

NOURRIR L'ANIMAL, MANGER DE LA VIANDE

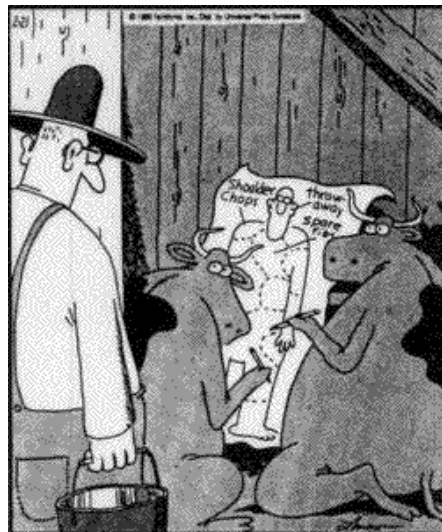
« Incorporer un aliment, c'est, sur un plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou partie de ses propriétés : nous devenons ce que nous mangeons. L'incorporation fonde l'identité ». (Fischler C. : 1990, 32)

INTRODUCTION AU THEME

Huit ans après « *Le lait, chez moi et dans ma région* », nous vous proposons de revenir à cette vaste problématique de l'aliment avec le projet « *nourrir l'animal : manger de la viande.* »

L'acte de manger de la viande remonte aux temps les plus anciens de l'humain : les chasseurs-cueilleurs, omnivores, se nourrissaient aussi bien de produits végétal qu'animal. (Pourtant) de tout temps, l'homme a accordé une place particulière à la viande, qu'il soit végétarien ou non !

Si dans nos régions, depuis quelques siècles, l'alimentation carnée a pris une grande importance, il existe des cultures où il ne s'en consomme que très peu, voire pas du tout. La relation à l'animal et à la viande (chasse, élevage, boucherie) est emblématique de la culture humaine.



Renversement des rôles !

Aujourd'hui, nos repas à base de viande sont prisés et valorisés, sa consommation est souvent festive et marque les événements sociaux. C'est un plaisir du palais et de convivialité qu'on

partage entre amis, ou dans le cadre familial. Une ingestion qui fait souvent fi de la provenance du produit. On mélange allégrement sur le grill, de l'autruche d'Afrique du sud, un morceau de bœuf argentin, de l'agneau de Nouvelle-Zélande, du poulet chinois et, pourquoi pas, du cervelas à base de cochons d'ici. Même lorsque la viande vient d'un environnement proche, par exemple de la ferme voisine, du poulailler d'à-côté, le processus de fabrication reste souvent méconnu ou mystérieux. Comment s'organise la production de saucisson, de viande séchée, de jambon ? Qu'y-a-t-il dans le cervelas ? de la cervelle, vraiment ? Quelles sont les chairs utilisées ?



La condition préalable à la production de tout mets à base de viande est la mise à mort de l'animal. En parler, c'est se confronter à la réalité qui fait passer l'animal, soigné et nourri, à une portion de viande qui va nous nourrir. La mort de l'un permet la vie de l'autre. Des mythes, accompagnés de pratiques particulières légitiment ce sacrifice. Souvent sont mis en place un système de valeurs, des rites (période de boucherie) et des organisations pratiques qui rendent acceptable le sacrifice de l'animal.

« Afin de débarrasser la terre de la perversité qui y régnait, Yahvé déclencha une inondation catastrophique, le Déluge. Un couple de tous les animaux vivants, ainsi que Noé et sa famille, furent sauvés des eaux grâce à l'Arche. Lorsque les eaux se furent retirées, Yahvé autorisa le sacrifice jusque-là interdit des animaux, donnant ainsi aux hommes le droit de tuer de nombreuses espèces animales-mais non pas toutes-et de manger leur chair.

