

**Taxinomie animale et taxinomie du goût : des délices
et des aversions du mangeur de viande.
Mohamed MERDJI & Emmanuel DION¹**

Dans l'inventaire qu'il a dressé des goûts et des dégoûts de "*l'Homnivore*", C. Fischler (1990) a montré que la viande est, en même temps que l'aliment le plus recherché, celui qui suscite les réactions les plus répulsives dans toutes les cultures. C'est sur cette dimension particulière de l'alimentation que nous aimerions revenir dans cet article pour essayer de dégager la logique de nos préférences et de nos aversions à l'égard des substances animales. La question précise que nous nous proposons de poser ici est celle de savoir pourquoi nous mangeons les animaux que nous mangeons et pas les autres, et comment se construit la frontière entre le comestible et le non-comestible dans ce domaine. Cette question n'a évidemment pas beaucoup de sens pour le mangeur ordinaire qui est persuadé de ne manger que ce qu'il est possible de manger et rien de plus. Mais il suffit de considérer la liste des animaux dont la viande figure au menu de certains pays (le chien, le chat, le rat pour ne citer que ceux-là) pour s'apercevoir de la difficulté qu'il y a à apporter une réponse simple à ce problème.

Il existe deux manières d'aborder l'ordre du mangeable (chacune étant l'image inversée de l'autre) : par les préférences, ou par les aversions. C'est le deuxième point de vue que nous avons choisi pour ce qui nous concerne de privilégier ici. La perspective qui a été ouverte par Rozin et Fallon (1987) avec leurs travaux sur le "dégoût moral" est sans doute l'une des plus éclairantes à cet égard. Voici ce que Rozin (1995) écrit en effet pour expliquer l'origine de ce phénomène : "*[Si] nous avons suggéré que la catégorie du dégoût moral porte foncièrement sur tous les aliments d'origine animale, [c'est parce que] les êtres humains sont perturbés et éprouvent un sentiment d'ambivalence devant l'ingestion des produits animaux, peut être parce que, en vertu du principe "on est ce que l'on mange", ils ne souhaitent pas assimiler des propriétés animales*". En mettant en évidence le lien qui relie cette forme de dégoût à la "pensée magique" du mangeur, Rozin et Fallon ont contribué à lever une partie du voile qui recouvre le mécanisme de l'aversion psychologique à l'égard de la viande. Le problème est que

¹ Ce travail a été financé par le programme de recherche *Aliment Demain* des Ministères de la Recherche et de l'Agriculture. Mohamed Merdji en a assuré la direction scientifique, en même temps que la rédaction du rapport de recherche (Merdji, 1999), et de la synthèse qui est reprise dans cet article. Emmanuel Dion, spécialiste en analyse de données, s'est chargé de la mise en place du protocole statistique de l'enquête quantitative qui a été réalisée auprès des enfants et des adolescents. Nous exprimons toute la reconnaissance que nous devons à C. Fischer et à S. Lahlou pour l'aide et les conseils qu'ils nous ont apportés dans la conduite de ce travail.

l'on ne sait toujours pas pourquoi certains animaux sont consommés et d'autres pas, ni pourquoi un certain nombre de ceux qui sont consommés par certaines cultures sont considérés comme "moralement" dégoûtants par d'autres. C'est ce constat qui nous a incités à aller voir si l'anthropologie pouvait nous aider à sortir de cette approche purement psychologique du phénomène².

L'anthropologie nous apprend que si les substances animales ont toujours posé un problème particulier au mangeur, c'est à cause de l'image anthropomorphe inconsciente qu'il projette sur l'animal (Vialles, 1987; Barrau, 1987; Mechin, 1992; Descola, 1999; Massenzio, 1999). En effet, pour ingérer une substance comme la viande, il faut d'abord pouvoir accepter la mort de l'animal, autrement dit celle d'un semblable en quelque sorte : c'est du côté de l'anthropologie de la violence, celle du meurtre alimentaire et de son refoulement, qu'il faut donc aller chercher l'origine du trouble - en même temps que celle du désir - particulier qui nous saisit face à ces substances. C'est que ce qui explique d'ailleurs pourquoi toutes les cultures ont dû mettre en place des dispositifs de protection pour encadrer la culpabilité liée au meurtre alimentaire.

De nombreux auteurs ont montré, à la suite de Levi-Strauss (1962), que les taxinomies animales jouent un rôle majeur sur ce plan (Tambiah, 1969; Descola, 1986). Nous allons essayer de montrer, dans le prolongement de ces travaux, qu'il existe une homologie entre les catégories qui structurent la relation que nous avons avec les animaux en général et la structure des goûts et des aversions alimentaires qui s'expriment à l'égard de la viande. La méthode utilisée à cet effet nous permettra, comme nous allons le voir, de dégager aussi, et plus largement, une partie de la structure du répertoire alimentaire propre à notre culture.

Symbolisme animal et symbolisme alimentaire

² Tout le monde sait en effet que les différences culturelles sont presque toujours la règle dans le domaine alimentaire, mais celles-ci ne doivent pas faire oublier pour autant qu'il existe aussi des invariants. Les animaux qui sont exclus de la consommation alimentaire sont généralement ceux qui ont des caractéristiques physiologiques et morales qui sont soit trop répulsives (les animaux carnivores et les charognards par exemple) soit trop proches de celles de l'homme (les mammifères supérieurs qui nous ressemblent et à qui l'on prête une intentionnalité et des qualités proches des nôtres). Ces invariants peuvent s'expliquer par les lois de la pensée magique -le principe d'incorporation sur lequel nous reviendrons plus loin. Mais lorsqu'il s'agit d'expliquer les différences, le problème se complique. Il nous semble que si l'on veut éviter de recourir à la fausse explication par l'arbitraire culturel (ce qui est la manière la plus commode - et la plus commune - d'éluder le problème), c'est l'anthropologie de la relation homme-animal qui peut nous aider à identifier les meilleures voies de recherche sur ce plan.

Bien que l'idée soit déjà présente chez Aristote, Frazer (1922) a été le premier à montrer que le mangeur est toujours convaincu de *devenir ce qu'il mange*. Cette forme de pensée que Frazer a qualifiée - à tort - de "primitive" est une forme qui naît de la confusion des schèmes cognitifs de la causalité avec ceux de la similarité et de la contiguïté : d'où le nom des deux principes qui gouvernent la pensée magique du mangeur, le "*principe de similitude*" et le principe "*de contagion (ou d'incorporation) des propriétés*". La pensée magique veut en effet que tout ce qui se ressemble ait la même essence et que tout ce qui a été en contact reste en contact.³ Frazer a mis en évidence cette loi à partir des observations qu'il a faites sur la psychologie des populations des sociétés traditionnelles qui ont été étudiées au début du siècle. Il était donc persuadé, à cause des présupposés évolutionnistes de l'époque, que la pensée magique était l'apanage des "primitifs". Les travaux qui ont été réalisés depuis sur les représentations alimentaires des mangeurs contemporains (les Américains et les Français notamment) ont montré que cette forme de pensée est toujours aussi prégnante aujourd'hui (Rozin et Fallon 1987 ; Fischler 1990 ; Lahlou 1998).⁴

C'est à cause de ce même principe d'identification que les substances animales ont un statut particulier à l'intérieur du système et du symbolisme alimentaires. L'idée qu'il existe une continuité du vivant et une communauté de destin entre l'homme et l'animal est en effet une idée centrale dans toutes les cultures (Burgat, 1997 ; Baratay, 1995 ; Lestel, 1996 ; Hugh-Jones ; 1996 ; Descola, 1999 ; de Fontenay, 1998 ; Gontier, 1998 ; Alter, 1995 ; Massenzio, 1999).⁵

³ Ce schéma est celui de la pensée analogique. Il est fondé, comme l'a montré Bachelard (1947), sur l'idée d'une continuité des essences : c'est ce qui explique pourquoi la pensée symbolique passe naturellement de l'analogie à la consubstantialité et de la métonymie à la causalité. Nous aurons l'occasion d'illustrer ce phénomène un peu plus loin.

⁴ G. Durand s'est attaché à montrer, en explorant les fondements des structures anthropologiques de l'imaginaire, pourquoi l'image de l'incorporation alimentaire est l'un des archétypes universels de l'identité : "*le geste et le mythe de la communion alimentaires sont les prototypes naturels du processus de double négation qui est propre à l'avalage. La manducation est en effet une négation agressive de l'aliment végétal ou animal en vue non d'une destruction mais d'une transsubstantiation : ceci explique pourquoi le principe d'identité et de perpétuation des vertus substantielles reçoit sa première impulsion de l'assimilation alimentaire*". G. Durand, "Les structures anthropologiques de l'imaginaire", Dunod, Paris, 1992, p 293. Les anthropologues savent que ce phénomène d'identification du mangeur à son alimentation est un principe qui va bien au-delà du simple mécanisme social de la distinction. Les monographies réalisées sur les pratiques alimentaires des minorités ethniques confirment en effet que c'est bien l'abandon des références à la cuisine du pays d'origine qui traduit, plus que l'oubli de la langue maternelle ou l'acquisition d'un statut social et d'un capital culturel dans le pays d'accueil, l'assimilation à la nouvelle culture (Calvo, 1882 ; Hassoun, 1997; Poulain & Tibère, 2000 ; Hubert, 2000). C'est donc bien parce que le mangeur est toujours réellement et symboliquement confondu avec ce qu'il mange que la cuisine est aussi un emblème identitaire : tout le monde sait d'ailleurs que les Français sont des "mangeurs de grenouille", les Italiens des "macaronis", les Arabes des "mangeurs de couscous", etc.

