique de l'Arabie, on ne dispose pas de données en poids mais en part du budget des ménages consacrée à l'alimentation carnée : ainsi, entre 1380 (2001 du calendrier grégorien) et 1395 (2016), les dépenses de boucherie des ménages iraniens ont été multipliées par 7,70 pour l'ensemble des viandes, par 6,85 pour la viande de ruminants et par 8,48 pour celle de volailles (*Iran statistical yearbook 1395* : 840 et 826). Ces écarts dans l'espace et dans le temps, parmi d'autres, parfois spectaculaires, tiennent à plusieurs séries de facteurs.

## Les incontournables prescriptions religieuses

Parmi les trois grandes religions monothéistes, dites « religions du Livre », que sont, dans l'ordre de leur apparition, le judaïsme, le christianisme et l'islam, la seconde se signale par la quasi-absence d'interdits alimentaires (Baratay 1996). Pour le christianisme, la consommation de viande tient à la nature humaine : la viande « a acquis une valeur positive, [celle d'] un produit consommable auquel on demande parfois de renoncer [jeûne du carême], non parce qu'il est mauvais et méprisable, mais, au contraire, parce qu'il est bon et appréciable » (Montanari 2017).

À la différence du christianisme, le judaïsme (Nizard 2007) et l'islam (Benkheira, Mayeur-Jaouen et Sublet 2005) proscrivent, à des degrés divers (*harām*, *makrūh*...), la consommation des viandes qui proviennent soit d'animaux de statut supérieur comme le cheval, soit d'animaux considérés comme impurs (*najēs*)—chien (Millet 1995 ; Bonte 2004) et porc (Henninger 1982 ; Fabre-Vassas 1994)—, soit encore d'animaux qui occupent une position taxonomique ambiguë : le porc qui a les pieds fendus comme les ruminants mais qui lui-même ne rumine pas, l'autruche qui est un oiseau mais qui ne vole pas... (Simoons 1961 ; Gossaert 2007). Pour les animaux dont la consommation est autorisée, s'ajoutent des règles strictes d'abattage (voir plus loin).

En Inde, en application du principe d'*ahimsā* (en sanscrit : non-violence à l'égard des animaux), les hindouistes et surtout les membres de la caste supérieure des Brahmanes, pour qui manger de la viande équivaut à manger des cadavres, pratiquent traditionnellement un végétarisme strict, à la différence des basses castes, moins intransigeantes, et surtout des musulmans. Dans ce pays, qui possède l'un des cheptels bovins les plus importants du monde (240 millions de têtes dont 75 millions d'animaux laitiers) mais dont la production est faible (30 millions de tonnes de lait, soit seulement 3 à 5 kg/jour/animal) (Huria et Achaya 1980), la situation des vaches « sacrées » (Harris 1978) est pour le moins contrastée : pas consommées et peu traitées, elles sont livrées à elles-mêmes et se trouvent le plus souvent dans un état lamentable ; elles constituent en outre une nuisance dans la mesure où vaches tarées et bœufs âgés laissés en vie pâturent librement sur les cultures (Bruckert 2018 : 154). Certains bovins en fin de vie sont vendus plus ou moins illicitement pour finir à l'abattoir. Les métiers de la boucherie sont exercés par des membres des castes inférieures ou des musulmans, en particulier l'abattage, toujours *halal*, par des spécialistes appelés *mullah* (Bruckert 2018 : 222). Depuis l'arrivée au pouvoir des nationalistes hindous dans plusieurs États indiens, des « groupes de protection de la vache » sèment la terreur parmi les minorités religieuses en s'attaquant à ceux, musulmans surtout, qui sont soupçonnés de manger des bovins ou d'en fournir aux abattoirs (Bouissou 2017).

En dépit (ou à cause) de leur statut inférieur (ils se roulent dans la boue comme les porcs et ne sont donc pas « sacrés »), les buffles d'eau (*Bubalus bubalis*) remplacent de plus en plus les vaches, d'où une forte croissance de leur nombre depuis les années 1950 (de 43 à 105 millions de têtes, soit de 20 pour cent à 35 pour cent du gros bétail), au point que l'on peut parler d'une « *buffaloisation* » de l'Inde (Bruckert 2018 : 156–157). Les ovicapridés (210 millions dont 70 de moutons et 140 de chèvres) ont la boucherie pour premier usage ; ils constituent l'élevage des pauvres et des semi-nomades (Konars, Sindhis, Raikas...) assimilés à des basses castes (Prévot 2010). L'élevage du porc est marginal, en grande partie pour des raisons religieuses liées à la saleté de l'animal. La filière avicole (poulets de chair principalement) est largement industrialisée, concentrée géographiquement sous forme de « *clusters* » (pôles de compétitivité) avicoles et soutenue par le gouvernement ; des cuisses de poulet sont aussi importées des États-Unis où les consommateurs les délaissent. D'autres oiseaux font l'objet d'élevages marginaux : les canards, élevage spécialisé et extensif ; les dindes, viande de Noël des chrétiens ; les émeus, importés d'Australie, dont l'élevage s'est effondré en 2012 aussi soudainement qu'il était apparu.

Dans l'Inde actuelle, les viandes apparaissent comme des marqueurs sociaux. On constate une diffusion de l'éthos hindou vers les basses castes, les groupes tribaux et les autres groupes religieux. À l'inverse, la viande est une nourriture d'urbains riches, dont les standards de consommation tendent, comme dans beaucoup d'autres « pays émergents », à se calquer sur le modèle occidental (Bruckert 2018 : 33). Au « gradient d'urbanité » se superpose un

« gradient de pureté » entre espace intérieur, lieu du conservatisme alimentaire où la pureté doit être préservée, et espace extérieur, espace de la restauration publique avec carrioles à soupe, fast-foods locaux, restaurants végétariens et non-végétariens de bas ou de haut de gamme ; de même entre les lieux de vente de la viande : stands informels, étals forains, boucheries formelles urbaines, boucheries et lieux de vente haut de gamme, rayons de boucherie des supermarchés, ces derniers étant perçus comme des signes d'occidentalisation. La consommation de viande peut même revêtir une signification subversive, de « carnivorie de résistance », comme les « *beef festivals* » organisés pour contester publiquement l'hégémonie des castes supérieures.

