

L'ALIMENTATION CARNÉE À TRAVERS LES ÂGES ET LES CULTURES

CONTRERAS Jesús

Chaire Le Studium et Université de Barcelone

1. De la biologie à la culture

Avant de considérer le rôle de la culture dans la consommation de viande, il convient de rappeler certains "aspects biologiques". On est d'accord pour affirmer que l'attirance ressentie par la majorité des populations envers les protéines de la viande répond à des déterminants biologiques. Étant donné que les viandes procurent une sensation de satiété forte et durable, à cause de la difficulté d'assimiler les molécules complexes des amino-acides, elles sont préférées aux produits végétaux par toutes les populations qui recherchent la satiété (Lambert, 1997: 242). La physiologie et les processus digestifs de notre espèce nous prédisposent à apprendre à préférer les aliments d'origine animale parce qu'ils sont une meilleure source de protéines, par portion cuisinée, que la majorité des aliments d'origine végétale. L'importance des protéines est due au fait que l'organisme les utilise pour favoriser et réguler la croissance des tissus (Harris, 1985: 31). Ainsi, de nombreuses cultures ont concédé et concèdent une grande valeur à la "viande" et assurent que, sans elle, les populations restent "sur leur faim" malgré tous les légumes qu'ils ingèrent.

Or, les conditionnements biologiques ne suffisent pas à expliquer les comportements alimentaires des humains qui ont des déterminants multiples depuis l'origine de l'espèce. L'importance des aspects culturels pour comprendre l'alimentation engage à constater que les facteurs biologiques se concrétisent de manière différente dans des sociétés différentes. Trois observations de contenu distinct nous servent de point de départ: 1) Il existe des préférences et des aversions très différentes d'une culture à une autre par rapport à des mêmes sources de protéines (insectes, grenouilles, escargots, chien, cheval, porc, vache, etc.) qui vont au-delà des conditionnements biologiques et qui renvoient à différentes stratégies d'adaptation au milieu; 2) Dans toutes les cultures connues, les interdits alimentaires sont plus importants en ce qui concernent les produits animaux que végétaux. Les animaux possèdent des attributs morphologiques qui les rapprochent beaucoup plus des êtres humains. Et plus ils s'en rapprochent, plus ils sont l'objet d'interdits et d'aversion (Fischler, 1995; Lambert, 1997; Leach, 1972); et 3) Les ethnologues ont observé fréquemment que la viande est l'aliment le plus convoité. L'évaluation de la viande dans des cultures et des époques distinctes est une constante à tel point que les historiens ont mesuré la prospérité selon l'augmentation de la consommation de viande par personne. De manière générale, quand le revenu a augmenté, la consommation alimentaire de protéines animales a augmenté également (Fischler, 1995: 117-118; Harris, 1985: 23-24).

2. La perception de la nature et le continuum animalité-humanité comme origine des préférences et des tabous alimentaires.

Comme le signale Fischler (1995), malgré des raisons nutritionnelles qui expliqueraient le goût pour la viande, l'attitude humaine face à celle-ci a toujours été ambiguë, ambivalente et parfois contradictoire. Tantôt on l'exalte, tantôt on l'interdit; tantôt elle attire, tantôt elle répugne. Tout au long de l'histoire, et de la part de nombreuses cultures, la viande et les produits d'origine animale ont été soumis à des règles de tout type, simplement restrictives, ou même prohibitives. Ces règles ont généralement une inspiration à caractère religieux. Dans l'Ancien Testament, le "paradis" est végétarien. C'est seulement après le Déluge que Dieu donne à l'homme le droit de manger de la viande, à la condition qu'il s'abstienne du sang, qui apparaît comme le souffle vital des êtres vivants et une partie de Dieu. Au Haut Moyen-Âge, l'Église dirige ses interdits alimentaires exclusivement envers les espèces animales. Depuis le Moyen-Âge, les règles de Carême, la division entre les jours "gras" et "maigres" ont pesé avec une rigueur particulière sur l'alimentation des catholiques (à certaines époques, on a compté entre 120 et 180 jours "maigres", c'est-à-dire sans viande, ni graisse animale).

