Les Cahiers d'Outre-Mer

Revue de géographie de Bordeaux

273 | Janvier-Juin

Coexistence des mondes ruraux et des agricultures

L'œuf ou la poule : qui décide de ce que l'on mange ? Une esquisse géographique du secteur du poulet de chair en Inde

Michaël Bruckert

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/com/7778>

DOI : 10.4000/com.7778

ISSN : 1961-8603

Éditeur

Presses universitaires de Bordeaux

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2016

Pagination : 313-320

ISBN : 979-10-300-0065-8

ISSN : 0373-5834

Référence électronique

Michaël Bruckert, « L'œuf ou la poule : qui décide de ce que l'on mange ? Une esquisse géographique du secteur du poulet de chair en Inde », *Les Cahiers d'Outre-Mer* [En ligne], 273 | Janvier-Juin, mis en ligne le 01 janvier 2019, consulté le 07 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/com/7778> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/com.7778>

DÎNER DE COM

L'œuf ou la poule : qui décide de ce que l'on mange ? Une esquisse géographique du secteur du poulet de chair en Inde

Michaël Bruckert¹

Depuis de nombreuses décennies, les géographes s'interrogent sur les déterminants des pratiques alimentaires. Longtemps, le débat a notamment tourné autour d'une question que l'on pourrait simplifier ainsi : mange-t-on ce qui est disponible autour de nous, ou bien cultive-t-on et élève-t-on ce que l'on souhaite manger ? Dans l'arène, on retrouve d'un côté les tenants d'une approche « déterministe », plutôt enclins à privilégier la première alternative, et de l'autre côté les partisans d'une approche « culturaliste », plus favorables à la deuxième.

À bien y regarder, ce débat peut apparaître comme celui de l'œuf et de la poule : bien hardi ou naïf qui saura dire qui vient le premier ! La poule, justement, on peut légitimement s'y intéresser : ne fournit-elle pas un exemple adéquat pour étudier avec un peu plus de finesse cette énigme de la primauté de l'offre ou de la demande ? En effet, la consommation mondiale de viande de cette volaille a connu une très forte augmentation depuis les années 1950 : en 2022, le poulet devrait devenir la viande la plus consommée dans le monde, dépassant alors le porc². Quelles sont les dynamiques qui président à cette croissance ? Cet engouement pour le poulet tient-il plus à une évolution des habitudes de consommation ou à une modification de l'offre disponible ? Pour répondre à cette question, je propose que l'on s'intéresse à un pays où le statut des viandes et des autres produits carnés a toujours été complexe et conflictuel : l'Inde.

1. Postdoctorant au Culinaria Research Centre, University of Toronto, michael.bruckert@gmail.com

2. Source : OCDE & FAO, *Agricultural Outlook, 2011-2020*, 2013, p. 172.

I - Une révolution avicole...

Si seuls 30 % des Indiens sont végétariens au sens strict, la consommation moyenne de viande reste très faible dans le pays pour des raisons à la fois culturelles, économiques et politiques. Pour celles et ceux qui en mangent, la viande est un accompagnement dont on limite souvent volontairement l'ingestion, par crainte pour sa santé, par souci d'économie ou pour revendiquer une pureté et un statut social plus élevé. Pourtant, malgré ces contraintes, la consommation de poulet est en forte hausse en Inde. Depuis 2004, c'est la viande la plus consommée, détrônant dans l'alimentation carnée la viande de chèvre et de mouton, longtemps associée aux festivités. Dans l'État méridional du Tamil Nadu, 3 kg de poulet sont consommés annuellement par habitant : c'est très peu comparé aux plus de 21 kg engloutis en France ou aux plus de 50 kg dévorés aux États-Unis, mais cette quantité reste non négligeable et, surtout, en forte hausse. Le marché des poulets de chair croît actuellement de 10 % en Inde³. En quelques décennies, le pays du végétarisme est devenu le quatrième producteur mondial de cette viande !

Les Indiens ont-ils développé un goût soudain pour les rôtis du dimanche et pour les nuggets de fast-foods, ou bien sont-ils en train de remplacer le traditionnel *dal* accompagnant le riz ou les galettes de blé par du *chicken curry* ? Cette hausse de la consommation doit en fait tout d'abord être éclairée par les évolutions spectaculaires que le secteur indien du poulet a connues depuis les années 1980. À cette époque, des initiatives privées et des financements publics ont œuvré à organiser l'élevage avicole selon les principes d'une agriculture scientifique. Les bêtes qui, jusque-là, couraient librement dans les ruelles des villages ont été confinées dans des hangars fermés. La recherche génétique a opéré une distinction entre des races pondeuses et des races productrices de chair (appelées *broilers* en Inde), présentant une capacité supérieure à prendre du poids, notamment au niveau des muscles pectoraux. Dans cette modalité de production intensive, les générations ont été séparées : les reproducteurs grands-parentaux et parentaux ont pour seule vocation de pondre des œufs envoyés dans des incubateurs qui livrent des poussins âgés d'un jour aux « éleveurs ». Après 40 à 42 jours d'élevage intensif, lors desquels les rations alimentaires et l'administration de produits vétérinaires sont scrupuleusement contrôlées, les animaux au pelage uniformément blanc sont enfermés dans des caisses chargées dans des camions, et partent à destination des marchés urbains où ils seront abattus.

