

Le cheval français en morceaux. Statut de l'animal, statut de sa viande

Bernadette LIZET

Muséum national d'Histoire naturelle.
Département Hommes, Natures, Sociétés
UMR7206, Eco-Anthropologie et ethnobiologie
57 rue Cuvier, 75231 Paris Cedex 05 (France)
lizet@mnhn.fr

Lizet B. 2010. — Le cheval français en morceaux. Statut de l'animal, statut de sa viande. *Anthropozoologica* 45(1): 137-148.

RÉSUMÉ

La question du statut du cheval en France et de sa viande est abordée à partir de deux événements récents, le déploiement d'une politique de communication et l'effort de construction d'une cheville de terroir dans le berceau de la race bretonne de trait. *A priori* surprenantes, ces deux initiatives s'expliquent par la situation difficile de la filière hippophagique française, doublement contrainte par la trop grande proximité entre le cheval et les hommes et par une réglementation de plus en plus stricte sur la sécurité alimentaire et le bien-être animal. Les deux événements s'avèrent étroitement liés, mais sur un mode contradictoire. Derrière l'écran du développement durable et d'une valorisation d'un patrimoine de races régionales, de paysages et de métiers ruraux, la réalité est celle d'une filière profondément mondialisée.

MOTS CLÉS

Cheval,
viande,
filiale hippophagique française.

ABSTRACT

French horse in pieces. Status of the animal, status of its meat

The question of the status of the horse in France and its meat is approached from two recent events, the deployment of a communication policy and the effort to build a livestock local butcher in the cradle land of the Breton race draft. At first surprising, these two initiatives are due to the difficult situation of French industry hippophagy doubly constrained by excessive closeness between horse and men and by regulating more and more strict on food security and animal welfare. Both events proved closely related, but in a contradictory fashion. Behind the screen of sustainable development and recovery of a heritage breed regional landscape and rural occupations, the reality is that of a deep global industry.

KEY WORDS

Horse,
meat,
French industry hippophagy.

La filière française de la viande de cheval vient de s'engager dans une politique de communication offensive sur son « produit carné » et le Groupement de producteurs de chevaux lourds de Bretagne (GPCL) s'efforce de monter une cheville dans le berceau de la race. Ces deux nouveautés ont de quoi surprendre. Les professionnels de l'hippophagisme se défont d'un parti pris d'extrême discrétion sur leurs activités ; quant à faire manger du « jeune cheval » (on évite tout de même le mot poulain) dans une région qui vénère une bête à concours emblématique du territoire, c'est un véritable pari. De l'élevage à la distribution, ces décisions traduisent l'urgence d'agir. Car le système de la viande de cheval en France, qui n'a jamais été très solide, est soumis à une conjoncture particulièrement difficile. Les acteurs de la filière doivent faire face à la baisse du pouvoir d'achat, ils doivent aussi intégrer les contrôles renforcés sur les viandes après la crise de la vache folle et s'accommoder du « phénomène animal de compagnie » (Digard 2009) qui les touche de près.

Toutes les activités impliquant le cheval sont en ligne de mire, mais la légitimité de son abattage pour la viande est très expressément questionnée. Les défenseurs des animaux ont mené une offensive efficace sur les centres vitaux de l'organisation internationale de la boucherie chevaline : menaçant de boycotter les lignes aériennes effectuant les transports de pièces de boucheries mondialisées, ils ont ainsi obtenu en 2008 la fermeture du dernier abattoir spécialisé des États-Unis¹. En France, deux événements récents ont marqué les esprits. Ce furent d'une part les campagnes anti-hippophagiques lancées par la Fondation Brigitte Bardot² lors des salons du Cheval en 2007 et de l'Agriculture en

2008, et d'autre part la position adoptée par les protecteurs durant les rencontres « Animal et société » au printemps 2008. Si les organisateurs du salon du Cheval ont finalement refusé la présence de la Fondation Brigitte Bardot, les slogans de la campagne d'affichage sur les autobus et dans le métro parisiens ne laissaient pas d'inquiéter les professionnels de la « chevaline ». « Le cheval vous l'aimez comment ? En rôti ou en ami ? Pas de cheval dans votre assiette ! »... Rassemblé sur le thème du « statut des animaux », le groupe 1 des rencontres « Animal et société » a été vigoureusement entrepris sur la question du statut du cheval, « être sensible » par excellence ; les animalistes revendiquaient son classement comme animal de compagnie — plutôt qu'agricole et donc boucher — demande qui allait de pair avec le contrôle des utilisations et même l'interdiction de l'abattage pour la consommation humaine³.

La France possède l'un des plus grands panels d'usages du cheval en Europe, composant autant de cercles spécialisés et souvent très fermés pour le travail, le loisir, la boucherie, la course (trot et galop), le sport (saut d'obstacle, dressage, attelage), sans oublier la gamme des équitations exotiques. L'opération nationale d'identification des équidés lancée en 2000, en application de la loi d'orientation agricole de 1999, a révélé l'existence d'une importante cavalerie de « fond de jardin »⁴, partageant la vie des familles rurales ou périurbaines. Il découle de ce paysage équestre une belle diversité culturelle, un éventail ouvert de statuts et d'images de l'animal. La cohabitation entre les hommes et les chevaux n'a cessé de s'élargir et de s'enrichir dans la société française de l'ère des loisirs, renforçant les liens de familiarité et de proximité.

1. Entretien avec le président du Syndicat des bouchers hippophagiques de France lors du salon de l'Agriculture de Paris, en mars 2008. Voir également Masson 2008.

2. Elle a organisé une nouvelle campagne en 2009 dans la semaine du salon du Cheval.

3. Voir Jean-Pierre Digard *op.cit.* et Anne-Marie Brisebarre (com. personnelle), tous deux membres du groupe 1. Jean-Pierre Digard signale, par ailleurs, le dossier consacré par le mensuel *Cheval magazine* en écho à la préparation de la loi française relative à la protection des animaux. La revue réclamait la reconnaissance du cheval comme animal de compagnie (1996, *Cheval magazine* 299 « Spécial 25 ans » : 55-57).