Tel qu'il se présente dans l'histoire d'Adam et Eve, le dogme original de la création suppose que tous les animaux possédaient un esprit résidant dans leur sang. C'est pourquoi il fut interdit de manger de leur chair jusqu'à l'époque de Noé. Pour compenser la permission qu'il fut donné de sacrifier des animaux, les Hébreux durent se conformer à des règles très strictes sur la manière de procéder à ce sacrifice. »

(Farb et Armelagos « Tu ne mangeras point de leur chair », 1985, 134)

« Chaque culture détermine dans son environnement ce qui est de la nourriture et ce qui n'en est pas, il y a le comestible et le non-comestible. » (Fischler C., 1990). Les aliments impensables, disaient Levi-Strauss. La viande n'échappe pas à cette catégorisation. L'animal et la consommation sont organisés, hiérarchisés, divisés : animaux d'élevage et de

consommation, animaux de compagnie et animaux sauvages. La consommation carnée s'inscrit donc toujours dans un régime symbolique et rituel. Dans les sociétés humaines, l'animal est traité selon la place qu'on lui assigne. Idéologiquement, on ne mange pas le « trop » semblable, il s'agirait d'un acte perçu comme de l'anthropophagie. Ni trop semblable, ni trop proche.

L'animal de consommation est décrit par des caractéristiques naturelles, éloignées de l'humanité. En l'assimilant à un morceau désincarné, on légitime la chaîne de production. On mange du filet, pas de l'agneau.



Situation particulière de nos sociétés où, plus l'animal de boucherie est traité industriellement, plus certains autres deviennent familiers, dans le sens de participation à la vie familiale. Il faut donc bien distinguer l'animal domestique de l'animal familier. D'un côté, la poule en batterie et, à l'opposé, l'animal de compagnie : chats, chiens, oiseaux et aujourd'hui souvent les chevaux de loisir... à qui on attribue des sentiments et des émotions. Il est donc inconcevable de manger un « quasi » membre de la famille ! La consommation de chiens du St-Bernard par les Chinois est un exemple significatif de la difficulté à comprendre et à accepter des systèmes culturels qui pensent différemment le bestiaire comestible. Montaigne avait bien saisi ce phénomène en écrivant : « On appelle barbarie ce qui n'est pas de son usage ».



Pendant la guerre de 1870, au cœur même de Paris, il y eut des boucheries et marchés de viande de chiens. On pouvait également se procurer de la viande de chat et de rat¹.

¹ http://www.veganimal.info/article.php3?id_article=498



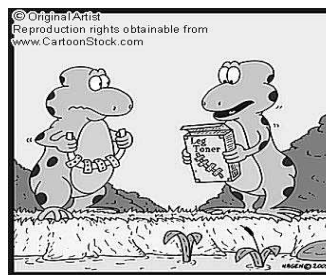
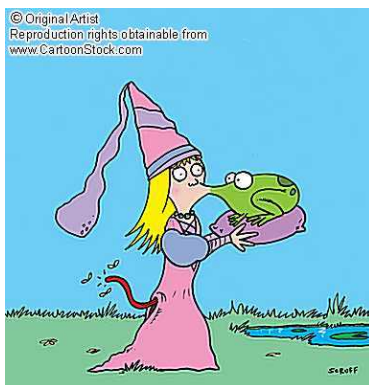
On ne mange pas n'importe qui, n'importe comment.

Les études ethnologiques et anthropologiques ont montré comment, ici et ailleurs, hier et aujourd'hui, nos façons de catégoriser l'« animal à manger » et l'« animal à aimer », reposent sur un système culturel en corrélation avec la religion, les pratiques, les croyances et l'organisation sociale. Même le cannibalisme, tenu pour être la transgression suprême, suit des règles strictes, mais cela nous éloigne du projet de « L'enfant à l'écoute de son village ».

Au niveau du sens commun, on associe certaines caractéristiques des aliments au mangeur. La viande et l'animal sont aussi à la base de nombreuses analogies ; pour la viande rouge, elles tournent autour de la force, de la virilité et du courage. En Valais notamment, la viande est valorisée. Les questions que nous vous proposons d'explorer avec vos élèves tourneront spécifiquement sur les caractéristiques locales.