En Chine, le taoïsme ne reconnaît pas de discontinuité fondamentale entre l'homme et les animaux, tous étant habités par des dieux ou des esprits. Dans la Chine ancienne, la chasse aux cervidés et aux sangliers était pratiquée, mais les seuls animaux élevés pour être consommés étaient le chien, et, bien qu'introduits plus tardivement, les volailles et le porc. Dans la Chine contemporaine, ces deux dernières catégories d'animaux restent les plus consommées avec les poissons et les crustacés (Sabban 1993).

En Afrique de l'Est et du Nord, de nombreuses sociétés pastorales animistes élèvent des bovins avec, pour but principal, d'en augmenter le nombre. Ils en consomment le lait, parfois le sang (Masaïs du Kenya), mais les abattent rarement pour leur viande ; c'est aussi le cas, bien qu'à un degré moindre, dans les tribus de nomades montagnards d'Iran (Digard 1981) : dans toutes ces populations, tuer des animaux pour en consommer la viande revient à entamer une richesse qui s'évalue en nombre de têtes de bétail. Autre caractéristique de cette idéologie pastorale : les qualités recherchées chez les animaux d'élevage répondent à des critères esthétiques (forme et dimensions des cornes des bovins, de la queue grasse des ovins, etc.) beaucoup plus qu'économiques. Ces civilisations pastorales ont été analysées en termes de « boomanie », d'« élevage sentimental » ou de « fétichisme du bétail » (Bonte 1985). On en trouve aussi des formes voisines dans des sociétés non animistes comme certains groupes nomades d'Asie : Raïkas du nord de l'Inde (Prévot 2010), Bédouins (Montagne 1947) et autres nomades du Moyen-Orient (Monteil 1966).

Toutefois, le respect de ces diverses prescriptions d'ordre plus ou moins religieux n'empêche pas une grande variété d'autres attitudes de s'exprimer un peu partout sous la poussée d'autres facteurs ou influences.

## Des normes culturelles implicites

Par quel mot désigner l'acte de tuer des animaux pour les manger qui soit « neutre », c'est-à-dire sans connotation parasite comme « tuerie » (terme technique dans les abattoirs) ou « tuage » (dans le *Larousse*, édition de 1996, ou le *Robert*, édition de 1986), « sacrifice » (vocabulaire religieux), « euthanasie » (médical), « mise à mort » (tauromachie), « meurtre alimentaire »

(protectionnisme des animaux) ? Malgré son euphémisation par déplacement dans le domaine forestier, le mot « abattage » (alimentaire ou sanitaire), qui renvoie à « abattoir », semble le mieux convenir pour notre propos (Cazes-Valette 2007). En anglais, « abattre un animal » se traduit par un verbe particulier « *to slaughter* » et « abattoir » par « *slaughter-house* » ; « abattre un arbre » se traduit tout simplement par « *to cut down a tree* ».

Qu'est-ce qu'un « animal de boucherie » ? C'est un animal dont la destination finale est de fournir de la viande. Qu'est-ce donc que la « viande » ? À l'origine, on désignait comme « viande » (du latin *vivenda*) tous les aliments de l'Homme, végétaux comme animaux, puis seulement la chair des animaux et des oiseaux, domestiques principalement. Il en est resté quelque chose en anglais puisque « *viand* » signifie « mets », « aliments » (héritage, peut-être, de la noblesse d'origine normande au Moyen Âge, comme les mots *mutton*, *pork* et *beef* pour désigner la viande de mouton, *sheep*, de porc, *pig*, et de bœuf, *ox*) et que c'est le mot *flesh* qui traduit celui de « chair » brute et *meat* celui de « viande » en tant qu'aliment. Les langues moyen-orientales n'utilisent qu'un seul mot pour « viande »—*lahm* en arabe, *gusht* en persan, *et* en turc—, complété si nécessaire par le nom de l'espèce animale, de la partie de l'animal et/ou du mode de cuisson concernés (Rodinson 1965 : *passim*).

De nos jours, la « viande », c'est la chair d'un animal tué, découpé et préparé selon certaines modalités techniques (carcasse « parée »), rituelles et/ou sanitaires (la saignée sert aussi à retarder la baisse du pH de la viande et donc à en prolonger la conservation). C'est l'application de ces règles qui différencie la « viande », consommable, du « cadavre », qui ne l'est pas, et qui distingue les « zoophages » des « sarcophages » (Vialles 1987 ; Vialles 1998 ; Bruckert 2016). Seule exception notable : le charognage, fréquent dans la Préhistoire (Pathou-Mathis 2009) et encore aujourd'hui dans certaines tribus de l'Inde qui suivent les meutes de dholes (*Cuon alpinus*) pour s'emparer de leurs proies (Davidar 1975).

Autre question : la chair des poissons, crustacés et mollusques entre-t-elle dans la catégorie « viande » ? Dans la chrétienté jusqu'au dix-neuvième siècle, la « viande de carême » était la chair de poisson, d'où le développement, au Moyen Âge, de l'élevage de la carpe en étang. Dès 1921, le *Larousse agricole* définit la viande comme « Tissu musculaire de divers animaux et en particulier des mammifères et des oiseaux ; la chair des poissons, des crustacés, des mollusques n'est pas qualifiée de viande ». Comme les Français, les Anglais n'utilisent par le mot *meat*/« viande » pour les poissons, mais le mot *flesh*/« chair ». En revanche, en persan par exemple, le mot *gusht* s'applique aussi bien au poisson qu'à la viande des mammifères ou des oiseaux.