⁵ L'anthropologie culturelle montre que les catégories qui nous servent à penser le Vivant se réduisent le plus souvent à l'Homme et à l'Animal (Hugh-Jones, 1996 ; Descola, 1986 ; 1999). Dans les sociétés comme la nôtre le fait est évident, mais il semble que c'est aussi le cas des sociétés traditionnelles. L'anthropologue

C'est donc bien parce que l'animal est toujours, et dans tous les cas, considéré comme un semblable que les produits qui en dérivent sont toujours assimilés, eux aussi, à des substances vivantes, autrement dit à des aliments potentiellement chargés de *souillure* à cause du tabou de l'homophagie (Douglas, 1971). L'anthropologie des tabous alimentaires le confirme d'ailleurs très clairement puisqu'elle montre que cette représentation est également celle qui est à l'origine des interdits et des prescriptions qui entourent leur consommation dans toutes les cultures (Levi-Strauss, 1962 ; Vialles, 1987 ; Hugh-Jones, 1996; Descola, 1999).⁶ C'est

africain A. Kagame a illustré ce phénomène avec l'exemple de la culture Bantou : "*L'Homme et l'Animal constituent une catégorie spéciale parmi les existants : la culture bantou leur attribue le Vivre alors que le Végétal n'en bénéficie pas. Seuls ont en effet la Vie les Existants qui naissent, qui sont doués du mouvement immanent et de la sensibilité, et qui terminent leur exister de vivants par le Mourir*". A. Kagame, "Aperception empirique du temps et conception de l'histoire dans la pensée Bantou", in "Les cultures et le temps", Les presses de l'Unesco, Paris, 1975, p110. Dans l'un des nombreux articles qu'il a consacré à ce sujet, P.Descola revient très longuement sur cette idée pour montrer en quoi elle est l'un des éléments constitutifs de l'universalité de l'esprit humain : "*que cette idée soit universelle est en effet fort probable, si l'on prend en considération les études de psychologie cognitive portant sur la construction ontogénétique des catégories du Vivant. Il semble que les enfants développent très tôt une sorte de théorie naïve des états mentaux, c'est-à-dire un savoir implicite qui leur permet d'interpréter les actes et les attitudes des êtres animés en fonction de certains attributs qu'ils leur imputent, telles l'intentionnalité ou la capacité à ressentir des émotions. Les travaux de Susan Carey, notamment, indiquent que l'animation est elle-même perçue comme dérivant de ces attributs, de telle sorte que les très jeunes enfants conçoivent les humains et les animaux comme relevant d'une même catégorie ontologique, formellement homologues à ce que nous pourrions définir comme une personne. C'est plus tardivement qu'émerge la catégorie d'animal, en grande partie organisée à partir des propriétés que l'enfant associe aux activités humaines. Le dernier stade de la construction du concept d'objet vivant intervient par agrégation du domaine des plantes à celui des animaux, dans le cadre du développement d'une théorie naïve des fonctions biologiques. De cette indistinction conceptuelle originaire entre l'homme et l'animal, nous gardons sans doute des traces à l'âge adulte. Comment ne pas reconnaître le statut ambigu des animaux, notamment, des mammifères supérieurs, si proches de nous à bien des égards, et pourtant si différents? Qui n'a jamais attribué à un animal familier, ne serait-ce que de manière fugace, des émotions, une sensibilité, une intentionnalité? La souffrance même que l'on inflige parfois aux animaux ne serait-elle pas un signe de ce que nous percevons leur nature comme essentiellement équivoque, à mi-chemin de l'humanité et des autres objets du monde, vivants ou non vivants? ". P.Descola : "Des proies bienveillantes. Le traitement du gibier dans la chasse amazonienne", in, "De la violence", (Dir) F.Heritier, Odile Jacob, Paris, 1999, p 30.*

⁶ Bien que l'on se soit beaucoup interrogé sur la spécificité de l'attitude occidentale envers les substances animales (le débat est ancien : pour une synthèse récente de la littérature on peut se référer à nouveau à Descola, 1999), il semble que celle des sociétés "archaïques" n'est pas aussi éloignée que l'on veut bien le croire. Voici ce qu'écrit l'anthropologue britannique Hugh-Jones (1996) à ce propos : "*Lorsque j'ai lu l'étude de Vialles (1987) sur les abattoirs du Sud-Ouest de la France, j'ai été moins frappé par les différences que par les ressemblances entre ce qu'elle décrit et ce que moi-même et d'autres anthropologues avons pu observer en Amazonie : un même mélange d'accommodement et de duplicité à l'égard de la mise à mort de l'animal et de la consommation de sa viande. On peut donc se demander si la sensibilité moderne est vraiment si nouvelle ou si elle a toujours fait partie de notre bagage d'êtres humains. Pour ma part, je souhaite défendre la seconde position. Je pense que ce terreau commun est souvent dissimulé par une tendance à systématiser et à rationaliser les croyances et les pratiques amérindiennes. Si l'attitude des européens envers les animaux et la consommation de viande sont complexes et reflètent des considérations tout à la fois pratiques, sociologiques, morales, philosophiques et éthiques, il serait étonnant qu'il en aille autrement en Amazonie. Bien qu'une mauvaise conscience liée au fait de tuer et de manger des animaux soit manifestement une des composantes de l'attitude européenne envers la viande, on a jusqu'ici porté peu d'attention à la possibilité qu'un sentiment similaire pourrait pareillement constituer l'une des diverses composantes de l'attitude des Amazoniens à cet égard*". "Bonnes ou mauvaise conscience ? : de

cette même proximité ontologique entre l'homme et l'animal qui est à l'origine de la hiérarchie que nous établissons entre les différentes catégories d'aliments. En effet, lorsque nous croquons dans une feuille de salade ou dans un morceau de poulet, nous les détruisons, mais nous ne pouvons pas considérer cet acte comme un acte violent et en éprouver du remords (et donc du dégoût) puisque nous dénions aux végétaux et à certains animaux "inférieurs" (comme le poulet) la capacité à sentir, et donc à souffrir. Ce sont nos propres attributs (la sensibilité, la mémoire, le langage, etc) que nous projetons sur l'animal ; et ces attributs sont également les seuls critères que nous utilisons pour évaluer la proximité et la distance qui nous en séparent et, par conséquent, le degré d'empathie que nous pouvons éprouver à leur égard. L'attitude des végétariens confirme d'ailleurs que c'est bien dans cette forme particulière d'anthropocentrisme que se trouve la racine de la culpabilité qui est attachée au dégoût moral (d'où son nom). Ce que ces derniers refusent en effet c'est, comme l'écrit Ossipow (1997), l'idée d'avoir à assumer ce qu'ils appellent eux mêmes "*la mauvaise conscience du mangeur de viande*".

Mais, si l'on exclut les végétariens du champ de l'analyse, comment peut-on alors expliquer l'acceptation de certaines substances animales par le mangeur et son refus des autres ? L'anthropologie de la relation homme/animal montre que toutes les cultures se sont dotées d'un certain nombre de dispositifs symboliques qui leur permettent, comme on l'a dit plus haut, d'atténuer la culpabilité associée à la mort de l'animal (Descola, 1985,1999; Massenzio, 1999). Le meurtre alimentaire est en effet un événement critique qui appelle partout une protection. Celle-ci peut avoir des formes culturelles multiples, mais le principe qui est à la base de toutes les procédures qui sont utilisées pour transformer la chair en "viande" est universel : il faut veiller à ce que l'animal soit toujours mis à la "*bonne distance*" (Ravis-Giodani, 1995). Fischler (1990) résume le propos en disant que l'une de leurs fonctions principales est celle qui consiste à rompre "*le principe d'identité entre l'homme et l'animal*". Il montre ensuite comment on peut se servir de la théorie du *Self* (L'Ecuyer,1978; Anzieu,1985 ; Le Breton, 2000) pour relier la composante anthropologique de la psyché à sa composante culturelle. En effet, si pour le mangeur la peau est bien, comme le dit cette théorie, la "*frontière ultime du Self*" (Anzieu,1985), c'est à la bouche qu'il revient, comme l'écrit Fischler, de "*trier les aliments qui sont symboliquement acceptables*". Dans le cas des substances

l'ambivalence de certains Amazoniens envers la consommation de la viande ", Terrain, N°26, 1996, p125.
Traduit de l'anglais par P.Erikson.

animales, elle doit protéger le *Self* contre l'intrusion d'un *Self* étranger.⁷ Ceci explique donc pourquoi celles-ci doivent subir, comme il l'écrit :

