



**HAL**  
open science

# Une géographie de la viande au Tamil Nadu (Inde) : statuts, espaces et circulations

Michaël Bruckert

► **To cite this version:**

Michaël Bruckert. Une géographie de la viande au Tamil Nadu (Inde) : statuts, espaces et circulations . Géographie. Université Sorbonne - Paris IV, 2015. Français. NNT: . tel-01651873

**HAL Id: tel-01651873**

**<https://hal.science/tel-01651873>**

Submitted on 29 Nov 2017

**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.



# UNIVERSITÉ PARIS-SORBONNE

## ÉCOLE DOCTORALE 7

**Laboratoire de recherche Espaces, Nature et Culture (UMR 8185)**

### THÈSE

pour obtenir le grade de  
DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ PARIS-SORBONNE

Discipline : Géographie

Présentée et soutenue par :

**Michaël BRUCKERT**

le 11 décembre 2015

**Une géographie de la viande au Tamil Nadu  
(Inde) :  
statuts, espaces et circulations**

**Sous la direction de :**

M. Gilles FUMEY – Professeur, Université Paris 4  
Mme Blandine RIPERT – Chargée de recherche, CNRS (CEIAS)

**Membres du jury :**

M. Jean-Pierre HASSOUN – Directeur de recherche, CNRS (IRIS) – Rapporteur  
M. Jean-Luc RACINE – Directeur de recherche émérite, CNRS (CEIAS) – Rapporteur  
M. Frédéric LANDY – Professeur, Université Paris 10  
M. Jean-Pierre DIGARD – Directeur de recherche émérite, CNRS (Mondes iranien et indien)



A Hugo, Corentin et Léonie,  
récemment arrivés dans ce monde si riche  
et sur lequel ils portent chaque jour un regard neuf



## INCIPIT

### Remerciements

Si les remerciements font office de pages liminaires à toute thèse, ils n'en sont pas moins très souvent rédigés en fin de labeur. Dès lors, ils prennent habituellement la forme d'un regard conclusif, par-dessus sa propre épaule, sur le chemin parcouru tant humainement qu'intellectuellement. Mais, comme il est d'usage de le mentionner, ce dernier regard ne peut saisir dans son champ l'ensemble des personnes qui ont rendu possible un tel travail. Une recherche en sciences humaines est toujours écrite à de multiples et innombrables mains : toutes ne peuvent hélas se voir rendre les honneurs qu'elles mériteraient.

Tout d'abord, c'est vers Gilles Fumey que se tourne ma gratitude pour avoir accepté de me donner ma chance alors que j'étais égaré dans les sous-sols étouffants des cuisines parisiennes, pour m'avoir soutenu sans faille tout au long de ce parcours, pour n'avoir pas ménagé ses efforts afin d'assurer les conditions propices à la réalisation de cette thèse et pour m'avoir fait profiter de ses conseils avisés comme de sa réserve de gentiane. Si aujourd'hui je peux me dire un peu plus géographe qu'avant, c'est grâce à vous.

Mes remerciements affectueux vont ensuite à Blandine Ripert qui a accepté de codiriger ce travail, qui m'a accordé un accueil chaleureux au Centre d'Etudes de l'Inde et de l'Asie du Sud et qui, tout au long de ces quatre années, m'a fait bénéficier de ses recommandations attentives, de la richesse de son regard sur mon travail et de son généreux soutien, et ce en dépit des aléas de la sismicité népalaise.

Je souhaite également remercier ici très chaleureusement les membres de mon comité de thèse. Frédéric Landy tout d'abord qui, entre le Café de Flore, le campus de Nanterre et l'Avenue de France a toujours su répondre avec précision et humilité à mes questions et me faire profiter de son expérience éclairante ; un grand merci également d'avoir accepté de siéger dans le jury. Ensuite, des remerciements tout particuliers vont à celles qui n'ont finalement pas pu participer au jury final : Brigitte Sébastia pour m'avoir ouvert les portes de l'Institut Français de Pondichéry, pour m'avoir fait profiter de sa grande connaissance du Tamil Nadu, pour avoir formulé de nombreuses suggestions sur l'orientation de mes recherches et pour ses relectures et commentaires toujours dévoués et pertinents de mon travail ; Noëlie Vialles enfin pour son accueil lors des séminaires de l'EHESS et du Collège de France, pour les prêts d'ouvrages et surtout pour les passionnantes discussions et ses analyses de haute volée dans les cafés de Belleville ou du Quartier Latin.

Jean-Pierre Hassoun, Jean-Luc Racine et Jean-Pierre Digard m'ont fait l'honneur d'accepter d'évaluer et de discuter ce travail et, pour les deux premiers, d'en être les rapporteurs. Conscient de la chance que j'ai d'avoir pu les réunir, je souhaite ici leur exprimer toute ma profonde reconnaissance.

Mes remerciements s'adressent aussi à des institutions. L'Université Paris-Sorbonne et l'Ecole Doctorale de Géographie de Paris m'ont fait la faveur de m'accorder un contrat doctoral qui m'a permis d'envisager sereinement l'organisation matérielle de ces années de recherche. L'UFR de

géographie de l'Université Paris-Sorbonne m'a offert un cadre de choix pour effectuer mon Master 2 puis pour trois années d'une riche expérience d'enseignement : je souhaite adresser mes pensées aux enseignants que j'ai côtoyés (notamment ceux du Master ACA) et aux étudiants qui ont été les cobayes de mes premières gammes certainement dissonantes. J'ai également bénéficié à plusieurs reprises des formations pointues dispensées par l'Ecole Doctorale de Géographie de Paris et l'IUFM/ESPE de l'Université Paris-Sorbonne. Je souhaite aussi remercier le laboratoire Espaces, Nature et Culture pour son appui constant, notamment financier. Au Centre d'Etudes de l'Inde et de l'Asie du Sud j'ai trouvé un environnement à la fois humainement convivial et scientifiquement exigeant ; que ses membres scientifiques et administratifs et surtout son ancienne direction collégiale soient ici remerciés pour m'avoir permis de me rendre à deux reprises à l'étranger (Lundt et Austin) afin de présenter mes travaux. L'Institut Français de Pondichéry m'a permis d'obtenir un visa étudiant et m'a fourni des conditions idéales voire idylliques de travail en Inde : je salue ici celles et ceux que j'y ai croisés et qui m'ont aidé.

Tout au long de ces années, de nombreux chercheurs m'ont généreusement accordé une partie de leur temps et soutenu dans mon travail. Un grand merci à Zarin Ahmad qui, de collègue partageant mes sujets de recherche est devenue une véritable complice, à Aurélie Varrel qui m'a guidé dans mes recherches de financement et d'encadrement et a toujours été généreuse en conseils, à Pierre-Yves Trouillet qui m'a fait bénéficier de ses cartes du Tamil Nadu et de sa ferveur pour la géographie et le Tamil Nadu, mais aussi à Anthony Goreau-Ponceaud, Emilie Ponceau, Amita Baviskar, Patricia Caplan, Henrike Donner, Krishnendu Ray, Arouna Ouédraogo, Olivier Milhaud et toutes celles et ceux que j'ai rencontrés. A celles et ceux qui m'ont invité à présenter mes travaux ou à participer à des publications, Stefan Le Courant, Véronique Prado, Knut Jacobsen et Jean-Marc Quitté, j'adresse également mes sincères remerciements. Avec certains chercheurs, notamment Paul Robbins, James Staples et Claire Aubron, je n'ai échangé que des courriers électroniques, mais leur réactivité à mes sollicitations et la richesse de leurs propos ont toujours été grandes. Une pensée particulière aussi pour Jérôme Gaillardet et Philippe Dubois pour leur confiance et leur amitié.

Dans divers cadres, j'ai croisé la route de nombreux doctorants avec qui les discussions ont toujours été amicales et fécondes : Pierre Raffard, camarade géographe de l'alimentation et fournisseur de fonds de carte, mais aussi Anna Dewaele, Julien Levesque, Irene Majo Garigliano, Alexandra Vignon, Adrien Bouzard, Arnaud Kaba, Franz Fardin, Michaël Hernandez, Frédérique Célérier et les autres.

En France, je tiens également à remercier vivement l'administration de l'abattoir de Strasbourg pour avoir répondu favorablement à ma demande de visite.

En Inde, le terrain a été rendu efficace et jovial par la présence d'Antony « Macha », formidable interprète, informateur pointu et camarade de fous-rires. Cette thèse lui doit beaucoup et mériterait d'être traduite en anglais juste pour lui. Sur place, de nombreux amis ont rendu cette recherche plus aisée : une pensée spéciale va à Shinu pour son amitié, ses informations et les portes qu'elle m'a ouvertes, mais également à Appa, à Sivaji, à Renu, à toute l'équipe de Kynarou à Pondichéry et à Pramod et Saru à Katmandou (Népal). Krishna Swamy m'a guidé à Chinnamanur et toute l'équipe de la *Paradise Guest House* à Chennai a toujours su faire preuve d'une générosité et d'une bonne humeur exemplaires.

De nombreux professionnels ont répondu avec patience et bienveillance à mes nombreuses et souvent lassantes questions : Dr. Batobyal, Dr. Velan, Dr. Robinson, Dr. Chandra Mouli, M. Anwar Bashar Kureichi, Dr. Jayaram, Dr. Ayup Kahn, Mme Priscillia, Dr. Lagasundari, Dr. Mandal, Dr. Venugopal, M. Dawn Williams, M. Santhanam, Dr. Kanudasan, etc. A l'abattoir de Chennai, Dr. Rabindranath a su allier son accueil débonnaire à une grande compréhension pour ma démarche. Plus largement, j'aimerais remercier ici tous les gens rencontrés sur le terrain, notamment les bouchers, modèles de bonté et de tolérance malgré mes interrogations déconcertantes et ma présence parfois incongrue à leurs côtés.

En France, les longs mois de rédaction ont été rendus moins douloureux par l'accès à des bibliothèques au cadre agréable et au fond inépuisable : ma gratitude va à leurs personnels respectifs, notamment ceux de la Maison de l'Asie.

J'ai également eu l'extrême chance de profiter de l'altruisme d'amis ou de parents ou proches d'amis m'ayant offert l'accès à des thébaïdes de choix – dont je suis déjà nostalgique – en Sarthe, à Oléron, dans la Drôme et dans le Grésivaudan : une pensée particulière va à ces généreux hôtes.

Un salut spécial est adressé aux chers amis docteurs ou doctorants, Maxime, camarade de cœur, mais aussi Pierre, Julien, Nicolas, Bastien avec qui, bien que nos champs de recherche divergent plus ou moins, les discussions épistémologiques ou pratiques ont toujours été riches et enjouées.

Une pensée particulière va également à Julien et Maud, premiers compagnons sur les routes de l'Inde, ainsi qu'à Adam et Stéphanie, précieux amis de bibliothèque, fidèles dans leurs encouragements et leur sollicitude.

Surtout, Chennai ne serait pas Chennai sans Antoine et Sophie qui, près de dix ans après la première rencontre, me font toujours preuve d'une attention, d'une amitié et d'un soutien permanents, intenses et infaillibles.

A tous les autres amis, qui ne peuvent hélas être cités ici mais qui se reconnaîtront, je les remercie pour leur présence et leur amitié tout au long de ces années et je leur dis ma hâte de profiter à nouveau d'eux maintenant que ma vie sociale peut reprendre un cours proche de la normale.

Le terme même de « remerciements » serait trop réducteur pour désigner mon immense gratitude à l'égard de ma famille, de mes grands-mères, de mes parents, de mes frères et de leur affection et soutien inestimables. Enfin, bien que nul ne soit tenu d'écrire l'ineffable, pour toi Suzanne, plus que des mots, l'expression de ma tendresse infinie et de mon intarissable bonheur pour la présence simple et profonde dont tu m'entoures et me combles chaque jour. Avec toi, ces dernières années ont revêtu des atours bien plus exaltants...



## Sommaire

<b>INTRODUCTION GÉNÉRALE</b> .....	1
<b>PREMIÈRE PARTIE – LES MANGEURS INDIENS ET LA VIANDE</b> .....	15
Prolégomènes théoriques – L’ethos de l’alimentation en contexte hindou .....	17
Chapitre 1 – La consommation de viande en Inde : un cas en marge de l’espace-Monde ? .....	25
Chapitre 2 – La consommation de viande : régimes de régulation et évolution des pratiques au Tamil Nadu .....	59
Chapitre 3 – La consommation de viande, une pratique inscrite dans l’espace .....	171
Conclusion de la première partie .....	211
<b>DEUXIÈME PARTIE – LES RÉSEAUX D’APPROVISIONNEMENT DE LA VIANDE EN INDE</b> .....	213
Chapitre 4 – Les animaux : un « devenir-viande » qui influence les usages et les trajectoires..	215
Chapitre 5 – L’abattage, la distribution et l’industrie : organisation et régulations de la « fabrique » de la viande .....	295
Chapitre 6 – La viande dans l’espace public : localisation et visibilité .....	367
Conclusion de la deuxième partie .....	403
<b>TROISIÈME PARTIE – L’ÉCOUMÈNE DE LA VIANDE EN INDE</b> .....	411
Chapitre 7 – La viande : des statuts négociés dans l’espace politique .....	413
Chapitre 8 – La viande, un aliment inséré dans des circuits en recomposition sociale et spatiale .....	441
Conclusion de la troisième partie .....	487
<b>CONCLUSION GÉNÉRALE</b> .....	489
Bibliographie .....	501
Annexes .....	529
Tables des illustrations .....	547
Table des matières .....	553

## Notes sur la translittération des termes vernaculaires

Les termes vernaculaires tamouls ou sanskrits (principalement les noms communs) sont translittérés en italique par des signes diacritiques. Ils ne prennent pas de « s » au pluriel. Cette translittération est effectuée à partir de la méthode du *Tamil Lexicon* de l'université de Madras (Chennai)<sup>1</sup>. Par défaut, les termes vernaculaires translittérés dans ce travail sont en langue tamoule. Pour lever une éventuelle ambiguïté, les termes en tamoul sont parfois précédés ou suivis de la mention « tm. » ; les termes en sanskrit le sont de la mention « sk. » et les termes en hindi de la mention « hin. ». Un glossaire en annexes récapitule l'ensemble des termes vernaculaires utilisés.

Pour une meilleure lisibilité, les noms de personnes, de castes, de villes, de lieux, etc. sont quant à eux orthographiés selon une terminologie usuelle. Ils prennent alors un « s » au pluriel. Un glossaire en annexes récapitule l'ensemble des castes citées.

அ	ஆ	இ	ஈ	உ	ஊ	
a	ā	i	ī	u	ū	
[ʌ]	[a:]	[i]	[i:]	[u,ʊ]	[u:]	
எ	ஏ	ஐ	ஓ	ஔ	ஔள	
e	ē	ai	o	ō	au	
[e]	[e:]	[ʌy]	[o]	[o:]	[ʌu]	
ப	பா	பி	பீ	பு	பூ	
pa	pā	pi	pī	pu	pū	
பெ	பே	பை	பொ	போ	பௌ	ப்
pe	pē	pai	po	pō	pau	p
க	க	த	ல	ஜ		
k [k, g, x, ɣ, h]	த	t [t, d, ð]	ல	l [l]	ஜ	j [dʒ]
ங	ந	வ	ஷ			
ṅ [ŋ]	n [n]	v [v]	ஷ	ṣ [ʃ]		
ச	ப	ழ	ஸ			
c [tʃ, ʃ, s]	p [p, b, β]	ழ	z, l, r [ɻ]	ஸ	s [s]	
ஞ	ம	ள	ஹ			
ñ [ɲ]	m [m]	ள	! [l]	ஹ	h [h]	
ட	ய	ற	கூ			
ṭ [t, d, t]	y [j]	ற	r, R [r, t, d]	கூ	kṣ [kʃ]	
ண	ர	ன				
ṇ [ɳ]	r [r]	ன	n, N [n]			
ஓம்	ஓம்	ஓம்				
ōm = āytm - turns p into f and j into z, e.g.	ஓம்	fī [fi:]	ஓம்	zī [zi]		

**Tableau 1 – Diacritiques des voyelles et des consonnes employées**

Source : <http://www.omniglot.com/writing/tamil.htm> (consulté le 09/09/2015)

<sup>1</sup> Source : <http://www.tamilvu.org/library/pmdictionary/html/madsind.htm> ; consulté le 09/09/2015.

---

## Liste des acronymes employés

APEDA : Agricultural and Processed Food Products, Export Development Authority

BJP : Bharatiya Janata Party

FAO : Food and Agriculture Organization

IIT : Indian Institute of Management

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

JNU : Jawaharlal Nehru University

NSSO : National Sample Survey Office

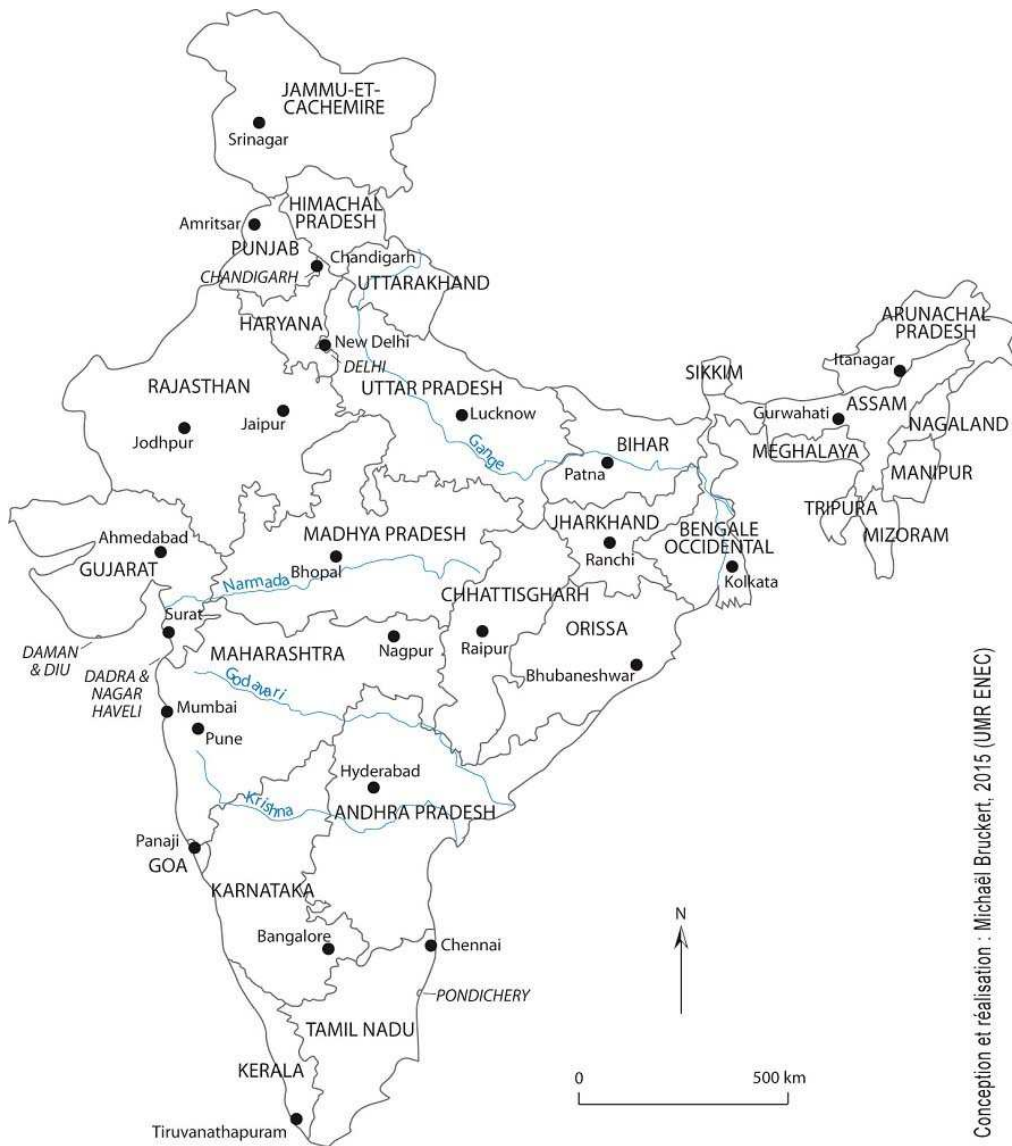
PETA : People for the Ethical Treatment of Animals

RSS : Rashtriya Swayamsevak Sangh

USDA : United States Department of Agriculture

VHP : Vishva Hindu Parishad

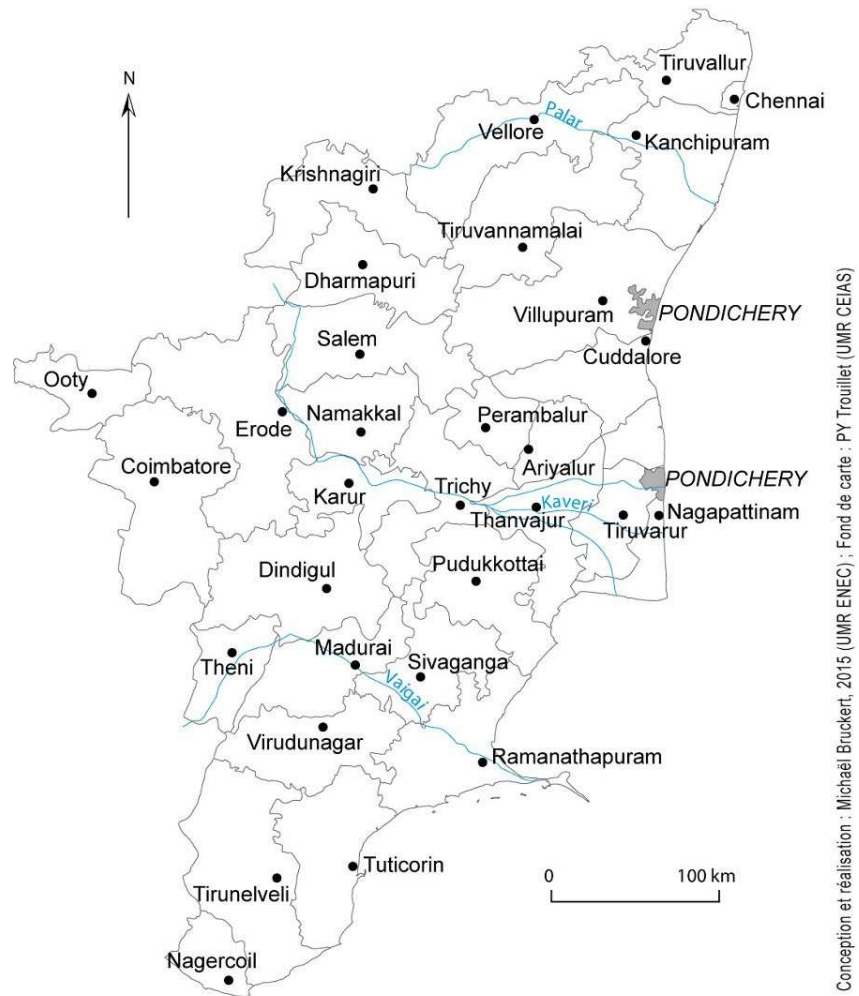
## Cartes générales



**Carte 1 – Union indienne : Etats, territoires et villes principales<sup>2</sup>**

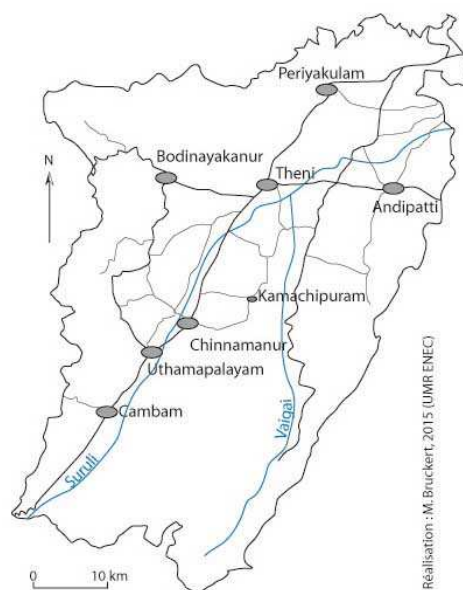
Les noms des territoires de l'Union indienne figurent en italique.

<sup>2</sup> Je n'ai pas fait figurer sur cette carte l'Etat du Telangana, né en 2014 de la division de l'Andhra Pradesh : lors de mes séjours de terrain en Inde, celui-ci n'existait pas encore.

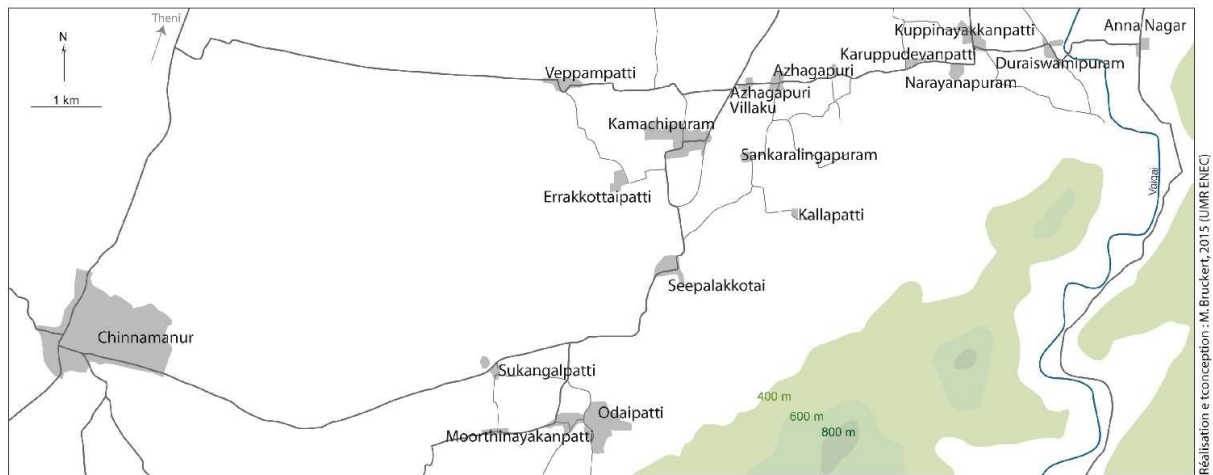


**Carte 2 – Tamil Nadu : villes principales**

Les districts portent le nom des villes principales. Deux exceptions sont à noter : Ooty est la capitale du district des Nilgiris, Nagercoil celle du district de Kanniyakumari.



**Carte 3 – District de Theni (Tamil Nadu)**



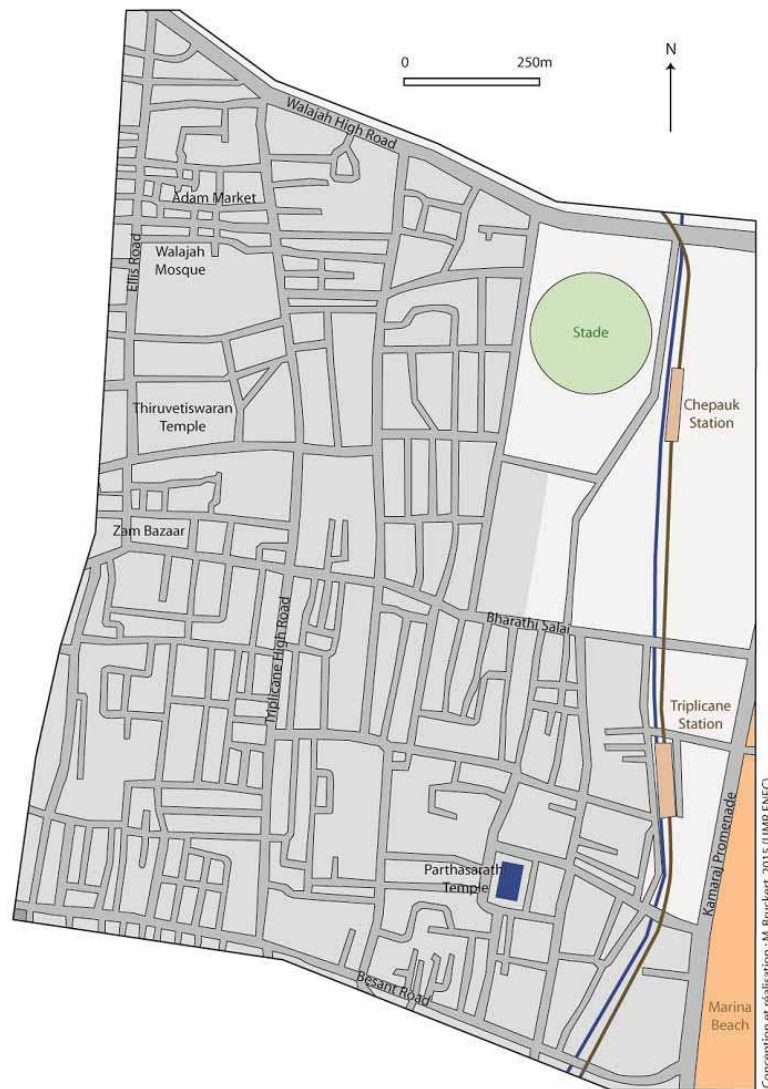
Réalisation et conception : M. Bruckert, 2015 (UMR ENEC)

**Carte 4 – Région de Kamachipuram et Chinnamanur (district de Theni)**



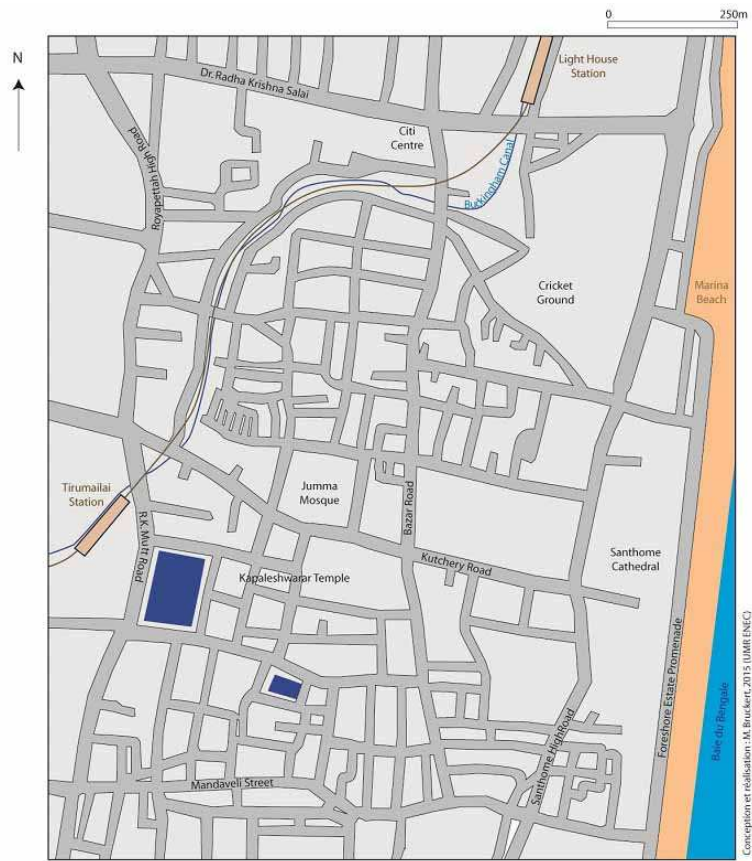
Réalisation : M. Bruckert, 2015 (UMR ENEC)

**Carte 5 – Chennai : Axes et principaux quartiers**

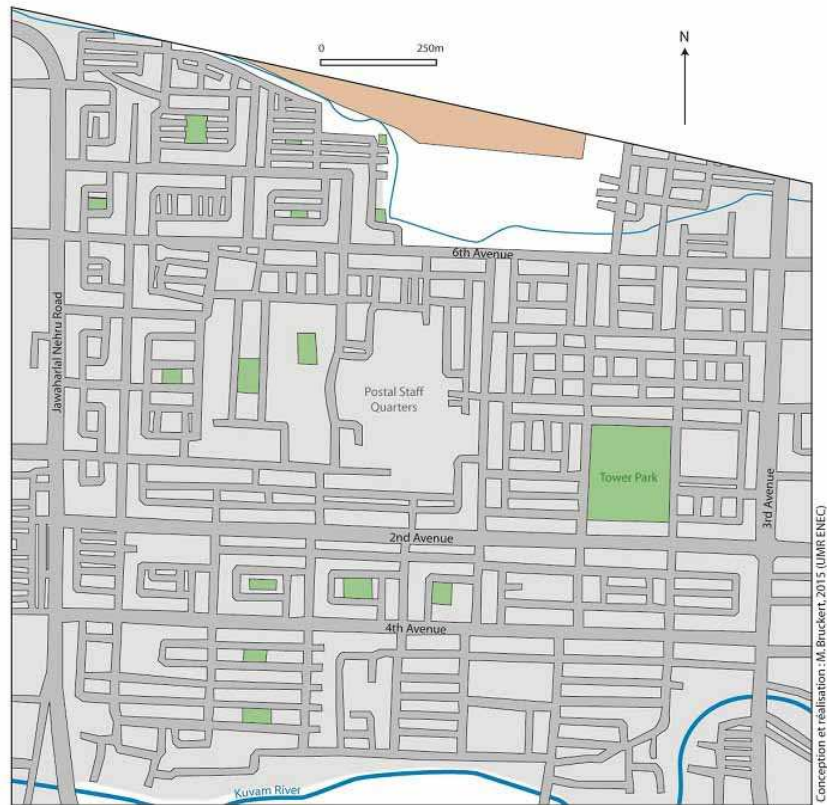


Conception et réalisation : M. Bruckert, 2015 (UMR ENEC)

Carte 6 – Quartier de Triplicane (Chennai)



Carte 7 – Quartier de Mylapore (Chennai)



Carte 8 – Quartier d’Anna Nagar (Chennai)





## INTRODUCTION GENERALE

### **I. La viande : un aliment qui fait débat**

Alors qu'au cours de l'été 2015 le secteur français de l'élevage, notamment l'élevage porcin, connaît une crise importante, la revue *Sciences Humaines* affirme qu'à quelques milliers de kilomètres de là, l'Inde connaît une « 'révolution rose' sans précédent » (p.15). Par cette expression de « révolution rose », est désignée une forte augmentation de la production et de la consommation de viande.

A n'en pas douter, la question de l'avenir de la viande, à l'échelle nationale comme à l'échelle mondiale, s'insinue dans de nombreux débats. Notamment, elle connaît depuis quelques années une actualité éditoriale sans précédent : de nombreux auteurs publient des ouvrages ou des articles à destination du grand public, qui pour dénoncer une consommation alimentaire mettant en danger les grands équilibres écologiques<sup>1</sup>, qui pour en interroger la légitimité morale<sup>2</sup>, qui pour raconter sa conversion au végétarisme<sup>3</sup>, qui pour blâmer des pratiques industrielles jugées menaçantes<sup>4</sup>, qui pour appeler à réduire de moitié les quantités de viande consommées à l'échelle mondiale<sup>5</sup>, qui pour défendre les pratiques et les intérêts des éleveurs<sup>6</sup>, qui pour faire l'« apologie du carnivore »<sup>7</sup>, qui pour partir à la recherche du meilleur steak du monde<sup>8</sup>, qui pour blâmer la mauvaise viande<sup>9</sup>, etc.

Le monde de la recherche n'est pas étranger à cette ébullition. Depuis plusieurs décennies, la viande est l'objet de travaux en sciences humaines : après avoir été longtemps discréditée, au même titre que l'alimentation de manière générale (Mintz & Du Bois, 2002 ; Poulain, 2002,

---

<sup>1</sup> *La vérité sur la viande*, 2013 ; *Meat Atlas*, 2014.

<sup>2</sup> Foer, 2010.

<sup>3</sup> Iacub, 2011.

<sup>4</sup> Nicolino, 2010 ; ou le numéro spécial de la revue *Books* le 19 septembre 2014 consacré au « vrai scandale de la viande ».

<sup>5</sup> Voir par exemple la une de *Libération* les 7 et 8 mars 2015 («Treize raisons de manger moins de viande») ou la tribune du nutritionniste Christian Rémésy dans le même journal le 16 mars 2015 (« Être ou ne pas être végétarien »).

<sup>6</sup> Laporte & Mainsant, 2012.

<sup>7</sup> Lestel, 2011.

<sup>8</sup> Ribière & Frediani, 2014.

<sup>9</sup> Le Bourdonnec & Danancher, 2012.

p.147), elle a à présent acquis une indéniable légitimité<sup>10</sup>. Ou peut-être même la viande a-t-elle conquis sa légitimité bien avant et de façon bien plus certaine que l'alimentation, car le lien étroit que sa production et sa consommation entretiennent avec des questions morales ou philosophiques en a fait un sujet de préoccupation intellectuelle depuis plusieurs siècles<sup>11</sup>. La discipline géographique quant à elle semble s'être ouverte très récemment à cet objet de recherche : en novembre-décembre 2014, la revue *Carto* rédige un court article intitulé « La viande, un aliment pas comme les autres » (Hurel, 2014) ; durant l'été 2015 est publié en Grande-Bretagne un ouvrage collectif nommé *Political Ecology of Meat*, coordonné par deux géographes (Emel & Neo, 2015) ; un article sur le blog de la revue de géographie radicale *Antipode* rédigé par le chercheur Sean Gillon propose de développer des « géographies critiques de la viande »<sup>12</sup>, etc. A l'instar de certains articles et ouvrages cités plus haut, ces différents travaux axent avant tout leur approche sur la dimension écologique de la production de viande.

A première vue, c'est bien là la grande question posée aujourd'hui par la viande : si le monde entier consomme autant de viande que l'Occident, les équilibres éco-systémiques ne risquent-ils pas d'être menacés ? Derrière, d'autres questions d'ordre principalement sanitaire se profilent. Dans ce débat sont souvent pointés du doigt deux pays, deux géants démographiques dont la consommation a été relativement réduite jusqu'au milieu de la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> : la Chine et l'Inde, dragons asiatiques dont l'appétit carné qui semble s'éveiller menacerait d'ingurgiter l'ensemble des ressources de la planète. Un intellectuel comme Edgar Morin n'en appelle-t-il pas à un « rééquilibrage » mondial passant par la « régulation » de la consommation de viande dans « les pays émergents comme la Chine ou l'Inde où la consommation croît avec l'amélioration du niveau de vie » (2011, p.231) ?

La question tant posée de comment « nourrir les hommes »<sup>13</sup> – dont il faut au demeurant souligner l'aspect purement technique et programmatique – suppose pour y répondre que l'on comprenne avant tout comment les hommes se nourrissent. Pour cela, les conjectures sur l'augmentation de la consommation de viande, sur ses déterminants et sur ses effets demandent à être interrogées, à être mises à l'épreuve du terrain. Le cas de la Chine a été traité par certains chercheurs (Sabban, 1993 ; Goossaert, 2007 ; Klein, 2008 ; Watson, 2014 ; etc.) : une valorisation de longue date de la consommation de viande, en dépit de nombreuses régulations morales ou religieuses, cristallise en grande partie les craintes. Dans le cas de l'Inde, de nombreux travaux évoquent certaines dimensions du végétarisme et de ses spécificités

---

<sup>10</sup> Grâce par exemple aux travaux généraux de Frederik Simoons (1994), à ceux de Noëlie Vialles (1987, 1988, 1998) et de Colette Méchin (1991, 1997) sur la viande en France, d'Anne-Elène Delavigne au Danemark (1999), de Nick Fiddes (1992) en Grande-Bretagne, de Mohamed Benkheira dans le monde islamisé (1999), mais également à des travaux concernant des époques plus anciennes comme le Paléolithique (Patou-Mathis, 2009) ou l'Antiquité grecque (Detienne, 1979).

<sup>11</sup> On peut penser aux écrits de Plutarque ou aux réflexions de Rousseau sur la légitimité du régime carné.

<sup>12</sup> Source : [antipodefoundation.org/2012/05/30/critical-geographies-of-meat/](http://antipodefoundation.org/2012/05/30/critical-geographies-of-meat/) ; consulté le 27/03/2014.

<sup>13</sup> Notamment aux concours nationaux de l'Agrégation et du Capes d'histoire et de géographie en 2008-2009 et 2009-2010, mais également par l'INRA à travers l'opération prospective *Agrimonde 2050* (source : <https://www6.paris.inra.fr/depe/Projets/Agrimonde> ; consulté le 05/09/2015).

(Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a ; Mahias, 1985 ; Quien, 2007 ; Donner, 2008 ; Sébastia, 2010 ; etc.), de la « carnivorie »<sup>14</sup> et de ses régulations (Zimmermann, 1982 ; Robbins, 1998a, 1999 ; Caplan, 2008 ; Osella & Osella, 2008 ; Staples, 2008 ; Ahmad, 2013, 2014 ; etc.) mais l'étude de la viande comme réalité sociale complexe n'y a pas encore été menée de façon approfondie et systématique. C'est l'objectif de la présente thèse.

## **II. La question du statut de la viande en Inde**

### **A. La viande : un objet au fondement de l'humanité et au cœur du changement social**

La viande apparaît d'emblée comme étant un objet complexe. Déjà, elle n'existe qu'en tant qu'elle est, en dernière instance, destinée à être mangée ; Noëlie Vialles (2007, p.198) précise bien qu'en cela le terme de « viande » renvoie à une catégorie alimentaire, normative, là où celui de « chair », désignant un « muscle strié enveloppé d'un tissu conjonctif, de tendons, de nerfs et de vaisseaux sanguins » (Patou-Mathis, 2009, p.13), n'est que descriptif. Ensuite, la viande semble d'emblée s'inscrire dans une double dimension. D'un côté, la consommation de viande et ses processus d'obtention sont un héritage de l'évolution (Smil, 2002, p.599), une composante fondamentale du processus d'hominisation (Stanford, 1999) : l'homme est le seul primate à avoir développé cette habitude à cette échelle, nous dit André Leroi-Gourhan (1964a, p.212). Cet usage aurait induit des habilités à la fois physiologiques – l'alimentation carnée, permettant un raccourcissement du tube digestif, aurait contribué au développement de l'encéphale (Smil, 2002, p.604) – et cognitives – la chasse et surtout le charognage dit « actif » supposent le développement de techniques et d'une première forme de coopération sociale<sup>15</sup> (Patou-Mathis, 2009, p.40-45). Sur un plan plus symbolique, Tim Ingold affirme que la relation qu'un chasseur ou un éleveur entretient avec les animaux, qu'elle soit de confiance pour le premier ou de domination pour le second (2000, p.72), s'accompagne d'une certaine conception de l'environnement. D'un autre côté, pour primordiale qu'elle semble être, la viande est aussi caractérisée par sa rareté, par la complexité des savoir-faire (outils, feu, etc.) à mobiliser et des opérations mentales à effectuer pour son obtention, notamment dans le cadre de la domestication (Digard, 1990, p.208-209) ou des activités cynégétiques (Patou-Mathis, 2009, p.40-45). La « production » de la viande nécessite en général une confrontation, parfois dangereuse, à la vie animale et une violence dans la mise à mort ; le coût énergétique de telles pratiques peut être élevé ; le produit obtenu, fortement putrescible, demande souvent à être partagé.

La viande apparaît donc comme étant fondamentale à la définition, pratique et symbolique, de l'espèce humaine mais également comme une sorte de supplément luxueux (Fiddes, 1992,

---

<sup>14</sup> Tout au long de ce travail j'utilise ce terme pour désigner le fait de manger de la viande.

<sup>15</sup> Dans le *Deuxième Discours*, Jean-Jacques Rousseau voit même dans l'organisation collective de la chasse au grand gibier le fondement de l'engagement mutuel, autrement dit de la promesse (1964, p.166-167).

p.226) voire de dilapidation de richesses (Bataille, 1967, p.70) ; dans les sociétés pastorales elle nécessite le meurtre de l'animal producteur (Digard, 1990, p.194). Par ailleurs, sa consommation fait universellement l'objet de règles, de prescriptions, de prohibitions, de tabous (Fiddes, 1992, p.18 ; Fischler, 2001, p.119). Pour s'en convaincre, on peut penser bien sûr au refus du porc dans le monde musulman ou au dégoût des occidentaux pour la viande de chien. Mais surtout, une zone géographique est de longue date particulièrement associée à la régulation de l'ingestion de viande et à la pratique du végétarisme : l'Inde (Simoons, 1994, p.8 ; Beardsworth & Keil, 1997, p.221 ; Fumey & Etcheverria, 2009, p.13). Du fait de cet enchâssement puissant de la viande dans des contraintes matérielles et immatérielles, on devine que la façon dont les individus d'une société donnée interagissent avec ce produit particulier est inscrite dans un temps long tout en étant un témoin sensible des évolutions plus globales de cette société.

Parmi ces évolutions, le processus de « modernisation » tend à recomposer les rapports sociaux et les conceptions du monde – la modernisation étant entendue très largement, avec Jürgen Habermas (1988, p.2-3) et François Ascher (2005, p.12), comme une combinaison de dynamiques de capitalisation, de productivité, d'économisation, de prise en charge par le champ politique, de laïcisation, de différenciation sociale et d'individualisation. La progression d'un capitalisme industriel mondialisé, tête de proue de la modernité, aurait notamment deux conséquences. Premièrement, il entraînerait une mutation profonde et une extrême rationalisation des structures de production (Ritzer, 1998) – dans le cas de la viande, les réseaux d'approvisionnement seraient ainsi reconfigurés par ce que le géographe David Harvey nomme la « compression du temps et de l'espace »<sup>16</sup> (1992, p.260). Deuxièmement, corollaire de cette évolution, les pratiques de consommation seraient massifiées et uniformisées (Barnet & Cavanagh, 1996) – les modèles alimentaires seraient affectés par une « transition nutritionnelle » (Popkin, 1993) qui résulterait notamment en une forte augmentation de la consommation de viande<sup>17</sup>. Dans les pays émergents, le rapport que les mangeurs entretiennent avec la viande serait donc marqué par l'avènement d'une rationalité instrumentale et d'un processus de marchandisation qui seraient tous deux vecteurs d'homogénéisation (Harvey, 1997, p.138) et de « standardisation » (Latouche, 2005, p.47).

## **B. Quelle recomposition des statuts de la viande en Inde ?**

Comment alors un rapport aussi fortement régulé, investi symboliquement et sous puissantes contraintes techniques que celui reliant l'homme à la viande est-il confronté au changement social ? Dans le cadre de l'Inde, en quoi les relations que les individus entretiennent avec la viande, dans leurs dimensions consommatrices, productives, idéologiques ou politiques, évoluent-elles, dans un contexte marqué par une forte prégnance du végétarisme, mais également par un processus de modernisation porté par des dynamiques conjointes

---

<sup>16</sup> « time-space compression ».

<sup>17</sup> J'évoque plus en détails cette notion dans le chapitre 1.

d'urbanisation, de mondialisation, de croissance économique et d'émergence d'une « classe moyenne » (Varma, 1998) ? Cet aliment particulier qu'est la viande y devient-il un produit standardisé ou n'échappe-t-il pas au contraire à cette extrême technicisation et à cet arasement des significations particulières qui lui sont conférées ? Dit plus simplement, en quoi la modernisation contribue-t-elle à recomposer, dans l'Inde contemporaine, les statuts de la viande ? Et d'ailleurs qui, quels groupes sociaux attribuent des statuts, du sens, des significations à cet objet ? Et comment le font-ils ?

C'est donc la question des statuts (non unanimes) de la viande ainsi que les modalités de recombinaison de ces statuts qu'il s'agit d'éclairer. Par « statuts », je n'entends pas simplement des représentations éthérées, des vagues étiquettes apposées : le statut d'un objet, c'est la façon dont on définit celui-ci, dans un contexte donné, par un ensemble de pratiques (matérielles, discursives, juridiques, etc.). Les significations d'un objet, d'un aliment, ne lui sont pas intrinsèques : c'est dans leurs interactions avec la viande que les individus attribuent à cet objet des significations particulières<sup>18</sup> : les significations dérivent des usages qui en sont fait et, en retour, ces usages activent, réalisent, légitiment des significations.

Par l'étude du cas de la viande en Inde, je cherche modestement à éclairer, à une échelle restreinte, les dynamiques d'évolution, de recombinaison, de réorganisation, de restructuration du « système alimentaire » (Poulain, 2002, p.229) pris dans un sens très large, sans le restreindre ni à une simple question de production agricole et de disponibilités nutritionnelles, ni à des pratiques de consommation envisagées dans une dimension purement symbolique. Je cherche également à interroger, par-delà les spécificités propres à l'aire d'étude, par-delà les relations que les êtres humains entretiennent avec cet objet qu'est la viande, l'intersection entre la culture, la technique, l'économie et les écosystèmes. Plus précisément, je me situe à la rencontre de deux champs de recherche : les sciences sociales de l'alimentation et les études indiennes. Assurément, ma formation et mes compétences me font plus pencher vers le premier champ ; si je n'ai pas la prétention d'être un indianiste, je cherche malgré tout à rendre compte du mieux possible du contexte local que j'étudie.

### **C. Quelques hypothèses : l'Inde, la géographie et la complexité**

Afin de ne pas restreindre la recherche, ni dans ses objets, ni dans sa méthode, ni dans ses processus d'interprétation, et afin également de laisser la place à une certaine démarche empirique, inductive sur le terrain, je formule ici des hypothèses relativement générales.

Premièrement, j'émetts l'hypothèse que le cas de l'Inde est pertinent pour étudier les évolutions des statuts de la viande. Ce pays est certes un très faible consommateur de viande ; sa société a également souvent été décrite comme étant peu encline au changement (Durand-Dastès, 2006,

---

<sup>18</sup> Comme l'a très bien montré Mintz au sujet du sucre (2014, p.40).

p.235)<sup>19</sup>. Mais, si l'Inde apparaît à la marge, elle n'en est pas une exception pour autant<sup>20</sup>. S'intéresser aux évolutions des statuts de la viande dans une aire culturelle marquée par le végétarisme et le conservatisme social permet au contraire une prise de distance, un « regard éloigné » (Lévi-Strauss, 1983) nécessaires à l'identification de potentiels invariants derrière les spécificités locales ; l'étude du cas-limite de l'Inde peut apporter des éléments de réponse à la fois fondamentaux et originaux.

Deuxièmement, je formule l'hypothèse, à caractère épistémologique, que l'espace a quelque chose à dire sur le statut de la viande en Inde : la prise en compte des caractéristiques spatiales du rapport que les Indiens entretiennent avec la viande doit renseigner sur les significations de cet objet et sur les modalités de leurs recompositions. C'est donc en géographe que je m'attelle à cette question de recherche, en considérant la viande dans l'intégralité de ses circuits, de son processus initial d'obtention à sa destruction finale dans l'acte de manger : on ne peut comprendre l'éleveur que si l'on comprend le mangeur et réciproquement.

Troisièmement, j'é mets l'hypothèse que l'étude fine des significations de la viande en Inde passe par le dépassement de deux représentations erronées : d'un côté, l'image, aux vagues relents orientalistes, d'une Inde éternellement figée dans un immarcescible végétarisme ancré dans une transcendance ; de l'autre l'idée presque prophétique que le pays connaîtrait dans les décennies à venir une impérieuse « ruée vers le steak » imposée par un capitalisme mondialisé débridé. Ces deux visions revêtent certes à première vue les oripeaux de stéréotypes éculés ; cependant, ils sont très régulièrement véhiculés, y compris par une certaine presse pourtant habituellement sensible à la complexité<sup>21</sup>.

### **III. Cadre méthodologique et épistémologique**

L'exposé du cadre méthodologique et épistémologique se veut plutôt bref : plutôt que de le condenser dans un bloc liminal indigeste, j'ai préféré le distiller tout au long de la réflexion, détaillant les outils pratiques déployés sur le terrain et les théories analytiques sollicitées dans la réflexion quand cela est nécessaire à la compréhension de la démarche générale. Pour autant, quelques paragraphes sont ici nécessaires – qui ne se veulent pas tant une profession de foi qu'un éclaircissement nécessaire sur les choix effectués dans la démarche de recherche – visant

---

<sup>19</sup> Plus précisément, le géographe indianiste François Durand-Dastès affirme que « chaque État se confronte à la mondialisation en fonction de pesanteurs qui tiennent à des structures matérielles et mentales, souvent le fruit d'un long héritage. Traiter de la mondialisation en Inde consiste largement à marquer l'importance de ces pesanteurs » (*ibid.*).

<sup>20</sup> Un chercheur en sciences sociales de l'alimentation à qui j'exposais mon projet de thèse s'est exclamé : « Mais pourquoi travailler sur la viande en Inde ? C'est un non-sujet ! Ils n'en mangent pas, point ! ». Tout en respectant ses écrits, j'essaie, tout au long de ce travail, de donner tort à ces propos-là...

<sup>21</sup> Les exemples sont nombreux. Dans son article de juin 2015, cité plus haut, la revue *Sciences Humaines* soutient à la fois que l'Inde compterait « un milliard de végétariens » et que « des membres des classes moyennes hindoues consomment des steaks à l'occidentale comme autant de symboles d'ascension sociale » (p.15). Deux affirmations qu'il s'agira d'affiner, sinon de contredire dans ce travail.

à exprimer les conditions de production de la connaissance. Les quelques explications qui suivent tiennent peut-être surtout à la potentielle incongruité de la rencontre que j'essaie d'opérer entre l'objet « viande » et une démarche scientifique s'inscrivant dans le champ disciplinaire de la géographie. Eternelle préoccupation de nombreux géographes que de devoir justifier à la fois leur ancrage disciplinaire et la fertilité heuristique de l'entrée par l'espace... Il faut le reconnaître : cet objet de recherche aurait tout aussi bien pu être investi avec une démarche ethnologique ; les résultats de l'enquête n'en auraient sûrement pas été foncièrement différents. Cependant, je revendique ici l'emploi et l'intérêt d'une approche géographique qu'il faut rapidement exposer et justifier.

### **A. Une approche géographique de la viande**

Adopter une approche géographique en sciences humaines, c'est accorder de l'importance à la dimension spatiale des choses, c'est partir de l'idée simple que l'espace, dans un sens très large, peut avoir quelque chose à dire sur la réalité d'un fait social. Être attentif à l'espace implique de prendre en compte plusieurs de ses dimensions. Déjà, l'espace peut servir d'outil de lecture : par la simple localisation des faits sociaux, des éléments explicatifs peuvent apparaître. Où est l'objet de l'étude ? Où va-t-il ? D'où vient-t-il ? Où ne va-t-il pas ? Voilà les premières questions qu'un géographe peut – et doit – se poser. Ensuite, toujours dans une dimension plutôt matérielle, l'espace pose la question fondamentale de la distance (Gould, 1997, p.128) : deux choses ne pouvant être au même moment à la même place, l'être humain, dans sa pratique quotidienne du monde, doit en permanence prendre en compte des agencements de proximités et d'éloignements multiples et disparates, s'y confrontant, s'y adaptant ou les maîtrisant. Ce faisant, l'homme produit de l'espace (Lefebvre, 1974 ; Soja, 1989, p.79 ; Brunet, 1990, p.37). L'espace n'est donc pas qu'une étendue, un support : c'est aussi une ressource pour les acteurs sociaux (Lussault, 2007, p.181). Par ailleurs, l'espace peut être pris en compte dans une dimension plus phénoménologique, en tant qu'il fait partie de l'être-au-monde des individus (Lévy, 1994, p.47) : quel rôle le rapport que les hommes entretiennent avec l'espace qui les entoure, avec le monde où leurs corps se situent et sont engagés (Duhamel, 2014, p.41), joue-t-il dans les faits sociaux étudiés ? Ce qui est alors interrogé, c'est la perspective unique ouverte, le lien subjectif noué par la façon dont les individus perçoivent, habitent et mettent en ordre leur univers propre : l'espace est à la fois objet et support de représentations. Si l'on élargit la perspective, l'entrée par l'espace pose donc la question du rapport de l'homme à son milieu, à un environnement biologique dans lequel celui-ci trouve sa place, avec lequel il interagit, qu'il s'approprie et se représente, qu'il produit, aménage, modèle, investit de sens et de symboles. Dans l'étude de cet objet particulier qu'est la viande, l'approche spatiale cherche donc à prendre en compte l'ensemble de ces caractéristiques, mêlant intimement les dimensions matérielles et immatérielles : l'espace est à la fois organisé par la pratique technique, mobilisé comme un support de relations sociales, produit, approprié, façonné par l'action politique, sémiologisé par les actions, les discours et les idéologies, représenté dans des cosmologies et des systèmes explicatifs, etc.



Se pose ensuite la question du sous-champ géographique – question ô combien débattue au sein du landernau géographique, au point d'en devenir parfois identitaire. Notamment, des débats ont fait rage entre géographes afin de définir, de valider ou d'infirmer les postulats théoriques des approches culturelle et sociale<sup>22</sup>. Je ne souhaite pas ici faire acte d'allégeance à une quelconque sous-discipline de la géographie, tant toute réduction du paradigme de recherche, des outils employés, des réalités recherchées et des raisonnements explicatifs mobilisés me semble être un obstacle à l'appréhension de mon objet de recherche. Certes, la géographie que je cherche à déployer ici a une dimension « culturelle » au sens où, comme l'entend Augustin Berque, elle prend en compte « le rapport dynamique qui existe entre l'organisation matérielle, l'organisation sociale et l'organisation mentale de l'espace dans cette société » (1980, p.264). Mais surtout, cette géographie ne se veut en rien « culturaliste » : elle ne se réduit en aucun cas à une étude de l'idéal, du subjectif, des représentations. Bien au contraire, elle est totalement ancrée dans la matérialité – car la culture est toujours également matérielle. Cette géographie ne fait pas de la « culture » le grand principe ordonnateur subsumant, subjuguant, englobant jusqu'à les nier les pratiques des individus. Dans la démarche adoptée, une place fondamentale est accordée aux interactions sociales entre des acteurs sociaux qui, s'ils ne sont pas des monades isolées, des atomes esseulés, ne vont pas pour autant jusqu'à fusionner dans une communauté homogène, un « Grand Tout culturel » pétrifié, fossilisé dans un temps long aux allures d'éternité. Les luttes de pouvoir, les enjeux de domination, les discordances, disparités et multiplicités des groupes sociaux – autrement dit, les forces politiques à l'œuvre au sein de tout groupe social, aussi homogène pût-il paraître – sont l'objet d'une attention appuyée. Il importe donc de reconnaître à la fois l'existence conjointe et inextricable de l'individu et de la société<sup>23</sup> (Chivallon, 2000, p.308 ; Lussault, 2000, p.13) et la « consubstantialité absolue du social et du culturel en géographie » (Di Méo, 2008, p.50). Si cette géographie devait à tout prix se voir affublée d'un qualificatif, le banal adjectif « humaine » serait peut-être celui qui lui conviendrait le mieux. Une géographie de l'être humain donc, tout simplement, mais qui justement intègre cet être humain dans son milieu : la société n'est pas un agrégat d'individus fonctionnant en vase-clos, hors-sol, mais elle est incluse dans un écosystème plus général, ou, pour utiliser un terme légèrement obsolète, dans une « nature », constituée d'organismes biologiques et de matière obéissants à leurs logiques propres. Installer l'homme dans un continuum écologique, tout en reconnaissant la rupture cognitive radicale qui le sépare des autres composantes de ce milieu ; affirmer la nécessité pour l'homme de tisser autour de lui des « toiles de significations »<sup>24</sup> (Geertz, 1973, p.5), de projeter un sens symbolique qu'il partage avec les autres membres de sa collectivité, tout en considérant les forces centrifuges et les dynamiques historiques qui parcourent les sociétés : voilà les quelques fondements, somme

---

<sup>22</sup> Voir par exemple Collignon (1998), Di Méo (2008), Chivallon (2008), Lévy (2008).

<sup>23</sup> Le culturalisme présente le risque de vider la société de sa dimension, justement, sociale : à l'instar de Margaret Thatcher, il prétend qu'il n'y a pas de société, mais, à l'inverse de la Dame de Fer, il ne postule pas l'existence uniquement d'individus isolés mais de structures culturelles objectives ultra-dominantes.

<sup>24</sup> « webs of significances ».

toute relativement banals, sur lesquelles ce travail géographique se propose de construire son étude.