Les pratiques de consommation carnée dépendent aussi en grande partie du statut culturel (distinct du statut légal) des espèces animales concernées (Digard 2007). On a vu que le judaïsme et l'islam proscrivent les viandes provenant soit d'animaux de statut supérieur (cheval), soit d'animaux réputés impurs (chien, porc), soit encore d'animaux à la position taxonomique ambiguë (porc,

autruche, etc.). En Inde, de même qu'il existe une hiérarchie des castes, il existe une hiérarchie des aliments carnés (dans le sens d'une impureté/réprobation/infériorité sociale décroissantes) : porc (rejeté pour sa saleté) ; petit gibier (corbeau, rat, chauve-souris, singe...) ; buffle (sale, se roule dans la boue comme le porc) ; poisson ; volaille et œufs ; chèvre et mouton ; et bœuf au sommet de la pyramide.

Enfin, les animaux fournisseurs de viande ne sont pas tous des animaux domestiques : c'est le cas de la « viande de brousse », ressource traditionnelle majeure en Afrique subsaharienne, ou celui, relativement nouveau en Europe, dans le cadre de la diversification des productions animales, de la « venaison bouchère » (cerfs, bisons, autruches d'élevage).

En France, les principales espèces domestiques servant à la boucherie sont le bœuf, le mouton, le porc et le poulet (les deux espèces les plus consommées dans le monde), le lapin et, dans une moindre mesure, le cheval—deux espèces sur le cas desquelles nous reviendrons plus loin. Les animaux consommés, dont l'utilisation nécessite donc l'abattage, sont l'objet d'une mise à distance que ne connaissent pas, par exemple, les animaux de travail, avec lesquels l'homme est amené à entretenir des relations durables de compagnonnage, ni même les vaches laitières qui, dans les élevages familiaux, sont quotidiennement traitées à la main, reçoivent des noms individuels, et étaient même, dans certaines régions comme en Savoie, logées dans une étable séparée par une simple tenture de l'habitation humaine qu'elles contribuaient ainsi à chauffer. Parmi les animaux de boucherie, il convient en outre de distinguer : les animaux de boucherie par vocation (races bovines à viande : charolaise, limousine...) et les animaux de boucherie par destination (vaches laitières et poules pondeuses de réforme). Sous l'effet d'une projection anthropomorphique, les types d'élevage et les animaux correspondants donnent lieu à des perceptions différenciées : favorable pour les systèmes herbagers et de plein air ; défavorable pour les élevages hors-sol (porcs, volailles, lapins) et/ou par grandes unités de production : ferme dite « des 1000 vaches » dans la Somme, modèle courant ailleurs (Allemagne, États-Unis...), en plus grand encore.

Dans ce panorama, quelques animaux occupent une place emblématique. Tel est le cas du porc. Cet animal domestique dont l'élevage, l'abattage et la consommation étaient traditionnellement familiaux, est aujourd'hui devenu majoritairement un produit standard d'élevages intensifs souvent accusés de pollution (« algues vertes » en Bretagne). Mais il existe aussi des productions artisanales de porc de très grande qualité, comme le porc basque Kintoa ou le Blanc de l'Ouest malgré le recul de ce dernier au profit de croisements privilégiant les animaux moins gras. La consommation de viande de porc continue néanmoins de dominer, distançant même très largement celle de toutes les autres viandes, dans de nombreux pays comme la Chine ou le Danemark (Delavigne 2002).

Avec le porc, le poulet est la viande la plus consommée dans le monde. Ce succès planétaire est sans doute dû au fait qu'il s'agit, dans un cas comme

dans l'autre, de viandes perçues comme « blanches », « non saignantes », et de systèmes de production intensifs, au demeurant souvent dénoncés comme « concentrationnaires » et « pollueurs », mais qui permettent d'inonder le marché de produits accessibles à un grand nombre de consommateurs.

La viande du chien était régulièrement consommée dans l'Amérique précolombienne et l'est encore en Asie du Sud-Est et en Polynésie, avec toutefois un recul dès que cet animal tend à devenir, à l'imitation de l'Occident, un animal de compagnie (Milliet 1995). La cynophagie existait aussi, mais de façon plus marginale, dans le monde berbère (Bonte 2004), ainsi qu'en Europe occidentale—la dernière boucherie canine a fermé en Allemagne peu avant la Seconde Guerre mondiale. Trente millions de chiens seraient encore abattus chaque année dans le monde pour leur viande (Iturria 2018).

Plusieurs animaux se signalent par leur statut culturel en évolution récente et rapide. Dans presque toutes les sociétés, les animaux de compagnie sont frappés d'un tabou alimentaire, tabou qui s'étend peu à peu, en Occident, à des espèces comme le lapin et le cheval. La cause de l'effondrement de la consommation du lapin est à rechercher dans un nouvel usage qui est fait aujourd'hui de cet animal. Des dirigeants de la filière cuniculicole se plaisent à dire que le lapin est menacé par un « nouveau prédateur » : le lapin nain ! En effet, depuis que des enfants, de plus en plus nombreux, en ont fait un animal familier, il est devenu quasiment impossible de leur faire avaler de cette viande.

