

DÉPOUILLER LA BÊTE : L'HABILLAGE DES CARCASSES

Noëlie VIALLES*

Les remarques qui suivent s'appuient sur l'étude en cours (1), d'une trentaine d'abattoirs du Sud-Ouest de la France. Aucun n'est assez récent et important pour avoir la netteté aseptisée que souhaitent les concepteurs de la modernité ; aucun non plus n'est totalement archaïque. L'éventail des configurations rencontrées est, tel quel, assez large pour permettre, à travers les variantes, le repérage de traits constants.

On sait que l'abattage n'est pas la seule activité en ces lieux, mais qu'elle y est essentielle, et les définit, jusqu'à leur donner leur nom. C'est donc dans le hall d'abattage, et sur la mise à mort des animaux domestiques à des fins alimentaires qu'a porté l'observation. En conséquence, la découpe est, en toute rigueur, hors de ce champ : elle peut n'être pas effectuée dans l'abattoir, et, lorsqu'elle l'est, les salles de découpe sont nettement séparées du hall d'abattage. Celui-ci est réservé à la mise à mort, à la dépouille et à l'éviscération des animaux. Est-ce à dire qu'il ne s'y fait aucune découpe ?

On pourrait avec assez de vraisemblance soutenir que tout le travail réalisé dans le hall d'abattage relève toujours de la découpe, qu'il est même la toute première découpe du corps des animaux, depuis l'entaille initiale de la saignée obligatoire jusqu'à la fente finale, qui partage le corps en ses deux moitiés. L'ordre des opérations peut varier selon les espèces traitées (2), en fonction de leur taille et de la nature de leur enveloppe (cuir ou peau laineuse), et en fonction des équipements techniques disponibles (les animaux peuvent être constamment suspendus à un réseau de rails aériens, ou être couchés sur des bancs de dépouille). Mais ce qui ne varie pas, c'est l'élimination progressive de certaines parties du corps, pour obtenir enfin une carcasse, que l'on pourra livrer au couteau du boucher puis du cuisinier. Ainsi, sont coupés : les pattes, la tête, les cornes s'il y a lieu, les mammelles ou les testicules ; le cuir est ôté, après une incision au couteau, suivant un tracé qui définit la forme de la dépouille enlevée : le *tracage* doit, idéalement, inscrire la peau dans une figure géométrique ; les viscères abdominaux et thoraciques sont extirpés, après ouverture de la face ventrale de l'animal selon la ligne médiane déjà suivie par le tracage ; enfin, les carcasses des gros animaux sont fendues de part en part selon l'axe de la colonne vertébrale. Excepté l'arrachage des peaux d'ovins (qui se fait par traction et/ou poussage, à mains nues ou à l'aide de machines), il n'y a là aucun geste qui n'incise, coupe, tranche, divise, par le couteau, le couperet ou la scie. N'est-il pas clair que l'*habillage* des carcasses est tout entier une découpe du corps animal ?

Encore faut-il s'entendre sur les termes. Ce n'est pas, me semble-t-il, jouer sur les mots, que tenter de distinguer entre couper et découper et, corrélativement, entre corps et carcasse, pour se demander ce qui se joue dans un hall d'abattage, sur quoi porte l'action, et, donc, ce qu'elle peut signifier. Revenons donc sur ce qui se fait et se dit – ou ne se dit pas.

Pour désigner l'ensemble des opérations qui, partant d'un animal sur pied, en font une carcasse consommable, on dit couramment « faire une bête », avec implicitement une référence privilégiée aux gros bovins qui sont les « bêtes » par excellence. C'est donc bien l'animal qui est l'objet du travail des hommes.