Le cadre général étant posé, il s'agit à présent d'introduire l'objet de recherche. En sciences sociales, l'alimentation a surtout été investie par l'anthropologie et l'ethnologie. Pourquoi aborder la viande et l'alimentation dans une perspective géographique ? Comment appréhender « l'alimentation comme fait spatial » (Fumey, 2010, p.19) ? La viande n'est pas à première vue un objet spatial. Ce n'est pas non plus un « opérateur spatial » (Lussault, 2007 p.180) au sens fort du terme, car elle n'est pas en elle-même dotée de la capacité à agir sur l'espace. Mais la viande est un objet, prenant souvent le statut de marchandise. Or, comme le dit simplement le géographe Michael Watts :

« La vie d'une marchandise implique typiquement un mouvement à travers l'espace et le temps, durant lequel elle acquiert des valeurs et des significations de formes diverses. Les marchandises sont ainsi, de façon prépondérante, des objets géographiques »<sup>25</sup> (2005, p.534).

En tant qu'objet qui a été produit pour être consommé, la viande est bien une marchandise, un objet spatialisé, mis en mouvement à travers l'espace. Ce travail va donc chercher à répondre aux questions posées par l'approche géographique, c'est-à-dire en prenant en compte la façon dont la viande comme objet concret, ayant une matérialité tangible, induit une relation entre les acteurs sociaux et l'espace pris au sens large. D'une manière plus générale, l'alimentation est marquée « par la séparation et la distance » (Fumey, 2010, p.19.). Ainsi, le géographe doit prêter attention à la place que cet objet occupe dans l'espace, à la façon dont il y circule, dont il porte la marque des espaces dans lesquels il s'insère et les éventuelles modalités selon lesquelles il peut informer ou créer de l'espace, des espaces. Dans certains cas, la dimension spatiale de l'objet n'a pas d'intérêt heuristique : elle n'explique rien. Dans d'autres cas, elle fournit un élément de la compréhension d'un phénomène : la spatialité peut ainsi éclairer certaines configurations sociales.

La distinction institutionnelle est bien connue : les produits alimentaires circulent d'une sphère de production à une sphère de consommation en passant par une sphère de transformation et de distribution. Ce cloisonnement est simpliste et ce travail cherche à le dépasser : c'est justement l'approche géographique qui va permettre de rétablir une continuité spatiale, de connecter ces différents espaces et de mettre en lumière leurs relations voire leur co-constitution. En suivant, en accompagnant<sup>26</sup> l'objet de recherche (la viande et les animaux destinés à devenir de la viande)

---

<sup>25</sup> « The life of the commodity typically involves movement through space and time, during which it adds values and meanings of various forms. Commodities are therefore pre-eminently geographical objects. »

<sup>26</sup> De nombreux chercheurs anglo-saxons ont théorisé et appliqué ce protocole pour l'étude d'objets et de marchandises. L'anthropologue Mary Douglas et l'économiste Baron Isherwood (1979) ont jeté les bases d'une analyse structuraliste de la dimension culturelle des biens (*goods*) de consommation. L'anthropologue indien Arjun Appadurai a ensuite proposé d'étudier « la vie sociale des objets » (*The social life of things*, 1986), ouvrant la voie en géographie anglo-saxonne à une approche dite de la « commodity chain », développée dans les années 1990 et 2000 par Deborah Leslie et Suzanne Reimer (1999) ou par

du pâturage à l'estomac du mangeur, j'essaie de dessiner ses multiples trajectoires à travers l'espace social, de localiser et de caractériser les nombreux nœuds où les réseaux se rencontrent, les scènes locales où des significations émergent, où les statuts conférés à la viande sont définis, négociés, contestés par une multitude d'acteurs et de groupes plus ou moins structurés. Plus précisément, à chaque étape, à chaque instant et lieu de la trajectoire, une attention particulière est portée :

- aux espaces traversés (territoires, réseaux, champs abstraits – politique, religieux, normatif, etc.) et à leurs interactions ;
- à l'itinéraire de l'objet étudié, aux chemins empruntés, négligés, imposés ou proscrits ;
- aux métriques mobilisées : distances, proximités, éloignements, etc.
- aux échelles spatiales en jeu, à leur emboîtement et à leurs relations ;
- aux acteurs sociaux intervenant, à leurs pratiques, à leur rôle dans la définition culturelle, sociale ou politique de significations et d'usages plus ou moins partagés.

S'interroger sur le statut – ou plutôt devrait-on dire « les statuts » – de la viande – ou « des viandes » – en Inde suppose de répondre à la question de la production de la valeur, au sens économique, et des valeurs, au sens moral et symbolique. C'est donc une forme de « géographie morale et économique », de « biographie social et spatiale » (Cook & Crang, 1996, p.148) de la viande dans le monde indien que j'essaie d'écrire ici. Par-delà l'objet de recherche, l'étude doit également permettre d'éclairer l'environnement, le maillage social dans lequel celui-ci est inséré et dont il internalise et matérialise les idéologies, les discours, les dynamiques, les contradictions. Dit plus simplement, les parcours de la viande et les statuts qu'elle revêt permettent aussi de jeter une certaine lumière sur la société indienne contemporaine. Par son approche intégrante et globale, cette méthode doit dépasser de nombreux réductionnismes (pratiques individuelles *versus* structure, matérialisme *versus* symbolisme, production *versus* consommation, etc.). Par ailleurs, j'essaie ici de ne pas m'en tenir uniquement à l'espace. La méthode adoptée ne se veut en rien réductrice : le géographe ne peut se contenter de simplement réaliser une projection sur une carte des faits sociaux étudiés. Il lui faut aussi abandonner la perspective que lui confère son poste d'observateur surplombant et venir se mêler à la matérialité des choses. L'« entrée par l'espace » est donc tout naturellement complétée par « l'entrée par les pratiques », autrement dit par une approche d'ordre ethnologique, que je détaille et justifie plus loin (cf. chapitre 2).

---

Alexander Nützenadel et Frank Trentmann (2008) (tous deux historiens), enrichie et interrogée par Peter Jackson (1999, 2000, 2002, 2004), Noel Castree (2001, 2004), Michael Watts (2005), etc. Plus particulièrement, cette méthode a été appliquée aux nourritures et à l'alimentation par les géographes anglais Ian Cook et Philip Crang (1996), puis par Sarah Whatmore et Lorraine Thorne (2004), Kevin Morgan, Terry Marsden et Jonathan Murdoch (2006), Christina Stringer et Richard Le Heron (2008), Bill Pritchard (2013), etc. Dans un article délibérément défricheur, Ian Cook (2006) applique justement la méthodologie de « suivre » (*following*) le produit étudié au cas de la papaye (2004), pour ensuite en interroger les fondements théoriques (2006).

## B. Discours sur la méthode

Très concrètement, le terrain a consisté en une forme d'« ethnographie multi-site » : j'ai accompagné les animaux et les viandes à différentes étapes de leur circuit (pacages, marchés aux bestiaux, abattoirs, boucheries, restaurants, foyers, etc.). En plus de cette approche relativement « linéaire », j'ai cherché à éprouver le rôle de l'urbanisation dans la restructuration de ces circuits et la reconfiguration des pratiques : j'ai donc effectué des comparaisons au sein de l'Etat du Tamil Nadu entre une zone urbaine (la ville de Chennai) et une zone rurale (le village de Kamachipuram). Je reviens plus loin sur les raisons de ce choix (cf. chapitre 2).

L'ethnographie de terrain se veut obéir à une méthodologie garante de la bonne utilisation ultérieure du matériau collecté. La démarche est, dans un premier temps et de façon assumée, matérialiste<sup>27</sup> (Héritier, 1996, p.23) : je m'intéresse à la « matérialité des faits » (Digard, 2012, p.571) – les conditions de la pratique, la réalité concrète sont observées. Evidemment, cette réalité ne se livre pas d'elle-même, de façon brute, non médiée. Une attention particulière doit donc également être portée aux représentations que les individus se font de cette réalité : ces représentations peuvent être perceptibles par l'étude des pratiques – car les pratiques à la fois construisent et transcrivent des représentations – mais également des discours. Observations et entretiens se combinent donc, évitant une relation sourde (primat accordé aux aspects matériels) ou aveugle (primat accordé aux aspects discursifs) au terrain. Cette démarche de recherche se veut à la fois méthodologique et épistémologique : prendre en compte les dimensions à la fois matérielles et idéelles (Godelier, 2010), pratiques et discursives, de toute réalité sociale, c'est reconnaître leur existence mutuelle et inextricable, c'est affirmer l'unité de l'édifice par-delà les distinctions d'infrastructures et de superstructures, à la fois dans la collecte des données et dans la mise en œuvre de l'analyse et la formulation des interprétations.

Si les faits ne parlent pas toujours d'eux-mêmes, il existe toujours la possibilité, par une méthode, une démarche rigoureuse, de les objectiver autant que possible, afin de les interpréter et de formuler éventuellement des connaissances (toujours réfutables). Cette méthode implique notamment une très forte réflexivité : à chaque instant, l'enquêteur doit être vigilant à ne pas projeter outre mesure ses propres catégories et intentions sur les pratiques observées et les discours entendus, à prendre en compte les situations d'énonciation, notamment les enjeux affectifs ou de pouvoir des interactions humaines dans lesquelles il se retrouve immergé, à reconnaître que sa simple présence contribue à modifier la situation qu'il étudie, etc. La démarche de terrain doit donc combiner un engagement, une immersion qui seuls permettent la description détaillée et précise des faits étudiés, et une certaine distanciation, un détachement, un décentrement garants d'un minimum de neutralité axiologique. Il n'y a pas un seul point de

---

<sup>27</sup> M'intéressant à la viande, un objet hautement incarné s'il en est, irréductiblement organique, obtenu par la main de l'homme, comment pourrais-je en faire autrement ?

vue qui serait immédiatement objectif, mais un ensemble de perspectives, d'optiques à déployer qui, démultipliées, permettent *in fine* de proposer des interprétations<sup>28</sup>.

### C. Les sources

Mes enquêtes de terrain se situent dans l'Etat du Tamil Nadu, à l'extrémité sud-est de la péninsule. Un tel choix a été motivé avant tout par des facteurs biographiques : trois ans avant d'entamer ce travail de recherche, j'avais vécu plus d'un an dans ce territoire. Au cours des quatre années de recherche, j'ai effectué six séjours de terrain, chacun d'une durée allant d'un à trois mois, pour un total d'un peu plus d'un an – une charge d'enseignement en France m'a privé de séjours plus prolongés. Principalement, les enquêtes se sont déroulées dans la quasi-mégapole de Chennai<sup>29</sup> et dans le village de Kamachipuram (district de Theni). D'une façon plus annexe, j'ai mené quelques recherches dans la ville de Hosur (district de Krishnagiri) et dans le gros bourg de Chinnamanur (district de Theni), mais également dans le territoire de Pondichéry, au statut politique distinct du Tamil Nadu mais inclus dans l'aire ethnolinguistique de la « culture tamoule ».

Hormis les observations ethnologiques, les relevés géographiques et les entretiens qualitatifs réalisés sur le terrain, les données analysées au cours de ce travail proviennent de rapports rédigés par des organisations nationales ou internationales (*United Nations Food and Agriculture Organisation, United States Department of Agriculture*) ou fournis par des départements du gouvernement indien (*National Sample Survey Office, Department of Animal Husbandry, Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority*), de plus de trois cents articles récoltés pendant trois ans (mars 2012 – mars 2015) dans la presse anglophone indienne (*The Hindu, The Times of India, Indian Express, Business Standard, Deccan Chronicle, etc.*) et bien entendu de travaux de recherches en sciences humaines.

### D. Limites du travail

D'emblée, quelques limites sont à pointer. Sous le terme de « viande », j'entends parfois l'ensemble des produits carnés ; à chaque emploi, le contexte permet de savoir si le sens est restreint ou large. Cependant, le cas du poisson est relativement négligé : je n'aborde pas la question de son réseau d'approvisionnement et je ne traite pas en détails des pratiques spécifiques liées à sa transformation et à sa consommation. Plus généralement, le gibier (et la chasse) sont laissés de côté : je travaille spécifiquement sur la chair des principaux animaux

---

<sup>28</sup> Sans sombrer dans un quelconque post-moderniste relativiste qui ravalerait toute production scientifique au rang de discours comme un autre, je souscris malgré tout avec Clifford Geertz (1973) à une certaine démarche herméneutique en sciences sociales, visant non pas, dans une visée nomologique, à isoler des lois universelles et stables, mais plutôt à proposer, grâce à une méthode idoine, des interprétations à partir des observations et descriptions effectuées.

<sup>29</sup> Je justifie ce terrain dans le chapitre 2.

domestiques consommés (les gros ruminants, les petits ruminants, les poulets et, d'une façon annexe, les cochons). Egalement, le statut des œufs (certes non biologiquement assimilables à de la chair mais pourtant considérés en Inde comme étant de la nourriture non-végétarienne) n'est pas abordé de façon exhaustive. Je n'évoque également qu'à la marge la question du sacrifice animal : elle est exposée théoriquement afin d'illustrer le rapport des individus au monde animal et à la mise à mort des bêtes ; quoiqu'ayant assisté à des sacrifices en contexte hindou, je n'ai pas effectué de terrain au sujet de ces pratiques.

La réalité que j'essaie d'exposer ici aurait sûrement été très différente si le terrain avait été mené par exemple dans la ville de Bangalore, dans l'Etat du Gujarat ou dans celui du Mizoram. Du fait de ce choix de terrain, je privilégie l'étude d'une Inde hindoue, musulmane et chrétienne ; des groupes comme les sikhs, les bouddhistes, les jaïns, les parsis, mais également les populations dites « tribales », ne sont étudiés que d'une façon extrêmement marginale. J'ai également décidé de ne pas concentrer mon étude sur les classes très pauvres ou très riches : les relations à la viande en contexte de misère ou d'opulence ne sont pas abordées. Un terrain local ne peut jamais parler seul pour l'ensemble d'un contexte plus large ; cependant, par l'usage de sources de deuxième main (cf. supra), j'essaie autant que cela est possible de relier mes observations et entretiens à un contexte indien plus général. Je précise également que lors de mon terrain, l'Etat de l'Andhra Pradesh n'évait pas encore été divisé entre Andhra Pradesh et Telangana ; les études statistiques que j'utilise dans ce travail n'intègrent pas non plus ce nouvel Etat – je fais donc uniquement référence à l'Andhra Pradesh lors de ce travail.

### **E. Un bref topoguide : le programme du cheminement, spatial et intellectuel**

Le cheminement est relativement simple : il reflète à la fois le choix de suivre l'objet d'étude le long de sa trajectoire dans l'espace et la volonté de dépasser en dernière analyse le cloisonnement net entre production et consommation.

La viande n'existe que par sa finalité : être mangée. S'il n'y avait pas de mangeurs de viande, il n'y aurait pas de viande, juste de la chair d'animaux morts. La question de l'ingestion, de la consommation de viande, est donc traitée dans une première grande partie : après une exposition de l'ethos théorique de l'alimentation dans le monde indien et une contextualisation générale de la question de recherche à partir des grandes statistiques à l'échelle mondiale et à l'échelle indienne (chapitre 1), la consommation de viande en Inde est appréhendée dans une perspective ethnologique (chapitre 2) avant d'être étudiée en lien sa variabilité dans l'espace (chapitre 3). Principalement, cette partie 1 vise à répondre avec précision à la question du changement alimentaire et de la transition nutritionnelle que connaît l'Inde.

Dans une deuxième grande partie, je propose de dépeindre les grandes structures de « production » de la viande en Inde, par un cheminement le long de ce que je nomme les

« réseaux d'approvisionnement » des différentes viandes : l'étude se déplace vers l'amont afin de mieux saisir comment les usages et les significations afférents à l'objet d'étude sont déjà en partie établis et négociés à une distance plus ou moins importante des consommateurs. Pour cela, l'analyse s'intéresse successivement aux animaux vifs, à travers les pratiques d'élevage et le commerce des bestiaux (chapitre 4), à l'obtention et à la distribution de la viande, à travers les pratiques d'abattage, de découpe et de vente finale (chapitre 5) et finalement, à l'extrémité des réseaux, à la place que cette viande occupe dans l'espace public urbain indien (chapitre 6).

Cette étude de la localisation et de la visibilité de la viande en ville ouvre la voie au dépassement revendiqué du cloisonnement entre des segments étanches : elle permet dans une troisième grande partie d'étudier la viande en tant qu'elle est prise dans un « écoumène » général assurant une interaction permanente entre les réseaux, les espaces, les sphères et les acteurs. Ainsi, la viande en Inde apparaît tout d'abord comme un aliment fortement politisé (chapitre 7), puis, dans un dernier chapitre prenant une forme pré-conclusive, comme un objet inséré dans de vastes circuits à la fois matériels et idéels, dont les configurations sociales et spatiales sont en recomposition incessante (chapitre 8).

## PREMIERE PARTIE – LES MANGEURS INDIENS ET LA VIANDE

Et si c'était par la fin que tout commençait ? L'étude du rapport que la société indienne entretient avec la viande débute d'une certaine façon par l'ultime étape, l'acte de consommation, de manducation, qui assimile physiquement l'aliment en le détruisant par la mastication et la digestion. Que signifie manger de la viande en Inde contemporaine et plus spécifiquement au Tamil Nadu ? Quelles sont les pratiques qui se rapportent à cette consommation ? Quelles sont les significations conférées à ces pratiques, par les individus qui s'y livrent comme par ceux qui s'en abstiennent ? Quels sont les différents statuts accordés à cet aliment par les mangeurs<sup>30</sup> ?

Cette première partie vise donc à comprendre les multiples façons dont les mangeurs indiens interagissent avec les aliments carnés, à éclairer les différents usages en vigueur et à mettre en lumière les enjeux sous-jacents à ces pratiques. Pour cela, il articule (plus qu'il n'additionne) une approche quantitative (mineure) et une approche qualitative (majeure). Avant de partir à la rencontre des mangeurs sur le terrain, je propose dans le chapitre 1 une contextualisation des principales questions posées par la consommation de viande au Tamil Nadu. Pour cela, je resitue le cas d'étude à l'échelle mondiale puis à l'échelle de l'Inde, en analysant des données statistiques agrégées et en évoquant les principales interrogations soulevées par les différences de consommation à ces deux échelles. Ces grands cadres sont ensuite utilisés pour éclairer les données qualitatives récoltées sur le terrain. Dans le chapitre 2, j'expose rapidement la méthodologie d'enquête puis je présente, à partir des entretiens et des observations, les grandes structures présidant à la consommation de viande et leurs évolutions récentes. Dans le chapitre 3, j'adopte une perspective résolument spatiale, m'intéressant à la variabilité que cette consommation recouvre dans l'espace, détaillant plus spécifiquement la façon dont les restaurants contribuent à reconfigurer les codes de l'alimentation carnée.

Mais avant même d'aborder la question de la consommation de viande en Inde, il est nécessaire d'évoquer d'emblée, comme un pré-requis à toute étude souhaitant traiter d'un tel sujet, certains éléments théoriques concernant l'ethos de l'alimentation en contexte hindou. En effet, l'analyse

---

<sup>30</sup> A l'instar d'autres travaux en sciences sociales de l'alimentation (par exemple Flandrin & Montanari, 1996 ; Vialles, 1988 ; Fischler, 2001 ; Poulain, 2002 ; Ascher, 2005 ; Ferrières, 2007 ; Fumey, 2010 ; Hassoun, 2014), j'utilise le terme de « mangeur » plutôt que celui de « consommateur » car il renvoie bien à la spécificité de l'ingestion alimentaire.



des données, aussi bien quantitatives (chapitre 1) que qualitatives (chapitre 2 et chapitre 3), ne saurait être fertile sans prendre en compte certaines spécificités liées aux dimensions symboliques et sociales de l'alimentation en Inde. Certaines idées évoquées dans ces prolégomènes théorique (qui échappent au découpage en chapitres), telles que la notion de caste, sont indispensables à la bonne compréhension du contexte étudié ; d'autres idées prennent sens par la suite, une fois confrontées aux données recueillies, venant de la sorte se concrétiser, se ramifier, se préciser, se complexifier tout au long de la partie 1 et de ce travail dans son intégralité.

## Prolégomènes théoriques – L'ethos de l'alimentation en contexte hindou

### I. Des codes stricts et des règles fluides

Le fait que l'alimentation ait, pour l'ensemble de l'humanité, une dimension éminemment culturelle, a été rapporté et étudié par de nombreux anthropologues<sup>31</sup>. Le contexte indien ne semble pas déroger à cette caractéristique, loin s'en faut. Afin de ne pas verser dans une vision orientaliste, je cite ici les propos de deux anthropologues d'origine indienne : pour R.S. Khare, la nourriture est en Inde « un élément qui reçoit une orientation culturelle envahissante »<sup>32</sup> (1986, p.160) ; Arjun Appadurai fait quant à lui référence à « la densité, l'ampleur et la complexité taxinomique de la pensée symbolique hindoue en relation avec l'alimentation »<sup>33</sup> (1981, p.496).

Dans un pays où plus de 20% de la population se déclare suivre des religions minoritaires, telles que l'islam, le sikhisme, le christianisme ou le jaïnisme (pour les plus importantes), on ne peut certes réduire l'ethos<sup>34</sup> de l'alimentation dans le monde indien à celui de l'hindouisme. Pourtant, il s'agit bien là d'un ethos dominant, au sens où il régit les pratiques de près de 80% des habitants de l'Inde ou du Tamil Nadu, mais aussi au sens où certains de ses grands principes tendent à s'imposer aux fidèles des autres religions. Cet ethos s'exprime plus sous la forme d'une orthopraxie (la conformité à un usage) que d'une orthodoxie (le respect de règles absolues) (Dumont, 1966, p.244 ; Zins, 1998, p.413). Il est en effet difficile de parler de règles ou d'interdictions car il n'y a pas dans l'hindouisme de *doxa* qui s'impose en tant que telle : Madeleine Biardeau a bien montré qu'à la différence des grands monothéismes, le « système de pensée hindouiste s'appuie sur des croyances religieuses ambiantes érigées en évidences universelles » (1995, p.126). Il n'existe d'ailleurs « pas une pensée indienne unique » (Bouillier & Tarabout, 2002, p.23) : l'usage du terme ethos permet dans ce contexte de désigner des principes qui ne sont pas forcément érigés en système par des écritures canoniques ou relayés

---

<sup>31</sup> Par exemple Douglas (1972), Sahlins (1980), Goody (1984) ou Lévi-Strauss (2009).

<sup>32</sup> « an item that receives a pervasive cultural direction ».

<sup>33</sup> « density, scope, and taxonomic complexity of Hindu symbolic thought in regard to food ».

<sup>34</sup> L'ethos est un terme d'origine grecque renvoyant à l'ensemble des règles, des habitudes, des prescriptions, des caractères communs qui dictent les comportements, des manières d'être d'une personne ou d'un groupe. Bernard Fusulier le définit comme « l'intériorisation d'un principe organisateur de pratiques » (2011). Il se rapproche de ce que certains historiens et sociologues du XX<sup>e</sup> siècle, notamment Norbert Elias (1975) et Pierre Bourdieu (1979, 1980), ont nommé l'*habitus*, à savoir des valeurs intériorisées par un groupe en un système de dispositions « générateur de pratiques distinctives » (Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.802). Dans le cadre de l'Inde, le terme d'« ethos » a été employé par exemple par Mattison Mines (1972, p.338) pour désigner les conceptions socioreligieuses de l'islam. Plus particulièrement, c'est chez K.T. Achaya que l'on retrouve l'expression d'« ethos indien de l'alimentation » (*Indian food ethos*) (1994, p.60), puis plus tard sous la plume de Max-Jean Zins qui évoque « l'ethos de la cuisine hindoue » (1998, p.411).

par des institutions de contrôle au fort pouvoir coercitif<sup>35</sup>. Plus largement, ce terme vise à éviter toute objectivation, voire essentialisation de ce que serait une « culture indienne » ou « hindoue ». L'ethos décrit donc plutôt un ensemble relativement diffus mais homogène de savoirs, de représentations, de catégorisations, intériorisés par la communauté en question et orientant les pratiques relatives à l'alimentation.

Malgré l'aspect à première vue relatif de ces règles, l'alimentation reste fortement codifiée en contexte hindou. Cette codification s'appuie sur un vaste corpus de textes qui sont à la fois des traités législatifs, philosophiques ou moraux, des récits épiques, des manuels pratiques, mais aussi des témoignages historiques<sup>36</sup>. Ces textes, dont l'écriture s'étale sur des centaines, voire des milliers d'années, sont parfois contradictoires. S'ils ne sont pas cités sciemment par les mangeurs, ils n'en formalisent pas moins, sous de nombreux aspects, le rapport que ceux-ci entretiennent avec leur nourriture. Bien entendu, le « système culinaire hindou » est purement théorique : il n'inscrit pas fidèlement dans la réalité, mais ne se veut pas non plus décrire l'alimentation telle qu'elle se présenterait dans un modèle figé, prétendument traditionnel et aujourd'hui érodé. Son exposition vise juste à mieux cerner des grands principes orientant la pratique. Il faut également, dès l'abord, veiller à se prémunir d'un biais dont ont fait preuve certains auteurs : celui d'accorder un crédit trop important à la vision brahmanique de la société et, partant, de l'alimentation, en contexte hindou (Trouillet, 2009, p.5). Ce parti pris a été reproché<sup>37</sup> à l'ouvrage de référence de Louis Dumont, *Homo Hierarchicus* (1966), mais il peut aussi l'être à R.S. Khare qui, dans ses nombreux et pourtant très pertinents écrits (Khare 1976a, 1976b, 1992 ; Khare & Rao, 1986), aborde à peine l'alimentation des castes autres que celles des Brahmanes. Une telle vision, conforme aux prescriptions propres aux hautes castes, d'héritage sanskrit et nord-indien (Trouillet, 2009, p.5), néglige les systèmes de valeurs régissant les autres régions d'Inde (notamment l'Inde du Sud) et les autres groupes sociaux (les castes plus basses et les autres religions).

#### **Encadré 0-1 – Une mosaïque de langues et de religions**

L'hindouisme est la religion majoritaire et dominante de l'Inde. Pour autant, le pays ne constitue pas un bloc culturel homogène. Plusieurs grands ensembles régionaux peuvent être distingués. Principalement, le découpage peut être réalisé selon des lignes linguistiques (Landy, 2002b, p.13-14) : les locuteurs de langues sino-tibétaines (1% de la population) sont regroupés à

<sup>35</sup> En ceci, le monde hindou se différencie du monde islamique où le fait par exemple de manger du porc est déclaré illicite, voire « peut être assimilé à un acte blasphématoire » (Benkheira, 1999, p.92) – quoique Mohammed Hocine Benkheira précise qu'il s'agit d'une « faute qui n'est punie ni par la loi islamique ni par les législations étatiques » (Benkheira, 1999, p.90).

<sup>36</sup> Brigitte Sébastia (« I hate sharing food », non publié) nous rappelle que, parmi les principaux écrits, le *Mānava Dharma Śāstra*, rédigé entre 500 av. J.-C. et 200 apr. J.-C., définit des règles de vie et d'organisation sociale comprenant notamment de nombreuses références à l'alimentation. C'est aussi en partie sur les *Dharma Śāstra*, mais également sur des textes védiques (□*gveda*), sur des traités de loi comme les *Dharmasūtra*, sur la *Bhagavad Gītā* et sur les principales prescriptions médicales que sont le *Caraka Sa□hitā* et le *Suśruta Sa□hitā* que s'appuie le sanskritiste Patrick Olivelle (2002a, 2002b, 2002c) quand il examine la classification des espèces animales et les règles diététiques de l'Inde ancienne.

<sup>37</sup> Notamment par Robert Deliège (2005).

proximité de l'arc himalayen, ceux de langues austro-asiatiques (1,1%) dans le Nord-Est et les collines de l'Inde centrale, ceux de langues dravidiennes (22,5%) dans le Sud (Tamil Nadu, Kerala, Andhra Pradesh<sup>38</sup>, Karnataka et Territoire de Pondichéry) et ceux de langues indo-européennes dérivées du sanskrit (75%) dans tout le Nord du pays<sup>39</sup>. A chacune des 325 langues qui seraient parlées en Inde correspond peu ou prou une forme d'identité « ethnique », quoique cette notion ne doit pas faire oublier que ces « ethnies » sont avant tout le produit d'une construction socio-politique (*ibid.*, p.12). 22 langues sont reconnues officiellement. Cette mosaïque de langue est redoublée d'une mosaïque de religions : l'Inde apparaît comme étant une « zone de contact » entre l'aire islamique à l'ouest et l'aire bouddhiste au nord et à l'est (*ibid.*, p.14). En 2011, l'Inde comptait 79,8% d'hindous, 14,2% de musulmans, 2,3% de chrétiens, 1,7% de sikhs, 0,7% de bouddhistes et 0,4% de jaïns<sup>40</sup>. Si les musulmans sont répartis d'une façon relativement homogène dans le pays, leurs principales zones de concentration sont le Cachemire, la plaine indo-gangétique, les Etats de l'Ouest ainsi que, d'une façon générale, les villes (*ibid.*, p.24). Les chrétiens quant à eux, aux deux tiers catholiques, sont surtout regroupés dans les Etats du Nord-Est, suite aux conversions de populations tribales (Cadène, 2008, p.14) ainsi que dans le Sud-Ouest du pays (Kerala et Goa). Le « bastion » des sikhs est le Punjab et celui des jaïns est le Gujarat ; les bouddhistes, principalement des Dalits convertis, sont nombreux au Maharashtra.

La complexité de l'alimentation en contexte hindou a été soulignée par de nombreux auteurs, indiens ou étrangers : Arjun Appadurai parle à ce titre de « virtuosité sémiologique de l'alimentation »<sup>41</sup> (1981, p.495). Dans l'ethos hindou, l'alimentation revêt un aspect à la fois cosmique, social et médical. Ces trois dimensions, si elles convoquent pourtant des registres différents, ne peuvent être totalement dissociées l'une de l'autre. Par souci de clarté, j'expose chacune de ces composantes séparément, puis je montre en quoi ces trois caractéristiques sont intimement liées et contribuent à donner à l'alimentation sa richesse et sa souplesse symboliques.

## **II. L'inscription de l'alimentation dans une cosmologie**

Le premier élément caractéristique de l'alimentation en contexte hindou est son inscription dans une cosmologie. Manger, c'est être en rapport avec le cosmos. Arjun Appadurai, reprenant les travaux de R.S. Khare (1976b), exprime clairement cette idée :

<sup>38</sup> Etat divisé depuis 2014 entre Telangana et Andhra Pradesh.

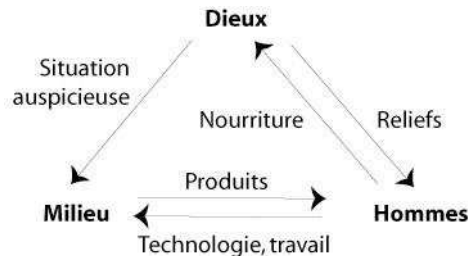
<sup>39</sup> Lors de l'arrivée des « Aryens » vers 1500 avant notre ère, les populations indo-européennes auraient repoussé les populations dravidiennes vers le sud (Landy, 2002b, p.43). Ce sont également ces populations indo-européennes qui ont contribué au développement du brahmanisme, de la civilisation védique (basée sur la lecture des Védas) et de la société des castes. Par intégration de certains cultes autochtones et par évolution interne, le védisme s'est ensuite progressivement transformé en ce que l'on nomme aujourd'hui l'hindouisme (*op. cit.*, p.44).

<sup>40</sup> Source : <http://www.censusindia.gov.in/2011census/C-01.html> ; consulté le 09/09/2015.

<sup>41</sup> « semiotic virtuosity of food ».

« Dans la pensée hindoue, l'alimentation, dans ses formes physiques et morales, est le cosmos »<sup>42</sup> (1981, p.496 ; c'est Appadurai qui souligne).

L'anthropologue ajoute que l'alimentation est « le lien fondamental entre les hommes et les dieux »<sup>43</sup> (*ibid.*), lesquels se trouvent être des coproducteurs de la nourriture (schéma 0-1).



### Schéma 0-1 – Liens entre dieux, hommes et aliments

D'après Arjun Appadurai (1981, p.496)

Les dieux fournissent, condition suffisante, une « situation écologique auspiciieuse »<sup>44</sup> (Appadurai, 1981, p.496) que les hommes exploitent par la technologie et le travail, condition nécessaire, afin de produire une nourriture qu'ils offrent aux dieux. Manger, c'est donc manger les reliefs (sk. *prasāda* ; tm. *piracātam*) du repas des dieux (Malamoud, 1989, p.48), les restes de l'oblation (Zins, 1998, p.416).

Au niveau cosmologique, la nourriture connecte « la matière mondaine à celle extra-mondaine »<sup>45</sup> (Saunders, 2007, p.210). Elle est à la fois une métaphore et une métonymie du cosmos dans sa totalité (Moreno, 1992, p.150) : une métonymie au sens où chaque aliment est ontologiquement un morceau de cosmos, une métaphore au sens où le processus de cuisson renvoie à l'image d'une cuisson du monde par les dieux eux-mêmes (Quien, 2007, p.151). En effet, dans la pensée de l'Inde ancienne, le monde est en cuisson perpétuelle (Malamoud, 1989, p.44) et cette cuisson est comprise comme un sacrifice<sup>46</sup>. De la sorte, l'homme (et notamment le Brahmane) qui cuisine ne fait que « répéter le sacrifice cosmique dans lequel le monde 'se cuit' » (Zins, 1998, p.411), tout en se donnant lui-même en sacrifice, en étant lui-même cuit par les dieux.

Mais si l'univers est une cuisine (Zimmermann, 1982, p.21), le corps l'est aussi : la digestion est une cuisson, l'homme étant le « siège d'un feu intérieur qui brûle ses aliments » (Zins, 1998, p.411). S'esquissent ainsi, dans un de ces complexes tissages analogiques dont la culture hindoue fourmille, les liens entre la conception cosmique et la conception médicale de l'alimentation. Le cosmos n'est pas une entité qui peut être prise isolément, c'est au contraire le principe fondamental qui vient subsumer tous les autres.

<sup>42</sup> « In Hindu thought, food, in its physical and moral forms, is the cosmos ».

<sup>43</sup> « fundamental link between men and gods ».

<sup>44</sup> « auspicious ecological situation ».

<sup>45</sup> « this worldly with otherworldly matters ».

<sup>46</sup> Charles Malamoud nous dit qu'il faut « se demander si toute cuisson n'est pas un sacrifice, et si tout sacrifice n'est pas une cuisson, ou une série de cuissons » (1989, p.40).

### III. L'inscription de l'alimentation dans un ordre social

En contexte hindou, les deux dimensions, cosmique et sociale, sont nouées par un épais fil de correspondances : elles sont interdépendantes voire consubstantielles. Un terme sanskrit désigne bien cette interrelation : le *dharmā* (sk.), qui n'est autre que le devoir lié au maintien de l'« ordre socio-cosmique » (Biardeau, 1995, p.71). En effet, il n'y a pas d'organisation du cosmos sans une organisation des hommes qui y habitent<sup>47</sup>. L'univers étant principiellement différencié et hiérarchisé, les individus sont eux-mêmes ordonnés par castes hiérarchisées. Dans la théorie, ces castes renvoient à la fonction sociale et à la place dans l'univers des individus, le statut social de chacune d'entre elles étant considéré en termes de pureté et d'impureté. Rituellement, le rôle des castes inférieures est de libérer les castes supérieures de toute impureté (Chatterjee, 1989, p.203) : elles sont donc considérées comme étant les plus impures. Ainsi, la pollution de caste est « un système symbolique [...] dont le but essentiel est d'ordonner la hiérarchie sociale » (Douglas, 2001, p.140).

#### Encadré 0-2 – Un « système des castes » qui n'en est pas un

Le terme de « caste » n'est pas présent en tant que tel dans les langues indiennes. Dérivé du portugais *casta* (chaste, pur, sans mélange), il recouvre en fait deux réalités : les *varṇa* (sk., « couleur ») et les *jāti* (sk.). Le terme *varṇa* renvoie au découpage théorique et à une vision organiciste de la société, tels qu'exposés dans les textes classiques (notamment les *Ṛgveda*) – le sacrifice du *Puruṣa* (l'Être originel, la substance cosmique), aurait résulté en la formation de quatre ordres sociaux : les prêtres (sk. *brahmaṇa*), les guerriers (sk. *ksatriya*), les marchands (sk. *vaiśya*) et les artisans (sk. *śudra*) (Biardeau, 1995, p.37). Cette distinction des *varṇa* « surplombe l'organisation en *jāti* » (Assayag, 2006, p.484). Cette dernière catégorie correspond à la fonction socioprofessionnelle ancestrale. Dans le langage vernaculaire et la pratique quotidienne (recensement gouvernemental, revendication identitaire, stratégie matrimoniale mais aussi, on le verra, régime alimentaire), c'est cette notion qui est mobilisée par les hindous (et les chrétiens convertis). Les *jāti* sont habituellement des groupes endogames, héréditaires, hiérarchisés et localisés, formant ainsi une multitude de systèmes régionaux (Landy, 2002b, p.16). Mais il faut prendre garde de ne pas essentialiser ce système – une dérive qui a été reprochée à Louis Dumont. Arjun Appadurai insiste sur le fait que la caste ne doit pas être vue comme un « tout » (1986, p.759) et Jackie Assayag précise bien qu'« aucun 'système' des castes n'a régulé l'ensemble des groupes sociaux vivant dans le sous-continent depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours » (2006, p.483). Par ailleurs, pour Robert Deliége, si la spécialisation héréditaire et l'interdépendance n'existent pratiquement plus, la fermeture, l'exclusivisme et l'endogamie continuent aujourd'hui de prévaloir (2005, p.43).

<sup>47</sup> Dans le *Ṛgveda*, le sacrifice du *Puruṣa* (homme primordial) duquel procède la création de l'univers est exposé comme « la raison cosmogonique originelle pour laquelle la société [...] est intérieurement différenciée en groupes classés selon une hiérarchie »<sup>47</sup> (Olivelle, 2002c, p.106).

On doit surtout à Louis Dumont (1966) l'idée que l'opposition pur / impur serait au fondement même de la hiérarchie sociale indienne. Cependant, dans les années 1970, certains anthropologues ont tenté de dépasser cette théorie, qu'ils rejetaient pour son « dualisme » (Marriott, 1976), proposant une vision plus « transactionnelle », moins holiste de la hiérarchie. A cette fin, ils ont notamment développé l'idée que, dans la « pensée indienne », le monde serait composé de « substances » (Barnett, 1976, p.134 ; Daniel, 1984, p.3). Ainsi, chaque personne, plutôt que d'être définie comme un individu en soi, serait considérée comme un agrégat « complexe, instable et faiblement délimité »<sup>48</sup> de substances (Appadurai, 1981, p.507). Or, ces substances, perméables, changeantes, ont « en permanence tendance à se transformer moralement et physiologiquement »<sup>49</sup> (*ibid.*). Du fait de cette instabilité inhérente, la hiérarchie socio-cosmique demande à tout instant à être consolidée. Les individus et les groupes sont encouragés à « stabiliser leurs états »<sup>50</sup> (*ibid.*) au sein de cet ordre. Pour ce faire, ils doivent réaliser des « transactions appropriées »<sup>51</sup> (*ibid.*). Or, en mangeant, l'homme procède à un échange de substances entre lui et le monde. Les substances de nourriture, elles-mêmes atomisées et différenciées, en une forte propension à homogénéiser les êtres humains (*ibid.*, p.507). Ainsi, les règles qui président à la prise alimentaire sont destinées à « renforcer la diversité des rangs »<sup>52</sup> (*ibid.*, p.496) et donc à lutter pour la stabilité et la hiérarchisation nécessaires de l'ordre socio-cosmique. Dès lors, ce que l'on mange est à la fois un indicateur et un stabilisateur de son propre rang (Dumont, 1966, p.80). En fonction du statut rituel de chacun, des prescriptions alimentaires différentes s'appliquent : plus haut on se situe dans la hiérarchie, plus les règles sont strictes (Staples, 2008, p.36).

L'alimentation intervient principalement de deux manières dans le maintien ou le bouleversement de l'ordre social<sup>53</sup>. Premièrement, les nourritures sont classées selon une hiérarchie de pureté qualifiée de « rituelle » (Deliège, 2004, p.26), leur ingestion conférant au mangeur les propriétés de l'aliment avalé<sup>54</sup>. La principale classification<sup>55</sup> renvoie à une typologie reposant sur trois qualités (sk. *guṇa*) : *sāttvika* (sk.) (relative à la perfection, au discernement), *rājastika* (sk.) (relative à la vitalité, à la force) et *tāmasika* (sk.) (relative à l'obscurité, à la violence) (Sébastien, 2010, p.9). Si ces qualités sont distribuées dans les différents aliments, elles le sont aussi au sein des castes (Olivelle, 2002b, p.109) : les qualités inhérentes à chaque aliment doivent correspondre aux qualités respectives des individus (Saunders, 2007, p.209). Ainsi, il est considéré que les Brahmanes doivent favoriser une nourriture *sāttvika* (produits laitiers et sucrés,

<sup>48</sup> « complex, unstable, and weakly bounded ».

<sup>49</sup> « constantly prone to moral and physiological transformation ».

<sup>50</sup> « stabilize their states ».

<sup>51</sup> « appropriate transaction ».

<sup>52</sup> « sustain diversities in rank ».

<sup>53</sup> Cette présentation reprend une partie d'un article écrit pour les *Cahiers d'Outre-Mer* (Bruckert, 2015b).

<sup>54</sup> Cette relation illustre tout à fait ce que Claude Fischler (2001, p.61) a nommé, à la suite des travaux du psychologue Paul Rozin, le « principe d'incorporation ».

<sup>55</sup> Cette classification, exposée par la philosophie dite du *Sāṃkhya*, est basée sur le concept de *prakṛti*, c'est-à-dire la manifestation physique des choses de l'univers ou, dans les mots de Madeleine Biardeau, la « forme primordiale », la « nature originelle » (1995, p.152).

noix, etc.), les castes martiales (*kṣatriya*) une nourriture *rājastika* (épices, oeufs, mouton, poulet, etc.), alors que les aliments *tāmasika* (viande de porc et de bœuf, fruits sauvages, substances intoxicantes, etc.) ne peuvent être consommés que par les basses castes ou les tribus<sup>56</sup>. Dans la pratique, la répartition des aliments à l'intérieur de cette classification n'est pas toujours évidente : certaines nourritures ne peuvent clairement se voir attribuer une qualité<sup>57</sup>. Pourtant, certaines grandes constantes peuvent être dégagées. La principale distinction oppose les produits carnés des autres aliments (Zins, 1998, p.414) : la viande, objet principal de ce travail, est vue comme étant au mieux *rājastika* (celle de mouton par exemple), au pire *tāmasika* (celle de bœuf). Parmi les autres aliments, le lait et les produits qui en sont dérivés, notamment le *ghee* (beurre clarifié), sont considérés comme étant *sāttvika*, alors que l'oignon et l'ail sont en général classés comme *rājastika*, du fait de leur propriété d'excitation.

Deuxièmement, les transactions de nourriture entre mangeurs de rangs différents exposent au risque d'une transmission d'impureté. Le mode de transformation peut préserver d'une éventuelle souillure : les aliments cuits à la friture sont ainsi considérés comme étant peu enclins à véhiculer de la pollution rituelle<sup>58</sup>. Ces règles de circulation de la nourriture sont elles-mêmes subsumées par une règle plus englobante de commensalité. Dans la théorie, cette règle stipule d'une part qu'on ne peut consommer que la nourriture cuisinée par quelqu'un de sa propre caste ou par quelqu'un d'une caste supérieure (Marriott, 1968, p.142 ; Achaya, 1994, p.63), d'autre part que cette consommation doit avoir lieu seul ou uniquement en compagnie des membres de sa propre caste (Zins, 1998, p.416). Ces deux principes (régime de pureté intrinsèque à l'aliment et modalités de transactions entre les individus) aboutissent alors à quatre grandes prescriptions essentielles au maintien de la pureté relative de chaque individu : quel est l'aliment consommé ; quel a été son mode de cuisson ; qui l'a préparé ; avec qui il est consommé. C'est l'ensemble de la sélection, de la cuisson, de la consommation et du partage des aliments qui est soumis au contrôle.

#### **IV. L'inscription de l'alimentation dans un ordre biologique et diététique**

Cuisiner et se nourrir, c'est effectuer une transaction de substances avec le cosmos et avec autrui. Ces substances échangées et intégrées sont qualifiées par Arjun Appadurai de « biomorales »<sup>59</sup> (1981, p.507) – tout au long de ce travail, je me servirai de ce terme. En effet, comme l'énonce très clairement Marie-Claude Mahias, l'homme est considéré comme étant à double titre le produit de ce qu'il mange :

<sup>56</sup> Ces tribus, comme parfois les intouchables, sont souvent considérées comme étant extérieures à l'ordre des castes.

<sup>57</sup> Comme le rappelle Brigitte Sébastia, « comme tout système de classification, il s'agit d'un modèle normatif qui se heurte dans la réalité à de fortes divergences de pratiques » (2010, p.9).

<sup>58</sup> En Inde du Nord, on distingue les nourritures crues, universellement échangeables, les nourritures *kaccā* (cuites à l'eau), acceptables dans certains cas, et les nourritures *pakkā* (cuites au beurre clarifié ou, par extension, à la friture), à circulation beaucoup plus restreinte (Marriott, 1968, p.134 ; Mayer, 1996, p.34).

<sup>59</sup> « biomoral ».



« physiquement, car les substances corporelles résultent des transformations de la nourriture absorbée, et mentalement, car les propriétés des aliments se transmettent aussi, modelant son tempérament, ses pensées et son comportement » (1999, p.349).

Ces deux dimensions, physique et mentale, biologique et morale, ne sauraient être isolées : il y a en effet une articulation entre ce qu'il est convenu d'appeler la « nature » et l'ordre des castes. La *Bhagavad Gītā* par exemple explique clairement que les activités sont réparties au sein des castes « en accord avec les qualités (*guṇas*) qui émergent de leurs natures respectives »<sup>60</sup> (Olivelle, 2002c, p.109). Ainsi, c'est bien la biologie et la nature (sk. *svabhāva*) de chacun qui déterminent le caractère personnel, les rôles et les positions internes à la société : le cosmos est composé de substances biomorales hiérarchisées qui se distribuent dans les individus en fonction de leurs castes. En tant que substances biomorales, les aliments ne sont pas uniquement l'expression de certaines qualités naturalisées. Ils sont également porteurs d'une multitude de propriétés servant d'indicateurs à la fois étiologiques et nosologiques (Descola, 2005, p.306). Dans les traités formulant les principes de la médecine savante que l'on nomme aujourd'hui l'ayurveda, se distinguent pour chaque aliment vingt qualités, six saveurs, quatre présentations, deux énergies, cinq éléments et trois humeurs<sup>61</sup> (Zimmermann, 1982, p.147). Parmi ces caractéristiques, celle qui est la plus mobilisée dans le choix des aliments est l'opposition entre les énergies chaudes et froides<sup>62</sup> : dans cette conception des « qualités thermiques » (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975b, p.471), certains aliments (notamment les viandes, les mangues ou certaines épices) sont considérés comme étant plus ou moins « échauffants » pour le corps lors de leur consommation, d'autres (les produits laitiers) comme plus ou moins « refroidissants » (Beck, 1969, p.553).

Dans une conception idiosyncrasique de l'alimentation, la nourriture ingérée doit donc présenter des propriétés biomorales qui conviennent à la caste du mangeur, mais aussi à sa complexion propre, à son lieu de vie, à ses humeurs dominantes<sup>63</sup>, etc. Tout semble connecté : l'ordre cosmique englobe un ordre social, ces deux ordres étant justifiés par une hiérarchie des substances biomorales qui circulent entre le mangeur et le cosmos. S'esquissent donc les grands traits d'une conception bio-socio-cosmique de l'alimentation. C'est dans cet ensemble symbolique complexe, mettant en correspondance macrocosme et microcosme, que prend place pour les mangeurs indiens la consommation de viande : il doit être gardé à l'esprit tout au long de l'étude développée dans cette première partie.

<sup>60</sup> « in accordance with the qualities (*guṇas*) arising from their respective natures ».

<sup>61</sup> Là encore, chacune de ces caractéristiques ne peut être prise isolément : une d'elles peut être la combinaison d'autres. Par exemple, les saveurs sont des combinaisons d'éléments : le sucré associe la terre et l'eau, le piquant le vent et le feu (Mazars, 1995, p.121).

<sup>62</sup> A l'instar de la médecine hippocratique, l'opposition sec/humide existe aussi, mais elle est moins fondamentale.

<sup>63</sup> Ainsi, en contexte indien, cuisiner est « une sorte de grammaire dont les règles varient quasiment à l'infini selon les coutumes et les traditions locales et régionales, selon les castes, les sectes, les sexes, voire les individus et les situations et, bien évidemment, selon les périodes historiques » (Zins, 1998, p.412).

## **Chapitre 1 – La consommation de viande en Inde : un cas en marge de l'espace-Monde ?**

### **Introduction. Une approche quantitative**

L'ethos d'hindou a été présenté dans ses dimensions purement théoriques. Or, en Inde comme ailleurs, les modèles normatifs se confrontent dans la réalité à des pratiques et à des discours qui en divergent souvent fortement. Comment cet ethos, qui semble si particulier, se manifeste-t-il alors dans les niveaux de consommation enregistrés à l'échelle mondiale et à l'échelle indienne ? Y a-t-il d'autres variables localisées qui, elles aussi, expliquent un rapport spécifique à la viande ?

Des premiers éléments de réponse peuvent être apportés par l'étude quantitative des consommations carnées. A l'échelle mondiale, cette analyse permet d'étoffer une hypothèse formulée en introduction : l'Inde est à la marge de cet « espace-Monde » (Santos, 1993) de la viande mais l'étude de son cas peut être éclairante. A l'échelle indienne, l'analyse des chiffres fournis par le gouvernement dessine une rapide géographie des consommations, mettant en lumière des différences régionales et suggérant des corrélations avec d'autres variables socioculturelles ; elle donne également une portée plus large à la situation étudiée par la suite, évitant de faire du Tamil Nadu un simple cas particulier parmi d'autres cas particuliers. Par-delà cette contextualisation spatiale, l'analyse statistique met en lumière les variations, aussi bien dans le temps que dans l'espace, des consommations des différentes viandes.

### **I. Dans le monde, une consommation hétérogène et en transition(s)**

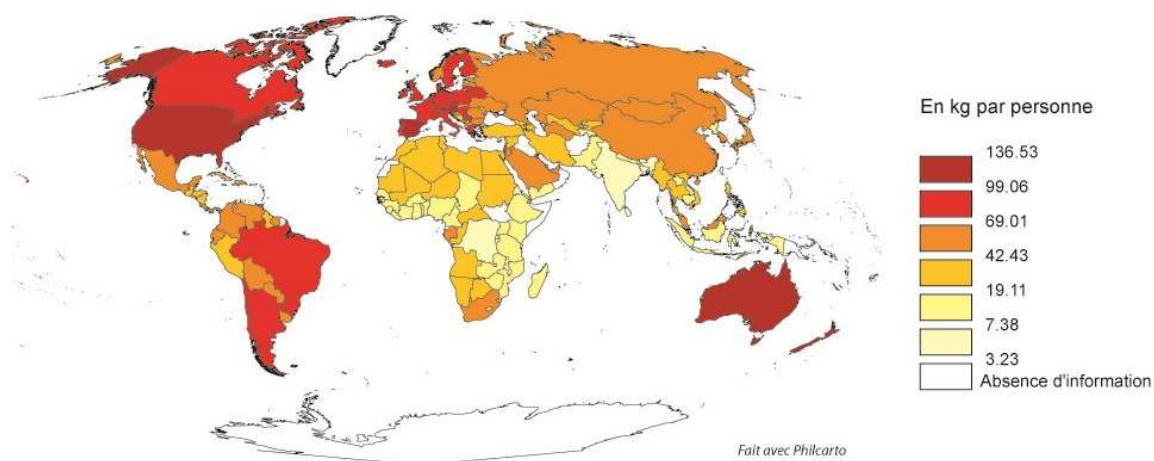
Dans une dimension matérielle et concrète, le rapport des Indiens à la viande s'inscrit dans un paysage mondial hétérogène des consommations carnées. Je laisse donc à présent de côté cette « grammaire sémiologique » et le cas de l'Inde pour proposer un rapide tableau de la consommation des différentes viandes. Cette perspective générale permet à la fois de mettre en exergue les spécificités de la consommation indienne et de formuler, notamment à partir de rapports d'organisation internationales et de travaux de chercheurs, quelques grandes interrogations globales, relatives à l'avenir des modèles alimentaires et aux principaux facteurs les influençant, auxquelles ce travail se donne pour objectif de répondre à partir du cas d'étude.

## A. De grandes disparités dans les consommations mondiales de viande

### 1. Une géographie mondiale fortement polarisée

Ne pouvant présenter ici une géographie détaillée des consommations de viande à l'échelle globale, je me contente donc d'une esquisse générale. Les principaux chiffres sont fournis régulièrement par l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (plus couramment appelée FAO), le *United States Department for Agriculture* (USDA) ou l'Organisation pour la Coopération et le Développement Economique (OCDE). Ces données sont en général calculées sur la base d'estimations de production<sup>64</sup>. Ces approximations s'avèrent parfois contradictoires entre elles, mais elles mettent en lumière des grandes constantes qui semblent difficilement contestables. C'est principalement sur les données fournies par la FAO, notamment dans le rapport *Food Outlook, Global Market Analysis* de novembre 2013 ou ceux intitulés *The State of Food and Agriculture*, publiés en 2009 et en 2013, que je m'appuie ici.

En 2012 ont été produites dans le monde 304,1 millions de tonnes de viande, dont 67,4 millions de tonnes de viande bovine, 104,9 millions de tonnes de volaille (*poultry*), 112,7 millions de tonnes de porc et 13,4 millions de tonnes de viande de mouton et de chèvre<sup>65</sup>. La consommation mondiale moyenne de viande est ainsi de 43 kg par personne en 2012<sup>66</sup> : les pays « développés » en consommeraient annuellement 79 kg par personne, ceux « en voie de développement » 33,1 kg (carte 1-1). En moyenne, chaque humain mange donc chaque année environ 16 kg de porc, 15 kg de volaille, 9,5 kg de bœuf et 2 kg de mouton ou chèvre plus une quantité résiduelle d'autres viandes (gibier, etc.).



**Carte 1-1 – Consommation de viande dans le monde**

Source : FAO<sup>67</sup>, 2009

Réalisation : M. Bruckert, 2015 (UMR ENEC) ; Fond de carte : Philcarto

<sup>64</sup> Pour la FAO, la quantité consommée correspond ainsi à la quantité produite moins la quantité exportée plus la quantité importée.

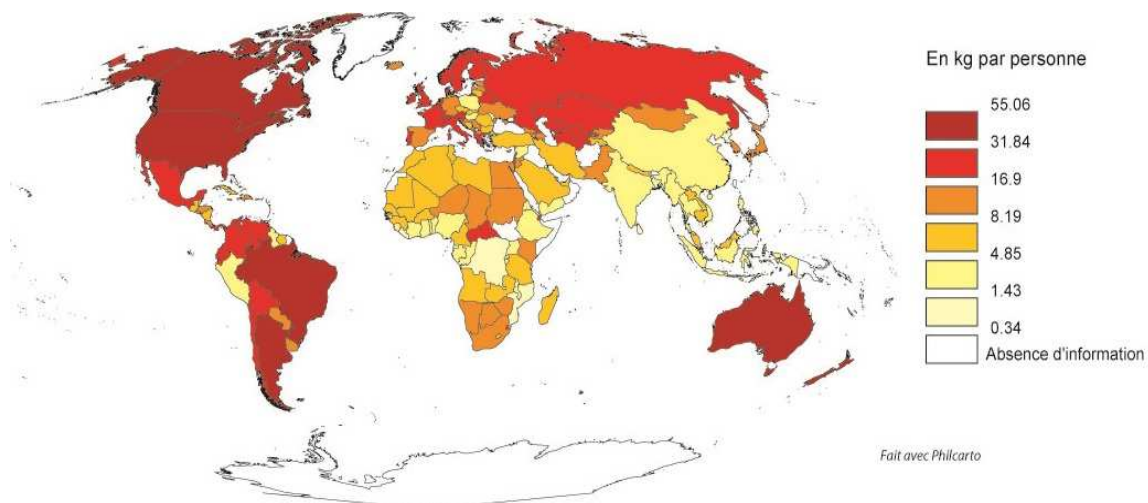
<sup>65</sup> Source : FAO, *Food Outlook, Global Market Analysis*, novembre 2013, p.51.

<sup>66</sup> Source : *ibid.*, p.8.

<sup>67</sup> FAO, *The state of food and agriculture, Livestock in the balance*, 2009, pp.135-139.

La consommation totale de viande semble distincte en fonction des continents : l'Europe, les Amériques et l'Océanie dominent, suivies de l'Asie (à l'exception notable de l'Asie du Sud) puis de l'Afrique. Aux deux extrémités du tableau, on trouve d'un côté le Luxembourg et ses 142,5 kg annuels par personne et de l'autre le Bangladesh avec 3,1 kg, non loin derrière l'Inde (5,1 kg).

Aucun rapport récent ne donne cependant les consommations par types de viandes à l'échelle mondiale. Des données de l'USDA datant de 2013, d'autres de la FAO-OCDE<sup>68</sup>, de 2011, ne mentionnent les détails que de certains pays. D'autres chiffres, fournis par l'hebdomadaire *The Economist* (à partir de données de la FAO<sup>69</sup>), détaillent l'intégralité des consommations par personne pour 177 pays, mais ils datent de 2007<sup>70</sup>. C'est sur ces dernières données que je m'appuie ici (carte 1-2, carte 1-3, carte 1-4 et carte 1-5) – ces estimations datant près de dix ans, les niveaux de consommation de pays du Sud doivent indubitablement être revus à la hausse. On note que l'Inde figure à chaque fois dans les plus faibles consommateurs par personne, et ce pour chacune des viandes mentionnées.



**Carte 1-2 – Consommation de bœuf dans le monde**

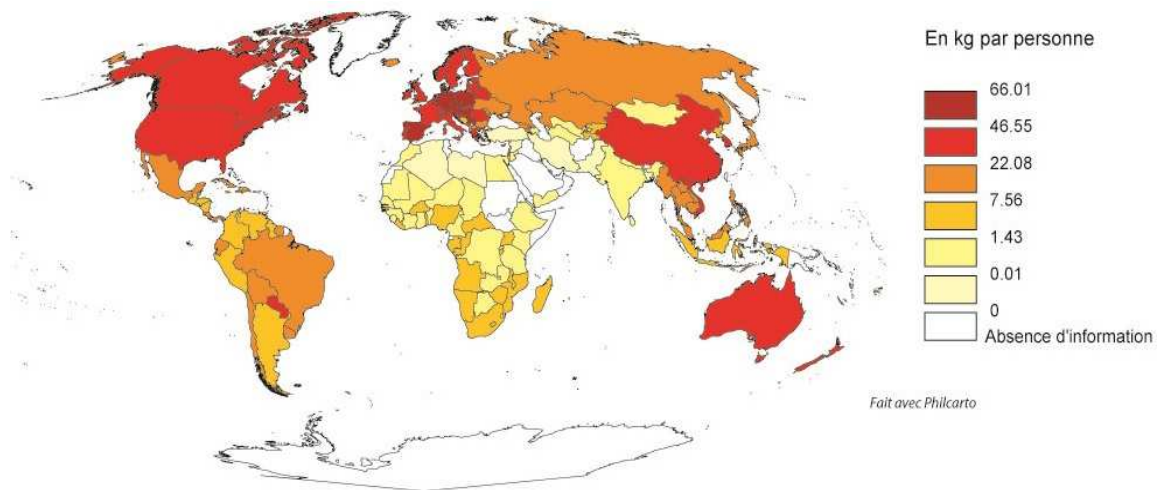
Source : *The Economist*, FAO, 2007

Le bœuf apparaît ainsi comme la viande consommée principalement dans les pays riches, mais plus encore dans ceux dits du « Nouveau Monde » – les anciennes colonies hispano-portugaises et les colonies de peuplement anglaises – et où la densité de population est relativement faible. Les disparités de consommation entre les Amériques et l'Afrique de l'est ou l'Asie du Sud sont très marquées.

