

PRESSES
UNIVERSITAIRES
DE FRANCE

Florence Burgat

L'Animal dans les pratiques de consommation

2004405

03

+02/17

QUE SAIS-JE ?

*L'animal
dans les pratiques
de consommation*

FLORENCE BURGAT

Docteur en philosophie

8°2

28960

(374 bis)



DL 13 6 1995 13832

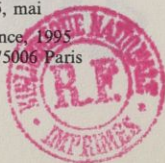
L'animal
dans les pratiques
de consommation

ÉDITIONS BIRNBAUM
108, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris

ISBN 2 13 047008 4

Dépôt légal — 1^{re} édition : 1995, mai

© Presses Universitaires de France, 1995
108, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris



INTRODUCTION

Cet ouvrage est la refonte du « Que sais-je ? », n° 374, écrit par l'ingénieur agronome Henry Rouy, édité en 1950 et réédité en 1967. Il était alors intitulé *La viande*. Le nouveau titre, *L'animal dans les pratiques de consommation*, implique que nous ne limitons pas cette étude au seul produit « viande », mais que nous exposons la totalité du processus par lequel l'animal destiné à la boucherie est préparé et transformé à cette fin. Il ne sera question que des animaux dits de boucherie (bovins, ovins, caprins, équidés), de charcuterie (porcins), de basse-cour (gallinacés, palmipèdes, lapins) et du gibier d'élevage (cailles, faisans, gros gibier). Nous ne parlerons ni de la chasse qui induit d'autres pratiques, ni de la pêche. Par ailleurs, le sujet était traité dans l'ouvrage précédent, comme on a coutume de le faire, dans la seule perspective économique ; sans négliger cet aspect, nous avons réservé une partie de cette étude aux représentations sociales qui affectent l'alimentation carnée.

Notre plan suivra les trois moments de cette logique :

- 1 / *l'animal vivant* (élevage, transport) ;
- 2 / *la mise à mort* (boucherie, abattoirs et techniques d'abattage) ;
- 3 / *la viande* (d'une part l'évolution de la production et de la consommation, d'autre part le déguisement de la présentation d'un produit de plus en plus éloigné de son processus d'engendrement).

Si cette étude est limitée à la France sur les plans économique, technique et réglementaire, les analyses relatives à l'occultation progressive, tant des méthodes de l'élevage confiné intensif que de la mise à mort, valent pour l'ensemble des sociétés modernes occidentales. Sans que la consommation carnée soit remise en question par l'opinion publique, nul cependant ne souhaite faire la généalogie du morceau de viande qui se trouve dans son assiette, suffisamment abstrait pour que l'on oublie l'ani-

mal'. Aussi mangeons-nous *du* bœuf ou *du* mouton, comme si la viande était un continuum de chair étranger à l'individualité animale. La logique de la *série* prend ici le pas sur celle du *propre*. Un éventuel sentiment de culpabilité est ainsi évité dans la dilution des responsabilités : il n'y a ni coupable, ni victime.

Si la consommation carnée est l'une des parties de l'alimentation humaine, elle renvoie aussi au problème de la relation entre les humains et les animaux : la viande constitue l'un des usages que l'humain fait de l'animal. La récolte des œufs et du lait est évidemment une exploitation de l'animal différente de celle qui le transforme en viande par l'appropriation de la totalité du corps, même si dans un deuxième temps les poules pondeuses et les vaches laitières sont abattues pour la boucherie. L'exclusion de certaines nourritures, y compris parmi les produits carnés, souligne le caractère non naturel, c'est-à-dire culturel, du comportement alimentaire. En effet, certaines espèces sont traditionnellement exclues de notre alimentation, soit parce qu'elles sont jugées « immondes », soit parce qu'elles jouent habituellement le rôle de compagnon. Ces représentations sont fluctuantes et diversement motivées : on sait que les périodes de pénurie ont conduit la population à manger des rats ; et si l'hippophagie est aujourd'hui en déclin pour des raisons de proximité avec cet animal, elle s'imposa difficilement pour des motifs hygiéniques, la viande de cheval ayant été jugée malsaine jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Les chiens sont quotidiennement consommés en Chine, idée qui nous fait horreur. Inversement, certaines personnes, voire cer-

1. Voir sur ce point : J. Barrau, Carnivorité et culpabilité : de l'ambiguïté de certaines de nos attitudes à l'égard de l'aliment carné, in *Des animaux et des hommes*, textes réunis par J. Hainard et R. Kaehl, Musée ethnographique de Neuchâtel, 1987, p. 125 à 132 ; C. Fischler, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990, chap. 5, § « Les frontières de l'animalité et la désanimalisation de l'animal », p. 126 à 131 ; N. Vialles, *Le sang et la chair*, Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme, 1987, préface de F. Héritier-Augé, p. v à viii ; N. Vialles, La viande ou la bête, in revue *Terrain*, n° 10, 1988 ; F. Salvetti, *Le boucher*, Paris, Berger-Levrault, 1980, La fête carnivore, p. 6 à 8 ; G. Bataille, *L'érotisme*, 1957, Paris, Minuit, 1985, chap. VIII, p. 102 et 103.

tains peuples, choisissent le végétarisme, soit pour des raisons éthiques, c'est-à-dire par respect de l'animal, soit pour des raisons d'hygiène individualiste (ne pas manger de toxines), soit pour des raisons d'économie mondiale (ne pas gaspiller un nombre considérable de protéines végétales pour l'obtention d'une faible quantité de protéines animales). L'apport de la cuisine qui marque la distance entre « le cru et le cuit », ainsi que les manières de table, sont autant de médiations qui gèrent notre rapport à la nourriture. Ces quelques exemples visent à souligner que des aspects religieux, symboliques, sociologiques, moraux se mêlent aux aspects économiques des conditions de possibilité de la production de viande (nourriture et hébergement des bêtes, conservation des produits par le sel, le froid, etc.).

Les associations de protection animale ont fait sensiblement évoluer la législation et contribué à porter à la connaissance du public les coulisses de la boucherie. Différents relais et déguisements¹ en dissimulent la violence, afin que le consommateur puisse l'ignorer. La publicité notamment élabore des déplacements et des condensations particulièrement complexes. C'est donc l'ensemble du fonctionnement de la consommation carnée — en amont (sa réalité effective) et en aval (son occultation) — dont nous voulons exposer les rouages.