L'animal et la viande servent aussi à qualifier les humains : de manière affectueuse - ma poule, mon poussin, mon lapin ; sexuelle – poulet, boudin, vieille saucisse ; ou carrément insultante - vieux porc, cochon, cochonnerie...

En résumé, nous vivons un moment particulier où les repères sont en mutation. Avant, la mise à mort de l'animal de ferme (boucherie) faisait partie intégrante du fonctionnement de la communauté. Chaque membre du groupe consommait la viande produite localement selon des rites particuliers. La division mondiale du travail bouleverse radicalement ces pratiques. L'élevage a été transformé en industrie. La mise à mort est évacuée du quotidien et de l'environnement social. Les animaux sont tués par milliers dans des bâtiments à l'écart des regards, parfois sur d'autres continents. Une formule magique transforme le vivant en un morceau de viande sous cellophane !



Hang on a minute, the small print says:

"Endorsed by the French Government"...

*Les Anglais traitent les Français de frog,
car ils mangent des grenouilles.*



GRILLE THEMATIQUE

La grille repose sur la possibilité de confronter pratiques anciennes et actuelles, d'ici et d'ailleurs, pour alléger le texte, le questionnement intergénérationnel n'est proposé qu'à quelques reprises.

A - DEFINITION / CLASSEMENT

Il est intéressant de demander aux élèves de définir très concrètement ce qu'il considère comme de la viande. Ceci autant dans le cadre de la classe (entre eux) qu'à l'extérieur (parents, grands-parents).

- *Qu'est-ce que la viande et qu'est-ce qui n'en est pas ?*
- *Quel animal mange-t-on ? Lequel ne mangerait-on pas pour rien au monde ?*
- *Qui mange de la viande ? Qui en mange plus et qui en mange moins ? (différences entre femmes, hommes et enfants).*
- *Pourquoi faut-il manger de la viande ?*
- *Quand est-ce qu'on en a le plus ou le moins besoin ? (enfants, adultes, travailleurs, convalescents...)*
- *Est-ce que la viande est chère ?*
- *Quels sont les produits carnés de la région ?*
- *Quelles sont leurs particularités ? (production, transformation, manière de les manger, goût, qualités...)*
- *Quelles sont les nouveautés que ne connaissaient pas les grands-parents ou qu'ils ne pratiquaient pas ?*
- *A l'opposé, qu'est-ce qui a été abandonné ?*
- *Le poulet est arrivé tardivement dans les assiettes valaisannes. Etudiez l'histoire de cet animal au niveau culinaire.*
- *Les sociétés rurales consommaient peu de poisson. Aujourd'hui, cet aliment fait partie intégrante de nos achats mais est-ce qu'on le considère comme de la viande, comment le mange-t-on et l'apprécie-t-on ? (vendredi jour sans viande, mais jour du poisson)*
- *Qui apprécie les animaux bizarres ? (escargots, grenouilles, serpents, anguilles...)*
- *Qui en a déjà mangé, quand et où ?*

B - ELEVAGE ET SOINS

Le bétail évoque spontanément la catégorie des animaux élevés pour la consommation. Il s'agit principalement de la vache, du cochon, du cheval, de l'ovin. Le mot bétail exclue la volaille et les petits animaux.

- *Quel type de bétail trouve-t-on dans ma région ? Où se trouve-t-il ? (le situer par rapport au village)*
- *Quels soins leur donne-t-on ? (suivant l'espèce, durée de l'élevage, types de nourriture et d'activité selon les saisons, médicaments...)*
- *Quelles sont les conséquences des traitements sur la qualité de la viande ? (fourrage, aliment séché, remède...)*
- *Qui soigne les bêtes ?*
- *Quels autres animaux sont élevés pour être mangés ?*

C - LA MISE A MORT DE L'ANIMAL

C'est un aspect délicat auquel chaque enseignant sera confronté. Afin de ne pas heurter parents et enfants, nous vous proposons de le traiter de façon détournée, par exemple en mettant l'accent sur des pratiques anciennes ou exotiques. Il ne s'agit ni de se focaliser sur cet aspect, ni de le faire disparaître.