"une transformation dans l'entendement pour qu'elles soient pensées autrement que comme une émanation d'un autre *Self*. Deux stratégies sont alors possibles : la première est de construire et d'intérioriser une distinction claire et infranchissable entre humanité et animalité ; la seconde, c'est de dissimuler toutes les caractéristiques apparentes de l'animalité, c'est-à-dire de penser ces substances comme une matière inanimée et non plus comme une partie d'un corps, autrement dit de les réifier".⁸

Ces deux stratégies ne sont pas exclusives puisqu'elles se complètent mutuellement. L'étude de la stratégie de la *réification* a déjà donné lieu à de nombreux travaux.⁹ Nous allons donc nous intéresser à celle qui a été la moins étudiée jusqu'à présent, c'est-à-dire à la stratégie de la *catégorisation*. La pratique taxinomique est, comme le suggèrent un certain nombre de travaux, l'un des moyens qui est le plus communément utilisé à cette fin (Levi-strauss, 1962 ; Tambiah, 1969 ; Descola, 1986, 1999). Chaque culture sélectionne en effet dans le règne

⁷ Cette fonction de conservation du *Self* est décrite de la manière suivante par Le Breton : "*le dégoût trouve son enracinement autour de l'incorporation orale parce que la bouche est le lieu manifeste de l'échange avec le monde et de l'intériorisation de l'univers. La bouche est en effet l'une des zones les plus investies du corps, non seulement à cause de sa position éminente au sein du visage, mais aussi en ce qu'elle incarne la parole et la voie essentielle du passage vers l'intériorité de l'individu. Ce qu'elle mange la pénètre pour le meilleur comme pour le pire. C'est donc en elle que le goût de vivre de l'homme peut fuir ou se restaurer, son sentiment d'identité vaciller et se corrompre*". "La Cuisine du dégoût" ; Revue des Sciences Sociales, 2000, n°27, p79.

⁸ C.Fischler, "L'Homnivore", op.cité, p 90.

⁹ Vialles (1987) parle de phénomène *d'ellipse* pour désigner le mécanisme qui consiste à tromper l'imagination en lui faisant prendre la chair pour une "chose". Ce travestissement peut prendre différentes formes : des formes "techniques" comme la découpe, les traitements culinaires (les pâtés, les terrines ou les jambons par exemple) ou la dénomination (on mange du "gigot" ou de la "selle" et non pas de l'agneau). Mais il peut prendre aussi d'autres formes, plus symboliques, comme la castration ou la saignée qui réifie l'animal en lui ôtant les deux attributs du vivant, le sang et la sexualité. Les historiens des mentalités (Elias, 1973, 1987 ; Ariés, 1975) ont montré que ce mécanisme d'évitement a été poussé jusqu'à son point ultime dans les sociétés modernes. L'imaginaire occidental s'est en effet institué sur ce que Ariés (1975) a appelé "*le déni de la mort*". Et comme l'un des meilleurs moyens que l'on pouvait imaginer pour la nier était de la cacher, cet objectif s'est progressivement réalisé à travers le processus de sa relégation physique (la relégation des cimetières et des abattoirs hors de la ville et de la vue) et son inscription dans la division sociale du travail (la création de la corporation des professionnels chargés de la mort et de la "mise à mort"). C'est ainsi que, comme l'écrit Vialles (1987 : 28), "*le consommateur citoyen n'est plus, dans sa pratique alimentaire quotidienne, confronté à la mort de l'animal. En effet, ses pas ne le conduisent presque jamais au-delà de la boucherie où il s'approvisionne. L'origine de sa nourriture étant totalement soustraite à ses regards, l'exil des abattoirs atteint donc pleinement le but recherché : parce qu'il lui est épargné le spectacle du sang des bêtes, il ne se nourrit plus désormais que d'une substance anonyme, anodine et sans histoire.*" La bonne conscience du mangeur occidental est donc entièrement fondée sur la dénégation. Mais celle-ci se paie, comme l'ont souligné un certain nombre de philosophes comme Dagonet (1997) ou Harpet (1998), par la disqualification sociale et morale qui frappe tous les hommes qui vivent, comme les maquignons, les bouchers, les équarisseurs, etc, du commerce de l'abjection.

animal les animaux comestibles pour les séparer de ceux qu'elle veut exclure de son répertoire alimentaire. Levi-Strauss (1962) a montré que ce choix se déploie, comme la pratique taxinomique elle-même, selon un double régime matériel et idéal. Le système domesticatoire est l'un des principaux opérateurs "matériels" de cette transformation. La littérature anthropologique montre en effet que c'est grâce à la domestication que chaque société peut régler sa propre distance affective à l'animal, soit en le rapprochant pour en faire un compagnon, soit en l'éloignant pour en faire un aliment (Tambiah, 1969 ; Digard, 1990 ; Milliet, 1995).

L'empathie n'est donc un sentiment "naturel", mais une émotion dont la source peut être très fortement amplifiée ou atténuée par les effets propres à cette configuration relationnelle.¹⁰ Ceci nous amène à revenir sur le sens et le rôle qu'il faut attribuer aux taxinomies animales. On peut dire en effet qu'elles sont, en tant que produit de l'esprit, de pures catégories de la pensée, mais qu'elles sont aussi ce que l'on pourrait appeler, à la suite de Benveniste (1966), des *catégories de la sensibilité*, puisque ce sont elles qui permettent de créer de l'altérité là où la conscience du mangeur a tendance à ne voir que du Même.¹¹ L'homologie qui a été mise en évidence par Levi-Strauss (1962) entre les tabous sexuels et les interdits alimentaires auxquels sont soumis les animaux totémiques confirme la prégnance de cette logique symbolique.¹² L'interprétation qui a été donnée par Héritier (1979, 1994) du sens des interdits sexuels qui portent sur les autres configurations relationnelles que celle de l'archétype hétérosexuel classique montre que le tabou de l'inceste est fondé, lui aussi, sur la "*peur ontologique du Même*". On pourra d'ailleurs noter, pour expliquer le sens de l'homologie qui réapparaît ici, que c'est le principe exogamique qui sert d'opérateur taxinomique dans ce cas, puisque les

¹⁰ M.Houseman (1999) a montré que cela était également le cas pour la souffrance.

¹¹ Cette définition est celle qui en est donnée, à la formulation près, par Sahlins (1976). En s'intéressant au cas particulier du cheval, l'auteur a en effet montré que les pratiques domesticatoires ne sont rien d'autre, au fond, que la matrice sociale d'une procédure cognitive d'assignation et de classement des animaux sur une échelle des identifications qui va du "*presque humain*" au "*non-humain*".

¹² Levi-Strauss (1949) a montré que la classification des personnes suivant leurs liens de parenté et la détermination des règles des mariages prohibés a donné naissance à ce qui ressemble à une véritable science dans les sociétés traditionnelles. Ces règles et les mythes qui leur sont associés se doivent en effet de veiller, d'une part, au contrôle d'un instinct qui, s'il était resté libre, aurait menacé la cohésion de la société, et d'assurer, d'autre part, l'équilibre des échanges et la circulation des femmes. Comme les animaux totémiques sont pris eux aussi dans le réseau de cette généalogie, les tabous alimentaires auxquels ils sont soumis sont, d'après Levi-Strauss, une simple dérivation de ce schéma.

catégories du "proche" et de "l'étranger" reproduisent, sur l'échelle de la parenté, la même logique de séparation et de "mise à distance" du *Même*.¹³

Ce sont les effets propres à cet *inconscient instrumental*¹⁴ que l'on retrouve dans l'homologie mise en évidence par Leach (1980) entre les catégories qui sont exclues de l'échange matrimonial (le *frère* et la *sœur* à cause du tabou de l'inceste ; *l'étranger* et *l'étrangère* à cause du danger qui est lié à la dilution de l'identité du groupe) et celles qui sont exclues de la consommation alimentaire (les *animaux domestiques de compagnie* et les *animaux sauvages*).¹⁵ C'est la même logique - celle de la pensée magique - qui veut donc que, tout comme la "bonne" épouse ne doit jamais être ni "trop près" ni "trop loin", seule la viande des animaux qui appartiennent aux catégories intermédiaires du *bétail* et du *gibier* peut être considérée comme de la "bonne" viande ; le *gibier* étant, à cause de sa proximité taxinomique avec la catégorie du "sauvage", toujours considéré comme une sorte de viande-limite.

Cette hypothèse est précisément celle que notre terrain - l'analyse du changement de statut d'un animal comme le lapin dans notre société - va nous donner la possibilité de tester.