<sup>68</sup> Consultables à cette adresse : <http://dx.doi.org/10.1787/888932428063> ; consulté le 21/02/14.

<sup>69</sup> Consultables à cette adresse : <http://fr.scribd.com/doc/91840616/Meat-Consumption-Per-Person> ; consulté le 12/08/13.

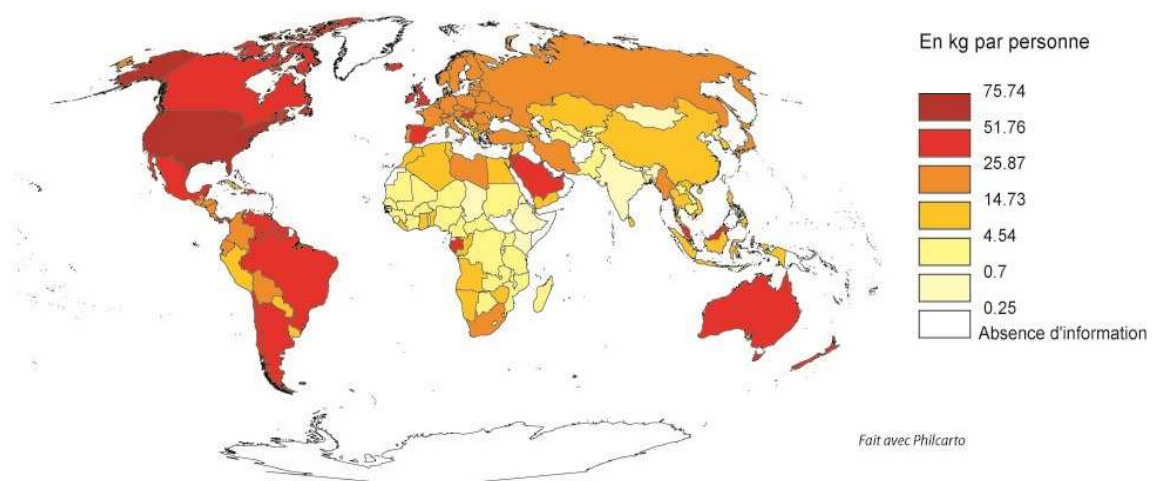
<sup>70</sup> Ces différentes statistiques peuvent parfois s'avérer très contradictoires, l'écart de cinq ans entre les deux mesures ne suffisant pas à expliquer par exemple pourquoi le USDA attribue 51 kg de bœuf consommés aux Uruguayens alors que la FAO n'en compte que 15,2 kg.



**Carte 1-3 – Consommation de porc dans le monde**

Source : *The Economist*, FAO, 2007

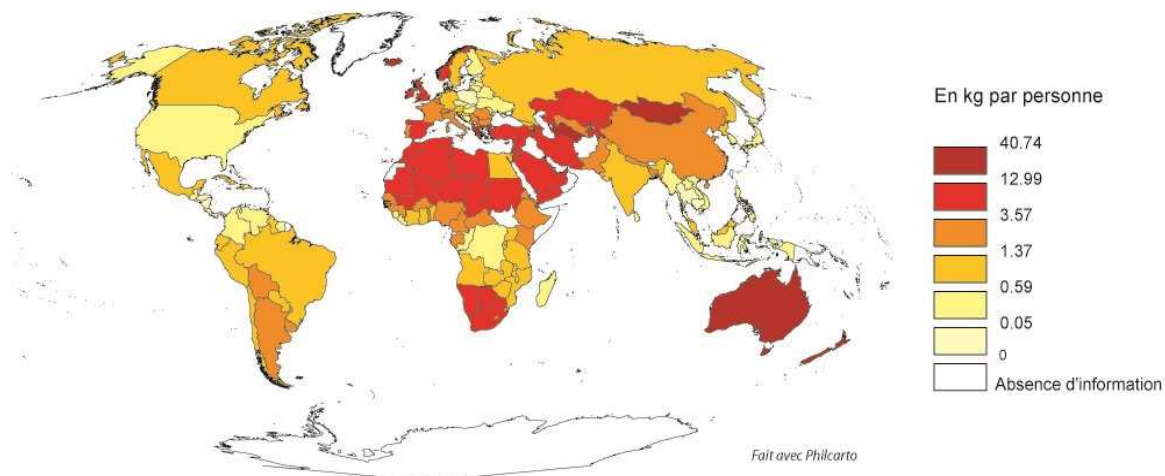
La consommation de porc est également très polarisée : l'Asie de l'Est et l'Europe (ainsi que ses épigones que sont l'Amérique du Nord et l'Océanie) apparaissent comme des « civilisations du cochon », s'opposant nettement aux pays musulmans, où la consommation est quasiment nulle, et à l'Asie du Sud.



**Carte 1-4 – Consommation de volaille dans le monde**

Source : *The Economist*, FAO, 2007

La répartition de la consommation individuelle de poulet apparaît suivre celle de la consommation totale de viande (carte 1-1). Si elle semble également relativement corrélée à la richesse des pays, des régions comme les Antilles, la péninsule arabique ou l'Amérique du Sud présentent des consommations bien plus élevées que la moyenne. Certains « vides » (l'Afrique de l'Est et, encore une fois, l'Asie du Sud) apparaissent néanmoins.



**Carte 1-5 – Consommation de mouton/chèvre dans le monde**

Source : *The Economist*, FAO, 2007

Les variations de consommation de viande de petits ruminants entre les pays apparaissent moins nettement que pour les autres viandes (l'analyse statistique confirme une dispersion plus faible par rapport à la moyenne). Principalement, cette consommation est surtout concentrée dans des régions de steppes et de savanes où la pratique de l'élevage extensif est développée (Afrique du Nord, Océanie, Asie centrale, etc.).

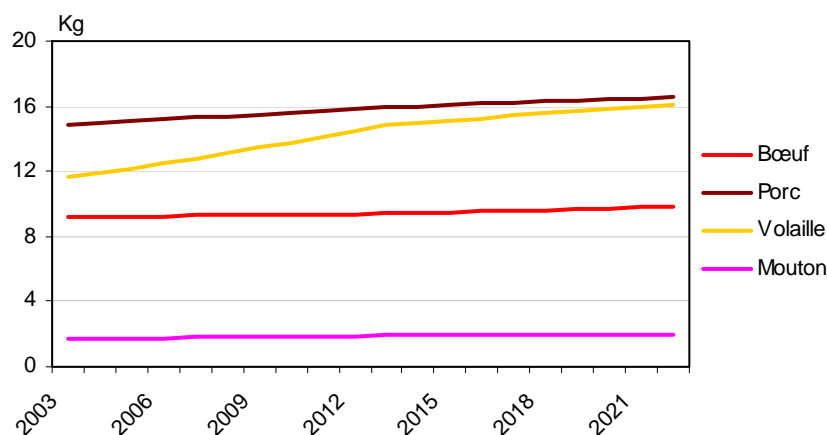
## **2. Une hausse de la consommation soutenue par la volaille et centrée sur les pays du Sud**

Après cet instantané de la consommation mondiale de viande, une perspective diachronique permet d'envisager les grandes dynamiques actuelles et d'inférer quelques évolutions futures. La croissance de la demande globale de viande a ralenti depuis le début des années 2010. Dans les pays de l'OCDE, la consommation de viande a atteint un « pic » en 2007 et décline depuis<sup>71</sup>. Dans les pays en voie de développement, la demande continue à croître de façon soutenue. Les évolutions décrites concernent des données totales agrégées. Dans la mesure où la population mondiale a augmenté et continuera d'augmenter (notamment dans les pays du Sud), la progression de la consommation par personne reste limitée (graphique 1-1), hormis dans les pays du Sud où cette hausse devrait être de 10% entre 2013 et 2022<sup>72</sup>. En 2022, les parts de marché à l'échelle mondiale devraient être les suivantes : 36% pour la volaille<sup>73</sup> qui rattraperait le porc (37%), jusqu'alors dominant, 22% pour le bœuf et 5% pour le mouton. La production totale annuelle sera alors de 347 millions de tonnes, soit près de 15% d'augmentation par rapport au chiffre actuel.

<sup>71</sup> Source : OCDE & FAO, *Agricultural Outlook, 2011-2020*, 2013, p.180.

<sup>72</sup> Source : *ibid.*, p.173.

<sup>73</sup> La croissance de la production d'ici 2022 sera donc alimentée à près de 50% par la demande en volaille – 80% de la quantité supplémentaire consommée devrait l'être dans les pays en voie de développement (source : OCDE & FAO, 2013, p.172).



**Graphique 1-1 – Evolution (historique et anticipée) entre 2003 et 2023 de la consommation annuelle individuelle de viande dans le monde**

Source : OCDE et FAO, 2013

## B. Derrière la consommation, des facteurs de production et de revenu

L'augmentation de la consommation globale de viande a deux dimensions : elle tient aussi bien à l'accroissement démographique qu'à la croissance de la consommation individuelle. Plus précisément, les cartes par types de viande montrent que les différences de consommation renvoient à des facteurs multiples : facteurs géographiques (espaces disponibles, usage des sols, etc.), facteurs démographiques (densité de population), facteurs économiques (revenu moyen, niveau d'industrialisation, etc.) et facteurs culturels (tabous religieux, aliments valorisés, etc.) se combinent. Un des objets de ce travail est justement de démêler autant que possible l'écheveau de ces facteurs et de leurs évolutions, dans le cas précis de l'Inde. Deux grands facteurs, très souvent cités par la FAO, peuvent être rapidement abordés ici : les facteurs de production et les facteurs de revenu. Ils seront interrogés, parfois remis en cause, tout au long de ce travail.

### 1. La production : progrès techniques et économies d'échelles

La consommation de viande ne peut être étudiée sans être reliée à sa production – interroger ce lien dans le cas de l'Inde est un des objets de ce travail. Selon l'OCDE et la FAO, la croissance de la consommation serait en partie liée à une plus grande disponibilité de la viande, notamment du poulet : des progrès techniques et des économies d'échelles auraient permis des gains de productivité et une meilleure conversion des grains alimentaires en viande. Dans les pays développés, ces gains seraient déjà réalisés. Selon la FAO, dans les « BRICS » l'industrie serait déjà largement concentrée et seule l'introduction d'une chaîne du froid permettrait de nouveaux gains de productivité<sup>74</sup> – l'étude du cas de l'Inde permettra de nuancer ce propos. L'organisation

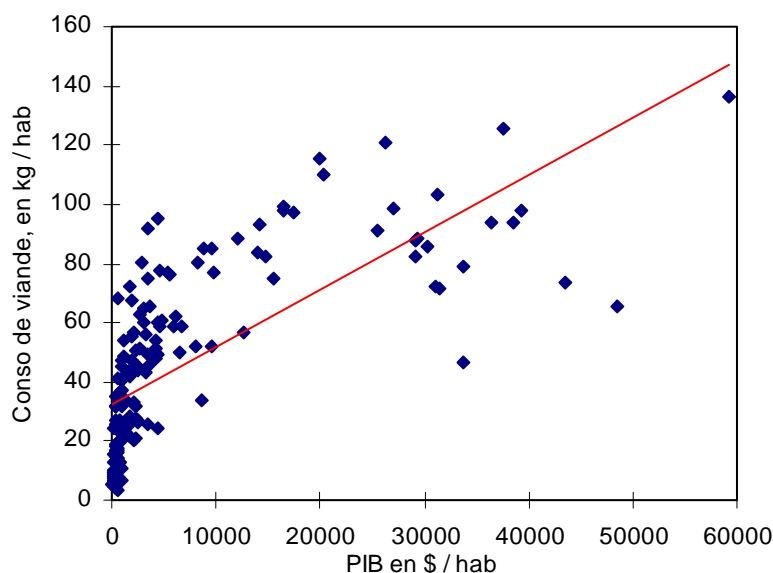
<sup>74</sup> Source : OCDE & FAO, *Agricultural Outlook, 2011-2020*, 2013, p.174.

internationale estime également qu'une forte amélioration de la productivité peut encore avoir lieu dans de nombreux pays d'Afrique où manquent les équipements et les possibilités de crédit.

Ces dernières années, la conjoncture s'est néanmoins inversée. Aujourd'hui, la croissance globale de la production de viande serait en décélération, du fait des coûts élevés de l'énergie, de l'eau, de la main d'œuvre et de la nourriture animale et de la concurrence d'autres cultures pour l'appropriation des terres<sup>75</sup>. Si l'augmentation de la production continue, elle devrait être moins marquée lors des dix prochaines années que lors des dix dernières.

## 2. Une corrélation avec la richesse ?

Principalement, les rapports de la FAO et de l'OCDE mentionnent un lien entre richesse et consommation de viande. Les chiffres de la consommation mondiale de viande semblent à première vue corrélés au PIB de chacun de ces Etats (graphique 1-2). Pourtant, la carte de la consommation incite à une certaine réserve tant la dispersion des données est importante. S'il existe bien une corrélation générale, on ne saurait à l'évidence parler de causalité. De nombreux contre-exemples illustrent le poids de facteurs non économiques dans la consommation de viande. Ainsi, le Japon consomme deux fois moins de viande que le Brésil, qui a pourtant un PIB par habitant plus de quatre fois inférieur<sup>76</sup>. Par ailleurs, au sein des pays riches, les différences de consommation entre classes riches et classes pauvres sont faibles (Grigg, 1995, p.14), voire parfois au profit des deuxièmes.



**Graphique 1-2 – Rapport entre richesse et consommation de viande dans le monde**

Source : FAO (2008) et UNDP (2007)

<sup>75</sup> Source : *ibid.*

<sup>76</sup> 46 720 \$ en 2002 pour le Japon et 11 339 \$ pour le Brésil (source : Banque Mondiale).



Chaque point représente un pays. En rouge est figurée la courbe de tendance indiquant, malgré une forte dispersion des données, une relation entre la consommation de viande et la richesse d'un pays. J'ai pris des chiffres de richesse par habitant à une date proche de celle des chiffres de consommation.

### C. La question des transitions : transition nutritionnelle et transition alimentaire

Les changements alimentaires, notamment en rapport avec la consommation de viande, ont fait l'objet de nombreux travaux dans les années 1990. Les chercheurs ont essayé de déterminer à la fois les causes et les conséquences de ces évolutions.

#### 1. La transition nutritionnelle et ses conséquences sur la santé

Face à l'émergence de nouveaux régimes alimentaires et de nouvelles maladies métaboliques, Barry M. Popkin, chercheur en nutrition, a proposé en 1993 le terme « transition nutritionnelle » (*nutrition transition*), en s'inspirant de celui de « transition épidémiologique »<sup>77</sup> – lui-même claqué sur celui de « transition démographique ». Pour Barry Popkin, la transition nutritionnelle est un élément de la transition épidémiologique. D'une manière générale, l'expression qu'il suggère vise à proposer un cadre heuristique pour caractériser le changement alimentaire dans son ensemble et donc à décrire le passage d'un « modèle nutritionnel »<sup>78</sup> (1993, p.139) à un autre. Pour cela, le nutritionniste identifie d'abord cinq différents modèles, précisant bien qu'ils ne sont pas restreints à des périodes particulières de l'histoire :

- le modèle de la collecte alimentaire telle qu'elle est pratiquée par les chasseurs-cueilleurs, riche en glucides et en fibres, pauvres en graisses ;
- la famine, caractérisée par une alimentation moins variée ou déficiente ;
- le modèle post-famine dans lequel la consommation de féculents diminue alors que celle de fruits, légumes et protéines animales augmente ;
- celui des maladies dégénératives, marqué par une alimentation riche en graisses, sucre et glucides raffinés, pauvre en fibres et acides gras poly-insaturés souvent accompagnée d'une vie sédentaire ;
- enfin le modèle des changements comportementaux, caractérisé par un désir de prévenir l'apparition de maladies dégénératives.

Si le terme de « transition nutritionnelle » se veut donc à l'origine décrire tout type de changement d'alimentation à l'échelle du temps de l'humanité, c'est surtout la transition la plus récente, celle ayant affecté au XX<sup>e</sup> siècle les pays à revenus élevés et tendant à se diffuser aux

---

<sup>77</sup> Cette transition épidémiologique, décrite la première fois par Abdel Omran (1971), est vue comme le « passage d'un modèle de prévalence élevée de maladies infectieuses associées à la malnutrition, à des famines périodiques et à un contexte sanitaire précaire, à un modèle de prévalence élevée de maladies chroniques et dégénératives associées à des modes de vie industriels et urbains »<sup>77</sup> (Popkin, 1993, p.138).

<sup>78</sup> « nutrition pattern ».

pays émergents, qui concentre la majorité des analyses. Le modèle proposé se veut donc quasi-universel, pouvant théoriquement s'appliquer à l'ensemble des pays<sup>79</sup>. Il y aurait, toujours selon Barry Popkin, trois phases à distinguer dans cette transition (2003, p.581) :

- la première phase est marquée par une sortie de la famine consécutive à une hausse du revenu. On assiste alors à une augmentation de la consommation de céréales et, plus spécifiquement, de celles dites primaires ayant bénéficié des progrès agricoles : riz et blé progressent ainsi au détriment des céréales dites « à petits grains » (mil, l'éleusine, sorgho, etc.) (Pingali & Khwaja, 2004, p.2) ;
- la deuxième phase est caractérisée par une diminution de la consommation de céréales et une augmentation de la consommation de sucre, de graisses saturées et de protéines animales, dont les produits laitiers et la viande. Elle est couplée à une diminution de l'activité physique et a pour principales conséquences des changements de stature corporelle ainsi que l'émergence de maladies non transmissibles liées à l'alimentation (*nutrition-related non-communicable diseases*) ;
- lors d'une troisième phase, moins détaillée dans l'argumentaire, des changements de comportement et des prises de conscience des risques sanitaires commencent à inverser ces tendances.

On l'aura compris, l'objectif de ce modèle est avant tout de pointer des évolutions relatives à la nutrition et à la santé : la principale préoccupation des nutritionnistes est la prévalence accrue des maladies identifiées comme étant consécutives à cette transition<sup>80</sup>. Ce concept a ensuite débordé le champ des études en nutrition : dans ses rapports, la FAO reprend à son compte cette notion. Dans le champ de la géographie francophone, la notion de transition nutritionnelle a également été reprise, notamment par Jean-Louis Charvet qui, dans son *Atlas de l'Agriculture*, abonde dans le sens d'un changement quasi mécanique des régimes alimentaires (2010, p.16).

## **2. La transition alimentaire : une approche moins réductrice**

Dans la présente thèse, j'utilise un terme voisin, présentant moins d'occurrences dans les travaux mais me paraissant plus approprié : la « transition alimentaire », une expression employée aussi bien en contexte francophone (Ascher, 2005, p.101 ; Landy, 2006, p.29) qu'anglophone (Bengoa, 2001). Sa signification est plus large : cette notion ne s'intéresse pas uniquement au bilan énergétique, aux calories et aux nutriments ingérés, mais elle revêt une acception plus culturelle. Sont alors inclus dans l'analyse les lieux d'achat, les types de nourriture, les modes de transformation des aliments, les modalités et contextes de consommation, etc. François Ascher définit tout simplement cette transition comme « le passage à un nouvel équilibre alimentaire »

---

<sup>79</sup> Barry Popkin lui-même a cherché à appliquer sa théorie aux pays en développement (Popkin, 2003), Prabhu Pingali (2004) à l'ensemble de l'Asie, Prabhu Pingali et Yasmeen Khwaja (2004) ainsi que Prakash S. Shetty (2002) à l'Inde.

<sup>80</sup> Ces maladies sont principalement des maladies chroniques et métaboliques (le diabète de type 2, l'hypercholestérolémie, l'hypertension artérielle, etc.), plus ou moins associées au sur-poids et à l'obésité.

(2005, p.101), de la sous-alimentation à l'abondance, ou de l'abondance à l'opulence. Si la notion de « transition nutritionnelle » est avant tout descriptive, à vocation parfois prescriptive, celle de « transition alimentaire » se veut plus analytique. L'impact nutritionnel de cette transition n'y est donc qu'un aspect parmi d'autres. La question de la consommation de viande se trouve au cœur, ou du moins en toile de fond, de ces modèles. Dans certains articles, la viande est dissimulée sous le terme « produits d'origine animale » où elle est associée aux produits laitiers et aux œufs.

### **3. A la recherche d'explications**

Les auteurs mobilisant ces termes de « transition nutritionnelle » et « transition alimentaire » cherchent à identifier les causes des évolutions constatées. Ainsi, Barry Popkin mentionne pêle-mêle des changements dans la pyramide des âges et dans la composition des foyers, l'évolution des tâches affectées aux femmes, le rôle de l'urbanisation et des migrations, l'amélioration des moyens de transport et des systèmes de distribution, une pénétration accrue du secteur commercial, des nouvelles technologies de transformation et de préparation des aliments, des contextes de travail ne permettant pas de cuisiner et de manger chez soi, des sensibilités nouvelles du public aux questions de nutrition, etc. (1993, p.142-144). Dans un article écrit dix ans plus tard, il évoque des envies innées d'aliments gras et sucrés, l'intensification de l'agriculture et la prolifération des médias de masse (2003, p.592). Prabhu Pingali, économiste à la FAO, met quant à lui à l'index la mondialisation, la diffusion des chaînes de supermarchés et de la restauration de type fast-food, ainsi que l'interconnexion des classes moyennes urbaines (2006, p.281). Pour François Ascher, les principaux facteurs de la transition alimentaire sont le « rééquilibrage des régimes nutritionnels », la « diversité de l'offre » (2005, p.102) et la « dissolution progressive d'un certain nombre de sous-modèles alimentaires » (*ibid.*, p.103). Plus spécifiquement, la consommation croissante de produits carnés est associée dans de nombreux travaux à un régime alimentaire de type occidental qui se diffuserait à l'ensemble des classes aisées du monde (Popkin, 2003, p.587 ; Pingali, 2006, p.282).

Ce rapide panorama mondial montre que la consommation de viande est sans surprises très variable, en fonction des pays, des viandes, mais également dans ses évolutions et ses facteurs. A présent, je cherche à interroger et à éclairer l'ensemble de ces caractéristiques, en prenant comme cas d'étude l'Inde. Au regard de ce qui vient d'être exposé, ce pays présente des niveaux de consommation très faibles, mais son statut d'économie émergente semble également en faire un espace propice aux nombreux changements anticipés par les chercheurs et les organisations internationales. L'étude détaillée des statistiques de consommation, mais également la prise en compte qualitative de la réalité du terrain (cf. chapitre 2) doivent permettre une analyse fine et détaillée de la consommation de viande et de ses évolutions dans l'Inde contemporaine.

## **II. En Inde, une croissance restreinte de la consommation**

### **A. Quelles transitions en Inde ?**

Le modèle de transition nutritionnelle ou alimentaire se veut surtout décrire les changements que connaissent les pays du Sud. Comment le cas de l'Inde a-t-il alors été traité dans les travaux de recherche et dans les rapports des organisations internationales ? Le modèle de la transition nutritionnelle et alimentaire s'applique-t-il aussi à ce pays ? Principalement, les différentes publications relaient des inquiétudes quant à des menaces d'ordre sanitaire<sup>81</sup>. D'autres s'intéressent plus spécifiquement aux évolutions des régimes alimentaires indiens. Pour certains chercheurs, pas de doute : « la consommation de viande a [...] augmenté en Inde »<sup>82</sup> (Pingali, 2006, p.285). Deux étapes sont identifiées dans la transition nutritionnelle que l'Inde traverserait : tout d'abord une diversification de l'alimentation, puis une mondialisation de l'alimentation, avec une préférence marquée pour la viande et le poisson (Pingali & Khwaja, 2004). Se pose donc la question, pour le cas spécifique de l'Inde, des déterminants de ces évolutions. En accord avec les explications globales, la croissance économique, les migrations internes, l'urbanisation, les évolutions des systèmes de distribution et la libéralisation des investissements directs étrangers affecteraient les habitudes alimentaires des Indiens (Shetty, 2002 ; Pingali & Khwaja, 2004). Prabhu Pingali affirme ainsi qu'à l'échelle de l'Inde, « la mondialisation des régimes aurait [...] des implications importantes pour l'ensemble de la culture alimentaire du pays, induisant une homogénéisation culturelle vers le modèle global »<sup>83</sup> (2004, p.14).

Pourtant, certains auteurs considèrent que l'Inde présente un modèle spécifique de transition alimentaire, allant parfois jusqu'à remettre en cause cette notion, notamment ses hypothèses quant à la consommation de nourritures carnées. Dans certains rapports de la FAO, il est par exemple affirmé que des progrès économiques et agricoles n'ont pas un impact automatique en termes nutritionnels. Ainsi, malgré la croissance économique, la prévalence de la sous-nutrition infantile reste en Inde une des plus élevées du monde<sup>84</sup>. Un document prospectif de 2012 considère par exemple que si la majorité des pays du Nord a largement achevé la transition vers des modèles alimentaires centrés sur les produits animaux, « tous les pays en voie de développement – par exemple l'Inde – ne sont pas susceptibles de passer dans un futur prévisible à des niveaux de consommation de viande typiques des régimes occidentaux »<sup>85</sup>. Ce

---

<sup>81</sup> Pour certains, l'augmentation rapide en Inde des maladies non transmissibles liées à l'alimentation se traduit par une hausse de la mortalité par maladie cardio-vasculaire ou par cancer (Popkin, 2003, p.591) et par une incidence accrue de l'obésité et des affections nutritionnelles comme le diabète (Pingali & Khwaja, 2004). Les maladies chroniques se diffuseraient alors des classes aisées vers les autres classes sociales (Shetty, 2002). Le rapport de la FAO de 2013 sur la nutrition considère que le coût économique des anémies en fer, en zinc, en vitamine A et en iode serait d'environ 2,5% du PIB indien (FAO, 2013, p.19).

<sup>82</sup> « Meat consumption has also been growing in India ».

<sup>83</sup> « The globalisation of diets would therefore have critical implications for the whole food culture of the country, leading to a cultural homogenisation to the global model ».

<sup>84</sup> Source : FAO, *The state of Food and Agriculture. Food systems for better nutrition*, 2013, p.27.

<sup>85</sup> Source : FAO, *World agriculture towards 2030-2050*, 2012, p.3.

discours se retrouve chez des géographes français<sup>86</sup>. On a vu que Jean-Louis Charvet reprenait à son compte la notion et les hypothèses de la transition nutritionnelle. Mais il fait une concession au sujet de l'Inde : l'accroissement de la demande en produits animaux y est bien moins forte qu'en Chine (2010, p.16-17). Dans son ouvrage *Un milliard à nourrir*, Frédéric Landy affirme aussi d'emblée que :

« L'Inde est évidemment loin d'avoir achevé cette transition. D'une part [...] les classes pauvres ont tout juste atteint le premier stade de la transition. D'autre part, l'urbanisation indienne, qui reste limitée en pourcentage [...], ne se traduit qu'à la marge par une alimentation plus carnée, étant donné la prédominance des repas végétariens » (2006, p.29-31).

A l'instar de Frédéric Landy, je pose ici la question de savoir si l'Inde ne présente pas une « exception importante à la théorie »<sup>87</sup> (2009, p.60) de la transition alimentaire. Je propose donc d'apporter une contribution au débat qui vient d'être exposé, en étudiant en détails les chiffres de la consommation alimentaire. Dans le chapitre 2, l'étude est complétée par une analyse qualitative. Plus spécifiquement, je discute ici la composante « viande » de la « transition alimentaire », autrement dit ce que l'on pourrait nommer la « transition carnée » de l'Inde.

## **B. Les statistiques du gouvernement indien : une alimentation qui reste majoritairement végétale<sup>88</sup>**

Les principales statistiques de consommation à l'échelle indienne sont fournies par les grandes séries d'enquêtes statistiques menées par le gouvernement indien. Trois rapports de la *National Sample Survey Organisation* publiés en 2011 et 2012 et portant sur la période 2009-2010 donnent des indicateurs assez précis sur les grandes dynamiques qui traversent les pratiques alimentaires de la société indienne contemporaine<sup>89</sup>. Le principal rapport que j'utilise ici est le *Household consumption of various goods and services in India, 2009-2010*.

Deux rapides précisions s'imposent. Tout d'abord, si le cas de la viande concentre la majorité de mon attention, j'aborde aussi rapidement celui des autres produits, afin d'avoir un aperçu global des pratiques alimentaires et de mettre au jour d'éventuels relations entre les différentes consommations. Ensuite, une petite mise en garde : ces statistiques sont évidemment susceptibles de présenter des biais et des bruits. Les données se basent sur des déclarations de montants dépensés par les foyers, en non sur des quantités, qui sont calculées *a posteriori*.

<sup>86</sup> Dans le même acabit, le *Meat Atlas* stipule qu'en Inde, la consommation de ce viande reste très faible, notamment au regard de la Chine – une persistance mise sur le compte d'un style de vie végétarien et d'habitudes culturelles (*Meat Atlas*, 2014, p.48).

<sup>87</sup> « an important exception to the theory ».

<sup>88</sup> Cette partie reprend certains éléments d'analyse d'un article rédigé pour les *Cahiers d'Outre-Mer* (Bruckert, 2015b).

<sup>89</sup> Il existe une version plus récente de ces chiffres, datée de 2013-2014, mais au moment de sa sortie j'avais déjà traité l'intégralité des données de 2009-2010.

Souvent, elles ne concernent que la consommation à domicile. Les repas pris à l'extérieur sont inclus dans la catégorie « boissons, rafraîchissements et nourriture transformée ». Dans le cas de la viande, certaines personnes interrogées peuvent minimiser leur consommation (cf. chapitre 2). Par ailleurs, les données manquent parfois de précision car certains rapports incluent sous la même bannière les œufs, le poisson et la viande.

### **1. Depuis 1972 : des céréales qui restent dominantes malgré des variations régionales**

Les statistiques rapportent les évolutions générales de consommation alimentaire lors des dernières décennies. Une première tendance apparaît clairement : le déclin de l'apport en calories depuis 1972 (graphique 1-3). Une autre tendance s'impose comme un corollaire de la première : la baisse depuis 1993 de la consommation de céréales (blé et riz, mais aussi celles dites à petit grain comme le mil, le sorgho, l'éleusine, etc.). Cette baisse concerne surtout l'Inde rurale, même si cette dernière continue à consommer plus de céréales que l'Inde urbaine. Globalement, la consommation de céréales représente une part moins élevée dans l'apport de calories pour les foyers et les Etats riches et urbanisés (Kerala, Punjab, etc.) que pour les foyers et les Etats plus pauvres et ruraux (Assam, Bihar, etc.) (carte 1-6). Les céréales restent donc avant tout une consommation de ruraux pauvres (jusqu'à 73% des apports en énergie pour le décile de revenu inférieur), les riches urbains ayant une alimentation plus diversifiée (35% des apports en énergie pour le décile supérieur). Si la consommation de céréales diminue, celle des graisses augmente nettement depuis 1993 : elle représente aujourd'hui environ 25% des apports d'énergie hors céréales (graphique 1-4). Cette consommation est plus importante dans les zones urbaines et elle très fortement corrélée au revenu, les riches ingérant beaucoup plus de graisses que les pauvres.

Autre tendance, qui par ailleurs inquiète les nutritionnistes<sup>90</sup> : la baisse générale de l'apport en protéines (animales ou végétales) (graphique 1-4). En 2009-2010, les Indiens consommaient en moyenne 54,5 g de protéines par jour<sup>91</sup> alors que la *World Health Organization* recommande un minimum de 58 g par jour pour un individu de 70 kg<sup>92</sup>. Ville et campagne affichent en moyenne la même consommation, même si dans les Etats pauvres celle-ci est bien inférieure en milieu rural. Cet apport en protéines est par ailleurs corrélé positivement avec le revenu : le décile le plus riche de la société en consomme deux fois plus que le décile le plus pauvre. Parmi les sources de protéines, la consommation de légumineuses (*pulses*) a diminué depuis 2004, les foyers aisés ayant de plus tendance à substituer les légumineuses bon marché aux légumineuses plus chères. La répartition de cette consommation se fait plutôt uniformément à travers le pays. Les produits laitiers, eux, fournissent aujourd'hui 13% de l'apport total en

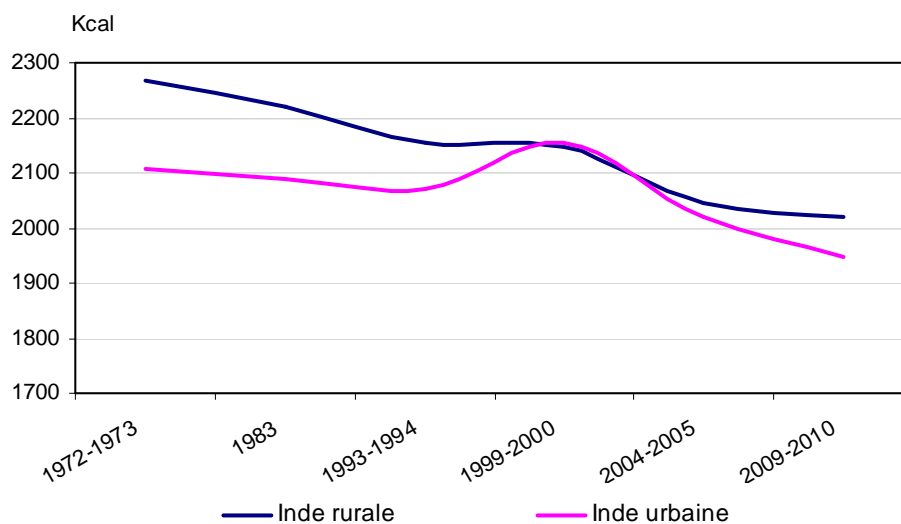
---

<sup>90</sup> Source : FAO, *The State of Food and Agriculture, Food systems for better nutrition*, 2013, p.27.

<sup>91</sup> Source : NSSO, *Nutritional Intake in India, 2009-2010*, p.70-71.

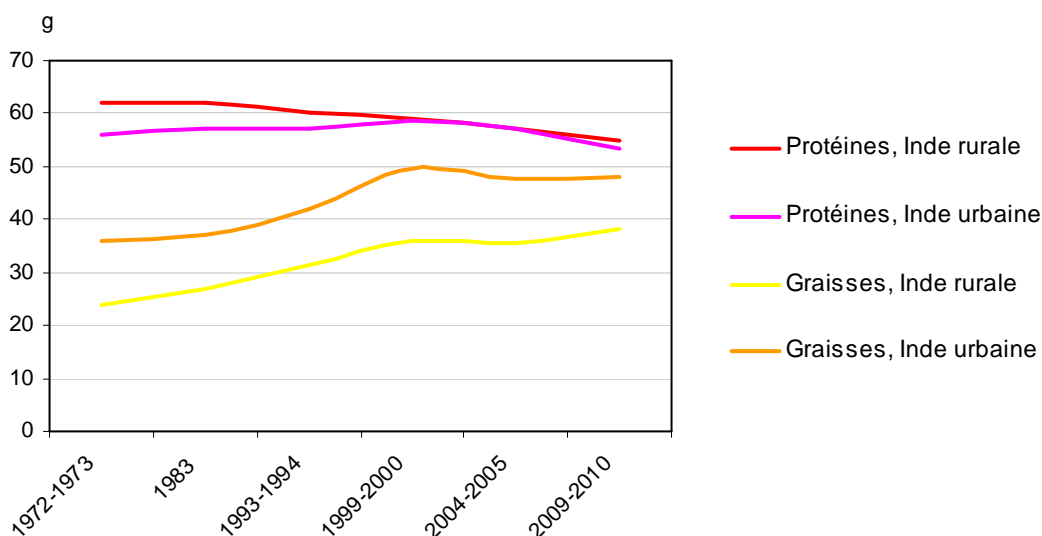
<sup>92</sup> Source : WHO, FAO & UNU, *Protein and amino acid requirements in human nutrition*, 2002, p.243 ; disponible en ligne : [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43411/1/WHO\\_TRS\\_935\\_eng.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43411/1/WHO_TRS_935_eng.pdf) ; consulté le 04/09/2014.

protéines, 8% de l'apport en calories et leur consommation est globalement en hausse. Là encore ce sont surtout les classes urbaines et aisées qui profitent de cette hausse. En proportion des calories totales consommées, cette consommation est plus élevée dans les Etats de l'Ouest (carte 1-6). Finalement, le pourcentage des viandes, poissons et œufs dans l'apport en énergie est presque négligeable dans l'ensemble de l'Inde (carte 1-6). Ils fournissent 6% des protéines (1% des calories) dans l'Inde rurale et 8% des protéines dans l'Inde urbaine. Ce taux est maximal (plus de 10% des protéines) dans les Etats du Sud et de l'Est. Il est au plus bas (moins de 4% des protéines) dans les Etats du Nord-Ouest, centraux et de la plaine du Gange.



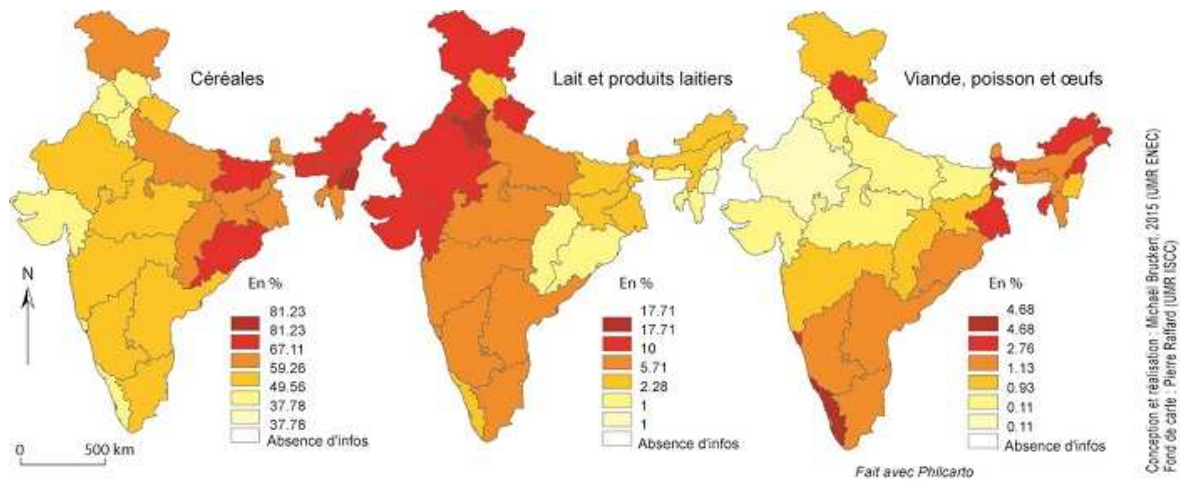
**Graphique 1-3 – Consommation journalière de calories en Inde de 1972 à 2010**

Source : NSSO (2009-2010)



**Graphique 1-4 – Consommation journalière de protéines et de graisses en Inde de 1972 à 2010**

Source : NSSO (2009-2010)

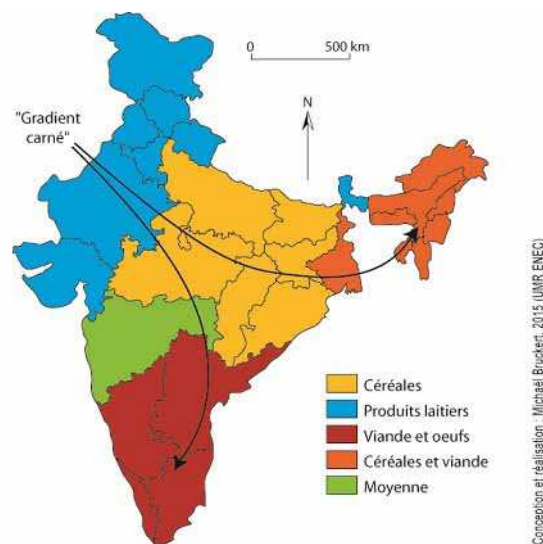


**Carte 1-6 – Pourcentage des céréales, des produits laitiers et des viandes-poissons-œufs dans l'apport total en calories**

Source : NSSO (2009-2010)

Alors que le pourcentage des céréales dans l'apport en calories varie selon un gradient est/ouest, celui des protéines animales (laitières ou carnées) s'établit plus selon un gradient nord-ouest / sud-est.

A l'échelle de l'Inde apparaît ainsi une géographie, certes grossière, des régimes alimentaires (carte 1-7). Les céréales sont dominantes dans l'ensemble du sous-continent. Mais des différences régionales se font jour.



**Carte 1-7 – Les grands types de régimes alimentaires en Inde (sur une base de consommation de céréales)**

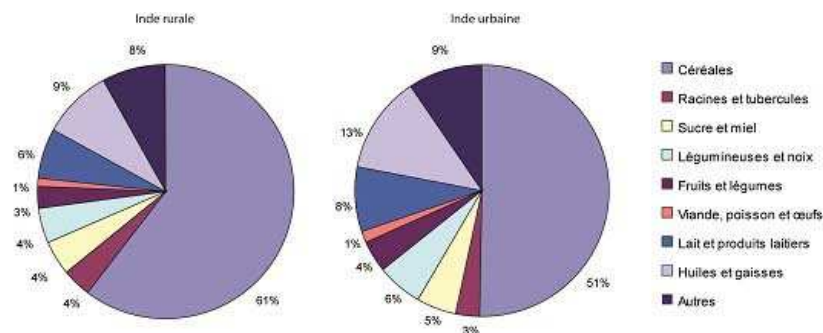
Source : NSSO (2009-2010)

Cette carte ne doit pas nous tromper sur l'importance de la consommation de céréales : ces dernières constituent toujours la base de l'alimentation, représentant l'apport principal de calories (carte 1-6). Mais, sur la base de cette alimentation végétale, certaines différences, certains écarts par rapport à la moyenne, sont notoires. On retrouve d'une certaine façon le clivage alimentaire présenté, certes de façon légèrement simpliste, par Francis



Zimmermann<sup>93</sup>, entre l'Inde de l'Ouest et l'Inde de l'Est. Sur un autre plan, ce découpage alimentaire correspond aussi à un découpage ethnolinguistique : on peut opposer une Inde végétale et laitière, hindiphone, dans le Nord et le Nord-Ouest, à une Inde carnée, dravidienne dans le Sud et (en partie) sino-tibétaine et austro-asiatique dans le Nord-Est.

Malgré une très forte domination des céréales, la ration alimentaire urbaine est donc globalement plus diversifiée : huile, sucre, produits laitiers et légumineuses y représentent une part plus importante alors que la viande, le poisson et les œufs affichent dans les deux contextes un maigre 1% (graphique 1-5).



**Graphique 1-5 – Apport de calories en Inde**

Source : NSSO (2009-2010)

C'est ce faible apport en viande que j'étudie à présent plus en détails : malgré ces bas niveaux de consommation, le processus de « transition carnée » a-t-il lieu en Inde ? Si oui, comment le caractériser ?

## **2. La consommation des viandes, en augmentation depuis 1993**

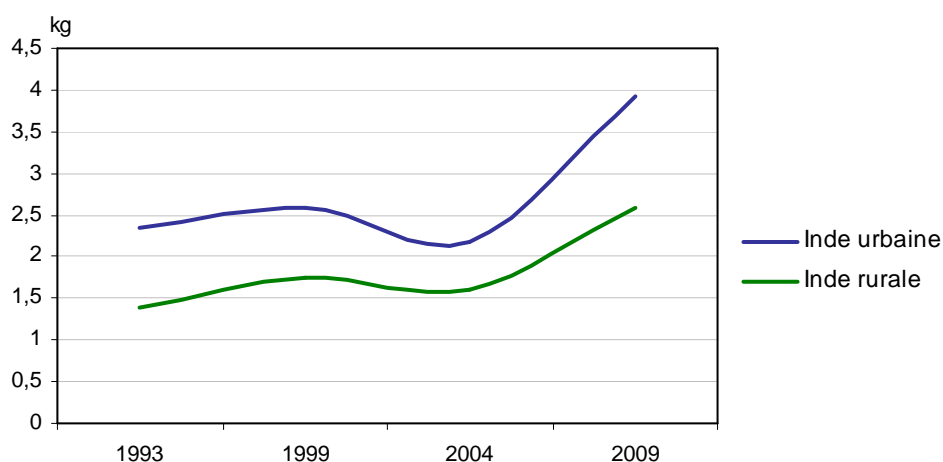
Avant d'étudier en détails les statistiques fournies par le gouvernement indien, on peut rapidement rappeler celles de la FAO (cf. supra). En 2009, il est fait état d'une consommation annuelle par personne de 5,1 kg. Les chiffres de 2007 cités par *The Economist* indiquent une quantité consommée de 1,5 kg pour le bœuf, 0,4 kg pour le porc, 0,6 kg pour la volaille et 0,6 kg pour le mouton, soit un totale de 3,2 kg par personne. Ces consommations, notamment celle de volaille, sont très probablement sous-estimées. Les chiffres fournis en 2013 par le USDA mentionnent, eux, une consommation annuelle de 1,6 kg de bœuf et de 2,7 kg de poulet<sup>94</sup> – le porc et le mouton ne sont cependant pas mentionnés.

D'après le NSSO – en gardant toutefois à l'esprit les potentiels biais et bruits déjà mentionnés – la consommation totale de viande, qui était à peu près stable de 1993 à 2004, a augmenté entre

<sup>93</sup> Francis Zimmermann oppose une Inde des blés et du lait à l'ouest (culturellement rattachée à l'Asie occidentale) à une Inde du porc et du riz à l'est (rattachée à l'Asie orientale) (1982, p.108).

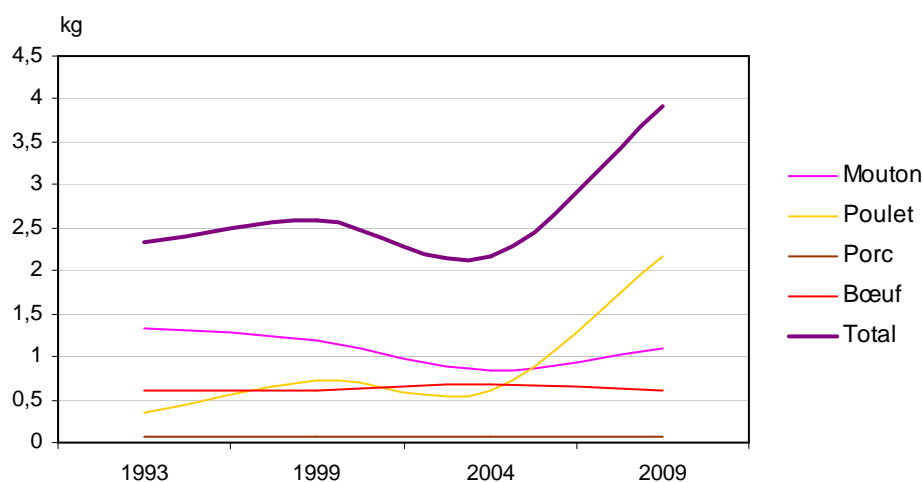
<sup>94</sup> Les quantités consommées sont données à l'échelle de tout le pays, je les ai donc rapportées au nombre d'habitants.

2004 et 2009, de plus de 60% en milieu rural et de plus de 80% en milieu urbain (graphique 1-6). Depuis 1993, la consommation pour chacune des viandes (poulet, mouton, porc, bœuf) est plus élevée en milieu urbain qu'en milieu rural (graphique 1-7 et graphique 1-8). La consommation de mouton (en Inde, ce terme désigne à la fois la viande caprine et ovine) a tendance à diminuer, aussi bien en contexte urbain qu'en contexte rural. La consommation de bœuf<sup>95</sup> et de porc est quant à elle stable. Seule la consommation de poulet marque une forte hausse, surtout depuis 2004 : elle a triplé sur cette période en milieu urbain et plus que doublé en milieu rural ; c'est aujourd'hui la principale viande consommée dans le pays (graphique 1-9). Ainsi, selon les chiffres du NSSO, en 2009-2010, chaque Indien a consommé en moyenne 3 kg de viande par personne<sup>96</sup> – une quantité qui double presque si on y ajoute le poisson.



**Graphique 1-6 – Consommation moyenne de viande par personne par an en Inde de 1993 à 2009**

Source : NSSO (2009-2010)

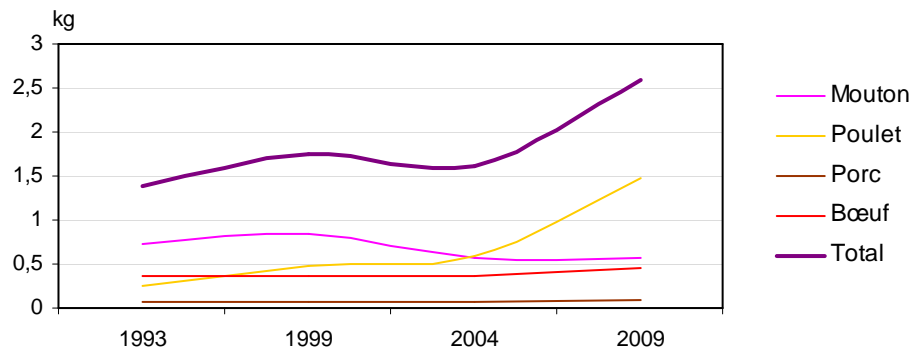


**Graphique 1-7 – Consommation moyenne par viande en Inde de 1993 à 2009, par personne par an, milieu urbain**

Source : NSSO (2009-2010)

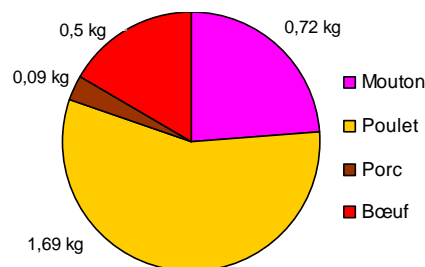
<sup>95</sup> Viande bovine au sens large : de buffle ou de vache/bœuf.

<sup>96</sup> On peut aisément conjecturer que ce chiffre est sous-estimé.



**Graphique 1-8 – Consommation moyenne de viande en Inde de 1993 à 2009, par personne par an, milieu rural**

Source : NSSO (2009-2010)



**Graphique 1-9 – Consommation moyenne de viande en Inde par personne**

Source : NSSO (2009-2010)

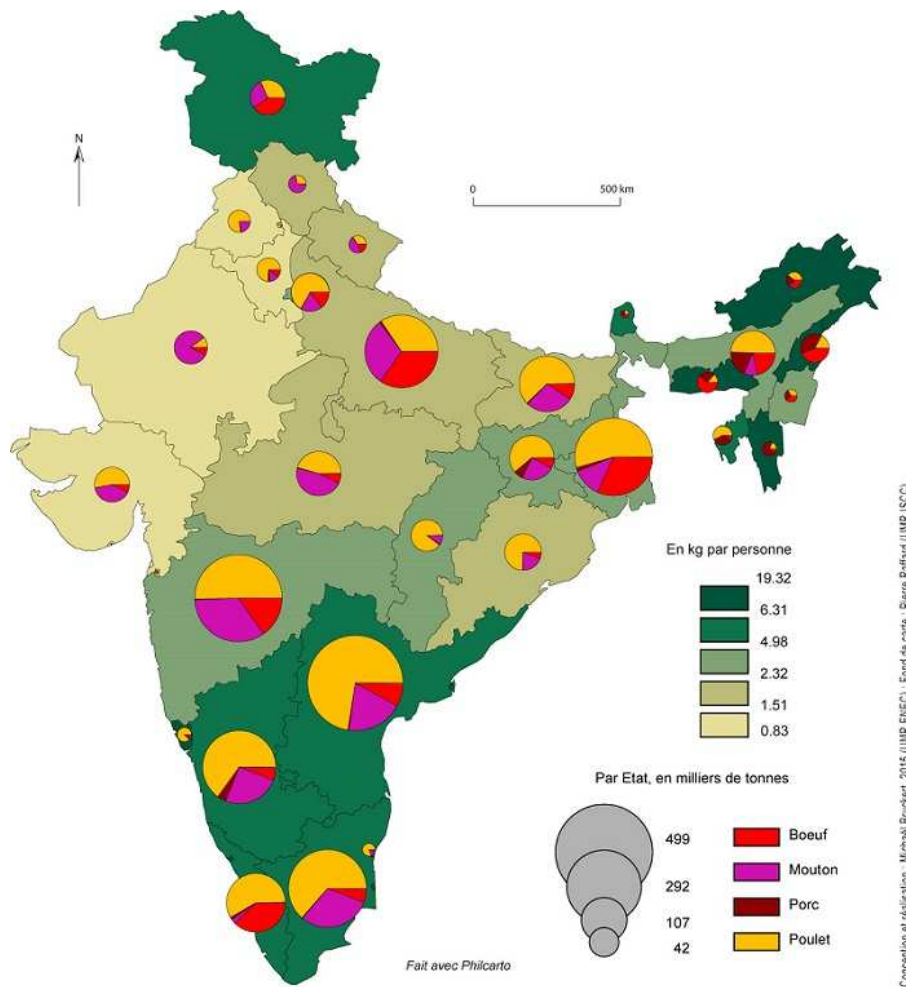
### **3. La consommation de viande en 2009-2010 : des faibles rations et des disparités multiples**

Les données de 2009-2010 détaillent les différentes consommations par décile de revenu à l'échelle de l'Inde, par lieu de résidence (urbain ou rural) et par type de viande à l'échelle des Etats fédérés.

#### ***a. Une consommation de viande polarisée dans le Sud et au Nord-Est***

A l'échelle du pays tout d'abord, les disparités de consommation sont importantes : des zones plus carnées contrastent avec des zones plus végétariennes (carte 1-8 et carte 1-9). Par ailleurs, d'autres sources mentionnent qu'en 2006, 31% des Indiens se disaient végétariens<sup>97</sup>

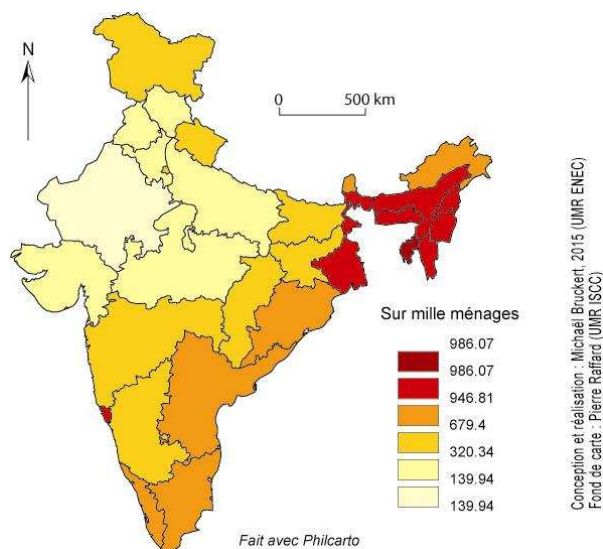
<sup>97</sup> Source : "The food habits of a nation », *The Hindu*, 14 août 2006. Un autre chiffre du *National Family Health Survey* mené en 2007 considère que 67% de femmes et 76% des hommes seraient non-végétariens en Inde (cité par Sébastia, Balagopal & Misra, 2013).



**Carte 1-8 – Consommation annuelle de viande**

Source : NSSO (2009-2010)

On constate à nouveau que la carte de l'Inde carnée est, l'Etat du Jammu-et-Cachemire mis à part, plus ou moins coupée par une diagonale sud-ouest – nord-est. Au Tamil Nadu, la consommation moyenne de viande est de 5 kg par personne par an.

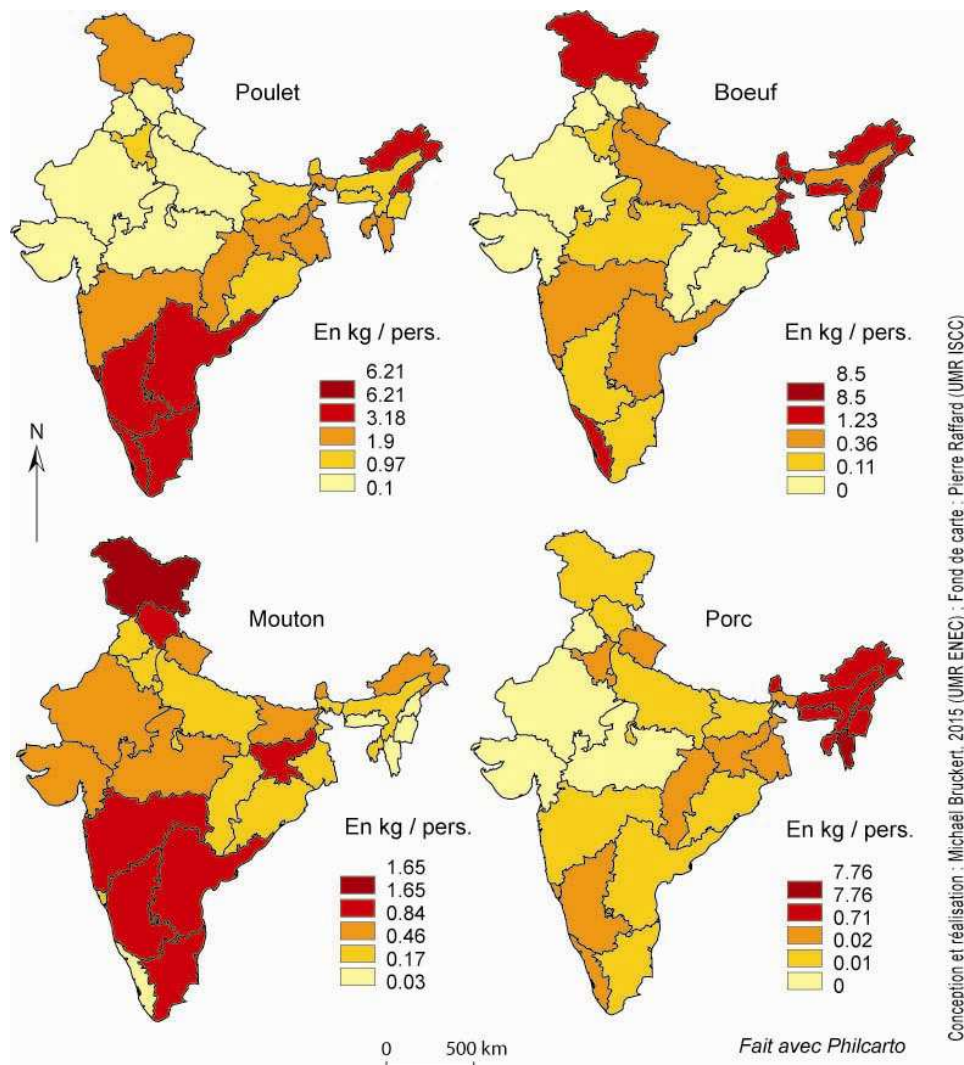


**Carte 1-9 – Nombre de ménages ayant consommé de la viande ou des œufs lors des trente jours précédant l'enquête**

Source : NSSO (2009-2010)

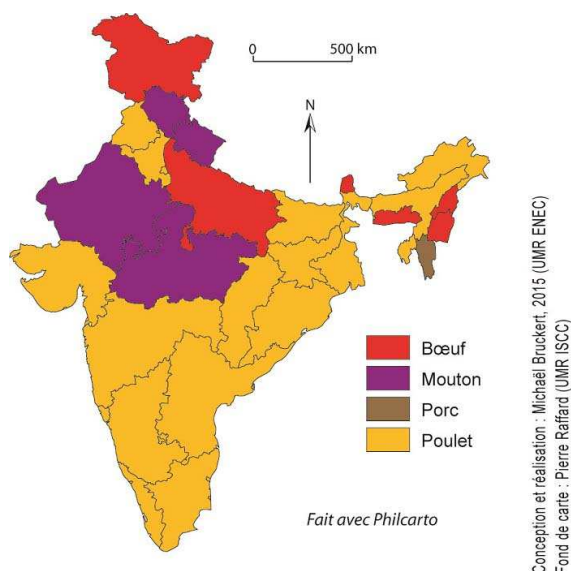
Cette carte donne une idée approximative de la géographie du végétarisme, volontaire ou contraint : régions himalayennes mises à part, le territoire semble encore une fois divisé par un axe sud-ouest – nord-est. Des précisions peuvent être apportées en fonction des contextes, rural ou urbain : dans l'Haryana rural, seuls 85 foyers sur 1 000 déclarent avoir consommé de la viande (ou des œufs) lors des 30 jours précédents alors qu'ils sont 997 dans les zones rurales de Goa ; dans les zones urbaines, ce chiffre atteint son minimum dans le Gujarat (193 foyers) et son maximum dans le Mizoram urbain (989 foyers).