Si le terme de « boucherie » rappelle bien, par son sens figuré, le « massacre » et le « carnage » évoquant l'effusion du sang, celui de « viande », au contraire, neutralise la particularité de cette nourriture dans la mesure où ce terme a désigné tout type d'aliment, qu'il soit d'origine animale ou végétale, jusqu'à la fin du XVII^e siècle : elle est ce qui permet de vivre, ainsi que l'indique son étymologie latine *vivere*. Sans entreprendre ici d'analyser l'articulation qui apparaît entre la réification de l'animal de boucherie et celle du corps humain à travers certaines de ses activités ou de ses représentations, nous signalerons, comme un lien sur lequel

1. Voir G. Chapouthier, *Les droits de l'animal*, Paris, PUF, coll. « Que sais-je? », 1992, chap. IV, p. 68 à 72.

méditer, qu'au sens populaire le terme « viande » désigne le corps humain. Ces directions sémantiques enlèvent en tout cas à la viande toute spécificité. En outre, le vocabulaire utilisé — tant pour le lieu que pour les opérations de mise à mort — est euphémisant¹ : « abattoir », « abattage », « abattre » renvoient au registre forestier. « Habiller », « fleurir », « glacer », « souffler la musique », évoquent tout, sauf la préparation des carcasses². La découpe et la décoration des viandes, mais aussi l'appellation que reçoit chacune des parties anatomiques une fois à l'étal, achèvent de déréaliser l'animal dans la viande, de l'y rendre invisible. Par ailleurs, le commerçant auquel nous avons affaire aujourd'hui n'est plus celui qui tue. C'est un technicien de la viande, et notre rapport avec lui se situe dans le seul univers alimentaire. Rien ne vient troubler le calme de la viande. Aucune violence ne se dégage de l'artifice des morceaux « dont la forme, l'aspect nous sont depuis longtemps assez familiers pour avoir acquis, à nos yeux, une autonomie, une réalité indépendante de l'ensemble dans lesquels ils étaient inclus (...). La boucherie est un lieu d'innocence »³.

La relégation de l'animal, dont ce n'est pas ici le lieu de faire le repérage, trouve son inscription juridique dans le statut de « bien meuble »⁴. Fondamentalement disponible, l'animal est détourné de sa fin propre pour être placé dans des conditions qui permettent d'en faire, à strictement parler, une machine à produire — ce que désigne bien les termes professionnels d'animaux « de rente » et de « viande sur pied ».

1. N. Vialles, *Le sang et la chair*, Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme, 1987, chap. 1, p. 22 à 25.

2. Sur les pratiques dites de « maquillage » des carcasses, voir R. Goiran, *Les métiers de la viande*, étude ethnologique, Paris, 1983 et N. Vialles, *op. cit.*, chap. 2 et 3. Habiller consiste à dépouiller et N. Vialles note que « ce terme ne manque pas de surprendre, appliqué à la dépouille, qui évoque plutôt un déshabillage » (p. 53). « Fleurir » et « glacer » sont des techniques de décoration des carcasses. « Souffler la musique » consistait à souffler de l'air entre la peau et les muscles.

3. P. Gascar, *Les bouchers*, Paris, Delpire, 1973, p. 124.

4. Code civil, art. 528.

PREMIÈRE PARTIE

L'ANIMAL VIVANT

Chapitre I

L'ÉLEVAGE

I. — De l'élevage pastoral à l'élevage moderne

L'élevage désigne « l'ensemble des opérations qui assurent la production, l'entretien et l'utilisation des animaux domestiques »¹. Hommes et bêtes se déplacent ensemble dans le nomadisme pastoral ; les troupeaux ne vivent qu'en plein air et se nourrissent de ce que la terre fournit au gré des saisons. Avec la sédentarisation des nomades apparaît celle des troupeaux attachés à une exploitation agricole où il est possible de fabriquer et de stocker de la nourriture pour les bêtes, ce qui ne met pas pour autant fin à un séjour estival dans un pâturage libre : la transhumance. Cette pratique est devenue marginale : elle implique un mode de vie solitaire pour les bergers, et les races qui se prêtaient à ce mode d'élevage ont aujourd'hui en partie disparu au profit de races sélectionnées pour la productivité. Restent des éle-

1. P. Veyret, *Encyclopædia Universalis*, 1989, art. « Elevage », p. 162.

vages extensifs où la surveillance n'implique pas la présence constante d'un individu sur des terrains facilement accessibles et clos dans la mesure du possible. Si l'élevage constitue une activité ancestrale, il semble que l'industrialisation y apporte une transformation profonde qui modifie fondamentalement notre rapport aux animaux. Avec l'élevage hors sol, ceux-ci disparaissent dans des bâtiments où ils sont concentrés : l'espace vital de chacun se rétrécit à celui qu'il occupe debout ou couché. Température, humidité, lumière sont contrôlées dans un environnement entièrement artificiel qui engendre une pathologie propre.

Dès le début du siècle, et de manière beaucoup plus intense après la seconde guerre mondiale, les zootechniciens¹ travaillent à l'amélioration de la productivité grâce à un élevage artificiel, notamment pour les volailles². L'amélioration de la nutrition, la mise au point de rations alimentaires pour l'engraissement, la sélection de races destinées à une production précise, l'insémination artificielle et la maîtrise de la reproduction, les progrès de la médecine vétérinaire ont permis un accroissement considérable de la production³, et ce au détriment des besoins éthologiques fondamentaux de l'animal, pour en arriver à l'utilisation d'hormones de synthèse⁴ dans les années 70. On mesure les aptitudes des animaux, afin de créer des races qui répon-

1. Le terme « zootechnie » fut créé par le comte de Gasparin vers 1840, et les croisements de races en sont les premières réalisations pratiques. Voir R. de Rotrou, *Traité de culture et d'élevage intensifs*, Tours, Impr. Louis-Dubois, 1896.

2. E. Rouiller-Arnoult, *Instructions pratiques sur l'incubation et l'élevage artificiels des volailles*, Paris, La Maison rustique, sans date, vers 1904.

