

La viande ordinaire et « l'extra » : le goût contre les normes

Anne-Élène DELAVIGNE

Laboratoire d'Eco-anthropologie et Ethnobiologie, UMR 7206

Muséum national d'Histoire naturelle

USM 104 du CNRS

CP 135, 57 rue Cuvier, 75231 Paris Cedex 05 (France)

delavigne@mnhn.fr

MOTS CLÉS

Viande,
bœuf,
boucher abatteur,
abattage,
maturation,
nature,
anthropologie,
alimentation.

KEY WORDS

Beef,
meat,
slaughterer butcher,
slaughter,
ripening,
nature,
anthropology,
food.

Delavigne A.-É. 2010. — La viande ordinaire et « l'extra » : le goût contre les normes. *Anthropozoologica* 45(1): 173-184.

RÉSUMÉ

Dans une époque qui connaît une homogénéisation des viandes, une enquête ethnologique s'intéressant aux pratiques et représentations de professionnels permet de considérer ce qu'est une viande « extra » pour des bouchers abatteurs et des chevillards.

ABSTRACT

Meat production and butchers' role: tastes and standards

In the more general current context of standardization of the production of meat and transformation of the qualities required for it, this article confronts the practices and the representations of ordinary and exceptional meat through a field work carried out in France among oldest wholesale and slaughterer butchers: what do they consider as an exceptional meat?

INTRODUCTION

La consommation de viandes dans une société donnée à un moment donné s'inscrit dans un système complexe de pratiques et de représentations, distinguant des catégories parmi les viandes et hiérarchisant les modalités et circonstances de leur consommation. Ainsi, l'un des critères selon lesquels nous distinguons la viande ordinaire de celle des occasions exceptionnelles est le type de viande, lui-même référé à une classification tacitement admise :

les viandes sauvages (en France, le gibier des fêtes) sont opposées aux viandes domestiques ; les viandes connues aux viandes nouvelles (autruche, bison), etc. Ces distinctions se manifestent aussi dans les lieux et modes de commercialisation des viandes (l'escalope de dinde quotidienne du supermarché *vs.* le rôti du dimanche acheté chez le boucher) et, en amont, dans les modes de production, valorisés souvent par l'affichage de différents labels de qualité. Mais il existe aussi — encore — une viande que des connaisseurs jugent « extra » en référence à des

critères moins connus. C'est une qualité de viande issue d'un savoir-faire de métier traditionnel, résistant aux normes (entendues au sens de la normalisation réglementaire comme au sens large des normes usuelles tacites), et repoussé aujourd'hui aux limites de la clandestinité, avant sa disparition prévisible. Son existence même m'en a été découverte au cours d'une recherche ethnologique sur la qualité des viandes chez les nombreux opérateurs de la filière (des marchands de bêtes aux transformateurs ou aux bouchers de détail, en passant par les employés des centres d'allotement, ou les commerciaux en bétail ou en viandes), entretiens et observations prenant en compte les pratiques professionnelles actuelles, mais aussi leurs transformations au fil d'une vie de métier¹.

Je vais m'intéresser ici à deux spécialités considérées tantôt comme l'élite de la profession tantôt comme son arrière-garde² conservant la mémoire (parfois héritée de plusieurs générations) des transformations qu'elle subit. Les chevillards et bouchers abatteurs que j'ai rencontrés ont évoqué la qualité de la viande

à l'aune de l'apprentissage qui a été le leur auprès d'anciens. Ils ont incorporé³ les valeurs de ce métier. Le fait d'avoir eu accès à la fois au vivant et au mort contribue également à inscrire ces chevillards et ces bouchers abatteurs dans une culture professionnelle particulière⁴.

Dans le contexte actuel de normalisation de la production de viande (entamée de longue date cependant) et de la transformation des critères auxquels doit se conformer cet aliment soumis à une législation sanitaire renforcée, le point de vue sur la viande de ces professionnels est intéressant⁵ pour éclairer les controverses actuelles sur la place de la viande dans l'alimentation et les représentations fortes qui la marquent.

PRÉAMBULE.

LA BÊTE, DES PRÉS AUX ÉTALS

La viande bovine est un produit complexe et les métiers correspondants sont relativement mal

1. Cette recherche a été conduite, entre 2005 et 2007, dans le cadre de deux commandes différentes, et dans deux régions fameuses de production de viande bovine : la « charolaise » en Bourgogne et la « maine-anjou » en Anjou. Pour l'Anjou, le terrain sur l'organisation locale de la filière viande depuis l'après-guerre, réalisé entre 2005 et 2007, était destiné à un fonds muséographique pour la Communauté de Communes de la Région de Chemillé. Pour la Bourgogne (Saône-et-Loire et Allier), il s'agissait d'une étude sur les savoir-faire des professionnels de la viande en matière de qualité, menée en 2005-06 dans le cadre de l'ANR « Agriculture et développement durable » en collaboration avec l'ENESAD, l'INRA, le CNRS (Ressources des terroirs) et la Chambre d'Agriculture de Mâcon.

2. Par exemple, selon la déléguée du président de la Confédération Française de la Boucherie, boucherie-Charcuterie et Traiteurs (CFBCT), les bouchers-abatteurs ne représenteraient plus, en 2009, qu'à peine 15 % des 7 395 boucheries aujourd'hui répertoriées par la CFBCT. Sur le terrain, sur les 32 bouchers rencontrés, parmi les 24 en exercice, 12 pratiquent encore comme bouchers-abatteurs, dont 10 en Bourgogne (3 ont moins de 30 ans, et 2 exercent en GMS). Les savoir-faire bouchers se recoupent selon les régions d'exercice, même si l'Anjou apparaît nettement moins conservateur en la matière, ses pratiques actuelles étant très marquées par l'industrialisation de la filière viande, plus sensible là qu'en Bourgogne.

3. Il faut entendre par là la mémoire acquise en lien avec la répression de comportements inappropriés (Delbos & Jorion 1984). Cette forme d'apprentissage que les professionnels rencontrés ont connu quand ils abattaient encore eux-même explique, par exemple, pourquoi des techniques nouvelles utilisées en abattoir, à l'instar du douchage des carcasses (leur lavage à l'eau), peuvent tant choquer les plus âgés d'entre eux.

4. La connaissance et les savoir-faire autour de la viande (ainsi que les trajectoires personnelles des différents professionnels) influencent les représentations de la viande ordinaire et de la viande d'exception. La pratique de l'abattage est ainsi un facteur discriminant dans la conception de la qualité de la viande. Jusqu'à la fin des années 1980, moment auquel les tueries particulières ont totalement disparu, il a été possible à des bouchers de l'appréhender.