Mais si l'on ne considère que les opérations qui suivent la saignée, on dira que l'on « habille une carcasse ». Ici donc, il n'est plus fait référence à l'animal ; il a déjà disparu pour faire place à ce qu'il sera au terme de la transformation ; il est précisément ce qu'il faut éliminer pour obtenir la carcasse nue. Or, « habiller », dit-on. Le terme ne peut manquer de surprendre, appliqué à une tâche qui évoque plutôt le déshabillage : dépouiller un animal – on dit plus volontiers « peler » – c'est, à l'œil du profane, comme lui ôter son vêtement, mettre son corps à nu. Mais ce n'est pas un corps que révèle ce déshabillage, c'est une carcasse ; au lieu du corps apparaît une chose, tout autre. En effet, habiller – « abillier » – c'est, d'abord, préparer une bille de bois, c'est un travail de bûcheron, qui taille les racines et les branches, et écorce le tronc ; par la vertu de l'analogie, la transformation concrète se double d'une interprétation qui végétalise le corps

* 16, rue de Saint-Forcet, 64100 Bayonne.

animal, le traite comme un arbre, si bien que la contamination ultérieure avec « habit » et « habillage » pourra donner, comme en prime, la dérision de l'antiphrase, et la distance qu'elle implique, et que, finalement, la mise à mort même pourra être dite un « abattage » (3). On peut dès lors voir d'un autre œil ce travail d'habillage. Tout y est fait, autant qu'il est possible, pour éliminer de la carcasse le souvenir de l'animal, pour substituer à l'évidence du corps des bêtes le tableau du travail des hommes. En effet, habiller une carcasse, ce n'est pas seulement couper tête et pattes, dépouiller au carré, « vider » le corps de ses viscères et de ses humeurs, c'est aussi « faire des fleurs » (encore la végétalisation), « glacer » les épaules et les cuisses, pour « faire joli », « pour la présentation ». C'est, on le voit, sublimer le donné brut et confus en un spectacle « présentable », ordonné, c'est sculpter et polir la nourriture des hommes, non le corps des bêtes.

Certes, cette esthétisation, en dénaturant le corps, en exalte aussi les qualités naturelles, les masses, les couleurs, l'embonpoint. Mais ce ne sont là des qualités de l'animal que parce que ce sont des qualités de la viande. Il suffit pour s'en convaincre de comparer, par exemple, un charolais et un taureau de combat. Le corps de celui-ci existe pleinement, jusque dans l'abattoir où il est dépouillé, en vue d'une consommation nettement festive et sacrificielle, bien différente de l'ordinaire ; le charolais au contraire a exactement les qualités de la viande qu'il fournira : déjà dans le pré, il est « tout viande ». Mais pour qu'il soit effectivement consommable, il faut le tuer, le saigner et dépouiller. « Habiller une carcasse », c'est précisément extraire la nourriture carnée de sa gangue animale, naguère vivante, investir le corps de l'usage, et du sens, qu'exigent les hommes.

Le travail soigneux des apparences, bien au-delà du nécessaire, a d'abord une portée symbolique, et persiste même en l'absence de tout bénéfice économique. On peut certes n'y déceler que le goût artisanal de la belle finition, le plaisir gratuit de se reconnaître dans son ouvrage. Mais à fondre ainsi la figure de l'abatteur dans celle, somme toute bien vague, de l'artisan quelconque, que gagne-t-on ? On ne fait qu'accentuer la spécificité de sa tâche, car s'il existe toujours, par-delà sa maîtrise technique, une appropriation symbolique de la matière, il reste à examiner les formes qu'elle prend dans chaque cas. Or, la matière travaillée dans un hall d'abattage est particulièrement lourde de sens multiples, qu'il faut d'autant plus impérativement contenir. L'habillage des carcasses tente de couper court aux débordements inquiétants du sens, en conquisant, autant qu'il est possible, le corps qui peut les provoquer.

Si donc il est vrai que dans un hall d'abattage le corps animal est sublimé en autre chose – une carcasse –, qu'il est ainsi arraché à son unité organique naturelle, à sa naturalité brute ; si l'on ne perd pas de vue que la découpe *stricto sensu* se fait *ailleurs* que dans le hall d'abattage, et après l'habillage des carcasses, dont elle est nettement distinguée ; alors il faut conclure :

- que l'habillage n'est pas une découpe proprement dite ; il coupe, il élimine, mais ne découpe pas ;

- que la découpe ne porte pas sur le corps, mais sur la carcasse – qui est autre chose ;

- que la découpe de boucherie n'est donc pas une dissection d'anatomie.