Les types de viandes consommées varient aussi en fonction des Etats, laissant apparaître des paradigmes carnés spécifiques à chaque grand ensemble régional, aussi bien en quantités absolues (carte 1-10) que relatives (carte 1-11). Le poulet apparaît comme étant la viande dominante, notamment dans le Sud ; le mouton est surtout valorisé dans le Nord-Ouest, le bœuf et le porc dans le Nord-Est. La consommation d'œufs et de poisson varie elle aussi grandement en fonction des Etats (carte 1-12).



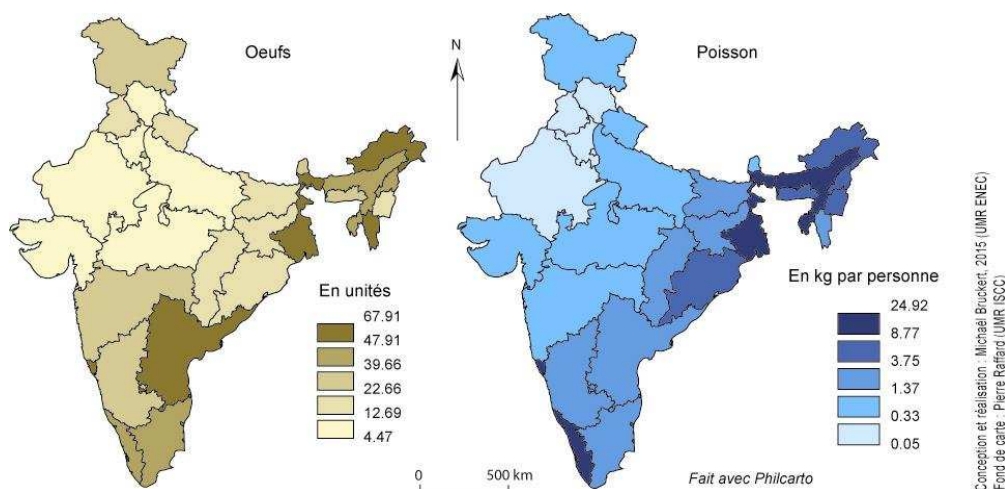
**Carte 1-10 – Consommation annuelle de poulet, bœuf, mouton et porc**

Source : NSSO (2009-2010)



**Carte 1-11 – Viande principalement consommée par Etat**

Source : NSSO (2009-2010)



**Carte 1-12 – Consommation annuelle d'œufs et de poisson**

Source : NSSO (2009-2010)

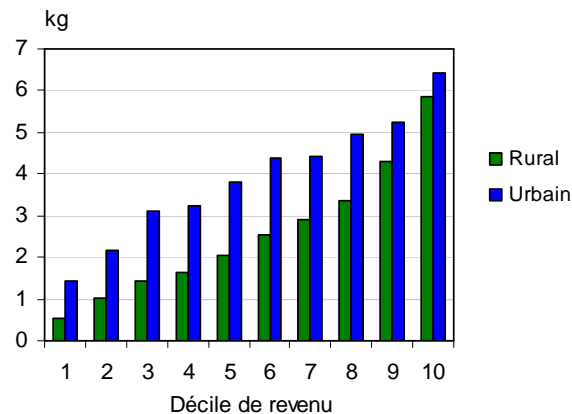
Les consommations individuelles moyennes d'œufs et de poisson s'établissent toujours selon le même gradient géographique. On constate notamment que l'accès à la mer n'est pas un déterminant principal dans la consommation de poisson<sup>98</sup> : à quelques exceptions près (l'Orissa notamment), la répartition de cette dernière correspond à celle de la consommation de viande de manière générale.

### b. La viande : une nourriture d'urbains riches

Les disparités de consommation entre classes de revenu sont très marquées (graphique 1-10). Clairement, la consommation de viande est corrélée au revenu des ménages : plus on est riche, plus on mange de viande. C'est là un enseignement capital qu'il faut conserver à l'esprit pour la suite. Les disparités sont également notables entre les lieux de vie. Les ruraux consomment de la viande plus régulièrement que les urbains : 534 foyers ruraux sur 1 000 déclarent en avoir mangé

<sup>98</sup> Une grande partie du poisson consommé est d'ailleurs du poisson de rivière.

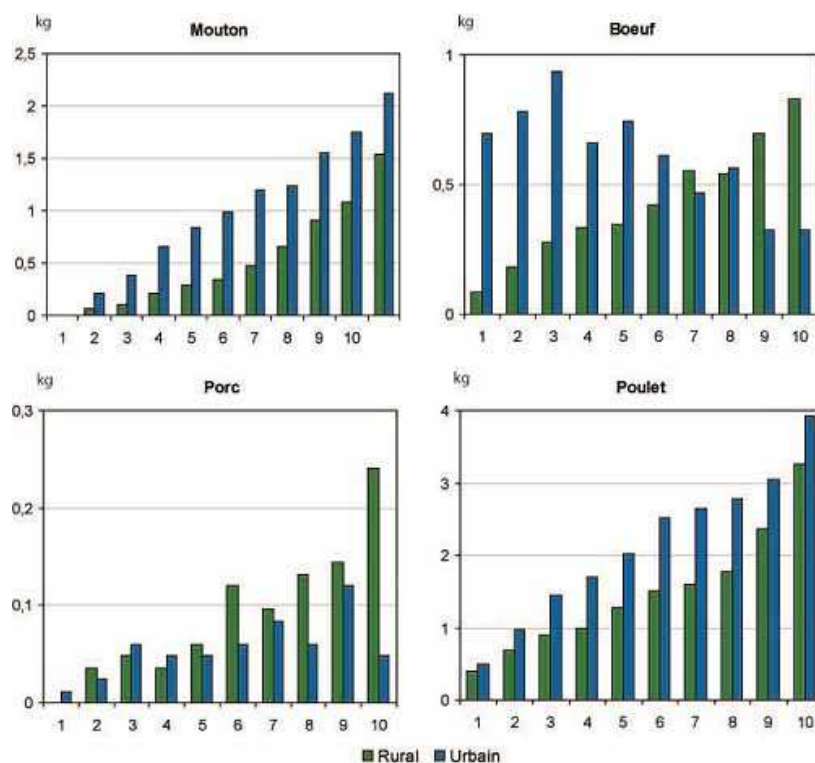
lors des trente jours précédents, contre 514 pour les foyers urbains. Cependant, la quantité consommée est globalement plus élevée en contexte urbain (3,9 kg annuels par personne) qu'en contexte rural (2,5 kg). Cette différence vaut surtout pour les classes les plus pauvres : dans le décile de revenu supérieur, la différence de consommation entre ville et campagne est assez faible. Si l'on croise les deux variables, les écarts sont également importants : alors que les ruraux pauvres mangent moins de 600 g de viande par an, les urbains riches en mangent plus de 6 kg.



**Graphique 1-10 – Consommation annuelle de viande en Inde en fonction du décile de revenu**

Source : NSSO (2009-2010)

Quelles sont les disparités constatées en fonction des viandes (graphique 1-11) ? Concernant le mouton, la consommation urbaine (environ 1 kg annuel par personne) est en moyenne deux fois plus forte que la consommation rurale. Cette consommation progresse avec le revenu, d'une façon encore plus marquée à la campagne qu'en ville. Le bœuf quant à lui est une viande d'urbains (plutôt) pauvres et de ruraux riches. En effet, en milieu urbain, sa consommation croît dans un premier temps avec le revenu jusqu'au troisième décile, puis elle diminue. En milieu rural, elle croît fortement avec le revenu. En moyenne, les urbains consomment à peine plus de bœuf que les ruraux (moins de 600 g annuels). Dans le cas du porc, sa consommation est presque négligeable (moins de 600 g annuels en milieu rural, 60 g en milieu urbain). Par ailleurs, en milieu urbain, sa répartition selon les classes est presque stochastique : elle augmente dans un premier temps puis ne semble plus être corrélée au revenu. En milieu rural, cette consommation est corrélée positivement au revenu, avec de très importantes variations. Pour finir, la consommation urbaine de poulet (2,1 kg par an) est en moyenne supérieure à la consommation rurale (1,5 kg). La quantité consommée est nettement fonction du revenu, aussi bien à la ville qu'à la campagne.



**Graphique 1-11 – Consommation annuelle de chaque type de viande en Inde en fonction du décile de revenu et du lieu d'habitation**

Source : NSSO (2009-2010)

## C. La transition alimentaire en Inde : une hypothèse erronée ?

### 1. Les nombreux déterminants de la consommation alimentaire en Inde

A bien y regarder, l'étude de ces chiffres corrobore l'idée qu'en Inde la transition alimentaire ne suit pas le modèle prétendument universel<sup>99</sup>. Le modèle se trouve certes validé par l'augmentation de la consommation de graisse et de sucre. Mais on constate aussi que la deuxième phase de la transition (la baisse de la consommation de céréales et la diversification des régimes alimentaires) semble intervenir alors que la première phase (l'augmentation de la quantité de calories absorbées) n'est pas achevée (Landy, 2009, p.59). L'hypothèse de la transition alimentaire est également infirmée par la baisse marquée de l'apport en protéines, par

<sup>99</sup> Les statistiques du NSSO ont été étudiées par de nombreux chercheurs. La revue indienne *Economic and Political Weekly* notamment se fait régulièrement l'écho de discussions, et parfois d'échanges contradictoires, sur les tenants et aboutissants de ces niveaux et de ces variations de consommation. Le débat porte principalement sur l'explication de la baisse de l'apport en calories et de la consommation de céréales. Parmi les causes invoquées par les économistes, on note la diversification des régimes (Deaton & Drèze, 2009, 2010), les améliorations des infrastructures, la disponibilité croissante de produits non alimentaires (Rao, 2000 ; Kumar *et al.*, 2007), un meilleur environnement sanitaire et un travail physique réduit (Deaton & Drèze, 2009). Ces arguments tendent donc à établir un lien entre le développement économique et la baisse de la quantité de céréales consommées par tête. Pourtant, l'économiste Christian Oldiges (2012) a montré qu'à revenu constant, ce sont des facteurs socioculturels (habitudes alimentaires régionales, métier, taille du foyer, lieu de résidence, éducation, religion, caste) qui ont un impact sur la quantité de céréales consommées. Malgré ces explications, un mystère semble subsister : même les foyers pauvres réduisent leur consommation de céréales dans un pays qui souffre de sous-nutrition et où près de 50% des enfants sont considérés en sous-poids (Deaton & Drèze, 2009 ; Landy, 2009).



un apport en produits laitiers qui reste maigre et, surtout, par la très faible quantité de viande consommée. La transition carnée n'a donc apparemment pas lieu. C'est ce très faible apport en viande qu'il faut à présent essayer de comprendre, en le mettant en relation avec les variables géographiques (Etats, contexte urbain/rural) et économiques (décile de revenu) déjà évoquées, mais également en mobilisant d'autres données, démographiques et culturelles, potentiellement éclairantes. Si cette étude statistique ne peut donc pas prétendre mettre au jour l'intégralité des paramètres ayant une influence sur la consommation de viande, elle n'en donne pas moins des grandes indications et permet de formuler des hypothèses qui seront ensuite confirmées ou infirmées par l'analyse des enquêtes de terrain.

## **2. La consommation de viande par Etat : l'importance des variables culturelles**

### **a. La consommation totale de viande**

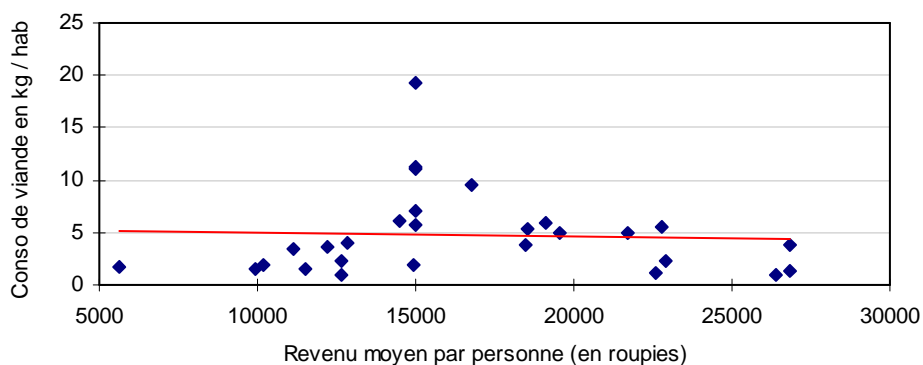
Quels grands enseignements tirer des données qui viennent d'être exposées ? Géographiquement tout d'abord, la différence de consommation de protéines animales en fonction des Etats est flagrante. On constate en effet que les habitants du Sud et de Nord-Est mangent en moyenne plus de viande mais boivent moins de lait que ceux des autres Etats. Inversement, l'Ouest mange très peu de viande mais boit plus de lait. Or, le modèle de la transition alimentaire formule l'hypothèse d'une corrélation entre la consommation de protéines animales et le niveau de développement d'un territoire. On constate donc dès l'abord que l'opposition entre une Inde qui mange plus de viande (et d'œufs) et une Inde qui boit plus de lait bat en brèche cette assertion : les consommations des différents produits d'origine animale sont hétérogènes sur l'ensemble du territoire.

Comment peut-on alors expliquer les différences relevées dans les consommations individuelles de produits carnés ? Si on ne dispose certes pas d'informations sur les caractéristiques économiques et sociales à l'échelle des ménages interrogés, ces informations existent à l'échelle des Etats. J'ai donc émis l'hypothèse qu'il pouvait exister, pour l'ensemble des Etats, des corrélations statistiques (que dans ce cas-là, il serait plus juste de nommer « associations spatiales ») entre la consommation de viande (variable dite « dépendante ») et des variables (dites « explicatives »), d'ordres démographique et économique (comme le postule le modèle de la transition alimentaire), mais aussi culturel. Parmi ces variables, j'ai en sélectionné certaines qui pouvaient *a priori* être éclairantes : le taux d'urbanisation, le revenu moyen par personne, le taux d'alphabétisation, le pourcentage de Brahmanes, le pourcentage de chrétiens, de musulmans, de populations tribales (ST) et de Dalits (SC)<sup>100</sup>. Sur les logiciels Stata® puis Excel®, j'ai d'abord cherché des corrélations simples, en étudiant chacune des variables explicatives isolément. J'ai donc appliqué la méthode de la régression linéaire (dite aussi méthode des moindres carrés).

---

<sup>100</sup> Je reviens dans le chapitre 2 sur la typologie que le recensement indien effectue des différents groupes sociaux.

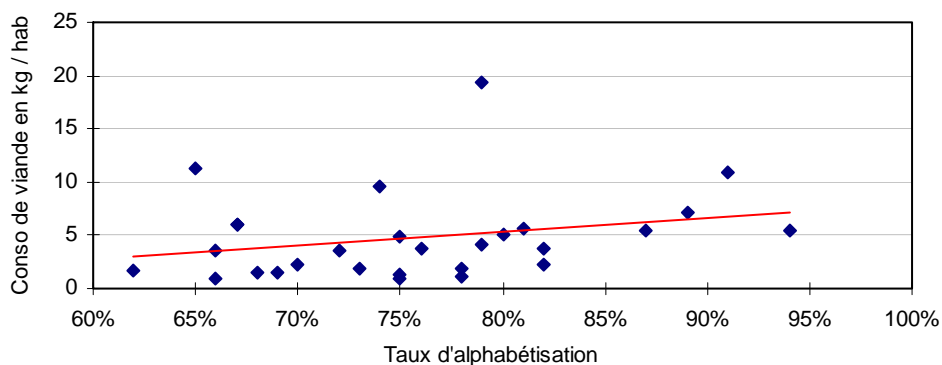
Les résultats de chacune des régressions sont représentés par les graphiques 1-12 à 1-17. Chaque point représente un Etat de l'Inde. Les principales données d'analyse sont récapitulées dans le tableau 1-1.



**Graphique 1-12 – Revenu et consommation de viande**

Sources : NSSO (2009-2010) Office of the Registrar General and Census Commissioner (2011)

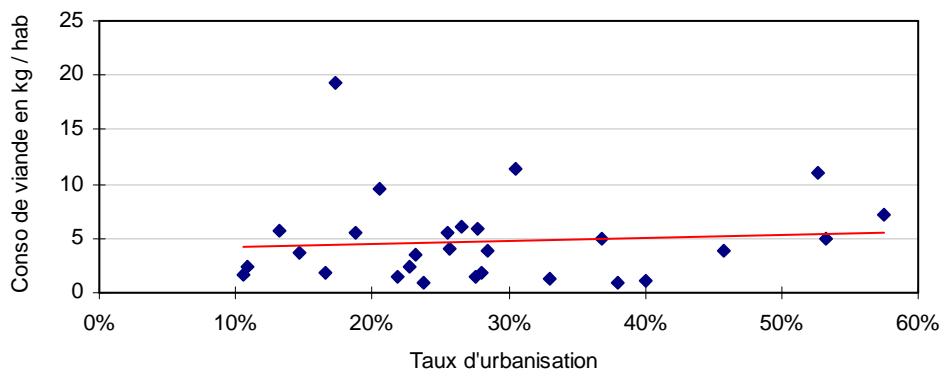
Coefficient faiblement négatif et forte dispersion



**Graphique 1-13 – Alphabétisation et consommation de viande**

Sources : NSSO (2009-2010) et Office of the Registrar General and Census Commissioner (2011)

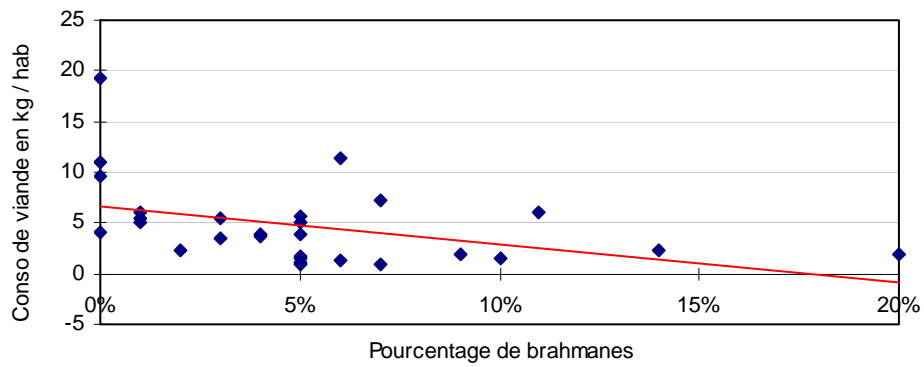
Coefficient légèrement positif et forte dispersion



**Graphique 1-14 – Urbanisation et consommation de viande**

Sources : NSSO (2009-2010) et Census of India (2011)

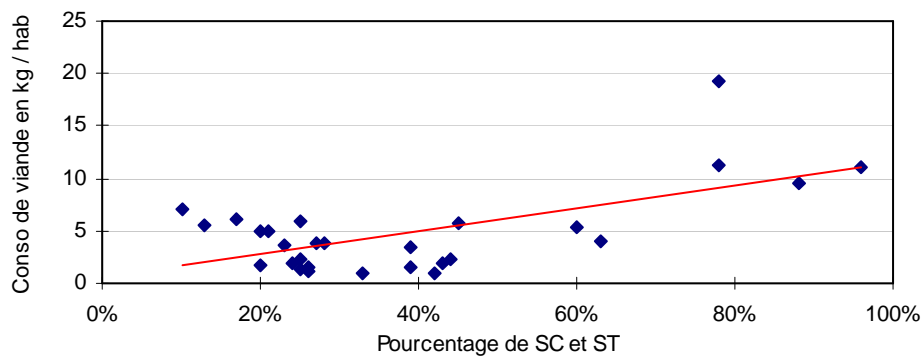
Coefficient presque nul et forte dispersion



**Graphique 1-15 – Pourcentage de Brahmanes et consommation de viande**

Sources : NSSO (2009-2010) et Census of India (2011)

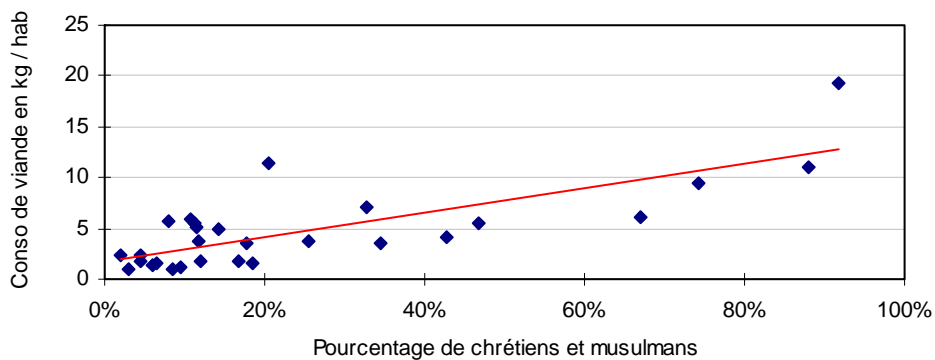
Coefficient nettement négatif et dispersion relativement réduite



**Graphique 1-16 – Pourcentage de ST et SC et consommation de viande**

Sources : NSSO (2009-2010) et Census of India (2011)

Coefficient nettement positif et dispersion relativement réduite



**Graphique 1-17 – Pourcentage de musulmans et chrétiens et consommation de viande**

Sources : NSSO (2009-2010) et Census of India (2011)

Coefficient nettement positif et dispersion réduite

Variable	Corrélation	Erreur-type	Rapport	Intervalle de confiance	Significativité
Taux d'alphabétisation	12,57	9,434	1,33241467	< 90 %	
Taux d'urbanisation	2,78	6,299	0,4413399	< 90 %	
Revenu moyen	-0,0000097	0,0000432	-0,22453704	< 90 %	
%age brahmanes	-37,2	15,92	-2,33668342	> 95 %	**
%age chrétiens et musulmans	12,04	1,73	6,95953757	> 99 %	***
%age SC et ST	10,82	2,7	4,00740741	> 99 %	***

*Fait avec Stata*

**Tableau 1-1 – Corrélations et écarts-type des principales variables étudiées**

Certaines régressions indiquent une absence apparente de corrélation significative entre la variable étudiée et la consommation de viande. Ainsi, pour chacun des Etats, la consommation moyenne de viande ne semble pas dépendre du taux d'alphabétisation, du taux d'urbanisation ou du revenu. Autrement dit, ce n'est pas parce qu'un Etat indien est plus alphabétisé, plus urbanisé ou plus riche – en d'autres termes, plus « développé » – que ses habitants mangent en moyenne plus de viande. Là encore, cette absence de corrélation semble démentir, à l'échelle de l'Inde, l'hypothèse de la transition alimentaire.

Ce sont les variables d'ordre culturel qui sont, en revanche, les plus robustement corrélées à la consommation – que cette corrélation soit positive ou négative. Ainsi, il existe une relation négative et significative (intervalle de confiance élevé) entre le pourcentage de Brahmanes dans un Etat et sa consommation moyenne individuelle de viande. La corrélation avec le pourcentage de musulmans et de chrétiens est quant à elle nettement positive et très significative, de même que celle avec le pourcentage de tribaux et de Dalits. L'analyse spatiale des résidus est également instructive : on constate par exemple que l'Arunachal Pradesh, avec un pourcentage de Brahmanes de 6%, présente une consommation de viande par personne étonnamment élevée : 11,4 kg – c'est alors son appartenance à l'aire culturelle du Nord-Est qui pourrait expliquer cet écart.

Il ne faut évidemment pas chercher dans cette analyse la certitude des explications nettes, des causalités directes. Tout juste peut-on établir des constats, noter des corrélations statistiques, des associations spatiales, des relations de dépendance. Pourtant, ces associations spatiales semblent confirmer certaines hypothèses formulées : un Etat plus « développé » n'aura pas forcément une consommation individuelle moyenne de viande supérieure à celle des autres Etats. En revanche, la faible présence de Brahmanes dans un Etat et, à l'inverse, la forte présence de chrétiens et de musulmans, mais aussi de tribaux ou de Dalits (deux catégories de population qui peuvent également être chrétiennes) impliquent en général que la consommation de viande y est supérieure. A l'échelle de l'Inde, la consommation de viande dépend plus de variables culturelles que de variables économiques et démographiques.

Bien entendu, la consommation moyenne par habitant, agrégée à l'échelle d'un Etat socialement composite, ne dit rien sur la consommation individuelle ou de celle des différentes communautés de cet Etat : passer d'une relation au niveau des territoires et une relation au niveau des individus reviendrait à commettre une « erreur écologique » (Grasland, 1994). Cependant, on peut se hasarder à formuler certaines hypothèses. Par exemple, l'hypothèse très simple que, si on mange moins de viande dans les Etats où les Brahmanes sont les plus présents, c'est sûrement parce que ces mêmes Brahmanes ont une alimentation très peu carnée, voire végétarienne. Une autre hypothèse peut être avancée : celle d'une diffusion ou d'une contagion de certaines pratiques au sein d'un Etat, d'un territoire. Si les Etats où les Brahmanes sont présents en grand nombre mangent proportionnellement moins de viande, c'est peut-être aussi parce que la diète de ces derniers influence celle des autres communautés qui les voisent dans cet Etat. Inversement, on peut considérer que la forte présence de musulmans, de chrétiens, de tribaux ou de Dalits implique une consommation moyenne de viande cette fois-ci plus élevée à l'échelle d'un Etat, parce que ces groupes consomment plus de produits carnés et/ou que leur régime alimentaire influence celui des autres groupes. En l'absence de statistiques de consommation par communauté de chaque Etat, on ne peut pour l'instant pas confirmer ces hypothèses.

*b. La consommation des différents types de viande en fonction de Etats*

La variabilité des consommations concerne la viande dans son ensemble, mais également les différents types de viande (bœuf, mouton, porc et poulet). Comment expliquer ces différences ? Des variables économiques et industrielles peuvent être mentionnées : par exemple, la présence dans le Sud de grandes entreprises de volaille rend plus aisé l'accès à cette viande<sup>101</sup>. Des facteurs politiques peuvent aussi être pointés : certains Etats interdisant ou réglementant fortement l'abattage des bovins, la consommation de bœuf y est réduite à la portion congrue (c'est notamment le cas du Gujarat et du Rajasthan)<sup>102</sup>. Ces multiples variables sont interrogées en détails dans la suite de ce travail.

Afin d'explorer d'autres pistes, la méthode de la régression linéaire a aussi été appliquée à la consommation de chacune des viandes. Je n'entre pas ici dans les détails fastidieux des coefficients et erreurs-types ; retenons juste que les corrélations entre la consommation de porc ou de bœuf et le pourcentage de tribaux ou de chrétiens sont nettement positives et semblent robustes. Une corrélation, négative celle-là, entre la consommation de porc et la présence de musulmans est aussi établie, mais elle souffre cependant d'un intervalle de confiance trop faible. Concernant le poulet et le mouton, une trop grande dispersion des données empêche d'établir toute corrélation sérieuse. Toutes ces associations spatiales semblent pointer vers un fait qui ne surprend pas : les variables religieuse, rituelle et ethnique apparaissent comme étant capitales

---

<sup>101</sup> Bien sûr, ces entreprises choisissent aussi une telle implantation géographique du fait de préférences culturelles locales pré-existantes. Dans les chapitres qui suivent (notamment le chapitre 8), je cherche à répondre plus avant à la question de qui du consommateur ou du poulet arrive le premier...

<sup>102</sup> Je reviens sur la complexe question de la législation relative à l'abattage dans le chapitre 5.

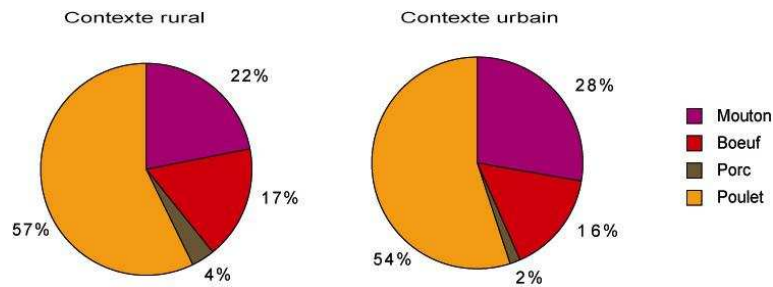
dans la consommation de viande. Quelques exemples suffisent pour s'en convaincre : le porc est peu consommé dans la vallée du Gange où les musulmans sont très présents mais il est une viande de choix dans les Etats du Nord-Est, peuplés en partie d'ethnies aux langues sino-tibétaines et austro-asiatiques ; le bœuf est très peu consommé dans les Etats (comme le Gujarat) où les populations de hautes castes sont nombreuses et influentes.

### **3. Des villes plus carnassières que les campagnes**

Une autre caractéristique spatiale révélée par ces statistiques est l'écart de consommation entre la ville et la campagne : les urbains mangent plus de viande que les ruraux. A l'échelle du pays, les premiers en consomment 4 kg annuels par personne et les seconds seulement 2,5 kg. Au Tamil Nadu, les urbains en mangent 5,3 kg là où les ruraux en mangent 4,8 kg. Pourtant, on l'a dit, le nombre de foyers ayant consommé de la viande pendant une période de trente jours est généralement moins important en contexte urbain qu'en contexte rural : les quantités moyennes consommées par les non-végétariens sont donc bien supérieures en ville (le pourcentage des carnivores est plus faible mais la quantité moyenne individuelle est plus élevée). Cette constatation laisse augurer que, si transition alimentaire il y a, celle-ci s'effectue effectivement en premier lieu en ville. Ici, ce ne seraient pas uniquement des facteurs économiques (revenus des urbains plus élevés que ceux des ruraux) qui entreraient en compte, mais aussi des facteurs sociaux (mode de vie, modernité, etc.) et géographiques (plus grande disponibilité de viande) qui inciteraient à la consommation. Ces hypothèses sont éprouvées par la suite avec les enquêtes de terrain (cf. chapitre 2). Cependant, si la consommation moyenne des urbains est supérieure à celle des ruraux, les régressions linéaires (graphique 1-14) montrent qu'à l'échelle du pays la consommation de viande ne semble pas en relation avec le taux d'urbanisation des Etats. Ainsi, des Etats plus urbanisés comme le Gujarat et le Mizoram présentent des consommations annuelles par personne très différentes (respectivement 1,1 kg et 11 kg), de même que des Etats peu urbanisés comme l'Uttar Pradesh (1,5 kg) et le Nagaland (19,3 kg). Une particularité est à noter : dans les Etats, peu urbanisés, du Nord-Est, les ruraux mangent plus de viande que les urbains. On peut alors émettre l'hypothèse suivante : plus un Etat est urbanisé, plus la différence entre consommation urbaine et consommation rurale serait grande, au profit de la première. Pourtant, une rapide étude statistique montre qu'il n'y a pas de corrélation entre ces facteurs. De même, il n'y a pas de corrélation fiable entre le taux d'urbanisation d'un Etat et la consommation moyenne de viande en contexte urbain. Si à l'échelle du pays, les urbains mangent plus de viande que les ruraux, l'urbanisation d'un Etat ne favorise à première vue ni la consommation de viande de l'ensemble de ses habitants, ni le différentiel entre celle des urbains et celle des ruraux.

Le modèle de la transition alimentaire suppose une diffusion spatiale des pratiques des zones urbaines vers les zones rurales. Dans le cas des céréales, on constate effectivement que plus un Etat est urbanisé, plus faible est la quantité consommée (Landy, 2009) : le schéma décrit

s'applique. Dans le cas de la viande, la robustesse du modèle semble bien moins évidente : si la ville indienne est globalement un lieu où la viande est plus consommée, il semble cependant que ce modèle de consommation ne se diffuse par forcément vers la périphérie et les zones rurales. L'urbanisation ne suffit donc pas à induire une transition carnée : d'autres facteurs, notamment culturels, semblent nécessaires. Cependant, quand une forme de transition est enclenchée, elle semble bien avoir lieu d'abord en contexte urbain. Une dernière remarque peut être formulée : si les urbains mangent plus de viande que les ruraux, la part de chaque type de viande dans leur alimentation est approximativement la même (graphique 1-18).



**Graphique 1-18 – Types de viandes consommées en fonction des contextes**

Sources : NSSO (2009-2010)

#### **4. Consommation et déciles de revenu : viandes des riches et viandes des pauvres**

Dans une dernière étape, j'étudie l'effet combiné du revenu et du lieu d'habitation sur la consommation. Deux types d'approches sont successivement adoptées : une approche en valeurs absolues (consommation de viande par personne, en kg par an) et une approche en valeurs relatives (proportion de chaque type de viande dans la consommation carnée individuelle).

En premier lieu, l'analyse *en quantités absolues* permet de mettre en exergue deux modèles de consommation différents : celui du poulet et du mouton d'un côté, celui du porc et du bœuf d'un autre (graphique 1-11). Chacun de ces modèles semble répondre à des variables différentes ; le premier regroupe les deux viandes les plus consommées en quantités et le deuxième les deux viandes les moins consommées. D'emblée, notons que cette classification ne correspond pas à une différence de prix : poulet et bœuf sont moins chers que porc et mouton. D'une façon univoque, la consommation de poulet et de mouton est fortement corrélée au revenu (graphique 1-11). Pour le décile inférieur et le décile supérieur, l'écart de consommation entre le monde urbain et le monde rural n'est pas très important. Il l'est par contre pour les revenus médians. En milieu rural, la croissance marginale de la consommation est exponentielle : faible dans les déciles inférieurs – un différentiel positif de revenu induit une consommation faiblement supérieure – et importante dans les déciles supérieurs – un différentiel positif de revenu induit une consommation fortement supérieure. En milieu urbain, la croissance de la consommation en fonction du revenu est plus régulière. Quelles hypothèses peut-on alors formuler ? Déjà, au

risque d'anticiper sur la suite de raisonnement, il ne faut pas négliger le lien souvent très étroit entre revenu, rang hiérarchique et consommation de viande (cf. chapitre 2) : les membres des basses castes, souvent également plus pauvres, mangent plus aisément du bœuf et du porc que ceux des castes plus élevées, souvent plus riches<sup>103</sup>. Outre ces aspects liés à la caste, que les présents chiffres ne renseignent pas, on peut aussi suggérer qu'en ville cette variation correspondrait à un « effet de revenu » : on adapte sa consommation de poulet et de mouton à ses ressources, de manière presque proportionnelle. A la campagne en revanche, il s'agirait plus d'un « effet de classe » : il faut franchir un certain palier pour véritablement consommer plus. L'accession à un statut économique élevé se traduirait par une forte augmentation d'une consommation qu'on pourrait alors qualifier d'ostentatoire et qui imiterait en quelques sortes celle des « gens de la ville ». Deuxième modèle, la consommation de bœuf et de porc, faible dans tous les cas, présente des profils différents de celle de poulet et de mouton. En contexte urbain, le revenu ne joue pas forcément de manière positive. La consommation de bœuf par exemple y diminue dès le troisième décile de revenu. On peut supposer que l'accès à un certain statut économique, c'est-à-dire plus ou moins à la classe moyenne<sup>104</sup>, entraîne un phénomène de limitation, voire de rejet de cette viande – cette observation vaut aussi pour la viande de porc dont la consommation en contexte urbain ne semble pas corrélée au revenu. En contexte rural en revanche, les consommations de ces deux viandes sont corrélées positivement avec le revenu : un statut économique supérieur ne semble pas signifier des proscriptions ou tabous plus importants.

Cette analyse en quantités absolues peut être complétée par une analyse de la consommation en *quantités relatives*, c'est-à-dire en étudiant la proportion de chacune des viandes dans le « panier carné », en fonction du décile de revenu. Des tendances très nettes s'affirment (graphique 1-19) :

- quelque soit le contexte, la part de la viande de porc ne varie pas avec le revenu ;
- la part de bœuf en milieu rural est également stable ; en milieu urbain en revanche elle diminue nettement avec le revenu ;
- la part du mouton augmente généralement avec le revenu ;
- la part du poulet augmente avec le revenu en milieu urbain et elle diminue en milieu rural.

Quels enseignements tirer de ces observations ? Encore une fois, il ne faut pas négliger le lien existant de fait entre revenu et caste : si les plus pauvres mangent en proportion plus de bœuf, c'est surtout parce qu'ils sont souvent issus des castes basses. Mais on peut aussi émettre l'hypothèse basique que, si la proportion d'une viande particulière dans le total des viandes mangées augmente avec le revenu, cela signifie que son statut est valorisé par les classes économiques supérieures. Si au contraire celle-ci décline, le statut de la viande est connoté

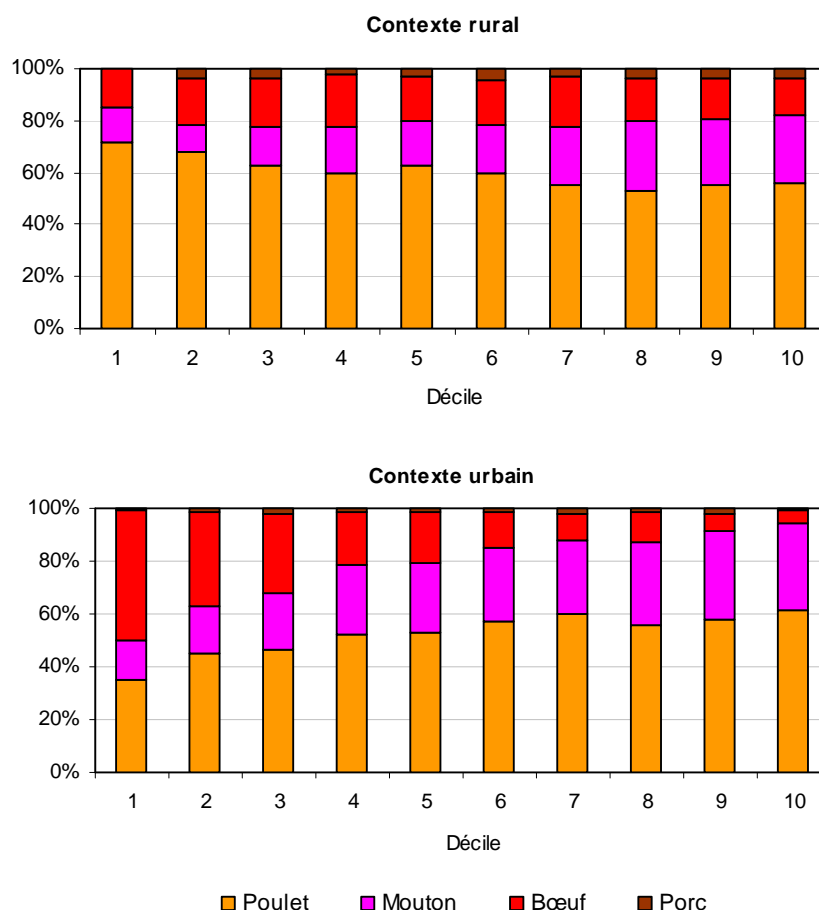
---

<sup>103</sup> S'il n'y pas de correspondance stricte entre caste et classe en Inde, les membres des basses castes sont en effet statistiquement plus vulnérables économiquement que ceux des castes intermédiaires et hautes (Jaffrelot, 2006, p.12).

<sup>104</sup> Il faut être prudent avec cette analogie car, comme je l'explique dans le chapitre 2, le statut de classe moyenne n'est pas uniquement économique.



plutôt négativement. Si l'on suit ce raisonnement, le mouton semble être la viande dont le statut est le plus valorisé : plus on est riche, plus importante est la part que celle-ci représente dans la consommation de viande. En contexte urbain, cette viande semble se substituer au bœuf avec la croissance du revenu. Le poulet quant à lui semble être valorisé surtout en ville : en dépit de son coût relativement modique, sa part augmente avec le revenu. Ce n'est donc pas une consommation que l'on abandonne en s'enrichissant, loin de là. A l'inverse, à la campagne, le poulet est valorisé surtout par les ménages pauvres. Son faible coût explique sûrement en partie cette valorisation. Plus le ménage est riche, plus faible est la part qu'il consacre à cette viande, et ce au profit de celle du mouton, viande plus chère et apparemment plus valorisée. Le porc est quant à lui bien une viande marginale : sa part dans l'apport total de viande est tout juste plus importante en milieu rural (jamais plus de 5%) qu'en milieu urbain (pas plus de 2%) – il est difficile à partir de ces chiffres d'aller plus loin dans le raisonnement. Quant au bœuf, sa part est stable en milieu rural. En milieu urbain en revanche, cette viande semble fortement dévalorisée : plus les revenus d'un ménage sont élevés, moins celui-ci accorde d'importance à cette viande, ce qui confirme l'analyse faite en valeurs absolues.



**Graphique 1-19 – Proportion de chacune des viandes, en fonction du revenu**

Sources : NSSO (2009-2010)

D'une manière générale, la répartition de la consommation de viande varie moins avec le revenu en contexte rural qu'elle ne le fait en contexte urbain. En milieu rural, les consommations

augmentent en quantité avec le revenu, mais les proportions respectives de chaque type de viande restent les mêmes : le choix de la viande consommée semble moins y être une question de statut économique qu'elle ne l'est en contexte urbain. En milieu urbain en revanche, un ménage riche présente un « panier carné » (60% de poulet, 30% de mouton) bien différent de celui d'un ménage pauvre (50% de bœuf, 35% de poulet, 15% de mouton) : ces différences sont assurément dues à des questions de castes, mais également de revenu et de mode de vie.

### **Conclusion. Par-delà les chiffres, la question du statut de la viande**

En quoi ces données statistiques à l'échelle indienne infirment-elles ou confirment-elles l'hypothèse de la transition alimentaire ? Certaines données semblent aller dans le sens du modèle exposé. La consommation de céréales diminue – même si cette diminution semble un peu anticipée ; la consommation de graisses et de produits laitiers augmente. Concernant les viandes, les classes aux revenus supérieurs sont bien les plus grandes consommatrices ; en contexte urbain, la consommation est supérieure et la structure de choix est différente, avec une nette préférence accordée au poulet, une viande dont on a vu que la consommation est en forte croissance à l'échelle mondiale.

D'autres données battent cependant le modèle en brèche. La consommation de protéines (animales ou végétales) est en diminution. Plus spécifiquement, la consommation de viande reste très faible, même pour les ménages riches et urbains qui, de surcroît, consomment certaines viandes (le porc et le bœuf) en très petites quantités, loin des modèles alimentaires de l'Occident. Si, à l'échelle agrégée des foyers, la consommation de viande est plus importante pour les urbains riches, à l'échelle du pays elle n'est pas corrélée au degré de « développement » des Etats. De plus, cette consommation reste très polarisée à l'échelle du pays, avec des pics (relatifs) dans le Sud (où le groupe ethnolinguistique dravidien est majoritaire et le pourcentage de Brahmanes est inférieur au reste du pays) et dans le Nord-Est (où chrétiens et bouddhistes, parfois d'origine tribale, très souvent de groupes ethnolinguistiques sino-tibétain et austro-asiatique, sont nombreux voire parfois majoritaires). Cette géographie suggère l'importance des facteurs culturels dans le rapport que les mangeurs entretiennent avec les produits carnés : si on lit la carte des consommations (carte 1-7) à la lumière de la classification en trois qualités, une Inde plus *rājastika* (consommatrice de poulet et de mouton) dans le Sud semble s'opposer à une Inde plus *tāmasika* dans le Nord-Est (consommatrice de bœuf et de porc) et à une Inde plus *sāttvika* (consommatrice de produits laitiers) dans le Nord-Ouest<sup>105</sup>. Entre ces trois espaces, une Inde pauvre et faiblement urbanisée ne diversifie que très faiblement son alimentation. C'est donc uniquement quand le socle culturel le permet que la transition carnée touche effectivement en priorité les classes urbaines aisées. Cependant, sa diffusion sociale (vers les classes plus pauvres) et spatiale (vers les zones rurales) ne semble pas du tout assurée. Le modèle de la

---

<sup>105</sup> Cette classification elle-même est surtout prégnante dans le Nord et l'Ouest du pays.

transition alimentaire achoppe donc bien, avant tout, sur la question de la consommation de produits carnés. Si transition alimentaire il y a, celle-ci doit être renommée, avec Frédéric Landy, « transition alimentaire hindoue » (2006, p.32) : elle a des spécificités propres, « pour des raisons avant tout culturelles » (*ibid.*, p.32-33) principalement liées à l'ethos hindou de l'alimentation.

Derrière la question de la transition alimentaire ou carnée, se pose celle du statut des différentes viandes. L'étude des grandes variables et des consommations agrégées à l'échelle indienne laisse entrevoir, à des échelles plus restreintes, une multiplicité et une fragmentation des pratiques et des représentations. Il faut aller plus loin que les chiffres, plus loin aussi que les classes sociales, les Etats ou les lieux de résidence pour apporter un éclairage précis des significations que les mangeurs confèrent à la viande dans l'Inde contemporaine.

## Chapitre 2 – La consommation de viande : régimes de régulation et évolution des pratiques au Tamil Nadu

### Introduction. Une approche qualitative

L'étude des statistiques a révélé une faiblesse de la consommation de viande en Inde, mais également une grande variabilité de ces consommations, en fonction des types de viandes, mais aussi des Etats, des classes de revenu et des lieux d'habitation, laissant supposer que de nombreux facteurs, notamment économiques, sociaux ou culturels, auraient une influence sur la consommation carnée. Ainsi, quels sont les statuts que les mangeurs accordent à la viande en Inde ? Quelles sont les pratiques déployées ? Quelles sont les logiques mobilisées dans le rapport aux produits carnés ?

L'objet de ce deuxième chapitre, le plus long du présent travail, est de proposer une analyse qualitative de la consommation de viande au Tamil Nadu, en s'appuyant sur des enquêtes menées principalement dans la ville de Chennai et dans la région rurale de Kamachipuram (district de Theni). Son but est tout d'abord d'apporter des éclairages quant aux particularités statistiques relevées dans le chapitre 1 et donc d'infirmer ou de confirmer des hypothèses qui ont été émises. Plus généralement, il vise à mettre en lumière des pratiques et des représentations qui échappent à l'analyse quantitative. J'expose tout d'abord la méthodologie d'enquête retenue. Puis, j'évoque la marginalité structurelle de la consommation de viande au Tamil Nadu, sans trop entrer dans les détails de consommation de groupes sociaux particuliers (religions, castes, etc.). Cette distinction est effectuée par la suite : en étudiant les différents facteurs ayant une influence sur le statut conféré à la viande, j'identifie les principales logiques mises en œuvre par les mangeurs ainsi que les registres mobilisés. Puis je détaille les principales dynamiques affectant les pratiques et les représentations afférentes à la viande depuis une dizaine d'années. Cette approche plutôt ethnologique de la consommation de viande en Inde est complétée dans le chapitre suivant (chapitre 3) par une approche d'ordre plus géographique, interrogeant la variabilité des consommations en fonction des espaces.

#### **Encadré 2-1 – La terminologie complexe des différentes castes**

Au Tamil Nadu, il est peu aisé d'associer chaque *jāti* à une *varṇa*, ce dernier ordonnancement étant originaire d'Inde du Nord (Barnett, 1976, p.135). Dans la suite de ce travail, je distingue donc plusieurs regroupements de castes :

- les castes dites hautes ou supérieures (dont les Brahmanes), désignées, dans la terminologie du gouvernement central, comme des FC (*Forward Communities* ou « communautés avancées ») ;
- les castes dites intermédiaires (correspondant peu ou prou à la *varṇa* des *śūdra*) : au sein de cette catégorie, les castes considérées comme étant les plus basses sont désignées comme des BC (*Backward Classes*, littéralement « classes arriérées »), regroupement comprenant lui-même une sous-section inférieure, les MBC (*Most Backward Classes*, ou « classes les plus arriérées » ;
- les castes dites basses ou inférieures, désignées comme des SC (*Scheduled Castes* ou « castes répertoriées »). Elles regroupent ceux que l'on appelle les « hors-castes » (sk. *avarṇa*) ou plus communément en Europe les « intouchables ». Les anglais ont employé et popularisé le terme « Parias » pour les désigner, quoiqu'au départ les Paraiyars ne sont qu'une des nombreuses castes d'intouchables du Tamil Nadu. Gandhi les a nommés les Harijans (« enfants de dieu ») et eux revendiquent depuis quelques décennies l'appellation de « Dalits » (« opprimés », « oppressés » en langue marathi) – c'est cette terminologie que je tâche d'employer. Les termes *caṅḍāla*, *adidravida* (dans le Sud du pays) ou *bahujan* (dans le Nord) sont eux plus rarement employés ;
- les populations tribales<sup>106</sup>, considérées comme étant extérieures à l'ordre des castes, désignées comme des ST (*Scheduled Tribes*, « tribus répertoriées ») et utilisant pour se désigner le terme sanskrit *ādivāsī*, qui signifie littéralement « ceux qui étaient là à l'origine ».

## **I. Méthodologie et choix du terrain**

### **A. La consommation de viande : une pratique spatialisée qui appelle les sciences sociales pour la comprendre**

Certains choix méthodologiques rapidement énoncés dans l'introduction demandent à présent à être précisés. Principalement, l'inscription académique de cette thèse nécessite d'apporter d'emblée quelques précisions sur la méthode choisie et la construction de l'analyse. Tout d'abord, une évidence : il est très compliqué d'isoler et d'étudier très finement l'ensemble des variables ayant une incidence sur les représentations et les pratiques liées à la consommation de viande en Inde. Certains facteurs font ici l'objet d'une attention plus particulière, tandis que d'autres sont hélas négligés. Afin toutefois d'apporter une analyse la moins lacunaire possible, l'approche choisie est à la fois géographique et ethnologique<sup>107</sup>.

La présente thèse s'inscrit d'une façon assumée dans le champ de recherche de la géographie humaine. De nombreux auteurs ont d'ailleurs insisté sur la dimension spatiale de l'ordre social en

<sup>106</sup> La terminologie de « tribu » ne doit pas pour autant laisser entendre que ces groupes, qui représentent aujourd'hui environ 8% de la population, auraient toujours vécu de façon isolée (Landy, 2002b, p.27).

<sup>107</sup> Si le plan choisi semble les séparer, ces deux approches ne sont pas isolées ; l'une ne saurait être subordonnée ou privilégiée à l'autre : elles viennent s'enrichir mutuellement.

contexte indien (Sopher, 1980, p.25) ou plus spécifiquement tamoul<sup>108</sup>. Frédéric Landy considère à ce titre que « l'hindouisme est une religion éminemment géographique » (2002b, p.34). Martha Ann Selby et Indira Viswanathan Peterson quant à eux ont illustré le fait que « le lieu, dans le sens spécifique d'une localisation particulière, a été identifié comme une catégorie fondamentale dans la culture tamoule »<sup>109</sup> (2008, p.7). Ce qui est vrai pour un objet de recherche (l'ordre social en Inde) semble aussi l'être pour un autre : les pratiques alimentaires de manière générale. Comme cela est souligné dans l'exposition de la méthodologie (cf. introduction), l'alimentation est un fait fondamentalement spatial – ce travail s'en veut aussi le témoignage. David Bell et Gill Valentine ont astucieusement sous-titré leur ouvrage de géographie de l'alimentation (1997) « *We are where we eat* » (« On est où l'on mange »), dans un clin d'œil au « *Man ist was man ißt* » (« On est ce que l'on mange ») attribué à Feuerbach. Dans le développement qui suit (notamment dans le chapitre 3), je cherche donc à montrer qu'en Inde l'espace peut parfois fonctionner comme une variable importante (mais non unique) d'explication des comportements carnés.

Cependant, il ne saurait être question ici de réduire le fait alimentaire à une simple affaire de lieu – le réductionnisme spatial, ou la géographie purement spatiale, dont Jacques Lévy déplore qu'elle ignore la « substance » des faits sociaux (1994, p.22), comme tout autre réductionnisme, empêche la pleine compréhension de certains phénomènes<sup>110</sup>. A l'instar de Jacques Lévy, je revendique donc dans ce travail d'être géographe, « mais pas de part en part » (1994, p.23) : c'est à la condition d'intégrer aussi des dimensions non spatiales qu'une géographie légitime est possible. En effet, l'espace peut parfois ne rien indiquer, si ce n'est le caractère apparemment a-spatial de certaines pratiques. Car, si l'alimentation est bien un fait spatial, elle l'est sûrement moins que certains objets fétiches de la géographie humaine, comme les mobilités ou les territoires. L'alimentation est peut-être avant tout un « fait social total » pour reprendre la terminologie maintes fois répétée de Marcel Mauss : ses ressorts sont tout aussi, voire parfois plus, anthropologiques, sociologiques, économiques, politiques, technologiques, biologiques, écologiques, etc. Dans le cas de l'étude de la consommation de viande au Tamil Nadu, seule une approche véritablement ethnologique peut mettre au jour des facteurs explicatifs relatifs au revenu, à la génération, au contexte relationnel, à la conception du corps, etc. La pratique alimentaire en contexte indien impliquant une inscription biogéographique, la viande véhiculant un ensemble de représentations et de discours à forte teneur symbolique, l'étude de la

---

<sup>108</sup> Dans les années 1950, Louis Dumont et David Pocock considéraient que le facteur territorial n'était pas primordial dans l'organisation sociale (1959, p.18). Trente ans plus tard, par la vertu du « tournant spatial » (*spatial turn*) en sciences humaines (Claval, 2007, p.221), cette thèse commence à être contestée (Daniel, 1984) pour être ensuite invalidée (Berti & Tarabout, 2009).

<sup>109</sup> « Place, in the specific sense of a particular location, has been identified as a fundamentally important category in Tamil culture. »

<sup>110</sup> Il ne s'agit pas là de rentrer dans une querelle de chapelles académiques, tout au contraire, cette partie se veut aussi la mise en pratique d'une multi-disciplinarité que nombreux chercheurs et chercheuses appellent de leur vœux – vœux qui risquent de ne rester que « pieux » s'ils ne trouvent pas leur relais dans des travaux de ce type.

dimension non spatiale de la consommation carnée ne doit pas être négligée, sous peine de manquer totalement l'objet de recherche.

Il ne s'agit pas pour autant d'évacuer toute spatialité dans cette étude de la consommation de viande en Inde. S'il n'éclaire pas tout, l'espace n'est pas non plus simplement un cadre (Landy, 2002a, p.241), un support des activités matérielles ou idéelles des actants<sup>111</sup> (Lussault, 2000, p.30 ; 2007, p.147). En effet, l'espace peut aussi être une ressource mobilisable, ce que Michel Lussault nomme un « instrument de l'action » (2007, p.216) ; il peut également être une « réalité sociale chargée de valeurs pour les opérateurs humains » (*ibid.*, p.218). Dans ce dernier cas, il apparaît comme un révélateur de catégories et de significations qui ne sont pas fondamentalement spatiales mais qui s'inscrivent pour autant dans l'espace – dans notre cas d'étude, les classes sociales, les groupes religieux ou les castes par exemple (Landy, 2002b, p.29). Pour être complète, l'analyse de l'alimentation carnée en Inde doit donc combiner la prise en compte de l'espace et celle d'une certaine « substance sociale ». Mais il ne faut pas voir dans cette articulation entre espace et alimentation l'expression d'une simple causalité directe entre le lieu et le mode de relation à l'objet consommé. Il faut ici se méfier de ce qu'Odette Louiset pointe à juste titre comme un « caractère archétypal frôlant l'idéalisation en sciences sociales » (2011b, p.121), à savoir la théorisation d'une correspondance trop étroite entre le social et le spatial, le deuxième n'étant pas forcément le décalque du premier. En prenant au mot Christine Chivallon, pour qui l'espace appelle « forcément les sciences sociales pour le comprendre » (2000, p.299), l'étude plus ethnologique de la consommation est menée en premier lieu ; par la suite est déployée une analyse plus géographique (cf. chapitre 3). La spatialité est donc envisagée comme une dimension parmi d'autres des produits carnés.

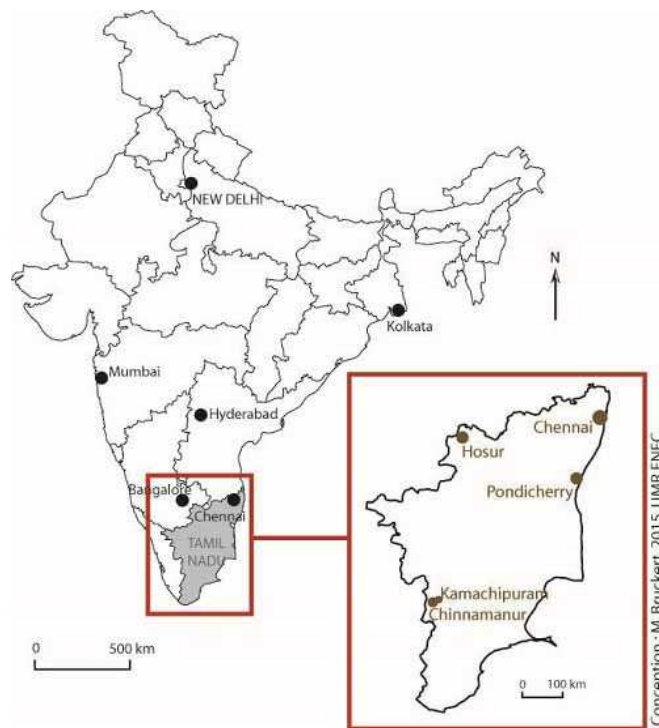
## **B. Le terrain : pertinence et présentation**

Ne pouvant prétendre étudier *in extenso* les comportements relatifs à la viande dans l'ensemble de l'Etat du Tamil Nadu, j'ai choisi de limiter mon terrain d'étude. A cette fin, je me suis concentré sur deux principales populations cibles. La plus importante a été la classe moyenne de la ville de Chennai, capitale de l'Etat, et la deuxième a été la population du village de Kamachipuram et de ses environs, dans le district de Theni. Plus marginalement, j'ai mené des enquêtes complémentaires dans le gros bourg rural de Chinnamanur (district de Theni), voisin de Kamachipuram, dans les villes de Hosur (district de Krishnagiri) et de Pondichéry (territoire éponyme, enclavé dans l'Etat du Tamil Nadu)<sup>112</sup> (carte 2-1). Le choix des deux terrains principaux demande à être ici rapidement justifié.

---

<sup>111</sup> Ce serait là le postulat d'une géographie « anti-spatialiste », dans laquelle l'espace est traité comme une conséquence secondaire de processus non spatiaux (Lévy, 1994, p.22).

<sup>112</sup> Chennai, Kamachipuram, Chinnamanur, Hosur et Pondichéry n'ont pas uniquement été le lieu des enquêtes de consommation : ils ont aussi été l'espace privilégié des observations et enquêtes concernant l'amont des réseaux d'acheminement (élevage, abattage, distribution de viande) (cf. partie 2).



**Carte 2-1 – Localisation du terrain**

### 1. La ville de Chennai

Qu'il me soit ici permis une rapide parenthèse biographique. Avant même d'obtenir le moindre diplôme en géographie, j'avais vécu un an et demi à Chennai (six mois en 2006 et un an en 2007-2008) en tant que volontaire de solidarité internationale dans une organisation non gouvernementale. Trois ans après mon dernier séjour, à l'heure de mon choix de terrain de thèse, j'ai vite considéré la mégapole tamoule comme un lieu de recherches à forte potentiel heuristique dans l'étude de l'évolution du rapport à l'alimentation. Plus particulièrement, les pratiques de consommation de la classe moyenne de Chennai m'ont semblé intéressantes à éclairer. La capitale du Tamil Nadu compte environ 6 millions d'habitants et constitue ainsi la quatrième ville la plus peuplée d'Inde. Chennai se caractérise par la diversité de sa population. Cette diversité est d'abord religieuse : les hindous sont largement majoritaires, mais les chrétiens et les musulmans constituent d'importantes minorités (respectivement 7,6% et 9,4% en 2015<sup>113</sup>). Elle s'exprime aussi du point de vue des castes, des professions et des revenus : des ingénieurs gagnant plus de 100 000 roupies par mois (environ 1 200 €) y côtoient un prolétariat payé à la journée (travaillant notamment dans la construction, l'entretien, le transport, etc.). Dans cette ville, la population tamoule, jadis considérée comme étant plutôt conservatrice (Dumont, 1966, p.292), est exposée à un flux croissant de biens, de capitaux, de personnes, d'idées. En effet, Chennai est en Inde un des territoires les plus ancrés dans la mondialisation (Landy, 2002b, p.256 ; Fuller & Narasimhan, 2007, p.124). La ville est par ailleurs la capitale d'un Etat, le Tamil Nadu, présentant des indicateurs sociaux et économiques supérieurs aux moyennes nationales

<sup>113</sup> Source : <http://www.indiaonlinepages.com/population/chennai-current-population.html> ; consulté le 20/08/2015.