5. Par contre, il n'a pas valeur représentative pour la profession : du fait du contexte des commandes, en Anjou comme en Bourgogne, j'ai surtout cherché à rencontrer des bouchers-abatteurs. Alors qu'une trentaine (32) de bouchers ont été rencontrés (dont 8 étaient retraités), l'analyse porte sur ceux (plus des deux tiers) ayant pratiqué comme bouchers-abatteurs (22 avaient appris à tuer, 24 savaient choisir sur pieds dont 18 en Bourgogne et 6 en Anjou). J'ai, par ailleurs, interviewé 19 personnes travaillant en abattoirs/chevilles (7 en Bourgogne, 12 en Anjou).

connus, y compris des travaux en sciences sociales⁶. La méconnaissance de leur complexité tient aussi à des changements profonds dans l'organisation de ces professions, très largement ignorée des consommateurs ordinaires. Commençons donc par donner un aperçu de l'organisation de la « filière viande », en suivant le parcours qu'emprunte un animal de boucherie « de l'étable à la table », selon l'expression devenue usuelle.

Que leurs bovins soient élevés aux prés ou en stabulations, les éleveurs qui les destinent à la boucherie peuvent, lors de la vente, les faire entrer dans l'un ou l'autre des deux circuits existants. Le plus ancien est le plus court, et ne subsiste guère qu'en zone de production⁷ : l'animal est vendu directement à un boucher dit boucher abatteur qui fera procéder à l'abattage, gèrera la maturation de la carcasse⁸ et s'occupera de la découpe pour la vente au détail. Le circuit le plus fréquent, instauré depuis au moins deux à trois siècles pour les centres urbains, consiste à vendre les animaux à un commerçant en bestiaux, maquignon ou chevillard⁹. Les chevilles sont usagères, mais parfois également gestionnaires, d'un abattoir (privé ou public) où elles font abattre les animaux achetés. Après abattage et réfrigération, les carcasses¹⁰ sont triées puis vendues, entières, en

moitiés ou en quartiers, en fonction de l'offre et de la demande, aux bouchers détaillants (boutiques, rayons boucherie, ou libres services), mais aussi à des transformateurs ou à l'exportation. Ils fournissent ainsi à leurs clients des carcasses, des demi-carcasses ou des quartiers de viande. Aujourd'hui, des ateliers de découpe sont souvent annexés aux abattoirs. Sur les chaînes industrielles, des ouvriers réalisent la transformation des carcasses en pièces de viande souvent désossées, mises sous vide et ainsi vendues prêtes pour la découpe de détail, qui sera réalisée par un boucher, un restaurateur, etc., ou enfin mises sous barquettes à destination « directe » des consommateurs (en supermarchés, par exemple)¹¹ ou pour la fabrication de produits à base de viande. Indépendamment du statut des bouchers (qu'ils soient à leur compte ou salariés de rayons boucherie de GMS), il y a de multiples façons de pratiquer le métier. Une partie des bouchers (qu'ils exercent en boutiques ou en rayon boucherie de supermarchés), sont approvisionnés en carcasse, demi carcasse, quartier ou en fonction des critères qu'ils indiquent¹² et ont en charge à la fois la maturation, la découpe de gros et celle de détail ; une partie grandissante d'entre eux, dans un mouvement d'intégration qui fait frémir la corporation des « vrais » bouchers,

6. Depuis les travaux de Noëlie Vialles initiant pour la France cette thématique en 1987, on note le travail réalisé en 2000 par le groupe de travail *Sang des bêtes*, puis par des membres de ce groupe (Delavigne, Martin, Maury, Muller), mais aussi celui de A. Lhuissier (2002), C. Granjou (2003) et G. Anzalone (2005).

7. Pour les bouchers que j'ai rencontrés (32), plus du tiers (12) sont d'origine rurale, à part égale avec ceux qui sont issus de famille de bouchers (12) ; une minorité (5) sont originaires d'autres milieux sociaux ; le restant est non-renseigné.

8. On appelle « maturation » le délai, de durée très variable, qui sépare l'abattage de la découpe (de gros, puis de détail) pour la vente. La première phase, dite « ressuage » est règlementairement fixée à 72 heures, durée nécessaire à la disparition du *rigor mortis*. Après cela, la durée de maturation est laissée à l'appréciation du boucher, qui en décide en fonction de la qualité de la carcasse, de la destination des diverses pièces de viande, de sa capacité financière à stocker, et du portefeuille de sa clientèle.

9. La différence entre les deux s'énonce traditionnellement par la formule « le maquignon achète vif et revend vif, le chevillard achète vif et revend mort » ; le premier fournit donc en vif des éleveurs d'animaux de rente, mais peut aussi revendre en vif à un boucher abatteur ; le chevillard en revanche achète uniquement des animaux destinés à la boucherie, et fait procéder à leur abattage, avant de vendre les carcasses (à des bouchers, des industriels, pour l'export etc.) ; d'où son appellation de « chevillard », dérivée de la robuste « cheville » à laquelle étaient suspendues les carcasses entières destinées à la revente aux détaillants ; par métonymie, ce même terme de « cheville » désigne aussi l'entreprise et, plus largement, le commerce de gros des viandes.

10. On parle de carcasse quand l'animal a été abattu, dépouillé puis éviscéré et fendu, la tête et une partie des membres enlevés.

11. L'ensemble de ces spécialités s'exerce maintenant bien souvent dans le contexte de grands groupes, qu'ils soient privés ou coopératifs, intégrant l'amont (les éleveurs) et l'aval (la commercialisation).

12. De race, de sexe, d'âge, de prix, de conformation (*i.e.* avec plus ou moins de muscle/viande), de gras, voire liés à des signes de qualité, etc.

reçoit des morceaux désossés sous vide,¹³ qu'il suffit de sortir de l'emballage plastique pour les découvrir devant les clients. La transformation des animaux en viande s'est ainsi déspecialisée en se « modernisant », dans un souci de rentabilité industrielle.

LE CONTEXTE NORMATIF : UN MÉTIER SOUS SURVEILLANCE

LA GRANDE RÉORGANISATION ET SES CONSÉQUENCES

Le programme dit de « modernisation » du secteur de l'abattage est déjà tracé en France bien avant la seconde guerre mondiale¹⁴ mais il se réalise à nouveaux frais dans les années 1960 avec le Plan Monnet, qui vise à supprimer les tueries particulières et à pourvoir le territoire en abattoirs publics. La réalisation effective du plan sera très progressive, et la majeure partie des bouchers procédera encore longtemps eux-mêmes à la mise à mort de leurs animaux (cela fait partie de leur savoir-faire et de leur formation), mais ils doivent désormais pour cela se rendre dans un abattoir, le plus souvent communal, mis à leur disposition moyennant le paiement des taxes d'usage¹⁵. Cette période marque le début d'une réorganisation et d'une réglementation du

secteur qui se poursuit jusqu'à aujourd'hui¹⁶ et qui a profondément modifié le métier de boucher en même temps que ses conditions d'exercice, mais qui a modifié aussi cet aliment qu'est la viande.