Le cheval serait-il en passe de connaître un sort analogue ? Chez les Mongols, les Turcs d'Asie centrale et tous les autres « peuples cavaliers » (Digard 2004), cet animal est omniprésent, y compris dans l'alimentation ; l'hippophagie y constitue, encore de nos jours, une pratique constante et même valorisée. En Europe au contraire, où elle avait été condamnée comme survivance païenne par le pape Grégoire VII en 732, l'hippophagie n'a acquis droit de cité en France qu'avec l'ordonnance du 9 juin 1866, au terme d'une intense campagne de promotion (Digard 2012). Une fois légalisée, elle s'est surtout développée dans le nord et le centre de la France. La viande chevaline provenait d'animaux de réforme et, le cheptel national ne suffisant pas à satisfaire la demande, de chevaux importés vivants d'Europe de l'Est et, sous forme de carcasses, d'Argentine et des États-Unis. Mais entre-temps, dans la seconde moitié du vingtième siècle, une véritable « révolution culturelle » s'est produite dans le monde du cheval. Avec la motorisation des transports, de l'agriculture et des armées, cet animal est passé de la sphère de l'utilitaire à celle des loisirs, entraînant une augmentation spectaculaire du nombre des pratiquants réguliers ou occasionnels de l'équitation, qui a atteint en France à la fin du siècle le million et demi, dont plus de 80 pour cent de cavalières pour qui le statut culturel du cheval tend vers celui d'un animal de compagnie (Digard 2004). Étant incompatible avec l'hippophagie, ce nouveau statut a entraîné le déclin progressif de la filière correspondante. Durant l'année 1966, les Français avaient consommé 100 400 tonnes de viande de cheval ; en 1970, ce chiffre est tombé à 90 000 tonnes, puis à 60 000 en 1990, à 30 000 en 2000,

et à 9 000 en 2018, distribuées par quelques centaines de bouchers chevalins tout au plus, forains pour la plupart.

## L'évolution des genres et des niveaux de vie

Dans la plupart des pays d'Europe et d'Asie, à partir des années 1970, l'évolution des genres de vie—en l'occurrence : l'urbanisation ou la « rurbanisation » d'une large majorité de populations désormais coupées de leurs racines paysannes et des cultures animalières correspondantes—, a profondément modifié la perception des animaux et de leurs produits.

En particulier, la hiérarchisation traditionnelle des animaux en plusieurs cercles concentriques autour de l'habitation paysanne—animaux familiers, animaux de travail, troupeaux...—s'est peu à peu muée en une bipolarisation entre, au sommet de l'échelle hiérarchique, des animaux de compagnie surprotégés et anthropomorphisés—en France, situation certes exceptionnelle, leur nombre est passé en vingt ans de 30 millions à 59 millions, présents dans 53 pour cent des foyers—et, en bas de l'échelle hiérarchique, les animaux de rente, notamment ceux destinés ou finissant à la boucherie, dont l'élevage et l'abattage sont de plus en plus confinés voire ostracisés (Digard 1999).

Dans le même temps, on l'a vu, la consommation carnée a considérablement augmenté dans presque tous les pays concernés. En France, par exemple, elle est passée de 50 kg/personne/an en 1950 à 100 kg en 1980, avant de régresser légèrement à partir de 2010, jusqu'à 90 kg aujourd'hui (Paillat 1997). Dans le monde, la consommation est passée de 70 millions de tonnes en 1961 à 330 millions en 2018, et pourrait continuer à augmenter dans les décennies à venir pour atteindre, selon les projections de la FAO (*Le Monde* du 16 novembre 2019, p. 7), 524 millions de tonnes en 2080, soit, par personne, des consommations d'environ 23, 44 et 48 kg/an.

Les pays émergents se signalent, eux, par des tendances contradictoires, notamment entre mondialisation et particularismes ethno-culturels. D'une part, on y observe une tendance des classes moyennes et supérieures à calquer leurs standards de consommation sur ceux des pays occidentaux, d'où une augmentation sensible de la consommation de viande dans des pays comme la Chine et même l'Inde (Paillat 1997 ; Guillot 2012 ; Baumert 2016). Cependant, dans certains pays d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient arabe, l'augmentation de la consommation carnée a été freinée par des prix élevés de la viande du fait des difficultés d'approvisionnement du bétail en fourrage et en eau (Cariou 2019). D'autre part, on relève, à l'inverse, dans les mêmes pays émergents, en réaction contre la « mondialisation » et/ou l'acculturation des élites, une tendance au maintien voire à l'accentuation des particularismes culturels voire ethniques en matière alimentaire.

Le « phénomène pizza » offre une bonne illustration de ces tendances contradictoires. D'un côté, à la faveur d'un goût très répandu pour les cuisines

« exotiques » (Régner 2004 ; Raffard 2016), une large diffusion s'opère, hors de leur bassin d'origine, de nourritures pourtant bien représentatives d'aires culturelles particulières comme la pizza (Italie), le couscous (Maghreb) ou les sushis (Japon). C'est ainsi que, à l'instar des restaurants servant de la viande dans l'Inde d'aujourd'hui et contre toute attente, les pizzerias n'ont jamais été aussi nombreuses dans les villes iraniennes que depuis l'instauration de la République islamique. D'un autre côté, en signe de résistance contre une mondialisation assimilée non sans raison à l'occidentalisation, un attachement local se manifeste envers des plats typiques ou, à défaut, des adaptations locales de plats devenus internationaux comme les multiples variantes régionales de la pizza (Sanchez 2007), du couscous (Hemme 2019) ou du *khoresht* (ragoût persan de viande et de légumes diffusé dans une large partie de l'Asie du Sud par les Moghols, Turcs persanisés qui régnèrent sur l'Inde de 1526 à 1857).

## La diffusion de sensibilités et d'idéologies nouvelles

Dans ce contexte général, ce qui domine la question du statut des viandes et des animaux de boucherie aujourd'hui, c'est également une contradiction croissante entre des sensibilités animalitaires, certes très inégalement réparties, et la demande de produits alimentaires bon marché, et, donc, une contradiction entre deux conceptions opposées du statut des animaux de boucherie, l'une plutôt protectionniste, l'autre au mieux indifférente et de loin la plus répandue dans les pays non-occidentaux.