3. Voir les chapitres consacrés à la production et à la consommation, dans la troisième partie de cet ouvrage.

4. Voir R. Bocquet, *Les viandes de boucherie*, Paris, Ed. Jacques Lanore, 1976, chap. III, § 4, p. 137 à 139 sur la pollution par les œstrogènes, produits de synthèse dangereux pour le consommateur. Les poulets et les veaux recevaient ces hormones chimiques dont l'usage a été interdit par le décret du 24 mars 1959. Voir aussi, A. Kastler, M. Damien et J.-C. Nouët, *Le grand massacre*, Paris, Fayard, 1981, 2^e partie, chap. 1, p. 245 à 252. La loi n° 76-1067 du 27 novembre 1976 interdit l'usage des anabolisants œstrogéniques.

dent à la logique du profit, voire à terme de la surproduction¹ : un élevage dit scientifique ou rationnel se met en place. En 1946, le *Premier rapport de la Commission de modernisation de la production animale*² fait le point sur les effectifs et la production, conformément aux objectifs fixés par le *Premier plan de modernisation et d'équipement* qui s'achève en 1952 : la production de viande atteint 116 % de la production de 1934-1938, alors que le cheptel de bovins et de porcins ne s'est accru que de 3 %³.

II. — L'élevage intensif

La finalité de l'élevage intensif est de « produire le maximum de viande dans le temps le plus court avec le minimum de frais »⁴ ; ainsi, « l'animal n'est qu'une machine à transformer les aliments en produits ou en service »⁵. Si les progrès zootechniques ont conjointement apporté une productivité accrue et une baisse des prix, il reste à prendre la mesure de son coût pour l'animal⁶. Volailles (poules pondeuses et poulets de chair, dindes), « gibiers » (cailles et fai-

1. A l'autre extrême, se développe l'idée de ne pas produire plus qu'il ne faut : J. Pousset, *Les principaux élevages en agriculture écologique de subsistance*, Le Courrier du livre, 1977.

2. *Premier rapport de la Commission de modernisation de la production animale*, République française, Commissariat général du plan de modernisation et d'équipement, novembre 1946.

3. *La modernisation de l'élevage*, La Documentation française illustrée, n° 78, juin 1953, p. 30. Dix ans plus tôt, paraissait une note technique sur le programme d'action du ministère de l'Agriculture : *Conditions techniques d'amélioration de l'économie du bétail et de la viande en France*, Paris, Impr. Hemmerlé, 1944.

4. P. Andouard et A. Gouin, *Elevage et engraissement intensifs : veaux, bœufs, porcs*, 3^e éd. mise à jour, Paris, 1939, chap. VI, p. 123.

5. L. Brasse-Brossard, *Le bétail source de profit, manuel de zootechnie*, Paris, La Maison rustique, 1942, p. 12. On trouve en conclusion les conseils d'H. Girard, président de l'Académie d'Agriculture, sur l'exploitation des animaux dans les élevages : si « les hommes ont pris ce droit sur les bêtes, vis-à-vis d'elles, ils ont un devoir : celui de réduire au minimum les souffrances qu'elles peuvent avoir à endurer » (p. 306). La manifestation d'un tel souci, à cette époque et au terme d'un ouvrage de zootechnie, mérite d'être signalée.

6. Sur la souffrance animale en élevage intensif, le lecteur se reportera avec profit au livre de Peter Singer, *La libération animale*, New York, 1975, Paris, Grasset, 1993 (éd. remise à jour), chap. 3, p. 159 à 246.

sans), lapins, vaches laitières, veaux et taurillons, porcs... sont soumis à l'élevage intensif. Les liens sociaux sont gravement perturbés¹ ; on enlève par exemple immédiatement aux vaches laitières leur veau, car si celui-ci commence à téter, la vache se met à contrôler et donc à freiner la descente de lait. Dès que la production de lait commence à tarir, la bête doit de nouveau être gestante, et ainsi de suite. Veaux et agneaux peuvent donc être considérés comme des sous-produits du lait : les chevreaux sont tués à huit jours ; les veaux de boucherie, tous issus de vaches laitières, placés en case individuelle, sont nourris artificiellement, rationnés, et abattus à trois mois. Le veau « sous la mère » constitue une production rare, la vache ne mettant ainsi bas qu'un veau dans l'année, ce qui est peu rentable pour l'éleveur et demande des soins. Les vaches de « réforme » (laitières en fin de carrière) sont alors abattues pour leur viande. En bâtiment, les poulets de chair placés par 15 ou 20 par mètre carré, sont abattus à six semaines. Les poules pondeuses en batterie, abattues à dix-huit mois, vivent par 4 ou 6 dans des cages grillagées. Plusieurs rangées sont alignées les unes au-dessus des autres, sur un sol incliné, afin de récupérer les œufs devant les cages ; l'espace vital d'une poule est de 450 cm² (soit l'équivalent d'une feuille A4)². Les jeunes bovins, placés par groupe de 100, jouissent de 1,8 m² à 2 m² par bête ; les truies ou les veaux à l'attache en box, ne se déplaçant jamais, ont, outre des troubles du comportement, de graves problèmes de boiteries³.

1. Voir M.-F. Bouissou, *Le stress social*, in *Recueil de médecine vétérinaire. Le stress*, t. 64, numéro spécial 10, 1988, p. 801 à 812 et M.-F. Bouissou, « Les phénomènes sociaux en élevage », *GTV* 92-3-B-426, p. 47 à 56.

2. Ces normes sont fixées par l'arrêté du 29 décembre 1987 relatif à la protection des poules pondeuses et par la directive du Conseil n° 88/166/CEE du 7 mars 1988 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses en batterie. Le texte de 1987 rend licites les interventions sur les animaux telles que le débecquage, l'écrêtage, le désonglage.