Taxinomie animale et taxinomie du goût

Rozin, Fallon et Pliner (1995; 1984) ont montré que le dégoût moral n'est pas un phénomène inné, mais un construit cognitif qui se manifeste de manière progressive chez les enfants. L'étude anthropologique et psychosociologique du développement cognitif a montré, par ailleurs, que l'acquisition par les enfants des structures catégorielles propres à une société

¹³ Les tabous alimentaires renvoient en effet au symbolisme de la souillure et à son lien avec l'identité, c'est-à-dire, et comme on l'a vu plus haut, à la violence du meurtre alimentaire et à son lien avec le syndrome de l'homophagie. L'anthropologie de l'inceste montre que ce qui est également en jeu dans la sexualité, c'est l'identité et sa préservation à travers l'hérédité et les liens du sang (la filiation et les systèmes de parenté). L'existence d'une homologie entre les registres alimentaire et sexuel est donc "logique", symboliquement parlant. C'est cette logique qui est d'ailleurs à l'origine, comme l'écrit Levi-Strauss, de "*l'analogie très profonde que, partout dans le monde, la pensée humaine semble concevoir entre l'acte de copuler et celui de manger, à tel point qu'un très grand nombre de langues les désignent par le même mot. C'est pourquoi il est vain de chercher à établir un rapport de priorité entre les prohibitions alimentaires et les règles d'exogamie. Le lien entre les deux n'est pas causal, mais métaphorique. Rapport sexuel et rapport alimentaire sont immédiatement pensés en similitude, même aujourd'hui*", Levi-Strauss, "la pensée sauvage", Plon, Paris, 1962, p130.

¹⁴ C'est l'une des expressions qui est utilisée par le philosophe P. Ricoeur (1969) pour qualifier l'inconscient structural.

¹⁵ L'homologie est, dans la définition canonique qui en a été donnée par Levi-Strauss, la loi d'équivalence qui est établie par la pensée entre des contrastes significatifs qui peuvent apparaître à différents niveaux : physiologique, social, politique, moral, etc. On retrouve ici le lien qui relie, comme le note Ricoeur (1969), l'approche structurale comme "théorie générale des rapports" à une théorie générale du sens commun.

résulte du processus de leur socialisation (Lammel,1997; Doise&Mugny, 1997). Il nous semble donc que l'origine du dégoût moral peut être reliée à l'apprentissage d'une norme du goût qui correspond à l'intériorisation, pendant la période de l'enfance, d'un ordre taxinomique spécifique.

La méthode que nous avons utilisée a précisément consisté à mettre au jour le contenu de cette structure taxinomique propre à notre culture. Dans cet objectif, un questionnaire comportant deux listes séparées de 72 animaux et 44 viandes (dont celles d'une partie des animaux de la liste) a été soumis à 243 enfants et adolescents des classes de CM2 et de 3ème de plusieurs établissements scolaires de la région de l'Ouest. Le choix des sujets (des enfants et des adolescents) ne nous semble pas constituer une limitation majeure du point de vue de la méthode. Nous avons en effet fait l'hypothèse que la structure recherchée devait nécessairement comporter un noyau culturel stable, intériorisé par l'ensemble des sujets. A partir d'un protocole d'administration unique, contrôlé par les enseignants, les élèves ont noté, sur une échelle de 1 à 5, leurs préférences pour les animaux d'abord, les viandes ensuite. Le traitement statistique a ensuite permis de dégager, par une analyse factorielle (de type ACP) réalisée sans aucune manipulation préalable des données, la représentation graphique des structures catégorielles des animaux et des viandes (figures 1 et 2 en annexe). Leur interprétation met en évidence plusieurs résultats qui confirment les hypothèses précédentes:

La structure animale qui émerge dans la figure 1 est en effet, et comme on peut le voir, celle de la taxinomie culturelle et aucune autre¹⁶. Le schème de la distance en est la clef : c'est ce que la lecture du graphique confirme très clairement puisque les catégories qui y sont représentées sont bien celles du *Domestique*, du *Bétail*, du *Gibier* et du *Sauvage*. Si l'on examine la distribution des animaux sur le graphique, on voit que la position qu'ils y occupent est en tous points conforme, elle aussi, au schéma anthropomorphique de la catégorisation: on peut y voir apparaître en effet, répartis selon une logique spatiale graduelle et affective, les *animaux domestiques* de compagnie d'abord, à côté leurs homologues inoffensifs de l'environnement

¹⁶ Compte tenu de l'absence d'intentionnalité dans le questionnement (il ne s'agissait que d'énoncer des préférences et non des correspondances) et de son caractère séquentiel (une longue liste classée dans l'ordre alphabétique), on aurait pu craindre en effet qu'il ne ressorte rien de significatif de l'analyse factorielle, si ce n'est éventuellement une taxinomie "rationalisée" évidente, c'est-à-dire opposant les ordres relatifs au type de reproduction (mammifères contre ovipares), ceux relatifs à l'espace de vie (animaux aquatiques contre animaux terrestres) ou encore simplement une opposition entre animaux ayant reçu une note moyenne élevée ou une note moyenne basse. Le résultat montre qu'il n'en est rien: on trouve par exemple côte à côte sur le graphique des animaux séparés dans l'espace ou par les modes de reproduction (Panda/Dauphin; Dinde/Crevette; Aigle/Rhinocéros), ainsi que des animaux ayant reçu des évaluations moyennes contrastées (chez les "puissants", le lion est à 3,98 et le crocodile à 2,62). La structure Leachéenne n'est quant à elle comme on peut le voir jamais prise en défaut.

proche comme le papillon, ceux qui assurent la transition de la catégorie du proche vers celle du *bétail* ensuite (vache, mouton, agneau, canard et chèvre), la catégorie du *bétail* à laquelle se trouvent agrégés les poissons comestibles, puis les animaux les plus lointains (les animaux *primitifs* et autres *sauvages*).¹⁷

Dans la catégorie des proches, on trouve côte à côte des animaux familiers comme le chat et le cheval. A proximité se trouvent ceux qui ont été agrégés au même univers représentationnel. Ce sont les mammifères comme l'ours, la baleine, la girafe, le koala, le dauphin et le panda qui ont été apprivoisés - si l'on peut dire - par les médias (les livres scolaires, les bandes dessinées, les films animaliers, etc) et qui ont été transformés, de ce fait, en amis "peluchables". Ce que cet avatar moderne de la domestication confirme donc ici, c'est que c'est bien le sentiment d'empathie qui les a soustraits à leur espace de vie réel pour en faire des proches.

Les animaux *sauvages* restent quant à eux dangereux et lointains¹⁸: ils se conforment donc bien, eux aussi, à l'image que nous en avons, y compris lorsqu'on les rencontre dans les espaces comme les zoos et les cirques par exemple. Il faut rappeler à ce propos que les travaux qui ont été réalisés sur l'histoire et la fonction de ces lieux confirment qu'ils n'ont pas été conçus pour être seulement des espaces de loisirs, mais pour être aussi l'une des scènes imaginaires où vient s'exposer la nature de la relation particulière que nous avons avec cette catégorie d'animaux (Baratay et Hardoin-Fugier, 1998). Ce n'est pas parce que l'on peut, en effet, les y approcher de très près que ces animaux nous sont proches pour autant : la cage et le numéro du dresseur sont d'ailleurs là pour nous rappeler qui ils sont, et pour les tenir constamment "à distance". Les entretiens que nous avons réalisés avec les adultes et les enfants montrent que ceux qui sont regroupés sur le bord supérieur gauche du graphique (comme le tigre, le lion et le guépard par exemple) continuent de garder, même lorsqu'ils sont

¹⁷ La structure globale qui apparaît ici est donc bien celle qui sous-tend ce que Poplin appelle notre "bestiaire alimentaire": "*Entre la faune qui nous environne et notre bestiaire alimentaire s'interpose un filtre culturel très puissant. Sur la terre, pied à pied avec nous, à portée de main, de houlette, de bâton et de caresse, de couteau et de bouche, de parole et de langue, de tout ce qui constitue notre être, il y a ce qui est la matière première du mode de vie agro-pastoral au carrefour de l'Europe, de l'Asie et de l'Afrique, et qui forme encore pour nous le cœur du bétail. Ce sont les bovidés au sens large, du plus gros taureau au plus petit agneau. Un peu plus distant, moins commode à atteindre, et quelque peu relégué par la difficulté de le saigner correctement, il y a le gibier. Encore plus loin, tout le grouillement des bestioles, du lézard au cloporte et à la paramécie, dont l'histoire naturelle n'a pas encore épuisé l'infinie variété; territoire lointain, comme extérieur pour la Tradition, où elle grapille quelques bonnes formes, mais dont l'essentiel semble hors d'atteinte*". "Essai sur l'anthropocentrisme des tabous alimentaires de l'Ancien Testament", F. Poplin in "L'animal dans l'alimentation humaine", Anthropozoologica, Ed. CNRS, 1988, p 163.

¹⁸ Si l'on se reporte au graphique, on peut voir que les deux catégories auxquelles ils s'opposent sont précisément celles du proche et du bétail.

soumis à l'homme, leur image de rivaux prestigieux et puissants, et cela au même titre que le gros gibier qui suscite le même sentiment de peur mêlé de respect (Hell, 1994). Que ces animaux soient libres ou non ne change donc rien sur le fond puisque l'image que nous en avons est celle d'un ennemi emblématique auquel il nous arrive souvent de nous identifier, et cela jusqu'au point de vouloir les manger métaphoriquement pour en incorporer la puissance ("*il a mangé du lion...*").

