

LE SAVOIR-FAIRE DES BOUCHERS ET CHEVILLARDS EN MATIÈRE DE CHOIX DES ANIMAUX ET DES CARCASSES

DELAVIGNE A.-E.

**Laboratoire « Eco-anthropologie » UMR 5145- CNRS / MNHN Ilôt Poliveau - 57 rue Cuvier - 75231
Paris cedex 05 - delavigne@mnhn.fr**

Introduction

En 2006-2007, l'ENESAD a commandité une étude ethnologique sur les savoir-faire en matière de choix des animaux et des carcasses des professionnels de la filière viande en Bourgogne. Elle a été réalisée dans le cadre d'une collaboration avec le service qualité viande de la chambre d'agriculture de Mâcon, l'INRA-Theix de Clermont-Ferrand et le CNRS « Ressources des terroirs - cultures, usages, sociétés » mais aussi la cheville « Charollais viandes » de Paray-le-Monial. Il s'agissait de tenter de formaliser la notion de « grain de la viande », cette recherche devant servir à l'élaboration d'une grille d'appréciation de la « qualité » des viandes à partir des critères utilisés par les professionnels sur les animaux vivants, les carcasses et les viandes à la découpe.

Matériel et méthodes

Pour appréhender ces savoir-faire, la méthode ethnologique est susceptible d'apporter des matériaux de première main de sorte à dresser un état des lieux de la question dans toute sa complexité. L'essentiel de la collecte de données est basé sur des entretiens longs (de deux heures à une demi-journée), non directifs et répétés, si possible en situation (dans les boucheries et les abattoirs) et qui restent anonymes. L'enquête ethnologique a porté sur la définition de la qualité recherchée par les différentes personnes rencontrées ayant à faire à la fois à l'animal en vif et en carcasse (des producteurs, des négociants en bestiaux, des chevillards et des bouchers).

Quatre terrains successifs ont été réalisés, en mars, avril puis en juillet et enfin en septembre 2006. Ils ont eu lieu principalement en Saône-et-Loire mais aussi en Allier et dans la Nièvre autour du marché au cadran de Moulin Engilbert. Par ailleurs, des entretiens complémentaires, à des fins comparatives, ont été effectués auprès de professionnels « hors zone », en Anjou. Au total, une cinquantaine de professionnels ont été interviewés, pour certains à plusieurs reprises, dont : une trentaine de bouchers, achetant ou ayant acheté sur pied ; six chevillards et un transformateur ; trois responsables de groupement ou techniciens et enfin une dizaine de producteurs : éleveurs-engraisseurs notamment, membres ou non de coopératives et groupements, deux emboucheurs, un sélectionneur.

A partir des entretiens décryptés, la catégorisation permet la mise au jour des principaux critères d'évaluation de la qualité des carcasses et des viandes et notamment de la notion de « grain de la viande », une des expressions de ces savoir-faire. En sus, les matériaux fournis avec l'analyse (par exemple des extraits de discours, l'attention au vocabulaire usité) rendent compte des situations concrètes d'usage de la notion.

Résultats et discussions

La notion de grain de la viande a été explorée à partir de l'usage qu'en font les professionnels rencontrés, essentiellement des bouchers, chevillards ou abatteurs du fait de l'ancrage dans le monde de la viande de cette notion. L'aptitude à apprécier le grain de la viande est empirique. Elle s'acquiert avec l'expérience et dans la durée. Comme tout savoir-faire, il fait partie de la culture acquise et partagée au sein d'un groupe professionnel, lors d'occasions de rencontre entre pairs. Son usage dépend également de l'organisation du marché de la viande ; les bouchers ayant de moins en moins affaire à l'animal vivant ou à la carcasse, et isolé dans leur boucherie, ont de moins en moins besoin d'utiliser cette notion.

Les appréciations de la qualité, de la tendreté, du goût d'une viande vont varier d'une région à l'autre, d'un boucher à l'autre, d'une clientèle à l'autre, d'un mangeur à l'autre, ce qui fait aussi du « grain de viande » une notion toute relative. Nous avons cependant repéré une grande convergence des critères cités et un relatif consensus au sein de la profession autour de ce terme. C'est une notion positive. Les professionnels s'en servent pour qualifier la bonne bête, la bonne viande, le bon morceau. Le grain de viande n'est qu'un critère parmi un ensemble de critères convoqués pour aider à choisir une bête ou une carcasse en fonction de besoins définis plus largement et pragmatiques (habitudes et portefeuille de la clientèle etc.).

