

**Numéro 2 - novembre 2002**

## **La boucherie : un lieu d'innocence ?**

« La boucherie est un lieu d'innocence » (Gaspar, 1973 : 124)

Cécile Blondeau

### **Résumé**

La boucherie est le lieu des transformations du corps animal mort et de sa présentation sous forme de viande pour l'homme carnivore. Ces opérations sont in-montrées et se font l'expression d'un baromètre des sensibilités à l'égard de réalités telles que la mort, les relations entre hommes et animaux, la souffrance, etc. Une des façons d'appréhender ces réalités de notre société est précisément de les aborder au travers des images montrées/cachées de cette mise en matière carnée des carcasses dans les boucheries. Par le biais d'images photographiques commentées des principales opérations de transformation, une vertu espérée de cette mise en lumière du caché se trouve dans la réflexivité qu'elle peut autoriser sur la pratique carnivore du lecteur d'une part, sur la pratique ethnologique de l'auteure d'autre part. Cet article, par l'acte de montrer considéré ici comme un mode de narration du réel en sciences humaines et sociales, propose ainsi quelques pistes de réflexion sur les usages et les fonctions de l'image en anthropologie.

### **Abstract**

Butcher's shop is the place of transformations of died animal body and of its display in form of meat for carnivorous human. These operations are not shown and express in their own the barometer of sensitivities towards realities such as death, relationships between humans and animals, suffering, etc. One way of grasping these realities of our society is precisely by approaching them through shown/hidden images of this flesh setting of the carcasses in butcheries. Through comments of photographic images on principal operations of transformation, we hope to highlight reflexively the carnivorous practices of the reader on the one hand, on the ethnological practices of the author on the other hand. This article, by its narration of reality in human and social sciences, thus proposes some tracks to examine uses and functions of images in anthropology.

URL: <https://www.ethnographiques.org/2002/Blondeau>

ISSN : 1961-9162

### **Pour citer cet article :**

Cécile Blondeau, 2010. « La boucherie : un lieu d'innocence ? ».

*ethnographiques.org*, Numéro 2 - novembre 2002 [en ligne].

(<https://www.ethnographiques.org/2002/Blondeau> - consulté le 17.09.2021)

*ethnographiques.org* est une revue publiée uniquement en ligne. Les versions pdf

ne sont pas toujours en mesure d'intégrer l'ensemble des documents multimédias associés aux articles. Elles ne sauraient donc se substituer aux articles en ligne qui, eux seuls, constituent les versions intégrales et authentiques des articles publiés par la revue.

# La boucherie : un lieu d'innocence ?

« La boucherie est un lieu d'innocence » (Gaspar, 1973 : 124)

Cécile Blondeau

## Sommaire

- La pratique ethnographique ou comment le terrain produit de l'action, et non pas seulement du savoir
- Arrêts sur image du corps animal en boucherie : sa mise en pièces ou une mort sans cadavre
  - La mise à mort invisible des animaux de boucherie
  - De la carcasse à la viande pour l'étal
- Opérations de transformation d'un cuisseau de veau -la partie supérieure de la demi-carcasse :
  - De la carcasse à la viande pour la fabrication charcutière
  - L'après (de la) transformation en viande
- La mise en image de l'in-montré, in-montrable ?
- Notes
- Bibliographie

## La pratique ethnographique ou comment le terrain produit de l'action, et non pas seulement du savoir

Pour des raisons au départ économiques, je travaille régulièrement dans une boucherie-charcuterie artisanale d'un village du haut-Doubs franc-comtois (cf. [carte](#)). Si on m'interrogeait, il y a finalement encore peu, sur cette activité que je pratique depuis une dizaine d'années à l'occasion de vacances qui furent pour moi d'abord scolaires puis universitaires, je m'empressais toujours de préciser que je n'y étais que caissière, car je me refusai longtemps à être assimilée à ce milieu qui s'occupe de la chair animale sur laquelle une question récurrente me tenaille : comment les hommes, en aimant les animaux, peuvent-ils en manger la chair ?

Je m'accrochais ainsi à ce poste de caissière pour mieux me dissocier de l'étal comme du « laboratoire », ce lieu de « derrière » où s'effectuent, à l'abri des regards, les opérations de transformation de la carcasse en viandes ou produits charcutiers. Cependant, je n'arrivais toujours pas à ressortir indemne de ce lieu. En effet, les fragiles frontières sont sans cesse mises à l'épreuve d'un contact direct avec l'animal déchu, avec l'aspect mortifère de l'alimentation carnivore : comment réagir à cette langue de bœuf, cette tête de veau, ce cœur, ou encore ces pattes et têtes de poulet que -par taquinerie- l'équipe bouchère glisse dans ma caisse ?

Ce travail en boucherie a ainsi provoqué en moi un effet douloureux, il m'a tellement affectée que j'en suis venue à refuser la viande et son monde, aussi moralement que viscéralement. Devenant alors végétarienne et rejetant les bouchers, je me suis retrouvée dès lors en adéquation avec le préjugé, rassurant et inquiétant, qui consiste à affirmer différents ceux qui effectuent ces tâches, à les exclure hors de ma normalité et à opposer ainsi une humanité des uns contre une inhumanité des autres. Armée de cette dichotomie commode et opérante, je m'apprêtais à quitter ce travail saisonnier que je pratiquais alors depuis six années quand j'ai dû choisir un sujet de recherche dans le cadre d'une licence d'ethnologie. L'étude du monde de la boucherie s'est alors imposée, et avec elle, la considération des liens de proximité et d'ambiguïté que tout chercheur entretient avec son objet.

Mais lorsque je pensais déjà connaître ce monde, à la fois différent et familier, je me méprenais en fait sur ma façon d'y être. Plus j'y pénètre, plus cette immersion le rend méconnu. De proche, il devient étrange ; d'étrange, il devient proche car s'intéresser à un sujet que l'on redoute revient à l'affronter, et à se confronter.

Intégrant mon statut d'ethnologue, c'est comme si je débarquais en terre différente, inconnue. Je réalise à quel point l'on remarque ce que l'on sait (veut) percevoir. Nos sens nous trompent, si bien que la présence et l'observation sans méthode ne donnent à voir - à savoir - uniquement ce que l'on désire y trouver. Pour moi, observer avec méthode a, en priorité, impliqué participer. Pratiquant cet *étrange* métier de boucher (et non plus de caissière), je suis plus en prises avec les réalités quotidiennes et plus *proches* des bouchers comme des consommateurs. Étant comme devenue *chez moi* en boucherie, la pratique ethnographique de la profession bouchère m'a pourtant plongée dans l'expérience de l'étrange(r) en me livrant une part d'enchantements : il y a notamment ce sentiment esthétique de maîtriser la coupe de la grosse pièce de la *tende de tranche* de bœuf ou encore cette impression d'efficacité comme lorsque je tente de débiter mes premières côtes osseuses ; et cependant subsistent en ces débuts quelques dégoûts, liés par exemple à la manipulation des têtes des volailles à trancher ou à l'odeur parfois si chaude et tellement prégnante.

Si *devenir* vendeuse bouchère est primordial pour se faire accepter dans ce milieu et ainsi accéder à ce qui se joue en boucherie, en tant qu'ethnologue et employée je me suis néanmoins retrouvée en situation délicate car tiraillée entre les attentes et les besoins du travail boucher, et ceux du travail ethnographique (prendre du temps pour noter des informations, poser des questions, discuter, observer). Cette tension a pourtant été favorable à la recherche. Grâce à elle, je suis en mesure d'oublier ponctuellement le magnétophone (ou le carnet de notes...) en situation, pour (y) participer. En privilégiant la participation (l'action du travail boucher) sur l'observation (le savoir du travail ethnographique), j'ai eu, dans un premier temps, peur d'oublier mais j'ai rapidement compris que nous entretenons une mémoire plus riche et plus vive que celle recueillie et consignée sur bande magnétique. Les données se distinguent dès lors de celles d'un corpus d'entretiens, mais, obtenues par participation, elles se révèlent essentielles dans la construction du savoir. En d'autres termes, en pratiquant un retour réflexif sur la pratique de terrain, je récolte des données qui concernent tant l'ethnographie que sa méthode. Si l'immersion dans un terrain est désignée communément en ethnologie comme l'observation participante, je préfère qualifier ma démarche comme une participation observante car c'est avec le tablier de bouchère que j'ai le plus appris et le mieux compris le monde boucher. En affrontant visuellement, tactilement, olfactivement et auditivement les lieux et les pratiques des bouchers, le monde de la boucherie devient sensible, tangible. Un monde avec ses odeurs fortement perceptibles, évocatrices et persistantes, ses sonorités de scies à os, ses visions frappantes du jaillissement du sang et des entrailles qui déclenchent des sensations inimaginables. Ce monde éveille des émotions et des représentations profondément intériorisées auxquelles il s'agit de se confronter dans le processus de construction de l'objet, pour comprendre, soi et les autres.

