Marie-Pierre HORARD, Bruno LAURIOUX (dir.). Pour une histoire de la viande : fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours

Thomas Lecomte

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/economierurale/6375>

DOI : 10.4000/economierurale.6375

ISSN : 2105-2581

Éditeur

Société Française d'Économie Rurale (SFER)

Édition imprimée

Date de publication : 1 octobre 2018

Pagination : 117-120

ISSN : 0013-0559

Référence électronique

Thomas Lecomte, « Marie-Pierre HORARD, Bruno LAURIOUX (dir.). Pour une histoire de la viande : fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours », *Économie rurale* [En ligne], 366 | Octobre-décembre, mis en ligne le 01 octobre 2018, consulté le 06 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/economierurale/6375> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/economierurale.6375>

Ce document a été généré automatiquement le 6 janvier 2021.

© Tous droits réservés

Marie-Pierre HORARD, Bruno LAURIOUX (dir.). Pour une histoire de la viande : fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours

Thomas Lecomte

RÉFÉRENCE

Pour une histoire de la viande : fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours
Marie-Pierre HORARD, Bruno LAURIOUX (dir.). Rennes-Tours, Presses universitaires de
Rennes, Presses universitaires François Rabelais, coll. « Tables des Hommes », 2017,
446 p.

- 1 Écrit sous la direction de Marie-Pierre Horard et de Bruno Laurioux, *Pour une histoire de la viande : fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours* est un livre ambitieux. Ambitieux en raison du sujet abordé par les auteurs : la viande, à la fois matière organique et construction culturelle, est un aliment auquel furent associées des méthodes de production, des modalités de consommation et des représentations très différentes. Mais aussi ambitieux en raison de la façon dont ce sujet est abordé : la viande, façonnée culturellement à travers nos pratiques et nos sensibilités, est un objet de recherche complexe qui « s'évalue sur le temps long et s'apprécie dans la confrontation d'espaces larges et différenciés » (Horard et Laurioux, 2017, p. 431). C'est donc en adoptant une perspective à la fois diachronique et pluridisciplinaire, s'inscrivant dans le prolongement des réflexions échangées lors du colloque « La viande : fabrique et représentation » (2012) qu'ils avaient organisé, que Marie-Pierre Horard et Bruno Laurioux ont réuni les textes qui composent cet ouvrage collectif.

