



HAL
open science

INDE

Estelle Fourat

► **To cite this version:**

| Estelle Fourat. INDE. Dictionnaire des cultures alimentaires, 2018. <hal-04650227>

HAL Id: hal-04650227

<https://hal.science/hal-04650227v1>

Submitted on 29 Jul 2024

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.



HAL Authorization

Estelle Fourat, sociologue, CNRS-Certop, Université de Toulouse. CEESE-ULB, Bruxelles.

Inde

Autrefois nommé « Les Indes », ce pays est celui de la démesure, le septième de par sa superficie (environ 4000 km du nord au sud et 2000 km d'ouest en est), le deuxième de par sa population de 1,285 milliards en 2016. On y parle 22 langues avec une 23^{ème} l'anglais. Les religions y sont nombreuses la principale est l'hindouisme (79,8%), suivie par l'islam (14,2%), le christianisme (2,3 %), le sikhisme (1,7 %), bouddhisme, jaïnisme, judaïsme et zoroastrisme réunis totalisant un pour cent de la population totale. La diversité sociale et culturelle indienne est sans doute une des plus complexes au monde. Tribus pastorales Gujars de l'Himalaya, peuple Bishnoi du désert du Rajasthan, aborigènes Gonds, Brahmanes Pandits du Cachemire, Brahmanes du Tamil Nadu au sud de l'Inde ou Brahmanes Kanya-Kubja de l'Uttar-Pradesh au Nord, Jains Digambara, Parsis de Mumbai, musulmans soufis de Ajmeer, ne constituent qu'une infime partie de cette mosaïque sociale et de cultures alimentaires qui en dérivent. Dans cette profusion, les catégories alimentaires « végétarien » et « non-végétarien » constituent deux polarités labiles aidant à la prise de décision alimentaire. Bien que l'usage de ces termes soit assez récent à une échelle historique, cette dialectique s'inscrit dans le temps long, issue d'un ensemble sociotechnique et symbolique articulant les processus de différenciations sociales entre groupes vivants sur le territoire.

La diversité des cultures alimentaires indiennes

L'influence de la géographie - L'Inde est divisée en sept grandes zones géographiques qui reflètent une diversité de climats et de sols : la plaine Indo-Gangétique, les plateaux du centre dont le Deccan, les zones côtières du golfe du Bengale et des mers d'Arabie et d'Oman, ainsi que l'Himalaya et le désert du Thar, les deux grands régulateurs de la mousson. Par conséquent, dans les plaines fertiles du nord qui bénéficient de fortes précipitations, le blé d'hiver s'alterne au maïs et au riz d'été ; tandis que dans les plateaux du centre au climat semi-aride sont cultivés des céréales à petits grains types sorgho, millet (Landy, 2010, p. 28). Les expressions « mangeurs de riz » ou « mangeurs de chapati » reflètent deux cultures, celle du riz et celle du blé. Le clivage régional se traduit dans l'emploi des céréales et des épices dans la cuisine. Par exemple, au sud, les *uthhappam* et *idli* sont des crêpes et boules de pâte fermentée de farine de riz et complétées de lentilles réduites en poudre pour les *dosa*. La cuisine du sud est également marquée par l'usage du tamarin, la feuille de curry, la graine de moutarde. Cette base alimentaire s'accompagne de légumes sautés, de légumineuses mijotées en *dal* - ou d'un *rasam* ou *sanbar* en Inde du sud - et d'une salade de légumes crus (tomate, concombre, oignon) qui, mélangée à du yaourt et des fruits, devient une *raita*. Si la cuisine quotidienne est majoritairement végétarienne, des régions produisent une cuisine à base de poissons, dans les zones côtières du Kerala ou celles du delta du Gange (Bengale) - ou à base de viandes comme au Cachemire et son *wazwan*, suite de viandes généralement servie pour les occasions festives. Le climat tropical offre par ailleurs une diversité de légumes et de fruits emblématiques de cuisines régionales comme la noix de coco au Kerala ou à Goa, la mangue du Bengale. Les

épices constituent un marqueur essentiel de la cuisine régionale, qu'il s'agisse de mélanges d'épices pour les cuissons (les plus connus *garam masala*, *panch phoran*), des *chutneys* (*chatni*), purées fraîches à base de piment vert, épices et autres fruits/légumes servis en accompagnement, ou des *pickles* (*achar*), conserves au vinaigre. A Calcutta, un repas débute par du riz servi avec du *posto* confectionné à base de graines de pavots et de piment vert, et se termine par un *chutney* aigre-doux de mangue. Un *chutney* à la noix de coco ou à la tomate accompagne les *dosas* de la côte Coromandel, un *chutney* à la menthe relève le *tandoori chicken* à Delhi.

Classifications, pharmacopée et morale - Il existe peu de livres anciens de cuisine mais des traités de médecine ayurvédique (*Susrutasamhita*) et des textes de morale tels que le Livre de Manou (*Manusmirti*). Prescriptions médicales et interdits alimentaires guident la relation à l'alimentation et traduisent celle entre humains et non-humains. L'Ayurveda est une médecine humorale qui repose sur l'existence de constitutions du corps appelés *doshas*. Les trois *doshas* sont *vata*, *pitta*, *kapha* et chacun se caractérise par un équilibre - ou déséquilibre - des cinq éléments *bhutas* (eau, terre, feu, métal, espace). Le *dosha* dépend de l'action des aliments qui ont une saveur - *rasa* - au nombre de six (sucré/doux, acide, salé, piquant, amer, astringent), deux *bhutas*, un goût après digestion, une action thermique chaud/froid. De la combinaison de ces catégories résultent des aliments conformes ou impropres à une bonne digestion et santé, en fonction de l'état de santé et de l'environnement des individus. Enfin, les nourritures sont de trois types ou *gunas* (*satvik*, *rajasik*, et *tamasik*). Les nourritures *satvik* sont à privilégier au quotidien (caractérisées par les termes de légèreté, connaissance, plaisir, clarté, pureté, stabilité), les nourritures *rajasik* stimulent et doivent être consommées avec parcimonie, tandis que les *tamasik*, incluant les viandes, alourdissent et obscurcissent l'esprit. Ces niveaux de classements sont complétés par *pakka* et *kacca*, signifiant respectivement nourritures « stables, parfaites, cuites » et nourritures « instables, imparfaites, crues ». Ces catégories d'aliments interviennent dans un système de correspondances entre le fonctionnement humain et son milieu, dans lequel les humeurs corporelles internes (liquides) et les humeurs (états d'âmes) sont soumises aux interférences extérieures (saison, alimentation). Et donc le principe consiste au rééquilibrage du système notamment et surtout par l'alimentation.