Ces nouvelles préoccupations sont les suivantes, classées par ordre d'importance de leur diffusion dans la population française pour laquelle on dispose de chiffres relativement récents, précis et sûrs (Cazes-Valette 2007 ; Cazes-Valette, Valette et Gurviez 2017) :

1) Les incertitudes quant à l'impact sur la santé humaine de certaines consommations carnées : défiance envers certaines viandes, envers les graisses animales, envers la charcuterie, etc. (Picard 2017 ; Collectif 2015 ; Martin 2007).

2) Des interrogations quant à l'impact environnemental de l'élevage—émissions de méthane par les ruminants, déforestation, etc.—en passant sous silence ses bienfaits—maintien de surfaces herbacées qui captent le carbone du CO<sup>2</sup>, entretien des paysages, etc. (Brunel 2017 : chap. VI).

3) Une gêne face au traitement des animaux, notamment dans les abattoirs et certains élevages intensifs, tel qu'il est dénoncé par des associations militant pour la protection des animaux (cf. Delaby 2016).

4) Une défiance presque systématique envers tout ce qui est perçu comme « industriel » et/ou non « naturel »—OGM, pesticides, herbicides, produits chimiques, médicaments, vaccinations, etc.—, pouvant aller jusqu'à une revendication d'interdiction, même non ou peu fondée scientifiquement, au nom d'un « principe de précaution » (voir la polémique autour du glyphosate à

partir de l'automne 2017), et alors, rappelons-le, que l'alimentation humaine n'a jamais été aussi sûre qu'aujourd'hui.

5) En réaction contre le consumérisme, une tentative de la « décroissance » et de la « déconsommation » dans tous les domaines, non seulement de produits carnés, mais également d'autres produits alimentaires, d'habillement, cosmétiques, de pilule contraceptive et même des vaccins (Santolaria 2017). Cette attitude concernerait environ un tiers des consommateurs ; à l'inverse, un autre tiers des consommateurs sont de « gros consommateurs » de produits carnés, mais aussi d'autres aliments (féculents, sucres, alcool, etc.) ; or c'est dans ce deuxième tiers que s'observent les effets délétères d'une suralimentation, effets qui ne sauraient donc être attribués uniquement à la viande comme le prétendent trop d'auteurs prompts à confondre corrélation et causalité (CIRC 2015 ; Frioux 2017 ; etc.).

Mais les positions affichées par les consommateurs sont bien souvent contredites par les pratiques réelles, sur lesquelles ont porté, en France, les dernières enquêtes du CREDOC et qui donnent : - végétariens (non consommateurs de produits carnés) : 2,5 pour cent d'un échantillon représentatif de la population française ; - végétaliens (opposés à la consommation de tout produit animal : lait, œufs, miel...) : 0,5 pour cent ; - véganiens (opposés à toute possession, élevage et utilisation d'animaux, de quelque manière que ce soit)(du mot anglais *vegan*, contraction de *veg[etari]an*, forgé en 1944 par le Britannique Donald Watson, fondateur de la Vegan Society) : 0,2 pour cent. Qui plus est, des enquêtes plus anciennes (Barrau 1987 ; Cazes-Valette 2007) donnent des chiffres du même ordre, ce qui témoigne d'une relative stabilité dans le temps.

À noter également qu'un effet de génération se dessine : alors qu'il ne se trouve pas de végétarien par idéologie chez les plus de 60 ans, 8 à 10 pour cent des jeunes semblent en revanche attirés par le végétarisme.

Bien que le lien avec ce qui précède ne soit pas établi, on observe aussi un mouvement sans précédent de « fragmentation des pratiques alimentaires »—bio, sans gluten, « véggie » (terme flou mêlant à dessein végétarisme, végétalisme et véganisme), halal, kasher, etc. (Bayle 2017)—, ainsi que d'« alimentation de plus en plus intercalaire et individuelle »—hors domicile et horaires traditionnels (Gassie 2017), d'où le développement presque partout du « snacking » et la multiplication des « sandwicheries » et des « food trucks » en tous genres. C'est ainsi qu'« en l'espace de dix ans, le volume du hamburger dans la restauration française a été multiplié par 14. Il s'en est écoulé 1,1 milliard d'unités en 2017 » (Bernard Boutboul, directeur général de la société Gira Conseil, cité par Girard 2018). Le slogan à la mode du « manger moins mais mieux » paraît donc loin d'être largement partagé, comme en témoigne la courbe croissante, presque partout, notamment dans les pays émergents, de l'obésité.

Enfin, l'évolution des comportements envers la viande révèle une tendance, d'autant plus frappante qu'elle est minoritaire, à la surenchère voire à la

radicalisation des attitudes, avec passage de la « simple » compassion animalitaire au militantisme animaliste (défense active des animaux placés sur un plan d'égalité avec les humains, voire au-dessus d'eux), ou encore du carnisme au flexitarisme, puis au végétarisme, au végétalisme et enfin au véganisme, avec un idéal de « libération animale » (Singer 1975) au nom de l'anti-spécisme (c'est-à-dire d'un traitement égal de toutes les espèces)(de l'anglais *speciesism*, concept dû en 1970 au psychologue britannique Richard Ryder).

On ne saurait clore cette section sans insister sur le fait que les tendances qui viennent d'être décrites sont étrangères à la plupart des pays non-occidentaux, où elles sont ignorées voire considérées avec dérision, sauf peut-être en Inde. Dans certains pays musulmans comme l'Iran, à la différence de l'Angleterre ou de la France, les chiens « de compagnie » ne se rencontrent guère que dans les quartiers réputés « chics » comme ceux du nord de Téhéran : ils sont surtout le signe d'une attitude de distanciation voire de défi de leurs propriétaires vis-à-vis de la République islamique (Digard 2003b). Ailleurs en Iran, les mauvais traitements des animaux n'en sont pas moins considérés comme des péchés (*gonâh*) (Digard 2019).

## L'évolution des législations

Ces différences de perception et de traitement des animaux se reflètent dans l'existence et la précision ou, au contraire, dans l'absence de législations et de réglementations en la matière.