Non seulement la méthode et les outils réflexifs m'aident à récolter les informations, à produire du savoir, mais ils me permettent également de produire concrètement de l'action. C'est-à-dire d'être capable de travailler en boucherie, de réduire mon angoisse et de repenser mes préjugés ; ces derniers se révèlent même « bons » puisqu'ils participent à l'élaboration de l'objet. La perspective ethnologique m'oblige en effet à un corps à corps permanent avec ces préjugés de carnivore culpabilisée et « végétariennisée ». Vécue pour moi de manière moins anxiogène, l'étrange présence d'une ethnologue végétarienne en boucherie me donne la possibilité d'établir des relations inédites liées à une situation qui m'interroge et interroge, qui induit des questionnements de part et d'autres. Questionnements tant sur les différences entre les animaux de boucherie et les autres animaux (eux aussi comestibles et malgré cela désignés non consommables) que sur la place que ce produit carné tient dans l'alimentation, sur le classement interne des viandes de boucheries :

« et ça va vous n'êtes pas fatiguée, vous ne manquez de rien ? »  
« vous ne mangez même pas de poulet ? »  
« donc vous ne mangez que de la charcuterie ? »  
« ah, pas de charcuterie non plus ? »  
etc. (interrogations formulées tant par des bouchers que par des consommateurs carnivores lorsque je m'affiche végétarienne.)

Cette étrange présence est une expérience à la fois professionnelle,

intellectuelle et personnelle. Elle m'invite à véritablement prendre en considération les relations que j'entretiens avec mon terrain et mes informateurs-partenaires qui sont des membres à part entière de la situation, de la construction de l'objet. Dépasant ainsi son caractère problématique, j'utilise cette présence végétarienne comme une clé, privilégiée, pour accéder aux phénomènes étudiés et notamment à la réalité plurielle de l'économie carnée. Cette situation incite à ne pas juguler à tout prix l'émotionnalité des expériences de terrain dite dérangeante. La considérer contrariante pour la réflexion, notamment scientifique, me semble le plus dérangeant. Mon parti pris est de restituer et de mettre à profit dans la production du savoir et de la réflexion la part de l'homme, la dimension personnelle, émotive, etc., pour rendre compte, dans la construction de l'objet, de la situation de terrain car c'est bien d'elle qu'émerge l'objet.

Dès lors, je ne « fais » pas du terrain, au sens que mon expérience de terrain rend obsolète la figure d'un sujet maîtrisant son objet ; de même, elle rend autant caduque l'idée que le terrain construit l'objet, et l'ethnologue. Effectivement, si je remets en question que nous fabriquions notre objet (terrain), je ne crois pas inversement que le terrain nous fabrique, nous domine. Ce sont la relation, « l'attachement » que nous entretenons avec lui qui nous dessinent l'un l'autre. Il s'agit d'une alchimie, d'une expérience bien plus complexe que dialectique, c'est le « faire faire » de Bruno Latour car « l'expression faire faire ne ressemble pas à l'expression : être fait par ce que je fais. La première ignore toute maîtrise, la seconde *redouble* [1] les deux maîtrises, celle du créateur aux commandes, celle de la détermination, elle aussi aux commandes. » (2000 : 200.) La construction de l'objet n'appartient ni au terrain ni à l'homme (à l'ethnologue) mais émerge d'un réseau disparate d'attachements, sans cesse reliés et remaniés.

Rendre compte de ma propre démarche ethnographique me semble ainsi fécond d'une part pour montrer que l'ethnographe n'est pas maître de son terrain ni de sa personne, et, d'autre part, pour convier le lecteur à la réalité plurielle de l'économie carnée ; invitation que je réitère plus bas à travers le voyage photographique proposé au pays des bouchers.

La participation au, et le partage du, monde des acteurs permet de recourir à l'empathie et à l'intuition pour en comprendre les enjeux. La situation favorise l'intercompréhension, tant avec les consommateurs carnivores (que j'ai même rejoints depuis plus d'un an) qu'avec les bouchers. Ces derniers ne sont pas des extra-terrestres ni des barbares. Contrairement à ce que pouvait se plaie à croire la jeune végétarienne que j'étais, un boucher est un homme comme les autres, un homme parmi les autres. Il n'est pas inhumain comme il n'est pas inanimal. La dichotomie commode n'opère plus. Si le boucher ne peut se dérober à une besogne faite d'os, d'entrailles et de sang, il ne s'y réduit pas. Il la dépasse dans la manifestation d'une compétence qui habilite ses gestes et dans l'affirmation d'une connaissance qui neutralise l'animal ; lequel devient une matière première à laquelle il faut donner une vie, toujours pensée vers l'aval. L'animal, sa mort et sa mise en viande sont des étapes de transmutation d'une même matière.

La viande « traduit » (Callon, 1986), fédère des attitudes différentes qui s'ignorent mais ne sont cependant pas si lointaines. Parallèlement aux deux logiques coexistantes entre sarcophages et zoophages [2] à l'égard du régime carné que Noëlie Vialles (1988) analyse en terme de négation contraire, par excès ou par défaut, j'analyse les attitudes du professionnel boucher et du consommateur carnivore en ces mêmes termes. Par excès, c'est le comportement majoritaire du carnivore « chez qui l'identification

avec l'animal conduit au refus de le reconnaître dans la chair qu'il consomme ». Par défaut, c'est le comportement du boucher « pour qui l'identification de l'animal dans la chair est possible, parce que l'animal est à ses yeux déjà aliment » (1988 : 93). Chacun à sa manière se donne ainsi les moyens d'oublier le rapport entre animal et alimentation carnivore : le boucher par sa confusion entre bête et viande, le consommateur par son refus de certaines parties - le sang, les os et les abats (voir plus bas) - qui posent de la façon la plus visible (trop) le problème de l'identification à l'animal (au semblable), le végétarien [3] par son abstention de toute consommation carnée.

Ma pratique ethnographique permet de me positionner au plus proche, mais aussi à distance, à l'égard des bouchers et des consommateurs carnivores afin de me transporter dans différentes situations et de les comparer. Telle est la faculté de l'ethnologue, créer un espace de comparaison et de débat [4]. Et telle est la seule façon de refaire du lien entre des univers séparés, de permettre à des logiques contradictoires de coexister et de se confronter sans forcément se mépriser ou se détruire. La capacité de déplacement de l'ethnologue lui donne donc un rôle : un rôle social, un rôle de construction. Par là même, un rôle actif de médiation, de médiatisation. Présentement, la méthode choisie pour la média(tisa)tion du monde de la boucherie est l'image photographique et le texte.

## **Arrêts sur image du corps animal en boucherie : sa mise en pièces ou une mort sans cadavre**

### **La mise à mort invisible des animaux de boucherie**



**Illustration 1**  
Carcasses sortant de l'abattoir du haut-Doubs. (C. Blondeau, 1999.)

Sur cette photographie figurent des carcasses de veau, de porc et d'agneau, autrement dit des animaux de boucherie [5] transformés en produit exsangue. Celles-ci sont amenées par les rails à crochets d'un

abattoir de Franche-Comté jusque dans le camion frigorifique d'un boucher venu les réceptionner. La carcasse est une chair exsangue car l'abattage s'effectue par saignée. La mise à mort vise en effet délibérément à faire couler le sang.

Il s'agit d'un code invariant malgré l'existence de modes différents mis en œuvre pour l'effectuer [6] :

« c'est comme ça qu'on doit prendre la vie. » (Philippe, boucher de supermarché.)

« quand le sang sort, c'est l'âme. » (Ben, boucher halal.)

Acte délibéré, la saignée est un acte de désanimation de l'aliment carné - dans le strict respect de l'étymologie de ce mot, du latin *anima-*, en d'autres termes *souffle vital*. L'abattage des bêtes pose le problème métaphysique de la mort en général puisque l'homme et l'animal partagent un statut d'être vivant [7]. Ainsi l'enjeu de l'opération d'expulsion du sang réside dans la séparation entre animal et aliment, et entre bête et homme. C'est pourquoi nous ne consommons pas d'animaux morts accidentellement, dans lesquels le sang est présent ou a stagné ; autrement dit dans lesquels l'âme, la vie animales sont présentes. Conformément à l'adage « nous sommes (devenons) ce que nous mangeons », nous devons savoir comment a vécu et comment est morte la bête que nous consommons. Ceci parce que l'acte d'incorporation qui fait sien l'aliment transmet au mangeur les qualités du mangé, aussi bien d'un point de vue nutritif que symbolique :

« quand on donne un bon steak de cheval à notre fils pour lui donner des forces et ben ça marche, il est plus énérvé, il a la forme ça c'est sûr. Pour le faire dormir après il faut s'accrocher ; à tous les coups s'il en mange avant d'aller dormir, il a du mal à s'endormir, vous pensez c'est nerveux un cheval. » (Patrick, un consommateur.)