Du point de vue des pouvoirs publics, il s'agit de la mise en place d'une réglementation sanitaire de l'activité, de façon à assurer la protection des consommateurs, principe qui reste le fil rouge des interventions de l'État jusqu'à nos jours. La réorganisation profonde des abattoirs s'est accompagnée de leur industrialisation dans une logique de technicisation et de concentration. Il faut entendre par là, la mise en place des files puis des chaînes d'abattage¹⁷ fonctionnant avec leur propre personnel (municipal ou privé), de sorte que les conditions de transformation de l'animal en carcasse échappent progressivement aux bouchers et se déspecialisent, en même temps qu'une part croissante de la commercialisation des viandes s'effectue en GMS¹⁸, affectant jusqu'à la forme des viandes, soumises à une transformation plus poussée.

Une autre conséquence de la réorganisation est de canaliser des professionnels que l'on juge omnipotents¹⁹. L'assainissement du marché de la viande dont on parle alors²⁰ vise aussi à limiter le poids de ceux dont on disqualifie le savoir-faire et le rôle en parlant « d'intermédiaires »²¹. Le contrôle de la

13. Les bouchers sont ainsi déchargés de la fonction de la découpe de gros et amenés à se concentrer sur le travail de vente avec la découpe de détail.

14. Les réformes commencent avec Napoléon 1^{er} qui décide, en 1810, de la création de cinq abattoirs dans Paris et fait de l'abattoir le lieu légal d'abattage et de transformation en carcasse des animaux de boucherie.

15. Les tueries particulières ne seront vraiment interdites qu'avec la circulaire ministérielle du 6 mai 1980 qui organise leur suppression de même que la fermeture des abattoirs publics non inscrits au Plan d'Équipement — cependant, des dérogations existent encore.

16. La loi d'orientation agricole du 5 août 1960 est le premier plan national d'équipement en abattoirs. La loi du 8 juillet 1965 organise le marché des viandes : 1. les services d'inspection sanitaire passent sous la responsabilité de l'État ; 2. des réglementations et normes CEE fixent la conception technique et le fonctionnement réglementaire des abattoirs ; 3. l'État définit une taille économiquement critique pour les abattoirs ou un seuil de rentabilité. L'obligation de mise aux normes d'hygiène CEE date des directives de septembre 1991. L'ouverture des frontières au marché européen au 1^{er} janvier 1993 signifie la mise en conformité avec les exigences sanitaires européennes.

17. Pour une analyse à partir de l'image de la transformation du travail en abattoir voir Delavigne & Martin 2005.

18. Il faut donc penser comme un système ces restructurations sanitaires et économiques du secteur.

19. Faisant jouer des rivalités internes ; ainsi les grossistes (les chevillards) gagnent en puissance.

20. « L'organisation et l'assainissement du marché de la viande » sont prévus par une loi de 1935, reprise après guerre.

21. Les rapports entre producteurs ruraux et négociants urbains, marqués par une inégalité sociale et culturelle forte, ont sans doute contribué à alimenter ce projet politique. Dans les régions Ouest, l'idéal coopératif participe également de la volonté de rompre avec cet état de tension ancien entre bouchers/maquignons et éleveurs. Dans le cadre d'une planification à l'échelle européenne et basée sur le modèle technique nord-américain, l'industrialisation du secteur (*i.e.* l'apparition des supermarchés et l'introduction des ateliers de découpe industriels) est vue alors comme une façon d'instaurer un circuit court des producteurs aux abatteurs et de rendre la viande accessible à tous (Delavigne 2008b).

puissance corporatiste des bouchers à travers les siècles a été un souci constant pour les pouvoirs en place. Car la main mise sur cet aliment socialement capital confère un pouvoir, ce qui fait bien de la viande (comme le disait G. Chaudieu) une denrée politique.

LE RESSERREMENT SANITAIRE CONSTANT

L'époque récente n'échappe pas à cette politisation du sanitaire et les tensions se cristallisent à propos des normes d'hygiène entre ceux qui en sont garants (l'inspection vétérinaire) et les travailleurs des abattoirs²² ou les bouchers. Pour ces derniers, il y va de leur savoir-faire et de la qualité de la viande qu'ils produisent. Les normes sanitaires se complexifient et s'accroissent de façon constante. À l'échelle artisanale et de proximité à laquelle elles doivent également s'appliquer, elles sont mal acceptées, de même que les surcoûts qu'elles impliquent. Les mises aux normes européennes dans les années 1990 touchent, par exemple, à la configuration des locaux, au mobilier et à l'équipement (carrelage, point d'eau) ou aux ustensiles et matières autorisés (le tout devant être en plastique et non plus en bois). Elles obligent à des investissements considérables qui ne seront pas forcément amortis : « *Moi je passe mon temps à des mises aux normes. Depuis que j'ai acheté le fonds à ma maman, j'en suis à 400 mille euros ! Et à la fin, dans dix ans, j'aurais juste à fermer la porte s'il n'y a personne pour reprendre la boutique. Je ne retrouverai jamais mon argent de toute façon, c'est impossible* » explique ce boucher bourguignon d'une cinquantaine d'années. Les artisans bouchers s'estiment privés par des casse-tête réglementaires du débouché important que représente la restauration collective de proximité : « *Je suis dans un pays de 1 500 habitants. Si je ne peux pas servir ma cantine municipale et ma maison de retraite, je n'ai plus*

ma place ici ! C'est clair et net » rapporte un boucher du Maine-et-Loire. Pour un autre, en Bourgogne, qui servait une cantine située en face de sa boutique, « *la cantinière a dit à la jeune inspectrice vétérinaire : "le boucher est à côté, je lui commande, il fait 40 steaks le matin". On a reçu le rapport "pas question !! Interdit !" Elle peut hacher si elle veut mais moi je n'ai pas le droit de le faire car je dois traverser la route. On marche sur la tête. En plus la cantinière, elle avait pris des steaks hachés en surgelé, c'est que les gamins, ils n'en voulaient pas ! Ils voulaient des frais ! Ils avaient fait la différence* ». La conformation au principe HACCP²³ complexifie le travail administratif en lien, par exemple, avec l'usage du froid et le respect des températures : « *J'ai été contrôlé par la DSV [Direction des services vétérinaires], aucun reproche mais il faut que je tienne un registre quand j'ouvre le frigo, avant ça ne se faisait pas, je le fais. C'est des contraintes. De la surcharge de contraintes. Cette idée que vous êtes des empoisonneurs en puissance* » dit ce boucher d'origine modeste visant toujours la perfection. Le système de traçabilité²⁴, introduit à la suite des épizooties, accroît également le travail d'écriture, éprouvé comme très contraignant par des personnes dont la compétence ne passe pas prioritairement par la maîtrise de l'écrit. Remplir les déclarations requiert du temps : « *On ne peut pas se lancer dans tout parce qu'après il y a trop de papiers à suivre derrière. On est trop contrôlé, on est trop emmerdé par ces gens* », dit un boucher abatteur exerçant dans une GMS de Bourgogne. Cela conduit, par exemple, à la réduction des catégories d'animaux offerts aux clients²⁵ quand le respect d'une race se double de l'obligation d'abattre une catégorie d'âge : « *Tu faisais du Charolais, tu faisais du mâle, de la génisse ou de la vache, il n'y avait pas d'importance. Tandis que maintenant, si tu declares génisse, il faut avoir de la génisse tout le temps* » poursuit-il. L'exigence

22. C'est la thèse de S. Muller (2008) qui analyse dans son ouvrage le jeu de relations engagées entre les techniciens vétérinaires et les ouvriers sur la chaîne, et entre l'inspection vétérinaire et les dirigeants.