4. D'après Olivier Blandin (Direction générale de l'alimentation), 250 000 bêtes sont déjà répertoriées, et toutes ne l'ont pas été. Il estime la population équine française (ânes, chevaux et mulets) à un million, ce qui place la France au même rang que la Roumanie ; mais la différence de statut y est très grande, car les chevaux roumains fournissent encore leur force de travail dans l'agriculture et les transports (entretien personnel, octobre 2008). La population des équidés français s'élève donc à plus du double des effectifs comptabilisés en 1975 (Rossier & Coléou 1977 : 12).

Les professionnels de cette viande problématique ont pris la mesure de leur fragilité et ils se sont donc mobilisés en prenant le risque de la visibilité.

AFFICHER LA CHEVALINE

Le secteur viande communique donc, et l'enjeu est énorme : il faut refonder la « chevaline », reconstruire son image et consolider son rôle dans la grande filière du cheval, son assise en parts de marchés et son ancrage chez les mangeurs de viande. Les cibles en sont les consommateurs, bien sûr, et aussi le corps médical auprès duquel on fait valoir l'argument diététique des origines (Pierre 2003). Mais le discours est également dirigé vers les gens de métier, tous les « hommes de chevaux » opérant dans la complexité des rouages de la famille équestre, entièrement concernée par le débouché à la viande, de l'élevage spécialisé à la réforme en fin de carrière et d'utilisations diverses. « Professionnaliser » est un maître mot de la communication⁵ et cette professionnalisation s'accomplit par le respect de réglementation relative au bien-être animal et à la sécurité alimentaire, dans le sillage de la crise de la vache folle. Le secteur de la viande de cheval joue le légalisme à fond, une manière de s'intégrer dans le paysage des viandes.

COMMUNIQUER POUR RENAÎTRE

*« Travailler l'image alors qu'avant personne ne voulait y toucher, parce qu'on avait perdu d'avance... et au niveau de la communication : on disait que le produit carné ne pouvait pas communiquer. Très difficile. Il fallait que ce soit une filière, parce qu'il fallait associer impérativement les éleveurs à une communication »*⁶. L'auteur de ces propos est en position de leader reconnu, il préside Interbev Équins depuis 2002 et la Fédération des bouchers hippophagiques de

France (FBHF), depuis 2000. Le métier de « chevalin » ne se transmet plus et si la crise de la vache folle a provoqué une augmentation de la consommation — ou plutôt un ralentissement de la baisse — tout le monde sait que l'embellie est conjoncturelle. Le président aux deux casquettes entend travailler l'image de la viande, mais aussi l'identité des métiers qui la produisent, de l'élevage à la vente aux particuliers. Il faut se donner les moyens de « *changer l'idéologie des gens qui produisent* »⁷, il faut que la filière équine « non seulement accepte sa différence, mais [...] la cultive pour marquer son territoire et sa raison d'être »⁸. La Fédération nationale des bouchers hippophagiques de France fait alliance avec la Fédération nationale du cheval (FNC) qui représente les éleveurs. Elles démarchent ensemble Interbev (Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes), qui crée une section « équins ». La chevaline est désormais protégée par une puissante organisation et elle peut entrer en communication grâce au Centre d'information des viandes (CIV) qui lui est associé.

Interbev Équins obtient une clarification des attitudes chez les divers acteurs institutionnels : via le fonds Éperon⁹, le monde des courses finance désormais des actions « structurantes et innovantes » sur la viande ; les Haras nationaux se déclarent « acteurs de cette filière viande », notamment au titre de leur responsabilité dans « le système d'identification des équidés [et dans] tout le parcours de traçabilité de la naissance à l'assiette, au moins jusqu'à l'abattoir » (Masson 2008 : 7)¹⁰. Le président de la FIVAL (Fédération interprofessionnelle du cheval de sport, de loisir et de travail) se lance sur un terrain sensible, assurant que « les propriétaires de chevaux légers ne doivent pas hésiter à mener leurs chevaux à l'abattoir » (Masson 2008 : 7). Tous insistent sur le rôle pivot de l'abattage pour la viande dans l'équilibre du système économique du cheval :

5. C'est un leitmotiv dans toutes les enquêtes conduites ces dernières années.

6. Entretien personnel lors du salon de l'Agriculture de Paris, mars 2008.

7. *Ibid.*

8. Michel Beaubois, « Pourquoi un livre sur la viande chevaline ? » (Landrieu, Richer & Chavel 2007 : 7).

9. Le fonds Éperon soutient des projets « innovants, structurants et non récurrents » (<www.fncf.fr>), sur un budget de la Fédération de la Société des courses.

10. Lors d'une conférence de presse sur la viande de cheval organisée le 17 septembre 2008 par le CIV, Interbev Équins et le fonds Éperon, Marion Lhote, déléguée nationale Trait aux Haras nationaux, a ainsi défini le statut de la viande « produit, co-produit et sous-produit de la filière équine en France ».

il donne un cours minimum au marché, structure la sélection, entretient un tissu d'activités rurales. En introduction à *La viande chevaline*, le leader de la relance bouchère use d'une formule choc pour qualifier le travail engagé : c'est « un cri d'optimisme » (Landrieu, Richer & Chavel : 7). Ce petit livre, manifeste publié en 2007 dans une collection lancée par Planète viande, ose de belles images techniques, gros plans sur les têtes et les regards des chevaux (lourds) sur les marchés et dans les camions, demi-carcasses pendues à l'abattoir, portrait du « bon cheval » pour le chevillard : « une jument de selle irlandaise de 15 ans, bonne et maigre, de couleur rouge, pas trop courte et avec un bon dos ». Il y a forte affaire pour contrecarrer le poids culturel des activités autour du cheval vivant et faire valider les savoir-faire des métiers qui gravitent autour de l'abattoir.

Dans les discours des acteurs institutionnels comme dans les supports matériels de la communication¹¹, le socle de la refondation bouchère est le couple constitué par le poulain de trait et son éleveur. Au cœur du système complexe des races chevalines et de leurs viandes, ils font figure de spécialistes, ils sont la marque, ils ont la légitimité. Mais le président d'Interbev Équins s'agace de la difficulté à faire lâcher prise à la vieille expression « cheval de trait », qui énonce une proximité gênante entre les hommes et les bêtes vouées à la boucherie. C'est un fait, le « Cheval lourd » — terme créé par un arrêté ministériel du 23 juillet 1976 à l'époque du plan de relance à la viande des années 1980 — a du mal à passer dans les us et coutumes et à effacer l'empreinte historique et culturelle du compagnonnage dans le travail.