Ce proverbe et cet extrait d'entretien posent l'alimentation comme principe transitif, la placent au cœur de l'interrogation identitaire [8] : quand nous incorporons une matière extérieure elle devient constitutive de notre personne. C'est là le résultat de la mise en œuvre de cette règle de transmission et d'assimilation. Partant, si nous nous régénérons par l'ingestion, la chair consommable ne doit pas provenir d'animaux trop éloignés de nous ; nous devons manger du semblable (Vialles, 1998). Or, en même temps, cette idée nous épouvante parce qu'elle assimile l'alimentation carnivore à un acte de cannibalisme. A l'horizon du régime carné, le spectre de l'anthropophagie !

Dès lors, incorporer les chairs animales exsangues (c'est-à-dire désanimées, et, partant, désanimalisées, distancées) revient à écarter ce spectre de la culpabilité et de l'ambiguïté cannibales de l'horizon carnivore. La mise à mort des animaux à l'abattoir, hors des réalités sociales, participe évidemment de cette distanciation. Si la mise à mort pose des problèmes, la mise en image, le montré de cette mise à mort en soulève également [9].





### Illustration 2

L'abattoir du haut-Doubs.  
(C. Blondeau, 1999)

Après que l'animal a été tué à l'abattoir, la boucherie est le lieu qui réceptionne la carcasse et la présente sous forme de viande à l'homme carnivore. Elle serait devenue un « *lieu d'innocence* » depuis que le boucher n'y tue plus. Jusqu'au XIXe siècle les bouchers pratiquaient l'abattage dans l'arrière-cour de leur boutique. L'émergence d'une dissociation entre abattage (exilé à la périphérie des villes) et boucherie à partir de la fin du XVIIIe siècle marque un changement dans les sensibilités à l'égard de réalités telles que la mort, les liens entre les hommes et les bêtes, la souffrance, etc. Dans nos sociétés industrielles et urbanisées contemporaines, la mise à mort des animaux de boucherie est en effet cachée (Vialles, 1987) dans un établissement spécialisé, l'abattoir, généralement excentré comme celui du haut-Doubs présenté sur cette photographie.

Pourquoi la mise à mort des animaux de boucherie est-elle une mort invisible -à l'abattoir ? Une raison, on ne veut/peut pas voir souffrir les animaux ! Mais qui souffre ici ? Et de quoi ? Le carnivore [10] souffre de la production de son alimentation carnée qui n'est autre que du vivant, du semblable, tué pour être consommé.

S'intéresser aux abattoirs revient en fait à questionner le rapport que les sociétés entretiennent avec la mort, la souffrance, la chair, le sang et les animaux ; c'est la raison pour laquelle ils font figure de référence symbolique pour des analyses en sciences humaines et sociales [11]. Mais une fois la mise à mort achevée dans cet abattoir caché, est-ce pour autant terminé ? L'ambiguïté et la culpabilité ont-elles totalement disparues ? La boucherie est-elle vraiment devenue ce lieu d'innocence que nous avons annoncé ? Comment le boucher compose-t-il avec ce corps animal, avec cette chair appelée à devenir matière à ingérer, viande ?

Une fois la mise à mort écartée, c'est un peu comme s'il n'y avait rien à comprendre, rien à voir (ou plutôt rien à cacher) dans la consommation carnée ; consommation banalisée si l'on considère le rapport quotidien que les Franc-Comtois (les Français) entretiennent avec elle. Cependant, reste à comprendre l'opération « forme d'ellipse » qui fait de la carcasse une substance consommable et non pas un cadavre répugnant. L'un des objectifs de ces arrêts sur image est de montrer que, contrairement aux idées reçues, la transformation et la consommation en viande ne vont pas de soi. Tant pour le boucher que pour le consommateur. En ce sens, comme l'abattage, l'activité professionnelle de boucherie nous éclaire sur les normes et les valeurs de notre société.

## De la carcasse à la viande pour l'étal



### Illustration 3

Des carcasses en boucherie artisanale.  
(C. Blondeau, 2002.)

Les carcasses réceptionnées par le boucher se présentent entières, ou en moitiés et en quartiers comme sur cette photographie de chambre froide [12]. Au premier plan, une demi-carcasse de veau est suspendue, puis un quartier avant (une épaule) de bœuf et enfin, au dernier plan, un quartier arrière d'une carcasse de bœuf.

Le boucher me désigne ces quartiers de bœuf comme ceux d'une jeune bête, d'une génisse [13] de race à viande charolaise élevée en pâtures. La moitié de veau est censée provenir quant à elle d'un veau de lait « élevé sous la mère » de race mixte (laitière et de viande de réforme) montbéliarde.

Comment le boucher sait-il reconnaître ces races de vaches ? Alors que les races à viande sont précisément *bien en viande* [14] et n'ont qu'un rendement en lait très faible, les races mixtes sont plus pauvres en viande mais ont une plus grosse capacité de lait. Les vaches charolaises (comme leur carcasse) possèdent ainsi une poitrine large et basse et les côtes placées droites alors que les vaches montbéliardes (ainsi que leur carcasse) sont dotées d'une poitrine plus étroite avec des côtes plantées transversalement. Une race à viande sera donc beaucoup plus rebondie en muscle. Aussi, le profil à repérer sur le développement de la musculature de l'animal comme sur sa carcasse sera le profil convexe [15]. Mais pour une race donnée, comment le boucher identifie l'animal jeune, femelle et élevé sous la mère ou en pâtures ?

C'est à « l'œil » qu'il sait si une bête est élevée en pâtures :

« une vieille vache ou une vache ne venant pas d'un élevage où elle est aux champs et a de l'espace pour gambader un peu aura une viande rouge foncée, flasque et aqueuse avec une fibre grossière et puis la graisse sera jaune et molle si elle a été nourrie avec de l'ensilage et non pas avec de l'herbe. » (Vanessa, vendeuse bouchère en boucherie artisanale.)

Par la conformation du morceau (l'évaluation de l'état des masses musculaires), il détermine l'âge :

« quand celui-ci est bien rebondi cela veut dire que l'animal est bien en muscle, donc jeune. » (Loïc, artisan boucher.)

Ces quartiers de bœuf proviennent d'une jeune bête car tout boucher sait que lorsqu'un animal vieillit, des changements progressifs et constants modifient la structure du muscle. Les tissus conjonctifs musculaires durcissent. Leur grain de viande se consolide de plus en plus, entraînant en conséquence une diminution progressive de la tendreté de la viande. Toutefois d'autres critères sont également à prendre en compte, notamment le sexe de l'animal puisque le caractère mâle influe sur la répartition et la teneur en tissu conjonctif au sein des muscles :

« la viande de bovin par exemple, de bovin mâle est plus ferme et rouge foncée. Et encore plus quand il n'est pas castré car justement il sera plus puissant, plus nerveux et il va donner un goût de... mâle oui ; enfin, comme on dit, ça a un goût fort, un goût d'urine et tout ça... parce qu'il veut se reproduire mais il ne faut pas les laisser aller jusque-là je veux dire... c'est pour ça qu'on les castrate et alors ils deviennent beaucoup plus beaux, plus ronds parce qu'ils sont moins nerveux et donc ils font plus de viande. » (Gérard, artisan boucher.)

Inversement, le grain de viande d'une femelle est plus fin et plus gras. De plus, le fait qu'elle ait vêlé influe sur la viande :

« on prend des génisses qui n'ont donc mis bas qu'une seule fois ; comme ça elles ne donnent ni ne font pas trop de gras mais elles en font juste comme il faut, la viande arrive à maturité au niveau des fibres et de la concentration en protéines qui est due à la naissance du veau, à l'ensemble de la conception quoi. » (Loïc, artisan boucher.)

Quant au veau, le boucher traduit qu'il a été élevé sous la mère - avec le lait maternel de celle-ci - en voyant sa chair rosée claire, sa graisse blanche et ferme. D'une chair au contraire rosée foncée voire rouge claire et d'une graisse jaune et molle, le boucher déduit qu'il a pâturé ; autrement dit qu'il a été nourri à l'herbe, voire aux céréales.

C'est donc grâce à des critères qui font largement appel au regard que le boucher sait déterminer de quel animal la carcasse provient, ici la couleur et l'aspect. Il reconstitue non seulement les caractéristiques physiologiques mais aussi comportementales de l'animal. Sa connaissance de et sur la carcasse de viande en est une de et sur l'animal

dont elle provient.

L'artisan boucher ne se contente pas d'évaluer du regard la qualité d'une carcasse puisqu'il choisit aussi régulièrement les bêtes *sur pied*, principalement d'animaux de type charolais et montbéliard, les deux races de vaches que l'on retrouve le plus communément dans les boucheries franc-comtoises.



**Illustration 4**

(Photographie de l'éleveur, 2001.)



**Illustration 5**

(C. Blondeau, 2001.)

Des vaches, de races charolaise et montbéliarde du Jura (cf. [carte](#)).

Que nous dit le boucher sur l'animal ?