23. Le *Hazard Analysis Critical Control Point* est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires élaborée aux États-Unis et imposée par les différents règlements des autorités européennes pour l'hygiène des aliments.

24. En conséquence directe de la crise de la vache folle, les professionnels sont soumis, depuis le 1^{er} septembre 2000, à la réglementation européenne en termes de traçabilité et d'étiquetage de la viande bovine.

25. Le casse-tête peut se compliquer, par exemple, pour le boucher abatteur qui, pratiquant la maturation longue, travaille et vend dans sa boutique, en fonction des morceaux souhaités, plusieurs carcasses, qui ont été abattues à des moments différents.

de conformité des installations pour le désossage et la gestion des déchets jugés à risque (os, matériaux à risque spécifique dits MRS) supprime encore une source de revenu : « *Les os, c'était l'équarrissage qui à l'époque nous [les] payait jusqu'à 30 centimes le kilo, et puis à la fin il a fallu qu'on paie... Nous, on a connu plutôt la bonne époque* », conclut ce boucher angevin. Cela ajoute aux frais et modifie les pratiques de découpe comme l'explique ce boucher angevin à son compte : « *Il faut que tous les os à risque, qui touchent à la moelle épinière, il faut les peindre en bleu de méthylène, il faut un bac spécial avec des couteaux spéciaux ! On respecte tout ça ! On le fait parce que si on le fait pas, ils vont supprimer l'agrément et on va recevoir les bêtes toutes défaites ! Alors là je peux vous dire que c'est dramatique ! Tout désossé. Sous vide ! Ça ne se tient plus !* ».

Ce que ces quelques exemples révèlent des tensions autour de la législation, ce sont deux conceptions antagonistes de la viande : d'un côté un produit alimentaire soumis comme tout autre à un protocole sanitaire, enjeu politique majeur de santé publique, et de l'autre un aliment choisi, partie prenante d'une gastronomie, et dont le boucher cherche à exalter les qualités organoleptiques.

DES SAVOIR-FAIRE QUI NE SONT PLUS LÉGITIMES

UN CONFLIT ENTRE NORMES ET EXPÉRIENCE

Le fait que ces législations sanitaires s'appliquent uniformément, indépendamment de l'échelle de production des denrées, heurte les professionnels formés à l'ancienne comme ce chevillard de Bourgogne : « *Il a fallu mettre une DSV appropriée à la distribution d'aujourd'hui, j'en suis conscient mais on ne veut pas faire de dérogation. Quelqu'un qui tue 150 bêtes et quelqu'un qui tue 3 000 bêtes sont dans le même giron !! Au niveau des pouvoirs publics aussi, on mélange artisanat et industrie !* » Cette uniformité d'application contraint pesamment la dimension artisanale à laquelle ils se tiennent²⁶ pour « bien travailler » (« *Ils empêchent les gens de faire.* » « *On*

abandonne tout, sous prétexte bactériologique. », « *Aujourd'hui, plus rien ne nous est permis ! Les lois ont été faites pour l'industrie.* »). Mais surtout, estiment-ils, le refus de tenir compte du contexte particulier de l'artisanat serait une solution de facilité (« *Les pouvoirs publics se mettent à l'abri.* ») et un déni de la spécificité des savoir-faire de métier : « *Dans l'industrie, s'ils oublient une simple bricole, chez eux, il y a des répercussions énormes. Que chez nous, on a une répercussion à notre échelle, donc infime, plus maîtrisable, on est plus malléable. On est plus à l'écoute, au terrain* ».

Savoirs et légitimités de nature différente s'affrontent donc autour du traitement des carcasses comme cela ressort de cette description donnée par un boucher qui dirige maintenant une petite cheville coopérative ; il met en valeur un savoir-faire acquis « à vivre avec le produit » : « *Une cuisse de bœuf, vous pouvez la garder un mois, un mois et demi dans un frigo ! Ça ne dérange pas, même s'il faut toucher un peu en surface. Un produit, tant qu'il n'est pas transformé, il n'est pas dangereux. Même un morceau de viande, même s'il n'est apparemment pas très frais, pas très appétissant et que vous le mangiez, c'est rare si vous tombez malade avec. Tant qu'un produit n'est pas transformé, le risque est vraiment minimum* ».

Deux types de rapport au risque comme deux types de savoirs sont ainsi en conflit. L'un, relevant de l'apprentissage sur le tas et de l'expérience transmise²⁷, a été disqualifié (« *C'est comme dans beaucoup de corps de métier, on a oublié les gens de terrain qui connaissaient le produit.* ») au profit d'un autre, savant : « *C'est des gens, reproche au corps vétérinaire ce chevillard proche de la retraite, ils ont le savoir et la puissance de la loi. Mais ils n'ont qu'une connaissance bactériologique* ». La fonction des inspecteurs vétérinaires (de « l'hygiène » ou des « fraudes ») est avant tout de veiller à la bonne application de la réglementation. Elle représente à la fois le savoir scientifique et le souci de protéger la collectivité, codifiés dans des énoncés visant une sécurité alimentaire prospective. Cela heurte le savoir empirique, dont le mode de fonctionnement, on l'a compris dans les propos cités, est de toujours être

26. Les bouchers abatteurs à qui j'ai eu affaire passaient une demi bête par semaine.

27. On retrouve les catégories d'apprentissage des savoir-faire qu'ont établies les ethnologues G. Delbos et P. Jorion (1984).

apte (ou s'estimer apte) à réévaluer les paramètres généraux en fonction des circonstances particulières. C'est l'argument de ce boucher des monts du Charolais, à propos de la pratique de l'émoussage²⁸ : « *Il n'y avait pas moyen de faire comprendre, aussi bien à l'abattoir d'X comme à Y, qu'ils laissent le bout de gras sur le filet. Il n'y a pas un vétérinaire qui voulait comprendre. Les véto's, il faut que ça se dégraisse comme ça, ils ont appris que ça se dégraisse comme ça* ».