Ainsi, les traités ayurvédiques foisonnent de classements d'animaux, à la fois aliments et médicaments, en fonction de zones géographiques. Par exemple, la catégorie *anupa* (zone humide) inclut les animaux vivant sur les berges, ceux qui flottent, ceux qui ont une coquille, ceux qui ont des pattes et les poissons. La catégorie *jangala* attribuée aux terres sèches renferme les animaux qui ont des jambes, qui éparpillent les grains, qui donnent des coups de bec, qui ont une tanière, qui arrachent la nourriture, les arboricoles, qui ont un terrier, et les animaux domestiques. Si les animaux nés en terres sèches sont qualifiés de « légers », comme la caille ou la perdrix, le porc et le buffle sont des viandes « lourdes » selon le *Caraka Sutra* (livre XXVII versets 332-333-336) (Zimmermann, 1982, p. 34). Une large gamme de viandes est consommable en fonction de leurs qualités âcre/sucré ou bien froid/chaud, et « les viandes sont dans l'ensemble de saveur sucrée, de digestion sucrée et d'énergie froide : ensemble d'attributs qui vont avec la production du flegme, l'onctuosité, les fluxions » (ibid., 188). Mais si les viandes sont de saveur sucrée, certaines ont un effet en digestion échauffant à l'instar des viandes *anupa*. Parce que les recommandations médicales fonctionnent sur un « principe d'identité », il est prescrit de manger de la viande pour faire « grossir sa propre viande » et du beurre clarifié et lait, pour leur onctuosité, « contre la déperdition de sperme » (ibid., 183). Il

est écrit que le meilleur des remèdes est le bouillon de viande *mamsa-rasa* ou *jangala-rasa* qui concentre et active les ingrédients. Si la viande est « échauffante », le lait est « froid », elle est donc la base d'une thérapeutique de la force et de la virilité (traitements aphrodisiaques, cures de jouvence) adaptée à la fonction du Roi et des guerriers. Dans le texte plus tardif de la Loi de Manou daté du II^{ème} siècle de notre ère (livre V, versets 12-13-14) les animaux interdits à la consommation sont inventoriés, parmi lesquels les oiseaux carnivores et ceux vivant dans les villages, certains animaux à un sabot, les volailles de basse-cour, coqs de village, les oiseaux palmés, ceux qui plongent et vivent en mangeant les poissons ou viandes provenant d'abattoirs et la viande sèche, tous les animaux qui mangent les poissons, les porcs apprivoisés, et les poissons non autorisés. Cette hiérarchie des aliments est en correspondance avec une hiérarchie sociale. Les anthropologues repèrent une idéologie de pollution qui sous-tend un système social de classification des individus, autorisant ou interdisant certaines classes d'aliments en fonction de leurs propriétés à certaines classes d'individus, et allouent des rôles distincts à différents individus dans la préparation des repas, le service (Douglas, 1967; Dumont, 1967; Marriott, 1968; Appadurai, 1981). Par exemple, les nourritures *tamasik* « échauffantes » sont interdites aux Brahmanes dont le statut « pur » est à préserver. Les Brahmanes endossent souvent la fonction de cuisinier car seul leur statut les autorise à cuisinier pour les autres Brahmanes. Ainsi, selon un principe homéostatique (Khare, 1993), la hiérarchie des êtres et de leurs nourritures - inscrites dans leur *dharma* respectif (*dharma* signifie ordre universel, morale, devoir, ensemble des normes et lois sociales, politiques, familiales et personnelles qui incombent à une caste) – garantit l'équilibre du monde indien.

Le premier texte non médical fut le *Manasolassa* qui signifie « rafraîchissement de l'esprit » (Sen, 2015, p. 139). Il couvre divers sujets tels que les arts et divertissements, dont la cuisine dans le chapitre « Annabhoga », traduit par « joie de la nourriture ». Il décrit une centaine de recettes. Un texte plus ancien datant du 11^{ème} siècle écrit par un Jain, le *Lokopakara* - « pour le bénéfice des gens » - inventorie dans le chapitre « the art of science of cooking » des recettes rudimentaires essentiellement végétariennes (Sen, 2015, p. 145), dont le *khichri*, bouillie de riz et de lentilles relevée d'épices, un des plats les plus populaires et le plus anciens de l'Inde, avec ses variantes selon les régions. Les récits épiques de l'Inde ont pu dévoiler les prémices d'une « grande cuisine » comme le pensait Jack Goody (1984, p. 192), visible à travers les règles de répartition des aliments entre individus, un service assuré par des domestiques et la confection de plats très étudiés. La société était divisée en trois catégories culinaires : les riches qui mangeaient des viandes, les classes moyennes des produits laitiers et les pauvres qui se contentaient d'aliments cuits à l'huile (ibid., p193).

Les différentes vagues de peuplement et d'échanges commerciaux ont formé une mosaïque de cultures alimentaires indiennes, issues de métissages. Durant la période commerciale (de 300 av. JC à 500 av. JC) les indiens se voient donnés en échange de leurs marchandises, vins, huile d'olive, pomme, garum. Au déclin de l'empire romain, le commerce se déplace sur l'Asie du Sud Est et l'Indonésie. Le poivre indien est alors échangé contre clous de girofle, noix de muscade et macis. Les marchands indiens ont également exporté au reste de l'Asie curcuma, ail, gingembre, tamarin, citronnelle. Des stigmates de cette période se retrouvent dans les mots sanskrits commençant par « cini » indiquant une origine chinoise à des aliments comme *dalcini* (cannelle), *chinani* (pêches), *chinarajaputra* (poires), *chinisalit* (laitue) (Sen, 2015, p. 76).

La cuisine royale – L’empire Maurya fondé au IV av. JC fut marqué par le règne de l’Empereur Ashoka qui se convertit au bouddhisme, à la non-violence et au végétarisme par Edit, réduisit l’abattage des animaux de la chasse et interdit les sacrifices (Alsdorf, 2010). Après sa mort, l’empire déclina et se succédèrent des dynasties formées par les envahisseurs d’Asie centrale, dont les Gupta, quant au Sud de l’Inde la civilisation dravidienne fut marquée par les grandes dynasties Cholas et Pallava. Mais l’instabilité politique qui régnait attira une vague d’incursion des musulmans à partir du XI^{ème} siècle. Leur présence dura près de mille ans, débutant au 11^{ème} siècle avec l’invasion des turques par l’Afghanistan, et prenant fin au 19^{ème} siècle à l’expulsion du dernier roi Moghol de Delhi par les anglais. La gastronomie impériale moghole a durablement influencé la gastronomie indienne, née à la cours de Delhi et décrite dans le manuel administratif *Ain-I-Akbari*. La cuisine *mughlai* est une cuisine royale turco-afghane, datant du moyen âge, typique du nord de l’Inde et de l’Ecole d’Hyderabad ; elle a ensuite donné naissance à la cuisine *Awadhi* de Luknow. L’héritage de cette cuisine se retrouve dans la variété de *pilafs* (*pulaos* en Perse), riz cuisiné avec des épices et du *ghee*, agrémenté parfois de viande. Mais les opinions sont partagées sur son origine moghole, et certaines revendiquent la présence antérieure du *pulao* dans les textes Hindous (Sen, 2015). A la cour des Sultans de Delhi, le *chicken pulao* ou *chicken kebab* étaient des mets appréciés (Achaya, 2009, p. 45). Le plat emblématique est le *biryani*, désignant généralement un riz pilaf à la viande, mouton, poulet ou œuf, décliné depuis aux légumes en *veg biryani*. La cuisine moghole est identifiable à ses préparations de viandes cuites au four, *tandoor kebabs*, *koftas*, et aux pains, les *naans*, et à ses desserts (*kulfi*, *jalebi*, *kesari*, *kheer*). Sa diffusion par les cours de sultans, rajputs, et autres chefs musulmans, atteste du développement d’une gastronomie, mais cette cuisine n’a pas de racine indienne à proprement parler, comme celle du Maharashtra, du Bengale ou du Gujarat.

L’influence européenne et l’empire britannique - Les cuisines chrétiennes se sont développées aux périodes des présences coloniales. Le plat *porc vindaloo* de Goa qui est originellement un ragoût de viande cuite à l’ail et au vin rouge, fut agrémenté d’épices par la suite. De même, les anglais ont décliné le *rasam* du sud de l’Inde en y ajoutant de la viande, des oignons frits, et ainsi créé la *mulligatawny soup*. Le terme *curry* est issue de la génération d’anglo-indiens retournés en Angleterre et se languissant de la cuisine de leur terre natale, ont inventé la première génération de restaurants indiens les « *curry houses* » (Banerji, 2009, p. 80) à l’instar de l’enseigne « *Chutney Mary* ». Et très vite le *curry* est devenu synonyme de cuisine indienne, souvent indiquant un plat de viande ou de volaille cuisiné en sauce avec des épices, pour différencier des modes de préparation à l’occidentale.