(Landy, 2002b, p.259 ; Cadène, 2008, p.27). Plus généralement, elle peut être considérée comme la « capitale financière, culturelle et médiatique pour l'Inde du Sud » (Oliveau, 2007, p.9).

A Chennai, comme à Pune, Mumbai, Bangalore ou Hyderabad, le développement des services informatiques et d'autres industries de la sous-traitance (Oliveau, 2007, p.9) a contribué à l'émergence, à côté de l'ancienne classe moyenne, née sous la présence britannique et constituée de bureaucrates, d'enseignants, de médecins ou d'avocats<sup>114</sup>, d'une nouvelle « classe moyenne » composée d'ingénieurs, d'entrepreneurs et de gestionnaires. Cette classe moyenne (une terminologie qui mériterait le pluriel) se caractérise par sa diversité sociale, ethnique ou économique ; le *National Council of Applied Economic Research* (NCAER) l'a définie comme l'ensemble des foyers ayant un revenu annuel compris entre 200 000 et 1 000 000 roupies (entre 2 500 et 12 500 € environ)<sup>115</sup>, soit environ 13% de la population indienne en 2009-2010<sup>116</sup>. Le terme de « classe moyenne » (*middle class*) peut certes paraître propre avant tout à un contexte anglo-saxon ; cependant, il décrit très bien une réalité sociale de l'Inde contemporaine et son usage dans ce contexte ne souffre à présent d'aucune contestation parmi les chercheurs. La production scientifique sur la classe moyenne indienne est très riche<sup>117</sup>. La géographe Odette Louiset définit ce groupe social de manière très large : des « couches populaires à l'abri de la précarité, bureaucrates et 'intellectuels' (*scholars*), bourgeoisie des affaires, des plus petites aux plus grandes, innombrables politiciens, du leader local au professionnel de parti, en passant par la cohorte des professions libérales médicales et juridiques et maintenant les ingénieurs... » (2011b, p.127). Pour le présent travail, je retiens l'idée qu'il ne faut pas réduire la définition de cette classe à une simple question de revenu. Loin d'être une réalité objective, la classe moyenne est avant tout un énoncé discursif, une revendication : font partie de la classe moyenne indienne celles et ceux qui ne se sentent ni en bas, ni en haut, ni pauvres ni riches (Saavala, 2010, p.11 ; Donner & De Neve, 2011, p.3 ; Dickey, 2013, p.222). A la différence de la classe laborieuse (*working class*), la classe moyenne ne se définit pas par des relations de travail : cette appartenance est vécue avant tout par des désirs et des aspirations communes (Donner & De Neve, 2011, p.13). Les chercheurs insistent souvent sur l'importance pour la classe moyenne de valeurs telles que la famille, le travail, la réussite sociale et scolaire (Donner, 2005, p.121) ou la décence morale (Dickey, 2013, p.219). Dans un ouvrage ayant eu un grand retentissement, le journaliste P.K. Varma (1998) dénonce quant à lui l'individualisme et l'égoïsme croissants de ses membres. Loin de céder à une quelconque mode, mon choix d'enquête a porté sur les pratiques de cette classe moyenne dans la mesure où les représentations et les comportements de ce groupe numériquement croissant peuvent laisser entrevoir les grandes tendances de

<sup>114</sup> Sur la distinction entre la nouvelle et l'ancienne classe moyenne, voir pour Chennai : Fuller & Narasimhan (2007) ; pour l'Inde : Donner & De Neve (2011) ; pour l'Asie : Goodman & Robison (1996) ; de manière générale : Lange & Meier (2009).

<sup>115</sup> Source : [http://www.cgdev.org/doc/2013\\_MiddleClassIndia\\_TechnicalNote\\_CGDNote.pdf](http://www.cgdev.org/doc/2013_MiddleClassIndia_TechnicalNote_CGDNote.pdf) ; consulté le 12/07/2014.

<sup>116</sup> D'autres estimations évoquent 300 millions d'individus (Louiset, 2011b, p.127).

<sup>117</sup> Pour ne citer que quelques travaux : Breckenridge (1998), Varma (1998), Assayag (2000), Assayag & Fuller (2005), Donner (2005), Harriss (2006), Fuller & Narasimhan (2007), Jaffrelot & Van der Veer (2008), Upadhyaya (2009), Saavala(2010), Donner & De Neve (2011), Dickey (2012, 2013).

consommation et le rapport que la société indienne entretiendra avec les nourritures carnées dans les prochaines décennies. L'apparent contraste entre d'un côté un conservatisme culturel et de l'autre un décollage socioéconomique impliquant la croissance du pouvoir d'achat et l'exposition à des systèmes de valeurs multiples (et notamment extérieurs au monde indien) fait de Chennai un lieu particulièrement intéressant pour l'étude du statut de la viande dans l'Inde contemporaine. Plus particulièrement, j'ai mené des entretiens dans les quartiers de Triplicane, Mylapore et Anna Nagar<sup>118</sup> (carte 2-2). Ce choix, effectué en début de thèse, devait me permettre de comparer le statut que les mangeurs conféraient à la viande dans un quartier de classe laborieuse à dominante musulmane (Triplicane), dans un quartier d'ancienne classe moyenne peuplée par des hautes castes et bordé par des communautés chrétiennes (Mylapore) et dans un quartier de nouvelle classe moyenne caractérisé par la diversité de sa population (Anna Nagar). Par ailleurs, ce choix a été facilité par le fait que j'avais auparavant vécu trois mois dans le premier (en 2006) et un an dans le troisième quartier (en 2007-2008).



**Carte 2-2 – Localisation des quartiers étudiés à Chennai**

<sup>118</sup> Je présente plus en détails ces trois quartiers dans le chapitre 6.

## 2. Le village de Kamachipuram

Pour interroger le rôle de la mondialisation et de l'intégration globale des territoires dans le rapport que les individus entretiennent avec la viande, un autre terrain, éloigné de Chennai et des grands axes de communication était nécessaire. En introduisant un terrain rural et en mettant donc en œuvre dans l'analyse un « gradient d'urbanité » (Lussault, 2007, p.324), l'enjeu était d'envisager le rôle de l'espace dans la formation et l'évolution des systèmes de valeurs afférents à la viande. Certes, il n'existe pas au Tamil Nadu (ni même ailleurs dans le monde) de territoires totalement reculés, enclavés, auto-suffisants, coupés de toute influence extérieure – en dépit de son inanité, le mythe du village « authentiquement » indien a pourtant longtemps séduit (Landy, 1993, p.316). Cependant, on ne peut pas nier le fait que certains territoires sont moins connectés que d'autres aux flux croissants de marchandises, de capitaux, de personnes ou d'idées qui caractérisent la mondialisation. Si les zones rurales du Tamil Nadu font également partie de l'« espace-Monde » (Santos, 1993), elles y sont moins intégrées que ne peut l'être la ville de Chennai. Le gradient d'urbanité peut aussi être compris comme un « gradient de mondialité », en considérant la capacité qu'a l'urbanité d'une ville « à jouer un rôle décisif dans la production du Monde ou à y révéler la présence du Monde » (Dumont, 2008, p.177).

Aucun village n'étant représentatif de ce qui serait une entéléchie de l'Inde rurale, le choix d'un lieu d'enquête présente toujours un part d'aléa. Le choix de ce terrain rural s'est fixé sur le district de Theni, et plus spécifiquement dans le village de Kamachipuram, comptant environ 5 000 habitants, dans le *block* de Chinnamanur (*taluk*<sup>119</sup> d'Uthamapalayam). Plusieurs critères m'ont conduit à choisir ce lieu. Tout d'abord, cette zone est géographiquement assez éloignée d'une grande ville tamoule. Chennai est à plus de 700 km, Madurai et Coimbatore à près de 200 km. Mais la proximité et la distance ne s'expriment pas uniquement en termes « topographiques » (de kilométrages) : leurs caractéristiques « topologiques » (Lussault, 2007, p.64), autrement dit la connexité entre les espaces, sont également à prendre en compte. A ce titre, le village de Kamachipuram figure à une dizaine de kilomètres d'un axe reliant le Tamil Nadu au Kerala. Cependant, cet axe reste minoritaire, à l'écart des principaux flux économiques et démographiques empruntant les axes majoritaires<sup>120</sup>.

Une agriculture relativement productive, sèche ou irriguée, domine le district de Theni ; les terres cultivées sont recouvertes de riz (24% des surfaces), d'oléagineux (26%), de légumes (11%), de canne à sucre (11%), mais également de coton<sup>121</sup>. Autour de Chinnamanur, les principales cultures sont les piments, les oignons, le sorgho, le tabac et les bananes. Le *block* de Chinnamanur est ainsi plutôt prospère : ses villages sont éloignés de l'image d'une Inde rurale

<sup>119</sup> Le *block* et le *taluk* sont des sous-divisions administratives des districts : les *taluks*, circonscriptions fiscales, regroupent plusieurs *blocks* de villages ; les *blocks* regroupent plusieurs villages.

<sup>120</sup> Voir la carte du Tamil Nadu en incipit.

<sup>121</sup> Source : [http://cgwb.gov.in/District\\_Profile/TamilNadu/THENI.pdf](http://cgwb.gov.in/District_Profile/TamilNadu/THENI.pdf) ; consulté 23/09/2014.

miséreuse. Le taux d’alphabétisation y avoisine les 85%<sup>122</sup> alors que la moyenne du district est de 77%<sup>123</sup>. Cette relative aisance (qui n’exclut évidemment pas, dans certains lieux et pour certains groupes sociaux, une grande misère économique) me permettait donc d’étudier des pratiques alimentaires qui ne portent pas uniquement le sceau de la contrainte économique. La région est également caractérisée par l’importance de l’élevage, notamment ovin : je tenais cette information de personnes s’y rendant régulièrement, et cela a été confirmé par ma propre expérience<sup>124</sup>. Je pouvais donc y combiner l’étude de la consommation et l’étude, plus en amont du circuit, de la production de viande (cf. partie 2). Des membres d’une ONG locale<sup>125</sup> m’avaient également indiqué que j’allais trouver dans cette région des distinctions de castes assez marquées, notamment entre la méta-caste des Mukkulathors (portant le titre de Thevars, majoritairement de propriétaires terriens) et les castes de Dalits. Dans le village de Kamachipuram cependant, la caste dite dominante<sup>126</sup> est celle des Nadars<sup>127</sup> (classée MCB). La majorité de ces Nadars est hindoue, mais certains sont convertis au christianisme depuis quelques générations. Le village compte aussi quelques commerçants Chettiyars et propriétaires terriens Kallars (membres de la méta-caste des Mukkulathors). La caste des Paraiyars<sup>128</sup> constitue le principal groupe du village classé SC ; parmi les membres, très minoritaires, des populations tribales, on compte quelques familles de Kal Ottars<sup>129</sup> et de Tombars<sup>130</sup>. En 2013, aucune famille musulmane n’habitait à Kamachipuram. Une dernière raison, loin d’être négligeable dans le choix d’un terrain d’enquête, relève de facteurs plus personnels. Je connaissais cette région par d’autres moyens que ceux de la recherche : un ami tamoul en est originaire et m’y avait emmené en 2008 ; j’y étais retourné par la suite pour un travail bénévole au profit d’une association œuvrant pour l’accès à l’eau et à l’assainissement. De plus, j’ai pu y être guidé durant deux jours par Krishna Swamy, un assistant de recherche employé dans des projets de l’Institut Français de Pondichéry (IFP) et originaire d’un village du bloc de Chinnamanur. Et puis, nul besoin de le taire, cette région, au pied des premières pentes des Ghâts occidentaux, me plaisait aussi pour la beauté de ses paysages et son horizon barré par d’impressionnantes masses granitiques...

---

<sup>122</sup> Source : <http://www.census2011.co.in/data/town/803777-chinnamanur-tamil-nadu.html> ; consulté le 23/09/2014.

<sup>123</sup> Source : <http://www.censusindia.gov.in/2011census/censusinfodashboard/index.html> ; consulté le 23/09/2014.

<sup>124</sup> Quoique le district de Theni présente une concentration spatiale de petits ruminants inférieure à la moyenne de l’Etat (source : Animal Husbandry Department, Tamil Nadu, *Livestock Census 2004*).

<sup>125</sup> *Chinnamanur Weakens’ Development*, basée à Theni.

<sup>126</sup> Le sociologue M.N. Srinivas a nommé « dominantes » (1993, p.933) les castes, souvent intermédiaires, étant localement les plus nombreuses, possédant la majorité des terres ainsi que, souvent, le pouvoir politique.

<sup>127</sup> Ancienne caste intouchable de collecteurs de sève de palme, reconvertie principalement dans le commerce et ayant connu depuis l’Indépendance une forte ascension sociale (Hardgrave, 1969).

<sup>128</sup> Souvent ouvriers agricoles à la journée, c’est « traditionnellement » la caste des joueurs de tambour.

<sup>129</sup> Classés comme DT (*Denotified Tribe*, Tribu Dénotifiée), leur occupation traditionnelle était l’extraction et le polissage de pierres (Singh, 1994).

<sup>130</sup> Ancienne tribu nomade de jongleurs et d’acrobates de rue (Viramma & Racine, 1995, p.534), ils sont à présent sédentarisés est classés SC, donc comme une caste.

Afin de donner une plus grande finesse au gradient d'urbanité que je cherchais à mobiliser, j'ai mené de rapides terrains secondaires dans des villes de tailles variables : Chinnamanur (42 000 habitants), gros bourg situé à proximité de Kamachipuram, Hosur (116 000 habitants), dernière ville tamoule sur la route de Bangalore et Pondichéry (655 000 habitants), ancien comptoir français. Là aussi, ces terrains secondaires ont également fourni des données relatives aux réseaux d'approvisionnement de la viande.

### C. Les enquêtes qualitatives de consommation

J'ai fait le choix de procéder à des entretiens qualitatifs à partir d'un questionnaire ouvert semi-directif. A partir d'une liste de questions fondamentales que je cherchais à poser à chaque entretien, j'ajoutais des questions spécifiques, en fonction de la tournure que prenait la discussion et des informations données. Ces entretiens ont été effectués soit directement en anglais, quand cela était possible, soit en langue tamoule. Mon niveau de maîtrise de cette dernière langue me permettait d'obtenir des informations relativement basiques ; afin de saisir les subtilités des réponses et de sonder plus en détails les représentations des mangeurs, j'ai très souvent travaillé avec un interprète aussi compétent qu'amical, Antony, également rencontré à l'IFP. Quand les conditions le permettaient (faibles perturbations sonores, accord de la personne interrogée), certains entretiens étaient enregistrés ; d'autres étaient immédiatement retranscrits en notes. Les entretiens, du fait de leur caractère ouvert, avaient une durée très variable, entre dix minutes et plus d'une heure, en fonction de la disponibilité et de la loquacité des personnes interrogées.

L'obtention d'entrevues avec les personnes ciblées a parfois relevé de la gageure. Il m'a été difficile de trouver au sein des quelques contacts que j'avais précédemment acquis à Chennai un nombre suffisant de personnes disposées à prendre du temps pour me répondre. Seule une vingtaine de connaissances et de personnes de leur entourage ont été interrogées ; certaines informations obtenues ont aussi été récoltées au hasard de discussions informelles avec des amis indiens. J'ai également soumis à mon questionnaire à des personnes croisées au hasard de mes voyages, déambulations et rencontres<sup>131</sup>. Pour multiplier les sources, j'ai ensuite privilégié deux stratégies principales : une vingtaine d'entretiens a été réalisée auprès d'étudiants et d'employés d'une université de la ville qui m'a ouvert ses portes par l'intermédiaire d'une amie y travaillant ; les autres entretiens ont été effectués, d'une manière « sauvage », dans l'espace public, en interpellant des passants dans la rue, en interrogeant des promeneurs dans les parcs publics, des riverains dans les *tea shops*, ou en rendant visite à des commerçants. En contexte rural, cet exercice a été plus aisé du fait d'une disponibilité et d'une accessibilité accrues des habitants. D'une manière générale, j'ai ciblé les personnes appartenant, ou revendiquant une

---

<sup>131</sup> D'une manière générale, j'ai essayé d'accorder une place aux circonstances aléatoires, acceptant un processus de « sérendipité » dans lequel c'est parfois en ne cherchant pas que l'on trouve quelque chose...

appartenance, à la classe moyenne. Un tel choix a été plus évident à Chennai qu'à Kamachipuram : dans ce village, les classes aisées sont plus souvent des propriétaires terriens ou des commerçants que des employés de bureau, et encore moins des ingénieurs. Je n'ai cependant pas souhaité totalement fermer mon échantillon en effectuant ponctuellement des enquêtes au sein de la « classe laborieuse » (*working class*), dont les revenus et les modes de vie contrastent à la fois avec ceux de la classe moyenne et ceux du prolétariat urbain<sup>132</sup>. Dans un souci d'exhaustivité, j'ai mené, quand cela était possible, des entretiens avec des personnes appartenant soit à la classe des plus démunis, soit à la classe supérieure ou à l'élite cosmopolite.

Dans le choix des personnes interrogées, il m'a paru important de faire varier quatre facteurs principaux : la religion<sup>133</sup>, la caste<sup>134</sup>, le sexe et l'âge. Cependant, deux communautés sont hélas sous-représentées : les musulmans et les femmes, tandis que les chrétiens semblent quant à eux surreprésentés<sup>135</sup>. L'échantillon choisi est donc relativement large. Au total, près de quatre-vingt d'entretiens exploitables ont été réalisés, dont une cinquantaine à Chennai. Plutôt que de chercher à isoler l'impact d'un unique facteur, comme la caste, la religion ou le revenu, sur la consommation de viande, j'ai au contraire cherché à dresser un panorama des différentes attitudes relatives à la viande.

#### **D. Autres sources : des études ethnologiques et géographiques**

En sus des observations et des entretiens effectués, je m'appuie dans ma réflexion sur des données de seconde main, principalement des études ethnologiques et géographiques ayant été menées en Inde au cours des trois à quatre dernières décennies. Certains travaux, plus souvent mobilisés que d'autres, demandent à être spécifiés ici : la monographie que le géographe Jacques Dupuis (1960) a consacré à l'actuel Tamil Nadu (alors appelé Etat de Madras), les travaux sur la consommation alimentaire des femmes menés dans les années 1970 au Tamil Nadu par Gabriela Eichinger Ferro-Luzzi (1974, 1975a, 1975b), les enquêtes sur les rapports aux animaux dans le monde indien effectuées par des représentants de l'école états-unienne de géographie culturelle comme Frederik J. Simoons, (1967, 1976, 1994) et ses élèves Derick O. Lodrick (1981, 1992) et Robert Hoffpauir (1982), les études pionnières sur l'alimentation à Chennai réalisées par Patricia Caplan (2001, 2006, 2008), les recherches de Robert Deliège (1989, 2001, 2004, 2005) sur les intouchables du Tamil Nadu, la thèse d'Alexandra Quien sur la restauration à Bombay (Mumbai) (2008), les travaux d'ethnologie consacrés à la consommation de viande et au végétarisme en Inde, réunis dans la revue *South Asia* par Caroline et Filippo

---

<sup>132</sup> Cette classe laborieuse se définit plus selon des relations de travail et des revenus que selon des consommations et des aspirations (Donner & De Neve, 2011, p.13).

<sup>133</sup> La religion est un facteur très important dans l'étude des pratiques en Inde : même si tous les individus ne sont pas de fervents croyants, leur obédience religieuse (ou du moins celle de leur famille) a une grande influence sur leur système de valeurs et leurs principes d'action.

<sup>134</sup> Les hindous, les chrétiens, mais également les musulmans s'attribuent des castes.

<sup>135</sup> Cela s'explique notamment par le fait que l'université (Saint Thomas College) où j'ai effectué de nombreux entretiens est une université chrétienne – elle compte malgré tout, parmi les étudiants et les employés, une petite moitié d'hindous et quelques musulmans.

Osella (2008) et les recherches relatives à la médecine et à la nutrition menées par Brigitte Sébastia au Tamil Nadu (2010, 2013, 2015). Un autre texte me sert fréquemment de source : le passionnant témoignage, recueilli par Josiane et Jean-Luc Racine, de Viramma, femme Dalit du territoire de Pondichéry (Viramma & Racine, 1995).

## **II. La viande marginalisée**

### **A. La consommation de viande au Tamil Nadu : représentations et discours**

La question de la consommation de viande, et plus généralement de la nourriture non-végétarienne en Inde du Sud, donne lieu à des représentations et des discours souvent univoques. Déjà, sur le plan alimentaire, mais aussi et avant tout sur le plan culturel, le Tamil Nadu est de longue date perçu comme une « région traditionaliste » (Dumont, 1966, p.292). Notamment, la grande quête de pureté rituelle des hautes castes y est pointée : le géographe David E. Sopher relève que « les Brahmanes Smarta<sup>136</sup> du Tamil Nadu sont universellement considérés comme appartenant au plus prestigieux des groupes Brahmanes d'Inde »<sup>137</sup> (1980, p.312). Habituellement, ce conservatisme des Brahmanes est associé à la pratique d'un végétarisme rigoureux. L'anthropologue Christopher J. Fuller considère ainsi qu'« un des marqueurs vitaux de la culture brahmane d'Inde du Sud est, et a longtemps été, un strict végétarisme »<sup>138</sup> (2004, p.93)<sup>139</sup>. Parfois, l'ensemble de la culture alimentaire d'Inde du Sud, et du Tamil Nadu plus particulièrement, est réduite, par une sorte de métonymie, à celle, végétarienne, des Brahmanes. L'auteure d'origine bengalaise Chitrita Banerji évoque dans son ouvrage *Eating India* « les clichés méprisants sur la cuisine du Sud : [...] toujours végétarienne, nageant dans l'huile de coco »<sup>140</sup> (2008, p.56).

Les castes de Brahmanes – représentent à peine 3% de la population de l'Etat (Assayag, 2006, p.497)<sup>141</sup> – ne sont pas les seules à pratiquer le végétarisme au Tamil Nadu. Recenser les castes végétariennes de la région est une tâche qui n'entre pas dans les objectifs de ce travail. Mais la littérature ethnologique sur le Tamil Nadu, dont les informations sont compilées depuis plus d'un siècle, décrit de façon assez complète les habitudes alimentaires, végétariennes ou non-

<sup>136</sup> D'obédience shivaïte, ils sont plus communément appelés Aiyars – c'est du moins la dénomination que j'utilise dans ce travail. L'autre principale caste (*jāti*) de brahmanes, les Aiyengars, est d'obédience vishnouite.

<sup>137</sup> « The Smarta Brahmins of Tamil Nadu are universally regarded as among the most prestigious of any Brahmin group in India ».

<sup>138</sup> « one vital marker of Brahmin culture in south India is and long has been strict vegetarianism ».

<sup>139</sup> Ce propos est également développé par Sharma (1961), Beck (1970, p.793), Reiniche (1979, p.8), Hancock (1999), Banerji (2008, p.217) ou Osella (2008, p.4).

<sup>140</sup> « dismissive clichés about southern cuisines [...]: always vegetarian, swimming in coconut oil ».

<sup>141</sup> Ce faible chiffre s'explique en partie par leur exode, causé par les mouvements dits « anti-brahmaniques » des années 1950s et 1960s (Hancock, 1999, p.48), précédé par un « grand exode rural » après 1930 (Dupuis, 1960, p.49). En effet, en tant que représentants d'un ordre védique prétendument venu du nord, et donc en tant qu'envahisseurs, ils ont été combattus par les tenants de l'identité dravidienne de l'Etat, notamment les membres du parti DMK naissant (Pandian, 1991, p.2043).

végétariennes, des castes locales<sup>142</sup>. Outre les Brahmanes, le principal regroupement de castes végétariennes est constitué des Vellalars (classés FC), propriétaires terriens de haut statut qui portent au Tamil Nadu des titres tels que Pillai ou Mudaliyar (Reiniche, 1979, p.5 ; Guilmoto, Reiniche et Richard, 1990, p.35 ; Fuller, 2004, p.93). Parmi ce groupe des Vellalars, les castes végétariennes portent souvent la distinction de Caiva Vellalars – *caivam* signifiant « végétarien » en tamoul (Barnett, 1976, p.136). La spécificité de leur régime alimentaire figure donc dans leur nom. Au sein de ce groupe générique, certaines castes (au sens de *jāti*) spécifiques ont été recensées par les ethnologues : les Tondaimandalam Kondaikatti Vellalar Mudaliyars de la région de Chengalpet (district de Kanchipuram) (Barnett, 1976, p.136), les Karkatha Vellalars (Debysingh, 1980, p.114 ; Singh, 1994, p.1609), les Tulluva Vellalars d'Arni (district de Tiruvannamalai) (Harris-White, 2003, p.175), les Kaniyala Vellalars ou les Kottai Vellalars (Singh, 1994, p.1609). La caste des comptables, appelée Karunikal Pillai au Kongu Nadu<sup>143</sup> (Beck, 1970, p.793), à rapprocher de celle des Kanakku Pillais de la région de Pondichéry (Viramma & Racine, 1995, p.534), est également souvent mentionnée comme étant végétarienne. Parmi les autres castes végétariennes évoquées, on retrouve les Komutti Chettiyars (caste de marchands) et les Choli Acharis (caste d'artisans) du Kongu Nadu (Beck, 1970, p.793). Marie-Louise Reiniche souligne que la méta-caste des Acharis du Tirunelveli prétend être végétarienne dans son ensemble, mais que ce discours ne résiste pas à l'épreuve des faits<sup>144</sup> (1979, p.9).

Cette liste est incomplète, mais elle met bien en exergue le faible nombre de castes tamoules revendiquant ou pratiquant une alimentation strictement végétarienne. Les chiffres du recensement indiquent que la majorité des habitants de l'Etat (plus de 65%) est composée de castes classées BC ou MBC (cf. supra), considérées comme étant non-végétariennes<sup>145</sup> (Singh, 1994). Les castes classées comme SC, qui représentent près de 20% de la population, sont également non végétariennes. Les ST, les musulmans et les chrétiens<sup>146</sup>, représentant respectivement 1%, 5,5% et 6% de la population de l'Etat, sont aussi des groupes non-végétariens. Les mangeurs végétariens sont donc théoriquement une minorité : le régime alimentaire des Tamouls ne doit pas être confondu avec celui des seuls Brahmanes ou des hautes castes. Les statistiques du NSSO (chapitre 1) mentionnent qu'en 2009 au Tamil Nadu, 704 foyers urbains et 767 foyers ruraux sur 1 000 avaient consommé de la viande lors des trente jours précédant l'enquête. Ce chiffre est confirmé et même amplifié par une étude plus ancienne

<sup>142</sup> Certaines sources sont certes parfois datées ou ont tendance à généraliser les comportements d'une caste à l'ensemble de ses membres

<sup>143</sup> Région de l'Ouest du Tamil Nadu, s'étendant approximativement sur les districts des Nilgiris, de Coimbatore, Tiruppur, Erode, Dharmapuri, Salem, Namakkal et Karur.

<sup>144</sup> D'autres informations, telles que le supposé végétarisme des Reddiars (Viramma & Racine, 1995, p.215) ou de l'ensemble des Chettiyars (Fuller, 2004, p.94) sont démenties par l'observation et ne peuvent donc être généralisées à l'ensemble du Tamil Nadu.

<sup>145</sup> Parmi elles figurent les castes dites dominantes (cf. supra). Au Tamil Nadu, en fonction de la distribution spatiale des castes, les Vanniyars (portant le titre de Gounders), les Maravars, les Kallars (portant toutes deux le titre de Thevars), mais aussi les Nadars peuvent être considérées comme des castes dominantes.

<sup>146</sup> Les chrétiens et les musulmans étant intégrés dans le recensement des castes, leur dénombrement recoupe donc celui des BC, MBC (pour les chrétiens et les musulmans), SC et ST (uniquement pour les chrétiens). Certains chrétiens du Tamil Nadu, comme les catholiques Syro-Malabars, sont, eux, considérés comme des FC.



indiquant que seules 8% des familles se disent végétariennes dans cet Etat, alors que la moyenne de l'Inde s'élèverait à 31%. L'image d'une Inde du Sud plus végétarienne que le reste du pays est également démentie par les chiffres de consommation de viande donnés par le NSSO : en 2009, les habitants du Tamil Nadu auraient consommé en moyenne 5 kg de viande, soit 2 kg de plus que la moyenne nationale. Leurs consommations de mouton (1,5 kg) et de poulet (3,2 kg), relativement plus importantes que celles de l'ensemble du pays, expliquent en grande partie cet écart positif. Pour autant, si ces chiffres sont supérieurs à la moyenne nationale, ils n'en restent pas moins très faibles par rapport aux standards internationaux : 5 kg de viande par personne par an, cela représente environ 100 g par semaine. Le Tamil Nadu présente donc la spécificité d'être un Etat où le strict végétarisme est marginal pour ce qui est de la proportion de la population le pratiquant, mais où on mange dans les faits très peu de viande. Alors même qu'un mouvement<sup>147</sup> a cherché à affaiblir le brahmanisme de la société tamoule dès les années 1920, le modèle alimentaire de la population reste en grande partie inspiré par celui des hautes castes. « Omnivorisme » de droit mais végétarisme de fait ; rejet des Brahmanes mais adoption (partielle) de leur régime alimentaire : voilà, parmi d'autres, deux paradoxes apparents que je cherche à éclairer dans le développement qui suit, en m'appuyant à présent principalement sur les enquêtes et observations effectuées sur le terrain.

## **B. Un conservatisme alimentaire qui donne la part belle aux végétaux**

L'anthropologue Patricia Caplan affirme à raison qu'au Tamil Nadu les hindous de toutes castes, tout comme les chrétiens et les musulmans, partagent un « répertoire alimentaire tamoul commun »<sup>148</sup> (Caplan, 2008, p.140), centré autour du riz et de quelques sauces d'accompagnement à base de légumes et d'épices<sup>149</sup>. Un tel régime alimentaire ne semble pas l'unique apanage des Tamouls. Cette centralité du riz est aussi constatée dans l'Etat voisin du Kerala par Caroline et Filippo Osella : « le riz est la plante de base du Kerala, le reconstituant par excellence, la seule nourriture capable de renvoyer par métonymie au repas dans son ensemble et à l'acte de manger »<sup>150</sup> (2000, p.147). D'une manière générale, R.S. Khare nous dit qu'en Inde « la grille gastronomique de base est : du pain et/ou du riz plus des lentilles plus des légumes »<sup>151</sup> (1986, p.175).

<sup>147</sup> Le mouvement dit « dravidien », soutenu par les instances politiques et par une partie de la population (cf. supra).

<sup>148</sup> « a common Tamil food repertoire ».

<sup>149</sup> On retrouve les mêmes propos chez Mary E. Hancock : « pour tous les Tamouls, quelque soit leur caste, secte ou classe, la présence de riz blanc bouilli définit un repas » (1999 ; p.99).

<sup>150</sup> « Rice is Kerala's staple crop, the 'body-builder' *par excellence*, the only food capable of standing metonymically for a full meal or the act of eating ».

<sup>151</sup> « A basic gastronomic grid is: bread and/or rice + lentils + vegetables ».

### 1. La prédominance historique des céréales

La prédominance du riz au Tamil Nadu, ou du moins à Chennai, est ancienne. Les archéologues Mike Rowlands et Dorian Q. Fuller notent l'arrivée très ancienne de cette céréale dans le sous-continent indien (2009, p.22) – une époque que l'historien K.T. Achaya situe à 4000 avant notre ère (1994, p.15). Pourtant, le riz n'a pas toujours été la céréale de base dans l'alimentation en Inde du Sud. Il semble que la population se soit longtemps nourrie majoritairement de variétés de céréales dites « à petits grains »<sup>152</sup> : éleusine, mil, sorgho, etc. Là encore, leur domestication sur le sous-continent remonterait à 4000 av. J.-C. (Achaya, 1994, p.15). Plusieurs facteurs ont par la suite contribué à progressivement évacuer ces céréales aujourd'hui considérées comme « secondaires ». Déjà, le riz a de longue date été valorisé par les Brahmanes : pour les Tamouls de haute caste, « le blanc est associé à un état stable, à une absence de pollution et à un bien-être général »<sup>153</sup> (Beck, 1969, p.558). Comme pour le lait, la couleur blanche du riz renvoie donc à un idéal de pureté<sup>154</sup>. A cette raison symbolique s'ajoute une raison économique : dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, les Anglais faisaient débarquer dans les ports de Madras (Chennai) ou de Calcutta (Kolkata) de grandes quantités de riz venu de Birmanie<sup>155</sup> (Sébastien, 2013). Par la suite, l'intervention de l'Etat central et des Etats fédéraux a favorisé la consommation de riz (et de blé) : la révolution verte des années 1960-1970 a concentré la plupart de ses efforts sur ces deux céréales, au détriment des autres (Milbert, 1989, p.48 ; Landy, 2002b, p.126 ; 2006, p.133) ; le système de distribution de produits de base à prix subventionnés (appelé aujourd'hui PDS pour *Public Distribution System*) propose depuis les années 1970 du riz et du blé comme seules céréales, très peu d'Etats distribuant des céréales comme l'éleusine ou le mil (Landy, 2006, p.134) ; le repas gratuit offert à midi dans les écoles publiques<sup>156</sup> ne propose lui aussi que du riz blanc (Sébastien, Balagopal et Misra, 2013). Si la substitution des céréales à petits grains par le riz est assez ancienne à Chennai, elle est plus récente dans les campagnes – le mil a longtemps été la céréale propre au monde rural (Mahias 2002, p.204). Pourtant, dans les villages du Tamil Nadu (district de North Arcot) où elle mène ses enquêtes de terrain dans les années 1970, Barbara Harriss-White note déjà « un changement de long-terme des régimes alimentaires, des céréales secondaires vers le riz »<sup>157</sup> (2004, p.53). De la même façon, de nombreuses personnes âgées que j'ai rencontrées à Kamachipuram ont mentionné l'abandon du mil, de l'éleusine et du sorgho comme principal changement survenu dans l'alimentation lors des trente dernières années ; la consommation de riz blanc devient un facteur de distinction sociale. Autre

---

<sup>152</sup> Mike Rowlands et Dorian Q. Fuller précisent que « dans le Sud de l'Inde, l'agriculture ancienne portait sur des variétés locales de mil et de légumineuses » (2009, p.23).

<sup>153</sup> « white is associated with a stable state, with absence of pollution and with general well-being ».

<sup>154</sup> Ce principe de similitude entre une nourriture blanche et la pureté de cette couleur n'est pas propre à l'Inde du Sud : au XVIII<sup>e</sup> siècle, les notables français réclamaient eux aussi du pain blanc, le pain bis ou noir étant vu comme celui des manants (Kaplan, 2010).

<sup>155</sup> L'historienne Susan Lewandowski souligne à ce propos qu'en 1900 l'activité d'étuvage (*parboiling*) du riz était l'industrie la plus florissante de Chennai (1975, p.353).

<sup>156</sup> Le *Noon Meal Scheme*, initié au Tamil Nadu dans les années 1920 puis généralisé à l'ensemble du pays dans les années 1970.

<sup>157</sup> « a long-term shift in diet against coarse grains and towards rice. »

conséquence de la « révolution verte » et du PDS, le blé commence depuis quelques décennies à se faire une petite place dans l'assiette (ou sur la feuille de bananier) des Tamouls. Patricia Caplan relate qu'à Chennai dans les années 1970, « les Indiens du Sud, mangeurs de riz, étaient incités à apprendre à aimer les *chapattis* »<sup>158</sup> (2006, 2.12). Le blé n'a pour l'instant pas remplacé le riz bouilli, base des repas, mais les galettes de blé (notamment les *chapattis* ou les *puris*) peuvent être servies le soir chez beaucoup de ménages urbains.

## 2. Le repas de base au Tamil Nadu

Que mange-t-on alors au quotidien au Tamil Nadu ? Le riz, accompagné d'une sauce à base de *dal*<sup>159</sup>, de légumes et de tamarin (tm. *cāmpār*), et éventuellement d'un ou deux plats de légumes cuisinés<sup>160</sup> et d'un *pickle*<sup>161</sup>, est le repas de base (*meal* ; tm. *cāppāṭu*) pour la grande majorité des personnes que j'ai rencontrées et interrogées à Chennai, à Kamachipuram ou ailleurs. Seuls certains membres d'une classe supérieure et cosmopolite échappent à cette forme de repas. Pour les classes moyennes, que ce soit en contexte urbain ou rural, cette base peut être accompagnée d'une sauce au tamarin (*puḷi kuḷampu*) ou d'un bouillon poivré (*rācam*), de yaourt (tm. *tayir* ou ang. *curd*), nature ou dilué à l'eau, salé et aromatisé (*mōr*), d'une galette frite faite à partir de farine de légumineuses (*appaḷam*) et/ou éventuellement d'une omelette ou d'un plat de viande ou de poisson.

D'autres formes de prises alimentaires, appelées couramment les *tiffin*<sup>162</sup>, existent en-dehors des repas : parfois considérés comme des encas (Caplan P., 2001, p.47), ils sont aussi très souvent à base de riz. Les plus emblématiques d'entre les *tiffin* sont certainement les *iṭṭi* (gâteaux cuits à la vapeur à partir d'un appareil fermenté de farine de riz et de haricots urd<sup>163</sup>) et les *tōcai* (crêpes plus ou moins fines cuites avec le même appareil que les *iṭṭi*). La diffusion de restaurants du Sud dans le Nord du pays<sup>164</sup> puis à l'étranger a fait de ces plats les symboles de la nourriture tamoule. Dans les foyers, le repas du midi et parfois aussi du soir prend pour la majorité des Tamouls la forme d'un *meal* à base de riz. Mais pour le petit-déjeuner ou en fin d'après-midi, plus rarement le soir, les classes moyennes cuisinent souvent des *iṭṭi*, des *tōcai* ou de l'*uppumā* (bouillie de semoule). Ces *tiffin* sont alors accompagnés de *cāmpār* ou de *chutneys* (à la tomate, à la noix de coco, etc.).

<sup>158</sup> « Rice-eating southerners were encouraged to learn to like chapattis ».

<sup>159</sup> Légumineuses décortiquées.

<sup>160</sup> On distingue habituellement le *kottu* (tm.), garniture cuite à l'étouffée intégrant du *dal*, du *poriyal* (tm.), consistant en des légumes et de la noix de coco sautés à la poêle.

<sup>161</sup> Condiment acidulé et épicé habituellement réalisé à base de fruits (citron, mangue, etc.).

<sup>162</sup> Ce terme, d'usage courant au Tamil Nadu, est en fait un vieux mot anglais désignant un repas léger.

<sup>163</sup> *Vigna mungo*, appelé *black gram* ou *urad dal* en Inde.

<sup>164</sup> Si les premiers restaurants végétariens ont d'abord proposé des repas à base de riz, c'est par la diffusion des *tiffin* qu'ils sont devenus populaires. Aujourd'hui, ces *tiffin* semblent constituer le socle de ce qui peu à peu devient une nourriture végétarienne pan-indienne.

### 3. La viande, un accompagnement

Pour les familles ne refusant pas les produits carnés, la viande s'intègre dans la catégorie des accompagnements. Fonctionnellement, elle est alors équivalente aux légumes, que parfois elle supplée ou remplace<sup>165</sup>.

#### a. La préparation de la viande dans les foyers

La viande est majoritairement servie avec le riz, quoiqu'elle puisse parfois accompagner les *iṭṭi* ou les *tōcai*. Dans le répertoire culinaire tamoul habituel, elle est alors principalement cuisinée sous deux formes<sup>166</sup> :

- dans une sauce épicée habituellement épaissie par l'ajout de tomates et de noix de coco (photographie 2-2) – ce que la technique culinaire française nomme un « ragoût à blanc », quoique la liaison ne se fasse pas à la fécule ; cette préparation est nommée en langue tamoule *kaṛṭṭuḷampu*<sup>167</sup> (viande en sauce) ; on utilise également la dénomination anglaise *gravy* voire *meat curry* ;
- sautée ou légèrement frite à la poêle avec de l'huile végétale et des épices ; on appelle cette préparation *kaṛṭṭi vaṛuval* (tm.) ou *meat fry* (ang.).

Dans les deux cas, la viande est donc cuite dans des contenants, en cuisson indirecte avec milieu interposé liquide (Leroi-Gourhan, 1973, p.157). La portion individuelle de viande par repas dépasse rarement 50 g à 100 g par personne. Elle est rarement servie plus de trois fois par semaine et accompagne principalement les repas du midi.

#### Encadré 2-2 – Questions de langue et de chairs

En tamoul, viande se dit couramment *kaṛṭṭi*, quoique le dictionnaire en ligne de l'université de Cologne<sup>168</sup> précise que ce terme peut aussi désigner du poivre (plus souvent nommé *miḷaku*), un plat de légumes cuits (on dira alors *kāykaṛṭṭi*) ou simplement un plat épicé en sauce – c'est probablement ce mot tamoul *kaṛṭṭi* qui aurait donné le terme et, derrière, la classification culinaire, *curry* en anglais (Collingham, 2009, p.124). Le terme tamoul exact pour désigner la viande est *iṛaicci*, quelquefois utilisé à l'écrit ; rares cependant sont les locuteurs l'employant à l'oral – certains d'entre eux d'ailleurs ne le connaissent pas<sup>169</sup>. Certains dictionnaires mentionnent aussi le terme *māmicam*, d'origine sanskrite, mais il semble surtout employé en contexte musulman. Dans l'usage courant, notamment à Chennai, le mot anglais *meat* est de plus en plus employé. Pour désigner une viande particulière, on ajoute habituellement au nom de l'animal le terme viande (*kaṛṭṭi*) comme suffixe spécifique. Ainsi, la viande issue du mouton (*āṭu*) se dit

<sup>165</sup> Si cette équivalence est fonctionnelle, elle n'est pas symbolique pour autant (cf. infra).

<sup>166</sup> Voir les recettes détaillées en annexes.

<sup>167</sup> Le préfixe *kaṛṭṭi* (viande) est habituellement remplacé par le nom spécifique de la viande utilisée.

<sup>168</sup> Source : <http://www.sanskrit-lexicon.uni-koeln.de/scans/MWScan/tamil/index.html> ; consulté le 05/03/14.

<sup>169</sup> Quand j'employais ce terme, soit on ne me comprenait pas, soit on se moquait de l'aspect trop formel de mon expression.

« *āṭṭukkaṛi* », celle de bœuf « *māṭṭukkaṛi* », celle de poulet « *kōḷḷikkaṛi* », celle de porc « *paṇṇikkaṛi* », etc. On note que le terme *kaṛi* n'inclut cependant pas le poisson : comme en français, le même terme (*mīṇ*) désigne à la fois l'animal et sa chair. L'ensemble des « produits carnés », au sens strict du terme (auquel on adjoint les œufs) est désigné sous la terminologie *acaivam*, adjectif signifiant « non-végétarien » mais étant souvent substantivé dans les discours.

La viande est habituellement achetée le jour-même, « fraîche »<sup>170</sup> et coupée en petits morceaux (cubes de 2 à 3 cm de côté, soit une dizaine de grammes) par le boucher – aucune opération de découpe n'a lieu à la maison. Au domicile, elle est très rarement conservée au réfrigérateur. Avant d'être cuisinée, la viande est mise à tremper entre dix minutes et une heure afin d'évacuer toute trace de sang. Une fois égouttée, elle est mise à cuire, habituellement par la (ou les) femme(s) du foyer<sup>171</sup>. Quelque soit la recette, la viande est donc toujours cuite en petits morceaux, avec de nombreux assaisonnements et épices, pendant une durée suffisamment longue pour permettre aux éventuels restes de sang de totalement coaguler (photographie 2-1). D'une façon générale, l'évocation de la consommation de viande crue ou pas assez cuite crée le dégoût chez beaucoup d'Indiens<sup>172</sup>. L'affirmation de Christian Boudan, voulant que « la cuisine indienne porte en elle une sorte d'idéal de la bouillie surcuite et fortement épicée » (Boudan, 2004, p.321) peut paraître exagérée, mais elle n'en est pas moins appropriée pour de très nombreuses préparations<sup>173</sup>. Une fois cuite, la viande, à l'instar de nombreux autres plats, est entièrement mangée. Rares sont les foyers qui au Tamil Nadu conservent au réfrigérateur une viande déjà cuisinée. Si une viande préparée pour le repas de midi n'est pas totalement mangée, elle restera parfois l'après-midi à température ambiante dans la cuisine, pour être réchauffée ou servie froide le soir même.

#### b. Dans la structure du repas : un accompagnement substituable

Derrière la primauté du riz, se lit une certaine conception que les mangeurs se font de ce que doit être la structure d'un repas. Mary Douglas, dans son article « Deciphering a meal », a bien souligné la relation qui unit les différents éléments d'un repas :

« Le sens d'un repas se trouve dans un système d'analogies répétées. Chaque repas porte en lui quelque chose du sens des autres repas ; chaque repas est un événement social structuré qui structure les autres à sa propre image »<sup>174</sup> (1972, p.69).

<sup>170</sup> L'animal est abattu le matin-même et la viande n'est pas réfrigérée (cf. chapitre 5).

<sup>171</sup> Dans les familles dites « étendues » (*joint families*), c'est habituellement la belle-mère qui cuisine. Dans les foyers embauchant des servantes, celles-ci sont rarement responsables de la cuisson – elles peuvent cependant être affectées à la préparation des ingrédients (nettoyage, épluchage, découpe, etc.).

<sup>172</sup> Un ami tamoul qui me demandait de cuisiner pour lui un canard « dans le style français » a blêmi quand je lui ai suggéré une cuisson « rosée ».

<sup>173</sup> Avant lui, l'indianiste Charles Malamoud (1989, p.36) mais également Mary Douglas (2001, p.142) avaient souligné le rôle symbolique de la cuisson dans le monde indien.

<sup>174</sup> « the meaning of a meal is found in a system of repeated analogies. Each meal carries something of the meaning of the other meals; each meal is a structured social event which structures others in its own image ».



Photographie 2-1 – Cuisson d'un *chicken gravy* dans un foyer chrétien au Tamil Nadu

Cliché : S. Guillemin, août 2014



Photographie 2-2 – Un *meal*, comprenant un *chicken gravy*, servi dans un restaurant à Chinnamanur

Cliché : M. Bruckert, novembre 2013

La quantité de *chicken gravy* (tm. *kaṛṅkuḷampu*) servie ici dépasse largement celle accompagnant habituellement le riz dans les foyers du Tamil Nadu. Outre la sauce de poulet, on note la présence d'un *appaḷam* (à gauche), d'un *pickle* de citron (en haut) et d'un *kottu* de légumes (à droite).

Dans une vision inspirée de la linguistique structuraliste, l'anthropologue affirme que, pour le mangeur, des éléments de base (des paradigmes) doivent figurer dans une certaine séquence (un syntagme) afin de former ce qui sera perçu comme « un repas convenable »<sup>175</sup> (*ibid.* p.68). Si l'on applique cette analyse au cas du repas tamoul, on peut alors affirmer que le riz est l'élément fondamental du syntagme culinaire : c'est à sa présence que l'on reconnaît le repas. Au sein du paradigme « accompagnement », la viande peut, en fonction des choix de chacun, trouver sa place, mais elle reste substituable à d'autres préparations (les légumes, la sauce aux légumineuses, les œufs, etc.).

<sup>175</sup> « a proper meal ».

La viande est non seulement peu présente, mais même présente elle reste un accompagnement. En anglais d'Inde, on définit souvent la viande cuisinée, à l'instar de certains légumes, comme étant un « *side-dish* », une petite préparation servie sur le côté – il faut comprendre par là : à côté du riz. En outre, il est révélateur de constater que, contrairement au répertoire chinois où des « contrefaçons carnées » (Sabban, 1993, p.85) à base de soja et de gluten, viennent imiter la texture, le goût et l'apparence de la viande, le répertoire culinaire tamoul, mais également indien dans son ensemble, n'a pas développé de substituts aux produits carnés.

### c. De faibles quantités

Lors des entretiens que j'ai menés à Chennai et à Kamachipuram, la centralité des végétaux (riz, légumineuses et légumes), de même que son corollaire, la place périphérique occupée par la viande, ont été régulièrement exprimées. Ashoka, un jeune hindou aisé de caste élevée, au mode de vie plutôt cosmopolite et adepte de la découverte culinaire, reconnaît qu'« au déjeuner, ce doit absolument être du riz (*it must absolutely be rice*) ». Thiyajarajan, administrateur d'une université de Chennai, hindou d'une quarantaine d'années et de caste Chettiyar, affirme comme beaucoup d'autres : « Je préfère manger la viande comme accompagnement (*as a side-dish*) ».

Etablir une moyenne n'a pas beaucoup de sens dans le cadre d'une enquête qualitative réalisée auprès de moins de cent personnes et d'un échantillon de la population insuffisamment représentatif. Mais les chiffres relevés peuvent apporter des indications intéressantes. A la question « à quelle fréquence mangez-vous de la viande ? », la majorité des réponses va de « une fois par semaine » à « trois fois par semaine », avec une assez forte occurrence de « deux fois par semaine ». Au sein de la classe moyenne de Chennai, les personnes que j'ai interrogées m'ont aussi dit dépenser en moyenne chaque semaine entre 100 et 200 roupies en viande (soit entre 1,5€ et 3€<sup>176</sup>) pour un foyer de quatre personnes. Les quantités équivalentes en viande ainsi obtenues (tableau 2-1) sont bien plus élevées que les statistiques fournies par le NSSO au sujet du Tamil Nadu<sup>177</sup>. Si les statistiques officielles peuvent évidemment être sous-évaluées, on peut aussi supposer que les personnes que j'ai interrogées appartiennent à un segment de la population (personnes non végétariennes, classe moyenne et surtout urbaine, etc.) dont la consommation de viande est plus élevée que la moyenne. D'autres facteurs, tels que la non prise en compte de la saisonnalité de cette dépense, peuvent entrer en compte<sup>178</sup>. Mais surtout, cette probable exagération des personnes que j'ai rencontrées<sup>179</sup> laisse à penser que pour beaucoup d'entre elles la consommation de viande est un signe de richesse et de statut social. Je reviens plus loin sur cet aspect potentiellement ostentatoire de la consommation de viande ; pour

<sup>176</sup> Pour l'ensemble de ce travail, je prends en compte le taux de change moyen au cours de mon terrain, soit environ 75 roupies pour un euro.

<sup>177</sup> Pour mémoire, les chiffres du NSSO (cf. chapitre 1) rapportent une consommation de 3,2 kg de poulet et de 1,5 kg de mouton par personne par an au Tamil Nadu.

<sup>178</sup> Cette saisonnalité des dépenses liées à la viande est approfondie plus loin.

<sup>179</sup> On a vu que dans le cadre du NSSO les chiffres étaient sous-estimés ; on peut ici émettre l'hypothèse que cette variabilité des déclarations, dont je cherche plus loin à tirer des analyses, renvoie à des situations d'énonciation différentes (enquêteur indien *versus* enquêteur occidental).

l'instant, c'est principalement sa marginalité qui retient mon attention : alors même que les chiffres sont surestimés, les quantités sont très faibles.

Dépense hebdomadaire pour une famille de 4 personnes	Equivalent de viande par personne			
	Quantité hebdomadaire		Quantité annuelle	
	Poulet	Mouton	Poulet	Mouton
100 rs.	180 g	60 g	9 kg	3 kg
200 rs.	360 g	120 g	18 kg	6 kg

**Tableau 2-1 – Quantité de viande consommée par personne en fonction de la dépense familiale**

Dans chaque situation, les quantités de poulet et de mouton ne s'additionnent pas mais s'excluent l'une et l'autre : 100 roupies par famille par semaine correspondent soit à 180g de poulet, soit à 60g de mouton par personne.

## C. Un modèle végétal et végétarien

### 1. L'opposition structurante entre « végétarien » et « non-végétarien »

Un modèle végétal, voire végétarien, de l'alimentation domine<sup>180</sup> – ce que les anglophones nomment *plant-based diet*. Il est d'ailleurs probant de noter qu'en langue tamoul, comme en anglais d'Inde, on définit très souvent les personnes, les régimes ou les restaurants comme étant soit végétariens (tm. *caivam* ; ang. *veg*), soit non-végétariens (tm. *acaivam* ; ang. *non-veg*). La langue pose donc le végétarisme comme norme ; le régime omnivore est quant à lui défini par la négative. Autrement dit, le non-végétarisme est subsumé par, englobé dans une « idéologie du végétarisme » (Marie-Louise Reiniche, 1979, p.9). « Non-végétarien » : voilà une première catégorie alimentaire vernaculaire fondamentale – je l'utilise tout au long de ce travail. Cette catégorie, très couramment mobilisée au quotidien, rassemble les produits carnés et les œufs et exclut les produits laitiers. Son strict opposé, la catégorie « végétarien », correspond à ce que les sociétés occidentales nomment « lacto-végétarien ». Ces deux catégories, « végétarien » et « non-végétarien » sont mutuellement exclusives et leur union se confond avec la totalité des nourritures potentielles. Mais, si cette exclusion mutuelle s'applique aux aliments, considérés comme soit « végétariens » soit « non-végétariens », elle ne s'applique pas forcément aux mangeurs : une majorité de personnes à qui je demandais si elles étaient végétariennes ou non-végétariennes me répondait « les deux ! » (tm. *ireṇṇumē* ; ang. *both*). Les mangeurs signifient par là qu'ils ne mangent pas de viande à tous les repas<sup>181</sup> ; comme le résume bien Olivier Herrenschildt, « un carnivore est aussi végétarien » (1989, p.91).

Cette opposition entre les catégories alimentaires « végétarien » et « non-végétarien » structure fortement les représentations, les discours, les comportements et les pratiques. Outre la

<sup>180</sup> Cet aspect de l'alimentation renvoie à ce que Pierre Gourou nomme la « civilisation du végétal » (1982, p.34).

<sup>181</sup> Comme le dit Marie-Claude Mahias, ceux qui consomment de la viande « sont eux-mêmes parfaitement coutumiers de repas végétariens » (1999, p.350).



classification des restaurants, une myriade d'indices met cette opposition en évidence. Je me contente ici d'en évoquer quatre, collectés sur le terrain, sur internet ou dans la presse indienne :

- les sites internet matrimoniaux locaux<sup>182</sup> demandent au candidat/à la candidate, outre sa caste, s'il/elle est végétarien/ne : on peut choisir son/sa future/e partenaire en fonction de son régime alimentaire ;
- dans les boutiques et les supermarchés, un logo est apposé sur l'intégralité des produits, spécifiant si celui-ci est végétarien (rond vert) ou non-végétarien (rond rouge) ;
- les compagnies aériennes desservant l'Inde proposent toujours un repas végétarien et un repas non-végétarien – parfois même on vous demande de remplir vos préférences à l'achat du billet<sup>183</sup> ;
- il est commun pour un médecin qui reçoit un patient pour la première fois de demander à ce dernier s'il est végétarien ou non-végétarien<sup>184</sup>.

Ces illustrations de l'opposition structurante entre végétarisme et non-végétarisme ne relèvent pas uniquement de l'anecdote. En poursuivant l'analyse, j'essaie de montrer combien elles témoignent aussi d'un exclusivisme, voire même d'une hégémonie<sup>185</sup> du végétarisme des hautes castes.

## **2. Le végétarisme : paradigme de l'alimentation indienne ?**

En Inde, la viande semble à de nombreux égards absente du paysage, des représentations et des discours. L'espace public offre des illustrations de cette marginalisation structurelle : il y a quinze-vingt ans, il était même difficile de trouver dans certaines petites villes des restaurants non-végétariens<sup>186</sup>. En automne 2014, l'émission de télévision *Masterchef*, dans sa mouture indienne, a décidé de ne plus mettre en scène que des plats végétariens<sup>187</sup>, participant à une stratégie d'invisibilisation publique de la viande. Ensuite, la viande est absente de nombreux discours, exogènes comme endogènes, sur l'alimentation indienne. Par défaut, le repas est très souvent considéré comme végétarien. L'aspect paradigmatique, presque incontesté ou non-questionné, du végétarisme en Inde se reflète par exemple dans des revues de cuisine : la revue *Cooking & More* de la journaliste culinaire Tarla Dalal (originaire d'une famille Brahmane du Gujarat) propose uniquement des recettes végétariennes et cela sans préciser le moindre parti-pris ou avancer la moindre idéologie alimentaire. Cette « marginalisation discursive » de la viande apparaît aussi en filigrane de certains rapports et programmes nutritionnels. Ainsi, le rapport *Nutritional Intake in India* du NSSO amalgame souvent la viande, le poisson et les œufs

<sup>182</sup> Tels que le site *Tamil Matrimony* ([www.tamilmatrimony.in](http://www.tamilmatrimony.in)).

<sup>183</sup> C'est le cas de la compagnie indienne *Jet Airways*.

<sup>184</sup> C'est ce qui m'est arrivé en 2006 à l'Apollo Hospital, établissement à capitaux états-unien de Chennai, alors même que le niveau d'anglais de la personne consultée laissait supposer qu'elle avait selon toute probabilité exercé de nombreuses années à l'étranger.

<sup>185</sup> J'emploie ici ce terme au sens qu'en donne Antonio Gramsci, soit une domination morale et intellectuelle (Ashley *et al.*, 2004, p.18).

<sup>186</sup> Communication personnelle de Brigitte Sébastia (Institut Français de Pondichéry).

<sup>187</sup> Source : *Indian Express*, « Masterchef India goes vegetarian », 07 novembre 2014.

dans une même catégorie<sup>188</sup> ; ne faisant parfois référence qu'aux « protéines » (incluant donc les protéines laitières). La viande et le poisson ne sont donc pas toujours des catégories alimentaires *per se*<sup>189</sup>. La négligence pour les questions relatives aux produits carnés se retrouve dans des travaux académiques. Ainsi, R.S. Khare, l'anthropologue indien qui a peut-être poussé le plus loin l'analyse structurale de l'alimentation en contexte hindou, ne mentionne jamais dans ses travaux la place de la viande : celle-ci semble ne même pas exister. Le seul article dans lequel il traite de cet aliment s'intitule « A Case of Anomalous Values in Indian Civilization: Meat-Eating Among the Kanya-Kubja Brahmins of Katyayan Gotra » (1966) : la viande n'est donc là analysée que comme une anomalie dans le cadre de l'alimentation brahmanique<sup>190</sup>. Dans un clin d'œil à Odette Louiset, qui déplore « l'oubli des villes de l'Inde » (2011b), on pourrait évoquer dans les sciences sociales « l'oubli des viandes de l'Inde »...

L'absence de la viande de nombreux discours peut être comprise à la fois comme un reflet de sa discrétion dans les assiettes et les estomacs, mais également comme l'expression quasi performative d'une normativité alimentaire. On peut parler ici d'un « végétarisme de fait » s'opposant à un « végétarisme d'attribution » (Reiniche, 1979, p.9), le premier entretenant des rapports avec le deuxième : même si une faible proportion de la population s'abstient volontairement de produits carnés (végétarisme d'attribution), peu de gens en mangent régulièrement ou dans des quantités non négligeables (végétarisme de fait). Ce végétarisme de fait est certes en partie contraint économiquement, notamment pour les classes pauvres (cf. infra), mais la centralité du riz et l'aspect périphérique des produits carnés sont bien souvent assumés ou revendiqués par les mangeurs.

Ce modèle alimentaire renvoie surtout à un système normatif très puissant de règles, de prescriptions et d'interdits (Mahias, 1999, p.347). Il est donc le produit d'injonctions verbalisées, objectivées, réactivées en permanence, mais il témoigne également d'une forme de « sens pratique » (Bourdieu, 1980) non intentionnel, car étant le produit d'une histoire incorporée, d'une conformité à des usages et à des significations partagés par la collectivité (Descola, 2001). Ce sont les fondements de ce modèle alimentaire qu'il s'agit à présenter d'étudier en détails, avec une attention toute particulière pour la viande. Dans un premier temps, je m'intéresse aux facteurs structurant le rapport aux produits carnés dans le temps long. Puis j'essaie d'en donner une vision plus dynamique, en abordant les évolutions et les recompositions de ces multiples logiques.