- 2 Ce format, idéal compte tenu du sujet, articule ainsi les travaux de chercheurs issus de huit disciplines différentes (histoire, archéozoologie, ethnologie, sociologie, économie, géographie, théologie et agronomie). Remontant jusqu'à l'Antiquité égyptienne et retraçant plusieurs millénaires de la relation qui unit l'Homme à l'animal domestiqué, ces spécialistes invitent le lecteur à voyager de la vallée du Nil à l'Islande, en passant par la Grèce, l'Italie, la France, le Pays basque, l'Espagne ou encore la Norvège. S'il est vrai que ce corpus de textes se concentre principalement sur des pays occidentaux, la majeure partie des espèces animales qui y furent consommées est tout de même traitée. Qu'il soit question de la viande que l'on retrouve couramment sur les tables, comme le porc, le bœuf et le mouton ou qu'il s'agisse de viande controversée consommée de façon plus épisodique, telle que le cheval, les auteurs nous révèlent les pratiques sociales qui s'attachent à cet aliment. En effet, parce que l'accès à certains produits est restreint - que ce soit en termes d'espèce animale ou bien de morceau sur la carcasse - et que leurs modalités de consommation sont très variables, la viande est à considérer comme un marqueur identitaire nous permettant de découvrir les usages en vigueur dans les différentes sphères de la société.
- 3 Soucieux de ne pas se limiter à une « vision purement économiste, qui segmente le circuit [de la viande] en trois séquences : production, transformation, distribution » (*ibid.*, p. 432), les auteurs ont opté pour un plan chronologique. Les contributions réunies dans ce livre sont donc organisées selon trois périodes historiques principales : l'Antiquité et la Protohistoire, le Moyen Âge et les Temps modernes, l'époque contemporaine.
- 4 Dans la première partie, intitulée : « La boucherie et l'alimentation dans l'Antiquité et la Protohistoire », plusieurs questionnements transversaux guident les auteurs dans leurs propos, à savoir : comment furent approvisionnés en viande les premiers centres urbains qui se sont développés ? Comment la consommation carnée était-elle répartie au sein de la population ? Et enfin, comment cette consommation « s'insér[ait-elle] dans un réseau serré de prescriptions et d'interdits » (*ibid.*, p. 22) ? En guise de réponse, le lecteur est amené à découvrir les us et coutumes de l'époque à travers des entrées de recherche très originales. L'analyse des scènes de boucherie peintes dans les tombes pharaoniques du Nouvel Empire, la description des évolutions morphologiques des squelettes de porc retrouvés en Gaule, l'examen des surprenants livres de recettes romaines, ou encore celui des écrits témoignant de la passion gastronomique des Grecs pour la matrice de truie, ne sont ici que quelques exemples marquants. Au fil de ces derniers, les auteurs font ainsi apparaître une distinction récurrente entre la viande produite dans le cadre d'une boucherie sacrificielle et celle produite pour des raisons purement commerciales. En effet, initialement associée à des pratiques rituelles, la consommation carnée est longtemps restée calquée sur les modalités d'usage de ce contexte religieux. On le voit notamment à travers les recettes et la persistance d'une découpe de la viande « au poids », découpe rituelle où tous les morceaux de l'animal étaient alors servis indistinctement. Finalement, c'est avec les Romains, qui acquièrent un savoir et des techniques nouvelles en dehors de ceux déjà institués lors des sacrifices, que l'on assiste à un tournant d'importance grâce au développement d'une filière parallèle de production carnée à but purement gastronomique. Chaque morceau, dont la découpe suit désormais l'anatomie de l'animal, sera apprécié pour ses qualités intrinsèques et fera l'objet d'une recherche gustative à part entière.

- 5 Ensuite, dans la deuxième partie de l'ouvrage intitulée : « Les représentations et les découpes de la viande au Moyen Âge et dans les Temps modernes », les auteurs se penchent cette fois sur trois éléments essentiels ayant participé au façonnement des habitudes alimentaires durant cette nouvelle période : l'Église, les cours royales et la ville. En effet, pendant que les clergés édictent des normes précises concernant la consommation de la viande (ce sera notamment le cas avec l'interdiction et la condamnation sévère de l'hippophagie), les cours royales, véritables théâtres où les élites européennes manifestent leur puissance, deviennent le lieu où apparaissent de nouveaux métiers de bouche. C'est ainsi que l'écuyer tranchant, spécialiste élevant la découpe de la viande au rang d'un art, devient un personnage incontournable agissant au cœur du pouvoir. Témoin des préceptes et des codes sociaux liés à la table, l'écuyer tranchant évolue également dans un contexte où les villes, en plein bouleversement démographique, favorisent la concentration des bouchers sur place. Dès lors rassemblés en une corporation forte et protectionniste, ces artisans vont pourvoir à l'ensemble des besoins carnés de la population, que ce soit en quantité ou en qualité. « Mêlant dans une même perspective la réglementation professionnelle à une définition des bonnes mœurs », on voit ainsi émerger les « coutumes du métier » (*ibid.*, p. 253), celles-là même qui perdureront jusqu'au XX^e siècle. En définitive, le développement d'un monopole économique par un collectif d'artisans, la doctrine instaurée par les autorités religieuses et les banquets ostentatoires organisés par une élite politique sont autant de démonstrations qui, parce qu'elles participent à l'émergence et à la diffusion de normes et de représentations, amènent le lecteur à réfléchir plus longuement sur le rapport entre viande et pouvoir.
- 6 Enfin, la troisième et dernière partie de cet ouvrage est intitulée : « La boucherie, la production et la qualification des viandes aujourd'hui ». Les auteurs y explorent quelques-uns des facteurs ayant contribué à la transformation récente de notre manière de consommer, de produire et de penser la viande. « L'évolution des techniques de conservation, la mondialisation des échanges alimentaires, le changement d'attitude envers les animaux, les préoccupations environnementales et l'exigence du risque zéro dans la qualité sanitaire des produits » ont donc largement façonné nos comportements dans un contexte où le parcours de la viande, depuis l'élevage jusqu'à nos assiettes (*ibid.*, p. 283), est lui-même de plus en plus fractionné et opaque. L'animal ainsi mis à distance échappe maintenant à l'expertise du consommateur, mais aussi à celle du boucher dont une part croissante des produits, déjà préparés à l'abattoir, en fait aujourd'hui le maillon d'une chaîne dans laquelle il occupe surtout le rôle d'un commerçant. C'est en conséquence de cela que les auteurs se demandent dans cette partie par quels moyens le mangeur contemporain se réapproprie la viande. S'il est vrai que les bouchers constatent une perte irrémédiable de certains de leurs savoir-faire, les contributions réunies ici mettent en avant et interrogent les initiatives qui ont émergé à la suite de cette nouvelle configuration du métier. Par exemple, les petits artisans, qui s'enquièrent des effets néfastes de cette perte de contrôle sur la qualité des denrées qu'ils proposent, se mettent à redécouvrir les bénéfices gustatifs de la maturation de la viande, un procédé technique disparu avec l'adoption de la réfrigération. De même, l'apparition d'un label de viande biologique ou la réimplantation d'élevage d'animaux de race endémique dans des terroirs qui avait progressivement adopté des races plus « spécialisées » et plus rentables témoignent d'une considération grandissante pour des produits locaux qui développent des qualités singulières. Derrière tout cela se trouve finalement une même volonté, celle de