La position des animaux *primitifs* est conforme au schéma darwinien, mais aussi à la place qui leur a été donnée par Aristote et par l'Ancien Testament, les deux sources majeures de l'imaginaire occidental (Soler, 1973, 1996 ; Poplin, 1988 ; Gontier, 1998). Ces êtres qui naissent de la boue et de la putréfaction sont considérés par Aristote (1945) comme des "brouillons de la Nature". Ce sont des ébauches informes du principe vital qui naît avec eux, se développe avec les animaux supérieurs et se parachève avec l'homme. Zlotowicz (1974) s'est demandé si cette représentation n'est pas celle qui est à l'origine du sentiment de répugnance inné qu'ils nous inspirent. Cette intuition est confirmée par les travaux des pédo-psychologues qui se sont intéressés, comme Montagnier (1995), au bestiaire des enfants: celui-ci a en effet montré qu'un certain nombre des animaux qui apparaissent ici, comme le rat, les serpents, les araignées et les chauves-souris par exemple, sont précisément ceux qui hantent les cauchemars des petits et qui les poursuivent jusqu'à l'âge adulte. Durand (1992) attribue l'origine de cette angoisse "*au schème de la prolifération et du grouillement qui révèle l'image de l'animalité primitive à notre imagination*".¹⁹ Ce que ce schème "*péjoratif*" nous suggère inconsciemment, d'après lui, c'est un état de dégénérescence organique du principe vital puisque le corps de la méduse, par exemple, est constitué d'une tête et de pieds, mais qu'il n'a pas de tronc ; alors que le serpent, lui, n'a qu'une tête, un tronc et pas de pieds, tandis qu'ils prolifèrent chez l'araignée et la chenille, etc.²⁰

C'est donc bien parce qu'elle est, comme le pensait Bataille (1987), totalement organique que cette figure de l'animalité s'impose avec une telle force à notre imagination : on retrouve ici sa

¹⁹ G. Durand, "les structures anthropologiques de l'imaginaire", Dunod, Paris, 1992, p 76.

²⁰ Ce trouble nous renvoie, comme on peut le voir, à l'éclatement de l'image de notre propre corps. Il est renforcé par le sentiment d'étrangeté qui nous est inspiré par l'idée de la génération spontanée et par l'absence de tout principe sexué. Il est intéressant de noter que dans son traité sur l'origine des "Monstres et des Prodiges" (1573;1996), qui est très imprégné des théories d'Aristote, et dont l'audience a très largement surpassé son siècle, A.Paré cite, parmi les causes possibles de l'apparition des formes monstrueuses chez l'homme, la "*dégénérescence de la semence du mâle*".

thèse sur l'origine du dégoût et son lien avec les formes organiques et l'angoisse de la mort.²¹ Il n'est donc pas très surprenant de retrouver au milieu de ces "*cauchemars de la matière*" (Bataille) une partie des abominations du *Lévitique*, c'est-à-dire une partie des animaux qui ont été classés dans la catégorie des animaux répugnants dans l'Ancien Testament, et dans lesquels Douglas (1971) a vu des "*anomalies taxinomiques*", justifiant par là leur exclusion du registre alimentaire.²²

²¹ Cette thèse est résumée de la manière suivante dans "L'Erotisme" : "*la pensée symbolique qu'à tort Levi-Bruhl appela primitive répond seule à une violence dont le principe même est de déborder la pensée rationnelle. Dans ce mode de pensée, la violence qui interrompt, en frappant le mort, un cours réglé des choses, ne cesse pas d'être dangereuse une fois mort celui qu'elle frappa. Elle constitue même un danger magique, susceptible d'agir à partir du cadavre par "contagion". Le mort est en effet un danger pour ceux qui restent : s'ils doivent l'enfouir, c'est donc moins pour le mettre à l'abri, que pour se mettre eux mêmes à l'abri de cette contagion. C'est pourquoi l'idée de contagion se lie souvent à la décomposition du cadavre, où l'on voit une force redoutable, agressive. Le désordre qu'est, biologiquement, la pourriture à venir, qui, de même que le cadavre frais, est l'image du destin, porte en lui-même une menace. Ces matières organiques mouvantes, fétides et tièdes, dont l'aspect est affreux, où la vie fermente, ces matières où grouillent les œufs, les germes et les vers sont à l'origine de ces réactions décisives que nous nommons nausée, écœurement, dégoût. Au delà de l'anéantissement à venir, qui s'appesantira totalement sur l'être que je suis, qui attend d'être encore, la mort annoncera mon retour à la purulence de la vie". "L'Erotisme", Gallimard, 1987, p 49 (première édition, Minuit, 1957). Voici, pour faire écho à ce qu'écrit Bataille, dans quels termes l'une des personnes que nous avons interviewées exprime, elle aussi, le dégoût qu'elle éprouve à l'égard de cette catégorie d'animaux : "*Ces trucs là, c'est dégueulasse, ça vit dans la poussière et dans les cadavres!*"*

²² Ces anomalies taxinomiques sont constituées par les animaux qui sont, comme le serpent, le rat et la chauve-souris, par exemple, difficiles à classer parce qu'ils relèvent de plusieurs "mondes" (dans le sens de la topologie aristotélicienne) à la fois: la terre et l'eau, la terre et le ciel, le jour et la nuit, etc. On remarquera que c'est uniquement sous sa dénomination péjorative - le porc - que le cochon se trouve clairement mêlé à cette catégorie. Cela dit, le cochon n'est pas loin lui non plus, ce qui prouve que cet animal pose un problème dans tous les cas. Le fait que sa viande ait été rendue licite par les chrétiens n'empêche pas en effet qu'il puisse avoir, même dans ce contexte, un statut ambigu (Mechin, 1992; Fabre-Vassas, 1995?). Douglas (1971) pense que cette ambiguïté n'est pas seulement liée à sa saleté congénitale mais à une caractéristique qui relève d'un autre ordre. En effet, lorsqu'on l'examine sous l'angle des critères du *Lévitique*, cet animal ne semble pas poser de problème a priori puisqu'il a, comme tous les autres animaux comestibles, le pied onglé et l'ongle fendu (ce trait est l'une des caractéristiques taxinomiques distinctives des animaux herbivores). Le problème vient, d'après Douglas, de ce que comme le porc est également un animal omnivore, il ne rumine pas comme le font naturellement tous ceux qui ont les mêmes attributs que lui. Elle suppose donc que c'est en raison de cette impureté taxinomique qu'il a été classé (par défaut en quelque sorte) dans la liste des animaux impropres à la consommation. Bien que l'argument soit "techniquement" solide, on peut se demander toutefois si l'impureté de l'animal n'est pas une propriété qui lui vient, non pas de ses traits physiques, mais de sa qualité d'omnivore en tant que telle. Les anthropologues comme Lory (1989) et Vialles (1987) qui se sont intéressés aux représentations de la viande licite ont montré que l'association qui est faite entre la chair comestible et le végétal est une constante dans toutes les cultures. On peut donc faire aussi l'hypothèse que c'est parce que le porc n'est pas un animal "purement" végétarien qu'il est par nature ambigu, ce qui expliquerait pourquoi il a pu être classé de fait dans la seule catégorie qui pouvait le recevoir a priori, c'est à dire celle des animaux "bizarres" et des "hybrides". Le problème n'est peut être donc pas seulement formel mais substantiel. Nous aurons l'occasion de revenir sur ce point un peu plus loin. Mais comme ce mécanisme de végétalisation de la viande est une des constantes anthropologiques majeures du comportement alimentaire, il est peut être utile de voir comment il s'exprime chez le mangeur contemporain. Voici ce que Heritier écrit à ce propos dans la préface qu'elle a donnée au livre de Noëlle Vialles (1987) sur les abattoirs de l'Adour: "*C'est dans les opérations qui "font" une bête, et que Vialles détaille finement dans son livre sur les abattoirs, qu'affleurent sous la terminologie en usage toute la série des associations qui relie étroitement l'animal au végétal. Il s'agit, pourrait-on dire, d'aligner la bête sur l'arbre, de cueillir la viande comme se cueille un légume: en quelque sorte de rabattre l'aspect carnivore de la consommation humaine sur son aspect végétarien. On sait que la viande se présente en boucherie entourée de verdure, même si cette verdure de nos jours est devenue*

La catégorie du *bétail*, les animaux "bons à manger", est quant à elle à la bonne distance. Ceux là sont en effet, comme le montre très clairement le graphique, ni trop "près", ni trop "loin": ils sont donc conformes à l'archétype leachéen de la "bonne" viande, taxinomiquement et moralement parlant. Les entretiens montrent que les sujets étudiés ne ressentent, la plupart du temps, aucun sentiment de compassion ou de dégoût à leur égard. Lorsqu'on leur demande pourquoi ils acceptent de manger ces animaux là, et pas les autres, l'argument qu'ils avancent est presque toujours le même : "*c'est parce qu'ils sont faits pour ça ; qu'ils sont bêtes; qu'ils ne sont pas intelligents, etc*". C'est donc bien parce qu'ils sont supposés n'avoir aucune qualité sensible, autrement dit aucune qualité humaine à proprement parler, qu'on peut les tuer et les manger sans problème.

