

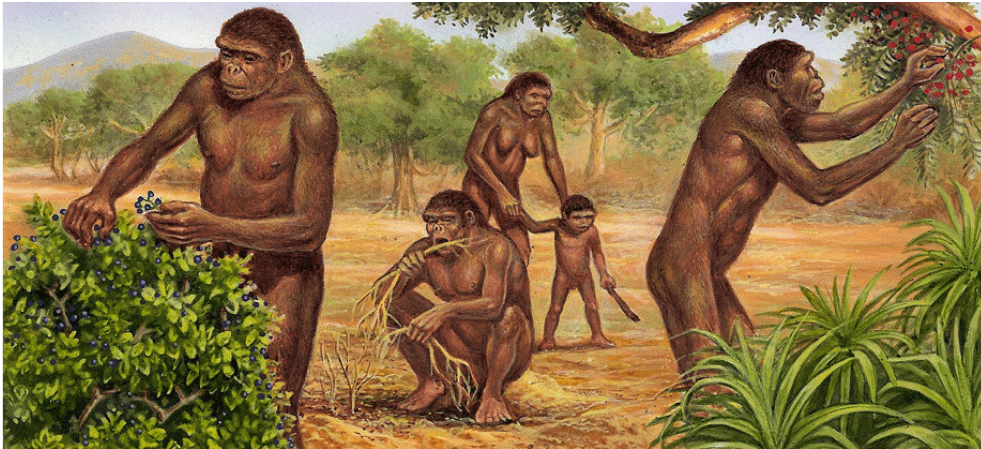
# L'Homme et ses relations à l'animal, à la viande et aux coproduits

Eric BIRLOUEZ

Ingénieur agronome. Sociologue de l'agriculture  
et de l'alimentation ([ericbirlouez@wanadoo.fr](mailto:ericbirlouez@wanadoo.fr))

# 1. Retour aux origines

- Les 1<sup>ers</sup> représentants du genre *Homo* (- 2,4 Ma) : omnivores  
Au début, surtout des végétaux mais aussi des produits **animaux**  
insectes, vers, petits reptiles et mammifères, oeufs, coquillages... et charognes



# Un omnivore de plus en plus attiré par la viande

→ chasse *collective* des gros animaux

→ la part de viande dans la ration s'accroît (variable / époques et lieux)

## La viande : un aliment aux qualités très recherchées

- énergétique
- satiétogène (protéines)
- qualités sensorielles
- bonne digestibilité
- riche en AG, Fe, Ca, Zn, Se, vit. B...
- disponible lors des phases glaciaires ("steppe à mammoths")
- valorisée *via* la chasse



# La viande, moteur de l'hominisation?

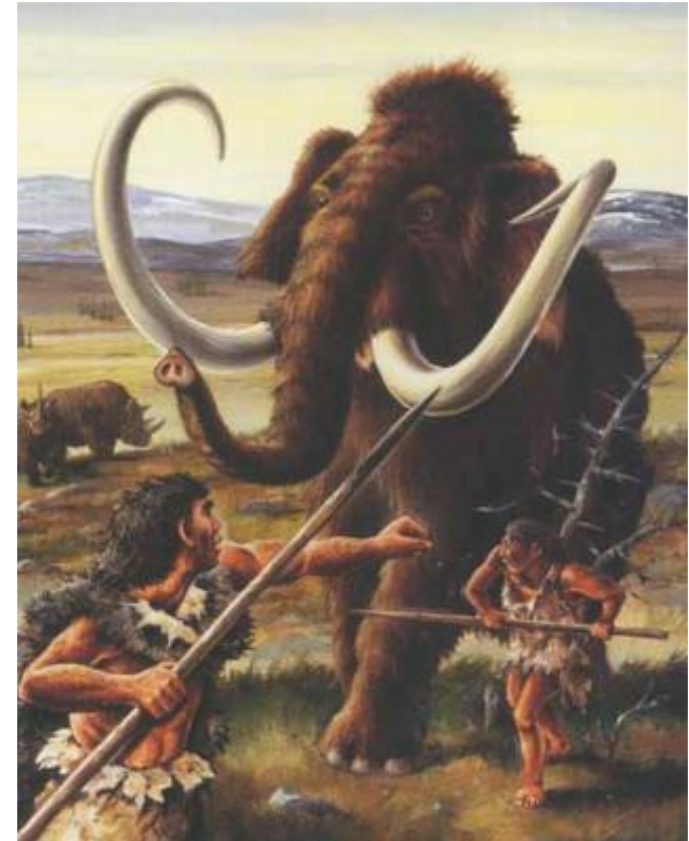
Cet attrait de l'Homme pour la viande...