Au-delà des interdits religieux, il existe aussi des aversions individuelles. Ce sont presque toujours des substances d'origine animale qui suscitent le dégoût. Ainsi, dans la liste des rejets les plus fréquents, en France ou en Espagne par exemple, on trouve les abats (la cervelle, le foie...), la "graisse de la viande" et les sous-produits du lait. En réalité, tout se passe (Fischler, 1995: 115-121) comme si toute nourriture d'origine animale était virtuellement susceptible de susciter le dégoût. Non seulement la majorité des cultures appliquent des interdits ou éprouvent de la répulsion face à certaines espèces animales biologiquement comestibles, mais on a l'habitude de compter plus d'espèces repoussées que d'espèces consommées. Les "hommes des bois" du Kalahari, par exemple, identifient 223 espèces animales dans leur environnement. Ils n'en considèrent comestibles que 54, et parmi celles-ci, seules 17 sont chassées régulièrement. En Europe, les interdits énoncés par les pénitentiels du Haut Moyen-Âge concernant les "immondes". Les espèces "immondes" forment de longues listes d'animaux et de circonstances impures. Et les interdits alimentaires judaïques se distinguent en fin de compte en autorisant seulement une petite quantité d'animaux et qui doivent se consommer dans

des conditions très restrictives. La liste des interdits ou des espèces abominables est si longue qu'il convient de se demander si l'interdit n'est pas plus la règle que l'exception. En définitive, l'animalité en elle-même serait donc le facteur virtuellement répulsif.

Les différentes attitudes vis-à-vis de la viande sont clairement déterminées par un code culturel et social qui renvoie aux représentations de l'animal. Ainsi, pour Leach (1972), la comestibilité et la non-comestibilité sont le résultat d'une "dérivation" logique qui part du concept de nature et identifie les animaux comestibles au moyen d'une série de dichotomies conceptuelles. Les tabous alimentaires s'expliquent par la proximité ou l'éloignement de chaque animal par rapport aux êtres humains. Les animaux proches des humains sont interdits, tout comme les plus éloignés. Le tabou de la chair des prédateurs est lié au problème de l'assassinat. Manger de tels animaux implique d'incorporer un désordre et met en danger la distance socio-culturelle entre les humains et la nature. Les tabous sur les non-prédateurs partagent la spécificité du fait que les animaux tabous appartiennent à un monde culturellement défini et en même temps ils le contredisent. Il existe aussi un tabou s'ils sont semblables aux humains sur un certain aspect ou s'ils transgressent la définition culturelle des frontières entre les ordres humain et animal.

3. Différenciation sociale : pouvoir, autorité, genre...

La présence plus ou moins importante de la viande dans la diète n'a pas seulement été inégale d'une culture à une autre, mais également au sein d'une même société. Historiquement, dans des sociétés stratifiées et hiérarchisées, l'accès à la viande a constitué un indicateur de bien-être et même de pouvoir, et, dans cette même mesure, un élément de différenciation sociale. Jusqu'au XIX^{ème} siècle et encore durant une bonne partie de celui-ci, l'embonpoint, plutôt considéré comme de la « corpulence », suggérait la santé, la prospérité, l'honorabilité (Fischler, 1979: 208) et, dans de nombreuses sociétés dominées par la sous-alimentation, l'obésité a été sublimée comme signe de richesse.

La viande a été un bien rare dans la majorité des sociétés et durant la majorité des périodes historiques. Dans l'Italie et la Roumanie du XIX^{ème} siècle, par exemple, le maïs représentait jusqu'à 90 % en poids de l'ingestion totale d'aliments, une prédominance très proche de l'exclusivité. Les légumes frais ou en conserve participaient faiblement à la diète des paysans européens et représentaient probablement à peine 5 % du poids de la consommation de maïs. La consommation de viande, souvent réservée à certaines festivités, était très faible. Les produits laitiers, souvent réservés aux enfants, étaient rares. La consommation de graisses était rare également, plus souvent utilisées pour donner du goût qu'en tant qu'aliments nutritifs. Les hommes recevaient quelques compléments durant les périodes de travail plus difficile mais pas les femmes, qui furent affectées en plus grande proportion par la pellagre (Warman, 1988: 160-161). Beaucoup de plats modernes comme la pizza et la pâte, le pot-au-feu et le gâteau de berger irlandais, le chop suey et autres doivent leurs origines à des plats paysans traditionnels dans lesquels une grande quantité d'un aliment basique était rendue plus appétissante par l'ajout d'une petite quantité de viande ou de légumes goûteux (Fiddes, 1991: 224).