« L'instruction » s'impose ici comme une hiérarchie des compétences²⁹, voire comme son transfert pur et simple. Dans la mesure où il s'agit d'appliquer la législation, les connaissances de terrain, pragmatiques et empiriques, n'ont plus l'occasion d'être éprouvées, et ne suscitent aucun intérêt. Un chevillard de Bourgogne, en fin de carrière, raconte ses difficultés à transmettre aujourd'hui son expertise du risque sanitaire à ses plus jeunes collègues : « *Le savoir ne leur est pas nécessaire. Il faut croire que le savoir ne leur est pas nécessaire* ». Le contrôle de la conformité aux normes sanitaires, qui exigent une obéissance absolue au principe qui les dirige, se substitue à la connaissance du produit et de ses dangers microbiologiques éventuels (qui permet la réactivité et une autonomie de décision). « *Avec tous les progrès qu'on a pu faire, on a changé de générations avec moins de savoir, moins de responsabilité au niveau de la finition du produit* » poursuit-il, opposant ainsi nettement la conformité formelle au savoir réel.

De façon plus générale, la transmission est difficile à assurer, notamment entre bouchers, du fait de pratiques professionnelles qui ont considérablement changé, et de circuits de commercialisation totalement différents. Les bouchers détaillants vendent aujourd'hui à peine 25 % des viandes consommées, et peu d'entre eux travaillent encore à l'ancienne, à partir de carcasses ou de viandes sur os. Ils sont surtout à l'aise « *dans le frigo et sur le plot* » me dit l'un d'entre eux en parlant des

jeunes générations de bouchers. La généralisation du sous-vide donne encore matière à déplorer l'évolution du métier : « *sous-vide, dépiécée, vous vous rendez moins compte des défauts de la marchandise, il y a plein de choses que vous ne pouvez pas trop contrôler* » affirme un boucher du Maine-et-Loire³⁰.

LES SAVOIR-FAIRE EN FILIÈRE

Au-delà des conflits mettant en leur centre l'autonomie des savoir-faire bouchers, on constate que ces derniers sont remis en cause ou ne trouvent plus les occasions de se déployer. Des critères externes à la boucherie se sont imposés aux savoir-faire en même temps que la profession était intégrée en une filière.

Les conditions de production industrielle en abattoirs (imposées par les réformes mises en œuvre au nom de la modernisation) heurtent les conceptions que les bouchers abatteurs et les chevillards tiennent de leur apprentissage et de leurs pratiques professionnelles antérieures, quand ils tuaient eux-mêmes leurs animaux. Elles valorisaient le soin, la tranquillité. Au contraire, estiment-ils, l'imposition sur les chaînes d'abattage de certaines techniques de traitement des carcasses (le douchage, le refroidissement rapide), fragilise le produit : « *C'est vrai que maintenant, on est de plus en plus "hygiène", mais ça ne veut pas dire que point de vue conservation on soit mieux. Microbiologie, on est mieux, mais conservation, je ne suis pas sûr* » constate un petit chevillard proche de la retraite. Pour des raisons tenant aux conditions d'élevage autant que d'abattage, l'ensemble de ces professionnels formés à l'ancienne constatent que leurs viandes se conservent moins bien : « *dans le temps on pouvait laisser rassir des quartiers beaucoup plus longtemps que maintenant* », remarque un boucher du Maine-et-Loire.

Depuis longtemps, la majorité des bouchers n'effectue plus le choix des bêtes sur pied en se déplaçant à la ferme. Progressivement, la profession a également

28. Il s'agit de l'enlèvement du gras de couverture ou du gras interne des carcasses, jugés superflus ; c'est une pratique qui répond à la fois au goût actuel pour des viandes maigres ou dégraissées, et au souci consumériste de ne pas laisser vendre le gras au prix du maigre.

29. C'est ce qu'analyse J. Goody à propos de l'écriture (1984).

30. Ceux qui travaillent le sous-vide apprennent à en tirer des informations sur la conformation de l'animal ou son âge à partir de la coupe du morceau ou son persillé et sur la race d'après la couleur. Se forge ainsi une nouvelle culture professionnelle.

perdu la faculté de décider des catégories d'animaux valorisés en boutique³¹. Les règles du marché, soumises à l'influence des diverses primes d'élevage (donc à des politiques d'orientation agricole) comme à la restructuration du secteur dans le cadre d'une mondialisation de grands groupes (privés ou coopératifs) de l'agroalimentaire, ont contribué par exemple à la disparition progressive des bœufs de boucherie : « *Il y a trente ans, beaucoup de bouchers prenaient encore du bœuf* » constate un chevillard en Bourgogne. Plus long à engraisser, ce bétail revient plus cher à l'éleveur, et ce coût n'est pas compensé par le prix final au kilo qu'il en reçoit³². Cette défection se répercute sur les savoir-faire : « *C'est très délicat le bœuf. Le bœuf castré est très délicat à situer par rapport à sa qualité* » affirme le chevillard du Bourbonnais. Une catégorie de viande comme le bœuf, archétypique de la « vraie » viande, ne constitue plus l'ordinaire des bouchers ni celui des mangeurs, ni même l'exception, festive ou résiduelle : même les bœufs de Pâques des fameux concours bourguignons, auxquels prête attention aussi bien la grande distribution que les bouchers à leur compte, sont maintenant devenus des « génisses de Pâques ».

Les crises sanitaires des années 1990-2000 ont également contribué à la modification rapide des catégories d'animaux que les bouchers travaillent. La crise dite « de la vache folle », et la réglementation administrative qui s'en est suivie, attirant l'attention sur l'âge des bovins (corrélé avec le développement de l'ESB), ont stigmatisé les

vaches³³ : « Le mot “vache”, quelque part ça gêne un peu les bouchers, poursuit ce chevillard. *Le mot “vache” c'est pas très porteur, “jeune vache”, “vieille vache”, c'est une vache quoi !* ». Or, ces animaux étaient appréciés des bouchers pour leur viande plus goûteuse : « *Dans le temps, on arrivait à avoir de la jeune vache, de 4-5 ans, qui a fait un veau, c'est la meilleure qualité en terme de goût et tendresse* (sic). *On a arrêté depuis qu'il faut marquer “vache”. On n'a plus le droit de marquer “jeune vache”* ». Ces connotations négatives tendent à faire disparaître des boucheries ce type d'animaux³⁴ à peine plus âgés que ceux définis par l'appellation, toute neuve, de « génisse » (« *La génisse, [c'est] jusqu'à 36-40 mois parce que, après, si elles ont vêlé, c'est foutu* »). Les bouchers reportent leur choix sur cette catégorie de bêtes³⁵, qui les satisfait moins en termes de qualité de viande, mais qui répond aux associations d'idées de la clientèle. On voit comment les représentations peuvent être porteuses de choix, et infléchir brusquement le travail ordinaire des bouchers.

On peut donc constater que ces changements dans les pratiques quotidiennes des bouchers sont indépendants de leur conception de la qualité. Pour la majeure partie d'entre eux, ils ne sont plus en situation de les faire valoir. L'interprétation de la législation, de même que les liens au marché mondialisé (entre autres paramètres), sont des données qui repoussent à la marge certains animaux, que les professionnels jugent pourtant exceptionnels en termes de saveur de la viande³⁶.