3. Source : <http://www.fnbnnews.com/Poultry/poultry-production-in-india—the-current-scenario-38620> ; consulté le 23 juin 2017.

Ces méthodes ont été mises au point par quelques groupes avicoles indiens aujourd'hui très puissants, comme Venkateshwara dans l'État du Maharashtra et Suguna dans celui du Tamil Nadu, en partenariat avec les géants mondiaux du secteur tels que l'étatsunien Cobb-Vantress et le britannique Aviagen. Deux principes président à cette nouvelle organisation du secteur. Tout d'abord, celui de l'agriculture contractuelle : le groupe avicole (*integrator*) fournit les volatiles, les aliments concentrés, les médicaments et le support technique alors que l'éleveur (*grower*) fournit les infrastructures et la force de travail. Le deuxième principe, l'intégration verticale, est le corollaire du premier : les groupes avicoles maîtrisent toute la chaîne de valeur, des moulins de trituration des graines à la manufacture des équipements en passant par la reproduction des lignées et la fabrication des traitements médicaux. Afin de maximiser ses profits, le secteur cherche à présent à intégrer les activités en aval de la chaîne : des usines d'abattage et de transformation des produits sont construites et des réseaux de boucheries dédiées, portant le nom de la marque, se développent. Ainsi, aujourd'hui à Chennai (la capitale du Tamil Nadu), on peut, dans une boutique de l'enseigne Suguna Daily Fresh, acheter des poulets entiers réfrigérés et emballés, mais également des morceaux désossés et marinés ou encore du salami de volaille. Cette nouvelle forme de commerce de poulet cherche à concurrencer la modalité ancienne de vente sur les marchés publics et dans les petites boucheries artisanales, où les animaux sont conservés vivants dans des cages attenantes au billot avant d'être abattus, plumés et éviscérés à la demande.

Les économies d'échelle et la diversification de l'offre finale orchestrées par l'industrie avicole permettent de constituer un oligopole assurant des profits substantiels dans un secteur aux faibles marges. Mais une telle intensification des pratiques n'est pas sans risques : les organismes pathogènes (tels que la *Salmonella* ou le *Campylobacter*) trouvent dans les élevages confinés un territoire propice à leur développement fulgurant ; les hautes doses d'antibiotiques administrés comme prophylactiques, mais également pour favoriser la croissance des bêtes, favorisent les risques de résistance et suscitent des craintes croissantes chez les mangeurs ; les effluents des hangars augmentent les concentrations d'azote dans l'eau et dans les sols. Par ailleurs, la compétitivité du secteur repose fortement sur le coût des aliments donnés aux poulets. Or, l'augmentation mondiale de la consommation de viande et la production d'agrocarburants risquent de provoquer à terme une forte hausse des cours mondiaux du maïs et du soja, déjà malmenés par les événements politiques et climatiques mondiaux. Les dégâts causés par l'émergence de cet élevage industrialisé sont également sociaux. Les petits éleveurs de poulets, principalement des femmes, se trouvent encore plus marginalisés, incapables de concurrencer ces mastodontes, alors que ceux optant pour la

contractualisation sont dépossédés à la fois du produit de leur travail et de leurs compétences techniques : privés de leur pouvoir d'initiative, ils se contentent de réaliser une suite d'opérations dictée par des experts extérieurs.

L'élevage du poulet en Inde illustre le processus par lequel le capitalisme industriel conquiert le secteur agricole, en remplaçant l'intensité en travail par une intensité en capital, en concentrant le pouvoir décisionnel, les activités et les profits, et en déléguant ou externalisant les risques. Ce faisant, il participe également à transformer les significations et la nature même de l'aliment produit. C'est bien ce processus d'intensification de la production qui explique en grande partie l'augmentation de la consommation de poulet en Inde.