La consommation de viande comme indicateur de différenciation pénètre aussi au sein des foyers. "Qui gagne le pain, mange la viande": cette aphorisme, dit Segalen (1988, 276), se réfère à de nombreuses pratiques de consommation différentielle dans les familles de classes paysannes et ouvrières et symbolisent la redistribution effectuée dans le foyer. Le "chef de famille" consomme les plus grosses quantités de viande et les meilleurs morceaux. Cette pratique est liée, précisément, à l'image de la viande qui fortifie le travailleur. La femme intériorise cette situation à tel point qu'elle n'a même pas le besoin de se réprimer : elle n'aime pas la viande, elle n'a pas faim et n'a même pas conscience de se sacrifier.

4. Durant des siècles, l'appétit pour la viande et la satiété ...

"Les légumes n'apportent rien de plus que des tracas; la viande nourrit et donne de la joie". Ce refrain exprime, physiologiquement et spirituellement, la perception de la viande d'une part et celle des légumes d'autre part; dans une société comme la société espagnole. Cette perception pourrait s'appliquer à beaucoup d'autres sociétés. Parmi les ouvriers du champ espagnol, durant la première moitié du XX^{ème} siècle, la diète était composée de 1400 grammes quotidiens de pain et, en plus, pour le mois, de trois litres d'huile, quatre litres de vinaigre, une mesure de sel et quelques têtes d'ail. Avec ces ingrédients, on préparait les gazpachos, les vinaigrettes ou *sopeados* de ceux qui prenaient trois fois par jour. En tant qu'extraordinaire, ils avaient l'habitude de prendre quelques olives, des oranges, des piments, des tomates, etc. ; c'est-à-dire des produits de saison qui s'avéraient bon marché. Seuls les gérants, les contremaîtres, les opérateurs et les gardiens mangeaient de la nourriture chaude; ils préparaient un plat de légumes secs pour la nuit, composé de pois chiches ou de fèves, avec des pommes de terre ou du riz, avec de l'huile pour condiment, et, quelquefois, avec cinquante grammes de lard par individu (Argente del Castillo, 1924: 38). Parmi les ouvriers industriels de la ville de Sabadell de 1910 (Carrasco, 1986: 138), la consommation de protéines animales était rare en général (21,4 kg par an, hormis la viande de porc). Généralement, la viande se consommait en tant qu'accompagnement de plats cuits à l'étouffée ou plats uniques ou comme plat principal lors des occasions extraordinaires, les animaux de

basse-cour étant très appréciés, très chers pour le salaire journalier de l'ouvrier. Les viscères et les abats des animaux étaient utilisés pour faire des bouillons.

Il n'en fut pas de même dans tous les pays, ni à toutes les époques. Nous connaissons des diètes presque exclusivement carnivores, comme celle des Inuits, et l'importance de la viande ingérée dans certaines sociétés et/ou groupes sociaux sans que sa consommation constitue un privilège. Dans le Mexique de 1580 par exemple, la valeur de la viande était un huitième du pain, en 1590, un quart. Au Venezuela, depuis le XVIème siècle, la "viande frite" est devenue le plat national par excellence. Sa popularité a été telle que, à la fin du XIXème siècle, dans presque tout le Venezuela, "frit" est devenu le synonyme d'aliment ou de nourriture quotidienne (Lovera, 1988: 75). Aussi, dans la Vice-royauté du Pérou, la consommation de viande fut fréquente et abondante, six livres hebdomadaires, comme semblent en témoigner certaines des Ordonnances coloniales (dans Roel, 1970: 152).

Dans une bonne mesure, jusque la moitié du XXème siècle, la consommation de viande bénéficiait d'une estime très positive, nutritionnelle et organoleptique. Les rapports des médecins hygiénistes tout au long du XIXème et du premier tiers du XXème siècles, font le constat, de leur point de vue, d'une consommation rare de protéines animales et recommandent de stimuler la consommation de viande parmi les classes travailleuses. En accord avec certains auteurs des débuts de ce siècle, la rareté de la consommation de viande pouvait expliquer aussi le retard socioéconomique d'un pays comme l'Espagne :

"Il y en a qui croit, et pas avec peu d'apparences de certitude, que le retard dans lequel se trouve l'Espagne se doit principalement aux pois chiches et, tout du moins, on a prouvé par une multitude d'observations que les races qui consomment beaucoup de viande sont supérieures en intelligence et énergie physique. Qui en doute, qu'il compare les anglais et les anglais aux espagnoles et espagnols, et qu'il déclare de manière ingénue qui a contribué le plus au progrès de l'humanité" (Sela, 1910: 246).

