

Jean-Pierre Poulain, (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*

Paris, Les Cahiers de l'OCHA, 12, 2007, 325 p.

Françoise Aubin



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/assr/15853>

DOI : 10.4000/assr.15853

ISSN : 1777-5825

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2008

Pagination : 191-321

ISBN : 978-2-7132-2190-3

ISSN : 0335-5985

Référence électronique

Françoise Aubin, « Jean-Pierre Poulain, (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?* », *Archives de sciences sociales des religions* [En ligne], 142 | avril-juin 2008, document 142-48, mis en ligne le 26 novembre 2008, consulté le 21 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/assr/15853> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/assr.15853>

Ce document a été généré automatiquement le 21 septembre 2020.

© Archives de sciences sociales des religions

Jean-Pierre Poulain, (dir.), *L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*

Paris, Les Cahiers de l'OCHA, 12, 2007, 325 p.

Françoise Aubin

- 1 Actes d'un colloque tenu à Toulouse en 2006, à l'initiative de l'OCHA [Observatoire Cidil (ou Cidilait) des Habitudes Alimentaires], ce volume tourne autour d'un thème central envisagé sous tous ses aspects : la relation entre l'homme et l'animal sous l'influence des pratiques alimentaires. Les vingt-quatre co-auteurs sont en majorité des anthropologues et des sociologues (archéologues, spécialistes de civilisations extra-européennes, historiens des religions ou de l'alimentation). Mais il se trouve, aussi, parmi eux des spécialistes du marketing, de la génétique ou de la biochimie. En dépit de l'intérêt que présente l'ensemble des contributions, nous ne mentionnerons ici que celles ayant un rapport avec la religion, les rites et les croyances parareligieuses.
- 2 C'est à une époque préhistorique récente, le néolithique, que l'économie de subsistance, basée avec succès sur la chasse et la collecte depuis des milliers d'années, est passée à l'agro-pastoralité, plus contraignante. Pourquoi et comment apprivoiser l'animal chassé ? Catherine Perlès, après avoir rappelé les différentes théories émises dans le cours du xx^e siècle et leur contestation, note que, de nos jours, on place à l'origine de l'évolution menant à la domestication des plantes et des animaux une recherche d'effets sociaux (prestige par exemple) ou rituels (narcose), divers selon la spécificité environnementale, et non plus une pénurie alimentaire. Des contributions suivantes qui s'attachent à la domestication du néolithique, retenons celle qui touche aux « théranthropes » (Jean-Loïc Le Quellec), des êtres composites mi-hommes mi-animaux représentés dans les arts rupestres de tous les continents, et plus particulièrement des êtres cynocéphales (à tête de canidés) au Sahara. Chez les chasseurs du Messak, l'animal est un chacal ; chez ceux du Tassili-n-Ajjer, un lycaon. Or lycaon et chacal ont des caractéristiques naturelles si antagonistes qu'on peut les considérer comme l'inverse l'un de l'autre. De sorte que leur opposition naturelle symboliserait une opposition

culturelle entre deux régions, confirmée par une bipartition des monuments funéraires – « en corbeille » dans le Messak, « en trou de serrure » dans le Tassili – et des moyens d'expression – majoritairement des gravures dans la première région et des peintures dans la seconde –, (voir de commodos tableaux récapitulatifs pp. 62, 66 et 68).