31. Y compris les bouchers-abatteurs que nous avons rencontrés, qui continuent à aller choisir leurs animaux à la ferme.

32. Des filières d'exportation vers la Grèce, l'Italie ou l'Espagne se sont mises en place pour absorber ces animaux mâles (les jeunes non-castrés vendus sous le nom de baby-bœufs ou de taurillons), et elles constituent un débouché majeur de l'élevage français aujourd'hui. Ces animaux sont ainsi rendus indisponibles pour d'autres usages, comme le remarque un chevillard du Maine-et-Loire : « *Comme il y a les taurillons qui partent, les mâles ne sont pas castrés. Il n'y a presque plus de bœufs maintenant* ». La grande distribution ou l'agroalimentaire écoulent également tout ce que les filières bouchères délaissent : races mixtes, vaches de réforme, « baby », viandes importées, etc.

33. Une « vache » définit un animal qui a porté plusieurs veaux et peut avoir jusqu'à 7 ans (rarement au-delà) quand elle est tuée. Une « jeune vache » est une bête qui a fait un premier veau et est tuée plutôt vers 4 ans.

34. qui connaît de nouveaux circuits de valorisation. « *Les jeunes vaches, ça coûte un peu moins cher, c'est pour faire des pièces. Si [les bouchers] veulent des épaules de bœufs, des aloyaux, des morceaux précis* ». On ne les trouve donc plus en carcasse entière, forme sous laquelle sont valorisées les bêtes les meilleures, mais dépiécées, en morceaux qui auront plusieurs destinations différentes.

35. « *Comme on fait de la boucherie traditionnelle, ils veulent presque tous des génisses maintenant. 80-90 % c'est génisses, 10-15 % de vaches et 5 % de bœufs* » explique un chevillard qui fournit les bouchers en Bourgogne.

36. Pour les points auxquels ces bouchers prêtent attention pour choisir un animal sur pied, voir Delavigne 2008a.

AU NOM DU GOÛT

« *Quand je vois des producteurs produire ce qu'ils nous produisent et que l'on ne réussit pas à intéresser les gens à consommer ce produit pour de multiples raisons bactériologiques, DSV... ça me bouffe les tripes. Finir sur une note comme ça...* » me dit ce vieux chevillard ayant passé toute sa carrière dans une coopérative. Chevillards ou bouchers formés à l'ancienne vivent mal d'être considérés « *comme des gens qui font le mal a priori et de toujours devoir prouver. C'est humiliant !* », car ce qui leur plaît, c'est de pouvoir mettre en œuvre leur conception de la qualité. Ce que visent ces professionnels, ce à quoi ils reviennent toujours, ce qui leur sert d'étalon, ce qui les guide, c'est le goût. C'est toujours pour le goût et au nom du goût que les artisans bouchers ou les chevillards critiquent des pratiques en abattoir, des normes sanitaires, une nouvelle organisation du travail chez leurs jeunes collègues. Une grande partie de leurs actes et jugements ne se comprend qu'à partir d'une recherche du goût dans la viande elle-même, en amont du geste culinaire, qui peut l'exalter mais non s'y substituer : si le goût n'est pas d'abord dans la matière même, la cuisine n'est qu'un artifice, qui ne saurait tromper le connaisseur.

LE CAS PAR CAS CONTRE LA STANDARDISATION

Ces gens de métier, formés à l'ancienne, chevillards ou bouchers, critiquent le mode de travail de la viande qui se généralise pour la standardisation des goûts qu'il provoque. Cette standardisation est vécue comme antagoniste de leurs valeurs : « *Dans l'industrie, vous êtes obligés d'adapter [adopter] un mode de travail qui détruit le produit. On peut me dire tout ce qu'on veut, mais ça détruit le produit ! Et quand on arrive au bout, le consommateur n'a rien trouvé de meilleur. Ou de plus mauvais. C'est tout le même bazar* » dit un chevillard bourguignon proche de la retraite. On forme le consommateur d'aujourd'hui à un goût affadi, uniforme disent-ils en substance. La standardisation émousse le goût de la viande. Pour les connaisseurs les plus âgés, la viande d'aujourd'hui est jugée plus fade que naguère : « *La viande prend du goût en mûrissant et ça, ce n'est plus*

faisable » dit un boucher du Maine-et-Loire. La réduction du temps de maturation des carcasses devient la norme dans le cadre des abattoirs industrialisés, et elle est encouragée par les services vétérinaires. « *Les services vétérinaires disent : "La viande, il faut qu'elle soit fraîche, il ne faut pas qu'elle traîne."*, dit un autre dans le même département. *Le goût, on l'oublie* ». Contrôlées par les inspecteurs vétérinaires, les conditions sanitaires réglementaires qui visent l'asepsie rendent difficile pour ces bouchers de mener la maturation des viandes comme ils l'entendent : « *Si vous la faites trop mûrir, ils vous disent que ce n'est pas légal et peuvent carrément vous la saisir* » affirme un petit chevillard du sud de la Bourgogne. Une ou deux cuisses qui ont séjourné pendant trois ou quatre semaines dans un frigo peuvent valoir un procès. Ces obstacles réglementaires recouvrent et recourent des réalités économiques qui poussent également au raccourcissement général des délais de maturation sur os (sauf pour les pièces à griller et rôtir dans certains signes de qualité comme les labels rouges, AOC imposant un minimum de 10 ou 12 jours, 14 jours pour le bœuf de Charolles). Selon tous ces connaisseurs, ce qu'on gagne en qualité (tendreté, goût) grâce à la maturation longue des carcasses, on le perd en kilos de viande, donc en gain, en rendement et marges, en raison de la dessiccation qui commence aussitôt après la mort de l'animal³⁷. Il faut des clients au pouvoir d'achat exceptionnel, comme le rapporte cet autre chevillard du sud de la Bourgogne, pour qu'un boucher s'y autorise : « *Ce boucher servait tous les palaces. Plusieurs fois j'ai été dans sa boucherie. Je pense qu'il sacrifiait [du fait d'une maturation longue] bien 30 % ou 35 % du poids [de la carcasse] !! Oh il vendait très cher, très cher. Jamais personne ne lui a rendu un morceau ! Il a fait sa réputation comme ça et il n'a jamais empoisonné personne par-dessus le marché* ».