5. De l'appétit au rejet? Du "carnivorisme" au végétarisme?

Les années 50 du XXème siècle constituent un certain point d'inflexion par rapport à la consommation de viande et l'évaluation nutritionnelle et culturelle de celle-ci. Dans les pays les plus industrialisés, la consommation de viande commence à être considérée excessive non seulement pour une bonne santé, mais aussi pour un maintien correct de l'environnement. Les viandes rouges, dont l'image symbolise le mieux la vie et la force physique, perdent leur caractère attirant au profit des viandes blanches et des poissons, rejetés auparavant parce qu'ils "ne restaient pas dans le ventre", c'est-à-dire qu'il n'étaient pas suffisamment nourrissants (Lambert, 1997: 242). De la même manière, les signes de l'animalité de la viande se font toujours plus discrets. La consommation des abats diminue constamment. La viande animale prend de plus en plus l'apparence d'une matière "travaillée", transformée, s'éloignant toujours plus de l'animal vivant et de ses formes identifiables (Fischler, 1995: 127-128).

Une donnée, bien que partielle, sert à constater les changements importants qui ont eu lieu ces dernières décennies par rapport à la consommation de viande et l'évaluation de celle-ci. Aux États-Unis, selon la Fondation Foodways, de 1985 à 1992, le nombre de végétariens est passé de 6 à 12,5 millions. Une augmentation de plus de 100 % en seulement 7 ans. En termes généraux, on pourrait dire que le végétarisme (ou l'anti-"carnivorisme") a augmenté considérablement dans les pays industrialisés, tout particulièrement dans les pays anglo-saxons. Nous pouvons nous demander si cette croissance du végétarisme et le déclin du prestige de la viande annoncent un changement des systèmes de valeurs. Aujourd'hui, le déclin de la viande semble être en relation avec un changement de sensibilité par rapport aux réalités telles que la mort, la souffrance, la violence, les déchets, la contamination, enfin les animaux eux-mêmes, que nous reconnaissons de plus en plus comme des "frères inférieurs" (Fiddes, 1992: 227-233). Ainsi, parmi les motivations justifiant l'adoption du végétarisme par une partie des végétariens des Midlands de l'Est de l'Angleterre, se détachent les motivations morales, liées à l'élevage, le transport et l'abattage des animaux, et surtout les rapports avec la santé, le goût et l'écologie. Certaines évidences révèlent l'incorporation progressive du végétarisme à la nourriture conventionnelle comme, par exemple, la prolifération de commerces spécialisés dans la vente de produits alimentaires végétariens; l'apparition sur le marché d'aliments à base de protéines végétales pré-cuisinés; des rayons de produits végétariens dans les supermarchés; et l'inclusion de menus végétariens dans les restaurants conventionnels (Beaddsworth et Keil, 1992 et 1993).

Or, le végétarisme n'est pas une attitude, ni un comportement neufs. Certaines cultures ont été et continuent à être fondamentalement végétariennes soit pour des raisons écologiques comme ce serait le cas des Amharas d'Ethiopie (Farb et Armelagos, 1985: 45-46) ou philosophiques (hindouisme). En tout cas, le développement de l'industrialisation depuis 1870 donne lieu (Eder, 1996) à un large spectre d'activités alternatives et à une augmentation des justifications intellectuelles pour une culture "anti-carnivore". Ces mouvements, appelés de "réforme naturelle" incluent divers groupes et différents activistes et visions du monde: mouvement de la guérison naturelle, mouvement anti-alcool, mouvement végétarien, etc., qui ont renoncé à la consommation de viande et au sacrifice d'animaux pour des raisons éthiques. Le "végétal" est devenu la quintessence d'une alternative à la culture alimentaire dominante. Dès lors, comme la société urbaine a de moins en moins de contact avec l'environnement dont elle dépend (Fiddes, 1992: 227-232), une

minorité de personnes commencent à se préoccuper de l' "abus humain". On crée des réserves naturelles, des sociétés de protection des animaux et des mouvements naturistes et végétariens.