L'idée « animalitaire », de militer pour la défense des animaux comme d'autres, les « humanitaires », pour les humains, est née dans le sillage de la Révolution française, avec les « amis des bêtes » de l'an X (1799) (Pelosse 1981–1982). Vinrent ensuite, en France, la création de la Société protectrice des animaux (SPA) en 1845, puis—acte fondateur d'une législation attentive au sort des animaux—l'adoption en 1850 de la loi Grammont contre les mauvais traitements aux animaux domestiques en public (Agulhon 1981). Il faudra ensuite attendre un siècle pour voir la pénalisation des mauvais traitements aux animaux intervenir avec un décret de 1959, puis avec une loi de 1963 qui introduit la notion d'« acte de cruauté » passible de peines correctionnelles.

Tant au niveau français (FNSEA, 2014) qu'au niveau européen, des textes techniques ont été régulièrement adoptés pour—le fait précédant le droit—tenir compte de l'évolution des perceptions et du statut culturel des animaux. S'agissant des animaux de boucherie, la loi française n'intervient que sur les règles d'abattage, avec étourdissement préalable, sauf pour les abattages rituels *kasher*/juif (Nizard-Nenchemoul 1999) et *halal*/musulman (Benkheira, Mayeur-Jaouen et Sublet 1999 : chap. IV), ce qui ne va d'ailleurs pas sans excès en Europe : « La dérogation [à l'obligation d'étourdissement préalable à l'abattage] est devenue disproportionnée : la production *halal* et *kasher* excède largement la consommation des seuls musulmans et juifs. [...] Cette généralisation

de l'abattage sans étourdissement s'accompagne d'un refus d'information [des consommateurs] » (Conte 2017).

La notion de « bien-être animal » (traduction inexacte de l'anglais *animal welfare*) apparaît, quant à elle, dans la législation française avec la Convention européenne sur la protection des animaux en transport international signée par la France le 13 décembre 1968 et ratifiée le 9 janvier 1974 ; mais le flou persistant de la notion de « bien-être animal », notamment pour ce qui concerne les animaux dans les abattoirs, explique qu'elle soit davantage répandue dans les discours que dans les pratiques. Enfin, dernier avatar législatif en date (janvier 2015), l'introduction des animaux dans le Code Civil français en tant qu'« êtres doués de sensibilité » marque incontestablement un nouveau tournant, mais qui risque de générer, en raison de son flou, plus de problèmes que de solutions (Digard 2018 : 30–35).

Le contraste qui existe entre les empilements législatifs et réglementaires occidentaux et la vacuité correspondante dans les pays orientaux est saisissant, au point que les mauvais traitements infligés aux animaux dans certains abattoirs des pays du sud et de l'est de la Méditerranée amènent aujourd'hui l'Union européenne à réfléchir à une révision des conditions de ses exportation d'animaux vivants.

Un seul pays, l'Inde—encore elle !—, vient de se signaler par une initiative législative originale en faveur d'animaux, cette fois, non plus des vaches, mais des dromadaires. En effet, le 30 juin 2014, le gouvernement du Rajasthan, dominé par le Bharatiya Janata Party, parti nationaliste hindou, a déclaré le dromadaire « animal d'État ». Ce statut, qui vise à valoriser cet animal et à endiguer son déclin, condamne en réalité l'élevage camelin : il est en effet accompagné d'une loi interdisant l'abattage de l'animal, loi qui implique une impossibilité de commercialisation de sa viande et donc la suppression d'une importante source de revenus pour les éleveurs ; pour compenser cette perte, la création d'une filière laitière a été envisagée, mais dont les effets apparaissent trop marginaux. En fait, tout indique que la loi en question s'inscrit dans une stratégie délibérée des nationalistes hindous au pouvoir pour marginaliser la communauté musulmane dont les éleveurs de dromadaires font partie (Prévot 2019).

## Conclusion

Au total, les nouveaux comportements relatifs à la consommation de viandes, là où ils apparaissent, doivent davantage à l'évolution des genres et des niveaux de vie qu'à l'activisme des mouvements animalistes. Les progrès de l'urbanisation et/ou de la rurbanisation des populations, l'émergence de nouvelles classes moyennes, la diffusion de la culture et des valeurs occidentales, avec, pour conséquence, l'oubli des racines paysannes et des cultures animalières correspondantes, tendent à entraîner une incompréhension des rapports de

travail humains-animaux et un refoulement de la mort, animale aussi bien qu'humaine. On note toutefois, à cet égard, d'importantes disparités entre les pays occidentaux, où les sensibilités animalitaires voire animalistes sont les plus visibles, et les pays orientaux (à l'exception, dans une certaine mesure, de l'Inde) où d'autres préoccupations dominent.

---

**Jean-Pierre Digard** est directeur de recherche émérite au CNRS et membre de l'Académie d'agriculture de France. Après une triple formation en zoologie, ethnologie et orientalisme, il a développé deux spécialités, l'ethnologie de l'Iran—*Techniques des nomades Baxtyâri d'Iran* (1981), *Le fait ethnique en Iran et en Afghanistan* (1988), *L'Iran au XX<sup>e</sup> siècle* (avec Bernard Hourcade et Yann Richard, 1996, rééd. 2007), *Une épopée tribale en Iran* (2015)—et l'anthropologie de la domestication animale et des relations hommes-animaux—*L'homme et les animaux domestiques* (1990), *Les Français et leurs animaux* (1999, rééd. 2005), *Chevaux et cavaliers arabes dans les arts d'Orient et d'Occident* (2002), *Une histoire du cheval* (2004, rééd. 2007).