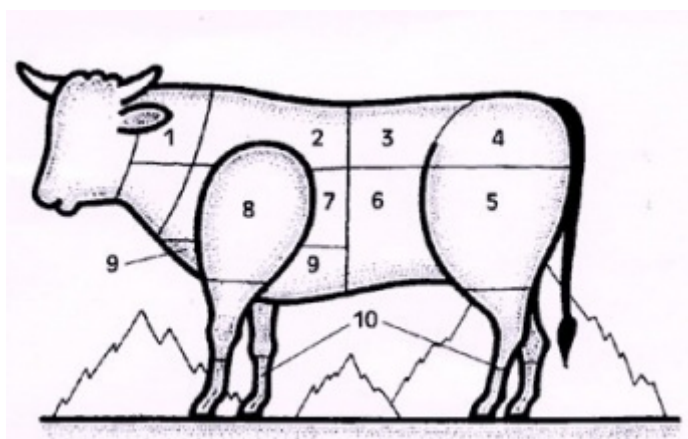
Prenons en exemple cette génisse charolaise qui se montre à nous plus entièrement :

« elles sont très bien en viande car vues depuis derrière, elles ont un profil convexe, en forme de U, elles possèdent des cuisses d'une largeur prononcée, les reins et dos bien larges, une culotte profonde et des épaules très prononcées. » (Loïc, artisan boucher.)

A « l'œil » (encore), l'artisan boucher jauge l'animal de boucherie, et non en se reportant à l'estampille identificatrice fixée dans son oreille qui se réfère à son document d'accompagnement bovin (DAB) - l'équivalent d'une carte d'identité (cf. [document](#)) -, vue sur la photographie des vaches de race montbéliarde. Par sa morphologie, il évalue s'il est *bien en viande* ; par les dents et les cornes, il estime l'âge de l'animal. Après la première dentition, les dents sont en effet remplacées dans un ordre précis (jeune âge, âge de gestation, etc.) et les sillons des cornes permettent de distinguer les étapes de croissance.

La connaissance de l'animal vivant est évidemment orientée vers la production de la matière carnée. Quand certains ne voient que des vaches, le boucher a déjà en vue sa transformation en viande. Si en regardant la viande le boucher peut (re)voir l'animal, en regardant l'animal il voit (déjà) la viande. Une impasse s'instaure entre les deux. C'est là d'ailleurs ce que montre le lexique utilisé pour les « points de touche », en d'autres termes les points de manipulation de la bête sur pied pour vérifier son état et sa qualité d'engraissement [16]. L'animal et l'aliment sont effectivement confondus par le lexique du corps animal et le lexique de la viande, tout deux employés par le boucher : la touche de l'épaule, des côtes, de l'aloiau, du flanc, de la hanche, de l'avant des tétines chez les femelles ou des bourses chez les mâles.

Ainsi l'animal est découpé, la vache est comme de la viande... *sur pied* :



**Illustration 6**

1. cou, 2. train de côtes, 3. aloyau, 4. rumsteak, 5. cuisse, 6. flanc, 7. côte plate, 8. épaule, 9. poitrine, 10. pieds.

« La dénomination et l'emploi des morceaux de viande », illustration de dépliant in *Le manuel de la bouchère-charcutière et du boucher-charcutier*, Tome 2, Zurich, Union Suisse des Maîtres Bouchers (USMB) : 2.

1. cou, 2. train de côtes, 3. aloyau, 4. rumsteak, 5. cuisse, 6. flanc, 7. côte plate, 8. épaule, 9. poitrine, 10. pieds.

« La dénomination et l'emploi des morceaux de viande », illustration de dépliant in *Le manuel de la bouchère-charcutière et du boucher-charcutier*, Tome 2, Zurich, Union Suisse des Maîtres Bouchers (USMB) : 2.

Viande qu'il va falloir dé-couvrir.

## Opérations de transformation d'un cuisseau de veau -la partie supérieure de la demi-carcasse :



**Illustration 7**  
Le désossage.  
(C. Blondeau, 2002.)

La première partie de la transformation d'une carcasse en viande - ici d'un quartier de veau - a pour nom le *désossage* ou la *désosse*. Cette opération consiste à se frayer un passage jusqu'aux os qu'il faut extraire en les longeant par de « micro » gestes afin de les détacher en ne laissant s'écouler que le minimum de sang des chairs. Le boucher dé-couvre ainsi progressivement le sacrum, os de l'articulation entre le cuisseau et l'ailoyau (la cuisse et le dos).



**Illustration 8**  
Le dépiéçage.  
(C. Blondeau, 2002.)

En outre le désossage s'accompagne toujours d'une autre activité, celle du dépiéçage qui consiste en une opération de séparation par de « micro » gestes (encore) [17] pour détacher les pièces de viande sans coupage. Ce détachement s'effectue en cassant les filaments de peau et de nerfs qui composent le tissu pelliculaire entourant toutes pièces de viande. Le boucher poursuit donc la déchirure du tissu conjonctif se trouvant entre toutes les parties musculaires, ce qui facilite la tâche de séparation des morceaux et permet entre autres de retirer amas de graisse, nerfs et

tendons, ce qu'on appelle les aponévroses.



**Illustration 9**

La noix de veau ou le premier morceau « défait ».  
(C. Blondeau, 2002.)

La noix de veau, le morceau ainsi dégagé, dé-couvert, est formé de tissu musculaire compact, au grain de viande homogène. La désosse et la découpe exigent une grande connaissance de l'anatomie animale. Seul un travail précis permet en effet de tirer un parti optimal des carcasses des bêtes abattues, et ainsi d'éviter des pertes. Pour cette raison, les découpes de viande sont dites réalisées dans le respect des articulations naturelles et des différences entre les muscles. Néanmoins, l'existence de plusieurs modes optimum de découpes [18] montre que le boucher a une connaissance de l'animal, *une* lecture culturelle de la physiologie de la viande et, partant, que le boucher opère toujours et encore *une* traduction animale lors de la transformation en viande au laboratoire. Celle-ci qualifie sa relation, son « attachement » (Latour, 2000) à cette matière et s'effectue invariablement par la morphologie, la couleur et la graisse, mais également par les os.



**Illustration 10**

La désosse comme lieu d'observation de la carcasse.  
(C. Blondeau, 2002.)

Le désossage s'entrecroise sans cesse avec le dépiéçage : après avoir «

levé » [19] la *noix de veau*, le boucher désosse le fémur ; action permettant un lieu d'observation privilégiée de l'animal pour déterminer la valeur de la carcasse en fonction de l'écartement mesuré entre les os et l'état du cartilage. Pour la carcasse d'un animal adulte jeune [20] (ici d'un cuisseau de veau), les cartilages sont blancs et nacrés. Ils sont flexibles, se coupent ou se détachent facilement au moment du désossage. Plus l'animal vieillit [21], plus ceux-ci vont se pigmenter, devenir grisâtres puis se durcir, s'ossifier et être difficiles à enlever. Parallèlement sur une jeune bête les os apparaîtront sphériques, tendres et blancs et plus l'animal vieillira plus ceux-ci s'aplatiront, jauniront et durciront, réduisant ainsi l'espace et la flexibilité entre eux.



**Illustration 11**  
L'expulsion des os.  
(C. Blondeau, 2002.)

Dès lors, transformer une carcasse en morceau c'est déjà entrer dans ses chairs et en prélever certains os.



**Illustration 12**  
Quel traitement des os ?  
(C. Blondeau, 2002.)

Les os de toutes les carcasses sont mis ensemble dans un container avec les aponévroses et forment le « suif ». Celui-ci est collecté par le service



de l'équarrissage puis brûlé par des usines de traitement afin de les transformer en combustibles, produits de beauté, etc.

Pourquoi les os n'apparaissent-ils pas plus dans cet aspect musculaire des étals bouchers s'offrant à la vue du client ? Qu'est-ce qu'on ôte en ôtant les os ?

« mais on le voit pas le cochon, y a pas d'os. » (mots utilisés par une fillette accompagnant son grand-père, client d'une boucherie artisanale, pour se justifier de sa consommation de jambon alors qu'elle prétend ne pas manger de produits carnés.)

« pour ne pas se faire avoir entre manger du chat ou du lapin il n'y a qu'une chose, une chose à quoi on reconnaît vraiment ; c'est au squelette, aux os quoi, c'est à la tête plus ramassée du chat et à ses os plus ronds. » (Gérard, artisan boucher.)

Ces extraits trahissent le secret osseux. En gardant ses formes et ses aspects particuliers, l'os est la matière à partir de laquelle le boucher retrouve l'anatomie de la carcasse, définit ses différents morceaux mais aussi repère l'animal dont elle provient. La carcasse, une fois dégagée de l'os, évolue ainsi en pièces de viande anodines, ou comme le dit François Poplin « En supprimant l'os, on fait une viande moins parlante. » (1992 : 27).

Le contexte contemporain de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) révèle encore plus visiblement ce que ces capsules osseuses renferment.



**Illustration 13**

L'os comme matériau spécifié à risque.  
(C. Blondeau, 2002.)