C'est si vrai que le vocabulaire du boucher n'est pas celui de l'anatomiste. Nous avons, très exactement, un double langage sur le corps des bêtes ; nous distinguons deux réalités, à l'aide de deux champs sémantiques distincts : celui du corps, que peuvent disséquer, mort ou vif, le chirurgien ou l'anatomiste ; et celui de la chair, que découpent le boucher et le cuisinier.

Quant à l'habillage, si découpe l'on veut y voir, elle est symbolique, et tranche entre corps et viande, pour mieux dépouiller la bête de son animalité. C'est peut-être ainsi qu'il faut entendre l'expression « faire une bête ». La mise à mort est le premier geste de ce « faire » ; c'est assez dire que la bête qu'on a tuée et celle que l'on « fait » sont sans aucun doute matériellement le même animal, mais, symboliquement, sont bien distinctes.

Dans cette hypothèse, on comprend aisément pourquoi, lorsque la découpe tourne à la dissection (cf. communication de B.-L. Dumont), elle s'accompagne du recours au robot. En suscitant à nouveau le corps dans la carcasse, cette méthode réintroduit une ambiguïté que les pratiques traditionnelles tentaient de lever. Les résistances qu'elle peut rencontrer chez les professionnels de la viande ne tiennent sans doute pas seulement à un conservatisme rétif aux projets futuristes, mais aussi, et peut-être plus décisivement, à des perplexités d'ordre symbolique. Pour introduire ainsi l'anatomie en découpe bouchère, il faut des robots, une action sans pensée, qui ne peut se troubler du scandale symbolique qu'est, en l'état, la perspective d'une découpe anatomique, ou d'une dissection alimentaire – comme on voudra dire, puisqu'il faut unir des termes qui s'excluaient.

Plus généralement, la confrontation des pratiques bouchères esthétisantes (4), des pratiques sacrificielles rituelles et festives, et des pratiques industrielles actuelles permettrait la mise à l'épreuve de cette interprétation. S'il est vrai qu'on dissèque des corps, mais qu'on ne découpe jamais que des carcasses, c'est-à-dire de la chair, il doit exister, dans tous les cas, quelque chose qui métamorphose le corps en carcasse, ou qui procure les mêmes bénéfices symboliques que cette métamorphose. On pourrait, par exemple, comprendre comment le découpage du travail des hommes en divers postes sur une chaîne rend superflue l'esthétisation des carcasses ; le travail morcelé dissout l'unité organique, aussi efficacement que le fait l'esthétisation. Sans doute n'est-ce pas un hasard si les premières chaînes sont apparues aux abattoirs de Chicago : la « débiologisation » des bêtes passe par celle des hommes, qu'on recourt pour cela à la chaîne ou au « fleurs », qu'on industrialise ou qu'on esthétise ; le sommet de l'art traditionnel, se plaît-on à raconter, était d'être capable de « faire une bête, en souliers vernis ».

D'un mot, il semble que coexistent actuellement, dans notre aire culturelle, une prédilection pour la *substance* carnée et une inquiétude du *corps* des bêtes ; on veut manger *du* bœuf, *du* veau, etc., mais on veut s'épargner le souvenir du corps d'un bœuf écorché, et a fortiori le spectacle des cohortes de bêtes qui sont dépouillées dans les abattoirs. D'où une symbolique de carnivores soucieux de concilier régime carné et amour des bêtes. Mais il existe aussi une autre symbolique, qu'on pourrait dire de zoophages, celle, par exemple de l'aficionado mangeur de taureau, ou de l'éleveur qui veut « savoir ce qu'il mange », c'est-à-dire *quelle bête* il mange. Mais peut-être cette complexité est-elle plus générale et, dans tous les cas, elle doit pouvoir se lire dans les dits et gestes de la mise à mort, de la dépouille et de la découpe.

NOTES

(1) Recherche aidée, dans le cadre de l'appel d'offre « Savoirs naturalistes », par la mission du Patrimoine ethnologique, ministère de la Culture, et par le Laboratoire d'Anthropologie Sociale.

(2) Le porc est ici laissé de côté, comme il est traité séparément dans les abattoirs, où il est, comme ailleurs, « La Bête singulière » (Fabre-Vassas, à paraître).

(3) Le terme « abattoir » apparaît en 1806, pour remplacer celui de « tuerie » ; il a, depuis, bien cessé de sonner comme un euphémisme !