- aurait contribué à son évolution biologique (calories et nutriments)  
mais plus de viande = la cause ou la conséquence du gros cerveau
- ? ... et à son développement social et culturel  
car la chasse des gros animaux → forcément en groupe



## La quête *collective* de la viande aurait sélectionné des chasseurs aux aptitudes particulières

- observer / interpréter
- concevoir des stratégies de chasse
- communiquer
- répartir les tâches
- coopérer
- inventer armes et outils
- élaborer de règles de partage de la dépouille



## De la viande mais pas seulement...

- autres ressources alimentaires : graisse, moëlle osseuse, abats, sang...
- ... ou non alimentaires : peaux, os, dents, bois, cornes, tendons (...)

Des relations *symboliques* avec les animaux (sauvages)



## Dès l'origine, de multiples (co)produits sur 3)

### ■ graisse animale

- combustible (chauffage et éclairage)
- liants de pigments → peintures
- onguents...



*Lampe à graisse. Lascaux*



### ■ panse des ruminants (et intestins) → récipients (outres)

### ■ cornes → contenants (boissons), colles, instruments de musique (souffle, stries)

### ■ dents → pendeloques, grattoirs et racloirs

### défenses → armes, outils, armatures de huttes

### ■ peaux, fourrures → vêtements, sacs, tapis, couvertures, toits et auvents

### ■ queue, poils → balais, chasse-mouches, pinceaux



*Vénus de Lausseau  
v. 25 000 AP*

Corne d'abondance ?  
(fécondité)

## Dès l'origine, de multiples (co)produits (2 sur 3)

### ■ os; bois de cervidés

- armes, harpons et hameçons; outils (pics, pioches, percuteurs, retouchoirs)
- récipients (os du bassin cheval, renne, bison → godets)
- support de travail (omoplates → « planches à découper », couvercles)
- poinçons, perçoirs, pointes
- aiguilles à chas, spatules, cuillères, pelles
- armatures d'habitat
- bijoux; amulettes et gris-gris protecteurs,
- support d'art mobilier : sculptés, gravés
- bois de cerf : parures rituelles



Bâton percé,  
Magdalénien moyen/supérieur  
Fonction indéterminée

### ■ tendons, ligaments → liens (fils, ficelles)

### ■ différents coproduits animaux → pharmacopée traditionnelle, aphrodisiaques



## Dès l'origine, de multiples (co)produits (3 sur 3)

- parfois, l'objectif exclusif de la chasse de mammifères terrestres !
  - Indiens *Kwakiutl* et *Tlinget* (côte Pacifique) ne mangent pas d'animaux terrestres
  - Inuits (Canada) → tuent des caribous uniquement pour leur peau
- animaux non terrestres → co-produits
  - plumes → empennage des armes, parures
  - os oiseaux → flûtes
  - coquilles œufs → récipients, support d'art
  - écailles de tortues → récipients, support d'art
  - ivoire du rostre du narval, dent de cachalot
  - coquillages → monnaie (cauris), colorants (murex / pourpre), instruments de musique (conques), bijoux (perles, corail)
  - parfums (intestin du cachalot → ambre gris)



Propulseur sculpté en bois de renne  
Ariège  
Vers 17 000 AP

Bison se léchant  
bois de renne  
Abri de la Madeleine  
(Dordogne)  
Vers 15 000 AP