Dans cette situation de crise, si les os de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus d'un an - définis comme des matériaux spécifiés à risque (MSR) - sont dorénavant prélevés systématiquement et mis à part, le carnivore se méfie maintenant d'autres os ; la côte de bœuf et plus encore l'os à moelle connaissent notamment une baisse de leur consommation.

Ces nouveaux matériaux à risque ne sont pas stockés avec le suif des autres carcasses mais sont collectés indépendamment et à une autre date. Ils sont ensuite brûlés en vue de les éradiquer car si la bête s'avère

être atteinte par l'agent infectieux (le prion), celui-ci est présent dans ces/ses parties osseuses.

Etant donné que ces composantes comprennent l'identité de l'animal en vie, elles présentent dans ce cas le (plus de) risque, la maladie. Matières irréductibles, même disjointes du corps animal, les os identifient et assimilent à l'animal, au vivant et *a fortiori* au semblable. En ôtant les os, le boucher ôte ainsi ce qui relie la viande à son identité et à sa nature animale. Le boucher déconstruit l'animal pour construire l'aliment carné. Animal que le consommateur [22] ne veut pas voir ni se voir manger dans les pièces de viande qui lui sont proposées. Ainsi, cette activité de désossage s'effectue au laboratoire, en coulisse, et doit bien être envisagée en tant qu'opération de transformation, au même titre que celle de dépiéçage.

« Derrière », le maniement du couteau est à l'œuvre jusqu'à ce que, une fois les os ôtés, tous les morceaux soient levés, dépiécés.



**Illustration 14**

Le cuisseau de veau ou des morceaux de viande.

(C. Blondeau, 2002.)

Le dépiéçage revient à détacher et séparer en pièces les parties anatomiques de la chair animale afin de les rendre autonomes, à savoir anodines comme le montre leur désignation particulière. De haut en bas et de gauche à droite : le jarret, le grenadin (ou le rond de sous-noix), la noix, le gîte nerveux, la sous-noix, l'aiguillette baronne, la noix pâtissière et le quasi.

Autonomes et anodines, ces pièces de viande ne le sont pourtant pas véritablement pour le boucher qui assure leur transformation et sait toujours les apprécier ; c'est-à-dire les relier à l'animal dont ils proviennent par la conformation musculaire, ainsi que par la couleur de la viande et celle de la graisse. Graisse dont nous avons vu précédemment qu'elle sert à identifier l'animal - à déterminer son mode d'alimentation et son âge -, et, pellicule de graisse qu'il reste à prélever pour en faire des pièces de viande consommables pour le carnivore :

« il n'y a pas trop de graisse ? »

« il est bien maigre ? »

etc.

(interrogation sempiternelle des consommateurs.)

La viande serait donc de la chair qui a repris forme sans le sang, mais également sans les os ni la graisse. C'est-à-dire ôtée de ce qui rappelle lisiblement, trop lisiblement, l'animal. Aussi une fois la mise à mort achevée, rien n'est terminé. La mise à mort n'est qu'une des premières étapes de transformation de l'animal en viande consommable. Autrement dit la saignée ne suffit pas à rendre l'animal propre à la consommation humaine, elle est le premier moment de désanimalisation qui rend possible toutes les phases de désanimalisation ultérieures. Lesquelles phases se déroulent et se poursuivent en boucherie. Si la société essaie d'euphémiser le temps de la mort (Vialles, 1987), elle tente aussi d'édulcorer la confrontation avec son *incarnation*, avec la transformation de la carcasse en viande. Si l'homme ne veut plus voir la mise à mort, il ne veut plus non plus voir le corps animal. La disjonction entre carcasse et viande, par ces opérations de transformation invisibles, est assez fondamentale pour s'inscrire dans l'espace de la boucherie : le derrière caché in-montré au consommateur, et le devant montré, l'étal. Comme je l'explique par ailleurs (Blondeau, à paraître), le système d'organisation de l'espace boucher est une métaphore de la consommation distancée des carnivores.

La boucherie, un lieu d'innocence ? Elle est une mise en pièces de ce corps animal - ou (pour) une mort sans cadavre - par le pouvoir de transformation dont s'est doté le boucher. La boucherie est le lieu où entre la carcasse et d'où ressort une viande propre à la consommation humaine, prête à être cuisinée.



**Illustration 15**  
Du veau à l'étal.  
(C. Blondeau, 2002.)

Une fois la chair animale exsangue, froide et le corps désossé, dépiécé, dégraissé et découpé, ou pour le dire autrement une fois ces artifices de transformation effectués, rien n'est encore achevé. Reste l'artifice de la désignation, laquelle n'a plus rien de commun avec l'animal mais concerne l'aval : le prêt à consommer.

Fondamentale, la disjonction entre animal et viande l'est aussi pour

opérer (et par l'opération d'un changement de désignation par le consommateur. Lequel participe lui aussi à la construction de la transformation, de la définition de la matière carnée. Une fois la viande mise en étal et présentée aux clients, ceux-ci finissent de la nommer. Le boucher substitue au regard les quartiers, les os, les entrailles et le sang ; il substitue les muscles et les remplace par des grenadins, des quasis, des noix, des filets etc., donc par des morceaux ayant une réalité indépendante pour le consommateur qui se trouve confronté à un choix à porter sur des substances :

« je voudrais *du veau, du porc, du bœuf, de l'agneau,*  
etc. » (demandes de clients en boucheries.)

A l'intérieur de chacune d'entre elles, il définit alors des morceaux par leurs destinations culinaires : à *rôtir, à escalope, à braiser, à griller, à bouillir, à mijoter, etc.*

A chaque étape, cette viande secrétée par l'animal que le consommateur achève de réifier par l'artifice de désignation [23], perd précisément de sa personnalité et de sa nature animale, de sa visibilité.

### De la carcasse à la viande pour la fabrication charcutière



**Illustration 16**

Demi-carasses de porcs en boucherie artisanale.  
(C. Blondeau, 2002.)

Le porc est l'animal de boucherie essentiel [24] et entier destiné à la viande pour la charcuterie. Le *lecteur* se trouve ici en présence de moitiés de porc, qu'il peut voir de la partie extérieure comme intérieure. De haut en bas, le boucher les découpe, les identifie (toujours et déjà) en parties consommables : en pied, jambon (cuisse), carré de côtes (longe), poitrine, épaule, cou... mais où sont les têtes de porcs dits entiers ?



**Illustration 17**  
Les têtes de porc.  
(C. Blondeau, 2002.)

Les têtes sont enlevées, fendues en deux pour y ôter la cervelle - qui trouve de moins en moins d'amateurs (voir plus bas) - afin de subir leur transformation. Elles sont cuites une nuit entière à 80°-85° C pour être ensuite désossées, hachées et mélangées avec de l'assaisonnement. En interstice notons que si tout est désossé, les os sont conservés pour faire du bouillon. Ce qui est apparemment une attitude paradoxale par rapport à ce que nous avons vu plus haut (« jeter » les os). Paradoxe en apparence, mais en apparence seulement car on y retrouve une commune logique :

« avec les os c'est moins sec, ça donne plus de goût, c'est plus juteux » (Luc, artisan boucher-charcutier.)

Les os sont précisément gardés par et pour ce qu'ils renferment. Une fois le hachage et l'assaisonnement effectués, de la tête on réalise un fromage :



**Illustration 18**  
Un fromage de tête.  
(C. Blondeau, 2002.)

Notons l'exil laitier de la dénomination : un *fromage*, de tête. L'origine étymologique de fromage - ce qui est dans une forme - est ainsi généralement oubliée au profit d'une sorte de métaphore laitière :

« ça doit être des différences d'appellations régionales parce que ça change rien dans la fabrication, on peut dire aussi pâté de tête. Peut-être que pour certains, fromage fait mieux vu que c'est la tête du cochon, peut-être que ça passe mieux, je n'en sais rien. » (Luc, artisan boucher-charcutier.)

Le porc peut être dit incarner une anthropophagie joyeuse, plus encore lorsque l'on se remémore les nombreuses fois où nous entendons « dans le cochon tout est bon » ; « dans le cochon, il n'y a rien à jeter ». Il est le seul animal dont la consommation soit entière, de la tête aux pieds.

Cependant, si sa consommation est... complète, est-elle visiblement entière ? et entièrement visible ? Si la tête est mangée, elle est hachée et mise en bol fromager. Quant aux pieds, ils sont farcis ou recouverts de chapelure, autrement dit masqués, travestis. Et qu'en est-il des entrailles de cet animal soit disant entièrement bon à manger ?



**Illustration 19**

Une fraisure de porc.  
(C. Blondeau, 2002.)

Ce qui est appelé une fraisure de porc est en fait l'appareil respiratoire et digestif de l'animal avec de haut en bas la langue, la trachée (la gorge), le cœur, les poumons (le mou) et le foie. Autrement dit les abats. Une fois détaillée, la fraisure de porc offre ses parties séparées pour la charcuterie.