---

<sup>188</sup> Qui correspond justement à la catégorie « non-veg » en Inde.

<sup>189</sup> Ce regroupement grossier permet certes de faciliter la tâche des enquêteurs et d'étudier l'alimentation par le prisme uniquement des catégories de nutriments ingérés, mais il renvoie aussi à la faible part des produits carnés dans l'alimentation.

<sup>190</sup> Comme cela a déjà été évoqué, on peut adresser à R.S. Khare la même critique que celle qui a été formulée à l'encontre de nombreux chercheurs indianistes (on peut penser à Louis Dumont ou à Madeleine Biarreau) : ne s'intéresser à l'Inde qu'à travers les paroles et systèmes de pensée des brahmanes – R.S. Khare est lui-même issu d'une caste brahmane.

### **III. La viande, le corps et la communauté**

Il s'agit à présent d'évoquer les différentes logiques présidant à la marginalisation de la viande dans l'alimentation des Tamouls (et derrière, des Indiens dans leur ensemble). Cette approche, axée sur les relations que, par la viande, les mangeurs entretiennent avec leur propre corps et avec leur communauté, permet de passer d'une analyse générale de l'alimentation carnée, à l'échelle de la société dans son ensemble, à une analyse plus segmentée, apportant un éclairage en fonction des groupes sociaux et des individus.

Dans un premier temps, c'est le champ dit « rituel » que je souhaite approfondir, et notamment le lien quasiment consubstantiel que la viande, ou plutôt les viandes, entretiennent avec les notions de pureté et d'impureté – un couple dont Louis Dumont considère qu'il constitue la « cohérence intellectuelle » des castes (Bouillier & Tarabout, 2002, p.17). J'élargis ensuite la réflexion aux représentations que les mangeurs se font plus généralement du lien entre leur corps<sup>191</sup> et l'ingestion de produits carnés, en envisageant plus particulièrement le champ diététique. Au final, c'est bien un portrait de la viande comme « substance biomorale » que je cherche à dresser ici.

#### **A. La viande et l'impureté : le champ rituel**

De nombreux discours et pratiques rencontrés sur le terrain mettent en évidence une réalité déjà évoquée : l'association que de nombreux mangeurs font très fréquemment entre la consommation de viande et la notion d'impureté.

##### **1. Le végétarisme et l'ordre rituel**

Cette thèse n'ayant pas pour principal objet d'étude le végétarisme, mes enquêtes n'ont concerné que peu d'Indiens revendiquant un tel régime. Le matériau d'étude est ici fourni par des données de seconde-main ainsi que par quelques entretiens effectués à la marge.

On a vu dans les prolégomènes théoriques qu'à bien des égards la hiérarchie des individus est aussi une hiérarchie des régimes alimentaires. Parmi les nourritures se classant au bas de la hiérarchie figurent les produits carnés. La souillure rituelle théoriquement associée à la consommation de produits carnés s'explique en grande partie par la relation de ces derniers avec la mort. Que la viande soit entachée de morbidité, c'est là une caractéristique qui se retrouve dans de nombreux contextes culturels (Vialles, 1988, 1.). Mais, si toutes les sociétés sont confrontées à l'immuable problème que pose la mise à mort des animaux pour en obtenir de la viande (Poulain, 2007, p.314), comment alors expliquer qu'en Inde cette question soit devenue

---

<sup>191</sup> Véronique Bouillier et Gilles Tarabout nous disent que, si ses articulations avec les concepts de conscience, d'âme, d'esprit, etc. divergent d'avec celles de l'Occident, « la notion de corps, entendue comme organisme physique, s'applique [...] parfaitement » au monde hindou, et indien dans son ensemble (2002, p.11).

aussi problématique ? Pourquoi ce pays présente-t-il le cas le plus saillant au monde d'un végétarisme diffusé à l'échelle d'une partie importante de la société<sup>192</sup> ? Une première explication peut être avancée : l'ethos hindou a ceci de particulier qu'il a progressivement développé et diffusé, dans sa relation au monde animal, une conception de la « non-violence », appelée en sanskrit *ahiṃsā*<sup>193</sup> et se lisant comme « l'opposé direct de la mise à mort » (Biardeau, 1995, p.54-55). Dans l'ouvrage qu'il consacre à cette notion, le sanskritiste allemand Ludwig Alsdorf affirme d'emblée que « le végétarisme indien est d'une façon non équivoque basé sur l'*ahiṃsā* »<sup>194</sup> (2010, p.3)<sup>195</sup>.

#### a. Généalogie et implications de la notion d'*ahiṃsā*

Un petit détour théorique et historique est ici nécessaire afin de préciser ce qu'est l'*ahiṃsā* et d'éclairer rapidement sa généalogie. Ce terme est tantôt défini par les auteurs indianistes comme une « règle » (*ibid.*, p.21), une « doctrine » (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a, p.390), un « idéal » (Reiniche, 1979, x) ou une « idéologie » (*ibid.*, p.9). La notion d'*ahiṃsā* est très ancienne ; Ludwig Alsdorf lui voit même des origines pré-aryennes (2010, p.57). Cependant, présente de longue date dans la spéculation indienne (Mahias, 1985, p.88), elle n'est longtemps qu'un concept parmi d'autres, noyé dans le foisonnement idéologique des textes védiques qui fondent l'idéologie du brahmanisme. Pendant longtemps, cette notion n'a que très peu d'emprise sur les pratiques. En effet, dans l'Inde ancienne (autour de 1500 à 1000 av. J.-C.), c'est au contraire le sacrifice animal, pratiqué par les Brahmanes, qui est au cœur même de l'ordre politique et religieux (Malamoud, 1989, p.97). Ce n'est qu'après l'émergence des grandes philosophies concurrentes au brahmanisme que la notion d'*ahiṃsā* prend lentement racine : vers 600 av. J.-C., un vaste mouvement spirituel réformateur, dont le bouddhisme et le jaïnisme sont les principales composantes, s'oppose alors radicalement à la suprématie des Brahmanes (Mahias, 1985, p.88) et, parmi d'autres griefs, reproche à ces derniers les sacrifices pratiqués à grande échelle.

Au départ, la conception d'*ahiṃsā* mise en avant par ces nouvelles philosophies n'a pas partie liée avec le végétarisme (Alsdorf, 2010, viii) : le Bouddha lui-même n'est pas végétarien et n'interdit pas la viande à ses fidèles (*ibid.*, p.4) ; les moines jaïns quant à eux peuvent accepter de la viande en offrande (*ibid.*, p.7). Il s'agit alors plus de l'expression d'une « crainte 'magico-ritualiste' de détruire la vie »<sup>196</sup> (*ibid.*, viii). Dans le cas du jaïnisme, cette crainte s'ancre dans un « animisme total » (*ibid.*, p.15) : pour Mahāvīra, son fondateur, tous les éléments sont constitués d'une multitude d'âmes individuelles. Le rôle d'Asoka (300 av. J.-C.), empereur converti au

<sup>192</sup> De très nombreux auteurs non indianistes ont noté l'importance du végétarisme indien ; par exemple : Lévi-Strauss (1955, p.170), Gourou (1982, p.248), Beardsworth & Keil (1997, p.221), Smil (2002, p.608), Boudan (2004, p.137), Fumey (2011, p.69), etc.

<sup>193</sup> Ce terme se traduit plus précisément par « absence de désir de tuer » (Mahias, 1985, p.88).

<sup>194</sup> « Indian vegetarianism is unequivocally based on *ahiṃsā* ».

<sup>195</sup> La première version de son ouvrage a été rédigée en 1962.

<sup>196</sup> « magico-ritualistic' dread of destroying life ».

bouddhisme, dans la propagation de l'*ahiṃsā* et du végétarisme en Inde a souvent été mis en avant. Pourtant, selon Alsdorf, les édits du souverain, gravés sur les fameux piliers dispersés dans le royaume, n'interdisent que l'abattage de certains animaux : ils consistent plus en des sermons moraux qu'en des actes législatifs (*ibid.*, p.52). Après la mort d'Asoka, la pratique du sacrifice reprend sur l'ensemble du territoire (Korom, 2000, p.188). D'autres mouvements dissidents, notamment ceux promouvant le « renoncement »<sup>197</sup> (Biadreau, 1995, p.43), s'emparent également de cette notion d'*ahiṃsā*.

La multiplication des hérésies et la valorisation de l'*ahiṃsā*, promouvant la compassion à l'égard des autres créatures, menacent de faire passer les Brahmanes pour des bourreaux sanguinaires (Mahias, 1985, p.90). Craignant de perdre leur statut supérieur d'intercesseurs privilégiés entre les hommes et les divinités, ces derniers s'emparent alors progressivement de l'idéologie de l'*ahiṃsā*. Dès 500 av. J.-C., certains textes brahmaniques comme les Lois de Manu attestent de l'émergence progressive de cet idéal (Alsdorf, p.16-17), même si celui-ci y apparaît encore comme étant très secondaire et si les prescriptions sont souvent contradictoires (Simoons, 1994, p.108). *Volens nolens*, le ralliement progressif des Brahmanes à la notion d'*ahiṃsā* n'en permet pas moins l'émergence de la pratique du végétarisme. Cette idéologie s'est ensuite parfaitement intégrée dans le système idéologique brahmanique. Une des implications de l'*ahiṃsā* est l'idée de souillure absolue que constitue le contact avec la mort (Malamoud, 1996, p.33). En conséquence, la chair animale véhicule une pollution extrême (Simoons, 1994, p.8 ; Biarreau, 1995, p.55 ; Collingham, 2009, p.21) : d'après Louis Dumont « manger de la viande, pour l'Hindou végétarien, c'est manger du cadavre » (1966, p.192). Le végétarisme a donc trouvé sa place au plus haut rang de la hiérarchie<sup>198</sup>, dans un système dans lequel l'opposition entre le pur et l'impur rendait déjà compte de l'organisation en castes (Dumont, 1966, p.192 ; Quien, 2007, p.205). Leur modèle alimentaire végétarien des Brahmanes, caste dominante, a ensuite été partiellement adopté par d'autres castes et groupes sociaux.

Géographiquement, l'*ahiṃsā* naît dans le Nord de l'Inde actuelle puis se propage lentement vers le Sud dravidien, avec l'expansion spatiale du brahmanisme (Achaya, 1994, p.57). Historiquement, la diffusion de ce modèle alimentaire est renforcée par des courants réformateurs de l'hindouisme (Mahias, 1985, p.90). Le principal apport semble être le développement et l'expansion géographique à l'époque médiévale du *vaishnavisme* (vishnouisme), un mouvement de dévots du dieu Vishnu (et, bien souvent, de son avatar

<sup>197</sup> Par l'ascèse et les rituels de mortification, le *sannāysin* (renonçant) intériorise le feu sacrificiel, le tourne vers lui afin de fusionner avec la divinité (Malamoud, 1989, p.103 ; Quien, 2007, p.206).

<sup>198</sup> Le lien entre régime végétarien et position supérieure dans la hiérarchie des castes a été établi par de très nombreux auteurs. Sans prétention à l'exhaustivité, on peut citer : Dumont (1966, p.80), Eichinger Ferro-Luzzi (1975a, p.411), Lodrick (1992, p.18), Simoons (1994, p.9), Robbins (1999, p.413), Delière (2001, p.104), Delière (2005, p.160), Caplan (2008, p.119), Chigateri (2008, p.11), Desai (2008, p.109), Michelutti (2008, p.85), Osella (2008, p.7), Osella & Osella (2008, p.179).

Krishna)<sup>199</sup>. Ses adeptes développent un idéal dans lequel la préservation de la vie est une valeur cardinale (Sharma, 1961, p.48). Cette secte est aujourd'hui très présente dans le Nord-Ouest du pays, notamment dans l'Etat du Gujarat qui compte, en partie de ce fait, un nombre très élevé de végétariens<sup>200</sup> : voilà une première explication à la présence de cette « Inde *sāttvika* » telle qu'elle a été décrite dans le chapitre 1. Par la suite, le mouvement de la dévotion, appelé *bhakti*<sup>201</sup>, contribue à la diffusion du modèle de vie promu par le vishnouisme (Sharma, 1961, p.53), notamment au Bengale (Banerji, 2008, p.10). A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, des mouvements de réformisme hindou, comme l'Arya Samaj (Ahmad, 2014, p.24), le courant néo-shivaïte né au Tamil Nadu en 1880 (Assayag, 2001, p.181) ou le mouvement Bhagat (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a, p.414) se donnent pour tâche de promouvoir le végétarisme, notamment au sein des basses castes ou des populations tribales. Ce qui fait dire à Caroline et Filippo Osella que, dans un Etat comme le Kerala, « la normativité végétarienne est un produit [...] du réformisme hindou »<sup>202</sup> (2008, p.184). Souvent, ces mouvements sont interprétés comme une résistance au pouvoir colonial (Desai, 2008, p.97). Dans ce contexte, la figure de Gandhi et la promotion qu'il fait du végétarisme – pour lui inséparable de la notion d'*ahimsā* – sont centrales dans le développement de cette pratique (Dumont, 1966, p.244 ; Collingham 2009, p.198). Plus récemment encore, le nationalisme hindou cherche à promouvoir un régime végétarien comme emblème de l'identité hindoue. On le voit, le végétarisme ne relève pas seulement d'une pratique individuelle de pureté, mais il peut aussi être mobilisé par des stratégies d'ordre social (cf. infra) ou politique<sup>203</sup>.

Le végétarisme est donc avant tout une pratique de membres des hautes castes cherchant à se distinguer des autres castes. Mais il a aussi pu être interprété comme un discours normatif s'appliquant à l'ensemble de la société, quelque soit le niveau relatif de pureté rituelle. Pour Louis Dumont, le végétarisme s'est imposé « à la population hindoue tout entière comme forme supérieure de l'alimentation et constitue dans l'Inde contemporaine une des normes essentielles relatives à l'alimentation et au statut » (1966, p.187). Cette formule a le mérite de fournir, pour les membres des hautes comme des basses castes, un schème explicatif pour un ensemble d'attitudes relatives à la recherche de la pureté rituelle (j'en décris certaines plus loin). Cependant, on peut déjà lui reprocher, comme cela a été fait par de nombreux auteurs<sup>204</sup>, de réduire l'intégralité des prescriptions propres à la société hindoue à celles du seul hindouisme

<sup>199</sup> Le rôle du vishnouisme dans le renforcement de la doctrine végétarienne a été explicité entre autres par Sharma, (1961, p.55), Eichinger Ferro-Luzzi, (1975a, p.390), Debysingh (1980, p.111), Sopher, (1980, p.316), Achaya, (1994, p.133), (Alsdorf (2010, p.49).

<sup>200</sup> Le Gujarat compterait 70 à 80% de végétariens. Les statistiques du NSSO rapportent que 20% des ménages ont consommé de la viande lors des trente derniers jours (NSSO, 2010). Outre la forte implantation du vishnouisme, on peut aussi pointer la présence, supérieure au reste du pays, de communautés jaïns et bouddhistes (Banerji, 2008, p.167).

<sup>201</sup> Ce mouvement, qui contestait au départ la supériorité des brahmanes, vise principalement en une universalisation du salut, permise par l'introduction du renoncement dans la vie mondaine (Biardeau, 1995, p.180).

<sup>202</sup> « Vegetarian normativity is a product of [...] Hindu reformism. »

<sup>203</sup> Je détaille dans le chapitre 7 les composantes de cette promotion politique du végétarisme.

<sup>204</sup> Parmi les ouvrages et articles critiques à l'encontre des théories de Louis Dumont, on peut retenir : Marriott (1976), Appadurai (1986a), Herrenschmidt (1989), Delière (2005), Lardinois (2007).

pratiqué par les Brahmanes – la suite de l'analyse montre que le registre de la pureté n'est pas le seul sollicité dans l'attribution d'un statut aux différentes viandes.

*b. Le végétarisme : une conception de la pureté*

Il est cependant difficile de contester la supériorité, même relative, attribuée en Inde à la pratique du végétarisme. Pour des nombreux végétariens aujourd'hui, notamment les membres des castes supérieures, le régime alimentaire végétarien est considéré comme étant rituellement le plus pur. Sur le site *Tamil Matrimony*, déjà évoqué, j'ai effectué en septembre 2013 un recensement des candidates au mariage en fonction de leur régime alimentaire. Sur 100 jeunes femmes tamoules se déclarant végétariennes, 84 étaient de caste brahmane – principalement Aiyar et Aiyengar – et 10 appartenaient aux hautes castes végétariennes recensées plus haut – Tondaimandalam Mudaliyar, Vellalar ou Saiva Pillai. Toutes ces candidates de hautes castes cherchaient un mari de la même caste que la leur et aucune ne précisait que le régime alimentaire de ce futur mari pouvait être non-végétarien. Les 6 candidates végétariennes restantes étaient de caste intermédiaire (Agamudaiyar, etc.). Parmi elles, une seule stipulait qu'elle cherchait un mari également végétarien, les autres se contentant d'exiger que celui-ci soit de la même caste. En effet, ces végétariennes des castes intermédiaires peuvent difficilement exiger la même pratique de leur futur partenaire dans la mesure où, pour elles, ce régime alimentaire semble plus relever d'un choix individuel que d'une habitude de caste. Pour les membres des castes supérieures en revanche, les restrictions concernant la commensalité et le *connubium* vont de pair<sup>205</sup> (Goody, 1984, p.190) : on cherche un/e conjoint/e de la même caste et, partant, du même régime alimentaire<sup>206</sup>. Cette règle vaut pour les hautes castes, mais elle vaut aussi théoriquement pour l'ensemble des hindous, voire des Indiens : même les membres des basses castes, les chrétiens ou les musulmans justifient parfois le mariage arrangé par la similitude du régime alimentaire des conjoints : on se marie dans la même caste parce qu'on mange la même chose<sup>207</sup>. Pour les hautes castes, la pureté est donc maintenue à la fois par l'alimentation végétarienne et par l'alliance avec un/e conjoint/e de même caste et également végétarien/ne.

La rhétorique de la pureté chez les hautes castes prend parfois l'expression d'une proximité avec le divin. Un jeune Brahmane du Rajasthan travaillant dans les nouvelles technologies, rencontré à Chennai, m'a témoigné sa fierté d'être végétarien :

« C'est une bonne chose que nous ne mangions pas de nourriture non-végétarienne, parce que ce que nous ressentons est que dieu nous a donné une nourriture qui est purement

---

<sup>205</sup> L'acte de manger et l'acte sexuel font intervenir une « conjonction par complémentarité » (Lévi-Strauss, cité par Goody, 1984, p.190). Autrement dit, la relation alimentaire est bien « le langage dans lequel, métaphoriquement, se parle la relation sexuelle » (Herrenschmidt, 1989, p.236).

<sup>206</sup> On verra plus loin que les membres des hautes castes qui sont non-végétariens sont plus souples dans leur choix de conjoint.

<sup>207</sup> Un chrétien Nadar m'a justifié le mariage arrangé (au sein de la caste) par la nécessité pour les hommes d'épouser une femme qui cuisine avec les mêmes ingrédients et les mêmes recettes que leur mère.

végétarienne ; c'est comme un arbre : nous recevons juste tout d'un arbre. C'est comme les légumes, ça vient d'un arbre ou de quelque chose comme ça... On ne fait que cueillir. [...] Dieu n'a jamais dit 'prends cette nourriture non-végétarienne', tout ce que nous faisons, nous le faisons d'après dieu. C'est pour ça que nous sommes végétariens. J'apprécie vraiment d'être un Brahmane et de ne pas manger de nourriture non-végétarienne. »

La nourriture végétarienne est dans ce cas-là considérée comme étant plus pure car plus divine dans son essence : c'est celle que dieu met directement à disposition. Dans d'autres cas, un lien est établi entre la pureté du régime végétarien et un rang moral supérieur. Une femme brahmane âgée du quartier de T. Nagar à Chennai où j'ai vécu durant un mois ne manquait pas une occasion de me reprocher de manger de la viande. Pour elle, sa caste était bien supérieure à tous les groupes non-végétariens, étrangers ou locaux : elle voyait dans les pratiques de son groupe une sorte de développement plus avancé de l'humanité. Sans vergogne, elle n'avait de cesse de qualifier les occidentaux, les basses castes et notamment les Dalits de « bêtes » (*beasts*), les dépeignant comme succombant à leurs pulsions, assoiffés de viande, d'alcool et de sexe. Ainsi, le végétarisme, dans sa quête de pureté rituelle, de pureté spirituelle ou de pureté morale « constitue la norme qui permet de classer les régimes alimentaires et les hommes » (Mahias, 1999, p.350) ; dans le même mouvement, il indique et participe d'un statut élevé.

### c. La viande, le végétarisme et la mise à mort

Le stigmate pesant sur la consommation de viande a pris en Inde une ampleur qui semble unique<sup>208</sup>. Pourtant, la condamnation de l'ingestion de nourritures carnées apparaît comme un fait récurrent dans de très nombreuses sociétés, passées ou présentes. Il est difficile ici de généraliser les raisons pour lesquelles ce rejet s'est effectué dans chacun des contextes ; il y a sans conteste non pas un seul mais « des végétarismes »<sup>209</sup> (Ouedraogo, 1998, p.2). En Grèce antique, le pythagorisme et l'orphisme, en « quête d'un âge d'or qui aurait rapproché les hommes des dieux » (Méchin, 1997, p.122), promeuvent une alimentation végétarienne. Pour Marcel Detienne, les Pythagoriciens s'engagent dans la « voie du renoncement : ascèse, mortification de l'âme, refus intransigeant de toute relation avec la viande et le sang » (1979, p.14). Ce choix végétarien est donc moral, car il est articulé à un respect de la vie des animaux et à une philosophie de la métempsycose, mais il possède également une signification sociale, car il se présente aussi comme un refus du sacrifice, geste fondateur de la cité<sup>210</sup> (Montanari, 1996b, p.109). A la même époque, le végétarisme est pratiqué dans d'autres régions : en Perse et dans certaines régions du Moyen-Orient antique, des groupes comme les disciples de Mani refusent eux aussi la consommation de viande (Simoons, 1967, p.11). En Europe, le tabou persiste, même marginalement, après l'Antiquité : dans le catholicisme médiéval, « le refus de consommer de la chair animale a été proposé comme recherche d'une vie meilleure » (Méchin, 1997, p.122).

<sup>208</sup> Selon Frederick J. Simoons, ce pays « présente la manifestation la plus extrême du végétarisme » (1967, p.9).

<sup>209</sup> Ce pluriel vaut aussi pour l'Inde, et c'est un point capital sur lequel je reviens notamment plus loin.

<sup>210</sup> Le parallèle entre les arguments des pythagoriciens et les motivations des premiers bouddhistes et jaïns en Inde ancienne apparaît clairement.



Mais l'abstinence totale est l'exception : Peter Farb et George Armelagos soulignent que, « bien que très peu de viande soit mangée dans certaines sociétés, simplement parce qu'elle est rarement disponible, aucune société exclusivement végétarienne n'a jamais été découverte »<sup>211</sup> (1980, p.36).

Ces multiples végétarismes historiques mettent en lumière une conception particulière du rapport à la vie. C'est là la première caractéristique anthropologique fondamentale, déjà rapidement évoquée, des produits carnés : leur production, nécessitant de retirer la vie à une bête, pose la question du rapport à la mort (Vialles, 1998, p.139). Noëlie Vialles écrit précisément que « le régime carné [...] peut faire l'objet de controverses morales : parce qu'il repose sur la mise à mort des animaux, sa légitimité est douteuse » (1988, 1). C'est pourquoi il est habituellement fortement régulé, voire parfois stigmatisé (Fiddes, 1992, p.18). Dans le cas de l'Inde, le régime végétarien des Brahmanes est à la fois social (il permet de se définir comme une caste supérieure) et moral (il s'inscrit dans une cosmologie). En cela, il répond au problème de la mort par l'évacuation radicale de l'alimentation carnée : ce qui est issu d'un animal mort est fondamentalement impur, aucun système ne vient légitimer la consommation de chair. Mais, à cette première distinction normative de pureté entre nourritures végétariennes et nourritures non-végétariennes, vient s'ajouter pour les hindous une deuxième distinction : une hiérarchisation de pureté entre les différents aliments considérés comme non-végétariens (Deliège, 2005, p.160). Cette gradation de l'impureté au sien même des aliments carnés incite à relativiser le lien établi entre la régulation de l'ingestion de viandes et le refus de la mise à mort : les systèmes de classification alimentaire renvoient également à une conception morale d'un monde animal lui-même ordonné et hiérarchisé.

## **2. Les aliments carnés, eux-mêmes hiérarchisés**

### **a. Les aliments non-végétariens : du moins impur au plus impur**

La dichotomie entre aliments « végétariens » et « non-végétariens », pour fondamentale qu'elle soit, ne rend pas compte de l'ensemble des pratiques et des représentations afférentes à la viande. Le régime omnivore lui aussi répond à des règles de refus et d'acceptabilité (Staples, 2008, p.37). Notamment, il est façonné par des normes opérant une gradation des statuts des produits carnés<sup>212</sup> : la catégorie « non-végétarien » est elle-même constituée de sous-catégories. Cette hiérarchie est évidemment relative : elle varie en fonction des régions, des castes, des mangeurs, des époques, etc.

---

<sup>211</sup> « Although little meat is eaten in certain societies simply because it is so rarely available, no society has ever been discovered that is exclusively vegetarian ».

<sup>212</sup> Comme le dit Max-Jean Zins, « la nourriture carnée elle-même est sujette à gradation dans l'échelle du pur et de l'impur » (Zins, 1998, p.414).

Si l'on suit l'anthropologue Robert Deliège, la liste des produits non-végétariens commence avec les œufs (tm. *muṭṭai*) et le poisson (tm. *mīṇ*), de son avis les plus acceptables des produits considérés comme tels par les hindous (2001, p.104.) Mes enquêtes confirment cette place dans la hiérarchie : aucun des mangeurs de mouton et de poulet que j'ai rencontrés ne m'a dit s'abstenir d'œufs ou de poisson pour des raisons de pureté, alors que l'inverse était possible. Concernant les œufs, leur appartenance à la catégorie « non-végétarien » s'impose sans hésitation – quoiqu'ils ne soient bien sûr jamais considérés comme étant de la « viande ». Aujourd'hui à Chennai, les restaurants se disant « pur végétariens » (tm. *cuttu caivam* ; ang. *pure veg*) ne servent pas d'œufs et les boulangeries et pâtisseries précisent toujours si des œufs sont présents dans leurs préparations. Toutes les « douceurs » (*sweets*) issues de la « tradition » indienne sont confectionnées sans œufs<sup>213</sup>. Les confiseurs ayant étendu leur gamme, sous l'influence tout d'abord de la colonisation puis de la mondialisation, se sont fait une spécialité de répliquer des pâtisseries occidentales (notamment la célèbre Forêt Noire) ou de proposer des crème glacées sans ajout d'œufs<sup>214</sup>. Cependant, les habitudes changent doucement et, quand un seul produit « non-végétarien » est mangé par des Brahmanes, il s'agit principalement des œufs. Vasumati, une Brahmane professeure de psychologie à Chennai, m'a dit avoir un dégoût profond pour la chair animale mais manger des œufs bouillis, en omelette ou dans des gâteaux. Elle a cependant précisé que cette habitude avait commencé avec sa génération : celle de ses parents considère encore les œufs comme étant impurs. Parfois, les mères de castes Brahmanes ne cuisinent des œufs que pour leurs enfants (Caplan, 2008, p.127). Peu à peu, certains Brahmanes de classe sociale élevée se définissent comme « *eggetarian* » : une nouvelle catégorie alimentaire apparaît. Le cas du poisson est différent. Je n'ai rencontré au Tamil Nadu aucun mangeur pour qui cet aliment constituait l'unique chair animale consommée : les ichtyophages tamouls sont aussi des mangeurs de poulet ou de mouton. Mais le cas des Brahmanes du Bengale occidental est bien connu : nombreux sont ceux refusant la chair des animaux terrestres mais mangeant quotidiennement du poisson (Donner, 2011, p.55) – exception faite toutefois des plus orthodoxes d'entre eux (Simoons, 1995, p.284). Souvent, le poisson est même vu comme l'emblème de ces Brahmanes bengalis et, par extension, de toute la population bengalie (Banerji, 2008, p.14 ; Donner, 2008, p.153). De la même façon, certains Brahmanes du Konkan (Banerji, 2008, p.193), d'Orissa, du Bihar ou du Cachemire (Simoons, 1994, p.284) mangent du poisson comme unique produit carné (Banerji, 2008, p.193). Mais pour ces Brahmanes, cet aliment appartient à la catégorie « végétarien » (Donner, 2008, p.147) : il y est même parfois nommé la « courge de la mer »<sup>215</sup> (Dolphijn 2006, p.53). Ce statut d'aliment « végétarien » attribué au poisson par certains Brahmanes rappelle dans une certaine mesure

---

<sup>213</sup> Le lait, le sucre, le beurre, certaines farines (blé, pois chiches, etc.) et des épices en sont les principaux ingrédients.

<sup>214</sup> La mention *eggless* (sans œufs) est souvent un pré-requis pour s'attirer une clientèle issue des hautes castes (Caplan, 2006, 3.21)

<sup>215</sup> De même, une chanson des Nayars du Kerala le désigne comme la « banane de la mer » (Simoons, 1994, p.283).

celui de « non viande » qu'il avait dans l'Europe médiévale<sup>216</sup>. Dans d'autres cas, le poisson est considéré comme pur car il est pêché dans les eaux sacrées du Gange (Simoons, 1994, p.285). Ce statut que certains Brahmanes confèrent au poisson illustre bien une certaine relativité des catégories alimentaires, ou du moins leur variation en fonction des contextes géographiques et des groupes sociaux. Mais même au Bengale occidental, le poisson n'est pas un emblème de pureté : les femmes Brahmanes ne peuvent par exemple pas l'inclure dans le régime *niramish* (de privation) qu'elles sont tenues de suivre une fois veuves (Donner, 2008, p.148). Dans certains cas cependant, la prétendue supériorité rituelle des œufs et du poisson est infirmée : parfois, ces deux aliments sont rejetés par des castes qui mangent pourtant de la viande. Frederick J. Simoons mentionne notamment que les Pandits du Cachemire refusent les œufs (1994, p.150-151) alors même qu'ils mangent des chairs animales<sup>217</sup>, tandis que Gabriella Eichinger Ferro-Luzzi rapporte dans les années 1970 que de nombreuses femmes non-végétariennes ne mangent pas de poisson au Tamil Nadu (1975b, p.478), un tabou que l'anthropologue associe à la forte odeur dégagée par cet aliment<sup>218</sup>. Les différences de statut de produits non-végétariens en fonction des régions et des mangeurs tendent à relativiser l'idée d'une hiérarchie englobante de pureté.

Après les œufs et le poisson vient la viande issue de la chèvre et du mouton (tm. *āṭṭukkaṛi* ; ang. *mutton*<sup>219</sup>). Ce rang relativement élevé semble justifié par un principe ainsi formulé par Louis Dumont : « il est moins impur de manger de la viande d'animal herbivore que carnivore » (1966, p.80). Pour certains Brahmanes, notamment au Cachemire (Madan, 1975, p.88) ou, selon mes propres observations, dans des contextes religieux au Népal<sup>220</sup>, c'est la seule viande acceptable. Au Tamil Nadu, je n'ai cependant rencontré personne qui accordait au mouton le monopole des aliments carnés.

Le statut de la viande de poulet (tm. *kōḷikkaṛi* ; ang. *chicken*) a beaucoup évolué ces dernières décennies. Longtemps, celle-ci a été confinée à un rang très bas. Ce tabou ancestral est en partie enraciné dans des conceptions liées aux classifications animales de l'époque védique. Patrick Olivelle, dans son exégèse des textes anciens, précise que c'est son statut d'animal vivant dans le village, donc trop près des hommes, que rend le coq domestique impropre à la consommation (2002a, p.17). La persistance de cet interdit a été particulièrement illustrée par Molly Debysingh. Dans un chapitre publié en 1980, la géographe note la part anecdotique du

<sup>216</sup> Noëlie Vialles nous dit que, dans la tradition chrétienne, le poisson n'est diététiquement et rituellement pas une viande (1998, p.146) ; issu d'un « monde autre », son principe vital est plus l'eau que le sang ; son absence d'union sexuelle et son apparence inexpressive empêchent une identification empathique (*ibid.*, p.145) : il peut ainsi intégrer le repas des jours maigres.

<sup>217</sup> On retrouve le même argument, moins détaillé, chez Chitrita Banerji (2008, p.42).

<sup>218</sup> De nombreuses personnes interrogées, notamment des jeunes de Chennai, m'ont dit ne pas manger de poisson à cause de son odeur jugée « mauvaise ».

<sup>219</sup> Comme cela a été évoqué dans le chapitre 1, en Inde, le terme *mutton* désigne de la viande de petit ruminant, que celui-ci soit une chèvre ou un mouton. Quand j'évoque ici de façon générique le « mouton », je ne fais donc pas la différence entre les deux espèces.

<sup>220</sup> Le Népal, certes politiquement indépendant, appartient cependant culturellement au monde hindou.

poulet dans l'apport en protéines (1980, p.105). Elle explique cette marginalité par deux facteurs : le végétarisme est la forme supérieure de l'alimentation, mais aussi et surtout « le poulet mange des abats et d'autres substances impures »<sup>221</sup> (*ibid.*, p.106). En conséquence dit-elle, « même parmi les hindous de castes supérieures qui mangent du mouton, de la chèvre, du poisson, etc. nombreux sont ceux qui évitent le poulet »<sup>222</sup> (*ibid.*, p.106). Le maniement même des volailles est considéré comme un acte impur<sup>223</sup> (*ibid.*, p.127). Molly Debysingh ajoute que dans les années 1970, le poulet n'était consommé que dans certaines villes peuplées de musulmans et de sikhs (*ibid.*, p.127). L'auteure Chitrita Banerji évoque quant à elle des raisons d'ordre plus identitaire pour expliquer ce tabou : elle affirme qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, « le poulet était considéré par les hindous comme un oiseau barbare, non pas par association avec les populations indigènes, mais parce qu'il était mangé par les musulmans et les chrétiens »<sup>224</sup> (2008, p.245). Aujourd'hui, ce tabou a presque totalement disparu : tous les non-végétariens que j'ai rencontrés en mangeaient. Au contraire, la hiérarchie entre ces deux viandes semble dans certains cas s'inverser. Au sein d'un couple de haute caste (Arora), originaire du Sindh indien et rencontré à Chennai, la mère, dévote de Krishna, est totalement végétarienne tandis que le père considère le poulet comme étant la seule viande acceptable.

A présent bien inférieur au poulet dans la hiérarchie se trouve la viande issue du cochon domestique (tm. *panrikkari* ; ang. *pork*). Cet animal omnivore reste « souvent frappé d'interdit car il incarne la saleté et l'impureté » (Quien, 2007, p.208)<sup>225</sup> ; il est même d'ailleurs souvent soupçonné d'être « scatovore » (Haudricourt, 1977). Frederick J. Simoons attribue quant à lui ce rejet du porc au mépris habituel dont les civilisations pastorales font preuve à l'encontre de cet animal (1967, p.36). La présence millénaire de l'Islam en revanche ne serait en rien dans cette déconsidération du porc, dans la mesure où la prohibition rituelle existait avant l'ère musulmane (*ibid.*, p.36). Parmi les hindous que j'ai rencontrés, seul un faible nombre m'a confié manger du porc. Cette consommation est très souvent associée à des pratiques de basses castes ou de communautés tribales et le cochon est dénoncé comme un animal « sale ». Dans la région de Chinnamanur, sa viande est habituellement consommée par les Kal Ottars et les Tombars, groupes élevant des cochons, et par les castes de Dalits (Paraiyars et Chakkiliyars). Cependant, de nombreuses personnes de caste Thevar, donc non Dalit, m'ont dit que les membres de leur communauté, principalement les hommes, s'adonnaient à présent de plus en plus souvent à cette consommation, preuve peut-être d'une mobilité future du statut de cette viande. La trajectoire rituelle du porc pourrait-elle suivre dans les prochaines décennies celle que la volaille a connue ces vingt dernières années ? Cette éventualité est en tous cas étudiée par des

<sup>221</sup> « the fact that chicken eats offal and impure substances ».

<sup>222</sup> « even among Hindu castes that eat sheep, goat, fish... many avoid chicken »

<sup>223</sup> Cet te mise en cause des habitudes alimentaires du poulet pour éclairer ce tabou se trouve sous des termes à peine différents chez Frederick J. Simoons (1994, p.150-151), mais aussi chez Louis Dumont (1966, p.110), Gabriella Eichinger Ferro-Luzzi (1975a, p.399 ; 1975b, p.478), T.N. Madan (1975, p.87), Robert Hoffpauir (1982, p.226), Derick O. Lodrick (1992, p.13) ou Alexandra Quien (2007, p.208).

<sup>224</sup> « the chicken was considered a heathen bird by Hindus, not because of any association with indigenous people, but because it was eaten by Muslims and Christians. »

<sup>225</sup> Voir également Gabriella Eichinger Ferro-Luzzi (1975b, p.478) et Frederick J. Simoons (1967, p.29).

investisseurs britanniques qui supposent que les Punjabis se mettront au porc « quand ils réaliseront que la viande qu'ils ont dans l'assiette ne vient pas d'un cochon 'éboueur' mais d'une variété venue d'Angleterre, élevée dans de bonnes conditions »<sup>226</sup>. Pour les hindous, la pureté de la viande est donc, là encore, liée à l'alimentation de l'animal<sup>227</sup>. Pour les musulmans cependant, cette viande est considérée comme étant ignoble (Benkheira, 1999, p.92) : mes enquêtes l'ont confirmé sans surprise. Pour les chrétiens, la situation est plus équivoque. Parmi les mangeurs de porc que j'ai rencontrés, nombreux étaient chrétiens. Cependant, d'autres chrétiens m'ont dit considérer cette viande comme étant infâme : « nous n'osons même pas en parler » m'a dit un jeune protestant. Antony, mon interprète chrétien (catholique), m'a raconté que sa mère lui interdisait même de passer devant des boucheries porcines : un démon risquait de s'emparer de son esprit. Souvent, pour justifier ce tabou, les chrétiens que j'ai rencontrés invoquent l'épisode des Evangiles<sup>228</sup> dans lequel Jésus fait entrer des esprits démoniaques dans un troupeau de porcs qui se précipite ensuite dans la mer<sup>229</sup> (Pastoureau, 2009, p.89).

Le cas de la viande de petit gibier (corbeaux, rats, chauve-souris, singes, etc.) et de charogne ne peut être évoquée que très rapidement : retenons juste que Robert Deliège nous dit qu'elle est au plus bas de la hiérarchie (2010, p.104). Sa consommation aujourd'hui au Tamil Nadu (notamment en zones urbaines) est marginale voire négligeable, je n'ai donc pas mené d'enquêtes spécifiques à ce sujet.

Cette classification des produits non-végétariens et des différentes viandes indique une certaine ductilité des catégories (végétarien versus non-végétarien) et la définition de catégories au sein des produits non-végétariens. Habituellement, ce qui est désigné comme de la « viande » (*kaṛī*) renvoie à tout type de chair socialement ingérable issue d'animaux terrestres. Mais il peut aussi exclure ce qui n'est parfois même pas considéré comme un aliment potentiel : la viande de bœuf.

### b. La viande de bœuf : le paroxysme de la souillure ?

#### *i. Un très bas statut*

La viande bovine (tm. *māṭṭukkari* ; ang. *beef*) est sans conteste le parangon de l'aliment considéré comme étant impur en milieu hindou. Son statut est en effet inférieur à celui de la viande de porc : si certaines basses castes consomment cette dernière, elles s'abstiennent souvent de la première. Lors de mes enquêtes, je n'ai rencontré aucun hindou mangeur de bœuf qui refusait le porc ; le contraire était par contre possible. Les recensements ethnographiques, notamment celui effectué sous la direction de K.S. Singh (1994), font état de castes tamoules

<sup>226</sup> Source : « Pork may replace tandoori chicken in Punjab », *The Times of India*, 05 décembre 2013.

<sup>227</sup> Je reviens sur cette relation dans le chapitre 8.

<sup>228</sup> Matthieu, chapitre 8, versets 28-34 ou Marc, chapitre 5, versets 1-20.

<sup>229</sup> James Staples évoque les mêmes justifications chez certains chrétiens d'Andhra Pradesh (2008, p.49).

classées BC ou MBC, comme les Nadars ou les Virakodi Vellalars, dont certains membres s'abstiennent de bœuf mais mangent du porc.

La viande de bœuf représente une abomination pour beaucoup d'hindous non Dalits. Quand certaines personnes que j'ai interrogées me disaient manger « toutes les viandes », cela signifiait souvent qu'elles ne mangeaient que du poulet, du mouton et du poisson. A la question : « mangez-vous du bœuf ? », nombreux répondaient par une moue dégoûtée, voire scandalisée de cette éventualité. L'expression « viande de bœuf » (*beef* ; *māṭṭukkaṛi*) n'était parfois même pas prononcée ; le tabou est ici non seulement alimentaire, mais il est aussi discursif : ce qui n'a pas d'existence ne peut être dit<sup>230</sup>.

Il est pourtant faux de prétendre, à l'instar de Ludwig Alsdorf, que « des millions d'hindous [...] mangent du poisson, du poulet ou de la chèvre, mais en aucun cas du bœuf »<sup>231</sup> (2010, p.3). En effet, une grande majorité des Dalits, au Tamil Nadu en tout cas, mange du bœuf, si bien que dans les représentations, cette pratique est très souvent associée à l'intouchabilité (Simoons, 1994, p.113). A Chinnamanur, seuls les Paraiyars et les Chakkiliyars, deux castes classées SC, en mangent. Même au sein des Dalits, il y a une hiérarchie entre les mangeurs et les non-mangeurs de bœuf. Dans certaines régions du Tamil Nadu, notamment celles de Madurai ou de Tanjavore, où les castes des Paraiyars et des Pallars entretiennent des relations agonistiques (Deliège, 2001, p.58), la deuxième tient à marquer sa différence, et donc sa supériorité, vis-à-vis de la première : ses membres se targuent de ne pas manger de bœuf (Bétéille, 1996, p.60, p.92 ; Mosse, 2012, p.227)<sup>232</sup>. Simoons évoque même dans les années 1990 une hiérarchie entre les intouchables qui mangent du bœuf régulièrement et ceux qui en mangent occasionnellement, ainsi qu'entre ceux qui mangent du bœuf fraîchement abattu et ceux, plus bas dans l'ordre rituel, qui ne consomment que de la chair de charogne (Simoons, 1994, p.114).

Les travaux sont quasiment unanimes à ce sujet : les mangeurs de bœuf ont un rang hiérarchique très bas<sup>233</sup>. Ce tabou lié à la viande de bœuf est manifeste au Tamil Nadu. Dans le quartier des Dalits de Kamachipuram, j'ai commencé à discuter avec une famille de caste Paraiyar qui effectuait des travaux à l'extérieur de sa maison. Je me doutais bien alors que les gens avec qui j'interagissais mangeaient du bœuf. Quand je les ai interrogés sur leur consommation de viande, le père et la mère de famille m'ont patiemment listé le poisson, le poulet, le poulet fermier et le mouton. Quand la grand-mère a ajouté : « Nous mangeons aussi du bœuf ! », sa famille l'a immédiatement tancée. Face aux cris de remontrance, elle a surenchérit, disant en substance que je venais de loin pour les rencontrer et qu'il ne fallait donc rien me

<sup>230</sup> Alexandra Quien arrive à la même conclusion quand elle explique que pour de nombreuses personnes qu'elle a interrogées lors de son étude sur la restauration à Bombay (Mumbai), le bœuf n'entre même pas dans la catégorie du mangeable (2008, p.208).

<sup>231</sup> « millions of Hindus, it is true, eat fish, chicken and goats, but on no account beef. »

<sup>232</sup> Et, selon Robert Deliège, de n'avoir jamais été employés à l'équarrissage des carcasses (1996, p.77).

<sup>233</sup> Voir par exemple : Dumont (1966, p.110), Eichinger Ferro-Luzzi (1975a, p.411), Deliège (2001, p.104), Chigateri (2008, p.11), Ahmad, (2014, p.23).

dissimuler. Les autres membres de la famille n'ont vaincu leur colère et leur honte que quand je leur ai certifié que moi et mon interprète mangions aussi du bœuf et que dans mon pays cette viande est même la plus prisée d'entre toutes. Légèrement vindicatif, un jeune homme a déploré le fait que tout le monde leur reproche de manger du bœuf alors que de très nombreux Indiens faisaient de même. Le déni de consommation de bœuf est assez courant chez les Dalits<sup>234</sup>. Pour Robert Deliège, ce conflit entre les pratiques et les discours tient au fait que ces derniers usent des catégories de la pureté et de la pollution afin de mettre en avant leur propre respectabilité mais n'accordent pas une grande importance à ces valeurs dominantes (2001, p.64).

Très souvent, une analogie est établie entre consommation de bœuf, bas statut rituel et bas statut social. Dans les discours que j'ai recueillis, les mangeurs de bœuf sont souvent considérés comme des pauvres non respectables, la lie de la société : impureté rituelle et impureté sociale sont associées. Manger du bœuf, ce n'est pas seulement un acte allant à l'encontre de certains principes de pureté de l'hindouisme, c'est aussi se comporter comme un habitant des bidonvilles ou un indigent des campagnes. Cela vaut pour les hindous, mais cela vaut aussi pour certains chrétiens et musulmans. Par le truchement de la viande de bœuf, mépris de caste et mépris de classe se confondent donc.

#### ii. Le concept de « vache sacrée »

Le tabou sur la viande de bœuf a évidemment partie liée avec ce que Frederik Simoons nomme le « concept de la vache sacrée » (1994, p.106), élément incontournable de l'imaginaire occidental au sujet de l'Inde (Haag & Ripert, 2009, p.13). Contrairement à la viande de porc qui, elle, est rejetée du fait de la saleté de l'animal vivant, la viande de bœuf est taboue du fait de la croyance en une certaine sacralité de la vache. Cette sacralité n'a évidemment rien d'ontologique : elle doit être comprise comme un discours accompagné de pratiques, une construction historique qui a abouti à des comportements homogènes pour un nombre important d'hindous de castes intermédiaire et élevée<sup>235</sup>.

La sacralité de la vache découle de la rencontre entre deux éléments : l'importance économique et rituelle du bétail dans la civilisation aryenne et l'émergence, plus tard, de la notion d'*ahimsā*. Alsdorf (2010, p.66) et Simoons (1994, p.106-107) ont bien expliqué qu'à l'époque védique<sup>236</sup>, comme certainement dans toute l'aire indo-européenne, les bovins (à proprement parler des zébus<sup>237</sup>) sont à la fois une source de viande, de lait et d'énergie (pour la traction), mais aussi un

<sup>234</sup> Comme il peut l'être au sein de groupes considérant cette viande comme taboue : la consommation de bœuf est souvent cachée aux parents ou à l'entourage (cf. chapitre 3).

<sup>235</sup> Les multiples formes que cette vénération des bovins revêt ne sont pas l'objet de mon propos ; pour plus de détails on pourra se référer par exemple à Lodrick (1975, 1992), Freed & Freed (1981), Mahias (1985), Simoons (1994), Van der Veer (1996) ou Korom (2000).

<sup>236</sup> Alsdorf suppose même que le rôle mythologique et rituel des bovins date de l'époque pré-védique (2010, p.73).

<sup>237</sup> *Bos taurus indicus*.

symbole de richesse<sup>238</sup> (Sergent, 1995, p.248). Les premiers Brahmanes, prêtres de cette population agropastorale, sont alors aussi les gardiens de troupeaux. Les vaches sont considérées comme des animaux purs et porteurs de bons augures, leur lait servant à de nombreux rituels (Simoons, 1994, p.107). Cette ritualité est confirmée par des textes comme les *Rgveda*, écrits autour de l'an 1000 avant notre ère, qui exposent la relation mystique unissant la vache à l'univers (Korom, 2000, p.187). Mais ce lien ne signifie nullement un interdit de mise à mort : bien au contraire, il fait des bovins les animaux de référence pour le sacrifice (Simoons, 1994, p.107). Même les Brahmanes, responsables du sacrifice, sont alors des mangeurs de viande de bœuf (Achaya, 1994, p.55 ; Jha, 2002). Ce n'est qu'après l'émergence de la notion d'*ahimsā*, et la conversion subséquente des Brahmanes au végétarisme, que la vache, alors animal paradigmatique du sacrifice, devient le symbole cosmique par excellence (Mahias, 1985, p.88). Mais le sacrifice de bovins et la consommation de leur chair perdurent encore pendant de nombreux siècles (Alsdorf, 2010, p.67). Ce n'est qu'à partir du IV<sup>e</sup> siècle que le tabou s'installe et se généralise à une grande partie de la population hindoue (Simoons, 1994, p.108 ; Korom, 2000, p.189). Cette sacralisation de la vache suit une voie parallèle au déploiement du végétarisme (cf. supra), renforcée successivement par la diffusion du culte de Krishna à l'époque médiévale<sup>239</sup>, la rhétorique de Gandhi qui fait de la protection des bovins le symbole de l'essence de l'hindouisme (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a, p.394 ; Korom, 2000, p.188), les restrictions pesant sur l'abattage des bovins votées après l'Indépendance (cf. chapitre 5) et le déploiement politique de l'idéologie nationaliste hindoue (cf. chapitre 7).

Lors des entretiens que j'ai effectués, c'est principalement l'aspect divin de la vache qui était mis en avant pour expliquer le refus de manger de sa chair. « La vache est comme un dieu<sup>240</sup>, donc nous devons la traiter comme un dieu » m'a-t-on souvent dit. Parfois aussi la vache est assimilée à une mère (tm. *mātā*) ou plus largement à un membre de la famille qu'on ne peut en conséquence ni abattre ni manger. Certains aussi disent ne pas manger de viande de bœuf par crainte d'un châtement : « dieu me maudirait (tm. *capikkiratu*) ». Il faut cependant noter que la considération de la sacralité de la vache n'empêche pas forcément la consommation de sa chair. Pour les Dalits aussi, la vache est d'une certaine façon considérée comme sacrée ; du moins on lui rend un culte et on prête à ses produits (lait, excréments) une forte valeur rituelle (Haag & Ripert, 2009, p.17). Dans une parfaite illustration de cette coexistence entre sacralité de l'animal et consommation de sa viande, Viramma ne se cache pas de manger du bœuf mais dit aussi que :

<sup>238</sup> Les travaux d'Emile Benveniste ont mis en évidence que, dans les langues indo-européennes anciennes, le terme *peku* désignait à la fois le bétail et la richesse, d'où aujourd'hui en français les mots 'pécule' ou 'pécuniaire' (Benveniste, 1969, p.47-61 ; mais aussi : Ingold, 1980, p.229 ; Digard, 1990, p.23 ; Fiddes, 1992, p.175 ; Alsdorf, 2010, p.68).

<sup>239</sup> Krishna est un avatar de Vishnu qui prend la forme d'un garçon bouvier. Son culte est un élément central du vishnouisme et du mouvement de la *bhakti*.

<sup>240</sup> Les termes utilisés pour désigner dieu en tamoul sont *kaṭavu!*, *teyvam*, ou plus couramment *cāmi*, qui désigne aussi une personne sainte.



« La vache c'est sacré, c'est Lakshmi ! Tous les vendredis, j'enduis la maison de bouse de vache, parce que la vache, c'est Sridévi » (Viramma & Racine, 1995, p.299).

Rendre un culte à ses vaches le deuxième jour de la fête de Pongal<sup>241</sup> n'empêche en rien Viramma de manger du bœuf le lendemain (*ibid.*, p.297).

### iii. La vache ou le buffle ?

Dans la langue anglaise couramment employée en Inde, le terme « *beef* » peut désigner à la fois de la viande issue de bovins au sens strict du terme (espèce *Bos taurus*<sup>242</sup>) mais aussi celle issue du buffle (*Bubalus bubalis*). La langue tamoule permet théoriquement une distinction entre « *pacumāṭukkaṛi* » (littéralement : viande de vache) et « *erumaikkaṛi* » (viande de buffle)<sup>243</sup>, mais dans les faits aucun locuteur ne l'opère. Cette absence de distinction sémantique renvoie à une absence de distinction rituelle ou fonctionnelle : très souvent, les souillures respectives de la viande de bovin et de la viande de buffle sont équivalentes. Personne ne m'a dit rejeter la viande de bovin et manger celle de buffle, ou réciproquement – hormis pour des raisons diététiques (cf. infra). Quand on demande aux Tamouls mangeurs de bœuf s'ils consomment du buffle, ils répondent souvent que non : « seuls les Malayalis<sup>244</sup> en mangent ». Pourtant, ce discours va à l'encontre des faits, car de nombreuses boucheries bovines servent parfois indistinctement de la viande de bovins (au sens strict) et de la viande buffle.

Cette assimilation de statut entre les deux viandes, telle que je l'ai constatée au Tamil Nadu, peut paraître surprenante dans la mesure où ces deux espèces animales n'ont théoriquement pas la même sacralité. Viramma dit clairement que les buffles, « on ne les fête pas comme les vaches ou les bœufs, on ne les adore pas » (Viramma & Racine, 1995, p.303). Le géographe états-unien Robert Hoffpauir a consacré en 1974 sa thèse, puis quelques articles, à l'étude du buffle en Inde. Pour lui, il ne fait pas de doute que « la position du buffle dans la pensée religieuse indienne est distinctement inférieure à celle du zébu – il n'est pas sacré et n'a pas été démarqué et placé sur un piédestal exalté d'inviolabilité »<sup>245</sup> (1982, p.226). Le buffle apparaît même porteur de caractéristiques néfastes. Du fait de sa peau noire, il est souvent associé par les hindous de haute caste d'Inde du Nord à la couleur foncée des populations méridionales dravidiennes, vues comme étant inférieures (Simoons, 1994, p.118). Dans la mythologie, Mahiṣa, un démon (*acura*) qui prend l'apparence d'un buffle, est tué par les déesses Durga (Simoons, 1994, p.118) ou Kali<sup>246</sup> (Assayag, 2001, p.158). Yama, le dieu de la mort, se sert d'un buffle comme monture (Simoons, 1994, p.118). Considéré comme étant sale (il se roule dans la boue comme les

<sup>241</sup> Ce deuxième jour de la célébration est nommé justement *māṭu porikal*, le Pongal des vaches.

<sup>242</sup> Cette espèce inclut les sous-espèces *Bos taurus taurus* (la « vache domestique » occidentale) et *Bos taurus indicus* (le zébu ou « bœuf à bosse »). Voir aussi le chapitre 4.

<sup>243</sup> De même qu'en langue telugu (parlée en Andhra Pradesh et au Telangana), une distinction est faite entre *āvu mānsam* et *eddu mānsam* (communication personnelle de James Staples, Brunel University).

<sup>244</sup> Principal groupe ethnolinguistique du Kerala.

<sup>245</sup> « The buffalo's position in Indian religious thought is distinctly inferior to that of the zebu- it is not sacred and has not been singled out and placed on an exalted pedestal of inviolability ».

<sup>246</sup> Durgā et Kali sont deux figurations d'une seule et même divinité.

cochons) et porteur de mauvais présages, cet animal est souvent associé à la maladie et à la mort (Hoffpauir, 1982, p.227 ; Simoons, 1994, p.118). Le caractère impur du buffle est tel qu'un groupe Dalit comme les Parayas du Kerala, pourtant très bas dans la hiérarchie sociale, le considère comme un animal souillé : l'ethnologue Yoshio Abé relève qu'un « contact physique accidentel les oblige à faire une ablution » (1991, p.200) – il ne précise cependant pas si les Parayas, qu'il dit mangeurs de bœuf (au sens large), s'abstiennent pour cette raison de viande de buffle. Je n'ai par ailleurs pas pu vérifier ces informations chez leurs voisins, les Paraiyars du Tamil Nadu. Mais il a été noté que certains groupes tribaux, comme les Kadars d'Inde du Sud, refusent la viande de buffle du fait de l'impureté qui est attribuée à l'animal (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a, p.400).

Le caractère malfaisant du buffle fait encore aujourd'hui du mâle un animal propice pour être sacrifié<sup>247</sup>, principalement parmi les populations tribales et les Dalits (Hoffpauir, 1982, p.227). La vie de l'animal est alors offerte à des divinités réputées propager des maladies ou vénérées dans le cadre du culte de Shakti dans le Nord-Est (Hoffpauir, 1982, p.227 ; Lodrick, 1992, p.16) – la chair de l'animal sacrifié est ensuite partagée et mangée. Cette différenciation rituelle se double d'une différenciation juridique – la deuxième découlant en partie de la première : l'abattage des bovins (au sens strict) est beaucoup plus réglementé que celui des buffles (cf. chapitre 5). Ces deux espèces ont donc des statuts bien différents quand les animaux sont en vie : la première, largement protégée par le droit, est rattachée au monde divin ; la deuxième, aisément abattue voire sacrifiée, est affiliée aux enfers. Mais la chair issue de leur mise à mort est rarement distinguée : rapport donc d'homologie entre les viandes mais d'opposition entre les animaux. Il faut cependant noter que la similitude de statut rituel des viandes relevée lors du terrain d'enquête au Tamil Nadu n'est peut-être pas généralisable à l'ensemble de l'Inde hindoue. Il semble que dans d'autres régions de l'Inde, une hiérarchie existe entre ces deux viandes, la viande des buffles étant parfois considérée comme étant supérieure à celle des bovins au sens strict. Frederik Simoons affirme que « le rejet du buffle d'eau n'est pas vraiment aussi commun parmi les hindous que celui des bovins [...] ; [...] le zébu est toujours le premier à être proscrit »<sup>248</sup> (1994, p.119). De même, Robert Hoffpauir soutient que « quand un groupe tribal ou intouchable se trouve éviter la chair d'un seul de ces bovins<sup>249</sup>, ce sera invariablement celle du zébu »<sup>250</sup> (1982, p.227). On peut malgré tout déplorer le fait qu'aucun de ces deux auteurs ne

---

<sup>247</sup> L'anthropologue Olivier Herrenschmidt a bien documenté le sacrifice du buffle en Andhra Pradesh (1989). Au Népal, environ 20 000 buffles sont sacrifiés tous les cinq ans lors de la fête de Gadhimai, à laquelle participent de très nombreux Indiens (communication personnelle de Blandine Ripert, CNRS). Dans un autre contexte, le buffle apparaît aussi dans les années 1950 comme un animal propice au sacrifice dans les villages Mhong Gar du Vietnam (Condominas, 1957).

<sup>248</sup> « the avoidance of water buffalo is not nearly as common among Hindus as that of common cattle [...] ; [...] zebu is always the first to be proscribed ».

<sup>249</sup> Entendu au sens large de *Bovinae*.

<sup>250</sup> « When a tribal or untouchable group is found that avoids the flesh of only one of the bovines, that one is invariably the zebu ».

donne de précision sur la caste ou le groupe social qui opérerait cette hiérarchie<sup>251</sup>. Mais cette légère nuance ne doit donc pas occulter le fait principal, à savoir la diffusion du tabou à l'encontre de la viande provenant des bovins (au sens strict) à celle provenant des buffles (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975b, p.478).

*c. Une chaîne des êtres qui laisse entrevoir une multitude de classifications*

D'une façon quasiment universelle, les règles présidant à l'abattage des animaux et à la consommation de leur chair sont légion. Parmi l'ensemble des espèces animales biologiquement consommables et parmi les dizaines d'espèces domestiquées – vingt-six espèces de base sont retenues par les zoologistes, près de deux cents espèces par l'anthropologie (Digard, 1990, p.249)<sup>252</sup>, seules huit sont couramment mangées par les hommes<sup>253</sup>. Par ailleurs, l'offre des viandes jugées comme consommables varie fortement en fonction des époques et des sociétés (Simoons, 1994).