Tout ceci donne lieu à un certain paradoxe de la modernité. Si le mouvement de la science ré-animalise un peu l'homme, celui de la civilisation tend à humaniser l'animal. Nous sommes plus sensibles au fait que les animaux sont aussi des êtres sensibles, capables de plaisir et de douleur. L'animal a de plus en plus une place et un rôle dans la famille et on lui accorde une individualité et une identité croissantes. Si, d'un côté, l'élevage industrialisé chosifie les animaux, d'un autre côté, la civilisation individualiste les humanise (Fischler, 1995: 130-131). En définitive, un changement de sensibilité se produit à tel point que les "droits des animaux" sont devenus un thème philosophique important. De cette façon, aujourd'hui, dans une société industrielle, démocratique, technicisée et rationnelle, des tabous alimentaires se perpétuent, comme dans les sociétés traditionnelles. Aujourd'hui, le système des tabous alimentaires modernes est basé sur l'idée d'un sujet pourvu de droits (Eder, 1996).

Ces conceptions culturelles se sont concrétisées à partir des années 70, à travers des comportements alimentaires particuliers qui déclarent poursuivre un retour à une alimentation « plus naturelle »: la nature est bonne, l'homme est perverti par la civilisation. Des arguments d'ordre économique: l'élevage occupe 24 % des terres cultivées de la planète, il dévore 35 % des céréales mondiales. Quelques pays pauvres utilisent leurs céréales pour alimenter les animaux destinés à l'exportation au lieu d'alimenter ses propres populations. Des arguments d'ordre écologique: les élevages intensifs, en augmentant les déchets biologiques, contribuent au réchauffement de la planète par l'effet de serre. Des arguments d'ordre médical: les viandes, riches en pesticides toxiques, en antibiotiques, en acides gras saturés, sont mauvaises pour la santé. Des arguments moraux: l'abattage des animaux pour la viande est cruel, criminel. Tout cela représente un idéal ascétique, l'éloge du renoncement, le rejet du monde moderne, l'idéalisation du passé et de la nature, ainsi que la culpabilisation (Apfeldorfer, 1994: 46).

De plus, il convient de prendre en compte les conséquences à caractère sociologique de l'industrialisation. Par exemple, la sédentarisation a impliqué une diminution généralisée de la force physique de travail, ce qui a engendré une réduction des dépenses énergétiques des individus et une moindre attirance pour les viandes à effet rassasiant. La sous-alimentation et, par conséquent, la prise de conscience des excès alimentaires, est à l'origine des changements de préférences observés tout au long des années 80 dans les pays les plus industrialisés, et tout particulièrement, dans les fractions de population plus aisées. On assiste ainsi au début d'une inversion de la tendance des jeux de substitutions entre les aliments: maintenant, l'attraction des produits d'origine végétale s'avère plus importante, et en plus, elle se voit renforcée par les discours des nutritionnistes. Les viandes (particulièrement les viandes rouges) s'associent souvent aux graisses, et pour cette même raison, elles sont rejetées en réponse au désir de "diététique" qui se développe surtout parmi les femmes d'âge moyen (Lambert, 1997: 242).

D'autre part, manger de la viande a cessé d'être un privilège des classes aisées. Avec l'augmentation des salaires et la diminution des prix, la viande et les produits de charcuterie sont devenus, ces dernières décennies, un luxe accessible. Leur consommation a augmenté sans arrêt de la fin du XIXème siècle aux années 60 et ceci, au détriment des légumes, des pommes de terre, du pain et des pâtes. En France, la consommation moyenne de viande était de 55 grammes par personne et par jour en 1840; de 192, en 1960 et de 300, en 1991. Cependant, dans les années 80, on note une inversion de la tendance: l'accent est mis sur l'alimentation légère et la consommation de viande est sévèrement critiquée. Ce sont surtout les cadres supérieurs qui ont réduit leur consommation, notamment de boeuf et de veau, tandis que celle de la charcuterie et des volailles augmente (Apfeldorfer, 1994: 174-175).