La langue est destinée à accompagner la tête pour faire le fromage. Le foie, le cœur et la gorge - considérés comme de bons liants et de bons exhausteurs de goût - sont hachés pour être incorporés en terrines, alors que les poumons servent à préparer de la gelée ou du bouillon pour les

cuissons.



**Illustration 20**

La charcuterie ou la mise en terrines, saucissons etc..  
(C. Blondeau, 2002.)

Si le consommateur mange des abats à l'heure actuelle, il ne le fait pas en toute connaissance de cause, mais par l'intermédiaire d'une série d'opérations charcutières complexes et secrètes :

« la charcuterie il y a un vrai travail de préparation, il y a toute une fabrication complexe, c'est le secret de fabrication. » (Luc, artisan boucher-charcutier).

D'un travail de transformation du corps animal encore plus draconien parce qu'il opère notamment sur les parties les plus reconnaissables de l'animal (les abats), la charcuterie s'accompagne précisément d'un *secret encore plus lourd*, d'une invisibilité encore plus grande. Si cette charcuterie est faite à base des parties les plus identifiables du porc, le charcutier et ses machines à broyer, hacher, mélanger, assaisonner et/ou mouler en font les matières les moins reconnaissables, les plus dissimulées par un camouflage maximisé de leur aspect physique (tant au niveau de la forme, du goût que de l'odeur ou de la couleur).

Alors que la consommation de cochon est précisément frappée d'interdit par l'islam et le judaïsme, les non-musulmans et les non-juifs le mangent de la tête aux pieds en passant par les entrailles, et lèvent l'interdit du sang : ils le consomment en boudin. Ce comportement les positionne les uns et les autres dans une logique d'identité [25] par une transgression classificatoire.

Cependant, comme le cochon n'est pas destiné à être mangé entièrement dans les boucheries halal, c'est l'agneau qui tient cette place [26].



**Illustration 21**

Abats d'agneau d'une boucherie halal.  
(C. Blondeau, 2002.)

Chacun possède son animal de prédilection pour une consommation entière.

De gauche à droite et de haut en bas, intestins, têtes, foies et estomacs d'agneau sont non seulement montrés tels quels à l'étal, mais aussi consommés de la sorte, et donc non-dissimulés derrière les processus de fabrication charcutière. Ici l'animal était plus identifiable à travers la viande proposée, à travers ses abats. J'utilise la conjugaison d'un temps passé - *était* - car depuis les affaires de la « vache folle » et de la « tremblante du mouton », nous assistons à une normalisation des matériaux carnés dans les boucheries, à une re-définition du comestible (en) et du non-comestible du système viande (Blondeau, 2001). L'interdiction de manger des cervelles d'ovins et de caprins de plus de six mois touche ainsi directement les boucheries halal et réduit les différences entre ce type de boucherie et les autres, de supermarché et artisanal. Boucheries où comme je l'ai constaté l'animal était moins identifiable, et cela même au travers des abats (ce qu'illustre parfaitement ceux de porc) :

« on les présente de telle façon, comme la tête de veau on la roule et on la ficelle donc ce n'est pas comme si c'était la tête en elle même. » (Jacques, boucher de supermarché.)

Parmi les abats, seuls ceux de porc apparaissent aujourd'hui dans la grande majorité des boucheries franc-comtoises. Depuis la crise de l'ESB, que je définirais comme une mutation révélatrice du processus de camouflage (débuté aux XIXe et XXe siècles avec l'exil de l'abattage) de la nourriture carnée absorbée, les abats ont quasiment disparu de la consommation : les bouchers ne les commandent plus aux abattoirs. En effet, au fil de mon immersion en pays boucher, je remarque le rejet de ces matières :



« ce n'est plus comme avant quand les gens avaient faim » (Philippe, boucher de supermarché.)

« tous les gens n'aiment pas trop voir, ça leur rappelle l'animal alors on les met derrière pour ceux qui aiment, les amateurs nous les demandent et comme ça les autres ne les voient pas » (Gérard, artisan boucher.)

Les mutations des sensibilités à l'égard des animaux [27] est en corrélation avec les attitudes de répulsion et de dégoût vis-à-vis des abats. De fait, l'identification de l'homme à l'animal ne peut passer par l'identification de l'animal dans sa consommation carnée [28].

### L'après (de la) transformation en viande



**Illustration 22**

Une table de travail d'une boucherie artisanale après des opérations de transformation de la carcasse en produits carnés.

(C. Blondeau, 2002.)



**Illustration 23**

Un tablier d'un boucher artisanal après des opérations de transformation de la carcasse

Après le « travail de derrière », les traces du corps à corps boucher/carcasses, entrailles, os, sang sont encore visibles, et perceptibles (à l'odeur). Visibles par l'état du tablier et de la table de travail recouverts de sang. Au moment de cette prise de vue, le boucher a déjà « rangé la table », c'est-à-dire qu'il a retiré/essuyé morceaux, os et sang une première fois. Ces photographies du deuxième passage n'ont d'ailleurs pas été réalisées sans mal. Le boucher ne veut pas (jamais) être photographié. Malgré l'*anonymat* visuel dont il était assuré, il nous a fallu faire preuve de persévérance et nous montrer particulièrement persuasive :

« non faut pas prendre ça, ça fait vraiment dégueulasse  
» (Luc, artisan boucher-charcutier.)  
« il faut laver à chaque fois que c'est un peu sale, un  
peu tâché de sang, on lave sinon ça fait pas propre ;  
c'est pas propre et on ne peut plus travailler. » (Loïc,  
artisan boucher.)

On nous parle de propreté et d'hygiène pour la viande selon des prescriptions sanitaires où le « souillé » ne doit jamais entrer en contact avec le « propre » mais transparaît ici l'obligation de propreté et d'hygiène mentales (ça *fait* propre). Prendre en photographies ces tâches et traces de sang sur la table de travail ou sur le tablier équivaut-il à prendre le boucher ou le charcutier en flagrant délit d'immoralité ? La prise de ces images s'apparente à un test. Elle révèle (s'il fallait encore le montrer) qu'il y a bien quelque chose à cacher (de caché) en boucherie. Pour preuve tout sang visible provoque problème, qui se réfère à l'activité bouchère marginale, censurée (ce que la méthode photographique employée révèle admirablement). S'il est in-montré c'est parce qu'il est in-montrable. Tant pour les consommateurs que pour les bouchers.

Si ces derniers ne peuvent ignorer sur quoi ils travaillent par leur corps à corps avec les carcasses, ils font tout pour. Ainsi interroger les carnivores consommateurs et bouchers sur ce qu'ils font, en d'autres termes sur ce qu'ils mangent et sur ce qu'ils travaillent - autrement dit sur l'animal - revient à les prendre au dépourvu, à leur demander de regarder là où ils ne le veulent pas. Chez tous mes informateurs, la volonté de conserver une image de la viande, et une image de la viande plus anonyme pour le client, revêt une importance toute particulière puisqu'il s'agit en somme de prouver (se prouver) que la viande que l'on travaille et/ou que l'on mange n'a rien de commun avec l'animal qui souffre, qui meurt pour nous :

« oh moi je préfère ne pas y penser » (Pascale, une consommatrice.)  
« on préfère ne pas y penser, quand on vide une cervelle de veau, on pense pas qu'on sort une cervelle de veau d'un crâne, mieux vaut pas trop y penser, c'est avec l'habitude [29]. » (Guy, artisan boucher.)

Ne pas y penser. Ne pas penser qu'il s'agit bien d'un animal, tant pour le consommateur que pour le boucher, pour ne pas en souffrir. Souffrir de se sentir coupable, souffrir de l'analogie entre le mangé et le mangeur, entre nous et l'animal avec lequel on ne se sent pas totalement différent, étranger ou extérieur. Si s'intéresser à la mise à mort des animaux de

boucherie, c'est interroger le rapport qu'entretiennent les hommes à l'animal, au sang, à la mort et à la souffrance, s'intéresser à la viande c'est également s'en préoccuper. C'est s'intéresser à la consommation de sa chair qui n'est autre que ce vivant, tué et transformé pour être mangé. La mise en viande pour la consommation pose donc problème ! Et cela sans exception, pour tout le monde !

Bien que nombres de moyens soient mis en place pour que la boucherie soit une ultime étape éloignant la composante cannibale sous-jacente de l'alimentation carnivore, est-elle pour autant un *lieu d'innocence* ? La boucherie, espace intermédiaire en forme d'ellipse par le professionnel boucher qui, à l'abri des regards, s'acquitte des tâches de désanimalisation de la carcasse en vue du régime carné, se veut être un lieu d'innocence ; elle euphémise l'origine animale de la consommation carnée par sa frontière cachée/montrée. Dès lors pourquoi vouloir dissoudre cette dernière en révélant ce qui est voilé en boucherie, notamment par le biais d'images ? Pourquoi s'écarter du principe de l'in-montré ?