La régionalisation et la cuisine ethnique – L’apparition des livres de cuisine avec l’émergence d’une bourgeoisie et d’une classe moyenne vers la fin du 19^{ème} siècle produisit un effet durable sur la formation d’une cuisine nationale et régionale issues d’un même processus (Appadurai, 1988). En effet, la standardisation nationale répond au besoin d’une classe moyenne à la fois de partager un style de vie et des goûts en commun, mais aussi de se distinguer selon les régions. Le *thali* est un « plat du jour » généralement servi dans les restaurants populaires appelés *thali room* ou *dhaba* ; mais il peut aussi être décliné dans les restaurants huppés des hôtels de luxe. Il se compose des aliments représentatifs d’une cuisine régionale : le *gujarathi thali* offre *dals* et diverses sortes de *chapatis*, le *goan thali* se compose de poisson et de riz, le *madras thali* d’un *sambar* et *idlis*. Dans les grands centres urbains, de nombreuses enseignes exhibent des cuisines régionales (« *Sagar Ratna* » pour la cuisine d’Inde du Sud, « *Oh Calcutta* » pour la

cuisine bengalie) ainsi qu'une cuisine de minorités : « Sodawater Bottle » pour la cuisine Parsi ou encore « Nagaland Kitchen » de l'Etat qui porte le même nom. Ashish Nandy exprime l'idée de l'émergence de pan-indianismes au pluriel, plutôt que la construction d'une cuisine nationale. La cuisine ethnique est l'expression d'un multiculturalisme et de tolérance démocratique – texte anglais traduit - : « Comme le monde contemporain pousse de plus en plus les cultures à l'extinction, parlant sans cesse de multiculturalisme et de tolérance démocratique, la cuisine ethnique devient de plus en plus un musée ou une scène sur laquelle une culture écrit son nom ou signe un registre de présence, déclarant sa survie pour le souci d'apaiser notre conscience morale » (Nandy, 2004, p. 18).

La culture du lait - la culture du lait est originaire du nord de l'Inde où le pastoralisme s'est implanté avec la civilisation aryenne (dès le II^{ème} millénaire av. JC.). Ces modes de vie pastoraux ont participé à la valorisation de l'animal en tant que symbole de création du monde indien et à celle de ses produits (lait et beurre clarifié), ainsi qu'à leur utilisation dans les rituels religieux pour baigner et nourrir les divinités (Mahias, 1985, 1988, 2002). La mythologie fait de nombreuses allusions au lait. Le barattage d'un « océan de lait » par *Vishnou* donne naissance aux divinités hindoues; *Khrisna* est dépeint enfant buvant et jouant avec le lait. La consommation du lait assure la pérennité et l'ordre cosmique car il est une nourriture « parfaite », considéré comme « déjà cuit », parce qu'il est sperme d'Agni, seigneur du feu sacrificiel et des cérémonies religieuses (Malamoud, 1989). L'*Amrita* est une boisson d'immortalité provenant du lait baratté.

Les conséquences sur la cuisine sont évidentes. Mis à part le *cai* (thé), de nombreuses autres boissons sont à base de lait. Le *chaach* est une boisson préparée à partir du petit lait ou le *lassi* à partir du yaourt baratté, auxquels sont ajoutés de l'eau et épices, ou bien rose ou mangue. Le *badam milk*, littéralement « lait à l'amande », est une boisson aussi légendaire que les lutteurs indiens qui ont nourri leurs victoires à gorgées de cette potion. Parmi les condiments, le *dahi* est un yaourt non brassé. Il se mélange au riz et au *dal*, adoucit les sauces pimentées, constitue la base des *raitas*, et devient un plat - le *curd rice* - répandu en Inde du sud. Le *dahi* apporte l'épaisseur et l'onctuosité aux préparations de viandes comme la sauce *korma*, et constitue la marinade de la sauce *tikka* pour les préparations grillées. Le *ghee*, beurre clarifié, enrichit et sublime les préparations, utilisé pour faire roussir les légumes, viandes, ou bien napper les *chapatis* ou les *dals*. Le *paneer* est un fromage frais (cottage cheese) originaire du Nord-Ouest de l'Inde importé par les musulmans (le mot dérive du Farsi *peynir*), dont l'engouement s'étend dorénavant à toute l'Inde. Le lait caillé est façonné en pavés, découpés en cubes, cuisinés à toutes les sauces, dont le fameux *palak paneer* (aux épinards) que l'on retrouve au menu de tous les restaurants. En dessert, le *kheer* est un riz au lait parfumé à la cardamome, ou le *kulfi* (glace) à la pistache, sans oublier le *gulab jamun*, boule de cottage cheese baignant dans un sirop safrané, ou la *rosogulla* du Bengale servie dans un sirop nature. Ces gourmandises sont servies en offrandes aux dieux durant le rituel de la *puja*. Selon Marie-Claude Mahias (1988), l'utilisation indienne des produits laitiers suit une démarcation Ouest/Est, et l'absence de tradition fromagère s'explique parce que le beurre est fabriqué à partir du yaourt (lui-même à partir du lait fermenté), et que donc tous les ingrédients issus du lait sont dès le départ utilisés. Or, dans les traditions fromagères, le beurre est fabriqué à partir de la crème ce qui réserve le lait écrémé pour le fromage. Depuis récemment, les produits à base de fromage sont vendus aux rayons frais des supermarchés, tels pizzas et pâtes à tartiner. La consommation de produits

laitiers est passée de 40 litres par an par habitant dans les années 1980 à un niveau de stabilisation à 65 litres en milieu urbain et 50 litres en zone rurale (NSSO, 2012).

Les chairs hiérarchisées - Le métier de boucher est assuré par les hindous autorisés et les musulmans (Ahmad, 2013; Saglio-Yatzimirsky, 2009), mais le boucher n'est pas prêtre comme l'est l'Imam ou le Rabbin. Les musulmans fournissent de la viande *hallaal* et les sikhs vendent de la viande *jhatka* (technique d'abattage utilisée pour les rituels hindous, signifie « instantanément », qui tranche la gorge et tue immédiatement, et ne vide pas le sang). La division sociale et spatiale confine les bouchers musulmans aux « marges » de la ville, par la différenciation communautaire entre quartiers et la délocalisation en périphérie des anciens abattoirs de Delhi (Ahmad, 2013). La consommation de viandes selon les statistiques nationales (NSSO, 2012), incluant l'autoproduction, reflète une hiérarchie de ces aliments. La consommation de poulet a remplacé celle des autres viandes sur la période 1983-2010. De quasiment nulle, sa consommation est passée à 2,5 kg par an par habitant en zone urbaine et à 1,5 kg en zone rurale. Le *tandoori chicken*, poulet mariné dans du yaourt et des épices, puis grillé, fut introduit par les Penjabis à Delhi. Les Penjabis sont majoritairement des Sikhs et pratiquent une religion monothéiste émanant de l'hindouisme, qui s'oppose aux castes et n'impose aucune proscription particulière à l'égard de la consommation de viande. La consommation d'oeufs était presque inexistante il y a trente ans, elle se situe autour de 0,5 kg par an (calculée en équivalence d'un œuf = 50 g) par personne quel que soit le lieu de résidence. Évités en respect de pratiques végétariennes hindoues (Simoons, 1981, p. 69), ces deux aliments d'origine animale disposent d'un statut particulier vis-à-vis de la *mort alimentaire* (Fourat, 2015) ce qui favorise leur consommation, tout comme le poisson. La consommation de poisson atteint des niveaux similaires à celle du poulet, 3,2 kg en rural et 2,9 kg en urbain. Le poisson est largement prisé dans les Etats côtiers de l'Inde, particulièrement ceux dont les communautés chrétiennes ou Parsis sont établies, et dans le delta du Bengale, où il y est appelé « légume de mer ». Un bengali éduqué sait décortiquer, en mangeant avec ses doigts, pas moins d'une centaine de poissons dont la forme et l'emplacement des arêtes diffèrent. Le poisson est décliné aux mêmes sauces que les viandes, en *curry* ou *tikka* lorsqu'il est grillé, au Bengale il dispose de préparations désignées, en bouillon pour une cuisine quotidienne, cuit dans une feuille de banane à la sauce moutarde pour certains jours de fête. Parmi les viandes rouges, la chèvre et le mouton sont passés de 0,8 à 0,6 kg par habitant et par an en milieu rural et de 1,7 à 0,9 kg en milieu urbain; et la viande bovine a augmenté en milieu rural de 0,25 kg à 0,5 kg et en milieu urbain de 0,4 à 1 kg en 2000, mais a diminué depuis pour repasser à 0,8 kg en 2010. Le cochon est mangé uniquement par les communautés chrétiennes et tribales mais les niveaux sont apparemment trop faibles pour être recensés dans les statistiques nationales. Pourtant, la littérature épique narre des récits de Rajputs ou de rois se délectant de plats à base de porc (Simoons, 1981), et les traditions culinaires de Goa sous influence chrétienne utilisent cette viande (Achaya, 2009, p. 203).

