

# anthropozoologica

2019 • 54 • 2

Actualité scientifique/*Scientific news*  
Recension d'ouvrage/*Book review*

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Bruno David,  
Président du Muséum national d'Histoire naturelle

RÉDACTRICE EN CHEF/EDITOR-IN-CHIEF: Joséphine Lesur

RÉDACTRICE/EDITOR: Christine Lefèvre

RESPONSABLE DES ACTUALITÉS SCIENTIFIQUES/RESPONSIBLE FOR SCIENTIFIC NEWS: Rémi Berthon

ASSISTANTE DE RÉDACTION/ASSISTANT EDITOR: Emmanuelle Rocklin ([anthropo@mnhn.fr](mailto:anthropo@mnhn.fr))

MISE EN PAGE/PAGE LAYOUT: Emmanuelle Rocklin, Inist-CNRS

COMITÉ SCIENTIFIQUE/SCIENTIFIC BOARD:

Cornelia Becker (Freie Universität Berlin, Berlin, Allemagne)  
Liliane Bodson (Université de Liège, Liège, Belgique)  
Louis Chaix (Muséum d'Histoire naturelle, Genève, Suisse)  
Jean-Pierre Digard (CNRS, Ivry-sur-Seine, France)  
Allowen Evin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)  
Bernard Faye (Cirad, Montpellier, France)  
Carole Ferret (Laboratoire d'Anthropologie Sociale, Paris, France)  
Giacomo Giacobini (Università di Torino, Turin, Italie)  
Véronique Laroulandie (CNRS, Université de Bordeaux 1, France)  
Marco Masseti (University of Florence, Italy)  
Georges Métaillé (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)  
Diego Moreno (Università di Genova, Gènes, Italie)  
François Moutou (Boulogne-Billancourt, France)  
Marcel Otte (Université de Liège, Liège, Belgique)  
Joris Peters (Universität München, Munich, Allemagne)  
François Poplin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)  
Jean Trinquier (École Normale Supérieure, Paris, France)  
Baudouin Van Den Abeele (Université Catholique de Louvain, Louvain, Belgique)  
Christophe Vendries (Université de Rennes 2, Rennes, France)  
Noëlie Vialles (CNRS, Collège de France, Paris, France)  
Denis Vialou (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)  
Jean-Denis Vigne (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)  
Arnaud Zucker (Université de Nice, Nice, France)

COUVERTURE/COVER:

Restes squelettiques d'un membre antérieur gauche de suidé de l'Âge du Bronze moyen/final, déposé en connexion sur un sédiment argileux, riche en charbons de bois (Grotte des Fraux, secteur 13; Saint-Martin-de-Fressengeas, Dordogne, France). © SEEG Grotte des Fraux (Dir. A. Burens & L. Carozza). Fouille et cliché: J.-D. Vigne (CNRS). Publié avec l'aimable autorisation des propriétaires de la Grotte des Fraux./*Skeleton remains of a swine's back left limb from the Middle/Late Bronze Age, deposited articulated in a clay sediment rich in charcoal (Grotte des Fraux, sector 13; Saint-Martin de Fressengeas, Dordogne, France). © SEEG Grotte des Fraux (Dir. A. Burens & L. Carozza). Excavations and photo: J.-D. Vigne (CNRS). Published with the kind permission of the owners of the Grotte des Fraux.*

*Anthropozoologica* est indexé dans/*Anthropozoologica is indexed in:*

- Social Sciences Citation Index
- Arts & Humanities Citation Index
- Current Contents - Social & Behavioral Sciences
- Current Contents - Arts & Humanities
- Zoological Record
- BIOSIS Previews
- Initial list de l'European Science Foundation (ESF)
- Norwegian Social Science Data Services (NSD)
- Research Bible

*Anthropozoologica* est distribué en version électronique par/*Anthropozoologica is distributed electronically by:*

- BioOne® (<http://www.bioone.org>)

***Anthropozoologica*** est une revue en flux continu publiée par les Publications scientifiques du Muséum, Paris, avec le soutien du CNRS.

***Anthropozoologica*** is a fast track journal published by the Museum Science Press, Paris, with the support of the CNRS.

Les Publications scientifiques du Muséum publient aussi/*The Museum Science Press also publish:*

***Adansonia*, *Zoosystema*, *Anthropozoologica*, *European Journal of Taxonomy*, *Naturae***, Cryptogamie sous-sections ***Algologie*, *Bryologie*, *Mycologie***.

