



HAL
open science

**Jocelyne Porcher et al., 2014, Livre blanc pour une mort
digne des animaux et de la nécessité de renouer les liens
avec les bouchers,
Anne-Hélène Delavigne**

► **To cite this version:**

Anne-Hélène Delavigne. Jocelyne Porcher et al., 2014, Livre blanc pour une mort digne des animaux et de la nécessité de renouer les liens avec les bouchers,. *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement* - Review of agricultural and environmental studies, 2016, pp.763-769. hal-01885320

HAL Id: hal-01885320

<https://hal.science/hal-01885320>

Submitted on 8 Oct 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Note critique

Jocelyne Porcher *et al.*, 2014, *Livre blanc pour une mort digne des animaux* et de la nécessité de renouer les liens avec les bouchers, Paris, France, Les éditions du Palais, 104 p

L'ouvrage *Livre blanc pour une mort digne des animaux* (Porcher *et al.*, 2014) porte le point de vue d'éleveurs français sur l'abattage des animaux et les abattoirs. Dans le contexte de sociétés urbaines où les rapports aux animaux sont soumis à de nombreuses tensions et controverses, il alarme sur la façon dont une partie d'entre eux vit cette finalité de leur activité dans les conditions où elle se passe majoritairement. L'objet de cette publication est aussi de faire place à ce qu'ils souhaiteraient. L'auteure principale, zootechnicienne devenue sociologue à l'INRA, J. Porcher, tire ainsi le fil de préoccupations qui l'animent depuis longtemps et qui ont donné lieu à plusieurs ouvrages.

Comme cet ouvrage le montre, une partie des éleveurs au moins (définis par la frange liée aux alternatives de commercialisation) se sent partie prenante des questionnements sociaux. Ils n'ont pas les moyens d'y répondre puisqu'ils sont contraints par l'organisation actuelle à déléguer totalement l'abattage à des installations agréées qui fonctionnent pour la plupart sur un mode industriel et offrent peu de marge de manœuvre pour du cas par cas. Un des enjeux de l'ouvrage, que porte l'auteure principale de longue date, est de montrer la diversité des motivations et façons de travailler avec les animaux pour se centrer sur ceux qui prendraient soin des animaux, et ainsi les légitimer. Les auteurs proposent de signifier cette distinction par le vocabulaire en distinguant « élevage » de « production animale ». Une partie de l'ouvrage est consacrée à la façon dont le rapport aux animaux dans le cadre de l'élevage peut être pensé, par exemple en convoquant la réflexion de l'anthropologue Marcel Mauss sur le don. Le parti pris des photos renforce d'ailleurs ces propos en faisant une place centrale au regard des animaux, contribuant à l'idée de relations basées sur l'échange. Un autre enjeu est d'alerter sur le danger que courraient les systèmes alimentaires si cette frange d'éleveurs n'était pas soutenue dans leur proposition alternative aux systèmes industriels dans le cadre duquel l'élevage même des animaux est remis en cause, tant par les mouvements animalistes que par les expérimentations actuelles de viande issue de culture cellulaire animale (que ces derniers soutiennent aussi).

Un court passage de cet ouvrage est consacré à la « nécessité de renouer les liens avec les bouchers ». Il reprend les propos du boucher parisien Yves-Marie Le Bourdonnec, très critique sur ses pairs et l'évolution des pratiques bouchères. Cette piste, du lien avec les bouchers, n'est néanmoins pas suivie dans l'ensemble de l'ouvrage. Dans la suite de cette note de lecture, je me propose de le faire, en prenant appui sur les terrains ethnographiques que j'ai menés auprès de bouchers (Delavigne, 2006, 2008, 2012). Mes commentaires

s'ancreront ce faisant dans le creux de cet ouvrage qui ne relaye que le point de vue d'un des acteurs impliqués dans la transformation des animaux en viande.