L'élevage du « Lourd » serait en tous points conforme au développement durable : il fait perdurer le patrimoine génétique des neuf races chevalines régionales, les beaux paysages (montagne emblématique) et la chaîne des métiers, de l'amont à l'aval de la filière. Le « produit carné » doit sa qualité à des caractéristiques organoleptiques et diététiques depuis

longtemps avérées pour l'espèce, *a fortiori* lorsque l'animal est jeune, spécialement élevé pour la viande et dans des conditions naturelles. En 2007, la communication ose le slogan : « La viande de cheval, on a toujours une raison de l'aimer » et au salon de l'Agriculture de la même année, les responsables poussent l'audace jusqu'à présenter des reproducteurs de race sur le ring du stand de Planète viande, dans le cadre d'animations pour enfants destinées à tester leurs connaissances et à faire passer le message d'une bonne viande et de belles races à sauvegarder.

SE METTRE EN CONFORMITÉ

Longtemps marginal et singulier, le monde du cheval découvre une situation corsetée de règles et de contrôles où interfèrent les niveaux européen et français. La communication se fait pédagogie pour démêler l'écheveau et faire passer les messages. Le secteur est « juridiquement encadré » et cette normalisation participe de la refondation : « À l'heure où, comme l'annonce notamment le Paquet Hygiène¹², l'Europe ne donne aux filières alimentaires que le choix entre assumer son risque alimentaire ou disparaître, il en va de la survie de la filière » (Masson 2005 : 3, Masson : 2008 : 3).

Pour parer aux attaques des protecteurs et en préalable à l'opération publicitaire, un état des lieux de la réglementation française sur la commercialisation de la viande est effectué en collaboration avec le Centre d'information des viandes. Il permet de repérer des situations de fait préjudiciables : aucun texte législatif ne fonde l'interdit social de vente du cheval avec le bœuf dans les boucheries traditionnelles ; 3,7 % des échoppes auraient ainsi opté, en France, pour la mixité (chiffres de 2007, Landrieu, Richer & Chavel 2007 : 60). Une circulaire de la Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture certifie pareillement « qu'il n'y a pas d'interdiction d'utiliser de la viande chevaline dans la restauration collective » (Landrieu, Richer & Chavel 2007 : 60) ; sur ce point, comme pour les étals de bouchers, la rumeur était tenace et la

11. Une série de dépliants conçus et diffusés par le CIV et *La viande chevaline*, ouvrage conçu pour l'information de la filière équine, distribué aux journalistes lors des conférences de presse et au grand public (cible enfants) à l'occasion des grands salons.

12. Ensemble de règlements européens entrés en vigueur le 1er janvier 2006 remplaçant 18 directives et règlements précédents, en particulier destinés à « informer la chaîne alimentaire » et « responsabiliser les professionnels » (Olivier Blandin, com. personnelle, Direction générale de l'alimentation).

pratique purement coutumière. Il a, par contre, fallu déverrouiller l'accès à la grande distribution pour la vente de barquettes de viande hachée et obtenir la levée d'un arrêté de 1996. Effective depuis le 1^{er} janvier 2006, cette reconquête des consoles réfrigérées a une grande portée économique, car les portions « UVCI » (Unité vente consommateur industriel) constituent « le produit d'appel par excellence, le seul ces dernières années à acquérir des parts de marché », permettant de surcroît de valoriser la viande « basse », les « avants » si difficiles à écouler (Landrieu, Richer & Chavel 2007 : 58). La filière reconstruite autour du produit carné savoureux et sain exprime haut et fort son adhésion aux normes européennes nouvelles assurant la traçabilité et le bien-être animal, en particulier dans les transports et dans les abattoirs. La Fédération nationale du cheval poussait depuis longtemps à « l'identification généralisée » des équidés sur le territoire français au moyen de la puce électronique, équivalent discret de la boucle auriculaire des bovins et des ovins qui permet de « tracer » leur histoire. Intensément discutée dans les instances européennes entre pays hippophages et non-hippophages, cette boucle auriculaire est actuellement testée par les Haras nationaux sur des chevaux de trait, bretons notamment. C'est un enjeu technique et symbolique fort (les gens du Comtois, l'autre grande race active sur le terrain de la viande, ont décliné l'invitation). La boucle donnerait plus d'autonomie aux éleveurs, à qui serait ainsi accordée une petite revanche sur les vétérinaires, seuls habilités à réaliser l'implantation du transpondeur en Europe¹³. Elle viendrait aussi signifier le statut d'animal de rente, rapprocher le « lourd » du bœuf et parallèlement l'éloigner du cheval léger, partenaire de sport et de loisir. Qui pourrait imaginer une bête fine pareillement équipée, sur la tête et l'oreille précisément, dont l'esthétique est depuis des siècles signe de race et de prestige pour son éleveur et son cavalier ? Pour les responsables et les grands acteurs du secteur viande de la filière équestre, le nouveau système

d'identification français est certes complexe — on lui reconnaît même un caractère tortueux — mais il a le grand mérite de débusquer l'« hypocrisie » d'une destination bouchère très soigneusement édulcorée pour toute une catégorie d'animaux : les chevaux légers, dits aussi « de sang ». Dans les abattoirs français, ils auraient pourtant concerné en 2006 un tiers des effectifs¹⁴. Il est notoire que le pur-sang (expression polysémique) des champs de course constitue une sorte d'idéal boucher : « *Il donne une viande moins importante mais par contre vous avez un produit qui est rouge rouge rouge et qui est tendre beaucoup plus loin. Un peu comme un animal labellisé. Donc on va chercher les steaks beaucoup plus loin. On l'achète plus cher, on va aller plus loin dans les morceaux* »¹⁵. Le « rouge rouge rouge », le propre de la bête « de sang » (le jeune cheval de trait est rosé), constitue une qualité pour le boucher, car cette couleur prononcée correspond au goût de la clientèle française (Masson 2005 : 8).