La diversité des cuisines et des habitudes alimentaires reflète l'interconnexion entre des histoires religieuses, sociales et politiques, et des possibilités offertes par les milieux. La seconde partie analyse cependant la formation d'une culture alimentaire « en commun » liée au déploiement du végétarisme dans cette aire culturelle. Si les catégories alimentaires décrites plus haut correspondent à une médecine humorale alliée à une morale sociale établissant des correspondances entre des typologies d'aliments et d'individus, les catégories de sens commun « végétarien » / « non-végétarien » employées aujourd'hui par une partie de la population

indienne s'apparenteraient davantage à une distinction « haute cuisine » versus « cuisine ordinaire » telle que Goody (1984) la faisait. Ces catégories sont une invention moderne mais trouvent une résonance et une consistance particulière en Inde.

La dialectique végétarien/non-végétarien

Les débats indiens sur les catégories végétarien/non-végétarien - Ces catégories de sens commun définissent à la fois des mangeurs et contribuent à organiser les pratiques alimentaires (les temps de manger, les contenus des repas, les lieux des prises alimentaires, ainsi que le choix des convives). L'omniprésence des catégories de langage « végétarien » et « non-végétarien » employées par les individus est un particularisme indien. Louis Dumont analysa la centralité de ces catégories dans une approche structuraliste. Il proposa un système dans lequel les catégories « végétarien » et « non-végétarien » qualifient par homologie à la fois des dieux et des castes. Il fut critiqué pour diffuser une vision essentialiste en octroyant à la Loi de Manou la force d'une logique indienne bipolaire - « végétarienne » et « non-végétarienne » - de conception brahmanique (Appadurai, 1986 ; Marriott, 1990 ; Khare, 2009). La classification des nourritures a une fonction sociale et permet de hiérarchiser les individus en établissant certes le végétarisme en haut de l'échelle des pratiques alimentaires mais aussi les viandes selon qu'elles sont consommées par tel ou tel groupe social (par exemple, buffle ou bœuf par les musulmans, porc par les chrétiens). Cette loi est contextuelle. Si des Brahmanes mangent du poisson au Bengale ou de la viande au Cachemire c'est par qu'il y aurait absence d'une nécessité de distinction sociale (Dumont, 1967, 180). Plus récemment, des sociologues et anthropologues ont commenté ces catégories pour dépasser l'aporie du débat sur leur origine et évoquer la contextualité des règles de commensalité entre mangeurs, la pluralité de leurs statuts, ainsi que l'existence d'un large spectre de possibilités de pratiques alimentaires que contiennent ces deux polarités (Khare, 1966 ; Caplan, 2008 ; Staples, 2008 ; Mahias, 2010). Néanmoins, le végétarisme bénéficie d'un statut social supérieur : « Il [le végétarisme] constitue, dans le monde hindou, le régime alimentaire qui permet de classer les autres régimes et les hommes : on est « veg » ou « non-veg » [...] Par ailleurs la pratique montre que ceux qui mangent de la viande ne le font pas régulièrement et sont eux-mêmes coutumiers des repas végétariens. Ce n'est pas le végétarisme qui caractérise l'Inde, c'est la pluralité des régimes alimentaires dans laquelle le végétarisme est au sommet. » (Mahias, 2010, 518).

Si l'ensemble de ces publications renseigne sur la variabilité et la complexité des frontières et contenus de ces catégories, il reste un vide à combler sur leur rôle dans l'espace social alimentaire indien et la façon dont ces catégories entretiennent un dialogue avec la pratique sociale. Pour explorer ce champ, une lecture à la fois symbolique et sociale des catégories «végétarien»/«non-végétarien» les considère issues d'un ensemble de représentations et de valeurs, eu égard les relations humains-animaux ainsi que les dynamiques de différenciation sociale entre les végétariens et les mangeurs de viandes (Fourat, 2015).

Société animaliste et société végétaliste - Les rites religieux comme pratiques répétées propitiatoires, incluant comme contrepartie aux dieux un sacrifice sanglant ou non sanglant, peuvent être interprétés comme une allégorie de la condition humaine, omnivore ou végétarienne. Une perspective considère la relation humains-animaux par la diversité des consommations alimentaires et la production de *modèles alimentaires* ou *idéaltypes* de sociétés selon une filiation avec le monde végétal ou animal (Anthropozoologica, 2008; Poulain, 2008).

A propos de l'Inde, Jean Przyluski (1927), ethnolinguiste et élève de Marcel Mauss, définit une Inde *végétaliste* matérialisée par le rituel religieux de la *puja* (la *puja* signifie littéralement « rendre hommage », elle s'accomplit par des offrandes végétales, ou produits laitiers, pour rendre hommage donc à des dieux hindous mi hommes mi animaux). Selon l'auteur, la *puja* indienne serait une survivance de la croyance selon laquelle les âmes humaines se nichent dans les arbres, expliquant que ces derniers soient arrosés, baignés, enguirlandés et que la *puja* intègre des éléments végétaux (les fruits) en rappel de cette filiation. Il omet de faire un commentaire sur l'emploi des produits de la vache qu'il mentionne par « liquides nourriciers ». Or l'emploi des produits laitiers est interprété aussi comme le fait d'une société *animaliste*, c'est à dire ayant une filiation avec un animal, par l'évitement de la mise à mort. La littérature sur la filiation du peuple indien à la vache sacrée est abondante (Alsdorf, 2010; Brown, 1964; Doniger, 1999; Gupta, 2001; Korom, 2000; Mahias, 2002; Malamoud, 1989) et se double d'un rôle de construction nationale (Block, 2005; Wiley, 2011). Dans ces sociétés pastorales, la mise à mort est également répandue et légitimée par le sacrifice (étymologiquement signifie *rendre sacré*), en opérant la distanciation avec cet acte sanglant, à des moments dédiés, par une main déléguée et habilitée, celle des prêtres Brahmanes. L'emploi de bovins pour les sacrifices témoigne de leur importance économique pour le peuple pastoral qu'étaient les Aryens envahissant les plaines de l'Indus (Lodrick, 2005). Jean Przyluski leur concède cependant une fonction aristocratique pour justifier de telles cérémonies dispendieuses. Si ces sacrifices sanglants et ces offrandes végétales cohabitent, alors comment expliquer que se soit massivement répandue une *puja* « végétarienne » ? Est-ce par nécessité ou bien par le même désir de distinction sociale qui justifiait les sacrifices pour les classes supérieures de la société ?