Diffusion – Publications scientifiques Muséum national d'Histoire naturelle

CP 41 – 57 rue Cuvier F-75231 Paris cedex 05 (France)

Tél.: 33 (0)1 40 79 48 05 / Fax: 33 (0)1 40 79 38 40

[diff.pub@mnhn.fr](mailto:diff.pub@mnhn.fr)/<http://sciencepress.mnhn.fr>

© Publications scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, 2019

ISSN (imprimé/print): 0761-3032/ISSN (électronique/electronic): 2107-08817

## Actualité scientifique/Scientific news

### Recension d'ouvrage/Book review

BRUCKERT M. 2018. — *La chair, les hommes et les dieux. La viande en Inde*. CNRS Éditions, Paris, 406 p.

Dans cet ouvrage, Michaël Bruckert livre une version remaniée de sa thèse de doctorat en géographie soutenue le 11 décembre 2015 à l'Université Paris-Sorbonne: « *Une géographie de la viande au Tamil Nadu (Inde): statuts, espaces et circulations* » – thèse qui, précisons-le, se signalait déjà par son excellence puisqu'elle a reçu la mention très honorable avec les félicitations du jury, puis le prix de l'innovation de thèse de la Société de Géographie.

La première qualité de ce travail tient à l'association, heuristiquement féconde, de trois éléments: un objet qui fait aujourd'hui débat en Occident – la viande (il n'est traité ici ni du poisson ni du gibier, mais seulement des animaux domestiques) –; une problématique – les variations de sa consommation dans l'espace géographique et social –; un terrain – l'Inde, dont le moins que l'on puisse dire est que la consommation carnée n'y va pas partout de soi. En effet, alors que la consommation de viande a fortement augmenté ces dernières décennies dans le monde, particulièrement en Asie où elle a cru de 1400 % en 50 ans, elle reste, en Inde, marginale, voire souvent proscrite, en tout cas encadrée par des logiques religieuses, morales, médicales ou économiques: on n'y mange pas la même chose ni de la même façon selon que l'on est hindou de haute ou de basse caste, musulman ou chrétien, homme ou femme, citadin ou rural, militant nationaliste ou partisan du sécularisme. La viande représente donc ici un véritable objet politique, support de revendications identitaires.

Tel est l'objet de la première partie du livre, qui décrit notamment (chapitre 1) l'éthos hindouiste, dominant, en matière d'alimentation, secteur marqué par des codes stricts mais des règles fluides, orthopraxie (conformité à des usages) plutôt qu'orthodoxie (respect de règles absolues). L'alimentation s'inscrit dans une cosmologie et l'univers est une cuisine. En réalité, peu nombreuses sont les castes (brahmanes et hautes castes) qui revendiquent une alimentation strictement végétarienne. Les autres hindouistes sont « lacto-végétariens » (qui excluent la viande et les œufs mais pas le lait, voire consomment de la viande en tant qu'accompagnement substituable et en faible quantité). Pour l'hindou végétarien, manger de la viande, c'est manger du cadavre (selon les mots de Louis Dumont). L'impureté de la viande (chap. 2) s'inscrit dans la notion sans-

crite d'*ahimsā*, idéal de non-violence à l'égard des animaux. Le critère de pureté détermine une hiérarchie des aliments carnés (dans le sens d'une impureté/réprobation/infériorité sociale croissante): œufs, poisson, chèvre et mouton, poulet, porc, petit gibier (corbeau, rat, chauve-souris, singe...). À l'inverse de la viande de porc rejetée pour la saleté de l'animal, celle de la vache l'est en raison de la sacralité de cette dernière. Le buffle, plus sale (il se roule dans la boue comme le porc), est moins sacralisé et peut donc être consommé.

En raison directe de la hiérarchisation des espèces animales, leurs viandes apparaissent comme des marqueurs sociaux. On note toutefois une tendance à la diffusion de l'éthos hindou vers les basses castes, les groupes tribaux et les autres groupes religieux, avec des abstinences de viande définitives, temporaires, ponctuelles ou spécifiques (comme celles propres aux femmes). Par ailleurs, en même temps que persistent alimentation majoritairement végétale, carences en fer et en vitamines, et malnutrition infantile, on note en Inde, depuis les années 1990, une augmentation modérée mais nette de la consommation carnée. Peut-on pour autant parler d'une banalisation de la viande (chap. 4)? Même si son accessibilité s'est accrue, ses prix restent prohibitifs et la maintiennent dans un statut de « nourriture d'urbains riches » pour qui elle représente une pratique de distinction sociale, une marque de cosmopolitisme et de modernité. La corrélation avec la richesse se manifeste aussi dans le choix des viandes: plus on est riche, moins on consomme de poulet – comme le fameux « *chicken sixty-five* » (de 1965?) – et plus on consomme de mouton – notamment sous forme de *biriyani* (ragoût de mouton d'origine persane importé par les Moghols). Enfin, les préférences en matière de produits animaux montrent de fortes disparités régionales: produits laitiers au nord-ouest, céréales et viande au nord-est, viande et œufs au sud, répartition plus équilibrée au centre.