Un reproche semblable est formulé contre la demande de viande maigre, défavorisant la conservation et nuisant au goût ; ou contre le rajeunissement des bêtes abattues, comme l'explique ce chevillard de Bourgogne : « *L'âge a de l'importance. Il faut savoir que plus l'animal est âgé, plus on trouvera de goût, mais*

37. Phénomène dont l'abattoir tient compte pour la facturation en enlevant systématiquement 2 % au poids de la carcasse avant ressuage.

après on peut trouver aussi de plus en plus de tendreté à partir du moment où la vache est très bien engraisée, très bien finie et où on va retrouver de la viande fine ». Ce qui se joue là peut s'analyser en termes binaires, comme une tension entre le goût et la tendreté, qu'un élevage judicieux et attentif, des conditions d'abattage « *respectueuses du produit* » et l'œil des bouchers peuvent inverser en une savoureuse combinaison des deux.

LA CLIENTE EN TÊTE

Face à une normalisation uniformisante des viandes, par des législations et des pratiques solidaires d'un traitement industriel des produits dans une « économie monde », les bouchers « à l'ancienne » mettent en œuvre un empirisme ancré dans une connaissance des particularités des animaux et des viandes, et des préférences de leur clientèle³⁸. Leur clientèle est présente dans le coup d'œil de ces bouchers sur la carcasse qui vient de leur être livrée, tandis qu'ils estiment mentalement la façon dont ils vont pouvoir l'exploiter, la découpe qu'ils vont réaliser, et à qui ils attribueront tel ou tel morceau, s'exprime une connaissance d'emblée synthétique des bêtes, des viandes et des convives humains. C'est ce qu'explique ce jeune boucher, approvisionné en carcasses charolaises, et qui vante son chiffre d'affaire en progression constante : « *Tout de suite, dans la tête, on sait par où on va attaquer, qu'est ce qu'on va valoriser, les morceaux qui vont être choisis. On se fait plaisir aussi. Il y a un grain de viande. Et si là, dans la bête, il y a tel morceau, je sais que Mme B. va arriver, je vais lui mettre la pointe de rumsteck parce que je sais que c'est son morceau de prédilection. Parce que la bête est fantastique, tout de suite je la favorise. D'où le respect, d'où la fidélisation* ». Au-delà du prestige qu'ils trouvent à servir les notables qui ont constitué

longtemps leur principale clientèle, la fierté des bouchers est indissociable de celle de leurs clientes : « *Dans mes clients, la ménagère, quand elle arrive le dimanche de Pâques, qu'elle a invité son oncle, son parrain et ainsi de suite, qu'elle met un rosbif de chez moi dans l'assiette, qui est valorisé ? C'est elle. Elle peut se permettre de dire "j'ai un bon boucher, c'est mon boucher". Je ne vais pas en jouer, mais je le sais, elle a une reconnaissance et c'est elle qui tire les ficelles, et moi aussi derrière parce qu'il y a douze personnes qui mangent du bon rosbif et il y en a qui reviendront* » s'exclame ce boucher spécialisé dans la viande charolaise. Ces bouchers « marionnettistes » entretiennent un rapport de confiance autant que de confiance avec leur clientèle (« *On a une clientèle familiale, les gens viennent ici, des fois, ils nous confient des secrets. L'après-midi, c'est ceux qui veulent bavarder et le matin, c'est ceux qui sont plus pressés* » remarque un boucher exerçant en limite du Charolais). À l'écoute des mots mais aussi nourrissant les corps, ils connaissent les enjeux des repas de famille³⁹ et savent prévoir les goûts de ceux qu'ils servent.

CONCLUSION : VIANDE DE L'ENTRE SOI, VIANDE TRANSGRESSIVE

À les écouter et à observer leur travail, il apparaît que, loin d'être de simples intermédiaires commerciaux, les bouchers, abatteurs et chevillards sont des « producteurs » actifs des denrées qu'ils vendent⁴⁰, sachant agir sur leur qualité au fil d'un processus de véritable « confection »⁴¹ des viandes. Ces professionnels formés « à l'ancienne » disent, en le regrettant, qu'ils ne maîtrisent plus les modes de production de la viande « extraordinaire » (« *Vous verrez, c'est extra ;* » disait le boucher). C'est la

38. Pour les bouchers abatteurs ou les bouchers achetant en carcasse, à la différence de ce que dit Guilhem Anzalone (2005 : 139), le morceau de viande qui sera échangé entre le boucher et le client *préexiste bien* à leur rencontre.

39. Ils pénètrent de cette sorte l'intimité de leurs clients, autant que ces bouchers ambulants rencontrés dans le Maine-et-Loire poussant le service jusqu'à aller déposer la viande dans le frigo de leurs clients absents.

40. Pierre Saunier explique que dans la nomenclature des activités économiques (qui distingue les industries des commerces), les boucheries relèvent depuis le XIX^e siècle du commerce de détail. Cela pose problème, poursuit-il, car cela ne tient pas compte de l'activité de préparation et de transformation (« défaire la viande ») qui est la leur (« les particularités économiques de l'industrie de la viande et de la boucherie », Séminaire « Anthropologie des relations hommes-animaux », N. Vialles et A. Ouedraougo, EHESS, 18 mai 2005).

41. J'emprunte ce terme « qui traduit l'action du «faire» et la transformation de la matière » à N. Trift (2003 : 189), qui a consacré sa thèse précisément à ce point particulier.

possibilité même réaliser leur propre conception de la qualité qui leur a été ravie. La production des viandes est encadrée par des contraintes de tous ordres : législation sanitaire (dont nous avons donné l'exemple de la maturation), catégorisation liée à la traçabilité et porteuse de stéréotypes négatifs (la « vieille » vache), habitudes alimentaires dominantes (dégoût pour le gras, recherche de la tendreté avant tout, et d'un goût pas trop prononcé). Entre velléités de se constituer une clientèle et de l'éduquer, négociations avec les goûts majoritaires et application de la législation, la viande confectionnée en boucherie échappe à ces professionnels eux-mêmes.

Les tensions se cristallisent autour du « goût » valorisé par les connaisseurs : une viande de bonne tenue, rassise, résistante, épaisse, grasse et au goût typé. La réalisation de ce programme gastronomique demande autre chose et plus que la simple conformité aux critères sanitaires. Aux yeux des plus âgés de mes interlocuteurs, c'est un traitement particulier qui rend la viande exceptionnelle. Il faut donc créer des circonstances exceptionnelles pour pouvoir mener à bien l'accomplissement du produit « rêvé ». C'est le cas en Bourgogne d'une dégustation réunissant des professionnels de la filière, pour lesquels ce chevillard a mis à rassir des trains de côtes de vaches pendant six semaines : « *Des trains de côtes en carcasse sont pendus dans un frigo où on dit "oh la la, il y a du poil dessus ! C'est de la moisissure ! Oh la la c'est terrible ! Halte là, on va tous mourir". Dans le procédé industriel, bien sûr, ils ne peuvent pas le gérer. Mais nous... On va désosser, on va parer et on va prendre le cœur. Le reste, on y enlève. Il y a une perte énorme mais au moins on va faire déguster un produit qui va valoir le goût d'être dégusté* ». Ce goût pour la viande, perçu comme particulier, ne peut plus s'épanouir largement et l'on se replie sur l'entre-soi pour faire advenir cette viande d'exception : « *J'ai fait un repas dégustation l'autre jour, raconte un boucher en Bourgogne, j'ai acheté un morceau de pot-au-feu exprès. À l'abattoir, j'ai dit [au chevillard] que je connais bien : "Tiens ! J'ai un repas dégustation pour [quelqu'un de la chambre d'agriculture], tu me trouves un avant un peu gras d'une vache"* ». La viande d'exception circulant dans un