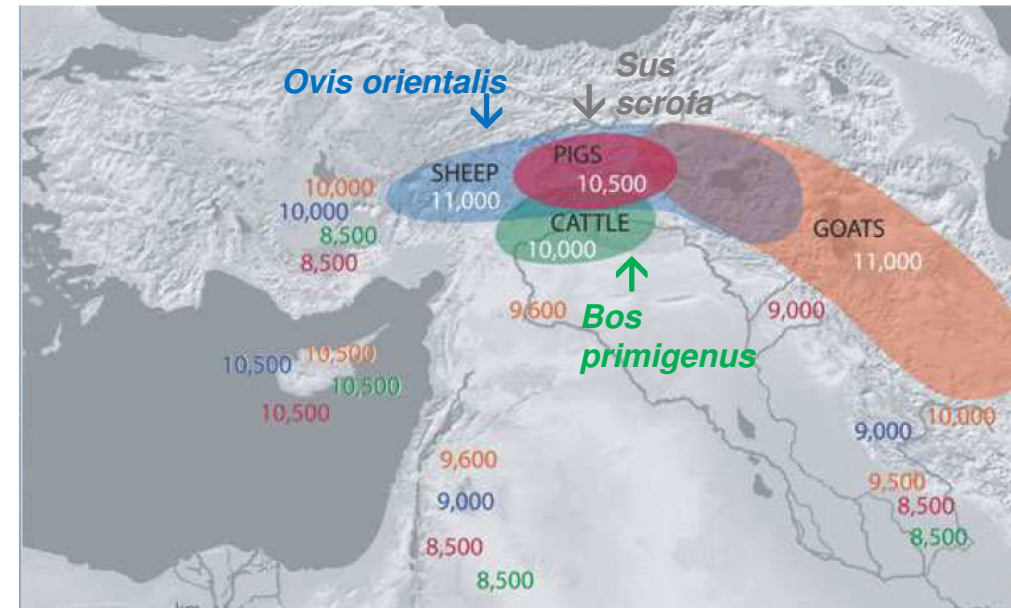


Dame de Brassempouy (Landes)  
Ivoire de mammouth  
Vers 23 000 AP



## 2. La grande rupture : la domestication

- en premier, le loup → chiens (entre 32 000 et 18 000 AEC )
- ovins et caprins, puis bovins et porcins : - 8500 AEC  
1000 ans après céréales et légumes secs
- Bcp d'autres foyers de domestication



En Europe, les 1<sup>ers</sup> éleveurs étaient des... migrants, dont les ancêtres avaient domestiqué ces animaux au Proche-Orient

## La viande devient l'aliment emblématique des « puissants »



car pour nourrir une population nombreuse,  
le plus efficace = céréales / légumes secs



La « chair » →

- force physique
- puissance sexuelle
- pouvoir
- richesse

# Des relations multiples tissées avec les animaux domestiqués

- Le corps des animaux : une matière première
  - ressources alimentaires
  - vêtements, parures (laine, peau, plumes et duvet, teintures ← animaux)
  - objets (plumes oie et cornes → calames et récipients pour l'encre), os → osselets, dés, toupies
  - remèdes
  - offrandes aux divinités (Antiquité)
  
- Les animaux deviennent aussi des « partenaires » de travail
  - auxiliaires pour l'agriculture (labour, engrais...)
  - transport des denrées et des personnes
  - auxiliaires de chasse, de guerre, de sécurité
- une compagnie, un rapport affectif

# Une éthique de l'animal...depuis la nuit des temps

La sensibilité à la souffrance et à la mort animales : une vieille histoire

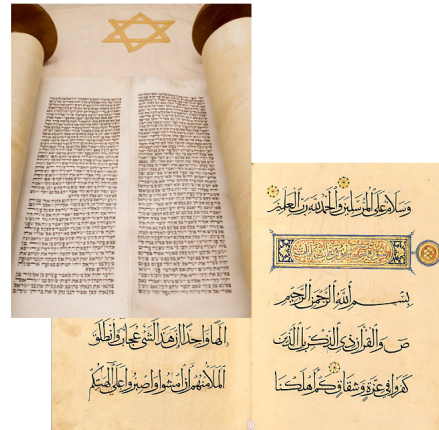
Une culpabilité face au "meurtre alimentaire"

→ des stratégies variées pour la gérer



prières, excuses...