La perspective des avantages et de l'adaptation - Le courant du matérialisme culturel porté par l'anthropologue Marvin Harris retrace l'origine du tabou de la vache sacrée à une pénurie alimentaire survenue à la suite de conditions climatiques extrêmes et d'une augmentation de la population (Harris, 1966) en s'inspirant de la thèse géographique (Gadgil and Guha, 1992). Ensuite, l'animal fournit des contreparties écologiques et économiques, par l'apport en bouse pour le chauffage, la force de travail par la traction, les produits laitiers, et de la nourriture pour les castes qui en mangent. Les critiques à la théorie de Harris sont prolixes, et montrent toutes qu'il ne peut s'agir de la recherche d'avantages car ce tabou est avéré inefficace économiquement, écologiquement, et nutritionnellement (Dandekar, 1969; Diener et al., 1978; Simoons et al., 1979). En effet, les buffles d'eau ont de meilleurs rendements en production de lait et sont mieux adaptés à la traction dans des champs souvent humides (Hoffpauir, 1982) mais ne sont pourtant pas sanctifiés. Il semblerait que l'unité du tabou tienne plus à une unité culturelle qu'écologique étant donné la diversité des reliefs et des climats. Si le tabou eut réellement été une adaptation écologique, alors il est plausible que la surpopulation des bovins aurait entraîné une autorisation de son abattage.

Selon la perspective de la géographie humaine qui se focalise sur les interactions entre les groupes humains et leurs milieux, l'Inde est à un carrefour combinant deux cultures en matière de traitement et d'utilisation des animaux : un système agro-pastoral d'une part qui repose sur une utilisation importante des animaux et un système agricole d'autre part, basé sur la technique des brûlis et la riziculture, dont la forte densité en eau limite l'utilisation des animaux. Max Sorre (1943) écrit à propos de l'Inde que : « La diversité des ressources naturelles, l'enchevêtrement des religions et des castes impriment une grande variété aux régimes alimentaires de l'Inde. » (ibid., 262-263) Il avait perçu la manière dont les diverses

relations existantes au milieu font *système*. Il sera suivi par Georges Haudricourt qui, établissant une correspondance entre les idéologies, les formes de pouvoir et les manières de traiter l'environnement (Haudricourt, 1962), perçoit l'Inde comme une zone intermédiaire entre élevage et agriculture dont Manou (détenteur de la Loi) est le gardien d'un équilibre écologique dans un « parc zoologique ». Ce parc peut être interprété comme une allégorie du système des castes et de la diversité ethnique indienne, cohabitant avec des espèces animales mangeables pour les uns et non mangeables pour les autres.

La végétarisation de la société indienne par une idéologie socioreligieuse – La végétarisation de la pensée et des mœurs tiendrait au basculement du modèle alimentaire des Brahmanes, la caste d'individus dominant la hiérarchie sociale, détentrice de la fonction religieuse. Avec le développement du jainisme et du bouddhisme, les prêtres Brahmanes abandonnèrent les sacrifices d'animaux et adoptèrent des pratiques non violentes - du sanskrit *ahimsa* - instituées par le livre fondateur du système des castes, la Loi de Manou (Alsdorf, 2010). Le sacrifice deviendrait, en rupture avec la période védique, une exception à la règle qui prévaut. Il y est mentionné que la violence engendrée par la consommation de viande est un péché et que celui qui coupe, tue, vend, sert et mange est un assassin, exception faite durant les sacrifices exécutés par les Brahmanes. Même si le livre offre différents niveaux de lecture, il officialise la hiérarchie entre les deux modèles, un végétarien et pur, en opposition à un non-végétarien impur, perpétué par le rituel religieux. En usant du lait et d'aliments végétaux ou bien opérant le sacrifice d'un animal, le rituel religieux hiérarchise par analogie les humains qui les accomplissent, ainsi que les dieux du panthéon, végétariens ou non-végétariens (Assayag, 1992; Ghasarian, 2004). Et donc une *végétarisation* des rituels religieux par une classe supérieure de la société a constitué une rupture dans le rapport aux animaux et dans la reproduction de la condition humaine, végétarienne ou omnivore. Charles Malamoud (1989) voit dans l'expression *lokapakti* la signification de « cuisson du monde » dans le sens de sa transformation. Donc si le rituel emploie du lait et des fruits, il produit un ordre du monde végétarien (et non pas végétalien). L'euphémisation des sacrifices est corollaire à la sanctification de la vache associée à la figure du brahmane, processus lent qui se dévoile dans les textes (Alsdorf, 2010; Brown, 1964; Korom, 2000). Au départ la vache est utile aux sacrifices servant à la permanence d'un ordre cosmique. Dans les *Vedas* sont recensés une cinquantaine d'animaux convenant aux sacrifices incluant les bovins ; dans les *Rigveda* sont mentionnés chevaux, chèvres, béliers, buffles, vaches pour le Dieu *Agni* et un petit bœuf pour *Vishnu* (Achaya, 2009, p. 160). La sanctification de la vache hindoue devient explicite à l'époque médiévale, à travers les textes épiques tels que le *Mahabharata*, où il est écrit que « qui tue une vache aura autant de vie en enfer que de poils sur son corps [de la vache] ». La vache produit des substances qui ont une valeur rituelle. Les « cinq produits de la vache » - ou les *panchagavya* – c'est-à-dire le lait, le yaourt, le beurre clarifié (*ghee*), l'urine et la bouse, servent à purifier et réparer le sort. Ainsi, le basculement du statut des Brahmanes de sacrifiant d'animaux à officiant d'un rituel *végétarisé*, marque une rupture avec la légitimation de la mise à mort.

L'acte alimentaire, dans sa fonction symbolique, insère le mangeur dans un groupe social - ou l'exclue en ne mangeant pas « comme » - parce que l'aliment est porteur de valeurs culturelles et sociales. Ce *principe d'incorporation* (Fischler, 1988) fonctionne sur le mode de la contagion car l'aliment transmet au mangeur les propriétés dont il est porteur. Ceci ancre la problématique de pureté qui devient centrale en Inde puisque le sacrifice est symbolisé par le

don de nourriture de la main d'un croyant déposant une offrande dans la bouche d'un dévot (Malamoud, 1996). Dès lors, l'acceptation de nourriture dépend du statut rituel du donneur et du receveur de nourriture, c'est-à-dire selon un rang et un rôle au temple (Appadurai, 1981) : le statut de brahmane est maintenu en évitant de manger ce que d'autres groupes d'individus consomment ou touchent, comme les viandes, les poissons et les œufs. Louis Dumont (1967) consacra un chapitre à l'analyse des règles du maintien de la distance entre les Brahmanes et les « non-Brahmanes » par lesquelles le premier se protège des impuretés : « Chez les Brahmanes, le mangeur doit être pur (il s'est baigné et a le buste nu) et se mettre à l'abri de tout contact impur. Il mange seul ou en petit groupe dans un carré pur dans la cuisine ou une partie voisine de la maison soigneusement préservée des intrusions. [...] Sans doute les règles sont loin d'être aussi strictes pour des non-Brahmanes. Il reste que l'on ne peut manger côte à côte qu'avec ses pairs.» (ibid., 176-177). Cette séparation est basée sur une idéologie religieuse du pur et de l'impur (ibid., 193).

