Journal des anthropologues

Association française des anthropologues

74 | 1998

Anthropologie des choix alimentaires

Le bœuf de pâques et la « vache qui rassure »

Stratégies d'identification et de promotion de la viande bovine Aubrac

Easter Cattle and the « Reassuring Cow »: Identification and Promotion

Strategies of Aubrac Bovine Meat

Anne-Marie Brisebarre

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/2669>

DOI : 10.4000/jda.2669

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 1998

Pagination : 67-82

ISSN : 1156-0428

Référence électronique

Anne-Marie Brisebarre, « Le bœuf de pâques et la « vache qui rassure » », *Journal des anthropologues* [En ligne], 74 | 1998, mis en ligne le 01 juin 1999, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/2669> ; DOI : 10.4000/jda.2669

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

Journal des anthropologues

Le bœuf de pâques et la « vache qui rassure »

Stratégies d'identification et de promotion de la viande bovine Aubrac

Easter Cattle and the « Reassuring Cow »: Identification and Promotion Strategies of Aubrac Bovine Meat

Anne-Marie Brisebarre

- 1 La fabrication de la viande passe obligatoirement par la mise à mort de l'animal de boucherie. Cette nécessaire violence pose rarement problème en milieu rural : la « filière-viande », de l'élevage à la boucherie en passant par l'abattoir, est le plus souvent locale, chacun de ses acteurs étant identifié. La viande qui garnit l'étal du boucher n'est donc pas anonyme, elle provient d'animaux achetés dans la région, quand ils n'ont pas été élevés par le boucher lui-même sous les yeux des futurs mangeurs. Il est donc possible, lorsqu'on achète un morceau de viande, de satisfaire une curiosité de bon aloi et d'avoir des précisions sur l'animal vivant, sur son âge, sa physionomie, parfois même de connaître le nom qui lui avait été attribué par son propriétaire. En se référant à la classification que nous livre N. Vialles dans *Le sang et la chair* (1987 : 32), nous dirons que ces carnivores ruraux sont des zoophages pour qui la viande renvoie pleinement à l'animal sur pieds. Une catégorie qui s'oppose à celle des sarcophages, souvent d'ailleurs des urbains, qui préfèrent ignorer le lien entre le vivant et la viande pour déguster une matière anonyme, transformée par la découpe et euphémisée.
- 2 Que l'on soit zoophage ou sarcophage¹, rural ou urbain, on ne peut nier la « centralité de la viande », dans les pratiques alimentaires françaises ainsi que dans les représentations qui les sous-tendent ; c'est-à-dire l'importance réelle et symbolique accordée à la nourriture carnée, en particulier lors des repas festifs, qu'ils s'insèrent dans le calendrier religieux ou laïque ou qu'ils célèbrent, dans l'intimité familiale ou avec le concours de nombreux invités, un événement important du cycle de vie.
- 3 Ainsi en est-il d'une coutume autrefois très répandue en France, restée vivante dans le sud du Massif-Central², en particulier dans la région de l'Aubrac, celle du bœuf de Pâques ou bœuf gras. Dans le contexte soudain de la crise de la « vache folle », ayant entraîné une

forte baisse de la consommation de viande bovine même en milieu rural, cette tradition mise en scène par des professionnels de la viande, les bouchers, est venue en appui des stratégies d'identification et de labelisation de la race bovine Aubrac développées dans le cadre de l'ensemble de la filière-viande.

Rencontre avec un bœuf de Pâques

- 4 Vendredi 14 Avril 1995, à Lacalm, petit bourg aubracois situé dans le nord du département de l'Aveyron. En ce Vendredi saint froid et neigeux, jour de commémoration de la crucifixion du Christ, la vitrine éclairée de la boucherie présente à ses clients la carcasse parée de guirlandes de fleurs et de feuilles d'un énorme bœuf, une viande rouge sombre nacrée de graisse blanche. Une telle exposition du corps entier, écorché, d'un gros animal de boucherie est aujourd'hui rare ; même dans les boucheries rurales la viande est le plus souvent découpée dans l'arrière boutique, avant d'être présentée, séparée selon les divers muscles et parties.
- 5 Pénétrant dans la boucherie, j'interroge la commerçante sur cette présentation hors du commun. « C'est la carcasse d'un de nos bœufs de Pâques. Une coutume locale. En voulez-vous une tranche pour le repas pascal ? ». La réponse contient une invite à participer, au travers de l'achat et surtout de l'incorporation de cette viande particulière, aux traditions pascales du terroir d'Aubrac. Mais aussi à entreprendre, en tant qu'ethnologue, une enquête sur cette pratique festive, son histoire, les conditions de son maintien et son éventuelle évolution dans le contexte de la modernité.
- 6 Une première consultation de la presse régionale (*Le Midi Libre*, 9 & 10 avril 1995), toujours prompte à exalter les particularismes locaux, montre une juxtaposition d'articles – Bœufs de Pâques. Une tradition qui a gardé bon goût – et de publicités³ de boucheries présentant des photos de bœufs, animaux aux croupes impressionnantes décorées de rubans, et mentionnant le nom de l'éleveur dont le savoir est ainsi reconnu. En cette circonstance, les bœufs de Pâques deviennent emblématiques du terroir et de ses productions, en particulier de la race d'Aubrac, garants d'une viande de qualité toute l'année, identifiée de « l'étable à la table », « de la fourche à la fourchette », c'est-à-dire de l'alimentation de l'animal à l'alimentation humaine.