- 3 Un tour d'horizon des aliments et des boissons liés aux dieux confirme que l'histoire de l'alimentation n'est pas prioritairement commandée par des impératifs environnementaux, démographiques ou économiques comme on l'a longtemps pensé, mais bien plus par des valeurs et croyances ; et il montre que les pratiques et les symboliques alimentaires survivent facilement à un système religieux donné, passant même d'une religion à une autre (Jean-Robert Pitte). Le spécialiste des interdits alimentaires en milieu islamique, Mohammed Hocine Benkheira, s'interroge sur la licéité de la consommation du gibier pour les musulmans. Puisque la chair n'est licite que si l'animal a été en quelque sorte humanisé par le protocole de sa mise à mort, dans le cas du gibier la licéité provient de l'humanisation par le dressage de l'animal auxiliaire du chasseur – l'oiseau de proie ou le chien de chasse (pp. 93-102). Dans la tradition hébraïque, l'énigmatique interdit « tu ne cuiras pas le chevreau dans le lait de sa mère » va contribuer à développer une tradition culinaire spécifique. En effet, pour un juif pratiquant, produits lactés (y compris le beurre) et produits carnés doivent être si rigoureusement séparés qu'ils sont incompatibles non seulement dans un même plat mais aussi au cours d'un même repas, ce qui contraint les ménagères à une adaptation habile des recettes culinaires non juives (Sophie Nizard).
- 4 Concernant la Chine, Vincent Gossaert, contrairement à ce que suggère l'éditeur dans sa préface (p. 11), ne démontre nullement l'existence d'une religion syncrétique unique, mais il rappelle les conclusions de son beau livre *L'interdit du bœuf en Chine ; Agriculture, éthique et sacrifice* (Paris, 2005 ; cf. *Arch.*, 138-46, 2007) en les élargissant et en les assortissant de traductions inédites. Dans la Chine du second millénaire de notre ère, des interdits alimentaires s'imposent autour de divers animaux, chacun ayant sa justification propre. Pour les bovins, bœufs et buffles, une logique sacrificielle et identitaire est mise en avant : l'identité culturelle chinoise est liée à la céréaliculture, donc au travail des bovins de labour, bêtes nobles dont la viande sacrificielle ne peut être destinée qu'aux divinités les plus puissantes. Valable pour les bovins, les chiens et les chevaux, se trouve également l'argument de la communauté de vie engendrant une obligation morale à leur égard. Des arguments hygiénistes sont aussi parfois mis en avant. Finalement, chaque auteur moralisant sur la question de l'exclusion alimentaire organise à sa guise les éléments des différentes logiques justificatrices, témoignant par là du pluralisme moral et religieux de la Chine pré-moderne et moderne. Et pour le Japon, pays au pastoralisme peu développé et qui n'a pas connu le sacrifice animalier, Naomi Ishige, auteur de *The History and Culture of Japanese Food* (Londres, Kegan Paul, 2001), souligne la part que le bouddhisme et le shintoïsme ont pris dans la raréfaction de la consommation carnée et lactée en ce pays, jusqu'à l'arrivée des influences modernisatrices européennes au XIX^e siècle et surtout depuis les années soixante (pp. 80-92).
- 5 À la section « Les animaux et les hommes aujourd'hui », l'anthropologue Pierre Bonte se dit fasciné par l'« investissement sans cesse renouvelé des sens que l'humanité trouve à sa propre existence en empruntant au monde animal qui l'entoure » (p. 147). Anne-Marie Brisebarre, anthropologue elle aussi, pose une question qu'on entend fréquemment : « Nos animaux de compagnie ont-ils une âme ? » et évoque, à ce propos,

la vogue des robots chiens dits *Aibo*, l'obésité des chiens urbains, les modes vestimentaires destinée aux petits chéris, enfin les cérémonies religieuses, catholiques notamment, en faveur des animaux. Une réflexion sur les « Rappports hommes-animaux-viandes en France contemporaine » (Geneviève Cazes-Valette), commence par poser le problème de la dénomination de l'exécution de l'animal consommé, reflet d'une culpabilisation. Qu'est-ce ? Une « tuerie », un « sacrifice », une « mise à mort », un « abattage », un « meurtre alimentaire » ? Lorsqu'un rapprochement symbolique s'opère entre hommes et animaux, il suit un mouvement double, de dévalorisation de l'homme et de revalorisation de l'animal. L'éditeur, Jean-Pierre Poulain revient sur cette question dans sa conclusion, qui se veut une ouverture, indiquant que « entre les animaux de compagnie anthropomorphisés et les animaux sauvages idéalisés, le statut des animaux de rente est difficile à penser » (p. 298). Pour être mangé, un animal doit être reconnu comme mangeable et son passage du statut d'animal vivant à celui d'aliment est légitimé par un principe fondateur de la sociologie de l'alimentation, celui de l'incorporation alimentaire. Ce principe aide à repérer les sociétés disposant d'un registre du mangeable large, dans lesquelles les interdits alimentaires sont rares, et les sociétés où le registre du mangeable est restreint par une forte codification.

- 6 Bien d'autres thèmes encore sont traités dans cet ouvrage vivifiant. Mais comme cette nouvelle mode des notes de bas de page en caractères minuscules gris pâle est préjudiciable à une lecture sereine ! Et quel regret devant la sélectivité excessive de la bibliographie jointe à chaque article ; ainsi personne ne cite, autant que j'aie pu le remarquer, le classique *Eat not that Flesh*, de Frederick J. Simoons (Madison, University of Wisconsin Press, 1^{re} éd. 1961, 2^e éd. rév., 1994).