Le "sacrifice"... sacré  
+ partage de la viande



L'encadrement religieux  
(halal, casher)

Le végétarisme



XIX° s. Révolution industrielle →

L'éloignement des abattoirs

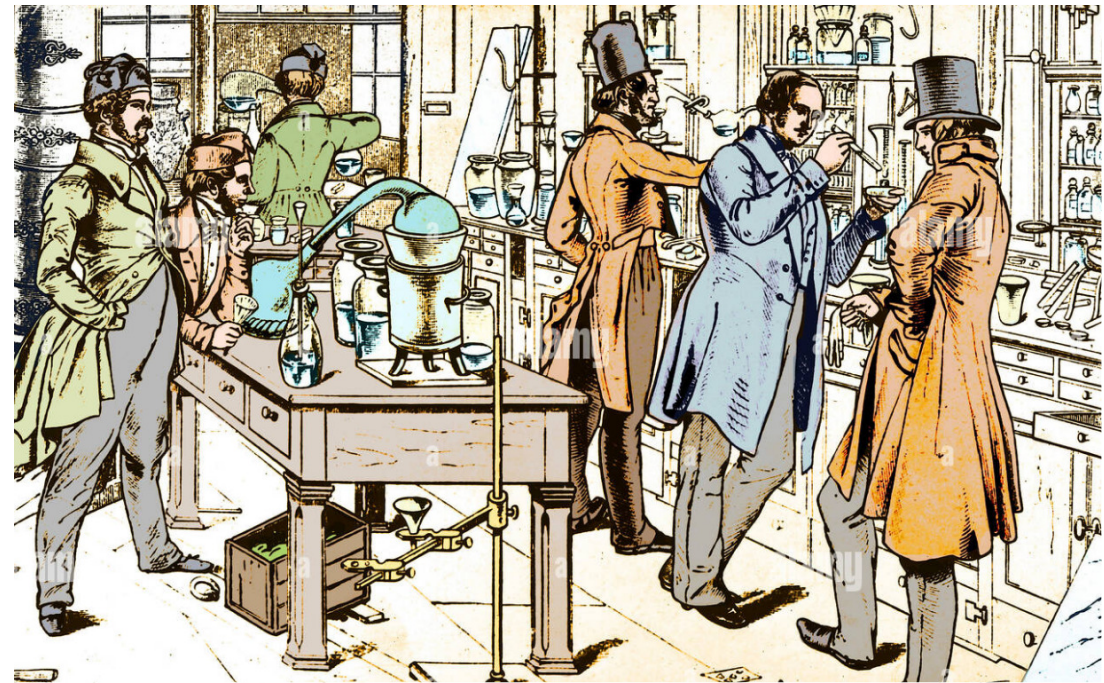
La "désanimalisation" de la viande

### 3. La révolution industrielle du XIX<sup>e</sup> siècle

1800 : Nicolas Appert → la conserve stérilisée / 1850's : Pasteur et les microbes