La tradition du bœuf gras⁴

- 7 Elle est le plus souvent liée au cycle du Carnaval et du Carême. Van Gennep (1947, I, livre 3 : 956-958) réfute, à propos du « bœuf gras ou bœuf viellé », toute comparaison avec les bovins sacrés de l'Antiquité, et n'y voit « *qu'un symbole alimentaire situé pour cette raison à la veille ou au milieu du jeûne de quarante jours. Cette interprétation raisonnable correspond au fait que le Bœuf-Gras n'est que rarement signalé dans les campagnes, mais surtout dans les villes et dans les gros bourgs à système corporatif* » (id. : 957)⁵.
- 8 Il en reste pourtant bien plus que des traces en milieu rural. En Aveyron et en Lozère le cortège du bœuf gras se situe à la fin du Carême et prépare à la sortie de cette période d'abstinence, de nourriture maigre, autrefois de jeûne, au renouveau pascal et à l'annonce du printemps. Le bœuf gras promené dans les bourgs entre le dimanche de la Passion et celui des Rameaux est, par ses formes rebondies, la promesse d'un rassasiement de l'envie de viande – en particulier de viande rouge – qui tenaille toute la famille, petits et grands,

pendant le Carême et parfois pendant toute l'année, ne pouvant être assouvie qu'en des occasions exceptionnelles.

- 9 Dans ces régions de moyenne montagne au climat rude, la modernisation de l'agriculture s'est faite tardivement : on a travaillé avec des attelages de bœufs jusque dans les années soixante, même pour certains jusqu'à la fin des années soixante-dix. Le couple de bœufs de race Aubrac était donc le pivot de l'exploitation agricole, objet de toutes les attentions. On nourrissait ces animaux du meilleur foin, leur réservant une place de choix dans l'étable pour qu'ils soient à l'aise, mais aussi pour que le visiteur puisse admirer ces bovins castrés qui faisaient la fierté de leur propriétaire. L'hiver ils jouissaient d'un repos bien mérité et refaisaient leurs forces et leurs formes : ils « s'engraissaient ». C'est alors que les bouchers du coin visitaient les étables, à la recherche des bœufs dignes d'être présentés pour Pâques. Ils devaient être grands et gras, dociles sous le joug car ils participeraient à un véritable « cortège ».
- 10 M. C., fils d'un boucher de Laguiole, aujourd'hui installé boucher à Lacalm, raconte cette manifestation à laquelle il a participé depuis son enfance :

À Laguiole, la présentation des bœufs de Pâques avait lieu le samedi de la Passion, le matin de la foire. On exposait les paires de bœufs, enguirlandés et enrubannés, avec des rameaux attachés aux cornes comme ceux que l'on met aux plus belles vaches pour la transhumance. C'étaient des bœufs de travail de quatre ans, dressés à marcher ensemble, apprivoisés même, auxquels on avait donné des noms. Chaque boucher en exposait une ou deux paires. Elles étaient toutes rassemblées, ce qui permettait aux villageois de les comparer. Sans qu'un véritable concours soit organisé, la paire de bœufs de Pâques la plus belle était désignée. On disait : « C'est tel boucher qui présente les plus beaux bœufs de Pâques, ce sont ceux élevés par M. Untel, ils s'appellent X. et Y ». Et pour Pâques, c'est chez ce boucher-là qu'on irait acheter son morceau de bœuf de préférence.

L'après-midi de la foire, les bœufs étaient promenés dans la ville. On allait de café en café, et à chaque fois on offrait à boire au cortège. Comme il y avait encore 18 cafés au milieu des années soixante, le soir tout le monde était saoul sauf les bœufs.