Mettre à mort les animaux est une action de plus en plus contrainte par l'organisation générale des systèmes alimentaires. L'échelle de la production, celle de grands groupes internationalisés, la prédominance de règles sanitaires sont quelques-uns des facteurs qui participent à générer une opacité qui est le motif premier des discours dénonciateurs des abattoirs et de l'abattage. Cette opacité vaut non seulement pour les « consommateurs » qui sont souvent incriminés pour leur manque de connaissance, mais encore, ce que l'on imagine moins, pour tous les professionnels impliqués dans la transformation des animaux en viande (production, transformation, contrôle). Ils sont bien souvent devenus de simples maillons déconnectés (« spécialisés »), ignorants de ce qui se passe en amont comme en aval. Les abattoirs sont un de ces nombreux points aveugles générés par l'organisation des systèmes d'approvisionnement. Le « Livre blanc » rapporte les difficultés des éleveurs à se faire entendre dans cet univers de la viande. Ainsi, le deuxième chapitre, qui traite de ce monde de normes que sont les abattoirs, décrit « l'impossible rencontre entre deux mondes ». Mais l'absence de maîtrise de ce qui se passe en abattoir concerne également la plus grande partie des bouchers aujourd'hui : « L'abattage, c'est vraiment une partie qu'on ne maîtrise pas beaucoup. Moi, je ne maîtrise pas beaucoup » me déclarait un boucher abatteur en Bourgogne. Il leur revenait pourtant, jusqu'il y a peu, la charge de l'abattage et au-delà d'un lieu de travail, ils ont longtemps considéré les abattoirs comme « leur maison » (Delavigne, 2006).

L'ouvrage s'inscrit dans la dynamique suscitée par le refus de se soumettre à ce constat (chapitre 3 « Résister et construire »), dynamique que l'on retrouve dans de nombreux combats paysans menés de par le monde (liés à la privatisation des semences, la privatisation de l'eau, l'accaparement des terres, le puçage des animaux, *etc.*). Les auteurs y font référence en évoquant les aspects politiques de cette aspiration. L'objet de cette publication, dont rend compte le titre en parlant de « Livre blanc », est en effet de questionner les possibles. La fin du chapitre 3 présente d'ailleurs sous forme de reportage journalistique ce qui est encore une fiction (un abattoir mobile). L'ouvrage s'inscrit en effet dans un contexte où surgissent dans toute la France des réflexions dans des séminaires, études, programmes *etc.* ainsi que de nombreuses demandes pour la création d'un autre type de structures d'abattage. Cette effervescence est due aux problèmes bien concrets que rencontrent les éleveurs commercialisant tout ou partie de leur production en vente directe confrontés au mouvement de délocalisation et de concentration des abattoirs depuis les années 1960. Les artisans de bouche, ces acteurs traditionnels de la proximité, sont également concernés par l'usage de ces équipements qui est souvent une condition du maintien artisanal de leur métier. Ainsi, il faut considérer que les abattoirs représentent une opportunité de convergence des intérêts des bouchers et des paysans, deux maillons engagés dans la fabrication de la viande pour qui, garder la possibilité d'abattre localement est vital.

L'abattage a fait partie des savoir-faire bouchers et de leur formation jusque dans les années 1980, moment où les bouchers ont perdu tout droit d'abattre eux-mêmes.¹ Les tâches des bouchers sont alors très diversifiées. Ils exercent leurs compétences dans l'abattage, mais aussi sur les billots face aux clients ; ils œuvrent également dans les frigos, pour la conservation optimale des viandes et encore dans les champs, pour le choix des animaux. Le rapport avec les animaux vivants est alors une part intégrale de ce métier dans une continuité entre le métier d'éleveur et celui de boucher.² Tel boucher en Bourgogne découvre un jeune animal au pré, le revoit régulièrement, suit sa croissance : « Je suis passé le voir pendant nos vacances, il y a un mois, ça y est, il était mûr. Et puis on s'est mis d'accord sur le prix ». Si, sur un territoire, les liens entre les bouchers-abatteurs et les éleveurs sont ancrés dans des raisonnements économiques, ils n'en sont pas moins marqués par la proximité, parfois familiale³ : « Celui qui m'achète de la viande, j'achète des bêtes. C'est un échange. Généralement, c'est des copains ». Les plus anciens recherchaient une relation directe, qui ne soit pas comptable de son temps, ce que raconte ce boucher de Mâcon : « Je vois les jeunes maintenant, ils prennent leur téléphone « tu me mettras un veau, tu me mettras un mouton » tandis que nous, on allait dans les fermes, on discutait [. . .] la patronne me faisait des madeleines [. . .] chez certains paysans, il n'y avait jamais de prix de fait. Si le veau tombait bien "tu me le payeras comme ça ". C'était l'amitié. C'est ce que j'aimais ». Ce type de contacts permet aussi un apprentissage réciproque des mondes de l'autre.