Le dispositif qui permet la traçabilité clarifierait la situation. Depuis 2006, en effet, « tout propriétaire peut choisir à tout moment que son animal ne sera pas abattu à des fins de consommation humaine. Cette information figure sur les papiers du cheval et la mesure d'exclusion est définitive... Cela signifie que les chevaux français abattus le sont avec l'accord tacite de leurs propriétaires successifs » (Masson 2008). La bête — lourde ou fine —, dont le parcours de vie n'a soulevé aucune opposition à son entrée un jour dans la chaîne alimentaire des hommes, est culturellement validée comme donnant sa viande ; l'ensemble des propriétaires est solidaire d'un choix qui reste difficile. Si la législation était appliquée à la lettre, il faut tout de même reconnaître que le chemin de l'abattoir pourrait devenir un véritable parcours d'obstacle pour les propriétaires. Car il ne suffit pas que la section intitulée « n'est pas destiné à l'abattage » dans le livret soit restée vierge. En vertu du règlement européen 504-2008, il faut désormais que l'autre partie du « feuillet médicamenteux » soit en règle, c'est-à-dire qu'elle

13. Elle permettrait aussi un meilleur suivi sanitaire des carcasses sur la chaîne d'abattage, comme pour les bovins (Declercq 1998).

14. D'après l'Institut de l'élevage (Masson 2008).

15. Com. personnelle, MB, salon de l'Agriculture 2008. Voir aussi Masson (2005 :7) et reprenant une étude de l'Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses productions (OFIVAL) : l'animal idéal selon le goût des consommateurs serait l'anglo-arabe de réforme (goût prononcé, couleur foncée, viande persillée).

ait été dûment remplie par les vétérinaires qui ont suivi l'animal, attestant de choix de traitements qui excluent une série de substances identifiées comme préjudiciables à la santé humaine. Or l'un des antibiotiques le plus couramment employé, et relativement bon marché, figure dans la liste rouge européenne.

Tout un appareillage de lois et de décrets d'application s'est donc construit autour de l'utilisation professionnelle du cheval. Il est particulièrement serré en ce qui concerne la viande. Cet enchevêtrement de contrôles tend effectivement à aligner une filière hautement singulière sur tous les autres mondes de la viande, bovine, ovine et porcine. La tension est palpable dans ce milieu traditionnellement réfractaire à l'autorité, où la dimension économique des affaires est toujours en balance plus ou moins équilibrée avec une vision idéaliste et passionnée du rapport au monde tel qu'il se vit avec les chevaux¹⁶. Le feuillet médicamenteux a du mal à passer dans les mœurs, le registre d'élevage aussi¹⁷. Commentaire à la Direction générale de l'alimentation : « *Il existe depuis 2000 pour les bovins, ovins, les éleveurs appliquent. Pour les chevaux, il a fallu attendre 2005 pour qu'on voie ici à la DGAL les premières propositions de projets des organisations professionnelles que nous devons valider, avant qu'elles les donnent à leurs adhérents... Pour les chevaux, on remplit très peu... Il y a aussi le fait que c'est très atomisé entre secteurs, et très atomisé aussi en élevage. Le nombre moyen de juments c'est 2,1. En bovin, c'est 40, 50* ». L'enquête sur le terrain permettrait de comprendre comment cette irruption réglementaire est perçue, quels changements s'ensuivent dans la vie quotidienne des éleveurs, des clubs hippiques et des centres d'entraînement pour la course. Question cruciale, point nodal de cette enquête qui reste à faire : entre l'euthanasie et l'abattage, comment évolue aujourd'hui la relation à la mort du cheval ? Les dispositifs de contrôle et le travail de communication vont-ils valoriser l'hippophagie ? En 2005, T. Masson brossait un état des lieux de mauvais augure pour la filière viande : « Les producteurs français du produit consommé en France n'ont pas conscience de l'être, et même le refusent de plus en

plus : de 1999 à 2003, les équarrissages ont augmenté de 10,3 % alors que dans le même temps, les abattages ont diminué de 19,3 % ».

Pour le « Lourd », la bête à viande, élevée pour la mort, devrait être clairement positive et productive. Tel est le message de la communication.

ENTRE « TRAIT » ET « LOURD » :

UNE CULTURE D'ÉLEVEURS DISPERSÉE

Sur le terrain, les choses sont loin d'être aussi simples. L'histoire culturelle des berceaux de race et de leur « génétique » puissamment patrimonialisée est composite et contradictoire. Gavés de messages et d'interventions chaotiques sur cette question de la viande, installés dans une dépendance aux aides diverses et multiples, les éleveurs des neuf berceaux de races — ardennais, auxois, boulonnais, breton, cob normand, comtois, mulassier poitevin, percheron et trait du Nord — ont construit leur identité sur l'amour des concours de modèles et allures, et une solide capacité de résistance à toute incitation à les en détourner. Depuis les années 1950, l'activité consistant à faire naître ces gros chevaux agricoles se marginalise lentement sous la forme d'un hobby autour de la vente d'étalons aux Haras nationaux. Les effectifs des races menaçant ruine, un plan de relance du ministère de l'Agriculture assorti d'aides du FORMA (Fond d'orientation et de régulation du marché agricole) entreprend une modernisation de l'élevage pour la viande selon le schéma bien rôdé du « taurillon », avec unités de production et ateliers d'engraissement (Rossier & Coléou 1977 : 69). L'orientation bouchère est claire et nette, il faut élever en France pour satisfaire la demande des consommateurs (94 300 tonnes par habitants en 1976, 3 % de la consommation toutes viandes) et réduire ainsi les importations (74 000 tonnes). Cette politique s'accompagne toutefois d'une interrogation sur la sauvegarde d'une fonction de trait dans la perspective, plutôt visionnaire à l'époque, « d'une plus grande indépendance énergétique » et d'un transfert de patrimoine génétique et de savoir-faire technique vers les pays en voie de développement (Rossier & Coléou 1977 : 73). Le clivage thématique viande-trait du programme va de pair

16. Com. personnelle, Guy Vallarino, vétérinaire équin (novembre 2006).

17. Enregistrement des mouvements des animaux, entrées et sorties, ordonnances des vétérinaires.

avec un clivage sociologique, viande pour le cercle traditionnel des éleveurs exploitants agricoles, traction expérimentale et innovante pour les néo-ruraux. Dix ans plus tard, la promotion du Lourd et néo-Trait s'efface au bénéfice d'une vigoureuse campagne « d'Utilisation » ; une véritable réinvention pour l'attelage sportif et de loisir, orchestrée par un système très chevellé de manifestations à grand spectacle, concours d'attelage sur le modèle fédéral et olympique, et surtout Routes du poisson, marathons routiers prisés par les médias (Lizet 1996).