En 1964-65, en tout à Laguiole il y avait quatorze animaux, sept paires, pour quatre bouchers. Avec mon père (boucher à Laguiole), on en avait deux paires. Aujourd'hui il n'y a plus que deux bouchers (dont le frère de M. C.), plus la supérette et un restaurateur qui fait le boucher. En 1997, il y a eu huit bœufs de présentés, dont une seule paire jointe (c'est-à-dire dressée pour porter le joug), la nôtre !

À Lacalm, on exposait et on promenait les bœufs de Pâques seulement le dimanche des Rameaux. Le lendemain, ils étaient tués chez les bouchers, il n'y avait pas encore d'abattoir à Sainte-Geneviève-sur-Argence (entretien, Lacalm, 8 décembre 1997).

- 11 Il y a environ quinze ans, les bouchers avaient de plus en plus de difficultés à trouver des bœufs de Pâques ; plus personne ne travaillant avec des bœufs, on n'en dressait plus⁶. Alors pour ne pas arrêter cette coutume pascale qu'il définit d'abord comme une tradition religieuse, M. C. s'est mis à élever lui-même des bœufs Aubrac, achetant des veaux de huit ou neuf mois chez des éleveurs, les castrant et les « liant sous le joug » pour pouvoir les présenter comme bœufs de Pâques.
- 12 Le choix de faire des bœufs de travail les victimes de cette tradition pascale nous rappelle le sacrifice grec du bœuf laboureur par le *mageiros*, terme qui désigne à la fois le

sacrificateur et le boucher. Ce bovin domestique, qui jouait un rôle civilisateur de la terre et des hommes, était considéré comme la seule victime digne d'être offerte aux dieux (Durand, 1986).

- 13 Auxiliaires de l'homme comme le cheval et le bœuf, proches de lui tels le chien et le porc élevés en tant qu'individus, certains animaux domestiques « font partie de la société humaine » (Lévi-Strauss, 1962 : 272). Du fait de leur proximité, ils devraient donc être exclus de la consommation. Ils ne peuvent être mis à mort comme les animaux de troupeaux. Ainsi la mise à mort du cochon, nourri de soupe par les femmes, est très ritualisée (Fabre-Vassas, 1994) ; « *elle s'apparente, en fait, bien plus à un sacrifice qu'à un abattage pur et simple* » (Digard, 1990 : 226). Il en est de même pour les bœufs de Pâques que leur statut de « compagnons de labour » rapproche du cheval dont la viande, nous rappelle J. P. Digard, « n'est, à la campagne, jamais consommée » (*ibid.*).
- 14 La destination bouchère de ces animaux-compagnons semble contredire la dichotomie selon laquelle « *les animaux d'emblée destinés à être tués et mangés (sont) dépourvus de nom, et a contrario les animaux singularisés par un nom (sont) exclus de la consommation* » (Vialles, 1988 : 92), le nom ne servant pas seulement à manœuvrer le bétail, mais manifestant la proximité homme-animal⁷.
- 15 Lors de l'enquête, des agriculteurs ayant autrefois vendu leurs bœufs de travail aux bouchers ont exprimé les sentiments, mélange de tristesse et de fierté, qui les envahissaient alors en voyant partir leurs animaux comme bœufs de Pâques. Ce choix rejaillissait sur le propriétaire, ainsi distingué au travers de la reconnaissance par la communauté de son savoir de sélectionneur et d'engraisseur. Cette fierté professionnelle adoucissait la tristesse ressentie : les bovins familiers entraient ainsi dans la mémoire collective, le contexte festif leur assurant une survie dont ne bénéficieraient pas leurs congénères cependant destinés aussi à finir, une fois engraisés, sous le couteau du boucher et à être remplacés par *lo seguen*, « la suite », une nouvelle paire de jeunes bœufs dressée pour prendre la relève (Brugès, 1995 : 79).
- 16 Approprié par les bouchers, le bœuf gras est devenu une véritable enseigne professionnelle. Une utilisation qui ne date pas d'aujourd'hui : à Paris, à la fin du XIX^e siècle, c'était déjà le cas. Mais les bœufs de Pâques de la région Aubrac ne font pas seulement la publicité des bouchers qui les présentent à l'admiration de leurs clients. Ainsi parés, ils défilent aussi pour que soient reconnues les qualités esthétiques et bouchères de la race bovine Aubrac.