6. Que s'est-il passé?

Que s'est-il passé pour que d'une estimation positive de la viande, on passe à une diminution et une élimination de ses composants essentiels ? "Graisses" et "calories" constituent aujourd'hui une espèce d'ennemis publics. Ils sont ennemis de la "santé" et de la "ligne", à tel point que les produits sans cholestérol représentent la génération la plus récente des produits-santé et sont présentés en relation avec la prévention des maladies cardio-vasculaires. Le fait de se préoccuper de la santé peut donner lieu également à un autre type de modifications des produits de la viande: on peut diminuer certains de ses composants (graisse et cholestérol, par exemple), on peut diminuer la quantité d'un des éléments utilisés pour lui donner de la saveur et le conserver (le sel), et même, on peut lui en ajouter un autre non seulement complètement étrange au produit mais associé à un produit complètement différent, pour ne pas dire "opposé", le bifidus actif associé au yaourt: "Le chorizo sanissimo est uniquement fabriqué avec des viandes maigres de porc sélectionnées, sel et paprika. Dans son élaboration, tout ce qui contribue à améliorer ta santé est important. Par exemple, crois-tu que le bifidus est seulement un composant des yaourts? Il s'avère que le chorizo sanissimo contient du bifidus actif pour améliorer ta flore intestinale. En effet, tu auras une diète plus équilibrée et tu te sentiras mieux. Si tu recherches des aliments contenant moins de graisse, de sel et de cholestérol, ou simplement si tu souhaites avoir un style de vie sain sans renoncer à une meilleure saveur, tu peux déjà goûter tous les produits de la gamme Sanissimo: chorizo, saucisses, pâté de dindon, jambon cuit et blancs de volaille. Le plaisir est Sanissimo (...) Sanissimo. Le plaisir de manger sain".

L'idéalisation d'une bonne santé conduit naturellement le corps médical à maintenir un discours à caractère moralisateur, à énoncer le bien et le mal, le permis et l'interdit, et même avec force de loi. Ainsi, on passe du simple conseil à l'instauration de mesures coercitives qui tentent d'imposer le bon comportement au corps social dans son ensemble (Apfeldorfer, 1994: 51). Le langage utilisé en matière de régime alimentaire a un caractère moralisant. Les modes de communication exploitent amplement cette moralisation des aliments dans leurs campagnes publicitaires [It's the right thing to do! (Quaker Oats, aux États-Unis)]. La valeur morale attribuée à la minceur et au régime se justifie généralement au nom de la santé.

7. Conclusion?

Quelques réactions à la crise de la "vache folle" de 1996 peuvent fournir certaines clés pour évaluer la dimension culturelle qui existe actuellement dans la consommation de viande. Cazes-Valette (1997, 210-211), évoquant les notions d'ethnocentrisme et de xénophobie de Lévi-Strauss, affirmait qu'on pouvait comprendre que certains français, au mépris de toute distance scientifique, se satisfaisaient de la mention VF (Viande Française) pour se tranquilliser face à la menace de la "vache folle". L'ennemi était l'étranger [dans ce cas, l'Angleterre]. En Espagne, peu de mois après le premier éclatement du phénomène des "vaches folles", en décembre 1996, on approuvait une nouvelle Indication Géographique Protégée, celle de la Génisse Galicienne, dont les brochures de propagande disaient ceci: "Veau galicien: la viande avec une carte d'identité. La première viande de bovin avec Contrôle Intégral et Certificat de Garantie. Le Conseil Régulateur du Veau Galicien protègent des bêtes exclusivement nées, élevées et abattues en Galice. Nos races, notre climat qui est propice à d'excellents fourrages et le maniement particulier des animaux par les agriculteurs galiciens font cette viande unique et appréciée dans toute l'Europe. Par la date du 17 décembre 1996 et grâce au Règlement (CE) n° 2400/96, la Commission déclare que le Veau Galicien mérite d'être inscrit au Registre des Indications Géographiques Protégées, et, par conséquent, protégée à l'échelle communautaire en tant que telle. Le Veau Galicien, un produit qui a une histoire".

Il s'agit d'une autre manifestation de l'ethnocentrisme alimentaire. Le produit propre est un produit connu, "il a une histoire" et "des papiers", c'est-à-dire, une "identité", et, dans cette mesure, il est "contrôlé" et il est sans danger. L'industrialisation alimentaire aurait provoqué la perte de "références" mais les consommateurs continuent à avoir besoin d'elles. En manque d'autres références relatives au lieu de production, aux matières premières, aux techniques de manipulation ou à la compréhension précise des informations que les producteurs fournissent en rapport avec tout cela, la "marque" (AOC, IGP, "Label rouge de Qualité", "Agriculture Biologique", "Agriculture Écologique", "marques blanches", etc.) apparaît comme un nouveau et possible "signe d'identité" pour susciter sécurité et confiance. La "marque" permet de sortir de la masse indifférenciée des viandes anonymes les produits sur lesquels une entité s'engage à la transparence sur des critères déterminés parmi lesquels un des plus importants est l'origine ou l'identité des produits. Tout ceci pourrait expliquer, selon Cazes-Valette (1997, 222-223) que ce type de marques enregistrent une baisse moindre de leurs ventes de viandes au motif de la "crise de la vache folle" que celles qui n'en ont pas. En plus de son rôle juridique de protection, la marque marque le produit, elle le signale, l'identifie et constitue un compromis de la part de "son auteur" et garantit une constance, une amélioration de l'offre qui est mise en avant comme différenciée et différenciable des offres des concurrents.