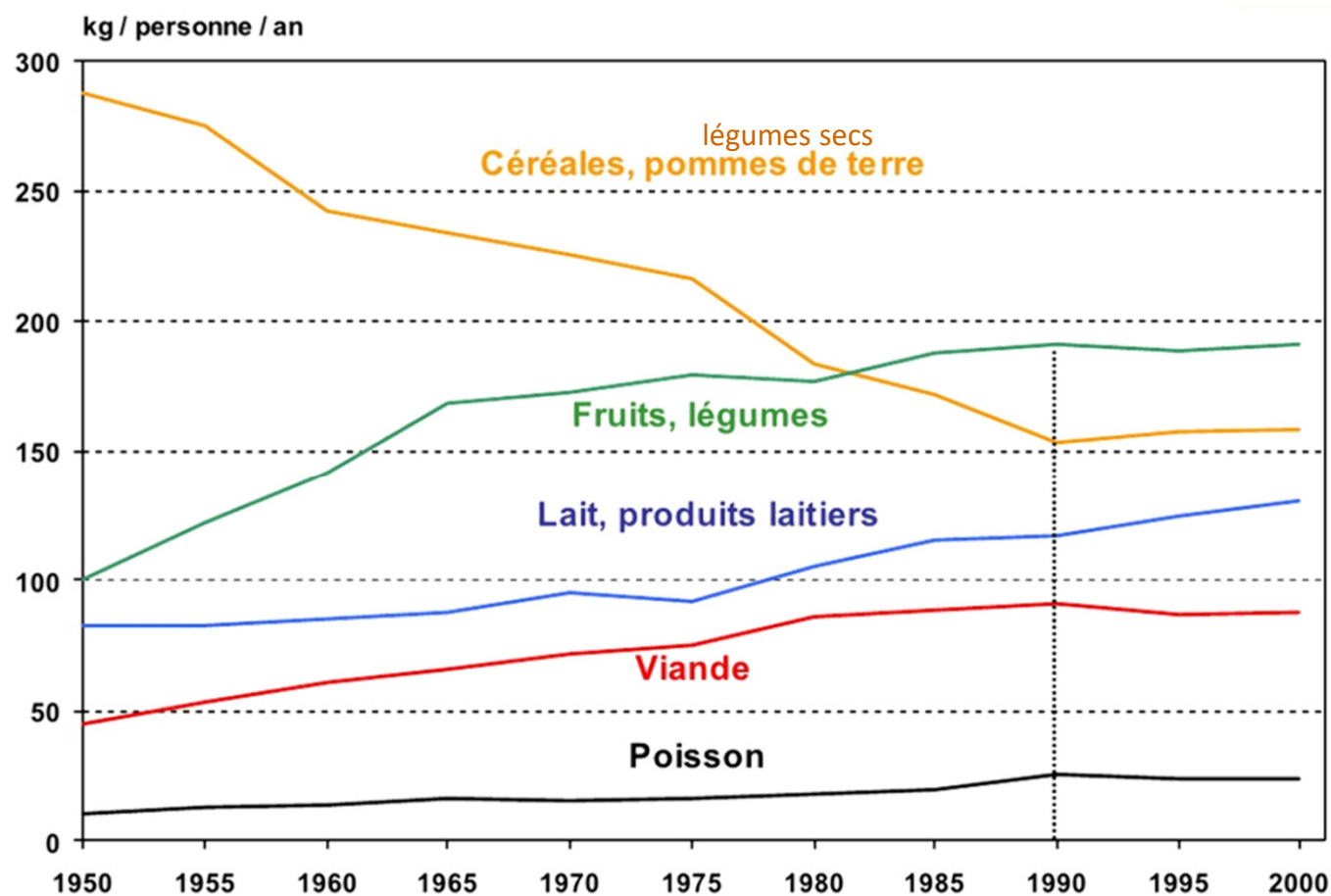
1830 : Anselme Payen → mémoire / coproduits animaux et utilisation en alimentation animale

1860 : Justus von Liebig → procédé de réduction des matières animales en une poudre sèche et dégraissée permettant de compléter les rations des animaux.



## 4. Des Trente Glorieuses à aujourd'hui

De 1950 à 1990, la conso. des produits animaux augmente, celle des aliments végétaux chute. Puis une inversion des courbes... qui s'est accélérée récemment