L'Aubrac, « la belle à produire »

- 17 L'Aubrac, c'est d'abord un terroir aux pâturages réputés, désignés sous l'appellation « pelouse éternelle », mais seulement accessibles l'été ; c'est aussi la race de bovins qui transhume sur ces hauts plateaux. La robe des Aubracs est unicolore, allant du fauve au gris froment, l'encolure et la tête des mâles étant plus foncées ce qui leur donne une allure sauvage. Enfin l'Aubrac, c'est aussi une viande qui atteint son excellence quand elle provient d'un bœuf gras de quatre ans : « le summum de la race Aubrac, une viande mûre, persillée, goûteuse », affirme M. C.
- 18 La race Aubrac est à l'origine une race mixte, ayant à la fois des aptitudes au travail et à la production laitière, mais pouvant aussi être engraisée quand vient le temps de la réforme (Vissac, 1993). L'arrêt de la traction animale a poussé la sélection des troupeaux

Aubrac vers la production d'animaux à viande en système allaitant, sur la base d'une utilisation extensive des ressources fourragères spontanées. La vache Aubrac, la « belle à produire », est alors vue comme une machine rustique à transformer l'herbe en lait pour élever des veaux exportés vers l'Italie et fabriquer du fromage de Laguiole⁸, mais aussi à transmuter du végétal en matière animale par excellence, la viande⁹.

- 19 La publicité développée par l'UPRA Aubrac¹⁰ repose donc sur le lien entre la spécificité de ce terroir, un des plus rudes de France, le savoir-faire des éleveurs qui s'y accrochent et la rusticité des bovins qui parsèment ces pâturages peu marqués par la présence humaine : elle souligne le maintien d'une tradition en même temps qu'une certaine idée de la qualité de la vie au cœur de la nature, caractéristique des années soixante-dix/quatre-vingts.
- 20 Cependant on met alors plutôt en avant la production des génisses issues de croisements entre des vaches Aubrac et des taureaux Charolais, présentant une meilleure conformation bouchère, que l'élevage des bœufs, traditionnel mais anachronique. Comme dans le Mézenc où *« l'engraissement d'un bœuf - animal castré - s'inscrit d'avantage dans le poids de la tradition reproduite à l'identique, tandis que l'engraissement de génisses signe le passage d'un système d'élevage à un autre, plus "moderne" c'est-à-dire aussi ignorant des spécificités territoriales, celui qui rend obsolète - d'un point de vue économique - la production de mâles castrés sinon pour la dimension symbolique, essentielle en termes d'honneur et de prestige »* (Ribet, Mermet, Martin, 1996 : 21).
- 21 Dans un contexte d'élargissement de la clientèle dû à une demande au niveau national, cette production de génisses sera par la suite labellisée sous l'appellation « Fleur d'Aubrac », qualifiée de « viande saine et savoureuse, la nature sur votre table ». Le nom choisi - en lettres rouges, concession à la matière carnée - est lustré par un pictogramme à tonalité verte représentant un trèfle à quatre feuilles sur fond de pâturages : il condense la représentation végétale d'une viande dont on cherche à nier le côté sanglant, donc violent, de la fabrication, et s'adresse à des consommateurs urbains. D'autres labels ou marques, au niveau local ou national, ont été créés dans le même esprit et jouent sur des représentations bucoliques, des ambiances végétales, la blancheur du lait et le vert de l'herbe, comme pour essayer de faire oublier que la viande bovine est rouge même lorsqu'elle a été séparée du sang de l'animal vivant : « saveur des prés » désigne la viande de bovins de trois ans et de veaux élevés sous la mère, issus d'élevages du sud de la Lozère et du nord de l'Aveyron ; « le bœuf verte prairie » est une marque collective interprofessionnelle destinée à promouvoir la viande bovine issue du troupeau allaitant et vendue dans les grandes et moyennes surfaces.
- 22 Au début de 1996, la crise de la vache folle et sa médiatisation ont entraîné une baisse subite de consommation de la viande bovine de 25% (45% pour les abats) et une demande d'identification fiable de la provenance de la viande. La réponse des professionnels de la boucherie, diffusée par le Centre d'information des viandes (CIV), a été l'identification « Viande Bovine Française » garantissant que la viande vendue sous ce sigle provenait d'animaux « nés, élevés et abattus en France ». Cette grande peur alimentaire a eu des retombées positives : *« la filière bovine y a gagné une transparence inégalée, et le consommateur a appris à regarder dans son assiette »* (Rèmond-Gouilloud, 1997 : 119).
- 23 Au Salon de l'agriculture, à Paris, on a vu en mars 1997 et 1998 les stands d'information sur la viande ainsi que les vitrines d'exposition des carcasses, rejetées les années précédentes à la périphérie du bâtiment présentant les animaux d'élevage, siéger au centre de l'espace du vivant : illustrant la traçabilité, ils invitaient les visiteurs urbains de

la « plus grande ferme d'Europe » à faire le lien entre les grandes races françaises et la viande qu'elles produisent. En 1998, des dégustations de viande issue de différentes races bovines étaient proposées sur le modèle des dégustations oenologiques, avec une caractérisation de l'aspect de la viande crue, puis du goût de cette même viande grillée. Quant au stand de la race Aubrac, il présentait, au milieu des reproducteurs, taureaux et vaches, un superbe bœuf gras, primé lors du Concours et destiné au rituel pascal à son retour en Aubrac. Devant cet animal de nombreux visiteurs s'arrêtaient interloqués, découvrant ce qu'est un bœuf : un animal castré, ni mâle ni femelle¹¹, plus grand qu'un taureau mais ayant la robe d'une vache¹² « Rustique et moderne », la race Aubrac montée à Paris proposait à ses admirateurs, « en toute sécurité », « l'assurance de la qualité » de sa viande¹³.