Pour apprécier la qualité d'une bête et d'une carcasse, des opérations complexes sont mises en œuvre par les différents professionnels amenés à intervenir dans la production de viande. Lorsqu'ils choisissent un animal, pour mettre « toutes les chances de leur côté », les personnes rencontrées s'assurent d'abord de sa qualité en prêtant attention aux caractéristiques « externes » de l'animal (la race, le sexe, l'âge et le fait ou non d'avoir vêlé etc.) et en s'attachant à connaître les façons de faire du producteur. Pour reconnaître le grain de viande sur pied, lors de l'achat en vif, les professionnels ont leurs « repères pour la viande ». Ils recherchent la finesse (des cornes, du cuir, du squelette). Leurs choix les portent le plus souvent sur une bête jeune, une femelle, dite de très bonne conformation. Pour éprouver cette

finesse, avoir une vue d'ensemble de l'animal est nécessaire ainsi qu'effectuer des manipulations, bien connues (sous la queue, sur la culotte ou sur la cuisse), qui visent à estimer l'élasticité du cuir.

Tableau 1. Exemple de descriptifs par antinomie de la finesse du squelette

Une bête grossière osseuse de gros os carrée pas jolie	une sardine qui a le dos pointu une vache qui a dix ans	des gros jarrets des grosses crosses bête grossière viande grossière	osseuse les jarrets droits pas tendre	Pas de forme le cul pointu des jarrets comme ça	l'os gros bête plus grosse plus osseuse cuir plus épais moins de chance d'être tendre grain moins fin
Une bête fine des muscles bien saillants un cuir très fin au toucher	une bête épaisse tendre	des petits jarrets	pas osseuse	de la forme bêtes bien épaisses la peau fine pas d'os	grain fin os fins

Pour juger de la carcasse et reconnaître le grain de viande sur la carcasse ou lors de la découpe de détail, les professionnels combinent une association du toucher (directement ou par l'intermédiaire d'un couteau voire même au palais), de la vue, de l'ouïe (lors de la découpe en gros et/ou en détail). Prêtent attention au « relief », ils confrontent plusieurs sortes de toucher (plat de la main, bout du doigt, du pouce ...); de même pour interpréter la compression et la densité des tissus (en pinçant, en enfonçant, en faisant rentrer les doigts, en éprouvant la résistance du couteau à la découpe, etc.). Chacune de ces actions est apte à éprouver une dimension de la qualité recherchée (l'humide / le sec, le fin / le granuleux, le lisse / le granuleux, la résistance...). Ils recherchent ces qualités à divers stades du travail de la carcasse (la carcasse entière, en demi, en quartier ou le morceau au détail) et sur divers morceaux; aucun ne se base sur un seul morceau ou un seul muscle pour son évaluation.

Tableau 2. Ce que l'œil doit percevoir

Morceau concerné	Sens sollicité	Indices positifs	Indices négatifs
Une pièce de viande	vous voyez	les petites cellules de la viande, il faut que ce soit très très fin, vous ne le remarquez même pas	des grosses cellules, c'est de moins bonne qualité, c'est plus dur.
A la coupe	Vous avez l'impression Vous (ne) voyez (pas)	Dans les culards, c'est lisse, c'est uniforme, c'est glacé	Dans les bœufs, les fibres d'un gros maillage
Dans un pot-au-feu	On prend par rapport à ça pour savoir la finesse d'une viande	ça fait des carreaux de viande.	

La notion de grain de viande se pense / se dit par son contraire. Pour bien faire comprendre la façon dont ils s'y prennent pour reconnaître la qualité du grain de viande, ces professionnels présentent par antinomie les indices qu'ils utilisent. C'est pourquoi, pour mettre en évidence ce qui se joue en terme de finesse du grain, il semble possible de jouer sur les contrastes, de considérer les extrêmes, de « creuser les écarts » entre deux catégories d'animaux, deux catégories de carcasse.

Conclusion

L'ensemble de ces observations donne une indication de la qualité de la viande, de sa finesse, et de sa tendreté surtout, valorisée par le marché, et, par contre-coup, une indication de la valorisation possible de la carcasse (c'est-à-dire pour les chevillards où la placer et pour les bouchers, comment la travailler).

Si le sens de la notion de « grain de viande » se dessine dans des relations interpersonnelles, conjoncturelles et situées géographiquement, historiquement, socialement, le grain de viande renvoie aussi, selon une expression d'une des personnes rencontrées, à « la complexité de la bête ». S'intéresser au grain de viande, c'est donc aussi s'intéresser à un savoir-faire qui marque une excellence et à l'élite de ces professionnels de la transformation de l'animal en viande.