- *A quelle période de l'année tue-t-on les bêtes ? Où ? Qui ? Quels animaux (âge, sexe...) ?*
- *Comment les prépare-t-on avant (semaine, jour, heure...) ?*
- *Y a-t-il des paroles, des pratiques, des gestes particuliers... ?*
- *Quels souvenirs en garde-t-on ?*
- *Y avait-il des abattoirs communaux ? (les premiers jusqu'aux plus récents, organisation, personnel, liens abattoir-boucheries...)*
- *Comment sont distribués les rôles dans le réseau de la grande distribution actuelle ?*
- *Quelles sont les autres façons de mettre à mort l'animal ? (hallal ou kacher) Comment font les Hindous ? Les Inuits ? (comparaison avec nos pratiques)*
- *Autrefois le jour de la boucherie était un jour de fête : comment se déroulait-il ? Qui était présent ? Que mangeait-on ?*

D - PASSAGE DE L'ANIMAL A LA VIANDE

L'animal est tué, lavé, vidé, désossé, découpé. Les dénominations changent : la vache devient du bœuf, le cochon du porc, la poule du poulet...

- *Comment découpe-t-on la bête ? (morceaux, membres...)*
- *Y a-t-il des façons de faire différentes suivant les époques, les régions ?*
- *Citez les morceaux de la bête et leurs appellations culinaires !*
- *Faites une enquête auprès d'un boucher, d'un apprenti !*
- *Quels sont les morceaux de choix ? (avant et maintenant)*
- *Y avait-il des recettes pour les jours de boucherie ? (boudin, pateron, pot-au-feu, ragoût...)*
- *Retrouvez des témoignages, des documents (écrits, photographies, films...) !.*

Puis la viande est préparée ou conservée.

- *Comment conserve-t-on la viande ? (salage, fumage, séchage, fermentation, cuisson, congélation)*
- *Qui pratique ces tâches ?*
- *Dans quelle pièce de la maison l'entrepose-t-on ? (galetas, cave, grange...) (recenser les pratiques, donner la marche à suivre)*
- *Comment cela se passe(-t-il) ou se passait-il au niveau de la famille, du ménage, de l'artisan ou de l'industrie alimentaire ?*
- *Qu'est ce que la fabrication industrielle a changé ?*
- *Quelles conservations selon les différentes sortes de viande, les différents morceaux ?*
- *Qu'est ce que la congélation a modifié ? (congélateurs publics, privés, viande congelée dans les grandes surfaces)*
- *Comment fabrique-t-on les saucisses, saucissons, cervelas, jambon, charcuterie, boulettes de viande, hamburgers, nuggets, merguez, pâté, e foie gras... ?*
- *Comment sont utilisés les abats, les yeux, le sang, les os, les pieds, la queue, les oreilles, le museau, la graisse, le saindoux... ? Qui en a déjà mangé et où ?*

E - CUISINER DE LA VIANDE

Les mille façons de cuisiner la viande, suivant l'époque, le milieu et les goûts.

- *Combien de fois par semaine mange-t-on de la viande et sous quelles formes ? (crue, froide, cuisinée...)*
- *Quel est le plat ordinaire avec de la viande, autrefois et maintenant ?*
- *Quel est son mode de cuisson ?*
- *Comment l'accompagne-t-on ? (légumes, féculents, boissons)*
- *Peut-on manger uniquement de la viande, uniquement des légumes ?*
- *Quelles cuissons ? (lentes, rapide, sur le vif, grillade, vapeur)*
- *Quels souvenirs garde-t-on des viandes qu'on a gâchées ? (trop cuites, trop grillées, trop salées...)*

Les fêtes, les circonstances particulières.