- 24 Le Centre d'information des viandes et Interbev (Inter-Profession bovine) ont publié une fiche d'information intitulée « Viande Bovine de France : une confiance méritée » qui a été distribuée dans toutes les manifestations professionnelles, les foires, les salons, etc. Il s'agissait « d'expliquer comment sont nourris les ruminants » en insistant sur le caractère « herbivore avant tout » de ces animaux pour infirmer les déclarations de toutes sortes faites à propos de l'alimentation bovine lors de la crise de la vache folle. « L'épidémie d'encéphalopathie spongiforme bovine a entraîné une suspicion très forte du grand public envers l'alimentation des bovins et des ovins. Les médias ont dénoncé pêle-mêle l'intensification, le productivisme et les pratiques d'alimentation contre-nature ayant conduit à transformer de pacifiques herbivores en carnivores. On a même pu voir sur une grande chaîne de télévision privée qu'il ne restait dans un département de l'Ouest que 12 élevages laitiers où les vaches broutaient de l'herbe ». Ils inversent donc les propos en expliquant que « l'aliment essentiel c'est l'herbe », les farines de viande n'ayant apporté qu'un complément azoté dans certains élevages de vaches laitières et étant totalement interdites en France depuis 1990.

L'Aubrac, « la vache qui rassure »

- 25 Pour répondre à l'inquiétude suscitée par la maladie de la vache folle, les productions locales, fondées sur un terroir, un système d'élevage et une race bien identifiés, étaient prêtes à relever le défi de la « traçabilité » dont l'éleveur est le premier acteur mais qui concerne tous les maillons de la filière-viande.
- 26 Les éleveurs de l'Union Aubrac, Association pour la sélection de la race bovine Aubrac, ont développé une stratégie de promotion digne des campagnes électorales de ces dernières décennies. Les mots, les slogans, mais aussi les photographies ont été soigneusement choisis pour frapper le consommateur en lui apportant des assurances et des réponses.
- 27 À une alimentation bovine industrielle, quand elle n'est pas contre-nature (les farines de viande), ils ont opposé le terroir d'Aubrac, un « environnement naturel d'où la vache Aubrac tire ses ressources » : « nourrie uniquement d'herbe, de foin et de céréales l'Aubrac est garantie de qualité » et fournit une « viande du terroir saine et savoureuse » « pour vous nourrir et vous réjouir ». Au label « Fleur d'Aubrac » que j'ai déjà évoqué, s'ajoute celui qui garantit le « Bœuf fermier Aubrac », ne cherchant nullement l'euphémisation. « Faites preuve de goût ! », ajoute le prospectus en concluant « N'hésitez pas à demander chez votre boucher cette viande goûteuse, produite de façon traditionnelle et naturelle ».

- 28 Face aux nouveaux risques alimentaires (la maladie de la vache folle, les organismes génétiquement modifiés, etc.), « difficilement évaluables, indirectement engendrés par l'usage d'une technique particulière »¹⁴, qui ont fait dire à certains experts que « manger, c'est prendre des risques » et amené les autorités françaises à appliquer le principe de précaution¹⁵ (Lascoumes, 1997), les éleveurs d'Aubrac font preuve d'une belle assurance, celle de professionnels qui n'ont rien à se reprocher et qui en ont la preuve vivante, une belle vache couleur froment aux yeux fardés, « la vache qui rassure » !¹⁶
- 29 Qui sont donc ces amateurs de viande d'Aubrac ? D'abord les Aubracois de l'Aubrac, aussi rustiques que leurs vaches, comme elles adaptés aux rudesses du climat, mais aussi les Aubracois de Paris ou d'autres villes qui communient ainsi avec le « pays » de leurs racines, enfin des « touristes » pour lesquels l'entrecôte d'Aubrac a un vrai goût de nature et est liée au souvenir de vacances vertes dans une région où les vaches ne sont pas folles et les bœufs bien gras. À Paris même et dans la région parisienne, des bouchers – et quelques restaurants – proposent à leurs clients une viande de bœuf garantie Aubrac. La liste de ces commerçants était disponible en mars 1998 au Salon de l'agriculture.