Comment alors un tel choix culturel (Leach, 1980, p.269) s'opère-t-il ? Les travaux s'inscrivant dans la tradition de l'anthropologie structuraliste<sup>254</sup> considèrent que les systèmes de classifications animales édifiées par les sociétés sont une réponse à ce « chaos d'impressions éphémères » que constitue notre perception du monde (Douglas, 2001, p.56). Dit autrement, il y a une possibilité « par le moyen de ces groupements de choses et d'êtres, d'introduire un début d'ordre dans l'univers » (Lévi-Strauss, 1962a, p.21). Ainsi, dans l'entreprise humaine de constitution d'un univers stable, les animaux peuvent exprimer à la fois l'ordre et le désordre des choses. Ou, pour reprendre la célèbre phrase de Claude Lévi-Strauss : « les espèces naturelles ne sont pas choisies parce que 'bonnes à manger' mais parce que 'bonnes à penser' » (1962b, p.132). Les restrictions relatives à la consommation de chair animale renvoient donc à l'ordonnement d'un réel discontinu en un système de dénomination et de classification qui prend sens en relation avec une représentation à la fois sociale et cosmique du monde<sup>255</sup>. D'une manière générale et en fonction des sociétés, il est admis que les animaux considérés trop proches (animaux domestiques), ainsi que ceux qui sont trop éloignés de l'écoumène (animaux sauvages non soumis au contrôle des hommes, carnassiers, etc.) doivent être bannis de l'alimentation (Leach, 1980, p.281). En Inde comme ailleurs, cette distinction entre des espèces

---

<sup>251</sup> Eichinger Ferro-Luzzi fait elle aussi mention des tribus qui ne consommeraient comme viande de bœuf que celle de buffle, mais là aussi sans préciser à quelles tribus elle fait référence (1975a, p.413).

<sup>252</sup> Jean-Pierre Digard montre bien que le recensement complet des espèces domestiquées est presque impossible tant la définition de la domestication est sujette à discussions (1990, p.85, p.176) – il faudrait plus parler d'espèce sur lesquelles s'exerce une action domesticatoire (*ibid.*, p.249).

<sup>253</sup> Le bœuf (*Bos taurus*), la poule domestique (*Gallus gallus domesticus*), les porcins (*Sus scrofa domesticus*), les ovins (*Ovis aries*), les caprins (*Capra hircus*) et, dans une moindre mesure, le canard (*Anas platyrhynchos*), la dinde (*Meleagris gallopavo*) et le lapin (*Oryctolagus cuniculus*).

<sup>254</sup> Parmi les plus significatifs, on peut citer Lévi-Strauss (1962a, 1962b), Tambiah (1969), Leach (1980), Douglas (2001) et pour l'Inde Olivelle (2002b).

<sup>255</sup> Pour Mary Douglas, les règles relatives à la consommation de viande, telles qu'exposées par exemple dans le Lévitique, rejettent ceux considérés comme anomaux, comme échappant à la classification des animaux comestibles (1972, p.74).

culturellement comestibles et des espèces culturellement non comestibles est une façon d'apporter une réponse au problème de la légitimité de la mise à mort des animaux.

Or, on l'a vu, nous n'avons pas seulement affaire dans la pensée hindoue à une simple classification binaire mais à une véritable hiérarchisation des viandes et des espèces vivantes. Il serait alors tentant d'établir un parallèle entre cette hiérarchisation et l'idée très répandue dans d'autres sociétés (présentes ou historiques) d'une gradation du vivant. En effet, en Inde comme dans de nombreuses autres cosmologies, les espèces animales sont les « maillons d'une chaîne continue » (Galey, 1993, p.49), rangées de la plus appréciée à la plus méprisée<sup>256</sup>. Pourtant, l'Inde présente plusieurs particularités par rapport à ces autres systèmes. Dans la pensée indienne, la hiérarchisation des viandes ne correspond pas forcément à une hiérarchisation des animaux dont elles sont issues : les chairs respectives de la vache et du buffle, animaux aux statuts opposés tant qu'ils sont vivants, sont toutes deux considérées comme étant infâmes<sup>257</sup>. Cette hiérarchisation des viandes renvoie surtout à la classification des espèces propices au sacrifice : pour les castes intermédiaires, boucs, béliers et coqs sont des victimes sacrificielles plus appréciées que porcs ou buffles (Herrenschmidt, 1989, p.93). Car cet ordonnancement est plus d'ordre rituel que diététique ou gustatif. L'analogie avec les conceptions du monde animal dans d'autres sociétés a donc ses limites car elle ne concerne pas les mêmes registres de la pratique. En fait, dans la pensée indienne, plusieurs hiérarchies cohabitent : la hiérarchisation des viandes selon un gradient de pureté n'empêche pas l'existence de classifications diétético-médicales (cf. infra). En cela, la classification des bêtes et de leurs viandes, qu'elle soit rituelle ou diététique, s'insère bien dans la conception d'une véritable « chaîne des êtres » (Descola, 2005, p.313).

### **3. Alimentation carnée et hiérarchie sociale**

#### **a. Les viandes : des opérateurs de segmentation entre groupes sociaux**

La hiérarchisation des viandes, telle qu'elle vient d'être exposée, apparaît comme étant le pendant de la hiérarchisation rituelle et sociale des individus. Bien souvent en Inde, le régime alimentaire, et plus spécifiquement le rapport à la viande, sont mobilisés dans le champ social et politique afin de marquer des frontières d'identité, d'opérer une distinction entre des groupes<sup>258</sup>. L'analogie entre la pureté des mangeurs et celle des régimes alimentaires peut être faite dans deux sens.

---

<sup>256</sup> Dans l'Europe de l'Epoque moderne, aucune espèce ne tombe sous le coup d'un tabou religieux, mais le porc ou le bœuf sont des espèces inférieures alors que les volatiles sont supérieures (Flandrin, 1996, p.686 ; Ferrières, 2007, p.85). En Chine, les aliments et les animaux sont aussi classés : ceux étant les plus proches du principe de vie sont considérés comme meilleurs (Boudan, 2004, p.335).

<sup>257</sup> Leur consommation est une infamie pour le système de valeurs dominant, mais leur simple existence l'est aussi : un hindou de haute caste ne s'approche pas d'un morceau de bœuf ou de porc.

<sup>258</sup> Ce système de différenciation par l'alimentation n'est évidemment pas propre à l'Inde. Voir à ce sujet : Douglas (1972, p.79), Bell & Valentine (1997, p.91), Ashley *et al.* (2004, p.187).

Dans un premier sens, c'est le régime alimentaire qui vient légitimer la caste. Ainsi, j'ai entendu des Brahmanes dire en substance que certains individus sont intouchables parce que leurs habitudes alimentaires sont impures, ou encore qu'eux-mêmes sont au sommet de la hiérarchie parce leur propre régime alimentaire est pur. Cette causalité est aussi intériorisée et exprimée par les membres des basses castes, à l'instar de Viramma :

« La viande, c'est impur, c'est du déchet. [...] Et comme nous mangeons des déchets, nous sommes impurs. Voilà la différence entre basses castes et hautes castes » (Viramma & Racine, 1995, p.219).

Le même argument est avancé quand elle dit que les membres de la caste des Kudiyanars « sont un peu plus hauts [qu'eux], parce qu'ils ne mangent pas de viande de bœuf » (*ibid.*, p.218). Ces discours sont présents dans de nombreux mythes d'origine de certaines castes de Dalits, notamment les Paraiyars ou les Chakkiliyars du Tamil Nadu. Nombre de ces mythes font référence à une vache, vivante ou morte, ou à la consommation de bœuf. Dans tous ceux rapportés par Robert Deliège (1989) au sujet des Paraiyars<sup>259</sup>, la personne ayant été mise en contact avec la vache morte ou la viande de bœuf devient le premier intouchable<sup>260</sup>. A Karuppu Devan Patti, petit village proche de Kamachipuram, on m'a raconté un mythe proche<sup>261</sup> :

« Il y a longtemps de cela, les Naickers et les Chakkiliyars n'étaient qu'un seul groupe. Dans une famille, le jeune frère et le grand frère ont partagé les possessions de leur père ; les vaches ont ainsi été partagées au hasard. Celui qui a pris les vaches qui se tenaient debout est devenu un Naicker<sup>262</sup> et celui qui a pris celles qui semblaient dormir, mais étaient en fait mortes, est devenu un Chakkiliyar. »

Si la viande de bœuf n'est pas toujours au cœur même du récit, c'est très souvent le contact ou un quiproquo né de ce contact avec la viande de bœuf qui est à l'origine de l'intouchabilité. La consommation de viande de bœuf apparaissant quasiment comme une cause de la pratique de l'intouchabilité (Chigateri, 2008, p.17), Bhimrao Ramji Ambedkar, lui-même Dalit et héraut de la cause intouchable au moment de l'Indépendance de l'Inde<sup>263</sup>, a expressément demandé aux membres de ce groupe d'arrêter de manger du bœuf (Sébastien, 2010, p.7),

Dans un deuxième sens, c'est la caste qui vient justifier le régime alimentaire. Dans des cas extrêmes, saleté de l'animal et impureté du mangeur sont associées dans les représentations : « c'est parce qu'ils vivent comme des porcs qu'ils mangent du porc » ai-je entendu à

<sup>259</sup> Le propos de Robert Deliège n'est pas tant de traiter des questions de régime alimentaire que de montrer comment par ces mythes les Dalits récusent les fondements de leur infériorité sociale.

<sup>260</sup> Soit dieu demande à deux frères de ramasser une vache morte, soit ceux-ci tombent sur cette vache morte par hasard, soit un frère ramasse un morceau de viande de bœuf tombé d'un pot de cuisson, soit un brahmane veut dégager une vache de la boue et celle-ci meurt ((Deliège, 1989).

<sup>261</sup> De très nombreux mythes circulent à ce sujet. Celui rapporté par David Mosse est assez similaire : deux frères partagent du bœuf et un d'eux donne son morceau à celui qui a travaillé pour lui (2012, p.312), faisant de lui le premier intouchable. Pour Viramma, le premier qu'on a appelé « Paria » (c'est-à-dire « intouchable ») est un villageois qui a touché un os de bœuf lâché par un corbeau dans l'enceinte d'un temple (Viramma & Racine, 1995, p.230).

<sup>262</sup> Titre porté par des cultivateurs, souvent de caste Vanniyar.

<sup>263</sup> Le Dr. Ambedkar est également le principal rédacteur de la Constitution en 1947. Aujourd'hui, il reste la principale figure de ralliement des Dalits (Jaffrelot, 2000 ; Jaoul, 2014).

Kamachipuram au sujet des Dalits dans la bouche d'un hindou de caste intermédiaire. Dans d'autres cas, l'assimilation est faite pour soi. « C'est parce que je suis un Pandit<sup>264</sup> que je suis végétarien » m'a dit un jeune Brahmane rencontré à Chennai. Les membres de hautes castes disent aussi parfois qu'ils sont « végétariens de naissance » : le statut de caste vient déterminer les habitudes alimentaires, dans une disposition formulée comme presque congénitale. Ce discours se trouve aussi chez des intouchables qui expriment ainsi leur liberté alimentaire : « je suis Dalit donc je m'en fous (*I don't care*), je peux manger de tout » m'a dit Ravi, hindou de la caste des Paraiyars, originaire du district de Theni.

Les spécificités de l'alimentation carnée de chaque groupe servent de marqueurs de connexion au sein de collectifs et de disjonction entre eux. Cela vaut au sein des hindous mais aussi entre les groupes religieux. Un hindou de haute caste m'a affirmé que « seuls les musulmans mangent beaucoup de viande : le matin, l'après-midi, le soir et entre-temps (*in-between*) aussi ». Similairement, un chirurgien à la retraite m'a dit manger de la viande (porc et bœuf inclus) chaque jour de l'année car sa mère (hindoue) était de culture Coorg<sup>265</sup> (mangeuse de bœuf) et son père (chrétien) de la caste (mangeuse de porc) des Nadars. Ainsi, les caractéristiques (statutaires, mais aussi identitaires, biomorales, etc.) conférées à un groupe social imposent une certaine relation aux produits carnés, laquelle, à son tour, devient un signe de ces caractéristiques (Mahias, 1999, p.349). Plus spécifiquement, la hiérarchisation des castes apparaît comme une hiérarchisation des régimes carnés qui elle-même repose sur trois principes : la supériorité de l'éthique de la non-violence et conséquemment du végétarisme, une gradation de statut entre les différentes espèces animales et une croyance en une sacralité de la vache, faisant de sa chair une infamie aux yeux des groupes considérés comme étant supérieurs (Chigateri, 2008, p.11).

#### *b. Diffusion de l'ethos hindou entre les castes et vers les autres groupes religieux*

Les frontières entre les groupes n'en sont pas fixes pour autant. Bien souvent, certains tabous et certaines conceptions relatives à la viande ou à une viande particulière se diffusent à d'autres groupes sociaux. Deux processus de diffusion des interdits sont à l'œuvre : une diffusion horizontale, vers d'autres groupes religieux, et une diffusion verticale, du haut au bas de l'échelle des castes.

##### *i. Diffusion horizontale des prescriptions*

La diffusion d'un interdit ou d'un habitus hindou vers d'autres groupes religieux constitue une forme d'hindouisation des pratiques. Un premier cas, relativement en marge de cette hindouisation, est celui du sikhisme : pour les adeptes de cette religion, qui vient en partie

---

<sup>264</sup> Terme désignant habituellement en Inde du Nord un érudit brahmane.

<sup>265</sup> Les Coorgs, aussi appelé Kodavas, sont un groupe ethnolinguistique originaire du Sud de l'Etat du Karnataka.

puiser ses fondements dans le corpus hindou, les bovins sont sacrés et la viande de bœuf ne doit en aucun cas être mangée (Simoons, 1994, p.105).

Plus emblématique est le cas des musulmans. L'abandon du bœuf à la cour de l'empereur moghol Akbar au XVI<sup>e</sup> siècle semble plus motivé par des fins politiques que morales ou rituelles (Simoons, 1994, p.115 ; Collingham, 2009, p.47). Moins anecdotique est l'adoption progressive du tabou relatif à la viande de bœuf (Robbins, 1999, p.405 ; Osella & Osella, 2008, p.188) par de nombreuses communautés musulmanes se considérant supérieures aux autres. Il m'a été difficile, sinon impossible, de savoir quelles communautés musulmanes refusent le bœuf. Un boucher musulman m'a dressé la liste de celles qui, d'après lui, en mangeraient : les Aobias, les Qureshis, les Sheiks et les Sunna Jahmads – je n'ai pas pu vérifier une telle liste. Un jeune responsable de salle de gym de la communauté des Syeds m'a dit que dans son groupe personne ne mangeait de bœuf – information que je n'ai, là encore, pas pu vérifier. Il ne faut pas pour autant exagérer l'ampleur de ce tabou. Un chiffre étonnant m'a été plusieurs fois communiqué par des bouchers : seuls 10% des musulmans (pour certains, dans le quartier de Triplicane à Chennai, pour d'autres, dans l'ensemble du Tamil Nadu) mangeraient du bœuf. Cette statistique me semble largement sous-estimée : la grande majorité des musulmans que j'ai rencontrés (principalement dans le quartier de Triplicane) m'a dit manger du bœuf. L'explication fournie pour justifier l'interdit du bœuf chez certains musulmans est rarement limpide. Un vendeur musulman de mouton m'a dit qu'il n'abattrait jamais de bovin : « si une goutte de sang de bœuf éclaboussait ma chemise, je la brûlerais aussitôt ». Il m'a ensuite précisé que, bien que le Coran n'interdise pas de manger de bœuf, les bons musulmans, eux, s'en abstiennent. Au sein des bouchers musulmans, il y existe une distinction, qui vaut hiérarchie, entre les abatteurs de chèvres et de moutons (supérieurs) et les abatteurs de bovins (inférieurs)<sup>266</sup>. Il est évident ici qu'alors même que la vache n'est pas sacralisée par les musulmans, il y a une contagion de l'idée hindoue d'impureté de la viande de bœuf. Mohammed, un commerçant du quartier de Triplicane et mangeur de bœuf, explique :

« Il s'agit d'une superstition, ils pensent que le bœuf n'est pas bon pour leur maison, qu'il y a une sorte de magie noire. Mais cela est vraiment stupide, on ne peut pas parler avec eux ».

Selon ses termes, le bœuf est donc vu comme un facteur de mauvais auspices, pouvant être compris comme une forme d'impureté. Mais ce tabou n'est pas que rituel. Un enseignant du département d'étude vétérinaire de l'université de Chennai, à qui j'expliquais que j'étudiais le rapport à la viande des habitants du quartier de Triplicane, m'a dit :

« Mais pourquoi avoir choisi Triplicane ? Là-bas, les musulmans se sont enrichis et ils ne mangent plus de bœuf, il fallait aller dans le Nord de la ville pour trouver des musulmans qui mangent du bœuf ! »

---

<sup>266</sup> Cette stratification a aussi été identifiée par Zarin Ahmad parmi les bouchers de Delhi (2011, p.162), par Lucia Michelutti parmi ceux de Mathura (2008, p.80) et par Ali Syed chez ceux d'Hyderabad (2002, p.605-606). Voir également le chapitre 5.

L'association entre impureté rituelle et bas statut social des mangeurs de bœuf est encore une fois mise en exergue. Manger de cette viande, même pour un musulman, c'est passer, aux yeux de l'ensemble de la société, pour un intouchable, donc pour un pauvre. Mais ce refus de manger du bœuf peut aussi être moral ou politique : des responsables religieux de la communauté musulmane stipulent régulièrement que l'abattage de bovins et la consommation de viande de bœuf sont des actes *ḥarām* (illicites) s'il existe une loi interdisant de telles pratiques<sup>267</sup>.

Ce tabou à l'encontre de la viande de bœuf se retrouve aussi chez certains chrétiens, mais pour une raison souvent différente. Au Tamil Nadu, de nombreux chrétiens sont issus de familles hindoues converties, mais qui, pratiquant l'endogamie, n'en gardent pas moins leurs statut et nom de caste. Si les ancêtres étaient des hindous de caste non Dalit, et ne consommaient en conséquence pas de bœuf, les descendants eux-mêmes conservent ce tabou. Dans le village de Kamachipuram, la communauté chrétienne est uniquement composée de Nadars. Chez ces chrétiens, personne ne consomme de bœuf. Albert, jeune chrétien rencontré à Chennai, n'a quant à lui au départ pas réussi à m'expliquer pourquoi il ne mangeait pas de cette viande. En l'interrogeant sur ses ascendances, j'ai compris que le tabou avait été transmis par sa grand-mère maternelle, une Vanniyar<sup>268</sup> convertie au catholicisme dans sa jeunesse. La mère contribue aussi à faire perdurer l'interdit en rappelant à ses enfants qu'il est mal de manger du bœuf : implicitement, elle ne veut pas que ceux-ci soient assimilés à des intouchables. Dans les classes moyennes et supérieures, ordre rituel et ordre social se confondent et se substituent souvent, faisant ainsi perdurer les castes sans les nommer.

Les populations tribales sont aussi concernées par la diffusion des prescriptions hindoues relatives à la consommation de viande. Dès la fin du XIX<sup>e</sup>, les réformateurs hindous ont mené des campagnes pour éliminer la consommation de bœuf, de porc, de volaille et d'alcool dans les régions tribales (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a, p.414). Si de nombreux groupes tribaux ont conservé leurs habitudes alimentaires, certains ont cessé par exemple de consommer des animaux considérés comme sacrés ou impurs pour les hindous, comme les singes, les petits rôtisseurs, les reptiles, les insectes, les animaux carnivores mais aussi les porcs et les bovins (*ibid.*, p.390). Ainsi, les Saoras d'Orissa ont mis un terme au sacrifice des vaches et à la consommation de leur viande (Simoons, 1994, p.117) et les Todas des Nilgiri ont cessé d'abattre des buffles et sont maintenant végétariens (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a, p.390-391 ; Simoons, 1994, p.370). Dans les années 1970, Gabriella Eichinger Ferro-Luzzi note que le culte de la vache semble en progression au sein des groupes tribaux, notamment dans le Nord-Est du pays (1975a, p.394). Mon travail d'enquête n'a pas porté sur les communautés tribales ; quelques données recueillies empiriquement incitent à penser qu'au Tamil Nadu le tabou à l'encontre de la viande de bœuf y a

---

<sup>267</sup> Source : « 'Eating beef is un-Islamic if there is a ban' », *The Times of India*, 27 avril 2008.

<sup>268</sup> Caste d'agriculteurs classée BC.



encore très peu d'emprise. Les groupes tribaux y sont d'ailleurs parfois assimilés à des castes d'intouchables, au regard de leur statut rituel comme de leurs pratiques alimentaires<sup>269</sup>.

*ii. Diffusion verticale des prescriptions : des hautes castes aux basses castes*

Certains interdits alimentaires se diffusent donc des groupes hindous vers les autres groupes ethniques ou religieux. Mais une prescription relative à la viande ou au végétarisme peut aussi se diffuser au sein de la société hindoue, des hautes castes vers les plus basses castes, la supériorité revendiquée du régime végétarien ayant parfois donné lieu à des stratégies d'élévation sociale reposant sur des changements d'alimentation. Ce processus d'imitation des pratiques des hautes castes a été nommé « sanskritisation » par M.N. Srinivas. Dans son ouvrage intitulé *Religion and Society among the Coorgs of South India*, le sociologue indien développe l'idée qu'en une à deux générations, certaines basses castes adoptent le végétarisme, s'abstiennent de consommer de l'alcool et s'approprient des rituels et un panthéon divin « sanskritisés » (propres aux castes supérieures) afin d'accéder à une position supérieure dans la hiérarchie (1952, p.30).

Parfois, diffusion horizontale et diffusion verticale sont difficiles à distinguer. M.N. Srinivas affirme ainsi que « les coutumes et modes de vie brahmaniques ont réussi à se diffuser non seulement parmi tous les hindous, mais aussi parmi certaines tribus isolées »<sup>270</sup> (1956, p.483). Quelques exemples de ces castes et groupes sanskritisés sont donnés par la littérature indianiste : les Yadavs, éleveurs d'Inde du Nord (Michelutti, 2008, p.77), le mouvement religieux des Lingayats du Karnataka (Srinivas, 1956, p.482), les Vishwakarmas, forgerons d'Inde du Sud (Srinivas, 1954, p.482) et certains Vellalars du Tamil Nadu, déjà évoqués (Assayag, 2006, p.487). Historiquement, ce sont souvent des castes basses qui suivent cette voie (Dumont, 1966, p.244). Mais des castes plus élevées et habituellement fortes consommatrices de viande sont parfois aussi concernées : ainsi, parmi les Rajputs, emblématique caste de guerriers carnassiers, certains abandonnent depuis quelques décennies la consommation de viande (Simoons, 1994, p.10 ; Robbins, 1999, p.412). Mais ce processus de sanskritisation ne va parfois pas aussi loin que l'adoption du végétarisme. A l'instar de chrétiens et musulmans déjà mentionnés, des basses castes hindoues comme les Izhavas, agriculteurs du Kerala (Osella & Osella, 2000), abandonnent uniquement la consommation de viandes particulièrement impures comme le bœuf ou la charogne (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975b, p.478).

Il est évident que la recherche de la délivrance (sk. *mokṣa*) ne motive que rarement ces modifications collectives du régime alimentaire. La promotion du statut du groupe semble seule compter, substituant ici encore l'ordre social à l'ordre rituel. Mais parfois ces deux ordres ne sont

<sup>269</sup> Tout comme on assiste à une « ethnicisation » de la caste (Deliège, 2005, p.43), une « castéisation » de la tribu semble aussi se produire en retour.

<sup>270</sup> « Brahmanical customs and way of life did manage to spread not only among all Hindus but also among some outlying tribes ».

pas aisément distinguables : c'est parce qu'ils se considèrent au sommet à la fois de l'ordre social et de l'ordre rituel que les Brahmanes diffusent leurs pratiques.

#### 4. L'abstinence temporaire ou définitive de viande

Le refus de consommer de la viande, pour des raisons sociales ou rituelles, peut être collectif. Mais il peut aussi être individuel. Le cas échéant, l'abstinence du mangeur peut être définitive ou temporaire. Ce sont ces modalités particulières du végétarisme que je souhaite explorer à présent.

##### a. Abstinence définitive

Dans certains cas, un individu peut décider d'abandonner définitivement la consommation de viande. Un premier exemple a déjà été évoqué plus haut : au Bengale occidental, les veuves sont tenues de renoncer totalement au régime carné. Lors de mon terrain, j'ai été confronté à plusieurs reprises à des cas d'abandon définitif de la viande par des hindous. Je souhaite ici en retenir trois probants. Tout d'abord, celui de Srinivas, un hindou de caste intermédiaire et d'une soixantaine d'années rencontré à Kamachipuram, qui m'a expliqué qu'il était végétarien depuis douze ans : quand son père est mort, un prêtre (tm. *pūcārī*) lui a conseillé d'arrêter de manger de la viande afin de pouvoir mieux prononcer les mantras en sanskrit<sup>271</sup>. Le deuxième cas est celui d'un gestionnaire d'entreprise de caste intermédiaire qui m'a tenu le discours suivant :

« J'ai quelque chose à demander à dieu donc je ne mange pas de nourriture non-végétarienne depuis deux ans. Je ne mange pas de viande, pas de poulet, pas d'œufs ».

Troisième cas, une vendeuse de fruits m'a expliqué que son mari était végétarien depuis cinq ans car il était devenu un dévot de Shiva : « il a mis autour de son cou le *rudraksha* (tm. *uruttirākkam*)<sup>272</sup> et ne peut donc plus manger de viande » m'a-t-elle dit, apparemment décontenancée par cette décision.

Ces trois cas préfigurent la complexité du rapport à la viande tel qu'il est développé dans la suite de ce travail. Toutes ces attitudes semblent à première vue relever d'une certaine recherche de pureté : le fait de ne pas manger de viande permet d'être plus proche de la divinité choisie, c'est une forme d'offrande, un don de soi permettant de s'attirer ses bienfaits. Mais dans le cas des veuves bengalies, cette restriction, prescrite socialement, va de pair avec la négation totale du principe de plaisir (Banerji, 2008, p.142). L'abandon de la viande, ici inclus dans une démarche

<sup>271</sup> Ce comportement est à mettre en relation avec l'engagement politique de Srinivas : c'est un membre actif du VHP (Association Hindoue Universelle), une « secte nationaliste hindoue » (Jaffrelot, 2006, p.184 ; voir également chapitre 7). Pendant l'entretien que nous avons eu, Srinivas m'a tenu un discours emblématique de ce mouvement, m'expliquant longuement en quoi les Anglais et les musulmans étaient responsables du déclin de l'Inde, que l'hindouisme avait, avant la science occidentale, découvert les atomes, le calendrier, la fécondation *in vitro*, etc.

<sup>272</sup> Graine issue d'un arbre de la famille des *Elaeocarpus* que certains dévots shivaïtes se nouent autour du cou.

d'ascétisme, de renoncement à la vie mondaine, relève plus du registre de la privation, de la pénitence, que de celui de la pureté. Il en va de même pour le dévot de Shiva : tout se passe comme si le sacrifice intérieur (de son désir) se substituait au sacrifice extérieur (de l'animal). Il faut donc introduire dans l'analyse une distinction importante entre deux registres qui ne sont pas toujours bien distincts, ni dans les représentations vernaculaires, ni dans la lecture que le chercheur peut en faire : le registre de la pureté et le registre de la privation. Cette distinction semble fondamentale même si, dans les nombreuses pratiques d'abstinence de viande qui sont décrites par la suite, ces deux registres ne semblent pas s'opposer terme à terme ; en fonction des cas, ils peuvent s'additionner, s'interpénétrer, voire parfois se confondre.

### *b. Les abstinenances temporaires de viande*

Le refus des aliments carnés est rarement aussi radical que dans les cas qui viennent d'être évoqués : beaucoup d'hindous en font abstinence uniquement de façon temporaire, durant des périodes allant d'un jour à un mois ou plus. Cette abstinence n'est alors souvent qu'une des facettes d'une pratique ascétique : en fonction des contextes, non seulement on évite la viande, mais on se prive aussi d'alcool, d'autres aliments (Achaya, 1994, p.70), on s'abstient de relations sexuelles, etc. Cette abstinence temporaire est un trait fondamental du rapport aux produits carnés, au Tamil Nadu bien sûr, mais aussi dans d'autres régions de l'Inde (Mahias, 1999, p.353). Il n'y a pas d'unanimité sur la définition de ces périodes de jeûne : en fonction des régions, des castes, des familles et des individus, leur variabilité est grande. Cependant, une majorité des hindous que j'ai rencontrés m'a dit respecter ce principe de journées végétariennes<sup>273</sup>. A partir des informations que j'ai collectées et de lectures complémentaires, j'essaie toutefois de recenser les principales périodes appelant une alimentation végétarienne. Cela va sans dire : les périodes et occasions d'abstinence de viande décrites ici ne concernent que ceux dont le régime est (du moins en partie) non-végétarien... Après avoir exposé ces abstinenances, je cherche à un éclairer les ressorts et le sens.

### *i. Des abstinenances qui suivent un calendrier*

Les périodes d'abstinence peuvent tout d'abord se limiter à un jour précis (Reiniche, 1979, p.10). Elles ont par exemple lieu lors des jours de la semaine consacrés à la divinité tutélaire de la famille ou de la lignée : au Tamil Nadu, le lundi est le jour de Shiva ou des divinités qui lui sont associées, le mardi celui de Murugan, d'Ayannar et d'Amman, le jeudi de Sai Baba, le vendredi est commun à tous les dieux, et notamment à Amman, le samedi est consacré à Perumal (Vishnu) mais aussi à Ayyappa. La journée de vendredi présente la spécificité d'être particulièrement « auspiciouse » (*auspicious* ; tm. *marikaḷakaramāṇa*). Ce jour-là, la maison est habituellement nettoyée à grande eau et la famille réalise une *pūjā* pour leur divinité tutélaire<sup>274</sup>.

<sup>273</sup> J'expose ce rapport sans aucune prétention statistique.

<sup>274</sup> Cette cérémonie a souvent lieu à la maison, dans la *pūjā room* (pièce ou simple recoin d'une pièce) où sont disposées les icônes et les offrandes.

Les deux seuls jours ne tombant sous le coup d'aucune régulation sont donc le mercredi et le dimanche : au Tamil Nadu, on m'a expliqué qu'aucune divinité n'y était associée ; à Bombay (Mumbai) pourtant, Alexandra Quien relève que le régime carné y est possible car les dieux Datta et Surya qui président ces jours n'y sont pas hostiles (2007, p.207). Hormis cette régularité hebdomadaire, certains jours ou moments du mois ou du demi-mois lunaire (sk. *tithis*) sont également considérés comme non propices à la consommation de viande : la nouvelle lune (tm. *amāvācāi*), la pleine lune (tm. *paurṇami*) mais aussi *piratosam*<sup>275</sup> (tm.) au Tamil Nadu, *caturthi*<sup>276</sup>(sk.) et *ekadaśi*<sup>277</sup> (sk.) en Inde du Nord – mais encore de conjonctions particulières entre la lune et des constellations (sk. *nakṣatra*) – par exemple *kiruttika*<sup>278</sup> (tm.) au Tamil Nadu. Les principales fêtes hindoues de l'année, telles que Krishna Jayanthi<sup>279</sup>, Vinayaka Chaturthi<sup>280</sup>, Karttikei Deepam<sup>281</sup>, Vaikuntha Ekadashi<sup>282</sup>, Tai Pucam<sup>283</sup>, Maha Sivaratri<sup>284</sup> ou Tai Pongal<sup>285</sup> impliquent aussi théoriquement une alimentation végétarienne, certaines d'entre elles coïncidant d'ailleurs avec des jours de pleine lune<sup>286</sup>. Des fêtes de moindre importance, célébrées en l'honneur de divinités locales, peuvent aussi être accompagnées d'une période d'abstinence de viande : certains dévots se nouent autour du poignet une cordelette (tm. *kāppu*) et ne consomment pas de produits carnés pendant la semaine précédant la célébration.

Le cas de la fête de Dibavali est quant à lui sujet à débat. Celle-ci s'étend sur plusieurs jours mais elle culmine avec la Lakshmi Puja, qui coïncide avec la nouvelle lune du mois tamoul d'Aippaci : cela laisse donc supposer que les dévots doivent être végétariens. Chitrita Banerji considère qu'hormis à Hyderabad, le reste de l'Inde mange végétarien ce jour-là (2008, p.132). Pourtant, cette célébration (qui dure théoriquement six jours), toujours très festive, est souvent une occasion de plaisirs culinaires, dont celui de la viande. De nombreux mangeurs tamouls ont mentionné qu'autrefois, Dibavali était un des seuls moments de l'année lors desquels on consommait de la viande. De même, des bouchers de mouton et des éleveurs de porc m'ont dit atteindre des pics de vente lors de cette fête. La pratique de l'abstinence de viande lors de Dibavali semble donc assez rare. Certains Tamouls interrogés semblent en fait volontairement célébrer Dibavali le jour précédant la pleine lune, dans le dessein semble-t-il de manger de la viande. Pour certains, c'est la semaine qui précède Dibavali qui est une occasion de jeûne. Un

<sup>275</sup> *Piratosam* est un moment de trois heures (avant et après le lever du soleil) ayant lieu le treizième jour du demi-calendrier lunaire et propice au culte de Shiva.

<sup>276</sup> Quatrième jour du demi-calendrier (quinzaine) lunaire.

<sup>277</sup> Onzième jour du demi-calendrier lunaire, habituellement associé à Vishnu, et considéré comme le jour du jeûne par excellence (Mahias, 1999, p.353).

<sup>278</sup> La constellation de *kiruttikai*, associée au Tamil Nadu au dieu Murugan, est connue en Occident sous le nom des Pléiades.

<sup>279</sup> Fête célébrant l'anniversaire de Krishna, vers la mi-août.

<sup>280</sup> Fête de Ganesh, célébrée autour de la fin du mois d'août.

<sup>281</sup> Fête des lumières célébrée en l'honneur de Shiva autour de la fin du mois de septembre.

<sup>282</sup> Fête en l'honneur de Vishnou, célébrée en décembre-janvier.

<sup>283</sup> Célébrée en janvier-février en l'honneur de Murugan (fils de Shiva).

<sup>284</sup> « Grande Nuit de Shiva », célébrée en février.

<sup>285</sup> Premier jour de la fête de Pongal.

<sup>286</sup> C'est le cas de Karttikai Deepam et de Tai Pucam alors que Vaikuntha Ekadashi et Vinayaka Chaturthi sont fixés par le demi-calendrier lunaire.

autre hindou m'a en revanche dit s'abstenir de viande pour une période de six jours à partir du sixième jour après Dibavali. Dans le Nord du pays, le cas de la fête de Navaratri prête moins à confusion. Lors des neuf jours de festivités, l'alimentation végétarienne s'impose. Pendant cette période, les boucheries sont fermées et la viande est retirée des cartes des restaurants (Ahmad, 2014, p.26).

Pour certains hindous, il faut s'abstenir de viande lors de mois entiers. Parmi les mois cités figurent ceux, consécutifs, d'*Āvaṇi* (août-septembre), de *Puraṭṭāsi* (septembre-octobre), de *Kārttikai* (novembre-décembre) et de *Mārgaḷi* (décembre-janvier). Le mois de *Puraṭṭāsi* est le plus fréquemment cité, car il est considéré comme « auspiceux » par les vishnouites<sup>287</sup> dont on a déjà évoqué l'attachement au végétarisme. La particularité du mois de *Kārttikai* est d'être tenu comme particulièrement propice par les dévots de Shiva, Murugan, Ganesh et Aiyappan. De ce fait, il correspond à la période du grand pèlerinage au temple d'Aiyappan, à Sabarimala, au Kerala. Les millions de dévots qui s'y pressent, dont une majorité est tamoule, doivent respecter une période d'ascèse préparatoire de quarante-et-un jours lors de laquelle ils sont tenus d'être totalement végétariens<sup>288</sup>. Dans l'esprit de beaucoup de Tamouls, cette période est associée à une non-consommation de viande. Les bouchers rencontrés pendant le mois de *Kārttikai* attribuent tous au pèlerinage la chute de la demande – souvent, l'intégralité de la famille du pèlerin suit le même régime alimentaire. Ce végétarisme vaut pour le pèlerinage à Sabarimala, mais il vaut aussi pour de nombreux autres pèlerinages. A l'instar des hindous, certains chrétiens sont aussi végétariens lors de pareilles circonstances : dans une réplique presque parfaite du pèlerinage à Sabarimala, des jeunes chrétiens de Pondichéry et du Tamil Nadu se rendent chaque année au sanctuaire de Velankanni<sup>289</sup>, pieds nus, non rasés et l'estomac privé de toute substance carnée pendant une période allant de quinze jours à un mois.

L'abstinence de viande en préparation à, et pendant un pèlerinage, est l'illustration particulière d'une habitude très répandue chez les hindous : une simple visite au temple implique très souvent que le dévot soit temporairement végétarien, surtout si la divinité vénérée est elle-même considérée comme étant végétarienne<sup>290</sup>. Tous les hindous que j'ai rencontrés se rendant aux temples de Parthasarathi (quartier de Triplicane) ou de Kapaleshwarar (quartier de Mylapore) à

---

<sup>287</sup> Au Tamil Nadu, ce sont plus précisément les dévots de Perumal ou de Balaji (noms locaux portés par Vishnu).

<sup>288</sup> Parmi les autres privations, le pèlerin ne doit pas se raser, il doit marcher pieds nus, dormir à même le sol, s'abstenir de produits psychotropes comme l'alcool, la cigarette ou le cannabis, s'abstenir de relations sexuelles, etc. Voir à ce sujet la thèse de géographie de Rémy Delage (2004).

<sup>289</sup> Dans une transposition des représentations hindoues (cf. infra), la divinité (Notre Dame de la Bonne Santé, tm. *arōkkiya māṭā*) de ce sanctuaire est considérée par les dévots comme étant végétarienne.

<sup>290</sup> Le panthéon hindou est lui aussi hiérarchisé : on distingue habituellement des divinités « d'héritages puranique et brahmanique » (Trouillet, 2010, p.109), telles que les biens connus et pan-indiens Shiva ou Vishnu, et des divinités dites « populaires » ou « secondaires » (*ibid.*), plus diverses régionalement. Habituellement, plus le statut d'une divinité est élevé, plus celle-ci est susceptible d'être célébrée par un culte végétarien, c'est-à-dire non sacrificiel. On distingue alors des divinités dites « végétariennes » et d'autres dites « carnivores » (Eichinger Ferro-Luzzi, 1977, p.509 ; Reiniche, 1979, p.118 ; Simoons, 1994, p.9).

Chennai m'ont dit qu'ils s'abstenaient de manger de la viande avant cette visite<sup>291</sup>. Bien souvent, les dévots se rendent au temple lors des jours propices à la divinité priée : la proscription du régime carné est alors redoublée. Parfois, le jeûne est aussi nécessaire pendant une période préparatoire à la visite d'un temple : on s'abstient par exemple de viande et d'alcool pendant un mois avant d'aller au temple choisi, souvent pour formuler une demande à une divinité ou la remercier pour une action qu'elle a accomplie.

### *ii. Des abstinences ponctuelles*

Certains évènements de la vie sont également accompagnés d'une privation de viande. En contexte hindou, le décès d'un individu implique d'une façon quasi-systématique pour les proches l'adoption d'un régime végétarien, pour une période allant de cinq à seize jours selon les communautés et les personnes concernées<sup>292</sup> (Quien, 2007, p.209). Dans certains cas, plus les liens familiaux rapprochent du mort, plus longue est la durée de jeûne ; l'oncle ou le neveu de la personne décédée se voient imposer les restrictions les plus strictes. Cette abstinence prend habituellement fin avec une cérémonie rituelle présidée par un prêtre. Mais cette pratique n'est pas uniquement propre à l'hindouisme. Habituellement, les chrétiens tamouls, même ceux issus de familles converties de longue date, respectent également une période végétarienne de seize jours après la mort du proche. Les chrétiens d'origine malayali, notamment ceux de confession syro-malabar, adoptent ce régime pendant quarante-et-un jours. Dans les deux cas, la période de jeûne prend fin par une célébration à l'église ou par une réception en présence d'un prêtre à la maison, suivie d'un repas non-végétarien. Similairement, certains hindous m'ont cité l'anniversaire de décès des parents comme un jour lors duquel il faut s'abstenir de nourriture non-végétarienne. Cela ne semble pas être le cas cependant des chrétiens : une famille m'a par exemple dit au contraire que, si la personne décédée aimait la viande, on cuisinait ses plats préférés pour rappeler son souvenir !

D'autres occasions ponctuelles peuvent être accompagnées d'une alimentation végétarienne. La grande majorité des hindous que j'ai rencontrés au Tamil Nadu m'a dit que, dans leur communauté, seule de la nourriture végétarienne était offerte lors des mariages. Souvent, la nécessité qu'un mariage ait lieu un jour « auspiceux » explique ce végétarisme. Parfois aussi, on ne sert pas de viande car des personnes purement végétariennes sont amenées à partager le repas. D'ailleurs, le jour suivant le mariage, réunissant uniquement un comité familial réduit, donne la part belle à la viande (si toutefois la caste des mariés n'est pas une caste végétarienne). Les chrétiens quant à eux servent habituellement de la nourriture non-végétarienne aux mariages ; en fonction de leurs moyens, ils peuvent proposer à ceux qui le souhaitent un plat végétarien. En contexte musulman, la nourriture servie lors des mariages est, sauf exception, toujours carnée. Pour certains, l'abstinence de viande commence dès avant le

---

<sup>291</sup> Voir également le chapitre 6.

<sup>292</sup> Louis Dumont dit quant à lui que cette durée peut être de 5, 7, 9 ou 11 jours (1957, p.249).

mariage : une fois fiancé et une fois la date du mariage fixée, le couple hindou suit habituellement un régime végétarien afin de rester protégé du mauvais œil (cf. infra). Cette pratique est aussi respectée par les chrétiens récemment convertis.

### *iii. Les femmes : des abstinences spécifiques*

D'autres événements de la vie, notamment pour les femmes, impliquent de se passer d'aliments non-végétariens. Lors de mes enquêtes de terrain, il m'a très souvent été difficile, voire impossible, de poser aux femmes des questions liées à leur d'intimité : deux hommes (un chercheur et un traducteur, qui plus est jeunes et barbus) n'étaient assurément pas des interlocuteurs idoines pour parler de puberté, de menstruations et de ménopause... Je m'appuie donc principalement ici sur des informations que j'ai pu obtenir par une amie indienne avec qui aucune gêne ne limite la communication, ainsi que sur des données de seconde main : l'anthropologue Gabriella Eichinger Ferro-Luzzi, dont les conclusions et interprétations sont présentées dans son article phare « Temporary Female Food Avoidances in Tamilnad : Interpretations and Parallels » (1975b), donne un aperçu détaillé de ces restrictions alimentaires dans les années 1970.

Le début de la puberté a longtemps signifié l'abstinence temporaire de viande pour la grande majorité des jeunes filles hindoues<sup>293</sup>. Cette règle semble partagée par l'ensemble des castes, même celles se situant au plus bas dans la hiérarchie, comme les Paraiyars : Viramma raconte avoir suivi un régime végétarien pendant les onze jours ayant suivi ses premières règles<sup>294</sup> (Viramma & Racine, 1995, p.46). Une mère de famille hindoue de caste intermédiaire de Chennai m'a expliqué que, de la même façon, les filles de sa communauté arrêtaient encore aujourd'hui temporairement de manger de la viande au moment de la puberté. D'une façon générale, les femmes indiennes voient de longue date leurs comportements contrôlés lors des menstruations. Dans les années 1970, Gabriella Eichinger Ferro-Luzzi affirme pourtant que seule une petite minorité des femmes qu'elle a interrogées suit des règles alimentaires particulières lors de ces périodes à l'âge adulte (1974, p.128). Cependant, si restriction il y a, celle-ci concerne avant tout la privation de produits carnés. D'après les informations que j'ai obtenues, aujourd'hui encore certaines femmes hindoues de castes intermédiaires ou hautes s'abstiennent de consommer de la viande quand elles ont leurs règles. Après l'accouchement également, les femmes sont habituellement mises à l'écart, parfois dans le foyer des parents, et leur régime alimentaire est contrôlé. Pour Eichinger Ferro-Luzzi, les femmes parturientes doivent éviter les produits carnés (1974, p.141). Aujourd'hui, ces prescriptions semblent s'éroder, peu à peu remplacées par des

---

<sup>293</sup> Eichinger Ferro-Luzzi évoque le chiffre de 78,4% des femmes non végétariennes interrogées qui en 1971-1972, en plus d'être isolées spatialement du reste de la famille, ont été privées, pour une durée allant habituellement de 10 à 15 jours, de nourriture carnée (1974, p.121).

<sup>294</sup> A une époque (probablement les années 1950-1960) où la consommation de viande était très occasionnelle, cette règle ne devait pas grandement bouleverser les régimes alimentaires.

conceptions plus médicales, certains médecins conseillant la consommation de viande afin de compenser les pertes de sang et de fer dues à l'accouchement.

c. Valence de l'abstinence en fonction des groupes sociaux

Ces abstinences temporaires de produits carnés sont fortement différentielles en fonction des groupes de la société. Tout d'abord, les femmes sont les plus respectueuses des périodes calendaires de jeûne. En guise d'explication, les hommes établissent souvent un lien de causalité entre d'un côté les « sentiments » (le terme anglais *sentiments* est souvent utilisé) que les femmes entretiendraient à l'égard de leur famille ou de la religion et de l'autre leurs pratiques d'abstinence. Pour de nombreuses femmes indiennes, un rapport est effectivement opéré entre la pratique de la privation et le maintien du statut domestique, à la fois comme mères et comme épouses vertueuses (Jacobsen *et al.*, 2010, p.430-431). Dans un contexte où la souillure rituelle est vécue comme menaçante, ce sont habituellement les femmes qui sont les garantes de la pureté et du statut du foyer (Dickey, 2008, p.252 ; Osella & Osella, 2008, p.185). Par ailleurs, on peut émettre l'hypothèse que, du fait de l'association symbolique entre cycle féminin et cycle lunaire<sup>295</sup>, il incombe plus particulièrement aux femmes d'accompagner les jours « auspiceux » et « inauspiceux » que dictent les mouvements de la lune par des pratiques corporelles de privation et de dévotion (Hancock, 1999, p.122).

Cette stricte observance semble aussi souvent être le fait de personnes plus âgées, ou du moins mariées. De très nombreux jeunes rencontrés m'ont dit ne pas respecter ces règles dont leurs parents semblent pourtant faire un « viatique ». Parfois, même les adultes mariés pointent la plus grande rigueur de leurs propres parents. Il est difficile de déterminer si cette stricte observance relève d'une logique de génération ou d'une logique de classe d'âge. Cette négligence des règles parentales peut en effet dénoter une autonomie d'esprit propre à une jeune génération plus cosmopolite et plus sécularisée, mais aussi propre à une classe d'âge pour laquelle les questions rituelles n'ont pas encore l'importance qu'elles prendront après le mariage.

Outre les femmes et les personnes plus âgées, les hautes castes, plus soucieuses de leur statut rituel, font plus souvent preuve d'orthopraxie (Hancock, 1999)<sup>296</sup> que les plus basses castes. Les Dalits notamment semblent moins prendre en compte dans leurs pratiques la distinction du pur et de l'impur (Deliège, 2004, p.26). Mon échantillon d'étude, trop restreint, ne peut pas mettre en avant d'influence nette du revenu et du statut social sur l'abstinence de produits carnés. Cependant, on peut ici émettre l'hypothèse d'une plus grande observance de ces habitudes dans la classe moyenne qui, à certains égards, peut faire de ce végétarisme temporaire un marqueur de dignité liée à un statut social.

---

<sup>295</sup> Cette association est effectuée dans de nombreuses sociétés (Testart, 2014, p.67).

<sup>296</sup> Même si Eichinger Ferro-Luzzi a montré que la durée de ségrégation des femmes indisposées n'était pas relative au rang de la caste (1974, p.156).



Un dernier facteur est fondamental dans l'abstinence temporaire de viande : celui de la religion. On a vu que, dans ce monde indien où s'abstenir de viande semble pour beaucoup une activité aisée sinon courante, de nombreux chrétiens adoptent les pratiques des hindous : la diffusion d'un certain ethos hindou est ici flagrante. Les cas des pèlerinages, des décès ou des menstruations ont déjà été évoqués. Mais le christianisme a lui aussi, de façon autonome, développé des logiques d'ascèse et de privation de viande. Il en va ainsi du Carême de Pâques, lors duquel la majorité des chrétiens rencontrés s'abstiennent de viande (mais également d'œufs et de poisson au Tamil Nadu). Ce Carême culmine dans le Vendredi Saint qui voit de nombreux chrétiens tamouls non seulement s'abstenir de manger des produits carnés, mais aussi parfois d'ingérer une quelconque nourriture. Parmi les orthodoxes, un deuxième Carême est respecté lors des quinze jours précédant l'Ascension. Le vendredi également est pour certains chrétiens une journée totalement végétarienne. Si ces pratiques sont loin d'être étrangères au contexte chrétien, l'importance qu'elles recouvrent en Inde n'en porte pas moins la marque de la civilisation indienne et, derrière, de l'hindouisme. Cette transposition illustre la capacité des religions à se croiser et à opérer des « branchements » mutuels (Amselle, 2001), mais également la capacité de l'hindouisme à diffuser ses propres préceptes. Dans certains cas, les termes employés et les pratiques constatées chez les chrétiens sont très proches de ceux des dévots hindous. Une femme catholique de Chennai m'a dit ne manger aucun produit carné le vendredi et le samedi, en l'honneur de dieu (tm. *kaṭavu*), sans imposer cette restriction au reste de sa famille : « c'est pour ma propre satisfaction (tm. *tirupiti*) ». De même, Ajit, étudiant de confession orthodoxe, m'a expliqué que ses grands-parents ont arrêté de manger de la viande à l'âge de 65-70 ans, « en guise d'offrande à dieu ». Chez les musulmans, l'abstinence temporaire de viande semble très rare, voire inexistante. K.T. Achaya mentionne cependant que des cas d'abstinence de produits carnés après un décès ont été relevés au XIX<sup>e</sup> siècle dans le Nord-Est du pays (1994, p.76). Mes propres enquêtes n'ont pas confirmé cet usage. Un musulman rencontré m'a juste dit que la nourriture servie aux proches qui affluaient directement après un décès pouvait être végétarienne, mais il expliquait cela par des questions de coût et de praticité et non de ritualité.

En plus de la diffusion de certaines pratiques hindoues à d'autres confessions religieuses, les très nombreuses restrictions temporaires relatives à la consommation de produits carnés ont été interprétées comme étant le résultat du processus de sanskritisation. Pour Caroline et Filippo Osella, au Kerala de très nombreuses castes hindoues sont restées non-végétariennes, mais elles adoptent néanmoins les valeurs brahmaniques pendant les périodes lors desquelles la pureté rituelle est importante (2008, p.182). Eichinger Ferro-Luzzi interprète de la même façon le refus de toute nourriture carnée lors de la puberté chez les filles tamoules de la caste des tisserands (1975b, p.478). Ce végétarisme n'étant que temporaire, il ne peut pas être interprété uniquement à travers des catégories brahmaniques – ou alors il faut y voir un brahmanisme restreint, temporaire. Déjà, dans l'abstinence temporaire, l'aspect impur de la viande semble prévaloir sur l'idéologie de l'*ahiṃsā* : on accepte la mise à mort des animaux et la chair animale

en temps normal, mais quand les circonstances demandent à être pur, on les refuse. S'il y a bien sanskritisation, le processus n'est ici que partiel : toutes les valeurs de l'idéologie des hautes castes ne sont pas assimilées de la même façon. Par ailleurs, ce refus temporaire de la viande semble aller plus loin qu'une quête de statut social supérieur<sup>297</sup> : on ne se contente pas de récupérer ces notions de pureté et d'impureté à des fins statutaires, mais on les assimile totalement. Cette abstinence temporaire de viande concerne donc à la fois l'ordre social et l'ordre rituel.

*d. Interpréter l'abstinence temporaire de viande : dévotion, privation et impureté*

Les différents types d'abstinences de viande étant exposés, il s'agit à présent d'essayer de les interpréter afin de mieux saisir les principaux systèmes de valeurs régissant l'absorption de produits carnés en Inde. Il y a ici deux contextes à distinguer : le premier renvoie à l'abstinence de viande lors de périodes calendaires (jours ou mois auspicioseux, etc.) tandis que le deuxième renvoie à l'abstinence consécutive à un état physique, à ce qui est vécu comme une altération du corps, directe ou par contagion (décès d'un proche, menstruations, etc.).

*i. Les abstinences lors de périodes calendaires*

Dans le vécu quotidien et individuel, les abstinences calendaires sont principalement d'ordre rituel et spirituel. Pour les justifier, les hindous que j'ai rencontrés expliquent souvent que lors de ces jours spécifiques, il faut être particulièrement pur (*paricuttamāṇa*). Ces jours étant propices à la pratique religieuse, on ne veut pas se présenter au temple, ni même devant le petit autel de la maison, avec le corps « souillé » par la viande. Un hindou de haute caste m'a clairement dit qu'avant d'aller au temple, le dévot devait s'abstenir de viande afin d'avoir un « sang pur » (*pure blood*). Pour d'autres, quand on mange de la viande, on « coupe une âme » (*oru uyirai veṭṭuratu*) ; il faut se priver de viande avant de prier, car « tuer un être vivant ne plaît pas à dieu ». Deux notions sont donc mobilisées : celle de la pureté corporelle et celle d'une rectitude morale d'inspiration religieuse. Mais elles renvoient à la même idée : le corps ne doit pas être, par contagion, souillé par la mort de la bête. Autrement dit, la souillure est à la fois physique et spirituelle ; ou plus exactement : biomorale. Plus qu'une logique sociale, il faut lire dans cette abstinence temporaire un certain rapport au divin : c'est une façon d'exprimer de la piété religieuse, de faire montre de dévotion. Surtout, cette volonté d'honorer la divinité peut être vue comme un acte méritoire (sk. *puṇya*), effectué dans l'espoir d'obtenir des bienfaits, matériels ou spirituels, ou plus simplement une quiétude d'esprit.

Dans bien des cas, c'est donc afin de paraître plus pur face à la divinité que l'on s'abstient d'un aliment jugé impur. Mais dans certains cas, le refus de la viande peut là encore être compris comme une privation. Comme cela a été spécifié, il s'intègre très souvent dans une pratique plus

<sup>297</sup> On a vu que c'était là le moteur même du processus de sanskritisation.

générale du jeûne<sup>298</sup> ; d'ailleurs, lors des entretiens que j'ai effectués, de nombreux hindous disaient qu'ils « jeûnaient » pour mentionner qu'ils ne mangeaient pas d'aliments carnés certains jours. L'abstinence de viande est une des composantes du jeûne, mais elle peut aussi en être la forme atténuée : à défaut de se priver de toute nourriture, on se prive uniquement de viande. La privation de viande prend alors sa place dans la pratique encore plus large du *viratam*, terme tamoul (sk. *vrata*) traduit parfois par « abstinence » (Osella & Osella, 2000, p.286 ; Donner, 2008, p.159), parfois par « pénitence » (Racine, 2002, p.357), « austérité », « vœu » (Trouillet, 2010, p.440 ; Jacobsen *et al.*, 2010, p.427) – ce qui semble une acception plus précise. Dans un principe d'inclusions multiples, l'austérité (*viratam*) inclut donc le jeûne (tm. *nōṅṅpu* ; sk. *upavāsa*)<sup>299</sup>, qui lui-même inclut l'abstinence de viande ou de tout produit carné. Ne pas manger de viande est une façon d'introduire temporairement l'idéal du « renonçant » (sk. *sannyāsin*) dans la vie quotidienne<sup>300</sup>. C'est donc une pratique ascétique comme d'autres<sup>301</sup> : une façon d'offrir son corps, meurtri et purifié, à la divinité (Racine, 2002). Cette abstinence peut alors être lue aussi bien comme un signe de dévotion que comme une austérité volontaire destinée à compenser des actes passés néfastes au *karma*. Le renoncement étant la valeur suprême de la religion de la dévotion (Tarabout, 1986, p.554), la privation elle-même rend donc plus pur<sup>302</sup>. Notons que cette logique de privation et de pureté est clairement affirmée dans le cadre des pèlerinages. Le cheminement ascétique institue un « végétarisme circulatoire » qui permet aux pèlerins d'être plus purs car la mobilité, par l'effort qu'elle suppose et le détachement qu'elle génère, crée un état de stabilité, assure une meilleure « fixation » des substances biomorales bénéfiques (Appadurai, 1986b, p.756).

Pourquoi alors la viande est-elle un aliment dont il faudrait temporairement se priver ? Evidemment, cet aliment est intrinsèquement impur. Mais, également, ce qu'on cherche à neutraliser par l'abstinence, ce sont sa saveur (sk. *rasa*) et ses qualités *rājastika*<sup>303</sup>, autrement dit sa capacité à susciter le plaisir, à éveiller les passions. On peut alors faire l'hypothèse qu'en reconnaissant le plaisir potentiel qui réside dans la consommation de viande – plaisir dont il faut justement faire ponctuellement l'économie – cette prescription reconnaît par le même mouvement l'existence de systèmes de valeurs autres que celui de la pureté. Pourtant, il faut prendre soin de

<sup>298</sup> Lors d'un jeûne, on peut totalement se priver de nourriture. Plus souvent, l'alimentation peut être simplement restreinte : en fonction des cas, uniquement les épices et les corps gras peuvent être bannis ; le sel gemme peut se substituer au sel marin ; seule la nourriture de la veille ou uniquement des fruits sont consommés (Achaya, 1994, p.70), etc.

<sup>299</sup> De nombreux locuteurs utilisent le terme anglais *fasting*. Souvent, le terme *viratam* désigne par défaut l'action de jeûner ; le terme *uṅṅāviratam* renvoie quant à lui plus précisément à la privation de nourriture, mais il est rarement employé.

<sup>300</sup> Tout comme les premiers *sannyāsin* ont renoncé au sacrifice brahmanique de l'époque védique, les dévots de l'Inde contemporaine renoncent périodiquement à la consommation de viande.

<sup>301</sup> Un exemple de pratiques ascétiques est donné par Josiane Racine dans son étude du culte villageois à la divinité Murugan (2002).

<sup>302</sup> On peut même considérer qu'en se privant de viande, le dévot, à l'image de l'ascète, allume son feu intérieur (sk. *tapas*), il chauffe son corps et intériorise ainsi le feu du sacrifice (Beck, 1969, p.560 ; Malamoud, 1989, p.47 ; Biarreau, 1995, p.138).

<sup>303</sup> Je rappelle que certaines viandes sont également *tāmasika*, c'est-à-dire propres à éveiller l'obscurité et la violence.

ne pas interpréter ce refus de la viande avec une grille de lecture forgée par le christianisme. Dans l'Europe médiévale, la viande était surtout combattue pour son origine païenne et l'exacerbation de la sexualité<sup>304</sup> que sa consommation impliquait (Montanari, 1995, p.110) – nulle référence ici à une quelconque pureté du régime végétarien : l'ordre moral dicté par l'ordre religieux semble l'emporter sur l'ordre spirituel. En contexte hindou, technique ascétique et pureté rituelle semblent en revanche souvent se confondre dans l'abstinence de viande. D'abstenir temporairement de viande, c'est-à-dire de nourriture *rājastika*, c'est se situer dans le registre de la privation, mais c'est aussi favoriser la nourriture *sāttvika* et donc se situer dans le registre de la pureté. La viande est combattue à la fois pour son impureté fondamentale et ses propriétés stimulantes : ces deux caractéristiques étant vécues comme des obstacles à l'accès au divin<sup>305</sup>, et, par-delà la dévotion, à la délivrance (sk. *mokṣa*). Privation et pureté semblent alors ne faire qu'un : l'abstinence de produits carnés est tout à la fois un acte de pénitence (tm. *tavam*) et une voie vers le salut. En échappant à la fois au « sacrifice sanglant » et à au « rituel de haute lignée » (Racine, 2002, p.359) – autrement dit au végétarisme des Brahmanes –, cette abstinence temporaire participe de la quête du salut.