La consommation de viande n'est pas non plus la même au sein et à l'extérieur du foyer (chap. 5). Dans l'espace domestique, où la pureté doit être préservée et où règnent le conservatisme alimentaire, la consommation sacrificielle et festive traditionnelle, la consommation de viande a néanmoins tendance à se banaliser du fait de l'érosion de ses significations rituelles. Dans l'espace extérieur rural et surtout urbain, s'est développée une restauration publique dont les débuts remontent à la colonisation: carrioles de soupe, *fast-*

*foods* locaux, restaurants végétariens et non-végétariens bas de gamme et haut de gamme, où la viande est présente, souvent associée à l'alcool (« diphagie », consommation simultanée de deux aliments proscrits), dont l'importance varie selon le « gradient d'urbanité », comme si l'air de la ville rendait plus carnassier. La ville apparaît bien, en tout cas, comme le lieu par excellence du changement alimentaire, notamment parce que c'est là que le degré de connexion à l'« espace-Monde » est le plus élevé.

La deuxième partie de l'ouvrage, « Produire la viande », traite de l'amont de la consommation. Ici aussi, l'urbanisation, l'industrialisation et la mondialisation ont progressivement modifié les systèmes de production et les réseaux d'approvisionnement. L'élevage (chap. 6), autrefois poly-élevage, est en profonde transformation dans le sens d'une spécialisation. Pour l'élevage bovin, dont la géographie est liée à celle des systèmes agricoles (riziculture notamment), la finalité laitière est privilégiée ; la viande n'est en somme qu'un sous-produit de l'économie laitière. Les conséquences de la sacralité de la vache sur l'élevage ont donné lieu à diverses interprétations, religieuses et/ou écologiques. Pour certains auteurs, cette sacralité serait la cause directe du « surplus de bétail » (Frederick J. Simoons) qui fait de l'Inde le pays détenteur du plus important cheptel bovin du monde avec 300 millions de têtes, cheptel qui représenterait pour le pays une sorte d'assurance anti-désastre (Marvin Harris). Cette thèse est cependant contredite par la nuisance que constituent les vaches taries et les bœufs impotents qui sont laissés à pâturer sur les cultures et à fouiller les tas d'ordures, quand ils n'entrent pas dans un réseau marchand occulte pour aboutir dans des abattoirs tenus par des musulmans. N'étant pas sacrés, des buffles remplacent de plus en plus les vaches, d'où une forte croissance de leur nombre depuis les années 50 (de 43 à 105 millions de têtes, soit de 20 % à 35 % du gros bétail) ; cette « buffaloïsation » reste cependant limitée car, bien que plus rustiques, les buffles doivent être conduits tous les jours au pâturage et nécessitent par conséquent davantage de main-d'œuvre. À la différence des bovins, le petit bétail (210 millions de têtes dont 70 d'ovins et 140 de caprins) sert d'abord à la production de viande, ses sous-produits – fumure, peaux, laine (de mauvaise qualité), lait – étant inégalement exploités. C'est l'élevage des ménages pauvres et des groupes nomades et semi-nomades (Konars, Raikas, Sindhis...) assimilés à des basses castes. Seule la filière avicole est industrialisée et géographiquement concentrée sous forme de *clusters* (pôles de compétitivité), non sans faiblesses inhérentes à l'intensification : risques sanitaires, coût croissant des matières premières (*feeds*), concurrence internationale (cuisses de poulet importées des États-Unis où elles sont délaissées par les consommateurs). Les autres élevages restent marginaux : celui du porc en grande partie pour des raisons religieuses liées à la saleté de l'animal, du canard dont l'élevage spécialisé est extensif, de la dinde qui fournit la viande de Noël des chrétiens, et des émeus qui, après une période d'engouement, s'est brutalement effondré en 2012.