Le reproche que font les éleveurs aux abattoirs de « saccager le travail » se retrouve aussi exprimé par les bouchers. Ceux qui ont ainsi, selon leur expression, « pratiqué le vrai métier » ressentent comme une perte d'avoir dû renoncer à l'abattage, d'avoir dû aussi déléguer sans cesse plus de leurs compétences : perte dans leur maîtrise de la qualité de la viande et perte pour le sens même de leur métier et le plaisir qu'ils y prenaient. Les bouchers-abatteurs avaient la maîtrise de tous les paramètres pour mettre en œuvre une qualité des viandes correspondante à leurs attentes (fonction de celles de leurs clients) : « Ce que je trouve », dit ce boucher de Mâcon, « c'est qu'on faisait notre métier de A à Z. [. . .] On savait exactement chez qui le veau avait été fait, comment il les élevait, on l'a fait tuer, comment il a tourné, ça joue ! ». La traçabilité, si elle sert un principe de transparence sur lequel l'ouvrage insiste à plusieurs reprises, est d'abord un système assuranciel (Granjou, 2003) qui n'égale pas information puisqu'il s'agit surtout de savoir qui incriminer en cas de problème. La traçabilité entérine plutôt un parti pris de méfiance qui répond à une organisation de la transformation de la viande

¹ L'interdiction formelle des tueries dites particulières figure au décret-programme du Ministère de l'Agriculture du 20 mai 1955 mais c'est la circulaire ministérielle du 6 mai 1980 qui organise leur suppression.

² Cette continuité est plus affirmée encore quand les bouchers assurent l'engraissement des animaux (l'embouche), tel que pratiqué en Bourgogne.

³ Une grande partie des bouchers (ou leur femme) étaient issus du monde paysan.

qui se déploie à une échelle mondiale pour jouer de la complémentarité des marchés et des goûts et signifie une intense circulation des viandes. Ce parti pris est à opposer à la confiance que les consommateurs créditent en particulier aux bouchers ou aux éleveurs au nom de compétences qui peuvent n'être souvent qu'un argument de marketing des filières. Confiance aussi que les différents acteurs s'accordaient les uns les autres et qui a permis de déléguer à des bouchers en gros. Cette délégation exceptionnelle a été systématisée et rationalisée⁴ jusqu'aux possibilités actuelles qu'ont les bouchers de choisir des carcasses sur catalogue ou de commander juste les morceaux de viande bien précis dont ils ont besoin, déjà désossés, mis sous vide, ce à quoi réagit ce boucher : « Ce ne sont pas des connaisseurs ».