Ce principe de pureté ancre durablement une dynamique de différenciation ou de reproduction sociale par le régime alimentaire, végétarien ou non-végétarien, même si la réalité des pratiques alimentaires est plus complexe. En Inde, l'ensemble des règles de vie s'incarne dans la notion de *dharma* qui orchestre une relation au monde et aux animaux. Et dès lors que le végétarisme s'impose comme règle de vie de la caste des Brahmanes la plus élevée dans la hiérarchie sociale, la reproduction de ce régime alimentaire et l'abandon des sacrifices assure en même temps qu'un salut religieux (Weber, 2003 [1958]), une ascension sociale par *sanskritization* (Srinivas, 1952). Selon Max Weber, la force du système des castes indien tient à l'intrication entre le système religieux qui promet un salut par l'exécution d'un ensemble de règles sociales relevant de la caste elle-même, là où Jean Baechler (1988) n'y voit que l'inconsistance d'un système politique et la reproduction d'une morphologie sociale. Ainsi, le principe de pureté, sur lequel s'est fondé une dynamique de différenciation sociale, a perpétué la stratification de la société indienne et la mise à distance avec la mort animale. D'autant plus que l'anxiété de la mort animale dans le monde hindou est exacerbée par le principe de réincarnation, établissant une continuité entre animaux et humains ; et celui de *karma*, qui sanctionne les agissements contraires à la progression de l'âme. Cette anxiété se manifeste par le tabou de la consommation de la vache, plus généralement des aliments non-végétariens, définis en opposition à des aliments végétariens valorisés, et enracine le végétarisme comme modèle « d'être au monde ».

La construction de la nation indienne et la dalitization. Ce « système des castes » en tant que vision idéalisée de la société par les Brahmanes, a facilité le développement d'un modèle végétarien, en binôme avec un modèle omnivore correspondant à la diversité des autres groupes sociaux. Depuis l'installation d'une démocratie, suivie par la libéralisation économique opérée à partir des années 1980, la stratification sociale des castes, abolie par la Constitution, a fait l'expérience de la modernité. Si le rang de caste découlait autrefois d'un statut religieux, la caste devient politisée par le concours de l'administration coloniale et la politique des quotas (Jaffrelot and Assayag, 2006). Dans ce contexte, le phénomène de *sanskritization* a souvent pris des formes de résistance politique en unifiant des communautés, ou en échappant au système des castes par les mouvements sectaires ou le communalisme. Abandon de traditions tribales et d'aliments chassés pour certains (Gopaldas et al., 1983) ; abandon des sacrifices et de l'abattage par respect de la non-violence mais maintien de la consommation de viande (Michelutti, 2008). L'autre modèle, non-végétarien, s'était déployé en

définissant l'identité des rois (on parle alors de *Rajputization*), des non-Brahmanes, des Dalits, musulmans, ou chrétiens (Ilaiah, 1996; Chigateri, 2008; Desai, 2008), en s'opposant à un modèle végétarien dominant.

Dans son projet de construction d'une nation libre, libérée du joug des anglais et de la violence sociale perpétuée par les castes, le Mahatma Gandhi a personnifié le modèle du renonçant et fait la promotion du végétarisme. Contrairement au *dharma* qui relie l'individu à sa caste et à un ordre social, le renonçant se retire du monde, en faisant vœu d'abstinence de viande et de non-violence. Gandhi écrivit (Narayan, 1968) – texte anglais traduit - : «Je considère que dieu n'a pas créé de formes inférieures de vie animale dont l'homme puisse user à sa volonté... Je n'ai aucun droit de détruire la vie animale si je peux subsister en bonne santé grâce à la vie végétale. Je n'ai pas le droit de tuer toute vie animale parce que je trouve cela nécessaire. Donc, si je peux vivre bien par les chèvres, poisson et volaille (sûrement bien suffisant en toute conscience) il est un péché de détruire la vie d'une vache. C'est ce genre d'argument qui décida les vieux Rishis à considérer la vache de sacrée, surtout lorsqu'ils découvrirent que sa valeur économique était importante dans la vie nationale. Et je ne vois rien de mal, immoral ou pécheresse en offrant le culte à un animal si utile que la vache, et son abattage est indéfendable moralement. » Pourtant ce texte légitime la hiérarchie des régimes avec en son sommet le végétarisme. Il laisse un espace de liberté en autorisant la chèvre, le poulet et le poisson, mais il exclut le porc et le bœuf. Ce discours peut être interprété comme une métaphore de la hiérarchie des castes dominée par les Brahmanes, suivis des non-Brahmanes mangeurs de viande, des Dalits mangeurs de bœuf, et par là-même les musulmans. Déjà à la fin du 19^{ème} siècle le mouvement nationaliste hindou Arya Samaj a fait de la vache le symbole de lutte contre les musulmans « mangeurs de vaches » (Assayag, 2001). La construction de la nation a marginalisé les musulmans lors de la Partition entre l'Inde et le Pakistan et ce traumatisme entretiendra le malaise entre les deux communautés.

Mais la construction de la nation indienne ne pourrait se confondre avec le sécularisme. La contemporanéité de l'Inde est marquée par la subsistance de pratiques orthodoxes et l'émergence de nouvelles formes de sociabilité dans lesquelles les catégories « végétarien » / « non-végétarien » se maintiennent dans les différenciations et appartenances sociales, en tant que formes idéalisées d'une société complexe.

L'émergence des classes moyennes - Le concept de « classe moyenne » en Inde est lié à une histoire de la construction de l'indépendance, à la formation de cadres administratifs moteurs d'une « révolution passive » (Deshpande, 2006). En tant que position liée à un capital économique, une profession ou un niveau d'éducation, la classe est la promesse d'une émancipation réelle ou symbolique par rapport au système dominant. En tous les cas, l'émergence d'une classe au pouvoir d'achat élevé bouscule les critères de statut social dans une Inde qui ouvre ses frontières économiques. Elle crée de nouveaux espaces de commensalité et de temporalités entre mangeurs végétariens et non-végétariens (Béteille, 2012; Caplan, 2008; Janeja, 2010; Staples, 2014). La question porte alors sur la manière dont ces différentes dimensions de position sociale se mêlent. L'identité de caste est corrélée à la notion du « village », tandis qu'elle se substitue à une identité de « classe travailleuse » sur un même lieu de travail (Naudet, 2009; Quien, 2007; Strumpell, 2008) autorisant une double alimentation selon les espaces. Manger « non-végétarien » est pour une certaine classe moyenne une manière d'afficher une modernité et une distanciation aux traditions religieuses qui régulent les comportements de la vie quotidienne. Si la notion de classe définissait une position

économique déterminée telle que pensée par Marx, elle se dynamise. L'appartenance à la classe moyenne est désormais accessible à des personnes de basse caste pour une meilleure mobilité du statut social en singeant les habitudes vestimentaires et alimentaires d'une classe internationale. Être éduqué et moderne se manifeste aussi par la consommation de viande, dans la sphère publique du moins. La classe moyenne rassemble à première vue des individus partageant les mêmes styles de vie, et se mesure par l'accès à la santé, l'éducation et la cuisine, et un même système de valeurs. Mais la notion reste complexe comme l'indique l'expression *upper middle class*.

Cette bipolarité répond à une nécessité de simplification de la représentation mentale d'une multitude de configurations et de pratiques sociales. L'alimentation s'inscrit alors dans les deux catégories « végétarien » et « non-végétarien », qui se sont construites sur un temps long en miroir des dialectiques du renonçant et du guerrier, du pur et de l'impur, de la non-violence et de la violence, opérant par là le clivage entre indiens Brahmanes et non-Brahmanes, entre indiens hindous et non-hindous. Cette dialectique charrie la violence sociale lorsqu'il s'agit d'interdire de la nourriture végétarienne dans la *lunch-box* du midi (Gorringer and Karthikeyan, 2014), ou bien d'interdire des œufs dans des cantines scolaires pour le respect de considérations religieuses (Johari, 2015), ou de lyncher en public des mangeurs de viandes (Janhastakshep, 2015).