La structure qui apparaît dans la figure 2 est celle qui reproduit dans l'ordre des viandes l'image homologique de la première, c'est à dire le continuum du vivant. Si l'on se place sur le bord supérieur droit de la Figure 2, on voit que le premier ordre que l'on aurait pu y faire figurer est l'ordre végétal. Le règne végétal est donc bien celui qui délimite, en même temps que la frontière ultime de la vie, la limite inférieure de la comestibilité et de la culpabilité (de fait le degré zéro de la culpabilité puisque l'aliment végétal est l'archétype universel de l'aliment symboliquement faible). Viennent ensuite les viandes qui appartiennent au règne des poissons, celles des animaux "inférieurs" comme le poulet, puis celles des mammifères (les animaux supérieurs qui nous ressemblent).

Le sang est, comme on peut le voir aussi, le seul schème structurant de cette échelle: c'est lui qui commande la logique des transitions d'une catégorie de viande à une autre, depuis la viande "végétale", c'est à dire totalement "blanche" des poissons (absence totale de sang)²³,

*synthétique. A l'origine, le Paradis lui même est végétarien. Hommes comme animaux ont comme nourriture le végétal. Dans un deuxième temps seulement, après le Déluge, Dieu se résout à laisser consommer la viande exsangue, le sang sacrificiel lui étant destiné, extraite des seuls animaux végétariens, dont le prototype est le ruminant. Ainsi, la viande par excellence peut-elle être vue comme la transmutation ultime du végétal, de l'herbe, une fois que l'animal a perdu de la main de l'homme ce qui le distingue de la plante nourricière, le sang chaud et la mobilité, effusion nécessaire si l'on admet les corrélations qui existent entre les différentes humeurs du corps et donc entre le sang et la sexualité dans ses aspects physiques dont il ne viendrait à l'idée de personne de dire qu'elle est le propre du règne végétal. En quelque sorte, désanimée, désanimalisée, mais aussi asexuée, la "viande" de boucherie ne peut être autre chose que la quintessence du végétal". Il est intéressant de noter aussi, pour revenir sur le lien qui relie l'omnivorerie et la notion de souillure, que le seul argument qui est avancé par James Cook, le grand voyageur du XVIIIème siècle, pour justifier le plaisir qu'il a fini par trouver en partageant, malgré ses réticences initiales, la viande de chien qui lui était offerte par ses hôtes tahitiens est que, là bas, les "*chiens sont élevés comme les poulets et les cochons, c'est à dire avec une nourriture exclusivement végétale*". J.Cook, "Relations de voyage autour du monde", La découverte, Paris, 1991, p51.*

²³ Dans son "Essai sur l'anthropocentrisme des tabous alimentaires de l'Ancien Testament", Poplin écrit: "*le fait qu'il ne soit pas prêté attention au sang des poissons montre que les animaux aquatiques ne sont pas traités*

jusqu'au "*flux sauvage des viandes noires*" (Hell, 1994). Sa couleur passe d'ailleurs graduellement du blanc, au rose, au rouge, puis au "noir", au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la catégorie leachéenne de la "bonne" viande pour rejoindre celle des viandes dangereuses.²⁴ La venaison (la viande du gibier) appartient à cette dernière catégorie. Cette viande est, comme on l'a déjà vu précédemment, ni saignée, ni castrée: c'est ce qui lui donne son odeur et son goût "forts", c'est-à-dire le goût et l'odeur caractéristiques du sang et de la séduction sexuelle (Verdier,1979 ; Fabre-Vassas,1982). Les viandes des animaux qui sont considérés comme trop proches (le lapin et le cheval) apparaissent logiquement, elles aussi, dans cette catégorie: on retrouve donc ici l'homologie qui a été évoquée plus haut entre le code sanguin, le code sexuel et le code alimentaire.

Les positions transitionnelles qui sont occupées par le steak haché et par les poissons gras ou sanguins comme le thon (le "steak de la mer") et le maquereau confirment la cohérence de la structure. Il suffit en effet de parcourir le graphique des yeux pour voir que c'est le sang qui continue de marquer, là encore, la distance qui sépare la "viande de synthèse" (celle du steak haché où sa présence affleure à peine) de la "viande rouge", de même que celle qui sépare les poissons "végétaux" (ceux que les végétariens acceptent de manger), de ceux qui ont, comme le thon, une chair apparentée à celle de la viande.²⁵

comme ceux de la terre. Ils le sont avec moins d'acuité, avec moins de proximité, comme étant moins de "vrais" animaux, moins de notre monde. Il est à noter que la structuration mentale sous-jacente perdure dans l'Occident moderne: le sang des poissons n'est pas perçu dans les pratiques alimentaires, et leur musculature n'est pas chair". F. Poplin, op. cité, p 164.

²⁴ L'ordre des viandes sur le graphique suit, comme on peut le voir, le flux du sang: en effet, après les "pseudo-viandes" blanches des poissons, on voit apparaître les viandes totalement réifiées (les "viandes de synthèse" où le sang et l'animal n'apparaissent pas), puis les viandes roses (les "viandes-matière" où le sang et l'animal se profilent), ensuite les "viandes rouges" (présence du sang mais absence de l'animal dans la dénomination) et les viandes "noires" des animaux qui sont trop proches ou trop lointains (présence du sang et de l'animal dans la dénomination).

²⁵ Ce fait est confirmé par l'histoire des pratiques sacrificielles (Vialles, 1998 ; Durand, 1979). Vialles nous rappelle en effet que "*si l'on a quelques raisons de penser que le thon était, pour les Grecs anciens, propre au sacrifice, c'est justement parce qu'il saigne*". N.Vialles, "Chair ou poisson", Journal des Anthropologues, N° 74, 1998, p 111. L'étude qui a été réalisée par J.L.Lambert et V.Persillet sur la perception des produits de la mer apporte un éclairage encore plus précis sur le lien inconscient qui est fait entre les poissons gras (c'est l'un des attributs de la viande), les poissons sanguins comme le thon et la perception des odeurs: "*Les consommateurs dissocient généralement les poissons à chair blanche et les poissons à chair rouge dont les odeurs sont perçues comme beaucoup plus fortes. Le thon est très précisément assimilé à une viande rouge. Ce dernier appartient tout comme les sardines et les maquereaux aux espèces les plus fréquemment citées spontanément en association avec la représentation négative des odeurs*". "Evolution de la consommation française à domicile des produits de la mer", Rapport intermédiaire, contrat AQS, Enitiaa, Nantes, Mai 2000, p 36. On notera avec beaucoup d'intérêt que les auteurs de l'étude insistent de la même manière sur le différentiel d'odeur qui apparaît entre cette catégorie de poissons et celle qui est formée par les filets, c'est à dire, et pour reprendre notre propre classification, la catégorie des substances réifiées: "*on constate que les filets de poisson sont davantage appréciés, non seulement pour leur praticité, mais également parce que leur odeur est perçue comme beaucoup plus légère et moins persistante*". J.L.Lambert et V.Persillet, idem, p 37.

La distance qui sépare les poissons "végétaux" (à "chair blanche") et les poissons à "chair rouge" apparaît également dans le vocabulaire qui est associé aux pratiques de collecte : l'analyse du lexique utilisé par les professionnels du secteur montre en effet que ceux qui appartiennent à la première catégorie (ceux qui vivent en bancs et qui sont, comme la matière végétale elle-même, indifférenciés) ne sont pas pêchés mais "*cueillis*" (c'est le terme technique consacré), tandis que les poissons comme le thon et autres "gros" sont, dans les représentations comme dans la sémantique commune, individualisés et "*chassés*" (Vialles, 1998). Il suffit d'ailleurs de se référer pour cela aux textes et, surtout, aux images qui sont diffusées par les magazines spécialisés et par les médias (les documentaires sur la pêche notamment)²⁶ pour voir que l'imaginaire de la "pêche au gros" s'y confond toujours avec celui la chasse.²⁷

Le regroupement des organes internes, source des sécrétions (le foie et la langue), et des excréments comme le lait, le miel et le boudin (qui est en réalité du sang), reflète la même trame. L'analyse de la structure des notes qui sont attribuées à cette catégorie d'aliments montre qu'ils suscitent des réactions extrêmes et tout à fait caractéristiques, là aussi, sur le plan des préférences positives (miel et lait) et négatives (l'aversion pour les abats et le boudin).²⁸ Pour le sens commun, les abats sont à la fois le siège réel des humeurs (la bile, le sang, etc) et le siège métaphorique de toutes les passions qui leur sont associées. Ces viandes "fortes" appartiennent, comme l'ont montré Fabre-Vassas (1982) et Hell (1994), à l'univers représentationnel du gibier avec lequel elles se confondent métonymiquement : c'est donc bien parce qu'ils sont l'un des principaux réceptacles du "ferum" que ces organes sont difficiles à

²⁶ Le souvenir qui nous revient ici est celui du documentaire qui a été diffusé à plusieurs reprises dans l'émission "Thalassa" de France 3 et qui montre, avec un luxe de détails et une mise en scène digne d'une chasse à courre, la technique de pêche au thon qui a été mise au point par un village de pêcheurs italiens (la dernière diffusion remonte au mois de juillet 1999).