« La bête elle passe, il y en a un qui coupe la patte, l'autre la tête. Vous leur donnez un cochon, ils ne sont pas capables de vous le tuer ! » déplore un autre boucher-abatteur. Les transformations dans l'organisation du travail de la viande ont modifié non seulement les activités des bouchers, mais aussi les compétences et les valeurs. La majeure partie des bouchers ne se reconnaît plus dans la tâche d'abattage : « Les bouchers, on n'est pas tueurs, on dit "un boucher, un sanguinaire" alors qu'un boucher, c'est un travailleur de viande, ce n'est pas un tueur » explique ce boucher achetant sur pied en Bourgogne. Les bouchers n'échappent pas à cette difficulté de faire avec un contexte sociétal critique (au nom de « l'éthique animale » ou d'arguments écologistes) évoquée dans le « Livre blanc ». Cet ouvrage entend répondre (en introduction et pp. 52-53) à l'assimilation des éleveurs à des assassins, question à laquelle les confronte aussi plus frontalement le développement de la vente directe. Les bouchers assumaient collectivement cette accusation de croquemitaine (La légende de Saint Nicolas). Ils rendaient imaginable le lien entre le vivant et le mort que l'organisation contemporaine dénie. Les bouchers apprenaient à leur clientèle que pour manger de la viande, il faut d'abord tuer les animaux. Le « respect » de la viande qui ne cesse de traverser leur discours exprime indirectement leur égard pour les animaux qui est une des demandes des éleveurs relayée par cet ouvrage. Si les bouchers-abatteurs cherchent la viande dans le bovin visite au champ, ils « voient la bête » dans les carcasses et en parlent ainsi : ils ont la mémoire de l'animal abattu (Delavigne, 2012). Leur fonction répond à la proposition faite côté élevage : « Pour que l'animal devienne de la viande il faut qu'il meure ». Hors de ces conditions, détachée de son support animal, la viande peut-elle être autre chose qu'une simple matière nutritive ? Les bouchers-abatteurs ne cessent, quant à eux, de relocaliser cette viande dans une topographie corporelle qui va bien au-delà du simple nom donne aux différents morceaux sur leur étal, car elle se réfère également aux conditions de production. Les bouchers-abatteurs

⁴ Le classement des carcasses en catégories introduit dans le cadre de la réforme du marché de la viande en 1977 qui fixe la « rémunération des éleveurs », a pour objectif de normaliser les viandes et de déspecialiser, permettant à d'autres que les bouchers (qui appréciaient à vue), de vendre de la viande.

sont des témoins du rôle qu'exerçaient les bouchers dans la société rurale, aux marges de l'élevage mais, comme cela se perçoit en creux de la lecture de ce « Livre blanc », un rôle central, essentiel, pour les relations avec les animaux et le crédit accordé à la viande. Ayant vécu toute leur vie à l'interface du vivant et du mort, comme s'y confrontent aujourd'hui les éleveurs installés en vente directe, les bouchers-abatteurs, et parmi eux, ceux qui ont effectivement pratiqué l'abattage, ont aussi beaucoup à apporter à cette réflexion.

L'ouvrage relaie « la forte demande de partenariat » avec les bouchers qu'expriment la plupart des éleveurs en vente directe et circuits courts ainsi que leur souhait de n'être plus considérés uniquement comme « des concurrents mais des alliés ». Le mode de commercialisation par vente directe ouvre aux producteurs d'autres perspectives sur leur travail d'engraissement des animaux, une opportunité de se réapproprier leur métier et d'en repenser les termes en toute indépendance (Percot, 2003 ; Delavigne, 2008). De fait, les éleveurs installés en vente directe apprennent à faire la différence dans le travail de la viande et à apprécier les « vrais » professionnels : « c'est un métier de savoir tirer parti de tout, c'est ça aussi le bénéfice, tirer tout de A à Z dans la production. Ce n'est pas de vendre cher, c'est de savoir tirer parti de tout ». Ces propos de boucher répondent aussi en partie à la question sociale du gaspillage alimentaire et aux questions des éleveurs sur les parties qui restent à l'abattoir et qu'ils estiment à 20 % de la carcasse. À la différence du cochon ou des volailles, l'abattage et la découpe du bœuf nécessitent une intervention complexe, jamais maîtrisée sur les fermes. Les éleveurs ne peuvent se passer d'intermédiaires, ni pour l'abattage, ni pour la découpe et parfois pas non plus pour trouver une clientèle suffisante à écouler ces masses de viande. Pourtant, les définitions des circuits courts ne prennent pas en compte les différents acteurs de la chaîne de production alimentaire qui interviennent au stade de la transformation des animaux en viande. Cela reflète tantôt une méconnaissance de ce trajet complexe, tantôt une vision idéologique. L'angle de l'alternatif, sous lequel les circuits courts ont été appréhendés, a conduit à délaissé les formes dites « traditionnelles » auxquelles appartiennent les commerçants-artisans de bouche, ce que traduit cette femme d'un boucher quand elle me dit « Les bouchers, c'est comme s'ils n'existaient pas ».