Email : jpdigard@gmail.com

**Jean-Pierre Digard** is an emeritus research director at the CNRS and a member of the French Academy of Agriculture. After a triple training in zoology, ethnology and orientalism, he developed two specialities, ethnology of Iran—*Techniques des nomades Baxtyâri d'Iran* (1981), *Le fait ethnique en Iran et en Afghanistan* (1988), *L'Iran au XX<sup>e</sup> siècle* (with Bernard Hourcade and Yann Richard, 1996, reprinted 2007), *Une épopée tribale en Iran* (2015)—and the anthropology of animal domestication and human-animal relations—*L'homme et les animaux domestiques* (1990), *Les Français et leurs animaux* (1999, reprinted 2005), *Chevaux et cavaliers arabes dans les arts d'Orient et d'Occident* (2002), *Une histoire du cheval* (2004, reprinted 2007).

Email : jpdigard@gmail.com

## Références

- Agulhon, M. (1981), 'Le sang des bêtes : Le problème de la protection des animaux en France au XIX<sup>e</sup> siècle', *Romantisme : Revue des Études Romantiques*, no. 31 : 81–110.
- Baratay, É. (1996), *L'Église et l'animal (France, XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)* (Paris : Éditions du Cerf).
- Barrau, J. (1987), 'Carnivorité et culpabilité : de l'ambiguïté de certaines de nos attitudes à l'égard de l'aliment carné', in *Des animaux et des hommes*, (ed.) J. Hainard et R. Kaehr, (Neuchâtel : Musée d'Ethnographie), 125–132.

- Baumert, N. (2016), 'L'Asie monte en puissance', in *L'alimentation demain : Cultures et médiations*, (ed.) G. Fumey (Paris, CNRS Éditions), 109–130.
- Bayle, N. (2017), 'À chacun son assiette', *Le Monde*, supplément « Salon de l'Agriculture », 26–27 février : 4–5.
- Benkheira, M. H., Mayeur-Jaouen, C. et Sublet, J. (2005), *L'animal en islam* (Paris : Les Indes Savantes).
- Bonte, P. (1985), 'Le bétail produit les hommes : Sacrifice, valeur et fétichisme du bétail en Afrique de l'Est', *L'Uomo* 9, n° 1–2 : 121–147.
- Bonte, P. (2004), 'Entre mythes et sacrifices : Le dossier inachevé de la cynophagie dans le monde berbère', *Anthropozoologica* 39, n° 1 : 343–350.
- Bouissou, J. (2017), 'La vache à cash des nationalistes hindous', *Le Monde*, 3–4 septembre
- Boutonnet, J.-P. (1999), 'Marchés des viandes : les clés de l'évolution', in *Déméter* (Paris : Armand Colin) : 57–154.
- Bruckert, M. (2016), 'La viande : définitions, statuts et controverses', in *L'alimentation demain : Cultures et médiations*, (ed.) G. Fumey (Paris : CNRS Éditions), 155–179.
- Bruckert, M. (2018), *La chair, les hommes et les dieux : La viande en Inde* (Paris : CNRS Éditions).
- Brunel, S. (2017), *Plaidoyer pour nos agriculteurs : Il faudra demain nourrir le monde...* (Paris : Buchet-Chastel).
- Cariou, A. (2019), 'Fleurir le désert, le mirage de l'agriculture. Les oasis du Liwa (Émirats arabes unis) et du Wadi Sirhan (Arabie saoudite)', *Études Rurales*, n° 204 : 192–220.
- Cazes-Valette, G. (2007), 'Contre la viande, tout contre... Rapports hommes-animaux-viandes en France contemporaine', in *L'homme, le mangeur et l'animal : Qui nourrit l'autre ?*, (ed.) J.-P. Poulain, (Paris : OCHA), 159–160.
- Cazes-Valette, G., Valette, L. et Gurviez, P. (2017), 'Vers où va la consommation de viande ? Recueil de données 2015 et 2017' (PowerPoint, Toulouse, Toulouse Business School & Paris, Chaire SDSC d'AgroParisTech).
- CIRC (Centre international de recherche sur le cancer) (2015), *Cancérogénicité de la consommation de viande rouge et de viande transformée* (Paris : OMS).
- Collectif (2015), 'Le gras' (dossier), *Ethnozootechnie*, no. 99 : 7–86.
- Conte, Ch. (2017), 'Vivre ensemble, manger ensemble...', *Les Cahiers Rationalistes*, no. 648 : 10.
- Davidar, E. R. C. (1975), 'Ecology and Behaviour of The Dhole or Indian Wild Dog (*Cuon alpinus* Pallas)', in *The Wild Canids : Their Systematics, Behaviour, Ecology and Evolution*, (ed.) M. W. Fox, (New York: Dogwise Publishing), 109–119.
- Delaby, M.-N. (2016), 'Animaux d'élevage : mieux assurer leur bien-être', *Que Choisir*, no. 551 : 16–19.
- Delavigne, A.-É. (2002), 'Le système des viandes au Danemark : goût et dégoûts pour la viande en fonction de l'espèce animale', *Anthropozoologica*, no. 35 : 29–37.
- Digard, J.-P. (1981), *Techniques des nomades Baxtyâri d'Iran* (Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'Homme/Cambridge University Press).
- Digard, J.-P. [1999] (2005), *Les Français et leurs animaux : Ethnologie d'un phénomène de société* (Paris : Fayard).
- Digard, J.-P. (2004), *Une histoire du cheval : Art, techniques, société* (Arles : Actes Sud).