- *Quelles périodes de l'année sont associées à un plat avec de la viande ?*
- *Quelle viande pour un repas de fête ? Avec quel accompagnement ?*
- *Quand grille-t-on la viande, quand la fait-on plutôt bouillir ?*
- *A l'opposé, quelles périodes sont « sans » viande ? Pourquoi ?*
- *Y a-t-il des viandes d'été, d'hiver, d'automne ?*
- *Y a-t-il de la viande pour le dimanche, pour des jours sans viande ?*

F - LA QUESTION DU GOUT

L'homme développe ses goûts au sein de sa famille. L'attraction et/ou l'aversion pour certains saveurs sont issus des interactions familiales, à l'exception du sucré (attraction) et de l'amer (aversion). Le goût, l'apparence et la texture jouent un grand rôle dans la perception de la viande.

- *Organisez une dégustation à l'aveugle en classe avec différentes sortes de viande et de préparations. Décrivez le goût de la viande et essayez d'en identifier tous ses condiments !*
- *Quel est le plat préféré ? Pourquoi ?*
- *Quel est celui qui est détesté ? Pourquoi ?*
- *Quel est le plat de viande qu'on aimerait goûter ?*
- *Quel est celui que je n'aimerais pas du tout manger ? Pourquoi ?*
- *Qui mange bleu, saignant, à point, bien cuit ?*

G - LA CHASSE

La chasse est une pratique particulière, mais également un plat qui se déguste en automne. Dans le cas de ?, elle se pratique et se déguste en groupe. On ne tue pas n'importe quelle bête, que ce soit pour des raisons culturelles ou la réglementation.

- *Quels animaux chasse-t-on et ne chasse-t-on pas et pourquoi ?*
- *Y a-t-il des interdits quant à l'espèce, quant à la consommation de certaines parties de l'animal ?*
- *Quels sont les rituels liés à la mise à mort de l'animal ?*
- *Comment les chasseurs se partagent-ils le gibier ?*
- *Quels sont les types de préparation, de conservation, de cuisson, propres à la chasse ?*

H - CEUX QUI RENONCENT

Les aspects développés ci-dessus mettent en lumière le lien entre l'homme et l'animal. Ce dernier peut être rompu par choix, idéologique, spirituel ou culturel. Le choix des végétariens (taliens) interroge la consommation carnée. A ce sujet, il est intéressant que les élèves rencontrent des personnes ayant renoncé à la viande.

- *Pourquoi ce choix ? Depuis quand ?*
- *Analysez les repas journaliers d'un végétarien (talien) !*
- *Par quoi les protéines de la viande sont-elles remplacées ?*

F/ LES EXPRESSIONS ET LES IMAGES

De très nombreuses expressions font référence à la viande, à l'animal, à la chasse. Les élèves peuvent les récolter, les classer, en inventer d'autres.

BIBLIOGRAPHIE SELECTIVE SUR LE THEME :

Aubaile F, Bernard M., Pasquet P., 2004, *La viande, un aliment, des symboles*, Ecologie humaine.

Fischler C, 1990, *L'(h)omnivore*, Odile Jacob, Paris.

Kilani M, 1996, « Le cannibalisme, une catégorie bonne à penser » in *Manger. Le cru et le cuit et quelques autres façon de se nourrir*, Lausanne : Publication de l'université de Lausanne, Fascicule 89 : 47-67.

Montel M-C, C. Béranger, J. Bonnemaire (coordinateurs), 2005, *Un point sur les fermentations au service des produits du terroir*, Inra.

Paillet M, *Le mangeur et l'animal*, Editions Mutations 172, Autrement

Raboud-Schülé I., *Assiettes valaisannes. Nourritures d'hier et d'aujourd'hui*, 1993, Editions Monographic, Les Cahiers de l'histoire locale, 5