²⁷ La littérature est pleine, elle aussi, d'images et de récits de cette sorte: c'est le cas de la figure du capitaine *Achab* notamment, le héros de *Moby dick*, qui a été doté par Melville de tous les traits du chasseur.

²⁸ Ce fait a déjà été souligné par Lewin (1943) à qui l'on doit le premier travail sur le dégoût des Américains envers la consommation des abats. Mais, comme l'indique clairement le titre de son article, son problème n'était pas, à l'époque, d'en comprendre l'origine: il s'agissait plutôt d'essayer d'expliquer, puisque c'était l'objet de la commande initiale (une commande publique qui visait à encourager leur consommation dans le contexte de pénurie créée par la guerre), comment on pouvait en atténuer les effets. C'est ce travail qui lui a permis de mettre en évidence le rôle que jouent les pairs dans le processus de formation et de transformation des habitudes alimentaires (K.Lewin, "Forces behind Food Habits and Methods of Change", Bulletin of the National Research Council, N° 18, Oct, 1943, p 35-65.

"purger", et que leur consommation demande une préparation particulière²⁹. C'est là que se trouve sans doute aussi l'origine de leur ambivalence: les entretiens montrent en effet que les gens les aiment ou les rejettent avec la même force, et le plus souvent aussi pour les mêmes raisons: parce que l'on aime ou pas ce qui est "fort". La position de l'huître et de l'escargot sur le graphique les rapprochent de cette catégorie. Ils en ont d'ailleurs tous les attributs puisque l'huître est vivante et que sa chair a, comme celle de l'escargot, toutes les caractéristiques d'un organe interne que l'on doit extraire pour le manger. On comprend donc mieux pourquoi leur consommation suscite les mêmes réactions extrêmes sur l'échelle des préférences, de même qu'une forte aversion qui est due à leur assimilation fréquente à une sécrétion humaine (le crachat).³⁰

Le lait et le miel se trouvent dans la même catégorie, mais dans la dimension haute exclusivement.³¹ Contrairement à la viande et aux abats, la consommation du lait et du miel ne nécessite pas la mort de l'animal. L'imaginaire du lait est celui du sang blanc (Meslin, 1994). On pourrait dire qu'il est, à ce titre, à une sorte d'aliment idéal : le lait est en effet le premier aliment, mais aussi celui qui est le plus chargé de sens puisqu'il est une sécrétion du corps de la mère. Heritier (1985) a montré qu'il est assimilé à une transformation de son propre sang.³² Le lait est donc, et pour la même raison, une sorte d'hypostase du principe vital. Ce n'est donc pas un hasard s'il est l'une des deux sources du paradis judéo-chrétien (Meslin, 1994). L'autre source est constituée, comme on le sait, par le miel auquel sont attachées les mêmes significations. L'abeille est en effet un animal domestique et la douceur du miel qu'elle nous donne est souvent comparée à celle du lait maternel. Albert-Llorca (1988) a montré qu'elle nous donne aussi la cire, laquelle a toujours joué, elle aussi, un rôle majeur dans l'imaginaire et les pratiques religieuses de l'espace judéo-chrétien. Ce n'est donc pas un hasard

²⁹ "Par leur position interne et dangereusement contiguë aux entrailles, les abats consommables (foie, rognons, coeur, etc) sont perçus comme des viandes noires. Ils sont de fait l'objet d'une préparation culinaire particulière". B. Hell, "Le sang noir, Chasse et mythe du sauvage en Europe", op cité, p 60.

³⁰ C'est, comme on peut le voir, une autre image organique qui émerge spontanément ici.

³¹ La représentation de cette catégorie d'aliments sur la figure 2 ne permet pas de visualiser directement la position relative des deux sous-catégories qui la composent. Mais une analyse plus fine montre qu'il existe une dimension perpendiculaire au plan représenté qui restitue, sur ses deux pôles extrêmes, l'opposition entre le lait et le miel d'une part, les abats et le boudin d'autre part.

³² C'est l'une des raisons qui font que le mariage entre les frères et les sœurs de lait sont, comme l'ont montré les anthropologues, prohibés dans beaucoup de cultures. L'un de nos amis sociologue de l'Université de Nantes (Ali El Kenz) nous a parlé de la manière dont les femmes de la société berbère utilisent la pratique de l'allaitement des proches pour contraindre les hommes à aller chercher des femmes (et donc des alliances) à l'extérieur du clan lorsqu'elles estiment que les mariages endogamiques ont atteint un seuil risquant de l'affaiblir.

non plus si l'abeille y passe pour être la "*bête préférée du bon Dieu*" et si le symbolisme qui est attaché à son "*excrément sacré*" est chargé de toutes les connotations du sang sacrificiel.³³

Le symbolisme du sang fait de la viande un aliment ambivalent, source d'aversion et de désir. Les sujets étudiés aiment d'ailleurs la viande, mais sans excès: leurs préférences vont aux "viandes roses" et aux "viandes rouges". L'analyse des moyennes montre en effet que les viandes qui sont les mieux notées sont dans l'ordre, le poulet (4,25 sur 5), le steak haché (4,21) et le bifteck (4,16). Tout se passe donc comme si cet ordre reflétait une sorte de compromis entre le désir de viande (ou le relatif mépris pour la "viande blanche" des poissons puisque la "vraie" viande ne peut jamais être totalement blanche) et la culpabilité (la réticence pour les "viandes noires").

L'image du sang semble donc bien exercer sa présence au centre du système de référence, et donner la clé ultime du goût ou du dégoût pour les différents types de viande.³⁴ De la viande "domestique" à la viande "sauvage", c'est alors tout un territoire social, culturel et imaginaire du goût qui se dessine.

³³ Albert-Llorca a montré que l'image de l'abeille a toujours été liée à celle du Christ dans la tradition chrétienne. Pour la pensée symbolique ce lien n'est pas anodin puisqu'en nous donnant le miel, l'abeille nous fait aussi le don, comme le Christ aux chrétiens, de son propre sang (puisque le miel est une autre hypostase du sang).

³⁴ Dans le système de référence des ruraux, seule la viande du gros bétail a une réelle valeur sur le plan économique et social : il en est donc de même sur le plan culinaire puisque seule sa consommation correspond à un vrai sacrifice (dans tous les sens du terme).

Bibliographie

- Albert-Llorca M., (1988), « *Les servantes du Seigneur; l'abeille et ses oeuvres* », Terrain, N°10.
- Anzieu, D., (1985), « *Le Moi-peau* », Dunod, Paris.
- Ariès P. (1975), « *Essais sur l'histoire de la mort en occident; du Moyen-Age à nos jours* », Seuil, Paris.
- Aristote., (1945), « *Partie des animaux* », traduction de J.M.Lablond, Aubier, Paris.
- Barrau J., (1987), « *Carnivorité et culpabilité: de l'ambiguïté de certaines de nos attitudes à l'égard de l'aliment carné* », in « *Des animaux et des hommes* », (dir) J.Hainard et R.Kaehr, Musée d'ethnographie de Neuchâtel.
- Barthes R., (1961), « *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine* », Annales, Paris, (réédité in « *Les Oeuvres Complètes* », Vol.1, Seuil, Paris, 1993).
- Bataille G., (1987), « *L'Erotisme* », Gallimard, Paris.
- Baratay E. & Hardoin-Fugier E., (1998), « *Zoos. Histoire des jardins zoologiques en occident, XVIème-XXème siècle* », La Découverte, Paris.
- Corbeau J-P., (1997), « *Identité et image du mangeur* », in « *Images du goût* », L'Harmattan, Paris.
- Bourdieu P., (1979) « *La distinction. Critique sociale du jugement* », Editions de Minuit, Paris.
- Descola P., (1986), « *La nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuars* », Editions Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- Descola P., (1999), « *Des proies bienveillantes. Le traitement du gibier dans la chasse amazonienne* », in (Dir) Heritier F., « *De la violence* », Ed. Odile Jacob, T2, 19-44, Paris.
- Digard J.P., (1990), « *L'homme et les animaux domestiques, anthropologie d'une passion* », Fayard, Paris.
- Doise W. & Mugny G., (1997), « *Psychologie sociale et développement cognitif* », A. Colin, Paris.
- Douglas M., (1971), « *De la souillure* », La Découverte, Paris.
- Durand G., (1992), « *Les structures anthropologiques de l'imaginaire* », Dunod, Paris.
- Durand J-L., (1979), « *Bêtes grecques* », in (Dir) Détienne M. & Vernant J-P, « *La cuisine du sacrifice en pays grec* », Gallimard, Paris.
- Elias N., (1973), « *La civilisation des moeurs* », Calmann-Lévy, Paris.
- Erikson P., (1987), « *De l'appropriation à l'approvisionnement: chasse, alliance et familiarisation en amazonie amérindienne* », Techniques et Cultures (9).
- Fabre-Vassas C., (1982), « *Le partage du ferum; un rite de chasse au sanglier* », Etudes Rurales, N°87-88.
- Fabre-Vassas C., (1995?), « *La Bête singulière* », Gallimard, Paris.
- Fischler C., (1990), « *L'omnivore* », Odile Jacob, Paris.
- Flandrin J.L., (1986), « *La distinction par le goût* », in « *Histoire de la vie privée* », Seuil, Paris.
- Frazer J.G., (1922), « *The golden bough. A study in Magic and Religion* », MacMillan, Londres.
- Gonseth M-O, (1987), « *Les intimes, les consommables, les sauvages et les autres* », in « *Des animaux et des hommes* », (dir) J.Hainard et R.Kaehr, Musée d'ethnographie de Neuchâtel.
- Gontier T., (1998), « *De l'homme à l'animal* », Vrin, Paris.
- Hell B., (1994), « *Le sang noir. Chasse et mythe du sauvage en Europe* », Flammarion, Paris.