entre soi, sert et entretient une culture professionnelle. Outre des techniciens des chambres d'agriculture, des inspecteurs vétérinaires en font partie également, en jouant parfois sur les deux tableaux comme dans le récit de ce petit chevillard de Bourgogne : « *Le préposé sanitaire qui a fait des photos dans mon frigo et [a dressé] le procès-verbal, m'avait acheté une cuisse trois semaines avant, "surtout mets-moi une cuisse bien rassise, il faut au moins qu'elle ait un mois". J'avais envie d'aller au tribunal avec la facture et toute la traçabilité pour montrer que d'un côté, ils ont un discours et de l'autre [ils agissent différemment]...* ». Ainsi ce goût ne peut pleinement se satisfaire que dans la transgression, et ceux qui recherchent le goût peuvent se retrouver en bisbille avec les normes réglementaires. En Anjou, un boucher retraité exerce dans le cadre familial et privé un savoir-faire que la législation et la transformation des goûts ne lui permettent plus de trouver dans le quotidien des viandes disponibles sur le marché : « *Aujourd'hui, je fais maturer une tranche grasse pour faire des pavés, je la fais rassir trois semaines, comme ça, à l'air libre, je l'épluche, je la coupe et je fais manger ça à mes petits enfants : "ahhhhh". Ils me disent "Dis donc papy, on aime bien ta viande, qu'est-ce qu'elle est bonne."* ». Ces connaisseurs en viennent ainsi à construire subrepticement des espaces de liberté (aménager son garage pour y abattre son animal à son goût, négocier un coin de frigo de l'abattoir pour y laisser maturer un train de côtes, etc.) pour eux-mêmes ou leurs pairs et leurs proches. Comme il y avait le « louchebem » (argot des bouchers) ou le « morceau du boucher », y aurait-il maintenant la « viande des bouchers », qui réactiverait une identité, celle des professionnels (bouchers, chevillards) aux prises avec la mort des animaux, dans une consommation transgressive, confidentielle, privée ? L'affirmation du goût pour une viande à proprement parler extra-ordinaire est-elle un refuge pour cette corporation très fermée qui, en cinquante ans à peine, est passée du cru au cuit, du bœuf magistral à la cuisse de poulet, du maniement du merlin anglais à l'ouverture du sachet sous vide⁴² et de l'artisanat relativement indépendant au maillon contraint d'une filière industrielle ?

42. Et du couteau à la cuillère si l'on se réfère au processus qu'ont connu précocement les bouchers danois (Delavigne 1999) car ce phénomène décrit pour le cas français est plus général.

Expérience extrême de la transgression, un ancien boucher parle des sensations qu'il a éprouvées en consommant la viande « toute chaude » d'une bête qu'il venait de tuer : « *Là elle était encore chaude. On n'avait rien à manger, j'ai dit "on va manger le bifteck là, pourquoi pas ?" Elle était saisie dans la poêle, je l'ai bien cuite comme il faut... ah ! Ça [m'a] pété dans la gueule ! C'était de la hampe, épaisse comme ça. Le sang ! Ah le sang, ah ah ! Le goût de la viande qui vous monte là ah ! Ça, c'est extraordinaire. Il n'y a rien au-dessus de ça. C'est unique ça !! Des beaux moments de la vie* ». Le goût de la viande après lequel courent les bouchers et chevillards, n'est ce pas le goût de la bête ? On retrouve la distinction qu'opérait N. Vialles à partir des catégories de « zoophages » et de « sarcophages ». Car à ne vouloir que la matière, on chasse la bête, et à chasser la bête, on chasse le goût. Sans doute faut-il situer dans cette perspective la voie empruntée par la recherche de « la viande sans animal », programme pour la création de viande synthétique à partir de cultures de cellules musculaires, lancé par les associations végétariennes, et qui commence à se concrétiser⁴³.

RÉFÉRENCES

- ANZALONE G. 2005. — La viande comme marchandise (enquête). *Terrains et travaux* 2 (9) : 125-142.
- DELAVIGNE A.-É. 1999. — « *Nous, on mange de la chair* ». *Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark*. Thèse de doctorat. EHESS, Paris.
- DELAVIGNE A.-É. 2008a. — Usage de la notion de « grain de viande ». À propos d'un savoir-faire propre aux professionnels de la viande. *Ethnozootchnie* 81 : 67-77.
- DELAVIGNE A.-É. 2008b. — Entre producteurs et mangeurs, où est la viande ?. *Carnets de bord en sciences humaines* 15 : 42-52. [En ligne], < <http://www.unige.ch/ses/socio/carnets-de-bord/revue/article.php?NoArt=156&ncnum=15>
- DELAVIGNE A.-É. & MARTIN A.-M. 2005. — Les machines et les hommes. Transformation des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir : un regard anthropologique sur des images et des lieux d'abattage, in MARCILLOUX P. (éd.), *Le travail en représentations, actes du colloque du CTHS*. CTHS, Paris : 223-243.
- DELBOS G. & JORION P. 1984. — *La transmission des savoirs*. MSH, Paris.
- DUMONT B.-L. 1987. — Relations entre la découpe bouchère et la structure de la musculature. *Anthropozoologica* numéro sp. 1987 : 9-17.
- GOODY J. 1984 [1982]. — *Cuisines, cuisine et Classes*. Centre G. Pompidou, Paris.
- GRANJOU C. 2003. — L'introduction de la traçabilité dans la filière viande bovine. *Cahiers internationaux de sociologie* CXV : 327-342.
- LHUISSIER A. 2003. — Cuts and classification: the use of nomenclatures as a tool for the reform of the meat trade in France, 1850-1880. *Food and foodways* 10: 83-208.
- MULLER S. 2008. — *À l'abattoir. Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire*. MSH, Paris ; Quae, Versailles.
- TRIFT N. 2003. — *Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire : le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur coupure*. Thèse de doctorat. INA, Paris Grignon.
- VIALLES N. 1987. — *Le sang et la chair, les abattoirs des pays de l'Adour*. MSH, Paris.
- VIALLES N. 1988. — La viande ou la bête. *Terrain* 10 : 86-96.

Soumis le 31 juillet 2009 ;
accepté le 31 mars 2010.

43. « Faire pousser de la viande en laboratoire », Yves Miserey, *Le Figaro*, 11 mars 2010. La voie en a été ouverte par la déstructuration/restructuration des viandes (Dumont 1987 : 16).