3. R. Dantzer et P. Mormède, *Le stress en élevage intensif*, Paris, Masson, 1979, p. 1.

La principale difficulté pour les éleveurs est la suivante : comment adapter l'animal à des conditions absolument contraires à ses besoins éthologiques et physiologiques ? Les problèmes de maîtrise sanitaire sont « les obstacles les plus redoutables à la création de grands élevages intensifs »¹ à cause d'une atmosphère à la fois chaude et humide, de la promiscuité, des pathologies de groupe. En aviculture par exemple, si la pullorose est à peu près éradiquée aujourd'hui, les coccidioses en particulier entraînent une forte mortalité. Les premiers anticoccidiens ont été mis au point dans les années 50². On tente de fabriquer des souches résistantes aux maladies. Des adjuvants divers sont ajoutés à la nourriture : des médicaments pour prévenir les pathologies, des antioxydants, afin d'éviter que les aliments ne rancissent, des produits permettant d'accentuer par exemple la coloration du jaune d'œuf (caroténoïdes de synthèse), des antibiotiques comme facteur de croissance, des antistress. Jean-Paul Diry juge légitime l'inquiétude des consommateurs « craignant la présence de résidus toxiques ou dangereux » entraînant des « risques d'allergie », ainsi qu'une « résistance microbienne aux antibiotiques ». La Commission interprofessionnelle mise en place depuis 1965, de même que l'homologation effectuée au niveau communautaire ne constituent pas une garantie absolue de sécurité, et l'auteur souligne que « l'anarchie qui règne sur le marché des produits vétérinaires » permet à certains éleveurs d'en user « sans discernement »³. Ce marché de l'industrie pharmaceutique représente des enjeux financiers évidemment très importants, et la survie des animaux en élevage intensif en est particulièrement tributaire.

L'utilisation de médicaments, la chirurgie et la sélection d'animaux présentant des capacités d'adaptation

1. J.-P. Diry, *L'industrialisation de l'élevage en France*, Ophrys, 1985, p. 67.

2. *Ibid.*, p. 93.

3. *Ibid.*, p. 119.

- La gastronomie ou la diététique (goût, promotion des produits allégés en gras, etc.) : les saucisses de Din-donneau sont « légères comme l'air » ; « Ne passons pas à côté des choses simples » pour les produits Herta ; « En pleine forme les saucisses allégées de Jean Caby » ; « Quel punch le bœuf! »...
- La tradition culinaire : « Perpétuez le plaisir de la fête... avec le savoir-faire de la tradition » (Boucheries Bernard) ; « Question de naissance, par la vicomtesse Gisèle Heuzey du Vivier » (saumon frais de Norvège, « l'aristocratie de la mer ») ; « Bizac. Le foie gras a un grand cru » ; « La tradition du bon goût » (pâté en croûte Roland Monterrat)...
- L'esthétisme de la présentation des plats, où des éléments luxueux (vaisselle, linge de table, etc.) sont associés, par exemple « le cristal est de Sèvres, le jambon d'Aoste »...

Il est opportun de prendre, dans le prolongement de cette censure à but commercial, l'exemple du cheval, « viande honteuse »¹, qui n'est jamais montré en peau et en os pour amener le consommateur à l'hippophagie ; c'est ainsi que la campagne publicitaire pour 1994-1995, sur l'initiative de la Chambre syndicale de la boucherie hippophagique de détail², est axée sur des arguments strictement diététiques mettant volontairement entre parenthèses l'animal, qui, à l'inverse de la plupart des animaux que nous mangeons, a eu des relations avec l'homme. Très peu de chevaux sont élevés pour la boucherie, la plus grande partie de la viande de cheval étant fournie par les réformés des courses ou des cercles hippiques. Les trois axes choisis sont donc les suivants : la photographie d'une mère avec son jeune fils à bicyclette est accompagnée du slogan « Pour son équilibre » ; celle

1. Concernant le cheval, voir F. Poplin, *Le cheval, viande honteuse*, in *Ethnozootechnie. L'homme et la viande*, n° 48, 1992, p. 23 à 33.

2. CSBHD, 75, rue des Morillons, 75015 Paris.

d'une jeune femme en tenue de sport, « Pour ma forme » ; celle d'un jeune couple, de nouveau à bicyclette, sur une plage, « Pour notre énergie ».

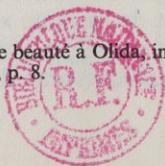
Depuis les années 80, les sondages d'opinion ont conduit les agences de publicité à se placer résolument dans l'univers alimentaire pour toutes les espèces d'animaux de boucherie. Des réunions de consommateurs préalables à l'adoption d'une image testent l'absence du rappel de la mise à mort de l'animal. Le slogan « Suivez le bœuf », antérieur à cette orientation, est bien loin de celui « Du goût. Du bœuf ».

Le processus est inverse pour la promotion des labels fermiers, qui, en faisant de l'élevage de plein air leur spécificité, montre au contraire les animaux dans un cadre de belle nature — ce qui est encore une manière de détourner le propos. Mais ce type de production s'adresse à des consommateurs avertis des procédés de l'élevage industriel et qui choisissent cette viande soit pour des raisons gastronomiques, soit pour des motifs d'ordre moral.

3 / Enfin, la thématique la plus récente, qui consacre l'efficacité symbolique de la jonction entre Eros et Thanatos, est celle de l'érotisme, manifeste surtout dans la jonction du texte et de l'image. Il est donc difficile d'en restituer fidèlement la portée, mais citons cependant quelques-uns des nombreux exemples qui nous ont permis d'établir cette orientation : pour le jambon Paul Prédault, l'actrice Véronique Jannot dit au téléphone à son amant que le jambon est aussi tendre que lui ; les boucheries Bernard avaient fait en 1981 une campagne d'affichage inspirée des petites annonces de rencontres telles que « Jeune carotte rencontrerait bœuf à la mode pour affaire juteuse ». La maison Cochonnou présente la photographie d'un saucisson accompagnée de la phrase « Petit par la taille, mais grand par les performances ». La dernière campagne Cochonnou, rythmée par les mots « Si on l'aime, c'est de sa faute », comporte un élément érotique : « En le voyant, les femmes s'évanouissent de plaisir. » On notera l'équivocité du slogan « Chez Olida,

vous serez bien traité » avec la photographie, par Sarah Moon, du visage d'une jeune femme coupant une tranche de jambon : « Pour cette marque de jambon qui réfute toute référence explicite à la charcuterie dans sa communication (...) une jeune femme qui se fait belle dans sa chambre, se glisse dans une jolie robe » et sort pour fendre une foule d'admirateurs qui ne sont autres que ses clients¹. « Tout nu et tout bronzé » illustre la photographie d'un poulet rôti, et pour les rillettes Bordeaux Chesnel, il est fait allusion à ces « saveurs que l'oie nous cachait encore ».