reprendre le contrôle sur une filière qui, parce qu'elle a progressivement éloigné les consommateurs de ce qu'ils mangent, a contribué à l'installation d'un climat d'incertitude alimentaire.

- 7 Pour chacun des segments historiques qu'ils ont identifiés, les auteurs explorent différentes facettes de la filière de la viande (élevage et gestion du bétail, abattage et découpe, sélection et valorisation des produits). Toutefois, si le bref résumé de cet ouvrage ne traduit pas de façon exhaustive la richesse des contributions qui le composent, on peut d'ores et déjà mesurer l'arborescence d'un objet de recherche qu'il est définitivement impossible de limiter à quelques rapports de production.
- 8 D'ailleurs, c'est ici qu'intervient le titre du livre : *Pour une histoire de la viande*. « Pour », car il est vrai qu'il y a encore beaucoup à faire. Si les auteurs parviennent à construire une cohérence entre tous les travaux proposés, nous pourrions utiliser l'image d'une mosaïque incomplète pour décrire ce livre : clair et structuré, il nous laisse ainsi entrevoir une image de la viande que d'autres chercheurs devront compléter à leur tour. Toutefois, cela nous conduit également à nous demander s'il est vraiment possible que cet ouvrage soit autre chose qu'un jalon sans suite, tant le sujet abordé est vaste et intègre à chaque fois des configurations uniques entre ces deux variables que sont l'Homme et l'animal.
- 9 Sans jamais tomber dans l'écueil qui consisterait à parler de la viande à travers ces figures *a priori* antagonistes que sont le végétalien et le « viandard » et qui, d'un bout à l'autre du spectre des mangeurs, sont aujourd'hui considérés comme des extrêmes illustrant la multiplicité des sensibilités, les auteurs proposent plutôt de découvrir la viande à travers des éléments jusque-là très peu étudiés, par exemple l'émergence et le développement des différentes méthodes de découpe. De même, l'approche à la fois diachronique et pluridisciplinaire de *Pour une histoire de la viande* donne toute sa valeur à l'ouvrage qui, nonobstant un objet de recherche traité de façon originale, peut se targuer d'offrir au lecteur des matériaux et des pistes de réflexion qui étaient inusités.
- 10 En conclusion, *Pour une histoire de la viande* est un livre réussi dont on recommande chaudement la lecture aux spécialistes. Toutefois, si les contributions proposées s'avèrent parfois un peu techniques (notamment en archéozoologie), on notera qu'il satisfera également des étudiants et des chercheurs qui, curieux de ces questions, y trouveront certainement une base solide et des pistes intéressantes pour de futures recherches.