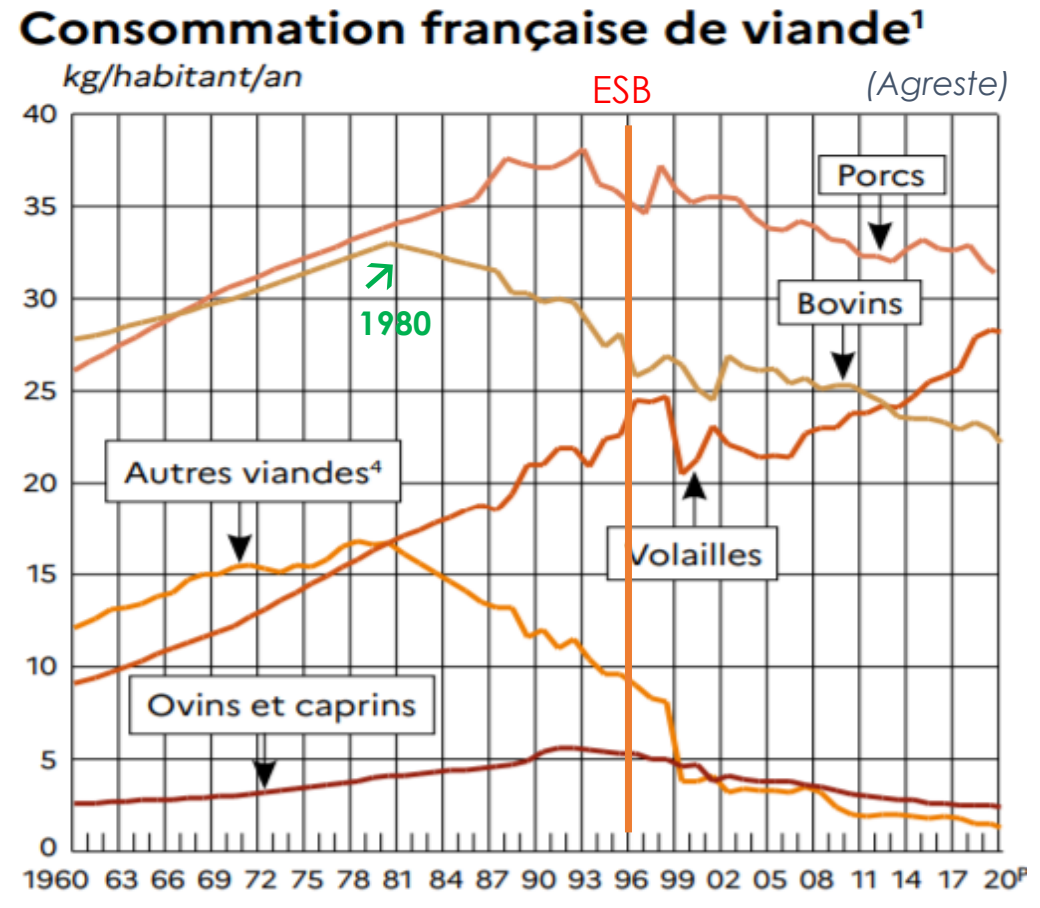


Source : INSEE Annuaire Statistique de la France

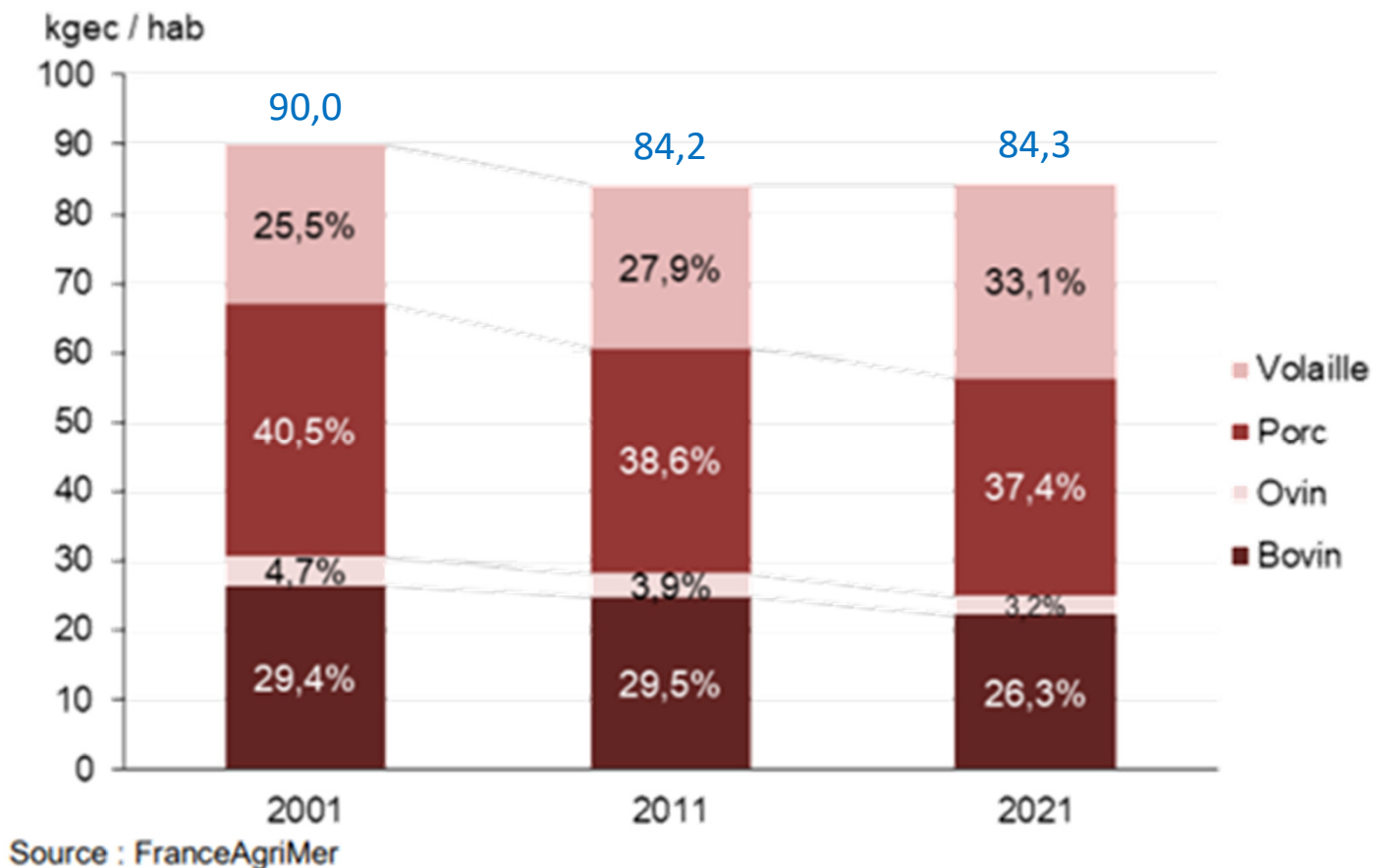


# La viande : essor puis désaffection

- Boeuf : déclin dès... 1980  
→ *des raisons multiples*  
pas le prix mais la santé et “l’image”
- puis extension de la baisse aux autres viandes (hors volaille)
- et accélération du déclin  
→ *nouvelles accusations*
  - la santé
  - l’environnement, le climat
  - la souffrance animale
  - la sécurité alimentaire mondiale
  - l’industrialisation de l’élevage
  - le prix



# Les évolutions récentes de la consommation de produits carnés (dont volaille et charcuterie)



pic produits carnés : 1998 (93,6 kgec/hab)