La relance est donc hybride, un héritage difficile pour la « chevaline » française d'aujourd'hui. Dans le contexte fébrile où il devient crucial de disjoindre le cheval de rente du cheval utilisé, la communication tente un grand ménage. Les gens des berceaux de race sont sommés de revêtir (enfin) cette une identité d'éleveurs de bêtes à viande, fournisseurs de « produits carnés ». La production de terroir, l'authenticité des traditions et des savoir-faire locaux sont à la mode et ces filières courtes se sont taillées de belles parts de marché. Dans le monde des viandes ébranlé par la vache folle, la formule extrême de la « vente directe » connaît un succès certain.

Le berceau breton tente une reconquête de la confiance des consommateurs autour d'un produit ancré localement, tout à la fois sécurisé et paré de vertus patrimoniales.

UN PARCOURS D'OBSTACLES POUR LA CHEVILLE DU « JEUNE CHEVAL BRETON »

Le syndicat des chevaux de trait et son groupement de producteurs de chevaux lourds font rejouer leur histoire. Car ils s'étaient fortement impliqués dans

le programme « viande » des années 1980, inspirant la politique nationale de la Fédération nationale du cheval, à l'époque glorieuse où elle affichait sans complexe sa référence à la « chevaline », la culture bouchère¹⁸. L'entreprise de réactivation est risquée et tout le monde le sait : la microfilière du « Poulain du Nord », montée en 1998-2000, n'a pas survécu¹⁹. Elle avait pourtant le net avantage d'une conjonction culturelle et géographique de berceau de race et d'aire de forte hippophagie²⁰.

ÉPOPÉE VIANDE AU PAYS DU « SANG DE CHEVAL » ET DE L'INTENSIFICATION AGRICOLE

En Bretagne, on est faiblement hippophage²¹ mais on a du « sang de cheval », métaphore souvent entendue lors des enquêtes sur le terrain. Admiratifs, les érudits du début du siècle parlaient quant à eux d'« industrie chevaline » pour désigner l'organisation économique et sociale effervescente qui reliait, d'un bout à l'autre de la région, les naisseurs, propriétaires d'une ou deux juments, et toute la chaîne des dresseurs, utilisateurs, rabatteurs et commerçants intervenant dans la transformation de jeunes bêtes en ouvriers opérationnels pour le travail. Ils partaient alors à Paris, dans les vignes du Sud ou dans les grandes plaines céréalières (Le Berre 1982).

La nouvelle organisation productiviste des ateliers d'engraissement de poulains se greffe sur l'ancienne. La combinaison de l'ancien et du moderne fait même parfois merveille : l'immémoriale fabrication du poulain « possonné »²², mis fin gras pour le grand jeu des apparences sur les terrains de foire et de concours, correspond exactement aux attentes des consommateurs italiens (viande blanche et gras blanc, poulain et taurillon confondus). C'est

18. Le sigle FNC est inchangé depuis sa création en 1946, mais la déclinaison change en 1987 : elle abandonne alors l'adjectif « chevaline », trop connoté viande, pour adopter la formule « du cheval » beaucoup plus englobante.

19. Le bilan dressé pour toutes les initiatives récentes, en berceau (« Poulain du Nord ») ou dans les « zones de reproduction » du Massif central, de la région Rhône-Alpes et des Pyrénées, est plus que mitigé (Masson 2005 : 25-26).

20. L'attachement à cet aliment est resté vif dans le bassin minier du nord de la France et du sud de la Belgique. 21. Masson (2005 : 23) note que la Bretagne possédait en 2003 (chiffres Haras nationaux) « presque deux fois plus d'équins que la moyenne régionale » et elle consommait par contre « deux fois moins de viande chevaline que la moyenne française » (chiffres OFIVAL).

22. Composée de betterave hachée enrichie de son et d'avoine, la posson est une véritable potion magique pour « faire prendre tous les kilos qu'il y a à prendre » (et ce qu'il faut de graisse aussi).

dans la péninsule armoricaine que le schéma de modernisation est appliqué dans toute son étendue. Parmi la vingtaine de groupements de producteurs de chevaux lourds constitués à travers la France grâce aux aides de l'État, c'est le seul qui soit spécifiquement équin, et qui ait poussé le concept jusqu'à récolter et commercialiser lui-même les poulains. Tous les autres sont des organisations d'éleveurs de bovins qui ont ouvert une petite section complémentaire lorsque l'opportunité de diversifier l'activité s'est présentée. Le syndicat de la race bretonne est aussi le seul à s'être offert les services d'un technicien, un « commercial » qui a appris le métier à l'Union Massif Central (Auvergne et Limousin). Il connaît bien les engrenages du marché italien, où le poulain français a été placé dans le sillage du taurillon élevé en batterie. Le branchement entre le berceau de race breton et l'hippophagie italienne est efficace. « *On a vu le prix des poulains grimper, un franc au kilo tous les ans, pendant quatre ou cinq ans, ça aurait valu plus de 20 f maintenant* [2002]... *alors les reproducteurs ça tirait aussi, on a vendu des wagons entiers d'étalons sur l'Italie, et des juments...* ». L'auteur de ces propos²³ est un artisan direct de la grande embellie. Fils d'étalonniere du Finistère, étalonniere lui-même, il est partie prenante de l'aventure productiviste. Il met l'étalonnage en veilleuse dès son installation, entreprend l'élevage laitier de normandes, rapidement lâchées pour la prim'Holstein, et ensuite pour le porc. En 1979, il prend la tête de la Fédération nationale chevaline et joue un rôle clef dans la création, en 1980, de l'ANIVC, Association nationale interprofessionnelle de la viande chevaline. La clef de cette première interprofession est un arrangement, acrobatique et éminemment politique, entre les éleveurs et les importateurs. Explication du directeur du groupement de producteurs de chevaux lourds de l'Ouest : « *Un kilo de poulain ou de cheval français donnait le droit d'importer entre cinq kilos et demi et six kilos de cheval étranger* ». Ce « jumelage » ne peut se comprendre sans référence à une situation particulière de la filière de la viande chevaline française, qui éprouve la mondialisation