1. P. Lemaire, FCA fait une beauté à Olida, in *Communication & Business*, n° 67 du 22 février 1988, p. 8.



BIBLIOGRAPHIE

Abattage

- Anonyme, Commission des communautés européennes, *Etude sur le terrain de l'étourdissement des animaux de boucherie*, Luxembourg, Bruxelles, 1984.
- Anonyme, Conseil de l'Europe, *Rapport explicatif concernant la Convention européenne sur la protection des animaux d'abattage*, Strasbourg, mai 1979.
- Anonyme, *Le professionnel de l'abattage et des ateliers de transformation des viandes*, Paris, ADOFIA, 1987.
- Anonyme, *Protection des animaux, sociétés protectrices, notices et réflexions*, Besançon, 1888.
- Article « Abatage », in *Grande Encyclopédie, inventaire raisonné des sciences, des lettres et des arts*, par une société de savants et de gens de lettres, vers 1885.
- Avril (F.), *L'abattage humanitaire des animaux de boucherie*, Coëtquidan, Service vétérinaire, 1967.
- Balsse (J.), *Cours de technologie du travail d'abattoir*, Paris, Centre technique du cuir, 1966.
- Bariselle (P.), *Abattage et anesthésie électrique des animaux domestiques*, Sedan, Imprimerie de A. Suzaine, 1935.
- Bocquet (R.), *Les viandes de boucherie*, Paris, Ed. Jacques Lanore, 1976.
- Bourrier (T.), *Les industries des abattoirs, connaissance et abattage du bétail*, Imprimerie J.-B. Baillière & fils, Paris, 1897.
- Brisebarre (A.-M.), Sacrifier un mouton pour l'Aïd-el-Kébir, in revue *Anthropozoologica*, numéro spécial : *L'animal dans les pratiques religieuses*, 1989 (p. 163-173).
- Dembo (J.-A.), *Abattage des animaux de boucherie, étude comparée des diverses méthodes*, Paris, Alcan, 1894.
- Déterville (P.), *Technologie de la viande*, Paris, Les nouveautés de l'enseignement, 1972.
- Fontaine (E.), *Etude critique de l'arrêté ministériel du 2 juillet 1951 relatif à l'abattage des animaux pour cause de maladie ou d'accident*, Maisons-Alfort, 1966.
- Fournières (A.), *L'abattage moderne des animaux de boucherie et des animaux de basse-cour*, Toulouse, 1942.
- Frey (J.), *Sur le procédé juif de l'abattage des animaux de boucherie, étude historique et critique*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1945.

- Ginsburger (E.), *La méthode juive d'abattage aux points de vue religieux, scientifique et historique*, Paris, Lipschutz, 1932.
- Godefroy (M.), *Guide professionnel de l'abattage des animaux de boucherie*, Paris, Malakoff, 1986.
- Hennequin (G.), *Nouveau manuel complet du charcutier, du boucher et de l'équarrisseur*, Paris, 1923.
- Marcy (P.), *L'abattage d'urgence - indications, technique, réglementation*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1947.
- Micaud (P.), *L'homme et l'animal*, Paris, La Documentation française, 1980 (p. 32-34 et 84-88).
- Moynier (L.), *Lettres d'un chien errant sur la protection des animaux* (lettre X), Paris, E. Dentu (éd.), 1888.
- Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs, *L'abattage rituel musulman*, Inter-Bulletin n° 3, février 1984.
- Simon (I.), Les bases anatomiques, physiologiques et humanitaires de la Shehita, in *Revue d'histoire de la médecine hébraïque*, Paris, 1957.
- Tisserand (R.), *L'abattage électrique du porc*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1952.
- Toulouse (C.), *Manuel de la protection des animaux domestiques*, Paris, 1890.
- Villain (L.), *Les animaux de boucherie du marché de Paris*, Paris, Chez l'auteur, 1883.

Abattoir

- Abadie (B.), *Rapport sur le déplacement de l'abattoir de Nantes*, Nantes, 1889.
- Abattoirs*, revue trimestrielle, Paris (1^{re} année 1975).
- Anonyme, *Équipement de la France en abattoirs*, rapport présenté par le Comité d'études corporatif et interprofessionnel des viandes, Paris, Société d'éditions économiques et sociales, 1944.
- Anonyme, *Étude sur l'équipement des abattoirs en France*, Paris, F.-F. Legueu, 1943.
- Anonyme, *Frigorifiques et abattoirs*, Paris, « L'architecture française », 1955.
- Anonyme, Secrétariat d'état à la santé, Conseil supérieur d'hygiène publique de la France, *Instructions générales relatives à l'établissement d'abattoirs publics et industriels*, Paris, Imprimerie nationale, 1942.
- Anonyme, *Ville de Vichy, reconstruction de l'abattoir, programme du concours*, Vichy, 1906.
- Article « Abattoir », in *Grande Encyclopédie, inventaire raisonné des sciences, des lettres et des arts*, par une société de savants et de gens de lettres, vers 1885.
- Boulanger (P.), *Vers la suppression des tueries particulières*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1947.
- Delemme (R.), *Le vétérinaire inspecteur des viandes et la direction de l'abattoir moderne*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1943.
- Fonfrède (G.), *L'abattoir industriel central, ses avantages pour l'élevage français*, Paris, PUF, 1941.
- Foucher (M.), *Les abattoirs et la santé publique*, Société de médecine d'Angers, Angers, 1902.