L'industrie alimentaire a augmenté la disponibilité des aliments, elle a permis de passer de la rareté à la surabondance et met constamment en circulation de nouveaux produits dont les caractéristiques consistent, fondamentalement, à altérer leur composition, en "manipulant" les attributs sensoriels qui avaient permis d'identifier les aliments traditionnellement. Toutefois, les consommateurs constatent une certaine incompatibilité entre la technologie alimentaire et le maintien de la saveur propre des aliments. Ils pensent que la technologie est plus au service du producteur, du transporteur, du vendeur qu'au service de ses papilles (Gruhier, 1989). L' "industrie alimentaire" bouleverse la relation de l'homme à son alimentation. On perd le contact avec le cycle de production des aliments. Les animaux et les végétaux consommés sont d'authentiques "mutants". Dans la "cuisine industrielle", ni la composition ni la forme des aliments évoquent un sens précis et familier. Le risque majeur que semble instaurer l'agro-industrie se réfère aux difficultés à "classer" leurs produits, ce qui fournit une affluence d'aliments sans mémoire, sans histoire connue et que le consommateur classe à la limite du comestible.

En définitive, les "aspects culturels" ont donc joué un rôle important, ces dernières années, dans la diminution progressive de l'appétit pour la viande et dans les modifications à la baisse de sa consommation.

Bibliographie

APFELDOFER, G. 1994. *Traité de l'alimentation et du corps*. Paris, Flammarion.

ARGENTE del CASTILLO, B. 1924. *La Reforma Agraria*. Madrid, Real Academia de Ciencias Morales y Políticas.

- BEADDSWORTH, A. y KEIL, T. 1992. "The Vegetarian option: varieties, conversions, motives and careers", *The Sociological Review*, 40(2): 253-293.
- BEADDSWORTH, A. y KEIL, T. 1993. "Contemporary Vegetarianism in the United Kingdom: Challenge and Incorporation". *Appetite*, 20: 229-234.
- CARRASCO, S. 1986. *Una aproximación a la antropología de la alimentación: Higienismo y alimentación obrera en Sabadell durante el cambio de siglo*. Thèse de Licence (mécanografié). Bellaterra, Facultat de Lletres de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- CAZES-VALETTE, G. 1997. "La vache folle", en *Cultures, nourriture*, pp. 205-233. Paris, Maison des Cultures du Monde
- EDER, K. 1996. *The social construction of nature*. Londres, Sage Publications.
- FARB, P. y ARMELAGOS, G. 1985. *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Paris, Denoël.
- FIDDES, N. 1991. *Meat: A natural Symbol*. London, Routledge.
- FISCHLER, C. 1979. "Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne", *Communications*, 31: 189-210.
- FISCHLER, C. 1995. *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama.
- GRUHIER, F. 1989. "Quand les ingénieurs font la cuisine", *Autrement*, 108: 120-124.
- HARRIS, M. 1985. *Good to eat. Riddles of food and culture*. Londres, Allen and Unwin
- LAMBERT, J.L. 1997. "Les mangeurs face aux nouvelles technologies alimentaires: conséquences pour les industries alimentaires". Colloque *La conservation de demain*. Bordeaux.
- LEACH, E. 1972. "Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse", à MARANDA, P. (Ed.): *Mythology*, pp. 39-67. Harmondsworth, Penguin.
- LOVERA, J.R. 1988. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas. Monte Avila.
- ROEL, V. 1970. *Historia social y económica de la Colonia*. Lima, Editorial Gráfica Labor.
- SEGALEN, M. 1992. *Antropología histórica de la familia*. Madrid, Taurus.
- SELA, A. 1910. *La educación nacional*. Madrid, Victoriano Suárez.
- WARMAN, A. 1988. *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México, F.C.E.