avant les autres. Marginal, invisible, non défendu par les instances agricoles, le secteur cheval est « libéré », dès 1962, lors du *Kennedy round* du GAT (General agreement on tariffs and trade, actuelle OMC, Organisation mondiale du commerce). Les restitutions à l'exportation disparaissent, les droits de douane sont démantelés. Commentaire de l'ancien président de la Fédération nationale chevaline : « *Il fallait lâcher quelque chose, les Haras ont lâché le cheval* ». L'AIVC rétablit donc un protectionnisme dont la puissante filière bovine n'avait jamais été privée. Dans le berceau breton, le milieu traditionaliste des étalonniere et de leurs clients s'était laissé embarquer dans la vigoureuse renaissance du commerce. Mais le mouvement ne dure pas. Les lucratives affaires des importateurs qui se trouvaient tenus d'intéresser la production française subissent la crise sanitaire de la trichinose²⁴ et le fabuleux accord se défait.

Pour le groupement de producteurs qui a la charge de ramasser les poulains des élevages et de trouver les meilleurs arrimages possibles avec les marchands et les bouchers italiens, commence le casse-tête des prix « tirés » et d'une dépendance de plus en plus risquée. Les opérateurs du marché italien sont bien connus pour les « pansements » (factures impayées) qu'ils infligent régulièrement à leurs interlocuteurs étrangers, et les niches qui absorbent le poulain breton se ferment. Dans le commerce de vif qui est le sien, le groupement de producteurs bretons court après des interlocuteurs italiens de plus en plus difficiles. Car ils sont eux-mêmes marginalisés par la généralisation d'un système mondialisé reposant sur d'énormes flux d'approvisionnement sécurisés assurés par des fournisseurs « référencés » et fonctionnant sur la base d'une circulation planétaire de morceaux de viande « piécés sous vide ». Les prix sont ajustés à l'extrême, la concurrence est impitoyable avec les pays entrés dans l'Europe sans adopter l'euro et qui ont dévalué leur monnaie (Pologne et Roumanie). La réglementation européenne sur les transports complique encore les choses. La coopérative bretonne confie désormais sa marchandise à des transporteurs italiens qui ont équipé leurs camions et qui peuvent encore s'arranger

23. Entretien personnel (2002).

24. Premier cas en 1976.

sur certains aspects (la durée de transport et l'attache des poulains non-dressés au licol).

ÉQUI-SAVEUR, UN PRODUIT PATRIMONIAL LOCALISÉ

Le groupement de producteurs breton cherche à diversifier ses prises commerciales. Pour contourner les problèmes de transports, son directeur tente de s'infiltrer dans le flux des carcasses vers l'Italie ; mais la chasse est bien gardée. Il examine des possibilités inédites, telle la perspective d'une livraison par avion, en vif, de « vieux poulains » (jusqu'à 24 mois) vers le Japon, en association avec Franche-Comté animaux — une autre coopérative rescapée de la grande époque des groupements. Leurs lointains destinataires finiront l'engraissement, « sur un cycle de six mois ou un an »²⁵. Il y a aussi la demande formulée par une nouvelle entreprise qui s'est montée dans le sud de la France depuis l'autorisation de vente de haché en grandes surfaces. Le projet de cheville de viande chevaline bretonne fait donc partie d'une petite gamme de perspectives à explorer. Mais cette solution régionale correspond à des enjeux singuliers et requiert une énergie particulière. C'est une bataille économique et idéologique, car c'est le rôle de la coopérative d'être « *plus engagée, plus inventive, d'avoir une vision de rentabilité ou de profit à plus long terme* ».

Il y a donc un côté expérimental pour ce projet soutenu en 2006-2008 par le fonds Éperon. Cela consiste à organiser une petite cheville pour commercialiser la viande de mille poulains bretons, la moitié du cheptel dont le groupement de producteurs assure la vente tous les ans, produits hétérogènes d'une cueillette « chez les petits livreurs, deux trois par ici et par là » et sujets « allotés »²⁶ par les soins de deux engraisseurs : « *Mille poulains sur la zone, ça fait quarante points de vente, pas une grosse affaire de viande, avec des tonnages entre*

cinquante et cent kilos la semaine, acheter des poulains, les désosser, les mettre sous vide, les pièces dans des cartons, les mettre dans des points de vente... mettre au commerce de détail des muscles sous vide, du PAD [prêt à découper], intégral ou éclaté, il n'y a qu'à percer le plastique, poser sur le billot, couper des tranches et ficeler des rôtis pour le boucher, en caissette c'est des steaks et des rôtis, on ouvre le sachet on met au four ». Le groupement de producteurs vise une clientèle différente de celle qui fréquentait les vieilles boutiques urbaines ornées d'une tête hennissante — un commerce aujourd'hui éteint. Il se démarque aussi du système des bouchers qui vendent sur les marchés, perpétuant la tradition d'une viande rouge, celle du cheval léger de réforme. Les cibles sont d'une part les supérettes de proximité et les « *belles boucheries de bœuf* » qui ont ouvert leur gamme (« *bœuf limousin, agneau de Sisteron, viandes tracées, et aussi le cerf, le bison, l'autruche* »), et d'autre part les éleveurs²⁷. L'objectif est de contrecarrer la fuite du produit dans les circuits italiens et de faire connaître la marque Équi-saveur, viande de « jeune cheval » (petit euphémisme) de race bretonne. Il faut la mettre à la disposition des acheteurs bretons, faire découvrir sa valeur gastronomique et peut-être aussi faire vibrer la corde militante, ou tout au moins engagée, pour la sauvegarde de la race régionale menacée. Une sauvegarde assurée par la valorisation de sa viande.

La piste des boucheries haut de gamme, cible essentielle pour l'économie générale du projet, n'a été qu'approchée, mais les réticences sont déjà cernées : l'argument fatidique des fillettes cavalières des clientes n'a pas manqué de surgir²⁸. Quant au système des caissettes diffusées dans le cercle de l'élevage, il est testé depuis l'automne 2006. Il y a de la provocation dans l'opération caissettes, et une question de principes aussi. Mettre un veau ou un cochon dans son congélateur est une chose, y mettre

25. L'un des foyers mondiaux en expansion de consommation de luxe de viande de cheval, libre de freins culturels.

26. Ce néologisme forgé à l'époque de l'intensification de l'élevage bovin désigne l'opération de repérage de bêtes de qualité équivalente, réunies en lots homogènes dans la phase finale d'engraissement.