- Galtier (R.), *L'atelier d'équarrissage, annexe d'un abattoir*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1948.
- Hellet (Dr.), *Nouvelle note sur les tueries particulières, nécessité de modifier la législation actuelle*, Société de médecine publique et d'hygiène professionnelle, Paris, 1893.
- Huot (J.), *Note sur la construction des nouveaux abattoirs de Marseille*, Marseille, 1893.
- Jourdain (G.), *Un abattoir moderne*, Maisons-Alfort, 1942.
- Lambert (C.), *Projet d'abattoir pour une ville de 15 000 habitants*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1948.
- Le Potier (R.), *La question de l'eau dans l'abattoir moderne*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1947.
- Loverdo (J. de), *Les abattoirs publics, construction et agencement des abattoirs*, en 2 vol., Paris, Dunod, 1906.
- Maniguet (M.), *Les abattoirs municipaux*, Paris, Loubat, 1925.
- Manonssos (G.), *L'hygiène dans l'abattoir moderne*, Maisons-Alfort, 1937.
- Mesnager (A.), *Les abattoirs modernes*, Paris, 1906.
- Moreau (A.), *L'abattoir moderne*, Paris, Asselin et Houzeau, 1916.
- Ollivier (D.), *Les abattoirs publics*, Toulouse, Imprimerie M. Espic, 1976.
- Pansard (H.), *Considérations sur la conception moderne des abattoirs*, Paris, Otua, 1947.
- Philipp (E.) et Ponthieu (G.), *La Villette, les années 30*, Atlas, 1987.
- Pommier (A.), *Les abattoirs de Lyon*, Masson et Cie (éd.), Paris, 1931.
- Revue pratique des abattoirs et de l'inspection des viandes*, Reims (1^{re} année 1908).
- Sallière (A.), *Histoire, organisation et avenir de l'abattoir municipal français*, Lyon, Bosc frères, M. et L. Riou, 1933.
- Sattler (M.), *Les nouvelles dispositions réglementaires concernant la gestion et l'exploitation des abattoirs*, Maisons-Alfort, 1968.
- Toupnot (A.), *Traité pratique de construction des abattoirs*, Paris, Librairie de la construction moderne, sans date, vers 1920.

Boucherie

- Annuaire du syndicat de la boucherie en gros de Paris*, Abattoirs de la Villette, Paris, Imprimerie Ramlot, 1935.
- Anonyme, *Jeune, veux-tu devenir boucher ? Monographie des métiers de boucher et de boucher-charcutier*, Confédération nationale de la boucherie française et de la boucherie-charcuterie, Paris, sans date.
- Anonyme, *Notice historique sur la corporation des maîtres bouchers de Meulan*, Meulan, 1889.
- Anonyme, *Office national interprofessionnel, coupes et découpes*, Paris, OFIVAL, 1980.
- Anonyme, *Projet de charte corporative du métier de boucher*, Troyes, 1942.
- Article « Boucher », in *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Diderot et d'Alembert, 1751-1780, nouvelle impression en fac-similé, Stuttgart, 1966.
- Article « Boucherie », in *Grande Encyclopédie, inventaire raisonné des sciences, des lettres et des arts*, par une société de savants et de gens de lettres, vers 1885.

- Augé (R.), *Boucher hippophagique*, Paris, Delachaux & Niestlé, 1977.
- Augé (R.), *Boucherie : généralités, coupe, désossage*, Paris, Delachaux & Niestlé, 1977.
- Augé (R.), *Les animaux de boucherie*, Paris, Delachaux & Niestlé, 1977.
- Auriac (E.), *Essai historique sur la boucherie de Paris*, Dentu (éd.), Librairie de la Société des Gens de Lettres, Paris, 1861.
- Belleville (P.), *Vérités sur la viande*, Paris, Société des éd. modernes, 1962.
- Berthaud (P.), *De l'hippophagie et du cheval de boucherie*, Saint-Nazaire, Imprimerie ouvrière, 1934.
- Capitaine (J.), *La naissance de la profession de boucher dans la civilisation antique*, Maisons-Alfort, 1967.
- Chaudieu (G.) et Bonneville (A.), *Boucher de Paris, la coupe, la préparation, la présentation des viandes et les étalages dans la boucherie de Paris*, Paris, Peyronnet, 1953.
- Chaudieu (G.), *Boucher, qui es-tu ? Où vas-tu ? Ou la fabuleuse histoire de la boucherie*, Paris, Peyronnet, 1966.
- Chaudieu (G.), *J'installe ma boucherie*, Paris, 1954.
- Chaudieu (G.), *L'évolution corporative de la boucherie*, Paris, Dunod, 1938, rééd. en 1943.
- Chaudieu (G.), *La corporation des bouchers de Limoges encore vivante aujourd'hui*, Paris, 1939.
- Chaudieu (G.), *La technique de la présentation et de la décoration des viandes*, Paris, Peyronnet, 1945.
- Chaudieu (G.), *Le langage des bouchers*, Paris, Peyronnet, 1951.
- Chaudieu (G.), *Manuel pratique de boucherie*, 7^e éd., Paris, Dunod, 1975.
- Chaudieu (G.), *Petit dictionnaire de boucherie et de boucherie-charcuterie*, Paris, Peyronnet, 1970.
- Chaudieu (G.), *Pour le boucher, nouveau manuel de boucherie*, Paris, Dunod, 1959.
- Chaudieu (G.), *La route : mémoires et antimémoires d'un boucher*, Paris, Sofiac, 1972.
- Debessac (A.), *Histoire de la corporation des métiers des viandes*, Paris, Société d'édition de publication corporatives, 1943.
- Dubrec (J.-A.), *La grande boucherie de Paris (XII^e-XVII^e siècles)*, Paris, Imprimerie nationale, 1957.
- Durand (F.), *Conseils sur l'art de connaître et d'acheter les diverses viandes de boucherie*, Besançon, 1893.
- Fouquet (A.), *Le bas-étal*, Maisons-Alfort, 1935.
- Gascar (P.), *Les bouchers*, Paris, Ed. Neuf, 1973.
- Gouet (G.), *Préparation des viandes*, Paris, Société d'édition et de publications économiques et techniques de l'alimentation, 1991.
- Jamet (J.), *Les bouchers du Châtelet à la fin du Moyen Age (1420-1500)*, Maisons-Alfort, 1966.
- Journal de la boucherie en gros de Paris*, Paris (1890-1934).
- La Boucherie chevaline*, revue bimensuelle, Paris (1^{re} année 1933).
- La Boucherie française*, revue mensuelle, Paris (1^{re} année 1940).
- Lamy (M.), *Savoir découper les viandes et dresser les plats*, Paris, La Maison rustique, 1948.
- Lebigre (A.), *La Grande Boucherie (XII^e-XIX^e siècles)*, in *L'Histoire*, novembre 1979 (p. 41-49).