De plus en plus organisé pour répondre à la demande carnée, le commerce des animaux de boucherie (chap. 7) forme plusieurs types de réseaux à l'échelle de l'Inde : faiblement étendus pour la volaille, longs pour le petit bétail, plus nombreux et aux ramifications encore plus étendues et plus complexes pour les bovins, ces animaux pouvant changer plusieurs fois de mains entre l'éleveur, différents intermédiaires (souvent des gangs, parfois des foires : aux petits ruminants à Retteri, aux bovins à Mundakayam dans le Kerala...) et l'abattoir. La localisation et la configuration spatiale des lieux d'abattage (chap. 8) offrent également une grande variété de situations. L'abattage des bovins est très régulé, avec un souci de prévention de la cruauté à l'égard des animaux, sur lequel s'étaient rencontrés l'hindouisme des hautes castes et le colonialisme. La localisation des lieux d'abattage renseigne sur les modalités de production de la viande : lieux d'abattage et lieux de vente de la viande sont souvent proches voire confondus ; mais avec l'augmentation de la consommation carnée et l'industrialisation de l'élevage, les abattoirs ont été repoussés vers les marges urbaines. La production de viande est concentrée principalement dans l'Uttar Pradesh, le Bihar, le Bengale occidental, le Maharashtra et l'Andhra Pradesh. L'abattage peut être manuel (dans les abattoirs municipaux), mécanisé ou industriel. Pour le reste, les logiques organisatrices de l'abattage sont : spatiales, avec cloisonnement des secteurs et des tâches ; religieuses, toujours *halâl* et effectué par des opérateurs musulmans spécialisés appelés *mullā*, mais dans le respect du principe hindouiste d'*ahimsā* ; économiques et marchandes, avec des réformes administratives brutales, peu respectueuses de personnels par définition subalternes et impurs.

La « fabrication » de la viande et sa commercialisation (chap. 9) mettent l'artisanat au défi de l'industrie naissante. Les restrictions rituelles et légales, qui contribuent à faire de la viande un objet de contrebande, accentuent les différences entre les consommations carnées – bœuf/buffle/porc/volaïlle... – et entre les lieux de vente – stands informels/étals des marchés/boucheries formelles urbaines/boucheries haut de gamme/rayons de boucherie des supermarchés, ces derniers apparaissant comme des signes d'occidentalisation. Les produits prêts à cuire ou à consommer, entre diététique et hygiénisme, manifestent l'émergence d'une industrie indienne de la viande tendant à s'insérer dans l'espace mondial.

En Inde, la place et les statuts de la viande font donc l'objet d'une négociation permanente (III<sup>e</sup> partie), notamment quant à la localisation et à la visibilité de la viande dans un espace public à la fois « matrice » et « empreinte » (selon les mots d'Augustin Berque). Par exemple, à Chennai, capitale de l'État du Tamil Nadu, sur le golfe du Bengale, le statut et la visibilité des boucheries varient selon qu'elles sont situées dans le centre historique, musulman, ou dans les quartiers des brahmanes, des missionnaires portugais ou des nouvelles classes moyennes et supérieures (chap. 10). Les fractures sont plus vives encore dans l'espace politique (chap. 11). La viande y donne lieu à un véritable combat idéologique qui oppose, d'une part, le nationalisme hindou, premier adversaire de la viande, qui politise et instrumentalise le mythe de la vache sacrée, avec le soutien de divers mouvements comme PETA

ou la Blue Cross of India, et, d'autre part, une « carnivorie de résistance », qui conteste ouvertement, notamment à l'occasion de « *beef festivals* », l'hégémonie alimentaire des hautes castes.

Les circuits de la viande dans l'espace social (chap. 12) et les politiques publiques de la viande varient selon les échelles (individuelle, régionale, nationale, mondiale) mais font de plus en plus souvent place à des normes techniques et sanitaires (chaîne du froid, etc.) qui témoignent de l'émergence en Inde d'un champ de l'expertise scientifique. La recomposition géographique des réseaux d'approvisionnement procède d'une industrialisation et d'une massification, surtout urbaines, qui chosifient l'animal et banalisent la viande, soumise par ailleurs à un régime de régulation dominé par la référence au *halāl*, sans toutefois effacer les exigences culturelles et rituelles des mangeurs, qui se reconnaissent ou se distinguent les uns des autres par leurs distances respectives à la viande qui rapprochent ou éloignent du divin. En ce sens, la viande est une substance « bio-morale ».

La mutation en cours en Inde est cependant loin d'être achevée. Pour l'heure – et c'est l'un des enseignements principaux du livre de Michaël Bruckert –, l'étude fine des significations de la viande en Inde passe par le dépassement de deux représentations également erronées : celle d'une Inde totalement et définitivement végétarienne et celle d'une Inde promise à une imminente « ruée vers le steak » qu'imposerait la mondialisation capitaliste.

Fruit de recherches minutieuses sur le terrain, l'ouvrage est complété par de nombreuses cartes, par trois glossaires – des termes vernaculaires ; des castes, méta-castes, tribus et titres ; des plats et préparations culinaires –, ainsi que par une bibliographie de quelque 300 références qui témoignent d'une culture débordant largement du cadre de la seule géographie.

On dispose donc, avec le livre de Michaël Bruckert, d'une étude appelée à rester longtemps la référence sur le sujet « viande » dans un pays, l'Inde, où il est encore plus sensible et révélateur qu'ailleurs.

Jean-Pierre DIGARD  
CNRS, UMR 7528 Mondes iranien et indien, Ivry-sur-Seine.