### **La mise en image de l'in-montré, in-montrable ?**

Pour rendre compte de ce monde carné parsemé de trous noirs, d'étapes invisibles, il m'est apparu essentiel d'utiliser les images photographiques dans ma pratique ethnologique. La spécificité de ce terrain m'oblige en effet à prendre en considération de nouveaux outils, à échanger différemment avec mes informateurs et à penser à de nouveaux modes pour rendre compte de cette expérience. Le savoir passe par une perception visuelle, mais aussi tactile, auditive et olfactive. Si l'odorat ou le toucher sont des sens de l'incorporation encore plus forts [30], il est malheureusement impossible les restituer ici. Mais le montré, la vue de la viande permet déjà une construction transitive.

Le côté in-montré de la boucherie, c'est-à-dire l'invisibilité des étapes entre les carcasses et la matière carnée consommable, se fait l'expression d'un baromètre des sensibilités du rapport que nos sociétés entretiennent avec leur nature, avec l'animalité (de boucherie). Comme la viande désanimalisée de l'étal cause l'appétit du carnivore, je pense que la chair animale cause sa pensée, pensée en rapport à sa pratique carnée, à l'animal, au vivant, à la mort, etc.

Exposer ici ces images de corps animal mis en viandes c'est déroger à la règle (voir plus haut) de l'in-montrable, tout du moins de l'in-montré. C'est déranger mais déranger pour mieux comprendre, d'où ma tentative. Mais le choix de ces images habituellement in-montrées n'a pas pour but d'affliger visuellement et affectivement le *lecteur* mais de montrer comment les émotions, liées à certaines situations, sont sources de savoirs et de connaissances, en sciences comme ailleurs. Je l'ai dit, la subjectivité est impossible à éliminer dans le processus de la participation observante, comme dans les stratégies hétérogènes de la représentation. Dans la réception de ces images, nous sommes tous spécialistes puisque nous ressentons tous quelque chose, peut-être insupportable pour certains. A ce titre, les images ne sont pas un support illustratif, un simple témoin de l'expérience de terrain mais apportent quelque chose de plus, en plus. Leur utilisation est primordiale parce ce sont des documents caractéristiques capables moins de faciliter la compréhension du texte que d'apporter des éléments originaux suscitant une réflexion difficilement exprimable, envisageable par d'autres moyens. L'usage de la photographie répond ici à une volonté heuristique.

Sans entrer dans un déterminisme étroit, les modes de pensée ne

sauraient être indépendants des moyens de pensée, de la médiation du langage : parlé, écrit ou imagé. Ce que montre formidablement bien Jack Goody (1998) à propos de la communication par la voix (la communication orale) et de la communication par l'œil (la communication écrite), qui toutes deux engendrent des possibilités cognitives différentes. Il y a interférence entre médiation et représentation. Dans le présent article, tout (se) passe à travers la communication par l'œil mais, à l'intérieur de celle-ci, deux types d'échange avec le *lecteur*, deux rapports différentiels à l'information, *a fortiori* à leur compréhension et à leur interprétation, apparaissent : l'image et le texte.

Le code de la représentation imagée offre l'occasion d'une réflexivité singulière. Parallèlement au texte, l'image (photographique) est un vecteur de réflexion, un langage propre. L'image tire sa force hors de l'explication, elle échappe à l'auteur dans la réception, dans les pensées réflexives qu'elle suscite comme l'explique Eliane de Latour (2002) à propos de l'anthropologie visuelle cinématographique [31] - qu'elle pratique admirablement - dans un entretien conduit par Sophie Chevalier :

« Ce n'est pas quelque chose en moins, c'est quelque chose en plus qui fait partie du cinéma. Il s'agit de charges. Les spectateurs vont charger l'image. Un lecteur va aussi charger un texte, on se fait ses propres images ou sa propre réflexion mais ce n'est pas du même ordre lorsqu'on est confronté à des « analogons » du réel. Dans l'écriture, les signes sont graphiques, l'émotion ou la réflexion passent par un décodage. Tandis qu'une image se fabrique avec les éléments de la réalité qui nous entoure. Il y a quelque chose de subversif dans l'image parce qu'elle fait appel à des connaissances plus émotives, plus immédiates, plus sensibles, plus mouvantes » (2002 : 16-17).

Considérer l'image comme un langage propre ne revient pourtant pas à l'envisager comme se suffisant à elle-même. Si l'image possède un langage actif, elle est aussi construite, elle ne va pas de soi : « elle n'est pas universelle ni « naturelle », elle est d'abord culturelle » (Conord, 2002 : 53). C'est pourquoi j'ai choisi l'image et le texte. L'image pour donner au lecteur un temps où voir, percevoir de *lui-même*. En d'autres termes un temps où il interprète ce qu'il voit à partir de ses pratiques individuelles, sociales et culturelles intériorisées, à partir des systèmes de représentations qui les sous-tendent. Le texte pour l'inviter ensuite à une réflexion guidée. Les mots viennent compléter l'image, viennent la commenter afin d'orienter le *lecteur* par rapport à ce qu'il regarde, car c'est la façon dont on regarde qui importe. Notre rôle d'ethnologue, je le rappelle, est non seulement de comprendre les logiques des uns et des autres mais aussi de participer au processus de compréhension (Heinich, 1998).

Aucun rapport hiérarchique n'est posé entre le texte et l'image. L'image active est contextualisée - commentée - pour ne pas laisser le *lecteur* d'images seul, pour le faire se déplacer, l'amener dans un espace de compréhension de l'autre, et de lui-même. L'intérêt escompté de cet essai sur le caché/montré du corps de l'animal en boucherie se niche dans la réflexivité qu'il peut autoriser sur sa propre pratique et celle des autres, dans l'interrogation qu'il peut susciter.

Dans ce contexte, cet article ne vise pas à rendre compte de ma perspective d'étude d'une façon exhaustive. Je me suis limitée à aborder l'aspect in-montrable de la viande, aspect lié à ma réflexion sur le sujet. Par ce média d'information et de communication qu'est l'image (commentée), surgit, plutôt qu'une réponse, un questionnement ou encore une « épreuve de pertinence » (Heinich, 1998 : 85), en vue d'une entreprise de mise ensemble. En dévoilant le caché, je ne cherche pas à faire violence aux acteurs [32] pour avoir raison sur eux, mais j'espère amener à une compréhension des raisons des uns et des autres [33]. C'est peut-être là un risque, mais surtout une chance parce que la confrontation de la représentation ethnologique - médium du discours méthodologique et théorique - avec l'expérience des acteurs est à la fois une ressource professionnelle pour le chercheur et un impératif éthique. Inévitable était l'incorporation d'images in-montrées. Les introduire permettait d'accéder à la dimension visuelle, supplémentaire si pertinente dès lors qu'elle permet de poser les questions autrement, de déplacer les enjeux, de compliquer les raisonnements.

## Notes

[1] En italique dans le texte.

[2] Un sarcophage est un mangeur de substances carnées aussi désanimalisées que possible ; en contrepartie un zoophage est un mangeur de bêtes, il aime à les reconnaître dans sa consommation.

[3] Pour des analyses plus précises sur les différences d'attitude entre végétariens et carnivores, voir par exemple Vialles Noëlie, 1988, « La viande ou la bête », *Terrain* (10) : 86-96 ; Ossipow Laurence, 1989, *Le végétarisme. Vers un autre art de vivre ?* Paris, Cerf.

[4] Sur ce point, voir par exemple Heinich Nathalie, 1998, *Ce que l'art fait à la sociologie*, Paris, Editions de Minuit.

[5] Veau, porc, agneau, et bœuf pour ne parler que des viandes de boucherie « pures » et non pas des volailles, lapins ou autres viandes de gibier. Pour une analyse détaillée des catégorisations et classements des différentes viandes présentées dans les boucheries franc-comtoises halal, artisanales et de supermarchés, voir Blondeau Cécile, 2000, *De la découpe du monde... carné. Quels instruments ?*, Maîtrise d'ethnologie, Besançon.

[6] Il existe en effet plusieurs types d'abattage. Pour aller vite, un abattage où la mise à mort est précédée d'un moyen d'étourdir l'animal et des abattages où la saignée tue l'animal : l'abattage halal et casher. Je me réfère ici uniquement aux types de viandes - et a fortiori aux types d'abattages des animaux dont elles proviennent - que j'ai étudiés : les viandes halal, de supermarchés et artisanales. Pour une analyse complète sur leurs différences et leurs convergences, le lecteur peut se reporter à la maîtrise, Blondeau Cécile, 2000, *De la découpe du monde... carné. Quels instruments ?*, Besançon.

[7] J'entends ici que la mise à mort des animaux de boucherie pose problème pour toute personne accordant à l'animal un statut d'être vivant.

[8] Sur cet aspect identitaire et transitif lié à l'acte d'ingérer, voir par exemple Fischler Claude, 1993 (1990), *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob ; Vialles Noëlie, 1998, « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales* (147-148) : 139-149.