- Lizet (B.), *Le cheval dans la vie quotidienne*, Paris, Berger-Levrault, 1982 (Histoire de l'hippophagie, p. 167-172).
- Martel (H.), *Les viandes de boucherie et de charcuterie*, Paris, M. Brézol, 1952.
- Mathieu (J.), *De l'évolution du marché de la viande depuis la période d'avant-guerre jusqu'à nos jours*, Paris, Vigot Frères, 1936.
- Monner (R.), *Le commerce et l'inspection des viandes sous l'Ancien Régime*, Lyon, Bosc Frères, M. et L. Riou, 1941.
- Paquette (C.), *Histoire de la boucherie*, Paris, Imprimerie du Réveil économique, 1930.
- Parent (R.), *Coupe, catégories et rendement de la viande de cheval*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1948.
- Pion (E.), *Le commerce de la boucherie*, Paris, 1890.
- Salvetti (F.), *Le boucher*, Paris, Berger-Levrault, 1980.
- Salvetti (F.), *Rue des bouchers : les métiers de la viande à travers les âges*, Paris, Herné, 1986.
- Sébillot (P.), *Légendes et curiosités des métiers, IX : Les bouchers*, Paris, Ernest Flammarion (éd.), sans date, vers 1850.
- Vieren (P.), *Contribution à l'étude de la boucherie de détail*, Toulouse, 1968.

Elevage (ouvrages généraux)

- Agenda des éleveurs*, Lyon, Imprimerie Legendre, 1937.
- Andouard (P.) et Gouin (A.), *Elevage et engraissement intensifs, veaux, bœufs, porcs*, 3^e éd. mise à jour, Paris, 1939.
- Anonyme, *Conditions techniques d'amélioration de l'économie du bétail et de la viande en France*, Paris, Imprimerie de Hemmerlé, 1944.
- Anonyme, *Modernisation de l'élevage*, Paris, La Documentation française, 1953.
- Anonyme, *Premier Rapport de la commission de modernisation de la production animale*, Paris, Imprimerie nationale, 1946.
- Article « Elevage », in D. McFarland (sous la dir. de), *Dictionnaire du comportement animal*, 1981, Paris, Laffont, 1990.
- Article « Elevage », in *Encyclopædia Universalis*, 1989.
- Berthelon (M.), *La chirurgie du bétail et des animaux de basse-cour*, Paris, Vigot Frères, 1950.
- Boulangé (F.-X.), Duclercq (G.) et Vuatrin (B.), *Elevage moderne*, 3^e éd., Amiens, Imprimerie de Yvert, 1954.
- Brasse-Brossard (L.), *Le bétail source de profit, manuel de zootechnie*, Paris, La Maison rustique, 1942.
- Crapelet (C.) *Traité de l'élevage moderne*, Paris, Vigot Frères, 1953.
- Danzer (R.) et Mormède (P.), *Le stress en élevage intensif*, Paris, Masson, 1979.
- Dawkins (M. S.), *La souffrance animale ou l'étude objective du bien-être animal*, 1980, trad. et adapté par R. Dantzer, Maisons-Alfort, Ed. du Point vétérinaire, 1983.
- Diffloth (P.), *Zootechnie spéciale*, Paris, 1908.
- Diry (J.-P.), *L'industrialisation de l'élevage en France, économie et géographie des filières avicoles et porcines*, Orphys, 1985.
- Encyclopédie moderne de l'élevage*, Paris, Comptoir français du livre, 1952.

- Kastler (A.), Damien (M.) et Nouët (J.-C.), *Le grand massacre*, Paris, Fayard, 1981.
- L'élevage scientifique, revue générale pratique et rationnelle de l'élevage* (1^{re} année 1906).
- Ladrat (J.), *L'organisation de l'élevage en France*, Toulouse, Imprimerie de Lion & fils, 1934.
- Picard (M.), Porter (R.-H.), Signoret (J.-P.), *Comportement et bien-être animal*, Paris, Ed. INRA, 1994.
- Recueil de médecine vétérinaire. Le stress*, t. 164, numéro spécial 10, Maisons-Alfort, 1988.
- Rotrou (R. de), *Traité de culture et d'élevage intensifs*, Tours, 1896.
- Wolkowitsch (M.), *L'élevage dans le monde*, Paris, A. Colin, 1966.

Transport

- Anonyme, Conseil de l'Europe, *Rapport explicatif relatif à la Convention européenne sur la protection des animaux en transport international*, Strasbourg, 1989.
- Anonyme, Commission des communautés européennes, *Etude sur le terrain du transport international d'animaux*, Luxembourg, Bruxelles, 1989.
- Cozette (P.), *Manuel pratique et juridique du transport des animaux vivants par chemin de fer et de la responsabilité des Compagnies*, Librairies des Juris-Classeurs, Paris, 1927.
- Escuret (P.), *Le transport des animaux vivants - technique, pathologie, jurisprudence*, Paris, Imprimerie de R.-Foulon, 1946.
- Germa (J.), *Le transport par chemin de fer des animaux vivants, responsabilité des Compagnies*, Gap, Imprimerie de L. Jean, 1934.
- Goulay (D'), *Accidents de chemin de fer dont les animaux sont victimes*, Paris, Vigot Frères, 1931.
- Lebret (P.), *Transport des animaux par mer*, Maisons-Alfort, 1955.
- Micaud (P.), *L'homme et l'animal*, Paris, La Documentation française, 1980 (p. 28-32 et 78-83).
- Salverte (G. de), *Le transport du bétail de boucherie, Lettre de la SPA à MM. les préfets*, Paris, E. de Soye & fils (imprimeurs), 1881.