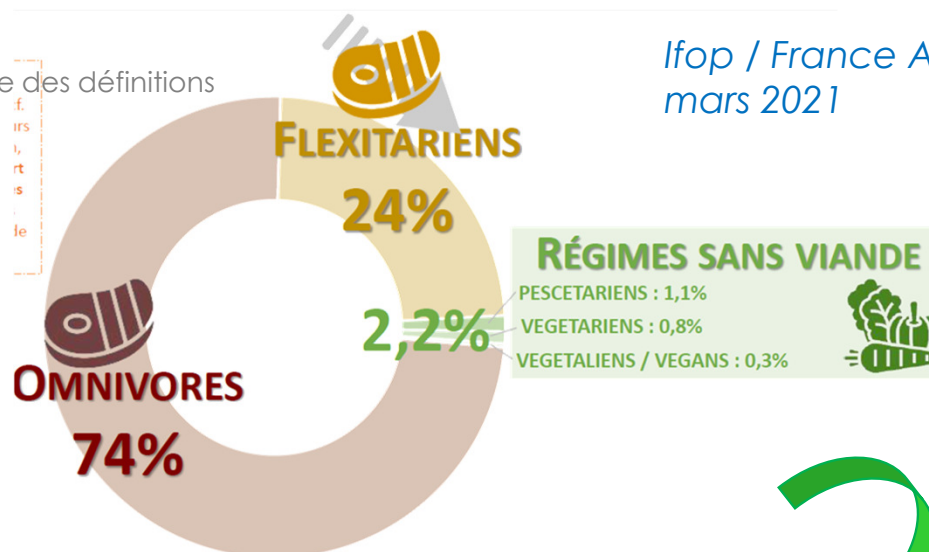
1970 : 75,8 kgec/hab

# La consommation de viande décline ... mais pas de basculement vers le végétarisme

% se déclarant [...] après avoir pris connaissance des définitions

Ifop / France AgriMer  
mars 2021

fin 2020 →



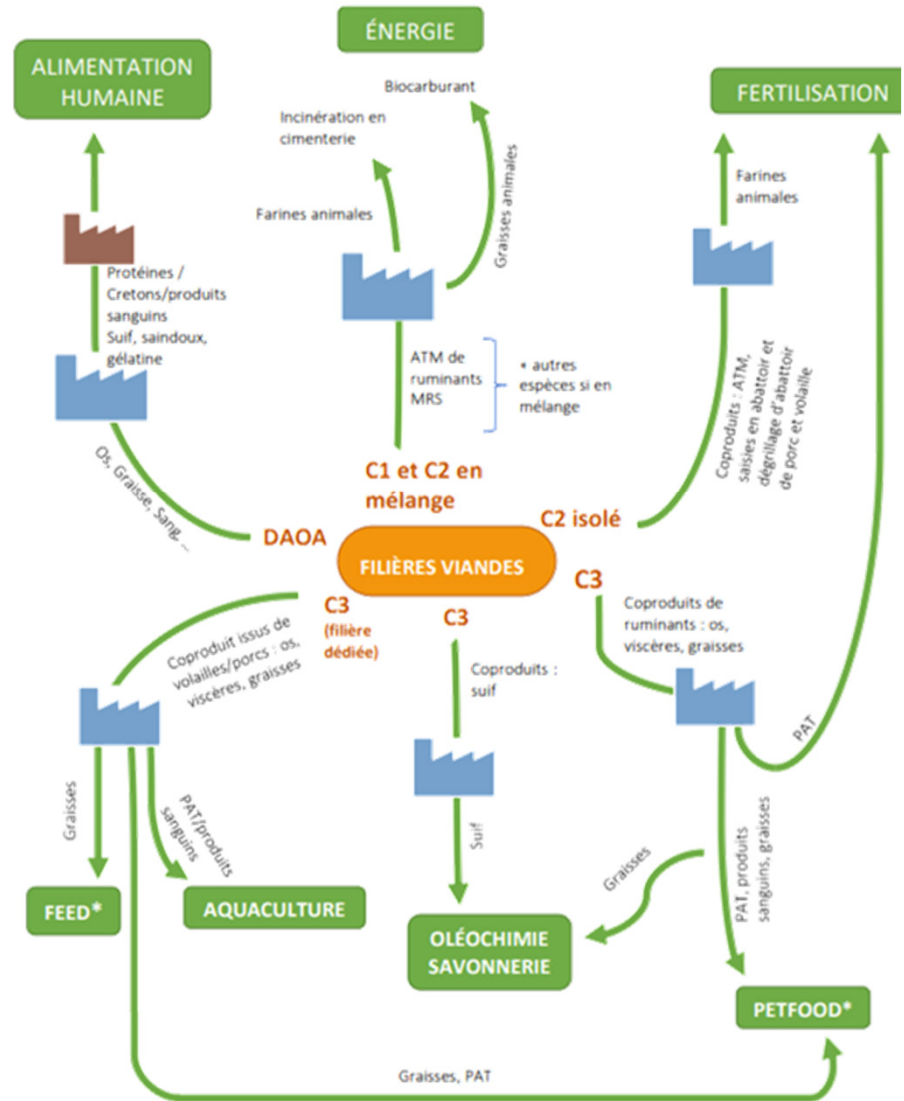
Sur-représentation des femmes (67 % !), des 15 à 34 ans, des CSP+, des diplômés du supérieur, des célibataires sans enfants, des personnes seules, des franciliens, des personnes sportives et engagées (assos).

Les flexitariens ont +/- le même profil

Les omnivores : légère sur-représentation des hommes, des CSP-, milieu rural, familles avec enfants, niveau inférieur au bac, peu engagés...

# Les coproduits aujourd'hui

La transformation de produits devenus des « déchets » en ressources à valeur ajoutée élevée  
→ multiples secteurs et usages



# Les enjeux

- Une filière méconnue... → informer

qui sait que la viande : seul.<sup>mt</sup> 50 % de l'animal; et que tout le reste est valorisé ?  
des atouts : circuits courts et anti-gaspillage, emplois locaux, prix de la viande...

- ou à l'image négative :

- farines animales → vache folle

→ rassurer

- une activité « industrielle » vs « naturelle » traçabilité, normes (santé, env.<sup>mt</sup>)

- Un enjeu majeur → communiquer

- étymologie du mot (...) → être proactif et à l'écoute
- donner à voir (« portes ouvertes »), des faits, de « l'humain »...
- tenir un discours de vérité (*on n'est pas parfait... mais on vous dit ce qu'on fait*)
- des engagements co-construits et « venez vérifier »