Le bœuf gras du Carnaval de Paris : une récupération politique ?

- 30 Au Salon de l'agriculture, la même année, le bœuf gras d'Aubrac aurait pu rencontrer un de ses cousins, le bœuf gras du Carnaval de Paris, dit Saint-Fargeau, lui aussi exposé à l'admiration du public. Ce bœuf gras – une vache limousine, décornée de surcroît – est destiné à être le support d'un défilé de Carnaval urbain qui aura lieu dans le vingtième arrondissement de Paris à la fin du mois de septembre, « *parce qu'à Pâques, il fait trop froid !* » m'a expliqué un des promoteurs de cette manifestation, un élu socialiste. « *L'idée est de montrer le Carnaval aux Parisiens dans les meilleures conditions climatiques. Si cela leur plaît, nous reviendrons doucement à la date normale* »¹⁷.
- 31 Le prospectus distribué lors du Salon de l'agriculture précise : « *Selon la tradition, après la promenade du bœuf gras, les bœufs du Carnaval étaient envoyés à la boucherie. En entorse à cette tradition, le bœuf Saint-Fargeau ne sera pas exécuté. Pour ce faire, une souscription est lancée pour que l'association Droit à la Culture rachète ce bœuf et puisse le faire revenir plusieurs années de suite au Carnaval de Paris* ».
- 32 « Le bœuf ne sera pas sacrifié », précise aussi *France Soir* du 19 février 1998, donnant ensuite la parole au Président de Droit à la Culture qui explique : « On vit aujourd'hui dans un monde moins barbare ! C'est plus festif de se dire que le bœuf va couler des jours heureux dans son pré en attendant le prochain carnaval ». Ce jugement de barbarie porté sur le sacrifice du « bœuf émissaire » est révélateur de la confusion inquiétante qui règne dans les rapports homme-animal en milieu urbain. Le bonheur est dans le pré... pour le bœuf Saint-Fargeau, mais pas cependant pour ses congénères : le propriétaire, rural, de cette bienheureuse vache « qui aura la vie sauve » se voit d'ailleurs offrir à cette occasion une publicité pour son élevage dans les colonnes du *Figaro* (6 mars 1998) : « *Nous produisons de la viande haut-de-gamme commercialisée sous la marque Bœuf de Coutancie* ». Il ajoute qu'il a décidé de tenter l'aventure du Carnaval « *pour promouvoir l'élevage français et renouer les vieilles traditions* ».
- 33 Que de questions suscitées par un tel projet, qui se dit culturel mais est aussi politique, de « renaissance¹⁸ du Carnaval de Paris, dit de Saint-Fargeau » ! Une renaissance qui ne

garde pas grand chose de la tradition d'origine – dont le couronnement était la consommation communautaire de la chair d'un animal exceptionnel institué roi du cortège et paré pour la circonstance – et de sa signification festive, religieuse et professionnelle.

BIBLIOGRAPHIE

- BARATAY E., 1989. « Le bœuf de la Fête-Dieu à Marseille. Une controverse sur la place de l'animal dans les pratiques religieuses aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Anthropozoologica*, n° spécial : 141-143.
- BRUGÈS D., 1995. *L'homme et les bœufs de travail*. Nonette, éd. Créer, coll. « Métiers, techniques et artisans ».
- DIGARD J.-P., 1990. *L'homme et les animaux domestiques. Anthropologie d'une passion*. Paris, Fayard.
- DURAND J.-L., 1986. *Sacrifice et labour en Grèce ancienne. Essai d'anthropologie religieuse*. Paris & Rome, La Découverte/École française de Rome.
- FABRE-VASSAS C., 1994. *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*. Paris, Gallimard.
- LASCOURMES P., 1997. « La précaution, un nouveau standard de jugement », *Esprit*, 237 : 129-140.
- LÉVI-STRAUSS C., 1962. *La pensée sauvage*. Paris, Plon.
- PREISWERK Y. & CRETZAZ B. (ss la resp. de), 1993. « À la table des reines. Chances et difficultés d'une appellation d'origine pour la viande de la race d'Hérens », *Études d'ethnozootechnie alpine*, 2. (Actes de la rencontre de Verbier, Suisse, 7 nov. 1992 – Cahiers de la Fondation Manuel Michellod).
- RAVENEAU A. & PASTOUREAU M., 1992. *Le Bœuf. Histoire, symbolique et cuisine*, Paris, éd. Sang de la terre.
- RÈMOND-GOUILLOU, 1997. « Entre "bêtises" et précaution. À propos des vaches folles », *Esprit*, 237 : 118-128.
- RIBET N., MERMET J.-C. & MARTIN A.-M., 1996. *L'éleveur et ses rois ou la mémoire du Fin Gras*. Rapport d'enquête ethnologique. Association des élus du massif du Mézenc.
- ROCHEFORT R., 1997a. *La société des consommateurs*. Paris, Odile Jacob.
- ROCHEFORT R., 1997b. « Rêve et plaisir du consommateur inquiet. Entretien avec Robert Rochefort », *Regard sur la Cité*, 25 (juin) : 13-14.
- SIGAUT F., DUPLAN J.-M. & BOCHET N., 1997 « Les bœufs de travail », *Ethnozootechnie*, 60 (n° spécial).
- VAN GENNEP A., 1947. *Manuel de folklore français contemporain*. t. I, Livre 3 : Cérémonies périodiques cycliques (Carnaval, Carême, Pâques). Paris, éditions A. & J. Picard & Cie.
- VIALLES N., 1987. *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*. Paris, MSH & Ministère de la Culture.
- VIALLES N., 1988. « La viande ou la bête », *Terrain*, 10 : 86-96.