Photo 1 - Élevage de poulets de chair au Tamil Nadu
(cliché : M.Bruckert, 2013)

II - ... qui modifie la nature et le statut du poulet

Les économies d'échelles et la gestion scientifique de l'élevage ont permis une très nette baisse du prix du poulet en 20 ans, qui est à présent la moins chère des viandes en Inde. Plus précisément, un kilogramme de poulet coûte autant qu'un kilogramme de bœuf mais, si les prix se valent, les statuts « rituels » de ces deux viandes sont aux antipodes : la première est largement acceptée par la majorité des Indiens non-végétariens, alors que la deuxième

reste rejetée par de nombreux hindous de castes moyennes et supérieures, mais également par certains chrétiens et musulmans.

Pourtant, si le poulet est dans l'Inde actuelle une viande peu frappée du stigmate d'impureté, il n'en a pas toujours été autant. Les Dharmashastras, traités juridiques datant de l'époque védique (autour du v^e siècle avant notre ère), spécifient que le coq et la poule domestiques sont impropres à la consommation humaine. Jusqu'aux années 1980, ce stigmate persiste et la consommation de poulet reste très faible hors de certains groupes chrétiens, musulmans ou de basses castes hindoues. Ce sont les nouvelles conditions d'élevage instaurées par l'industrie agroalimentaire qui ont rendu cet animal et sa viande plus « purs ». Quand les volatiles glanaient librement leur nourriture dans les basses-cours et sur le bord des chemins, picorant à l'envie insectes et vers, parfois nourris des restes de l'alimentation humaine, leur chair était considérée comme un vecteur d'impureté. Maintenant que les poulets sont confinés dans des espaces clos à la litière entretenue, nourris de tourteaux de graines soigneusement sélectionnées, ils ne représentent plus la même souillure. Comment expliquer ce changement de statut ? L'anthropologie a bien montré que la logique de la comestibilité est souvent similaire à une logique de parenté : de la même façon qu'on n'épouse ni un parent ni un total étranger, on ne mange ni un animal familier ni un animal trop sauvage ou trop différent. D'une certaine façon, les poulets indiens se situent à présent à bonne distance, à la fois spatiale et symbolique, entre le monde des humains et celui de la nature sauvage. Surtout, le contrôle total sur leurs conditions de vie garantit le caractère strictement végétal de leur alimentation et leur absence de contact avec des déchets humains.

Hormis cette place à présent élevée dans la hiérarchie des viandes, le poulet est également valorisé, notamment au sein de la classe moyenne urbaine, pour la blancheur, le caractère maigre et l'absence de goût prononcé de sa chair. Alors que la viande de chèvre ou de mouton reflète inexorablement l'origine animale du produit, celle de poulet apparaît comme une nourriture presque générique, un support protéiné facile à cuisiner et adaptable pour de nombreuses recettes, aujourd'hui parfois empruntées aux répertoires culinaires de l'Inde du Nord ou du monde arabo-musulman. À l'évidence, cette viande revêt également une image de modernité : c'est le plus souvent le seul produit « non-végétarien » proposé dans les nombreux restaurants urbains, et notamment certains fast-foods de type occidental, qui ouvrent dans les moyennes et grandes villes indiennes. La fréquentation de ces lieux de restauration extérieure devient une pratique de distinction sociale. Par ailleurs, la plus grande disponibilité géographique et la meilleure accessibilité économique du poulet permettent à présent de s'adonner régulièrement à ce

qui a longtemps été vu comme un privilège : la consommation carnée. En effet, si l'idéologie du végétarisme reste très présente dans la société indienne, la viande n'en a pas moins été de longue date un aliment valorisé, notamment par les membres des castes hindoues dites « martiales »⁴, des basses castes et des groupes musulmans et chrétiens.

Les mangeurs le reconnaissent : ce n'est pas tant la chair elle-même que les épices et les condiments dans lesquels celle-ci cuit qui apporte un plaisir gustatif. Nombre d'entre eux précisent qu'ils préfèrent la viande du *country chicken*, un poulet de race locale, au plumage chatoyant et élevé de façon plus extensive. Mais cette dernière viande, au demeurant parée de vertus médicinales et aphrodisiaques, présent deux défauts : elle est considérée comme ayant un effet échauffant sur le corps des mangeurs et, surtout, elle reste deux à trois fois plus chère que celle du *broiler* (le poulet « industriel »). Les entreprises avicoles cherchent à capitaliser sur ce lien couramment établi en Inde entre alimentation et santé. Sur leurs emballages, elles vantent, outre l'aspect pratique (*convenient*), les bienfaits de leurs poulets pour le cœur, contre le cancer, etc.

Photo 2 - Comptoir de rue servant du poulet à Bangalore
(cliché : M. Bruckert, 2013)

4. Dans la vision organiciste d'une société indienne découpée en ordres (*varna*), les castes dites « martiales », appelées *ksatriya*, ont pour vocation traditionnelle les fonctions politiques et guerrières.