[9] Voir par exemple Anne-Elène Delavigne, Anne-Marie Martin, Corinne Maury et Séverin Muller, « Images d'abattoir : la réalité crue ? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l'image ayant trait à la mise à mort des animaux », *Ruralia* [En ligne] n° 6 (2000) ; Jocelyne Porcher, « Un cœur battant dans la viande », *Ruralia* [En ligne] n° 6 (2000).

[10] J'entends toujours toute personne accordant à l'animal un statut d'être vivant.

[11] Voir entre autres Vincent Jean-Christophe, 1997, « La mise à mort des animaux de boucherie : un révélateur des sensibilités à l'égard des

bêtes à l'époque contemporaine », *Cahiers d'histoire* (3-4) : 613-637 ; Douglas Mary, 1992 (1968), *De la souillure : essai sur la notion de pollution et de tabou*, Paris, La Découverte ; Elias Norbert, 1991 (1939), *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy.

[12] Froide, la température est un allié indispensable pour la transformation de l'animal en viande. La chaîne du froid entoure les animaux transformés en carcasses à partir de la salle de refroidissement à l'abattoir jusqu'à la vitrine de l'étal, en passant par des camions frigorifiques et des chambres froides. Elle participe de la transformation de nature(s) de l'animal (chaud) en viande (froide) et non en cadavre se putréfiant.

[13] Une génisse est en théorie une jeune bête qui n'a jamais vêlé (donné naissance à un veau) mais tous les bouchers la définissent comme une jeune vache qui n'a vêlé qu'une seule fois.

[14] Selon l'expression employée par les bouchers et les éleveurs.

[15] L'évaluation de la conformation de l'animal et de la carcasse se déclinent pareillement. De façon decrescendo « très bien en viande », « bien en viande », « moyennement en viande », « décharné » et « très décharné ». Autrement dit de convexe, rectiligne à concave. Evaluation qui vaut pour tous les animaux de boucherie et leurs carcasses.

[16] Etat d'engraissement qui détermine autant la valeur qualitative que quantitative (le rapport animal vif/carcasse).

[17] De la carcasse à la viande, on assiste à une patiente métamorphose, une substitution. Le boucher effectue un « micro » travail minutieux, ordonné, qui sait libérer les os, les morceaux et répartir judicieusement (au minimum) le sang hors de ses chairs.

[18] Tous les pays ont une découpe différente de demi gros, et, dans un même pays il en existe aussi plusieurs sortes. Ce qui met bien en question le statut « naturel » de la découpe : voir Déterville Paul, 1982, 4<sup>e</sup> éd., *Technologie de la viande*, Paris, Casteilla : 36-37 et 44-45.

[19] Terme vernaculaire employé par les bouchers, il désigne le dépiéçage d'un morceau.

[20] Un bovin est considéré comme adulte lorsqu'il a entre 18 et 24 mois.

[21] C'est-à-dire entre 3 et 6 ans. Une bête qui atteint les 7-8 ans sera considérée comme une bête âgée.

[22] Majoritairement sarcophage.

[23] Cf. extraits de demande de clients en boucherie : « je voudrais quelque chose à *faire en rôti* » ; « j'aimerais du *bœuf à griller* », etc.

[24] Sauf pour la charcuterie halal (et casher) dont la religion interdit la consommation. La charcuterie y est principalement proposée à base de volailles.

[25] Pour une analyse sur les attitudes des uns et des autres vis à vis du cochon voir Fabre-Vassas Claudine, 1994, *La bête singulière. Le juif, le chrétien et le cochon*, Mesnil-Sur-L'Estrée, Gallimard.

[26] A l'exception de la consommation du sang.

[27] Mutations - à différents niveaux et de plusieurs manières - des sensibilités à l'égard des animaux mises en évidence notamment par Thomas Keith, 1985 (1983), *Dans le jardin de la nature. La mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne*, Paris, Gallimard et par Digard Jean-Pierre, 1990, *L'homme et les animaux domestiques*, Paris, Fayard.

[28] Mais ne considérer que cette explication serait insuffisant. Il faut prendre en compte les connotations sociales de ces substances, qui ont été longtemps la nourriture des pauvres. Voir Mennel, 1987, *Français et Anglais à table du Moyen Age à nos jours*, Paris, Flammarion.

[29] Au sujet de cette habitude, notons en aparté que tous les informateurs bouchers sont issus de familles de la profession ou de celle d'abatteurs, ils ont tous commencé par aider leurs parents au travail.

[30] Si le sang ou les entrailles ne sont plus visibles, je les devine. Ils sont entre autres encore perceptibles à l'odeur qui imprègne au plus profond. C'est un test d'endurance terrible de l'aspect mortifère de l'homme carnivore.

[31] Explication quant à l'image cinématographique que je transpose ici à l'image photographique.

[32] Acteurs consommateurs majoritairement sarcophages qui ne veulent pas le voir, et, acteurs bouchers qui ne veulent pas le (se) montrer.

[33] Comme la végétarienne que j'étais s'est transformée en vendeuse bouchère carnivore, et non sans une certaine fierté.

## Bibliographie

Blondeau Cécile, 2000, *De la découpe du monde...carné. Quels instruments ?*, Besançon, Maîtrise d'ethnologie.

Blondeau Cécile, 2001, *La vache folle à bonne distance. Notre système carné ébranlé : une histoire de confiance(s)*, Besançon, DEA pluridisciplinaire en environnement, santé, société.

Blondeau Cécile, (à paraître), *La viande à bonne distance : que fait le boucher ?*, in les Actes du 127<sup>e</sup> congrès du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS), *Le travail et les hommes*.

Callon Michel, 1986, « Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint Brieuc », *L'année sociologique* (36) : 169-208.

Conord Sylvaine, 2002, « De l'image photographique au texte en anthropologie », in Barbe, N., Chaudat, P. et Chevalier, S. (sous la



direction de), *Filmer la ville*, Besançon, Presses Universitaires Franc-Comtoises : 51-58.

De Latour Eliane et Chevalier Sophie, 2002, « Cinéma et anthropologie : entretien avec Éliane de Latour », in Barbe, N., Chaudat, P. et Chevalier, S. (sous la direction de), *Filmer la ville*, Besançon, Presses Universitaires Franc-Comtoises : 15-30.

Delavigne Anne-Elène, Martin Anne-Marie, Maury Corinne et Muller Séverin. « Images d'abattoir : la réalité crue ? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l'image ayant trait à la mise à mort des animaux », *Ruralia* [En ligne] n° 6 (2000)  
<http://www.revues.org/ruralia/06-2000/09-06-2000.chroniques-3.html>  
(page consultée le 04 juillet 2002).

Déterville Paul, 1982 (4<sup>e</sup> éd.), *Technologie de la viande*, Paris, Casteilla.

Digard Jean-Pierre, 1990, *L'homme et les animaux domestiques*, Paris, Fayard.

Douglas Mary, 1992 (1968), *De la souillure : essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, La Découverte.

Elias Norbert, 1991 (1939), *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy.

Fabre-Vassas Claudine, 1994, *La bête singulière. Le juif, le chrétien et le cochon*, Mesnil-Sur-L'Estrée, Gallimard.

Fischler Claude, 1993 (1990), *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob.

Gascar Pierre, 1973, *Les bouchers*, Paris, Delpire.

Goody Jack, 1998 (1977), *La raison graphique. La domestication de la pensée sauvage*, Paris, Éditions de Minuit.

Heinich Nathalie, 1998, *Ce que l'art fait à la sociologie*, Paris, Éditions de Minuit.

Latour Bruno, 2000, « Factures/fractures : de la notion de réseau à celle d'attachement », in Micoud, A. et Peroni, M. (sous la direction de), *Ce qui nous relie*, Paris, Éditions de l'Aube : 189-207.

Mennel Stephen, 1987, *Français et Anglais à table du Moyen Age à nos jours*, Paris, Flammarion.

Ossipow Laurence, 1989, *Le végétarisme. Vers un autre art de vivre ?*, Paris, Cerf.

Poplin François, 1992, « Le cheval, viande honteuse », in Mechin, C. (sous la direction de), *L'homme et la viande*, *Ethnozootchnie* (48) : 23-34.

Porcher Jocelyne, « Un cœur battant dans la viande », *Ruralia* [En ligne] n° 6 (2000)  
<http://www.revues.org/ruralia/06-2000/09-06-2000.chroniques-2.html>  
(page consultée le 04 juillet 2002).

Thomas Keith, 1985 (1983), *Dans le jardin de la nature. La mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne*, Paris, Gallimard.

Vialles Noëlie, 1987, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, La Maison des Sciences de l'Homme.

Vialles Noëlie, 1988, « La viande ou la bête », *Terrain* (10) : 86-96.

Vialles Noëlie, 1998, « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales* (147-148) : 137-149.

Vincent Jean-Christophe, 1997, « La mise à mort des animaux de boucherie : un révélateur des sensibilités à l'égard des bêtes à l'époque contemporaine », in Baratay, E. et Mayaud, J-L. (sous la direction de), *L'animal domestique*, Cahiers d'histoire (3-4) : 613-637.