VISSAC B., 1993. « Société, race animale et territoire entre les théories et l'histoire : réflexions sur une crise », *Natures, Sciences, Sociétés*, 1 (4) : 282-297.

NOTES

1. Ou même végétarien, car le refus de manger de la viande est une autre façon de reconnaître que l'ingestion de cet aliment n'est pas neutre, que son incorporation transforme en quelque sorte le mangeur : une transformation vécue comme bénéfique par les uns (gage de force et de santé) ou néfaste par les autres (danger de bestialité).

2. Dans la région du Mézenc (Haute-Loire), dès le XVIII^e siècle les archives attestent cette tradition d'engraissement des bœufs de Pâques (localement appelés « Fin Gras ») qui étaient vendus principalement à la foire aux bœufs gras de Saint-Agrève (Ribet, Mermet & Martin, 1996 : 5-7).

3. Des textes accompagnent ces publicités : « Joyeuses Pâques. Ces magnifiques bœufs ont été élevés dans un souci de qualité et de tradition par M. R. Poids du bœuf : 1 tonne 45 kilos. Ils seront en vente à partir du 11 avril dans nos magasins et camions de tournées » ou « Pâques : la tradition respectée, Boucherie P., la qualité toute l'année. Ces superbes bœufs, appartenant à M. P., ont été élevés dans le respect de la tradition par M. B. Vous trouverez également des veaux sous la mère, des porcs élevés au grain et des agneaux de pays ».

4. Je ne tenterai pas ici de faire le point sur l'ancienneté de cette coutume, ni sur son extension géographique. Je signalerai cependant qu'il ne s'agit pas d'une tradition cantonnée au milieu rural. Ainsi, sous le règne de Charles V (deuxième moitié du XIV^e siècle), « le défilé du Bœuf Gras devint une des plus belles fêtes de Paris ; cette vieille tradition des corporations de bouchers faisait parader dans les rues un bœuf particulièrement gras et enguirlandé de fleurs. Le défilé avait lieu le jeudi précédant le début du temps de Carême, et célébrait "l'enterrement de la viande" pour quarante jours » (Raveneau & Pastoureau, 1992 : 136-137). L'historien E. Baratay (1989 : 146) montre que la présence d'un bœuf dans la procession de la Fête-Dieu à Marseille a suscité une controverse aboutissant, à partir du début du XIX^e siècle, à l'organisation du cortège du bœuf gras par la confrérie des bouchers, et non par la confrérie religieuse du Corpus Dei qui faisait office de maître de cérémonie aux XVII^e et XVIII^e siècles.

5. Dans d'autres pays, l'Espagne par exemple, et sur d'autres continents, en Amérique du Sud, la Semaine sainte est l'occasion de traditions concernant les bœufs. Au sud du Brésil, la *farra do boi* (fête du bœuf), originaire des Açores, est célébrée depuis trois siècles par les habitants d'une vingtaine de villages de pêcheurs de l'État de Santa Catarina. Cette fête, qui n'a rien à voir avec les courses de vaches landaises et autres férias espagnoles, s'inspire directement de l'épisode biblique du bouc émissaire. Des centaines de bœufs, lâchés dans la nature, affaiblis par une nuit de jeûne, sont courus, sur plusieurs kilomètres, par une foule hystérique qui leur jette des pierres et leur donne des coups de matraque. Puis commence la séance de torture : les *farristas* leur cassent les cornes, leurs coupent la queue, leur scient les pattes, leur crèvent les yeux, les saignent enfin à coups de machettes jusqu'à la mort. Tous les ans une cinquantaine d'animaux sont ainsi cruellement sacrifiés pour finir en *churrascos* (grillades au feu de bois). (J.-J. Sevilla, « Pas de quartier pour les bœufs », *Libération*, 5 avril 1988).