- Hell B., (1988), « *Le sauvage consommé; classification animale et ordonnance cynégétique dans la France de l'Est* », Terrain, N°10.
- Héritier F., (1994), « *Les deux soeurs et leur mère* », Odile Jacob, Paris.
- Héritier F., (1979), « *Symbolique de l'inceste et de sa prohibition* », in « *La fonction symbolique* », Gallimard, Paris.
- Héritier F., (1985), « *Le sperme et le sang* », Nouvelle Revue de Psychanalyse, N°32.
- Hugh-Jones S., (1996), « *Bonnes raisons ou mauvaise conscience?, de l'ambivalence de certains amazoniens envers la consommation de viande* », Terrain, N°26.
- Kennedy J., (1992), « *The new anthropomorphism* », Cambridge University Press.
- Kolnai A., (1997), « *Le dégoût* », Agalma, Paris.
- Lahlou S., (1998), « *Penser manger* », PUF, Paris.
- Lammel A., (1997), « *Fonctionnements cognitifs et connaissances culturelles* », Journal des Anthropologues, N°70, AFA, Paris.
- Leach E., (1980), « *Aspects anthropologiques de la langue : injures et catégories d'animaux* » in « *L'Unité de l'homme* », Gallimard, Paris.
- Levi-Stauss C., (1962), « *La pensée sauvage* », Plon, Paris.
- Levi-Stauss C., (1962), « *Le totémisme aujourd'hui* », PUF, Paris.
- Mechin C., (1992), « *Bêtes à manger* », Presses Universitaires de Nancy.
- Merdji M., (1997), « *Représentations symboliques et consommation alimentaire: le cas du lapin* », Actes du Colloque Aliment Demain, Ministère de la recherche, Ministère de l'Agriculture, Paris.
- Meslin M., (1994), « *Un don biblique* », Autrement, Paris.
- Milliet J., (1995), « *Manger du chien? c'est bon pour les sauvages!* », L'Homme, N° 136.
- Montagnier H. (1995), « *L'enfant, l'animal et l'école* », Bayard, Paris.
- Ossipow L., (1997), « *La cuisine du corps et de l'âme* », Musée d'ethnologie, Neuchâtel.
- Paré A., (1996), « *Des monstres et des Prodiges* », Ed. slatkine, Paris-Genève.
- Poulain J-P., (1997), « *Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe* », Ethnologie française, Paris.
- Ravis-Giordani C., (1995), « *La relation à l'animal: un jeu sur la distance* », in « *Des hommes et des bêtes* », CTHS, Paris.
- Reinert M., (1997), « *Alceste, analyse de données textuelles* », Ed. Image, Toulouse.
- Rozin P. & Fallon A.E., (1987), « *A perspective on disgust* », Psychological Review 94 (1).
- Rozin P., (1995), « *Des goûts et dégoûts* », Autrement, N° 154.
- Rozin P., Fallon A.E. & Pliner P., (1984), « *The child's conception of food: the development of food rejection with special reference to disgust and contamination sensitivity* », Child Development 55 (2).
- Rozin P., Millman L. & Nemeroff C., (1986), « *Operation of the Laws of Sympathetic Magic in Disgust and Other Domains* », Journal of Personality and Social Psychology, 50 (4), 703-712.
- Sahlins M., (1976), « *Au coeur des sociétés, Raison utilitaire et raison culturelle* », Gallimard, Paris.
- Sartre J.P., (1947), « *L'être et le néant* », Gallimard, Paris.
- Soler J., (1996), « *Les raisons de la Bible : règles alimentaires hébraïques* », in (dir) J.-L. Flandrin & M. Montanari, « *Histoire de l'alimentation* », Fayard, Paris.
- Soler J., (1973), « *Sémiologie de la nourriture dans la bible* », Annales ESC.

- Tambiah S.J., (1969), « *Animals are good to think about and good to prohibit* », *Ethnology* 8 (4).
- Ton-Nu C., (1996), « *Comment se forment les goûts alimentaires* », *Psychology Française*, Tome 41-3.
- Vialles N.,(1987), « *La chair et le sang* », Editions Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- Vialles N., (1998), « *Chair ou poisson* », *Journal des Anthropologues*, N°74.
- Verdier Y., (1987), « *Façons de dire, façons de faire* », Gallimard, Paris.
- Yonnet P., (1985), « *Jeux, modes et masses, 1945-1985* », Gallimard, Paris.
- Zlotowicz M., (1974), « *Les peurs enfantines* », PUF, Paris.

Figure 1 - Analyse factorielle des préférences pour les animaux

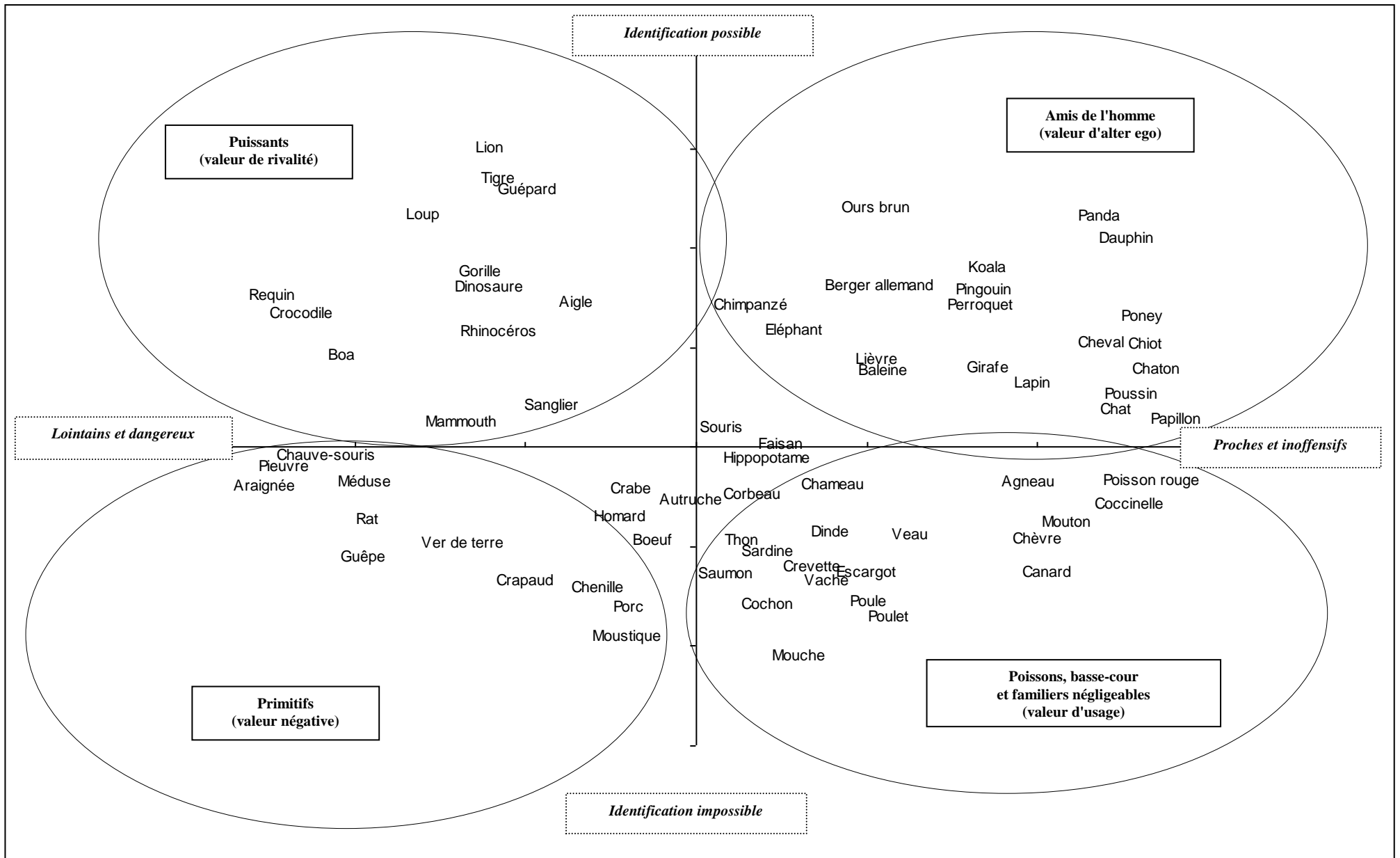


Figure 2 - Analyse factorielle des préférences pour les viandes