(4) « Mon boucher est un artiste », proclame un slogan publicitaire récent...

DISCUSSIONS

J.-L. FLANDRIN : D'un autre côté il y a dans la culture occidentale un plaisir à présenter sur table l'animal entier, et même au Moyen Âge, de grands oiseaux revêtus de leur plumage. J'ai donc l'impression que ce refus de manger les bêtes comme telles n'est pas aussi fort dans toutes les cultures et à toutes les époques. Ou peut-être serait-il plus juste de dire que selon les cultures le refus se manifeste de manières très différentes.

N. VIALLES : En effet, on peut également observer la coexistence de deux formes : présentation d'animaux entiers et, à l'extrême opposé, réduction des chairs en hachis et patés, dans des mélanges de substances et de saveur – quitte, parfois (comble de dénaturalisation ?), à reconstituer une forme animale avec ces préparations. Mais il semble, jusqu'à plus ample informé, que l'ostentation des animaux entiers soit liée à des occasions rituelles et festives.

J.-D. VIGNE : Comment s'insèrent le lapin ou la volaille dans votre schéma ?

N. VIALLES : Ces animaux sont passibles de deux traitements : entiers (pour zoophages), ou en morceaux (pour carnivores ; faut-il pousser la rigueur étymologique jusqu'à dire « sarcophages » ?). Très généralement nous avons des animaux une vision déterminée par des représentations symboliques qui doivent peser dans les modalités d'accès des animaux à la table des hommes (cf., par exemple, ce qu'en dit E. LEACH (1980) : *Aspects anthropologiques de la langue : injures et catégories d'animaux*, in : L'unité de l'homme et autres essais, Paris).

H. DUDAY : On peut étendre votre propos à l'Homme. Tout cela relève en fait de l'horreur du cadavre. L'essentiel est de faire oublier « l'hideuse image de la mort ». Pour reprendre vos termes, il est évident que « l'habillage » correspond à la phase initiale de la plupart des rites funéraires, au cours de laquelle le corps mort va perdre son impureté pour se transformer en squelette « propre » (cf. l'emploi du mot sarcophage, équivalent étymologique de carnivore et, en ce sens, très significatif). A ce propos, peut-on parler d'assimilation entre l'habillage des carcasses et l'honneur réservé au défunt humain ?

S. COLLET : Je me pose la même question. Et, de plus, je me demande s'il s'agit d'une peur du cadavre ou d'une peur du sang.

N. VIALLES : Il est sans doute possible de considérer les rites funéraires et l'habillage des carcasses comme deux pratiques symétriques inverses ; les premiers constituent le cadavre en corps, objet de funéraille ; le second constitue le cadavre en viande, objet de cuisine. Car la chair consommable ne doit surtout pas être un cadavre ; et c'est la saignée faite de main humaine qui est, explicitement, la première condition pour qu'une bête soit transformable en aliment ; sans cela elle sera un cadavre, immangeable. Nous consommons des animaux tués par nos soins, avec effusion de sang, non des bêtes mortes. Il est donc clair que le sang joue ici un rôle décisif.

J.-L. DURAND : Où commence la cadavre ? Dans le Monde grec, un animal non sacrifié est un aliment pour clochard.

L. JOURDAN : La notion de cadavre varie en fonction du statut social, des convictions religieuses... et des nécessités alimentaires,

J.D. VIGNE : Dans certains ossuaires humains néolithiques, ne trouve-t-on pas la même volonté de transformer le cadavre, de lui retirer son apparence de vivant, par le jeu de décharnements.

H. DUDAY : Je n'en suis pas sûr. Il est souvent difficile de prouver le caractère secondaire des sépultures. De plus, ce caractère secondaire ne se discute généralement pas par rapport à une découpe, mais par rapport à une dislocation préalable.

F. POPLIN : Enlever les membres et la tête, pour moi, c'est de la découpe.

N. VIALLES : Ce n'en est pas pour ceux qui le font, ni pour aucun des « professionnels de la viande », ni pour les ingénieurs ou techniciens des abattoirs, unanimes à distinguer coupe et découpe, dans les pratiques et dans les discours.