27. Les caissettes sont diffusées dans un autre réseau professionnel : les sous-marinières « lanceurs d'engins » (nucléaires) de la base de Brest. Il s'est avéré très réceptif.

28. Remarque très souvent formulée lors de l'enquête conduite en Bretagne auprès des éleveurs et des sous-marinières : le « fantastique développement de l'équitation récréative » (Rossier & Coléou 1977 : 54) dans les années 1970 clive les générations, même les plus ancrées dans une tradition régionale et familiale de l'hippophagie.

un poulain lorsqu'on est éleveur de chevaux de trait bretons est une autre affaire. La stratégie est inspirée par deux constats et elle sous-tend deux hypothèses. Les éleveurs n'ont d'yeux que pour leurs bêtes à concours ; ils se sont désintéressés de tout ce qui part à destination de la viande et ils se voilent aussi la face sur l'avenir de leur race, puisque le groupement ramasse 98 % de ce qui naît. Il faut donc les inviter à plus de cohérence. Manger ces poulains, c'est donner l'exemple à la société locale. C'est aussi perpétuer la génétique à laquelle ils tiennent tant, assurer la transmission de leur passion aux plus jeunes. Cuisiner leur viande à la maison serait sortir, enfin, du cercle vicieux du poulain de boucherie ignoré, dénié, dont on se défait comme d'un déchet. La bagarre du directeur du GPCL pour rendre les éleveurs « fiers de leur produit » en dit long sur l'échec, en berceau de race, de la création d'une culture d'éleveur du Lourd comme cheval de rente, objet de la première relance des années 1980.

En 2000, un plat-surprise est servi aux éleveurs à l'occasion du grand repas du « concours spécial » à Quimper : du poulain en sauce à la provençale. Le stratagème est digne des débuts de l'hippophagie, lorsque les réticences étaient forcées à coups de grands banquets rituels. L'émotion suscitée à Quimper est à la hauteur des controverses du XIX^e siècle. « *Une femme d'éleveur leader vient me voir, elle était furieuse. Je l'ai attaquée bille en tête : tu as tellement honte de ton produit que tu n'oses pas le faire manger à tes amis ? Qu'est-ce que c'est que ces producteurs ?* » (le directeur du GPCL). Le système des caissettes vivote à la très petite hauteur de deux poulains par mois, période estivale exclue. L'objectif initial de donner à chaque éleveur un rôle de « *prescripteur pour dix familles autour de lui* » apparaît aujourd'hui comme un *eldorado*. Les freins sont forts (ce qui n'était pas une surprise !). Cette communauté très traditionaliste s'est trouvée clivée sur la question d'une hippophagie engagée. Pour la majorité, manger du poulain, même celui du voisin, n'est pas concevable, n'est pas compatible avec la relation passionnée qu'on entretient avec ses juments. Ceux qui acceptent le principe militant ont essayé, mais n'ont pas réussi à banaliser la pratique. Une phrase circule dans le milieu, plusieurs fois entendue lors

de l'enquête : « *Je l'entends hennir dans mon assiette* »... Pour tous, l'évitement de la consommation du contenu des caissettes est complet dans la période de poulinage, moments de risque vital et de tension affective extrême. Le blocage semble se faire par les femmes (hypothèse à vérifier). Ce sont elles qui cuisinent. Prendraient-elles une certaine revanche en s'immisçant dans la relation très masculine au cheval de trait ? On n'est pas surpris d'apprendre que le refus est complet chez les « *atteleurs* » néo-éleveurs dont les gens du berceau disent aussi « *qu'ils nourrissent pas trop* ». Aucun de ces nouveaux éleveurs, des femmes souvent et de profession non-agricole, n'a pratiqué la caissette ; mais aucun n'a milité contre. Des affichettes hostiles à l'hippophagie collées sur un véhicule particulier ont fait l'objet d'une petite tractation sur un terrain de concours et elles ont été enlevées.

De ces aventures bretonnes, on peut dresser un constat d'insuccès global de la politique du plan de relance des belles années de l'intensification agricole, qui visait à combler le déficit de production pour les besoins de la consommation française. En France, on mange décidément « rouge », le bœuf comme le cheval ; et pour satisfaire ce goût-là, on importe aujourd'hui massivement des viandes canadiennes et sud-américaines, en complément de la réforme de chevaux de sang français (jeunes trotteurs essentiellement, chevaux de selle également). Deux autres déductions peuvent être faites. Les éleveurs de la race bretonne ne sont décidément pas des adeptes du Lourd, ils le sont du concours de modèles et allures plutôt réglé sur des critères Trait, que Lourd. Le poulain qui n'est pas sélectionné comme reproducteur reste clairement un déchet du monde des concours, absorbé par les circuits — que les éleveurs préfèrent garder nébuleux — de l'expédition en Italie. L'ancien président de la Fédération nationale chevaline résume l'histoire culturelle en disant que ses collègues étalonniers « *ont toujours été écorchés* » par la viande. Ils sont en tout cas bien éloignés du discours de la communication qui présente les éleveurs de gros chevaux comme de fiers producteurs de produits carnés. Leur relation avec leur petit élevage est fusionnelle, ils ne peuvent, ou ne veulent pas franchir le pas d'une consommation pédagogique et combative.

CONCLUSION

Manger du cheval dans notre société ne va vraiment pas de soi. Mais cela — faut-il le rappeler ? — ne l'a jamais été. Si l'on considère la brève histoire de l'hippophagie officielle, on est frappé par la similitude des situations et des contextes, des origines à la relance actuelle. Pour obtenir sa légitimation sociale et son autorisation légale au milieu du XIX^e siècle, il a fallu une propagande scientifique à grand renfort d'écrits signés de naturalistes, de médecins et d'hygiénistes, auxquels la Société protectrice des animaux prêtait caution. L'engagement était fort et les arguments relevaient de l'utilité sociale et de l'idéal positiviste du progrès, afin de soulager à la fois les ouvriers mal nourris et les chevaux de travail usés jusqu'à la corde. Aujourd'hui, le monde de la viande de cheval est plus que jamais confronté au problème de la légitimité, et le même volontarisme anime l'action, rendue publique par la communication. Les grands ressorts en sont la réglementation sur la sécurité alimentaire et le bien-être animal, et aussi l'utopie du développement durable, incarnée par l'élevage du cheval lourd. Le cercle des acteurs de la relance s'est resserré sur les seuls professionnels de la filière, les protecteurs des animaux sont globalement hostiles.