Les dimensions sociales des catégories alimentaires - Les catégories alimentaires sont l'expression d'une autonomie culturelle dans la production de la pratique sociale. Elles fournissent des connaissances empiriques et sont l'expression concrète des valeurs centrales à des groupes sociaux, dont les pratiques alimentaires combinent un continuum d'aliments d'origine animale avec des cycles de consommation. Les catégories « végétariens » et « non-végétariens » correspondent à un système qui attribue aux aliments des valeurs positives et négatives et aux individus qui les consomment une position dans une organisation sociale. De sens commun, ces catégories sont employées par les individus dans le langage quotidien. Ferdinand de Saussure faisait la distinction entre langue et parole, la langue appartenant à l'ordre du social, transmise par la société à l'individu, et la parole étant un acte individuel, résultat de l'utilisation de la langue. Par analogie, un *modèle alimentaire* correspond à une langue et sa grammaire (techniques, règles de commensalité, etc.) ; tandis que les pratiques alimentaires des individus correspondent à l'usage que les individus en font. Ainsi, les catégories « végétarien » et « non-végétarien » constituent la langue commune de la culture alimentaire indienne avec laquelle les acteurs sociaux interagissent, et dont la pratique alimentaire peut s'en écarter (Fourat, 2015). En tant que *modèle alimentaire* les catégories coordonnent chaque dimension de *l'espace social alimentaire* (Poulain, 2002) à travers : les mécanismes particuliers de gestion de la mort alimentaire définissant un ordre du mangeable ; l'agencement de pratiques alimentaires dans des espaces et des temporalités ; la mise à disposition et la possibilité de s'en écarter, de statuts de mangeurs selon des processus dynamiques de différenciation/appartenance sociales au cours d'une biographie et s'inscrivant dans des rythmes biologiques.

Ainsi, l'extrême richesse et diversité des cultures alimentaires indiennes peuvent s'analyser à la lumière du « système social alimentaire » (Poulain, 2012), interprété comme la cohabitation de deux modèles alimentaires idéalisés – un végétarien, un non-végétarien - sur un même territoire comme l'Inde. Une société peut s'organiser en mangeant des aliments d'origine animale sans

prendre la vie sous toutes ses formes. Cependant, cette forme de relation aux animaux, dans un biotope comme l'Inde qui dispose de la ressource animale, semble possible par la présence d'autres groupes sociaux qui n'établissent pas de tabou sur la mort alimentaire. C'est alors qu'émerge une nouvelle fonction des catégories, celle de faire cohabiter des groupes d'individus dans un « système social alimentaire » qui entretiennent entre eux une relation de service dans l'exploitation du milieu, même si cette relation n'est pas toujours pacifique. Car l'instrumentalisation des catégories ressurgit au gré des tensions sociales, religieuses et politiques lorsque l'alimentation rejoint l'acte politique et le transcende.

BIBLIOGRAPHIE

- Achaya, K.T., 2009, *The Illustrated Foods of India A-Z*, Oxford University Press, New Delhi.
- Ahmad, Z., 2013, «Marginal occupations and modernising cities - Muslim butchers in urban India», *Economic and Political Weekly*, 48, p. 121–131.
- Alsdorf, L., 2010, *The History of Vegetarianism and Cow-Veneration in India*. Routledge, Taylor & Francis Group, Oxford. Anthropozoologica, 2008, *Viandes et sociétés : les consommations ordinaires et extraordinaires*, Actes Journées Scientifiques HASRI 27-28, Novembre 2008, 45.
- Appadurai, A., 1988, «How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India», *Comparative Studies in Society and History*, 30, p. 3–24.
- Appadurai, A., 1986, «Is Homo Hierarchicus? », *American Ethnologist*, 13, p. 745–761.
- Appadurai, A., 1981, «Gastro-Politics in Hindu South Asia», *American Ethnologist*, 8, p. 494–511. -
- ASSAYAG, J., 2001, *L'Inde, désir de nation*, Editions Odile Jacob, Paris.
- Assayag, J., 1992, *La colère de la déesse décapitée. Traditions, cultes et pouvoir dans le sud de l'Inde*, Editions du CNRS, Paris.
- Baechler, J., 1988, *La Solution indienne essai sur les origines du régime des castes*, collection Sociologies, Presses Universitaires de France, Paris.
- Banerji, C., 2009, *Eating India – Exploring the food and culture of the land of spices*, Bloomsbury Publishing, New York.
- Béteille, A., 2012, «The peculiar tenacity of Caste», *Economic and Political Weekly*, 47, p. 41–48.
- Béteille, A., 2009, «On individualism and equality: reply to Louis Dumont», in Khare, R.S. (Ed.), *Caste, Hierarchy, and Individualism: Indian Critiques of Louis Dumont's Contributions*, Oxford University Press, New Delhi, p. 110–119.
- Block, D., 2005, «Saving Milk Through Masculinity: Public Health Officers and Pure Milk, 1880–1930», *Food Foodways*, 13, p. 115–134.
- Brown, W.N., 1964, «The sanctity of cow», *Economic and Political Weekly*, p. 245–256.
- Caplan, P., 2008, «Crossing the Veg/Non-Veg Divide: Commensality and Sociality Among the Middle Classes in Madras/Chennai», *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, p. 118–142.
- Chigateri, S., 2008, «Glory to the Cow»: Cultural Difference and Social Justice in the Food Hierarchy in India», *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, p. 10–35.
- Dandekar, V.M., 1969, «India's Sacred Cattle and Cultural Ecology», *Economic and Political Weekly*, 4, 1559–1566.

- Desai, A., 2008, «Subaltern Vegetarianism: Witchcraft, Embodiment and Sociality in Central India», *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 96–117.
- Deshpande, S., 2006, «Mapping the “middle”: Issues in the analysis of the “non-poor” classes in India», in Mary E., J. (Ed.), *Contested Reansformations: Changing Economies and Identities in Contemporary India*. Tulika, New Delhi, p. 215–236.
- Diener, P., Nonini, D., Robkin, E.E., 1978, «The dialectics of the sacred cow: Ecological adaptation versus political appropriation in the origins of India’s cattle complex», *Dialectical Anthropology*, 3, 221–241.
- Doniger, W., 1999, «Eating Karma in Classical South Asian Texts». *Social Research*, 66, 151–165.
- Douglas, M., 1967, *Purity and Danger*, Routledge & Kegan Paul Ltd., London.
- Dumont, L., 1967, *Homo hierarchicus essai sur le système des castes*, Bibliothèque des sciences humaines. Gallimard, Paris.
- Fischler, C., 1988, «Food, Self and Identity», *Social Science Information*, 27, 275–292.
- Fourat, E., 2015. *Socio-anthropologie d’une transition protéique : comprendre la consommation des aliments protéiques d’origine animale à Delhi et Vadodara (Inde)*. Thèse de doctorat de sociologie sous la direction de J-P Poulain et Bricas N. Toulouse II Jean-Jaurès, Toulouse.
- Gadgil, M., Guha, R., 1992, *The fissured land: an ecological history of India*, Oxford University Press.
- Ghasarian, C., 2004. «Représentations et pratiques culturelles alimentaires chez les Tamouls de l’île de la Réunion», in Fontaine, G., Poulain, J.-P. (Eds.), *Tourisme dans les départements et territoires d’Outre-Mer, Patrimoine - Culture - Produits et territoires, Actes du Colloque de l’île de La Réunion*. Delagrave Editions, Paris, p. 141–147.
- Goody, J., 1984, *Cuisines, cuisine et classes*, Editions du Centre Pompidou.
- Gopaldas, T., Gupta, A., Saxena, K., 1983, «The impact of sanskritization in a forest-dwelling tribe of Gujarat, India, Ecology, food consumption patterns, nutrient intake, anthropometric, clinical and hematological status», *Ecology of Food and Nutrition*, 12, p. 217–227.
- Gorringe, H., Karthikeyan, D., 2014, «The Hidden Politics», *Economic and Political Weekly*, 49, p. 20–22.
- Gupta, C., 2001, «The icon of mother in late colonial North India», *Economic and Political Weekly*, 36, p. 4291–4299.
- Harris, M., 1966, «The Cultural Ecology of India’s Sacred Cattle», *Current Anthropology*, 7, p. 51–66.
- Haudricourt, A.G., 1962, «Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d’autrui», *L’Homme*, 2, p. 40–50.
- Hoffpauir, R., 1982, «The Water Buffalo: India’s Other Bovine», *Anthropos* 77, p. 215–238.
- Ilaiah, K., 1996, «Beef, BJP and Food Rights of People», *Economic and Political Weekly*, 31, p. 1444–1445. Jaffrelot, C., Assayag, J., 2006, *L’Inde contemporaine de 1950 a nos jours*, Fayard/CERI, Paris.
- Janeja, M.K., 2010, *Transactions in Taste: The Collaborative Lives of Everyday Bengali Food*, Routledge India, Delhi.
- Janhastakshep, 2015, «Mob lynching in Dadri», *Economic and Political Weekly*, L, p. 83–87.