III - Le capitalisme agroalimentaire prend le pouvoir

Quels enseignements peut-on tirer de ces observations ? Déjà, il apparaît évident que ce sont bien les acteurs situés en amont de la chaîne, et principalement les entreprises agroalimentaires, qui ont une influence déterminante sur les comportements alimentaires. Par leur maîtrise totale du processus de production et par l'éloignement croissant (à la fois géographique, économique et cognitif⁵) qui s'installe entre les mangeurs et les conditions de fabrication de leurs aliments, ce sont ces groupes puissants qui choisissent les informations qui sont transmises au mangeur final. Quand les bêtes sont élevées dans le voisinage et abattues sous les yeux de l'acheteur, la confiance se détermine par ce qui est *vu* ; quand elles sont maintenues dans des hangars fermés et tuées dans des usines éloignées, la confiance se construit par ce qui est *su* – ou, du moins, ce qu'on décide de faire savoir. Certes, il est important de reconnaître une certaine autonomie et une résistance dans la capacité que les mangeurs ont à formuler et satisfaire leurs choix alimentaires. Ainsi, si l'élevage des poulets est en très grande partie sous le contrôle des entreprises avicoles, la sphère de la distribution et de la transformation reste encore majoritairement artisanale : de nombreux mangeurs préfèrent consommer la chair d'une bête abattue le jour même sous leurs yeux que celle, plus suspecte, entreposée réfrigérée et emballée dans les rayons des supermarchés. Pourtant, ce sont bien les entreprises avicoles qui définissent la nature de ces poulets et leurs conditions d'élevage : force est de constater que, dans ce cas du moins, c'est bien le versant de l'offre qui domine celui de la demande.

Ceci étant, la nouvelle accessibilité économique du poulet en Inde pourrait être accueillie comme une bonne nouvelle dans un pays où une partie importante de la population souffre de malnutrition (notamment de carences en fer et en protéines). Cependant, il faut se garder de tout angélisme. Déjà, d'après les statistiques du gouvernement indien, les ménages les plus riches consomment encore six fois plus de poulet que les ménages les plus pauvres⁶. Ensuite, ce faible coût économique ne doit pas masquer les importants coûts « cachés » ou « externalisés » : les éleveurs marginaux sont fragilisés, les zoonoses comme la grippe aviaire menacent en permanence, les dégâts écologiques de l'élevage intensif s'accroissent et le détournement des grains de l'alimentation humaine vers l'alimentation animale risque de créer de fortes tensions sur les marchés mondiaux voire de nouvelles émeutes de la faim.

5. À ce sujet, voir Bricas (2017, p. 20).

6. Government of India, National Sample Survey Organisation, 2011 - *Household consumption of various goods and services in India 2009-2010*.

L'étude du cas des poulets indiens éclaire les dynamiques d'émergence et d'expansion d'une certaine forme de capitalisme agroalimentaire. Le capital circule, de façon plus ou moins fluide, à la recherche de ce que le géographe David Harvey a nommé un *spatial fix* (2001, p. 184), à savoir un site de fixation, souvent temporaire, pour assurer de nouveaux débouchés. Ainsi, les corps des poulets, mais également ceux des mangeurs, peuvent être compris comme des lieux d'accumulation assurant une meilleure circulation et une meilleure rentabilité de ce capital. Dans ce mouvement, les corps sont radicalement remodelés : on investit dans les capacités métaboliques des corps des poulets (autrement dit dans leur pouvoir de croître et de se reproduire) et, de façon indirecte, dans les capacités d'absorption des corps des mangeurs pour garantir des profits.

La démarche géographique semble particulièrement appropriée pour appréhender les changements ayant cours dans le système alimentaire mondial. Elle permet d'intégrer l'étude des processus écologiques, des infrastructures matérielles, des réseaux économiques, des acteurs politiques et des dispositifs symboliques qui, tous ensemble, contribuent à définir et à réguler la présence, la circulation, la visibilité, les statuts et les multiples effets des aliments. Surtout, cette démarche incite à être vigilant aux questions de justice alimentaire, de justice spatiale et de justice environnementale qui ne manquent pas de se poser quand on s'intéresse aux changements alimentaires à différentes échelles.

Bibliographie

Bricas N., 2017 - « Les enjeux de l'urbanisation pour la durabilité des systèmes alimentaires ». In : *Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches*. Versailles : Éditions Quae, p. 19-38.

Harvey D., 2001 - *Spaces of Capital: Towards a Critical Geography*, New York, Routledge.