Représentations sociales

- Aghulon (M.), Le sang des bêtes, le problème de la protection des animaux en France au XIX^e siècle, in *Romantisme*, n° 31, 1981 (p. 81-109).
- Barrau (J.), Carnivorité et culpabilité : de l'ambiguïté de certaines de nos attitudes à l'égard de l'aliment carné, in *Des animaux et des hommes*, textes réunis par J. Hainard et R. Kaehl, Musée ethnographique de Neuchâtel, 1987 (p. 125-132).
- Chapouthier (G.), *Au bon vouloir de l'homme, l'animal*, Paris, Denoël, 1990 (L'alimentation carnée, p. 45-53).
- Fischler (C.), *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- Legendre (P.), La différence entre eux et nous, in *Critique*, août-septembre 1978, *L'animalité*, n° 375-376 (p. 848-863).
- Marquette (J. de), *L'humanité et les animaux, réflexions sur un enfer moderne*, Bulletin de la famille universelle, zone internationale de Tanger, été 1953.

- Pelosse (V.), Imaginaire social et protection de l'animal, des amis des bêtes de l'an X au législateur de 1850, in *L'Homme*, octobre-décembre 1981, XXI (4) (p. 5-33) et janvier-mars 1982, XXII (1) (p. 33-51).
- Poplin (F.), Le cheval, viande honteuse, in *Ethnozootechnie*, n° 48, 1992 (p. 23-33).
- Singer (P.), *La libération animale*, New York, 1975, éd. revue, trad. de l'anglais par L. Rouselle, trad. relue par D. Olivier, Paris, Grasset, 1993.
- Vialles (N.), La viande ou la bête, in *Terrain*, n° 10, avril 1988.
- Vialles (N.), Morts à la tronçonneuse, in *Milieux*, n° 23/24, *Anatomies du corps*, 1986 (p. 136-139).
- Vialles (N.), *Le sang et la chair, Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, coédition du ministère de la Culture (mission du Patrimoine ethnologique) / Ed. de la Maison des sciences de l'homme, 1987.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	3
--------------	---

PREMIÈRE PARTIE

L'ANIMAL VIVANT

Chapitre I — L'élevage	7
------------------------	---

I. De l'élevage pastoral à l'élevage moderne, 7 — II. L'élevage intensif, 9 — III. Les troubles du comportement, 12 : 1. Les stéréotypies, 12 ; 2. La caudophagie, le piquage et le cannibalisme, 13 ; 3. Le stress, 14 — IV. Le gavage, 16 — V. Les labels, 17 — VI. Propositions et perspectives d'avenir, 20.

Chapitre II — Le transport	24
----------------------------	----

I. Le transport des animaux au XIX^e siècle, 24 — II. Le transport des animaux au début du XX^e siècle, 27 — III. Le transport des animaux aujourd'hui, 30 : 1. La législation, 30 ; a) Transport national, 30 ; b) Transport international, 31 ; 2. Importations et exportations d'animaux vivants, 33 ; 3. Les transports de chevaux, 35 ; 4. Propositions pour l'amélioration des conditions de transport, 38.

DEUXIÈME PARTIE

LA MISE A MORT

Chapitre I — Histoire de la boucherie	43
---------------------------------------	----

Chapitre II — Des tueries particulières aux abattoirs	47
---	----

I. Salubrité et sécurité publiques, 47 — II. Cacher la mise à mort, 50 — III. La figure du boucher, 54.

Chapitre III — Les abattoirs	57
------------------------------	----

I. Histoire des abattoirs, 57 — II. Evolution du nombre d'abattoirs d'animaux de boucherie et de charcuterie en fonctionnement de 1964 à 1991, 62.

Chapitre IV — Histoire des techniques d'abattage

63

I. Abattage des bovins, 65 — II. Abattage des chevaux, 69 — III. Abattage des veaux, 69 — IV. Abattage des moutons, 70 — V. Abattage des porcs, 71 — VI. Habillage des diverses espèces, 73 — VII. Abattage des volailles et lapins, 74 — VIII. Abattage du gibier d'élevage, 75 — IX. Abattage d'urgence, 75 — X. Abattage familial, 76 — XI. Abattage rituel, 77 : 1. Abattage israélite, 78 ; 2. Abattage musulman, 81 — XII. Vers un abattage humanitaire, 83 : 1. L'anesthésie électrique, 84 ; 2. Les actions militantes, 86 ; 3. Histoire de la réglementation, 88 ; 4. Le problème de la formation professionnelle, 91.

TROISIÈME PARTIE

LA VIANDE

Chapitre I — La production

94

I. Viande de boucherie et de charcuterie, volailles, 94 : 1. Evolution de la production de viande et de lait de 1930 à 1965, 94 ; 2. Evolution de la production de viande par espèces (en %), de 1963 à 1984, 95 ; 3. Evolution de la production de viande (en milliers de tonnes), de 1963 à 1992, 95 ; 4. Abattages par têtes de 1983 à 1991, 95 — II. Importations, consommation et production de viande de cheval (en milliers de tonnes), de 1966 à 1992, 97 — III. Volailles, 97 : 1. Evolution de la production de viande de volailles par espèces (en %), de 1963 à 1984, 97 ; 2. Evolution de la production de viande de volailles par espèces (en milliers de tonnes), de 1965 à 1992, 98 — IV. Evolution de la production mondiale de viande (boucherie, charcuterie, volailles) (en milliers de tonnes), de 1970 à 1990, 98 — V. Foie gras, 99 : 1. Importations en 1992, 99 ; 2. Exportations en 1992, 99 ; 3. Evolution de la production de foie gras (en tonnes), de 1975 à 1992, 99 — VI. Œufs, 100 : 1. Evolution de la production (en milliards d'unités), de 1970 à 1992, 100 ; 2. Typage de la production (en milliards d'unités), de 1970 à 1992, 100.

Chapitre II — La consommation

101

I. Evolution de la consommation de viande de boucherie, de charcuterie et de viande de volailles (en kg, par habitant et par an), de 1781 à 1990, 102 — II. Consommation européenne (en kg, par habitant), en 1990 (toutes viandes), 103 — III. Evolution de la consommation européenne de viande de volailles (en kg, par habitant et par an), de 1960 à 1992, 103 — IV. Estimation de la part des poulets sous « label » dans la consommation française de poulets (en milliers de tonnes), de 1970 à 1990, 104 — V. Evolution de

127