La référence au développement durable est pour le moins problématique. Elle permet d'envelopper la destinée bouchère du Lourd dans les atours du patrimoine des races, des paysages naturels, des activités économiques. Mais tous les gens de métier savent que la « chevaline » française est intégrée depuis longtemps dans un flux mondialisé d'animaux et de viandes qui circulent par fret aérien, maritime et routier. La filière est d'autant plus dépendante, et en porte-à-faux sur le terrain de l'empreinte écologique et de l'environnement, qu'elle importe massivement la viande rouge, produit apprécié par les hippophages français et qu'elle exporte tout aussi massivement la viande rosée, ce fameux produit proclamé durable et bien français, le poulain lourd.

Les professionnels de la viande de cheval sont confrontés au statut de l'animal dont ils vivent. Il est très proche des hommes, bien trop proche depuis l'explosion des loisirs équestres et dans un climat social d'extrême sensibilité à l'égard des quadrupèdes. « Le cheval est-il encore de l'ordre

du mangeable ? » se demandait Geneviève Cazes-Valette en 2004. La communication de filière envoie le cheval lourd sur le devant de la scène sociale. Elle s'emploie à le construire comme bétail, à l'assimiler au bœuf pour mieux le dissocier du cheval léger, partenaire des loisirs. Celui qui se trouve dans l'assiette des Français, mais dont il ne faut surtout pas parler. Le temps de l'humour publicitaire sans complexe des boucheries spécialisées des années 1970, qui affichaient le slogan « Vengez-vous du tiercé, mangez du cheval ! » est bien loin. La formule choisie par Comaral, l'agence de conseil en marketing et communication, « La Viande Chevaline, on a toujours une raison de l'aimer ! », est sur le fil du rasoir. Dent pour dent, faire exister la viande de cheval est un combat. Il l'est à l'évidence pour les professionnels, il l'est aussi pour les consommateurs.

« Communiquer n'est pas informer », écrivait récemment Jean-Pierre Digard (2009). Plus précisément, la publicité faite au Lourd désinforme ; elle polarise l'attention sur la catégorie chevaline qui pourrait endosser l'image de la bête à viande et faire oublier celle qui suscite trop de remous passionnels, trop d'échos émotionnels : la fine bête de loisir en provenance des courses (de trot notamment), des clubs hippiques, de la pampa argentine aussi. Mais le cheval lourd breton est-il lui-même à la bonne distance affective, dans un environnement culturel compatible avec l'hippophagie, du cercle des éleveurs à la région ? Rien n'est moins sûr. Les éleveurs aiment trop leurs chevaux et leurs concours, la mémoire de la grande industrie hippique est trop vive. L'argument d'une consommation militante et pédagogique pour la sauvegarde de la race et du hobby ne laisse pas indifférent, mais la relation est trop fusionnelle. Le goût de l'équitation de loisir a gagné la Bretagne, c'est sans nul doute un handicap supplémentaire pour une réappropriation de la pratique alimentaire. Pour un animal aussi voisin, aussi pétri de culture, la traçabilité et l'argument du produit local sont équivoques : ils pointent le problème de la familiarité. On finit par mieux comprendre la problématique de la mondialisation de la filière, qui a discrètement absorbé toute cette cavalerie de si grande proximité, éclatée en morceaux sous vide.

En adéquation avec les repères économiques et idéologiques du développement durable et de la production de terroir, fidèle à ses principes d'une coopérative agricole plutôt anachronique, la petite affaire de chevaline bretonne accomplit son baroud d'honneur. Elle éprouve les difficultés de la globalisation, au sens où Marc Abélès (2008) l'entend, dans l'extrême tension entre le local et le planétaire.

Les responsables de la filière des hippophages disent qu'ils éprouvent ce que les autres planètes viande pourraient bientôt découvrir : la honte du carnivore (Poplin 1992, Masson 2008).

RÉFÉRENCES

- ABELÈS M. 2008. — *Anthropologie de la globalisation*. Payot, Paris.
- CAZES-VALETTE G. 2004. — *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain*. Groupe ESC/CCIT, Toulouse.
- CHEVAL magazine 1996. — n°299, « Spécial 25 ans ».
- DECLERCK V.M.D. 1998. — *La filière viande en France. Évolution et perspectives*. Thèse de doctorat vétérinaire, Maisons Alfort.
- DIGARD J.-P. 2009. — Le cheval, espèce menacée ? *Cheval, chevaux* 4 : 27-42.
- LANDRIEU F., RICHER N. & CHAVEL M.-P. 2007. — *La viande de cheval*. Comaral, Vitry-sur-Seine.
- LE BERRE Y. 1982. — Les grandes étapes de la création du cheval breton. *Ethnozootéchnie* 30 : 15-25.
- LIZET B. 1996. — *Champ de blé, champ de course. Nouveaux usages du cheval de trait en Europe*. Jean-Michel Place, Paris.
- MASSON T. 2005. — *La Viande chevaline en France. Rapport d'étape de la mise en œuvre de la convention de partenariat FNC/Interbev*. Interbev Équins ; Fédération nationale du cheval, Paris.
- MASSON T. 2008. — *La Viande chevaline : un patrimoine, juridiquement encadré, indispensable à la filière cheval*. Interbev Équins ; Fédération nationale du cheval, Paris.
- PIERRE É. 2003. — L'hippophagie au secours des classes laborieuses. *Communications* 74 : 177-200.
- POPLIN F. 1001. — Le cheval, viande honteuse. *Ethnozootéchnie* 48 : 234.
- ROSSIER E. & COLÉOU J. 1977. — *Économie et développement du cheval en France*. André Leson, Paris.

*Soumis le 31 août 2009 ;
accepté le 11 janvier 2010.*