- Digard, J.-P. (2012), 'Hippophagie', in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, (ed.) J.-P. Poulain (Paris : Presses universitaires de France), 689–695.
- Digard, J.-P. (2018), *L'animalisme est un anti-humanisme* (Paris : CNRS Éditions).
- Digard, J.-P. (2019), 'Un pan méconnu de la civilisation iranienne : son "système domesticateur"', *Studia Iranica* 48, fasc. 2 (sous presse).
- Fabre-Vassas, C. (1994), *La bête singulière : Les juifs, les chrétiens et le cochon* (Paris : Gallimard).
- FNSEA (2014), 'Note sur le régime juridique des animaux en droit français—les idées clés' (Paris : Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), 1–7.
- Frioux, D. et al. (2017), *La viande au menu de la transition alimentaire : Enjeux et opportunités d'une alimentation moins carnée* (Paris : Terra Nova).
- Gassie, J. (2017), 'Les conduites alimentaires comme reflets de la mondialisation : tendances d'ici 2030', *Analyse* (Paris : Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture), no. 103, 5.
- Girard, L. (2018), 'Le hamburger réconcilie les Français avec la viande', *Le Monde*, 23 février.
- Gossaert, V. (1961), 'Les animaux interdits de consommation', in *L'homme, le mangeur et l'animal : Qui nourrit l'autre ?*, ed. J.-P. Poulain, (Paris : OCHA), 103–111.
- Guillot, C. (2012), 'Évolution de la consommation française de produits carnés : enjeux et menaces pour l'avenir', *Déméter* (Paris : Armand Colin) : 195–233.
- Harris, M. (1978), 'India's sacred cow', *Human Nature*, 1, no. 2 : 200–210.
- Hemme, P. (2019), 'Un couscous pour tous', *Le Monde*, 2 février.
- Henninger, J. (1982), 'Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam', in *Le cuisinier et le philosophe : Hommage à Maxime Rodinson. Études d'ethnographie historique du Proche-Orient réunies par Jean-Pierre Digard* (Paris : Maisonneuve et Larose), 29–40.
- Huria, V. K. et Achaya, T. (1980), 'Dairy Development in India : Some Critical Issues', *Economic and Political Weekly* 15, no. 44 : 1931–1942.
- Iran Statistical Yearbook 1395* (Téhéran : Plan and Budget Organization, Iran Statistical Center).
- Iturria, B. (2018), 'La WSAVA [Word Small Animals Veterinary Association] prend position contre le commerce de viande de chat et de chien', *La Semaine Vétérinaire*, no. 1747, 19 janvier.
- Lévi-Strauss, C. (1965), 'Le triangle culinaire', *L'Arc* (Aix-en-Provence), no. 26 : 19–29.
- Martin, A. (2007), 'L'homme et la viande : le point de vue d'un nutritionniste', in *L'homme, le mangeur et l'animal : Qui nourrit l'autre ?*, (ed.) J.-P. Poulain, (Paris : OCHA), 264–269.
- Milliet, J. (1995), 'Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages', *L'Homme*, no. 136 : 75–94.
- Montagne, R. (1947), *La civilisation du désert : Nomades d'Orient et d'Afrique* (Paris : Hachette).
- Montanari, M. (2017), *La chère et l'esprit : Histoire de la culture alimentaire chrétienne*, (trad.) M. et J. Pagan-Dalarun (Paris : Alma).
- Monteil, V. (1966), *Les Tribus du Fârs et la sédentarisation des nomades* (Paris-La Haye : Mouton).

- Nizard, S. (2007), 'Tu ne cuiras pas le chevreau dans le lait de sa mère', in *L'homme, le mangeur et l'animal : Qui nourrit l'autre ?*, (ed.) J.-P. Poulain, (Paris : OCHA), 112–120.
- Nizard-Benchemoul, S. (1999), 'L'abattage dans la tradition juive : Symbolique et textualisation', *Études Rurales*, no. 147–148 : 49–65.
- Paillat, M. (ed.) (1997), *Le mangeur et l'animal : Mutations de l'élevage et de la consommation* (Paris : Autrement).
- Patou-Mathis, M. (2009), *Mangeurs de viande : De la Préhistoire à nos jours* (Paris : Perrin).
- Pelosse, V. (1981–1982), 'Imaginaire social et protection de l'animal : Des "amis des bêtes" de l'an X au législateur de 1850', *L'Homme* 21, no. 4, 1981 : 5–33 ; 22, no. 1, 1982 : 33–51.
- Picard, N. (2017), 'Environnement, santé, bien-être animal... Faut-il encore manger de la viande ?', *Science et Vie*, no. 1201, septembre : 42–52.
- Prévo, S. (2010), *Les éleveurs Raika en Inde : nomades d'aujourd'hui ?* (Paris : L'Harmattan).
- Prévo, S. (2019), 'Le dromadaire institué animal d'État au Rajasthan : pour quels motifs, avec quelles conséquences ?', *Ethnozootechnie*, no. 106 (sous presse).
- Raffard, P. (2016), 'La Méditerranée culinaire : diffusion, succès politique', in *L'alimentation demain : Cultures et médiations*, (ed.) G. Fumey, (Paris : CNRS Éditions), 131–154.
- Régnier, F. (2004), *Lexotisme culinaire : Essai sur les saveurs de l'Autre* (Paris : Presses universitaires de France).
- Rodinson, M. (1965), 'Ghidhāw', in *Encyclopédie de l'Islam* (Paris : G.-P. Maisonneuve et Larose) : 1081–1097.
- Sabban, F. (1993), 'La viande en Chine : imaginaire et usages culinaires', *Anthropozoologica*, no. 18 : 79–90.
- Sanchez, S. (2007), *Pizza connexion : Une séduction transculturelle* (Paris : CNRS Éditions).
- Santolaria, N. (2017), 'Déconsommation, j'écris ton nom', *Le Monde*, supplément « L'Époque », 17–16 octobre.
- Simoons, F. (1961), *Eat Not this Flesh: Food Avoidances from Prehistory to the Present* (Madison : University of Wisconsin Press).
- Singer, P. (1975), *Animal Liberation* (New York ; Harper Collins).
- Vialles, N. (1987), *Le sang et la chair : Les abattoirs des pays de l'Adour* (Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'Homme).
- Vialles, N. (1998), 'Toute chair n'est pas viande', *Études Rurales*, no. 147–148 : 139–149.