6. En 1987, un agriculteur lozérien dressait encore des bœufs pour les « mettre sous le joug » pour le boucher du Pont-de-Montvert, au bord du mont Lozère, qui « faisait encore les bœufs de Pâques ».

7. Un autre exemple de consommation de bêtes d'exception concerne les vaches combattantes, les « reines » de la race bovine d'Hérens, en Suisse. Une dizaine d'éleveurs, sur les 44 interrogés par Y. Preiswerk et B. Crettaz (1993 : 72-73), « pensent à leur reine en la mangeant et imaginent qu'elle est génératrice d'une force particulière ».

8. Une tomme de fromage de type Cantal.
9. Selon la formule de F. Héritier-Augé dans la préface à l'ouvrage de N. Vialles (1987).
10. Union pour la promotion, la sélection et la diffusion de la race bovine d'Aubrac, fondée en 1979 et dont le siège est à Rodez, en Aveyron.
11. N. Vialles remarque que la castration fait de l'animal à viande un être sans genre et sans sexe, une substance neutre, ni masculine ni féminine, ni mâle ni femelle, quasi végétale (émission sur France Culture, citée in Ribet, Mermet et Martin, 1996 : 21).
12. Me faisant visiter son étable à Lacalm, M. C. m'a montré tous les stades de la préparation des bœufs de Pâques : les veaux de race pure achetés chez un éleveur à huit mois et qui, à dix mois, présentaient déjà un dimorphisme sexuel (tête et garrot sombres) ; les jeunes taureaux, castrés tardivement entre dix-huit mois et deux ans, pour permettre un développement de leur stature, en particulier de leur tête ; les bœufs de deux et de trois ans. Après la castration, aujourd'hui faite par le vétérinaire pour éviter les risques d'infection, le poil des bœufs perd peu à peu sa couleur foncée pour retrouver la robe claire des femelles.
13. Extraits du prospectus distribué sur le stand Aubrac au Salon de l'agriculture de Paris en mars 1998.
14. Introduction au dossier « Après la vache folle » publié dans *Esprit*, 1997, 237 (nov.) : 99.
15. « On confond parfois principe de précaution et principe de responsabilité, parce que tous deux concernent la difficile évaluation des risques ». Le premier « exige que l'on agisse de façon préventive dans une situation de risques, alors même qu'il est impossible de connaître scientifiquement ces risques ». Le second « exige au contraire que l'on renonce à agir, si l'action envisagée risque de mettre en danger la possibilité d'une vie humaine future, ou même la qualité humaine de cette vie » (ibid. : 100).
16. Dans un ouvrage intitulé *La société des consommateurs*, R. Rochefort (1997a) emploie le terme de « rassurance ». Dans un entretien (1997b : 13), il précise : « j'emploie ce néologisme pour exprimer la force de cette logique qui fait que, face à ses inquiétudes multiples, le consommateur souhaite être rassuré et sécuriser au maximum sa consommation. Dans les thèmes de la rassurance, on trouve le terroir, le made in France, le retour au passé, un peu comme si on regardait l'avenir dans un rétroviseur. Mais la santé reste probablement le thème le plus porteur ».
17. *France Soir*, 19 février 1998.
18. « Supprimée par la Révolution, la procession parisienne du Bœuf gras fut rétablie en 1805. Elle eut lieu pour la dernière fois en 1870 ; depuis cette date, toutes les tentatives pour la rétablir ont échoué. On n'instaure pas le Carnaval par décret ! » (Raveneau & Pastoureau, 1992 : 32-33).

RÉSUMÉS

Organisé par des bouchers, le cortège du bœuf gras de Pâques subsiste sur le plateau d'Aubrac. Dans le contexte de la crise de la vache folle, les éleveurs d'Aubrac associés aux professionnels locaux de la filière-viande ont mis à profit la spécificité de leur race bovine rustique, l'alimentation naturelle issue des pâturages d'estive, mais aussi cette tradition du bœuf gras, pour faire la promotion de la viande produite sur ce terroir.

The Easter beef-cattle procession organised by butchers and held on the Aubrac plateau, still lives on. In the context of the « mad cow disease » crisis, Aubrac cattle breeders, in collaboration with local professionals of the meat trade, have made the most of not only the specificity of their

hardy bovine race and the natural feed emanating from summer pastures, but also this traditional cattle parade, in order to promote the meat produced in this rural area.

AUTEUR

ANNE-MARIE BRISEBARRE

LAS – CNRS