L'organisation industrielle de la production de viande a coupé une partie des bouchers de ses liens forts au monde paysan et aux bêtes vivantes et les a isolés dans leurs boutiques. Dans ce même cadre, les éleveurs ont massivement délégué la part de commercialisation de gré à gré qu'ils assumaient dans des rapports de force que beaucoup jugeaient inégaux. En spécialisant les fonctions, l'organisation actuelle de la production de la viande a atomisé et rendu les occasions de dialogue et de partage moins faciles. Les rapports entre éleveurs commercialisant en direct et artisans bouchers sont marqués par une perception en termes de concurrence de la part de nombre de ces derniers. Cela relève de l'histoire de ces deux métiers à laquelle se mêlent aussi les politiques publiques. Par ailleurs, sont en jeu également des façons très différentes d'envisager le travail de la viande. Je ne développerai pas ici mais comme on le voit, la demande de coopération des éleveurs aux bouchers

ne peut faire l'économie d'une analyse des différents points de vue et d'une clarification des besoins respectifs.

Au final, la faiblesse de cet ouvrage est de ne créditer qu'à une seule catégorie de professionnels un sens compréhensif qui est dénié aux autres : maquignons, acheteurs, bouchers, abatteurs. Ce parti pris s'explique par la proximité des auteurs avec le monde de l'élevage. Saisir la logique d'un système qui s'impose indépendamment des activités, des positions, des statuts est important pour ne pas stigmatiser une catégorie de professionnels, notamment ceux qui œuvrent à l'interface de la vie et de la mort. C'est aussi la vertu du regard ethnographique d'être à même de saisir la façon dont les individus, quelle que soit leur tâche, pensent et se positionnent par rapport à elle. Par ailleurs, le fait de se sentir concerné ne dédouane pas non plus de l'amateurisme : « l'indifférence froidement technique » ou « le geste technique banal qui transforme l'animal en carcasse » devraient être perçus à cet égard non en termes de reproche mais comme gage du professionnalisme et assurance du geste efficace : je pense à Marcel Mauss (1934) dans sa définition de la technique, quand il dit qu'en cela « cet acte traditionnel efficace n'est pas différent de l'acte magique, religieux, symbolique ».

Cet ouvrage soulève des pistes dont les modalités concrètes restent à mettre en œuvre, qu'il s'agisse du vœu de coopération entre bouchers et éleveurs, qu'il faudrait étendre au-delà à des partenaires plus multiples (dont les pouvoirs publics et populations) réunis par la question des abattoirs dits de proximité ou qu'il s'agisse des trois modèles d'abattage présentés dans une conclusion qui laisse encore dans le flou de nombreux points, telles les interprétations nationales et locales des textes européens sur l'abattage : cette clarification serait un préalable permettant de réorganiser ces abattoirs sur de nouvelles bases.

Anne-Hélène DELAVIGNE

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

UMR7206 (MNHN/CNRS)

delavigne@mnhn.fr

Bibliographie

- Delavigne A.-E. (2006) L'abattoir d'Arles : un lieu de rencontre autour des animaux, *Ruralia*, 18-19, en ligne, <http://ruralia.revues.org/1231>
- Delavigne A.-E. (2008) La viande en vente directe, une filière alternative, *Carnet de bord en sciences humaines*, 15, 42-52.
- Delavigne A.-E. (2012) La bête des bouchers, bouleversement d'un métier, in *Animal certifié conforme. Déchiffrer nos relations avec le vivant*, Lizet B., Milliet J. (éds.), Paris, France, Dunod, 119-136.

- Granjou C. (2003) L'introduction de la traçabilité dans la filière viande bovine, *Cahiers internationaux de sociologie*, 15(2), 327-342.
- Mauss M. (1934) Les techniques du corps, *Journal de Psychologie*, 33(3-4).
- Percot M. (2003) Éleveurs des Mauges : un territoire pour une mosaïque de producteurs, in *Terroir et environnement : un nouveau modèle pour l'agriculture ?* Nantes et Laval, France, Siloe, 57-69.
- Porcher J., Lécivain E., Savalois N. et Mouret S. (2014) *Livre blanc pour une mort digne des animaux*, Paris, France, Les Éditions du Palais, 104 p.