- Johari, A., 2015, «Not just Madhya Pradesh: Denying eggs to malnourished children is common in BJP-run states», Scroll.in. URL <http://scroll.in/article/731585/not-just-madhya-pradesh-denying-eggs-to-malnourished-children-is-common-in-bjp-run-states> (consulté le 7.10.15).
- Khare, R.S. (Ed.), 2009, *Caste, Hierarchy, and Individualism: Indian Critiques of Louis Dumont's Contributions*, Oxford University Press, New Delhi.
- Khare, R.S., 1966, «A case of anomalous values in Indian Civilization: Meat-Eating among the Kanya-Kubja Brahmans of Katyayan Gotra», *The Journal of Asian Studies*, 25, p. 229–240.
- Khare, R.S., 1993, *The Eternal Food: Gastronomic Ideas and Experiences of Hindus and Buddhists*, Delhi, Sri Satguru Publications.
- Korom, F.J., 2000, «Holy Cow! The Apotheosis of Zebu, or Why the Cow Is Sacred in Hinduism», *Asian Folklore Studies*, 59, p. 181–203.
- Landy, F., 2010, *Dictionnaire de l'Inde contemporaine*, Armand Colin.
- Lodrik, D.O., 2005, «Symbol and Sustenance: Cattle in South Asian Culture», *Dialectical Anthropology*, 29, p. 61–84.
- Mahias, M.-C., 2010, «Végétarisme», in F. Landy (éd.), *Dictionnaire de l'Inde contemporaine*, Paris, Armand Colin, p. 518-519.
- Mahias, M.-C., 1988, «Milk and its transmutations in Indian society», *Food Foodways*, 2, p. 265–288.
- Mahias, M.-C., 2002, *Le barattage du monde essais d'anthropologie des techniques en Inde*, Collection Archéologie expérimentale et Ethnographie des techniques. Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Charenton-le-Pont.
- Mahias, M.-C., 1985, *Délivrance et convivialité: le système culinaire des Jaina*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Charenton-le-Pont.
- Malamoud, C., 1996, «Alimentation, pureté et pollution dans l'Inde Ancienne» in *Pensée Magique et Alimentation Aujourd'hui*, Les Cahiers de l'OCHA. OCHA, Paris, p. 32–35.
- Malamoud, C., 1989, *Cuire le monde rite et pensée dans l'Inde ancienne*, La Découverte, Paris.
- Marriott, M., 1990, *Constructing an Indian Ethnosociology, in India through Hindu Categories*, Contributions to Indian Sociology Series Vol 5, Sage Publications, New Delhi, p. 1–39.
- Marriott, M., 1968, «Caste ranking and food transactions : a matrix analysis», in Singer, M., Cohn, B.S. (Eds.), *Structure and Change in Indian Society*, Aldine, Chicago, p. 133–172.
- Michelutti, L., 2008, «We are Kshatriyas but we behave like Vaishyas': Diet and Muscular Politics Among a Community of Yadavs in North India'», *South Asian Studies*, 31, p. 118–142.
- Nandy, A., 2004, «The Changing Popular Culture of Indian Food: Preliminary Notes», *South Asia Research*, 24, p. 9–19.
- Narayan, S., 1968, *The Selected Works Of Mahatma Gandhi*, Vol. 5'. Navajivan Publishing House, Berlin.
- Naudet, J., 2009, «Castes, intouchabilité et réussite sociale en Inde», *Vie Idées*. - NSSO, 2012, *Household consumer expenditure in India, NSS 66th Round, 2009-2010, Report No. 541 (63/1.0/1)*, National Sample Survey Organization.

- Poulain, J.-P., 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Presses Universitaires de France, Paris.
- Poulain, J.-P., 2008, «Du bon beurre à la mauvaise graisse : modernité alimentaire et catégorisation alimentaire», in Fischler, C., Masson, E. (Eds.), *Manger : français, européens et américains face à l'alimentation*, Odile Jacob, Paris, p. 316–328.
- Poulain, J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Przyluski, J., 1927, « Totémisme et végétalisme dans l'Inde », *Revue de l'Histoire des Religions*, vol. 96 (6), p. 347-364.
- Quien, A., 2007, *Dans les cuisines de Bombay: travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd'hui*, Karthala, Paris.
- Saglio-Yatzimirsky, M.C., 2009, «L'abattoir de Deonar (Mumbai, Inde) : centre industriel ou autel sacrificiel?», in Balbir, N., Pinault, G.-J. (Eds.), *Penser, dire et représenter l'animal dans le monde indien*, Bibliothèque de l'École des hautes études. H. Champion, Paris. - SEN, C.T., 2015, *Feasts and Fasts: A History of Food in India*, Speaking Tiger Books, London.
- Simoons, F.J., 1981, *Eat Not This Flesh: Food Avoidances in the Old World*, Greenwood Press, Westport, Conn.
- Simoons, F.J., Batra, S.M., Chakravarti, A.K., Diener, P., Ferro-Luzzi, G.E., Harris, M., Heston, A., Hoffpauir, R., Lodrick, D.O., Malik, S.L., 1979, «Questions in the Sacred-Cow Controversy [and Comments and Reply].», *Current Anthropology*, 20, p. 467–493.
- Sorre, M., 1943, *Les fondements biologiques de la géographie humaine - essai d'une écologie de l'homme*, Armand Colin, Paris.
- Srinivas, M.N., 1952, *Religion and Society Amongst the Coorgs of South India*, The Clarendon Press, Oxford & Oxford University Press, London.
- Staples, J., 2014, «Civilizing tastes: from caste to class in south indian foodways», in Klein, J.A., Murcott, A. (Eds.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, Palgrave Macmillan, UK, p. 65–86.
- Staples, J., 2008, « Go on, just try some!: Meat and Meaning-Making among South Indian Christians », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, vol. 31 (1), p. 36-55.
- Strumpell, C., 2008, «We work together, we eat together: Conviviality and modernity in a company settlement in south Orissa», *Contribution to Indian Sociology*, 42, p. 351–381.
- Weber, M., 2003 (1958), *Hindouisme et bouddhisme*, Champs, Flammarion, Paris.
- Wiley, A., 2011, «Milk for “Growth”: Global and Local Meanings of Milk Consumption in China, India, and the United States», *Food & Foodways* 19, p. 11–33.
- Zimmermann, F., 1982, *La jungle et le fumet des viandes: Un thème écologique dans la médecine hindoue*, Hautes Etudes, Seuil, Paris.