#### ii. Les abstinences liées à la pollution corporelle

Les abstinences liées à une pollution corporelle sont plus directement liées au registre de la pureté. Dans l'Inde hindoue, comme dans d'autres sociétés, le rapport à la mort ou aux sécrétions corporelles telles que le sang induit un état d'impureté radicale. La mort d'un proche présente ainsi pour son entourage une souillure potentiellement contagieuse – elle est d'ailleurs généralement très clairement exprimée. Manger de la viande dans un tel contexte, ce serait rester proche d'une mort dont on cherche à se protéger, à s'éloigner. Symboliquement, sont renvoyées dos-à-dos la mort du proche et celle de l'animal, autrement dit le cadavre (et le sang) du défunt et la carcasse (et le sang) de l'animal : trop similaires, connotant une « consubstantialité » (Bonte, 2007, p.135), ils doivent être disjoints. L'abstinence de viande permet alors, en reprenant les mots d'Alain Testart, d'éviter « la conjonction du même avec le même » (2014, p.140).

Les restrictions liées aux menstruations sont quant à elles d'un ordre légèrement différent. Les anthropologues ont bien expliqué dans quelle mesure les règles féminines sont presque universellement associées à une menace, une impureté<sup>306</sup>. Pour les hindous, les menstruations

<sup>304</sup> Noëlie Vialles rappelle par exemple que Thomas d'Aquin voit l'abstinence de viande comme une « forme de tempérance qui consiste à contenir les plaisirs du manger, en se limitant à ce qui est nécessaire pour entretenir la vie, sans échauffer en rien le corps » (2007, p.199).

<sup>305</sup> Impureté et propriétés vitalisantes sont en fait fondamentalement liées l'une à l'autre : la classification des qualités (*guṇa*) renvoyant en grande partie à une hiérarchisation selon un gradient de pureté.

<sup>306</sup> Les menstruations sont habituellement vues comme des perturbations (Méchin, 1991, p.54 ; Testart, 2014, p.80) qui rendent les femmes à la fois vulnérables et dangereuses, menaçantes et menacées (Verdier, 1979, p.56). Jean-Paul Roux précise que « même ce qu'il y a de plus pur, de plus purificateur [...] est menacé par le sang menstruel » (1988, p.63). D'une manière plus générale, François Héritier nous dit que les femmes sont « considérées comme naturellement impures du fait qu'elles perdent leur sang de

apparaissent comme impures pour deux raisons. Déjà, nous dit Charles Malamoud, tous les « éléments organiques qui sont détachés de l'organisme vivant sur lequel ils sont prélevés » (1996, p.33) sont fondamentalement polluants. Ensuite, parmi ces sécrétions, le sang est considéré en contexte hindou comme particulièrement souillant. Pendant très longtemps, cet état d'impureté s'est traduit par de très nombreuses restrictions, non uniquement alimentaires<sup>307</sup> – aujourd'hui, et notamment en milieu urbain, les périodes de menstruation sont considérées comme bien moins polluantes qu'il y a quelques décennies (Quien, 2007, p.145 ; Narasimhan, 2011). La persistance des restrictions alimentaires, notamment celles liées à la consommation de produits carnés, illustre pourtant la permanence du tabou – il est alors tentant d'opérer un rapprochement entre l'abstinence de viande observée lors de certains jours lunaires et celle observée lors des menstruations<sup>308</sup>.

Plus généralement, les abstinences liées aux pollutions corporelles (qu'elles soient provoquées par la mort ou l'écoulement de sang) ont bien pour fonction de ne pas exacerber cette première impureté par l'ajout d'une souillure supplémentaire, ou, dans une logique d'opposition des contraires, de la neutraliser par un régime alimentaire particulièrement pur. Par la symbolique du sang qu'elles mettent en jeu, elles opèrent des disjonctions : dans le cas de la mort d'un proche, elles établissent une distance entre le monde des humains, celui des trépassés et celui des animaux ; dans le cas des sécrétions féminines (règles ou pertes lors de l'accouchement), elles marquent une distinction entre le corps des hommes et celui des femmes. Si les abstinences liées aux périodes calendaires s'inscrivent dans des logiques d'austérité et signalent une proximité avec les dieux, celles liées aux pollutions corporelles s'inscrivent dans un combat contre l'impureté et signalent plus des distances entre des groupes sociaux (hommes / femmes, vivants / morts, etc.). Gardons à l'esprit cette idée que je développe dans le chapitre 8 : les différents rapports que les mangeurs indiens entretiennent avec la viande sont, en dernière analyse, autant de façons de dessiner une géographie générale du cosmos ; choisir de faire verser ou non le sang permet d'établir et de négocier des proximités et des distances entre les éléments de ce cosmos. En outre, ces pratiques d'abstinence rituelle de viande montrent que, derrière la conformité à un usage social partagé par un groupe dominant, le rapport à l'alimentation carnée permet aussi à l'individu de se positionner et de définir son propre corps – le corps apparaît alors comme le premier lieu, au sens quasiment géographique du terme (Bell &

---

façon maximale pendant les règles et la parturition » (2002, p.50). Nombreux sont les interdits, notamment relatifs à la cuisine et à l'alimentation qui pèsent sur les femmes lors des menstruations : vues alors comme des entraves à tout « processus de transformation rappelant une fécondation » (Verdier, 1979, p.37), les femmes ayant leurs règles sont, dans les termes d'Alain Testart, « écartée[s] des tâches qui [évoquent] trop la blessure secrète et inquiétante qu'elle[s] porte[nt] en elle[s] » (2014, p.133). Dans la France rurale des années 1970, elles étaient par exemple tenues à l'écart de la cuisine du cochon, notamment de la fabrication des boudins et des travaux de salaison (Verdier, 1979, p.32).

<sup>307</sup> Les femmes étaient tenues à l'écart de la maison et ne pouvaient avoir des rapports sexuels ; souvent, elles ne pouvaient ni être touchées (Eichinger Ferro-Luzzi, 1974, p.130), ni cuisiner (Hancock, 1999, p.103 ; Narasimhan, 2011, p.254), ni assister à des cérémonies religieuses ou entrer dans un temple (Viramma & Racine, 1995, p.239 ; Hancock, 1999, p.89), etc.

<sup>308</sup> En contexte français, Yvonne Verdier relève que « les pouvoirs dont sont investies les femmes durant leurs règles sont tout à fait comparables à ceux de la lune dans certaines de ses phases » (1979, p.61).

Valentine, 1997, p.23) où viennent se définir et s'inscrire les significations symboliques de la viande.

## **B. La viande et le corps : le champ diétético-médical**

Dans de nombreux cas qui viennent d'être exposés, la pratique temporaire du végétarisme ne relève pas uniquement d'une prescription sociale transcendante qui s'inscrirait uniformément sur des individus non différenciés. Comme l'explique Michel Lussault, « la société, si elle englobe l'individu, ne le subjugue pas jusqu'à remettre son existence en question » (2000, p.13). En effet, le mangeur privilégie ou refuse des aliments non pas uniquement en application d'une règle extérieure qui le dépasse, mais aussi parfois en exerçant son autonomie d'individu libre agissant<sup>309</sup>. Mais il ne s'agit pas non plus de sombrer ici dans un individualisme méthodologique trop simpliste. A l'évidence, le corps n'est pas soustrait aux systèmes communs de représentations. Bien au contraire, ce sont toujours des schèmes collectifs qui médiatisent, façonnent, structurent et fournissent un cadre d'interprétation à la façon dont chaque individu ressent son corps, en parle et interagit avec celui-ci<sup>310</sup>.

Les proscriptions qui ont été recensées pour l'instant relèvent pour la plupart du registre rituel : si l'on s'abstient de viande (ou d'une certaine viande), définitivement ou temporairement, c'est principalement pour maintenir une certaine pureté du corps. C'est donc en grande partie parce qu'ils sont entachés d'impureté, à la fois rituelle et sociale, que les produits carnés sont aussi marginaux dans l'alimentation indienne. A côté de ces règles, d'autres prescriptions, d'ordre diététique, renvoient quant à elles plus directement à une compatibilité ou une incompatibilité physique entre certains produits carnés et les propriétés que le mangeur perçoit comme étant propres à son corps. On le verra, ces règles diététiques, rarement exemptes de considérations morales (Vialles, 2007, p.200), peuvent aussi bien entretenir des rapports plus ou moins étroits avec les considérations liées à la pureté que s'en abstraire totalement.

### **1. Des végétaux qui nourrissent plus que les viandes**

De nombreux étrangers, peu au fait des habitudes alimentaires du pays, ont pu vivre cette expérience : ayant invité des Indiens non-végétariens à manger chez soi, on s'entend dire qu'un poisson servi entier ou un poulet à partager à quatre sont trop volumineux, voire provoquent le dégoût... Selva Raj, hindou de caste intermédiaire, tenancier d'une échoppe dans le Nord de Chennai affirme :

---

<sup>309</sup> Ce que les sciences sociales anglophones nomment *agency*, parfois traduit par « agentivité » (Monod-Becquelin & Vapnarsky, 2010).

<sup>310</sup> De nombreux auteurs ont décrit la façon dont les prescriptions culturelles viennent s'inscrire dans le corps. On peut citer, parmi d'autres : Mauss (1934), Bourdieu (1980), Foucault (1984) ou Héritier (1996).

« Nous ne mangeons que des petites quantités de viande, principalement pour le goût (*cuvai*). Autrement la nourriture végétarienne me donne totale satisfaction (*tirupti*) ».

Deux préférences sont avancées par ces mangeurs : la nourriture végétarienne se suffit en elle-même et la viande n'est qu'un « extra », un supplément principalement gustatif, une garniture apportant de la saveur. Une conception que corrobore cette femme hindoue d'une quarantaine d'années qui, à la question « qu'est ce qui remplit le mieux l'estomac ? », répond sans hésiter : « la nourriture végétarienne, à 100% ! ». Cette réponse fait écho aux propos de Sivaji, commerçant hindou rencontré dans le quartier de Teynampet (Chennai) :

« Les légumes sont bien meilleurs, mais il faut bien changer une fois par semaine. Nous mangeons végétarien pendant six jours par semaine, donc on varie un jour. Mais quand c'est la viande qui accompagne le repas, il faut manger plus de riz ».

L'insubstituabilité entre le riz et la viande n'est pas évoquée tant elle est évidente. En outre, même les légumes sont considérés comme plus susceptibles de nourrir que la viande : celle-ci est marginalisée au sein-même des accompagnements.

Les considérations relatives à l'importance de l'alimentation végétale renvoient certes à des conceptions liées avec la relative impureté prêtée à la viande, mais elles sont également empreintes de conceptions relatives à la santé. Un boucher hindou du village de Seepalakottai, à 5 km de Kamachipuram, a déploré que :

« Ici, les gens n'ont pas l'habitude de manger de la viande. En plus, les légumes sont meilleurs pour la santé (*arōkkiyam*) ! »

Cette conception est également évidente dans le discours d'Ali, musulman de la classe moyenne du quartier de Triplicane (Chennai) :

« Les légumes sont bons pour les organes, les carottes pour les yeux, les gombos<sup>311</sup> (*lady-fingers*) pour le cerveau, les épinards<sup>312</sup> (*greens*) pour tout le corps... L'alimentation végétarienne est bonne pour la santé, meilleure que l'alimentation non-végétarienne ».

Steffen, un manager d'hôtel chrétien d'environ quarante ans qui mange de la viande une fois par semaine, m'a dit sur un ton presque professoral :

« Tout est disponible dans la nature, il y a aussi des protéines dans les légumes. C'est faux de croire que seule la viande contient des protéines ».

Un homme musulman croisé dans la rue à Chennai m'a exposé une analogie entre l'alimentation humaine et l'alimentation animale :

« Les antilopes sont végétariennes et les lions sont carnassiers. Ainsi les personnes végétariennes courent plus vite, celles qui sont non-végétariennes ont l'air plus fortes mais elles sont en retrait. »

---

<sup>311</sup> *Abelmoschus esculentus*.

<sup>312</sup> D'une manière générale, et d'une façon encore plus accentuée en contexte rural à Kamachipuram, les légumes-feuilles (*kīrai*) sont considérés comme les aliments donnant le plus de vitamines et les plus garants d'une bonne santé – cela est aussi spécifié par Viramma (Viramma & Racine, 1995, p.96).

Les exemples pourraient être multipliés : de nombreuses personnes rencontrées limitent volontairement leur consommation de viande. Un client d'un stand de thé, musulman d'une trentaine d'années, m'a dit : « je ne mange pas de viande tous les jours parce qu'autrement j'en aurais vraiment marre (*pōr aṭṭikkīratu*) ! » Alfons, un chrétien d'une cinquantaine d'années appartenant à la classe laborieuse de Pondichéry, m'a d'abord affirmé son goût pour la viande, avant de préciser :

« Mais, en fait, je ne veux pas manger de viande plus de deux fois par semaines. Parce que si j'en mange tous les jours, je vais commencer à ressentir du dégoût (*veṟuppu*) ! Et puis, il me manquerait les protéines (*puratam*) et les vitamines (*vitamins*) qui sont présentes dans la nourriture végétarienne ».

Ainsi, pour de nombreux mangeurs, quelque soit leur religion, leur caste ou leur classe, seul le riz permet d'atteindre la satiété, les légumes sont meilleurs pour la santé que les produits carnés et une consommation trop importante de viande susciterait le dégoût.

## **2. Les propriétés néfastes de la viande pour le corps**

Dans certains contextes, les propriétés physiques des produits carnés sont même supposées être incompatibles avec les propriétés corporelles du mangeur : je les expose dans un premier temps – dans un deuxième temps je m'intéresse au cas inverse : les propriétés de la viande perçues comme étant bénéfiques sur le corps.

### **a. Les qualités thermiques des viandes**

Outre le registre de la pureté, celui de la physiologie est aussi convoqué pour justifier le végétarisme des femmes aux moments des menstruations : pour expliquer cette abstinence, les femmes indisposées évoquent aussi fréquemment les propriétés supposées échauffantes de la viande (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975b, p.472). Cette conception fait référence à la notion de « qualités thermiques »<sup>313</sup> (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975b, p.471) des aliments évoquée dans le préambule théorique : la théorie des humeurs, sur laquelle s'appuient notamment les médecines indiennes telles que l'ayurveda<sup>314</sup> et la siddha<sup>315</sup>, distingue en effet les aliments « échauffants » (tm. *cūṭu*) et les aliments « refroidissants » (tm. *kuḷircci*) – aussi nommés « rafraîchissants »<sup>316</sup>.

Certes, cette dichotomie chaud / froid est relative et dépend fortement des castes, des régions d'Inde ou du Tamil Nadu, des individus, etc. (Daniel, 1984, p.85). Cependant, des grandes constantes peuvent être dégagées. Une d'elles est fondamentale pour le présent travail : les

<sup>313</sup> « thermal qualities ». Brenda Beck utilise quant à elle plutôt le terme de « température rituelle » (Beck, 1969, p.553).

<sup>314</sup> L'ayurveda est la principale médecine traditionnelle indienne, que Francis Zimmermann qualifie de « savante » (1995, p.86).

<sup>315</sup> La médecine siddha est surtout propre au Tamil Nadu.

<sup>316</sup> Cette deuxième dénomination est notamment employée par Olivier Herrenschildt (1989, p.91).



viandes sont habituellement classées comme des aliments échauffants (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975b, p.472 ; Daniel, 1984, p.125 ; Collingham, 2009, p.24). Lors des entretiens que j'ai menés, j'ai autant que possible interrogé les mangeurs sur leur propre classification de chacun des produits carnés. La grande majorité des personnes interrogées, quelque soit leur confession religieuse, arrivait à les classer selon leurs propriétés thermiques, à l'exception quelquefois du poisson, considéré comme indifférencié<sup>317</sup>. D'une façon presque unanime, la viande de poulet, et encore plus de poulet fermier (tm. *nāṭukkōḷi*), ainsi que les œufs, sont considérés comme échauffants, de même que les fruits de mer (crabe et crevette principalement) et le poisson de mer. La viande de bœuf (de bovins au sens strict ou de buffle) et la viande de mouton sont également habituellement classées comme plutôt échauffantes. Les avis sont plus partagés sur la viande de chèvre, même si une petite majorité des personnes interrogées considère celle-ci comme plutôt refroidissante<sup>318</sup>. Seule exception dans cette classification plutôt homogène, celle de la viande de porc : les rares personnes rencontrées qui en consommaient la classaient comme plutôt, voire très refroidissante. Dans son étude menée dans les années 1960 au Tamil Nadu, Brenda Beck arrive presque aux mêmes conclusions pour l'ensemble des aliments cités (1969, p.567-568).

Ces perceptions ont-elles un lien avec les abstinences mentionnées plus haut ? Généralement, les propriétés échauffantes des produits carnés sont en effet évoquées pour justifier les abstinences temporaires relatives à la puberté, aux menstruations et à l'accouchement. En revanche, personne ne m'a jamais dit que ces mêmes propriétés impliquaient de se priver de viande le jour de la pleine lune, pendant un pèlerinage ou après le décès d'un proche. En quoi ensuite ces conceptions influencent-elles le rapport quotidien des mangeurs aux aliments carnés ? Pour la médecine humorale (dite aussi « traditionnelle »), l'objectif de l'alimentation est de maintenir un équilibre entre les propriétés froides et chaudes du corps. Or, bien souvent, « les aliments refroidissants et l'état froid sont préférables en Inde du Sud »<sup>319</sup> (Beck, 1969, p.562)<sup>320</sup>. Le caractère trop échauffant des viandes est donc très souvent évoqué par les mangeurs pour justifier une faible consommation<sup>321</sup> : « la viande chauffe le corps, donc c'est bien de ne pas trop en manger » ou « si tu manges trop de poulet ton corps sera trop chaud », ai-je très souvent entendu dire. Pour ces mêmes raisons certains me disaient privilégier la viande de chèvre plutôt que celle de mouton.

En plus des conceptions relatives à la pureté, les représentations véhiculées par les médecines traditionnelles servent donc elles aussi de régulateur de l'ingestion des produits carnés. Cependant, considérations rituelles et humorales ne sont pas mutuellement exclusives. Si les

---

<sup>317</sup> Le seul enquêté n'ayant pas classé les viandes, Sheik Mohammed, musulman professeur d'université, m'a dit que cette perception était « scientifiquement pas correcte, c'est une illusion psychologique ».

<sup>318</sup> Encore une fois, la faible taille de l'échantillon empêche toute généralisation.

<sup>319</sup> « cooling food and a cool state which are preferable in south India ».

<sup>320</sup> Quoique cette perception dépende aussi fortement de la saison.

<sup>321</sup> Certains mangeurs justifient aussi à l'inverse l'importance quantitative et qualitative du riz par ses propriétés plutôt refroidissantes.

viandes apparaissent aussi fréquemment comme des aliments chauds, c'est en partie du fait de leur caractère impur. L'anthropologue Valentine E. Daniel précise ainsi qu'au Tamil Nadu, les castes qui s'engagent dans un minimum de transactions alimentaires, autrement dit les castes supérieures<sup>322</sup>, privilégient habituellement les nourritures froides (1984, p.71). Cette constatation est aussi faite par Brenda Beck qui signale que les aliments les plus prestigieux, comme les produits laitiers, sont également les plus refroidissants (1969, p.561). Caroline et Filippo Osella nous informent de même qu'au Kerala, les hindous non Brahmanes simplifient le classement en qualités (sk. *guṇa*) en une opposition chaud / froid : les aliments les plus purs sont alors les plus froids et les plus impurs sont les plus chauds (2008, p.179). Cette perméabilité entre le registre de la pureté et le registre diététique/médical permet donc d'éclairer le caractère échauffant prêté aux viandes.

Parfois, le lien apparent entre pureté, qualités refroidissantes et propriétés bénéfiques pour le corps est contredit : ce sont alors les viandes considérées comme refroidissantes qui agissent comme des repoussoirs. Il en va ainsi du porc et des abats (surtout les tripes), plus rarement aussi, selon certains mangeurs, du bœuf, viandes que certains m'ont dit consommer avec modération, justement du fait de leur caractère trop froid. Disparaît ici dans la conception du mangeur la classification rituelle liée au degré de pureté des nourritures : ce sont dans ce cas-là les propriétés purement diététiques qui sont fondamentales dans le choix alimentaire.

Dans ce dernier cas, l'effacement d'une logique rituelle derrière une logique diététique/médicale donne à voir la richesse et la complexité des statuts que la viande peut revêtir aux yeux des mangeurs indiens. Les systèmes de représentations mobilisés dans l'attribution de valeurs spécifiques à la viande apparaissent multiples. Les relations que les mangeurs indiens entretiennent avec les aliments carnés ne peuvent être réduites à une simple quête de pureté (ou de statut social découlant de cette pureté) : ce serait là céder à une lecture exclusivement brahmanique de la réalité, à une forme de « réductionnisme rituel » (ou de « ritualisme méthodologique »). Bien sûr, ces considérations d'ordre médical ne sont pas le principal régulateur de la consommation de produits carnés. Mais surtout, elles ne sont pas mobilisées de la même façon par l'ensemble des individus : d'une façon certes un peu réductrice, on peut ici suggérer que plus bas les individus sont rangés dans la hiérarchie de pureté, et moins ils subissent l'influence de l'hindouisme, plus leur rapport à la viande est façonné par des logiques purement diététiques, moins en rapport avec la pureté rituelle. Cette variabilité des logiques entre les castes et les religions éclaire ainsi les corrélations entre consommation de viande et composition sociale d'un Etat relevées dans le chapitre 1.

---

<sup>322</sup> Daniel est un partisan de l'approche transactionnelle et ethnosociologique développée par McKim Marriott (1968).

b. La viande et l'« esprit animal »

Par-delà la dichotomie chaud / froid, la médecine humorale induit un ensemble de perceptions relatives aux propriétés des aliments carnés, fonctionnant souvent comme un frein à leur consommation. Souvent, on considère aussi que la viande est difficile à digérer : les nausées ou la difficulté de digestion dues à l'absorption de viande peuvent par exemple expliquer l'abstinence des femmes ayant leurs règles. C'est d'ailleurs souvent pour cette raison que de nombreux Tamouls ne mangent de la viande qu'à midi et non le soir. Mais en toile de fond, ce sont toujours les propriétés échauffantes de la viande qui sont mises à l'index. Il en va de même quand on associe la consommation de viande à l'apparition de boutons sur le visage ou, comme le décrivent Filippo et Caroline Osella au Kerala, à une peau plus foncée<sup>323</sup> (2002, p.472).

Souvent, on associe également une trop forte consommation de viande à une mauvaise odeur corporelle<sup>324</sup>. Pour essayer de décrypter cette association, un petit détour dans l'espace est éclairant. Au sujet des Samos qu'elle a étudiés, Françoise Héritier rapporte que les rapports sexuels en période de lactation sont considérés comme vecteurs de mauvaise odeur pour le lait de la mère : les propriétés du sperme et du lait, tous deux substances chaudes, sont incompatibles (1996, p.157). Cette grille de lecture peut nous aider à comprendre le cas de l'Inde : ce serait encore une fois les caractéristiques échauffantes de la viande qui seraient responsables de la mauvaise odeur. La viande de bœuf est la principale incriminée dans la mauvaise odeur ; un hindou de caste intermédiaire m'a affirmé à ce propos que si les Malayalis (habitants du Kerala) sentent aussi mauvais, c'est bien parce qu'ils sont des mangeurs de bœuf invétérés... Un autre m'a dit avoir commencé à manger du bœuf en buvant avec des amis mais avoir vite arrêté du fait de l'odeur que son corps dégageait. La viande semble ici contaminer le mangeur jusque dans ses propriétés physiques. Parfois, la mauvaise odeur dégagée par les mangeurs de bœuf est associée à des troubles sexuels ou psychologiques. Un boucher musulman m'a ainsi affirmé que :

« La viande de bœuf donne des tensions au cerveau, elle n'est pas bonne non plus pour les rapports sexuels. Et si tu manges du bœuf pendant une semaine, ton corps va sentir mauvais ».

La mauvaise odeur peut aussi être attribuée à l'absorption d'une substance carnée perçue comme étant soit trop similaire, soit trop dissemblable au corps du mangeur : l'odeur que ce dernier dégage serait alors quasiment animale. Cette perception renvoie à une autre représentation parfois évoquée au sujet de la viande : la sur-consommation de celle-ci donnerait un esprit sauvage, malveillant. Un chrétien de la classe moyenne de Chennai m'a détaillé sa crainte :

---

<sup>323</sup> D'une façon générale, les couleurs foncées (rouge et noir) sont associées à des propriétés échauffantes (Beck, 1969, p.558).

<sup>324</sup> Ce discours se retrouve aussi dans la bouche de végétariens occidentaux (Fiddes, 1992, p.179).

« Je ne mange pas trop de viande parce que ça donne une mauvaise odeur au corps. [...] Si tu manges trop de viande, tu deviens colérique, un esprit animal (*animal spirit*) vient dans ton esprit (*mind*) ».

Un autre chrétien devenu végétarien m'a dit qu'il se sentait nettement moins irascible depuis son abandon des nourritures carnées. Dans une inversion presque symétrique du rapport entre végétarisme et non violence, ce lien effectué entre une importante consommation de viande et un comportement violent est couramment établi dans le monde hindou. A l'instar du « sang noir » du gibier en rut en Europe (Hell, 1994), en Inde la viande est aisément considérée comme une potentielle « source d'ensauvagement » (Descola, 2005, p.83). Deux exemples illustrent ce propos. Certains hindous reprochent aux musulmans un tempérament sanguin du fait de leur grande consommation de viande (Assayag, 2001, p.238). De même, suite au cas fort médiatisé de l'agression sexuelle d'une jeune étudiante à New Delhi au printemps 2013, un militant nationaliste hindou a déclaré dans la presse que « les viols seraient bien moins courants si les gens arrêtaient de manger non-végétarien »<sup>325</sup>. Quoique reformulée dans le registre de la physiologie, la notion d'impureté, articulée aux qualités *rājastika* et *tāmasika*, affleure ici dans les représentations, jusqu'à être parfois réitérée par le discours diététique.

### c. La biomédecine et la mise en cause de la consommation de viande

La représentation que les Indiens se font du lien entre les aliments ingérés et les propriétés de leur propre corps est également influencée par les discours de la médecine moderne expérimentale, aussi nommée « biomédecine » (Guenzi, 2012, p.291) : les conceptions du corps ne font pas uniquement référence au fond médical savant mais également aux discours entendus dans la bouche des médecins généralistes dits « allopathes ». Ainsi, des conceptions liées au gras, aux protéines, etc. percolent de plus en plus dans les représentations, au point de tenir parfois lieu de nouveau système normatif.

Lors des entretiens que j'ai menés, l'ingestion de produits carnés a surtout été mise en cause en cas de trouble métabolique : dans un pays où beaucoup de gens souffrent d'hypertension artérielle<sup>326</sup>, d'hypercholestérolémie ou de diabète de type 2, les restrictions pesant sur la consommation de viande sont nombreuses (Sébastien, 2010, p.10). De très nombreuses personnes âgées souffrant d'un de ces syndromes m'ont dit soit avoir grandement réduit leur consommation de viande, soit l'avoir totalement supprimée. Quand je demandais pourquoi la viande était mauvaise en cas de pathologie de ce type, la réponse était unanime : « Les médecins le disent ». Un commerçant hindou de Chennai me l'a exprimé clairement :

<sup>325</sup> Source : « Rapes will come down if people shun meat, alcohol: Swami Agnivesh », *Press Trust of India*, 28 avril 2013 ;  
source : <http://www.ndtv.com/article/india/rapes-will-come-down-if-people-shun-meat-alcohol-swami-agnivesh-359889>, consulté le 04/05/2013.

<sup>326</sup> Appelée en Inde « BP » pour « *blood pressure* ».

« Autrefois je mangeais du mouton, mais ensuite je suis tombé malade, j'ai commencé à avoir du cholestérol, et le médecin m'a dit de ne pas manger trop de viande de mouton ».

Il suffit de passer un peu de temps dans les marchés du Tamil Nadu pour constater que la peau est souvent retirée du poulet, principalement parce qu'elle est considérée comme trop grasse et vecteur de cholestérol. De même, si l'on laisse traîner l'oreille au stand de mouton ou de bœuf, on entend des clients demander des morceaux peu gras, ou reprocher au boucher de leur avoir donné trop de gras (tm. *koḷuppu*<sup>327</sup>) la fois précédente. La viande d'émeu, apparue de façon éphémère sur les marchés<sup>328</sup>, était promue par un écriteau : « A wholesome red meat, 98% fat-free (low cholesterol) ». Cette lipophobie (Fischler, 2001, p.316), apparemment naissante en Inde, incite aussi de nombreux mangeurs à privilégier la chèvre, peu grasse, au mouton. Habituellement, une distinction est faite entre les produits carnés pauvres en graisse, tels que le poisson, les fruits de mer et le poulet, et ceux riches en graisse, tels que mouton et le bœuf<sup>329</sup>. Dans cette classification, c'est bien le poulet et le poisson qui apparaissent comme étant les viandes dont la consommation est conseillée (avec modération) par les médecins en cas de maladie métabolique. De nombreux bouchers s'en plaignent :

« Aujourd'hui, les médecins disent d'arrêter de manger du mouton après 45 ans à cause des risques de cholestérol ! »

Un autre se défend :

« Le cholestérol et la tension artérielle sont dus à des problèmes de la vie de tous les jours, pas à la viande. »

Ces représentations ne concernent pas uniquement les maladies métaboliques : d'une façon générale, les propos des mangeurs et les discours produits par des institutions telles que la profession médicale, les centres de nutrition ou les médias condamnent souvent la viande pour des raisons sanitaires. Une mère de famille chrétienne m'a rapporté que le médecin lui avait suggéré il y a une dizaine d'année d'arrêter de donner de la viande à son fils souffrant de jaunisse. Un cultivateur interrogé à Kamachipuram m'a dit que des maladies comme l'hypertension, le cholestérol, mais aussi la fièvre ou la diarrhée étaient aujourd'hui beaucoup plus courantes du fait de la consommation accrue de viande. Un autre agriculteur m'a dit en substance que, si autrefois la viande guérissait, aujourd'hui elle était accusée de rendre malade. L'arrêt de la consommation de viande apparaît comme étant à la fois prophylactique, diététique et thérapeutique. Une revue de la presse indienne anglophone entre janvier 2012 et décembre 2014 met en évidence une grande quantité d'articles traitant du lien opéré entre la consommation

<sup>327</sup> Notons que le même terme est employé pour désigner l'hypercholestérolémie : le mal est donc déjà présent dans l'aliment.

<sup>328</sup> Le cas de cette filière est traité dans le chapitre 4.

<sup>329</sup> Emerge ici la distinction opérée en Occident entre viandes blanches et viandes rouges, bien qu'aucune personne interrogée ne m'ait spontanément évoqué cette classification. On le retrouve cependant dans la presse locale anglophone.

de viande et les problèmes de santé. Un article informe que « le véganisme devient de plus en plus tendance chez les Indiens soucieux de leur santé »<sup>330</sup>, un autre conseille de « devenir vegan » pour « vivre longtemps »<sup>331</sup> et un troisième incite à « embrasser le végétarisme pour un corps et un esprit en bonne santé »<sup>332</sup>, arguant que « des études ont prouvé que les végétariens courent moins de risques de diabète de type 2 que les non-végétariens ». Un autre article affirme que « les saucisses et le bacon sont horribles pour la santé »<sup>333</sup>, stipulant que la « viande transformée » (*processed meat*) favorise les décès précoces ; un autre encore enjoint à « remplacer la viande rouge par des champignons pour perdre du poids »<sup>334</sup>.

Un tel discours anti-viande peut surprendre, voire choquer, dans un pays où beaucoup souffrent d'anémies ferriprives (Sébastia, 2013, p.32). À l'évidence, les articles sus-mentionnés et les prescriptions des médecins s'adressent avant tout à une classe moyenne urbaine repue. Pourtant, ces représentations semblent de plus en plus se diffuser à une majorité de la population. À l'évidence, ces discours ont émergé en Amérique du Nord où la consommation individuelle de viande est plus de vingt fois supérieure à celle de l'Inde ; appliqués à l'Inde et à sa moyenne hebdomadaire de soixante grammes de viande par mangeur, ils semblent relever de la précaution inutile voire dangereuse (Sébastia, 2010, p.13). Si le propos se veut toujours appuyé sur des conceptions « scientifiques » du corps, il semble difficile de ne pas voir derrière une telle aisance à vouer aux gémonies le régime carné une influence plus ou moins directe de l'orthopraxie brahmanique. D'ailleurs, de nombreux praticiens indiens, qu'ils exercent la biomédecine ou la médecine traditionnelle, sont issus d'une élite souvent végétarienne<sup>335</sup>. D'une manière générale, la condamnation de la consommation de la viande, que ce soit par les médias ou par les professions médicales, est relativement aisée dans un pays où la logique de la pureté procède à la même stigmatisation.

Dans certains cas, la distinction ne peut être opérée entre un discours biomédical à prétention scientifique et un discours vernaculaire convoquant des représentations de la médecine humorale. À première vue, la classification des viandes en viandes grasses / viandes maigres et celle précédemment exposée en viandes échauffantes / viandes refoidissantes ne se recourent pas. Pourtant, c'est parfois la catégorie « non-végétarien » dans son ensemble qui est assimilée à une nourriture à la fois grasse et échauffante : certaines personnes souffrant d'hypertension artérielle m'ont dit que leur médecin leur avait conseillé d'éliminer les aliments gras et échauffants. D'autres encore affirment privilégier la chèvre parce que celle-ci est à la fois moins grasse et moins échauffante que le mouton. Chez les mangeurs, une telle association fait sens :

---

<sup>330</sup> Source : « Veganism catches fancy of health-conscious Indians », *News Track India*, 16 juin 2013, <http://www.newstrackindia.com/newsdetails/2013/06/16/85--Veganism-catches-fancy-of-health-conscious-Indians-Feature-.html>, consulté le 21/06/2013.

<sup>331</sup> Source : « Want to live longer? Turn vegan », *The Times of India*, 08 juin 2013.

<sup>332</sup> Source : « Embrace vegetarianism for a healthy body and mind », *The Times of India*, 27 juin 2013.

<sup>333</sup> Source : « Sausages and bacon horrible for health », *The Times of India*, 13 mars 2013.

<sup>334</sup> Source : « Substitute mushrooms for red meat to lose weight », *The Times of India*, 23 avril 2013.

<sup>335</sup> Source : Sébastia, Balagopal, Misra (2013).

les catégories modernes sont appropriées et recomposées sur fond des catégories de la médecine humorale. Cette association peut paraître plus surprenante chez les médecins. Certes, il est envisageable que certains praticiens se servent de ces catégories vernaculaires pour assurer une meilleure transmission de leurs prescriptions. Cependant, on ne peut qu'être frappé par le mélange, voire l'interpénétration des registres entre biomédecine et médecine humorale. Dans le champ médical, comme dans d'autres champs de connaissance en Inde, les savoirs sont envisagés « en termes de complémentarité, plutôt que de contradiction » (Guenzi, 2012, p.287) : c'est en fonction du contexte qu'est sollicité un savoir plutôt qu'un autre, une cosmologie plutôt qu'une autre. Dans ce régime de « pluralisme étio-logique et thérapeutique » (*ibid.*, p.290), la viande est envisagée par les praticiens tantôt selon les humeurs qu'elle véhicule, tantôt selon ses propriétés biochimiques. Souvent aussi, pour assurer leur légitimité, les formulations de la médecine humorale s'intègrent dans les critères de validité du modèle de la biomédecine (Dejouhanet, 2009, 39).

Les idées et images véhiculées par la biomédecine ne sont donc jamais assimilées *per se* : très souvent, elles viennent s'intégrer dans une conception du corps façonnée par la médecine humorale, laquelle n'est pas déclassée, mais se retrouve parfois renforcée par ces apports. Qu'ils soient opposés ou imbriqués, ces deux registres (médecine humorale et biomédecine) convoquent habituellement comme grille d'explication un principe de « transitivité de l'assimilation des qualités » (Vialles, 1998, p.141), proche d'une combinaison des lois « de similarité » et « de contagion » telles qu'elles ont jadis été identifiées par James George Frazer (cité par Simoons, 1994, p.307, p.309). La chair animale, chaude et grasse par nature, échauffe et engraisse le corps humain. Cependant, ce principe de transitivité peut aussi fonctionner en faveur de la viande. Ici, le retournement par rapport au registre rituel est alors totalement effectué : non seulement les principes relatifs à la pureté ne sont pas pris en considération, mais les principes médicaux eux-mêmes valorisent certaines consommations de produits carnés. L'appareillage normatif théorique du monde indien ne condamne pas uniformément la consommation de viande : dans bien des contextes, qu'il s'agit à présent de préciser, celle-ci peut tout à fait être valorisée.

### **3. Les propriétés de la viande supposément bénéfiques pour le corps**

#### **a. La viande, vecteur de force**

De nombreux travaux ont mis en lumière l'existence d'une logique d'ordre diétético-médicale valorisant la consommation de viande en Inde<sup>336</sup>. Dans son entreprise de relativisation des catégories du pur et de l'impur, Robert Deliège affirme au sujet d'intouchables tamouls que « si les villageois en avaient les moyens, ils mangeraient de la viande chaque jour et ils associent la

---

<sup>336</sup> Pour n'en citer que quelques uns : Khare (1966, p.232), Simoons (1994, p.9), Robbins (1998b, p.229), Deliège (2005, p.153).

force et le courage à cette dernière » (2004 p.26). D'une manière générale, les anthropologues affirment que la viande est vue par beaucoup de mangeurs indiens comme pourvoyeuse d'énergie, de courage (Bouillier, 1994, p.236 ; Michelutti, 2008, p.92 ; Staples, 2008, p.44).

Ce discours est encore plus prégnant au sein des Dalits, des membres des castes martiales, des chrétiens, des musulmans, et parmi eux, encore plus au sein des populations jeunes et masculines. Dans le village de Kamachipuram, une vieille dame Dalit justifie son régime carné : « nous travaillons dehors toute la journée, nous devons manger beaucoup de viande pour avoir de la force ». En contexte urbain également, la viande est valorisée pour la force qu'elle apporte. Presque tous les étudiants masculins que j'ai interrogés à l'Université Saint Thomas de Chennai, qu'ils soient chrétiens, musulmans ou hindous, associent la viande à la force physique. Ainsi Pona Kumar, hindou de caste intermédiaire, sent que, « après avoir mangé de la viande, (s)es muscles sont plus durs ». Ce discours diététique est aussi énoncé dans les clubs de musculation de Chennai. La plupart des pratiquants (uniquement des hommes) que j'ai interrogés insistent sur l'importance de manger de la viande pour accompagner leur développement musculaire. Les entraîneurs (*masters*) recommandent des régimes ultra-protéinés – même si tous prévoient un substitut (œufs, produits laitiers, pois chiches, etc.) pour les végétariens. Sur les écriteaux des boucheries de Chennai également, la viande sert de référent à la force physique : certaines mettent en scène un culturiste tous muscles bandés ou un zébu hypertrophié, d'autres empruntent dans leur nom les patronymes de stars médiatiques associées à leur musculature ou à leur force : Mike Tyson, Bruce Lee (photographie 2-1), etc. Deux exemples de re-sémantisation illustrent bien l'association entre la viande et la force physique. Tout d'abord, de très nombreuses boucheries n'utilisent plus la désignation de « meat shop » mais de « protein shop »<sup>337</sup> : en convoquant un terme du champ des sciences de la nutrition, on insiste sur les vertus musculaires de la consommation de viande. Ensuite, les restaurants non-végétariens du Tamil Nadu se sont longtemps nommés « military hostels », dans une référence limpide à la force physique que l'armée tire de sa consommation historiquement élevée de viande (Biardeau, 1995, p.104). Anbu, un militaire de carrière à la retraite, m'a conté le plaisir qu'il avait à trouver chaque jour, midi et soir, à sa table de la cantine, une ration de viande<sup>338</sup>. Certaines viandes, souvent classées très bas dans la hiérarchie rituelle, sont plus que d'autres associées à la force. Ainsi, un jeune hindou de caste intermédiaire m'a dit (sur le ton de la confiance) manger du bœuf au restaurant quand il se sentait faible. D'autres, hindous et chrétiens, m'ont confié se rendre parfois dans des villages tribaux afin d'acheter du petit gibier (comme de la chauve-souris ou du singe), particulièrement prisé à leurs yeux pour les effets génésiques de sa viande<sup>339</sup>.

---

<sup>337</sup> Un article du journal *The Hindu* s'amuse d'ailleurs de ce phénomène : « The curious case of 'protein' shops in the city », 18 mai 2012.

<sup>338</sup> Porc et bœuf exclus, du fait de la présence de nombreux musulmans et sikhs dans l'armée.

<sup>339</sup> Je n'ai malheureusement pas mené plus d'enquêtes sur les représentations liées au gibier et aux produits de la chasse.





**Photographie 2-3 – Ecrêteau d'une boucherie de bœuf (Anna Nagar, Chennai)**

*Cliché : M. Bruckert, juillet 2013*

*Taisan māṭṭu iraicci kaṭai* : magasin de viande de bœuf « Tyson » ; selon l'illustration, la force apportée par la consommation de la viande permet elle-même de dompter, de dominer l'animal à abattre, dans une confrontation d'égal à égal...

La viande rendrait donc fort et serait à ce titre valorisée. Mais cette affirmation doit être relativisée et contextualisée dans un environnement qui reste marqué par l'idéologie de la pureté relative. Il est évident que les Indiens végétariens, et notamment les Brahmanes, n'associent pas unanimement la consommation de viande à la force physique, ou alors il s'agit d'une force « sauvage », obscure, violente. Parfois, un doute peut s'insinuer. Les prétendues vertus revigorantes de la viande ont un temps laissé Gandhi dans un grand désarroi intellectuel : issu d'une famille strictement végétarienne (vishnouite de caste Bania), il raconte dans son autobiographie avoir émis dans sa jeunesse l'hypothèse que les Anglais dominaient les Indiens du fait de leur régime carné<sup>340</sup> ; c'est cette supposition qui a été à l'origine de sa seule tentative de consommation de viande (1927, p.19-21). Le moine Swami Vivekananda (1863-1902) n'a quant à lui pas été confronté aux mêmes atermoiements que Gandhi : considérant qu'il vivait dans un Etat où le pouvoir militaire était dominant, il a cherché à développer sa force par la consommation de viande (Chatterjee & Souvik, 2014, p.29), notamment de bœuf (Staples, 2008, p.44).

Alors que, dans les représentations communes, les Brahmanes sont associés à la consommation de produits laitiers, refroidissants et vecteurs de rondeurs corporelles (*plumpness*) (Staples, 2008, p.44), les *kṣatriya*<sup>341</sup>, membres de la *varṇa* des guerriers et des détenteurs du pouvoir politique (Zimmermann, 1982, p.200), sont associés à la pratique de la chasse, à la consommation de viande et à la force physique (Dumont, 1966, p.198 ; Biardeau, 1995, p.104, p.227 ; Deliège, 2005, p.225 ; Michelutti, 2008, p.84). Cette association tient à la tradition guerrière découlant de leurs fonctions royales. L'appétit des gouvernants pour la viande a été

<sup>340</sup> Au Japon également, à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, des intellectuels considéraient que la faible consommation de viande expliquait la faiblesse de leur peuple (Ishige, 2007, p.90).

<sup>341</sup> Dont font partie les Rajputs du Rajasthan, caste martiale et considérée comme mangeuse de viande par excellence (Michelutti, 2008, p.84).

parodié dans la série télévisée des années 1990 *Goodness Gracious Me (Delhi Royal* en français) réalisée par des comédiens britanniques d'ascendance indienne et diffusée sur la BBC : un des personnages récurrents est un Maharaja vorace offrant toutes sortes de gibiers improbables à ses invités (vulve de chimpanzé, orteils de suricate frits, etc.). Dans cette logique, les propriétés échauffantes et vitalisantes (*rājastika*) des viandes ne sont plus vues comme un frein à la consommation : elles sont au contraire recherchées car compatibles avec le corps des guerriers. En sus de la logique brahmane de la pureté s'impose donc une autre logique que l'on pourrait qualifier de « *kṣatriya* » ou « rajput ». De nombreux débats ont parcouru le milieu indianiste afin de qualifier la coexistence de ces deux logiques. Madeleine Biarreau voit dans cette valorisation du régime carné une marque d'impureté (1995, p.227) ; pour Louis Dumont c'est une façon de contredire la hiérarchie de la pureté relative (1966, p.106). Lucia Michelutti cherche à dépasser ce qu'Olivier Herrenschmidt nomme une « opposition » (1989, p.93), en considérant que la compromission de la pureté rituelle est récompensée en retour par un soutien politique (2008, p.94). Je suis ici plutôt les propos de Francis Zimmermann, pour qui cette logique constitue avant tout un autre type normatif (1982, p.200), pas forcément subsumé, ni même opposé, aux règles du brahmanisme, mais simplement indépendant. De la sorte, l'adoption de cette logique *kṣatriya* par de nombreuses castes et dans de nombreux contextes – processus nommé « rajputisation » par Robert Deliège (2005, p.225) – souligne encore une fois la multiplicité des systèmes de valeurs afférents à la viande et illustre les limites de l'hégémonie de la logique brahmanique. Dans certains cas même, cette logique diététique vient se surimposer, voire se substituer, même provisoirement, à la logique rituelle. Le cas de Pandia Radj, un Dalit hindou officiant comme pâtissier sur un navire de croisière, illustre bien l'enchevêtrement et la segmentation de ces logiques. Lors d'une escale chez lui, il avait un vœu à formuler à la divinité de sa lignée : il a alors interrompu sa consommation de viande pendant un mois afin de se présenter pur et pénitent au temple ; dès son retour sur le bateau, il a cependant immédiatement recommencé à manger de la viande, sans quoi, m'a-t-il dit, il ne pouvait guère suivre la cadence physique imposée à bord.

Sans surprise, cette logique vitalisante est surtout mise en avant par les hommes. Au cours des entretiens que j'ai effectués, nombreux sont ceux m'ayant dit manger plus de viande que leur femme. Souvent, les différences de quantités consommées sont justifiées par des arguments énergétiques, comme cette femme hindoue pour qui :

« les hommes mangent plus de viande parce qu'ils se déplacent dehors toute la journée et qu'ils digèrent plus vite, donc ils ont faim plus rapidement ».

Plus simplement, cet écart est aussi couramment attribué à des différences de goût : de nombreux jeunes hommes, quelque soit leur religion, m'ont ainsi exprimé une sorte de passion vorace pour la viande, discours que je n'ai pas retrouvé chez les femmes interrogées. Une française travaillant en Inde m'a rapporté que, le jour où un *biryani* de poulet a été servi sur son lieu de travail, les hommes se sont rués sur les morceaux de viande qu'ils ont dévorés avec avidité. Très souvent, quand des hommes non-végétariens se retrouvent pour manger ensemble,

ils privilégient les plats carnés (chapitre 3). Certains hommes, notamment parmi les bouchers, associent la consommation de viande à une puissance sexuelle accrue<sup>342</sup>. Derrière les symboles de force et d'activité qu'elle déploie, on entrevoit donc l'affirmation d'une masculinité et d'une virilité entretenues par la consommation de viande (Michelutti, 2008, p.89).

### *b. La viande thérapeutique*

Dans le champ diétético-médical, les produits carnés ne sont pas uniquement considérés comme un aliment vecteur de force et d'énergie. Dans une logique plus thérapeutique, certaines variétés et certains modes de cuisson sont aussi envisagés comme de véritables remèdes. On m'a ainsi expliqué que le poulet fermier (tm. *nāṭukkōḷi*) « est un vrai médicament, c'est de l'ayurveda » – son potentiel apparemment aphrodisiaque m'a également été rapporté par certaines personnes. La viande d'émeu, déjà rapidement évoquée, se voyait aussi conférer, du temps où elle était en vente, d'excellentes propriétés pour la santé. Chose plus étonnante pour des Européens, du fait de ses propriétés refroidissantes, la viande de porc se voit attribuer par certains mangeurs de nombreuses vertus médicales (Staples, 2008, p.52) : le traitement de l'asthme, des hémorroïdes, etc. Les propriétés curatives de la viande de bœuf, notamment contre la jaunisse, les problèmes de sinus ou d'asthme, sont également souvent énoncées. Enfin, la décoction (*broth*) de poulet est considérée comme un remède, comme Lucia Michelutti le rapporte au sujet des Yadavs d'Inde du Nord (2008, p.93). A ce titre, les soupes (désignées par le terme anglais *soup*) et bouillons de viande constituent pour certains Indiens interrogés une forme de panacée<sup>343</sup>. Il ne faut cependant pas considérer qu'en fonction des mangeurs, la consommation d'une certaine viande est vue comme étant soit totalement bénéfique, soit totalement néfaste. Souvent, dans une conception des « effets pharmacologiques des substances premières » (Zimmermann, 1995, p.146), on peut associer à une viande des qualités ambivalentes en fonction du type de pathologie : un boucher m'a expliqué qu'une consommation excessive de bœuf pouvait provoquer un dérèglement de la thyroïde, mais que cette viande pouvait également être un bon remède contre la tuberculose.

Un type particulier de viande auquel se voit attribuer de nombreuses propriétés médicales : les abats<sup>344</sup>. D'une façon générale, on considère que la consommation des organes intérieurs des animaux est bonne pour la santé et qu'elle fournit de l'énergie au corps. Les tripes<sup>345</sup> notamment, considérées comme refroidissantes, sont prisées par de nombreux mangeurs, certes pour leur

<sup>342</sup> L'association entre viande et sexualité, entre le carné et le charnel, se retrouve aussi dans certaines expressions : en Inde, une blague à caractère sexuel est nommée une « non-veg joke » (Ahmad, 2014, p.23).

<sup>343</sup> Une logique qui n'est pas sans évoquer celle de la conception galénique de l'alimentation telle qu'elle a eu cours en Europe jusqu'à l'Époque moderne (Ferrières, 2007, p.180). Plus généralement, selon Lévi-Strauss, « le bouilli c'est la vie » (2009, p.403).

<sup>344</sup> Au Tamil Nadu, on inclut habituellement sous le terme abats (habituellement désignés en Inde par le terme anglais *parts*) la tête (cervelle et langue comprises), les poumons, le cœur, le foie, la rate, l'estomac, l'intestin, les rognons, les testicules et les pieds.

<sup>345</sup> Le mot hindi/urdu *bōḥ* est habituellement employé pour désigner les tripes (préparées à partir de l'estomac des ruminants), quoique dans sa langue d'origine il désigne plutôt de la viande coupée en pièces.

goût, mais aussi pour leurs vertus thérapeutiques. Une analogie est également très couramment établie entre l'organe ingéré et l'organe du mangeur : j'ai très souvent entendu dire que « le cerveau est bon pour le cerveau », « le cœur est bon pour le cœur », etc. Parfois, l'identification peut être étendue à la fonction de l'organe : la rate et le foie sont par exemple considérés comme étant bons pour la régulation du sang et du sucre. Cette considération concerne aussi les os (tm. *elumpu*), dont la consommation dans des soupes est perçue comme étant bonne pour la croissance et le squelette. Plus largement, en Inde comme ailleurs, les abats régénèrent le corps<sup>346</sup>.

Au Tamil Nadu, cette association entre les organes animaux et humains est particulièrement flagrante dans un contexte particulier : la prise d'alcool chez les hommes. Très souvent, les bars (*wine shops* ou *Tasmacs*) servent à leurs clients (quasiment exclusivement masculins) des plats à base d'abats : foie, cervelle, tripes, sang frit<sup>347</sup>, etc. Certes, le facteur économique est important : les organes sont environ deux fois moins onéreux que la chair. Ils constituent donc une ressource précieuse dans ces lieux où la clientèle est souvent (mais pas exclusivement) issue des basses classes sociales. Cependant, de nombreux buveurs affirment que l'alcool doit obligatoirement être accompagné de viande, et plus encore d'abats. Les raisons de cette association semblent multiples et fonctionner dans une logique de compensation réciproque des contraires : non seulement les abats reconstituent les organes que l'alcool abîme, mais en retour l'alcool, qui chauffe le corps, compense le froid généré par les abats et facilite leur digestion. Ainsi, même dans le contexte d'une buvette, « la pharmacie et la cuisine sont deux aspects d'un même ensemble d'activités médicales » (Zimmermann, 1982, p.223).

La valorisation des propriétés thérapeutiques de la viande ne s'inscrit pas seulement dans le champ du discours populaire : elle est aussi formulée dans des champs institutionnels. Ainsi, en dépit d'une certaine injonction au végétarisme déjà évoquée, certains médecins indiens recommandent de manger de la viande en cas de faiblesse physique. Une mère m'a rapporté que le médecin lui avait dit de donner du bœuf à son fils qui souffrait d'une constitution quelque peu défaillante, alors même que la famille est hindoue de caste intermédiaire, donc théoriquement non consommatrice de cette viande<sup>348</sup>. Ces prescriptions ont aussi un

---

<sup>346</sup> Cette « transivité de l'assimilation des qualités » (Vialles, 1998, p.141), se retrouve dans d'autres sociétés, dans une illustration parfaite du « principe d'incorporation » (Fischler, 2001, p.61). « Consommer des abats, c'est se nourrir de *concentré de vie* » nous dit Noëlie Vialles (1988, 18.). Plus encore, les parties internes sont assimilées au corps humain (Sahlins 1980, p.222) : l'homologie morphologique entre les organes intérieurs des mammifères et ceux des êtres humains vient façonner des correspondances entre l'humanité et l'animalité. Dans son étude de l'alimentation en Europe à l'époque moderne, Madeleine Ferrières décrit des attitudes à l'égard des abats fort similaires à celles constatées dans l'Inde contemporaine : la cervelle nourrit le cerveau, etc. Ainsi, manger des abats, c'est « manger une chair, mais aussi un organe, une fonction parfois ignorée » : « on ne mange pas simplement des tripes, mais du symbole » (Ferrières, 2007, p.114).

<sup>347</sup> Lors de l'abattage, le sang est toujours être séparé de la carcasse (cf. chapitre 5) ; ce n'est qu'ainsi disjoint, puis accommodé culinairement et cuit, qu'il peut devenir consommable par les hindous et les chrétiens.

<sup>348</sup> De nombreux médecins conseillent également aux familles brahmanes de donner à manger, *a minima* et à défaut de viande, des œufs à leurs enfants.

retentissement dans le champ médiatique. Certes, de nombreux articles condamnent la consommation de viande. Mais les mêmes journaux peuvent aussi tenir le discours inverse : en 2013, le *Times of India*, relayant les résultats d'enquêtes – états-unienne pour la première et européenne pour la deuxième – affirme que « la viande rouge est 'bonne pour la santé' »<sup>349</sup> ou que « manger du bœuf améliore la mémoire à long terme »<sup>350</sup>. De telles formulations tiennent évidemment plus de la biomédecine que de l'ayurveda, mais elles paraissent d'autant plus acceptables que leur formulation renvoie à des raisonnements propres à la médecine traditionnelle.

### c. Le « fumet des viandes »

Même revêtues des habits du discours biomédical « moderne », les représentations associées aux propriétés thérapeutiques des viandes, mais aussi à leurs potentiels effets nocifs sur le corps, viennent puiser plus ou moins lointainement leurs fondements dans l'ayurveda. Francis Zimmermann a étudié les textes principaux de cette médecine dans son ouvrage *La jungle et le fumet des viandes* (1982). Dans le *Caraka Saṃhitā* et le *Suśruta Saṃhitā*<sup>351</sup>, les viandes sont considérées comme « douées de vertus pharmaceutiques » (*ibid.*, p.115). Ces traités anciens exposent aussi une véritable « hiérarchie des viandes » (*ibid.*, p.117) : les plus curatives sont issues d'animaux dont l'habitat est constitué de terres sèches (sk. *jāṅgala*), alors que les espèces aquatiques fournissent les viandes les moins saines. Les viandes des animaux carnassiers sont quant à elles perçues comme étant doublement nourrissantes (*ibid.* p.178).

Ces textes ont-ils une influence directe sur les usages contemporains ? En réalité, ils ne sont aujourd'hui connus que de très peu d'Indiens et la perception des propriétés thérapeutiques des viandes a été grandement modifiée par le déploiement de l'idéologie de la pureté. Dans les écrits fondateurs, les viandes sont caractérisées par leur « énergie froide » (*ibid.*, p.138). On peut ici émettre l'hypothèse que cette classification ancienne n'aurait été dans un premier temps que peu influencée par les conceptions afférentes à la pureté, et que c'est l'expansion ultérieure du brahmanisme qui aurait fait glisser les viandes de la catégorie d'aliments refroidissants à celle d'aliments échauffants. De ce fait, les remèdes à base de viande sont aujourd'hui tombés en désuétude (Zimmermann, 1989, p.68). Cependant, si de nombreux discours que j'ai relevés lors de mes enquêtes diffèrent effectivement des prescriptions des textes anciens, d'autres présentent des similitudes frappantes avec les principes exposés dans ces écrits. Ainsi, le principe que « le même nourrit le même », évoqué par de nombreux mangeurs, figure textuellement dans les traités de l'ayurveda : d'après ces textes, « c'est en mangeant de la viande qu'on fait grossir sa propre viande » nous dit Zimmermann (1982, p.183). Plus précisément, la viande de bœuf y est dite calmer les maladies respiratoires telles que la dyspnée,

<sup>349</sup> Source : « Red meat 'good for health' », *The Times of India*, 02 janvier 2013.

<sup>350</sup> Source : « Eating beef improves long term-memory », *The Times of India*, 12 juillet 2013.

<sup>351</sup> Traités vraisemblablement rédigés il y a 2000 ans.

la toux ou la catarrhe (*ibid.*, p.123), ce qui fait écho à ses propriétés bénéfiques contre la tuberculose évoquées par les mangeurs contemporains. La décoction, dans laquelle « les viandes sont recuites pour en concentrer les vertus » (*ibid.*, p.189), est valorisée à la fois dans la pratique actuelle et dans les traités. De même, la valeur vitalisante accordée aujourd'hui au petit gibier est probablement un écho, même lointain, des qualités nutritionnelles supérieures conférées dans les textes aux animaux sauvages de terres sèches comme l'antilope (*ibid.*, p.117). Certaines prescriptions contemporaines relatives aux viandes, si elles ne sont pas la transcription fidèle des traités, doivent en grande partie leur prégnance et leur acceptabilité à l'apparente compatibilité de leur formulation avec les principes de l'ayurveda : aujourd'hui encore, on attribue des bienfaits diététiques aux produits carnés parce que, dans le fond médical savant faisant fi de l'idéal végétarien, la viande est justement présentée comme un aliment fortifiant, reconstituant (*ibid.*, p.14).

#### d. La viande et la logique diététique : des invariants anthropologiques

L'association entre viande, force et santé est loin d'être une caractéristique singulière du monde indien. Quelques parallèles ont déjà été tracés entre le monde indien et l'Europe au sujet de l'attribution de significations thérapeutiques à la viande (notamment aux soupes et aux abats). Ce trait semble en effet commun à de très nombreuses cultures<sup>352</sup> : « à travers l'histoire, et pour des très nombreuses sociétés, la consommation de viande a généralement été vue comme une voie sans équivalent vers une robuste santé »<sup>353</sup> nous dit Nick Fiddes (1994, p.275) ; Noëlie Vialles également insiste sur « la réputation des viandes d'être particulièrement nourrissantes » (1998, p.141) ; Roland Barthes évoque dans ses célèbres *Mythologies* la « force taurine » assimilée par le mangeur de bifteck (1957, p. 77).

On peut s'interroger sur l'origine de cette forte occurrence de l'attribution de vertus thérapeutiques et régénératives aux viandes. Certains anthropologues avancent une hypothèse « biologisante », pointant les propriétés nutritives, le sentiment immédiat et durable de réplétion que procure cet aliment<sup>354</sup>. Si la biologie peut fournir des explications, il ne faut cependant pas négliger le fait que ce donné biologique lui-même peut se transcrire de multiples façons dans les systèmes de représentations et de pensée (Héritier, 1996, p.23). Il s'agirait alors de reconnaître

---

<sup>352</sup> Dans l'Europe du V<sup>e</sup> siècle, l'alimentation carnée apparaît comme étant potentiellement prophylactique et thérapeutique (Montanari, 1995, p.28). C'est toujours le cas à l'époque médiévale et moderne<sup>352</sup> (Ferrières, 2007, p.159), au début du XX<sup>e</sup> siècle dans les campagnes françaises (Méchin, 1997, p.123). Cette conception se retrouve également dans la société américaine contemporaine dont Marshall Sahlins nous dit qu'elle valorise la « viande en tant que 'force' » (1980, p.216).

<sup>353</sup> « Throughout history, for countless communities, the consumption of meat was generally regarded as an unrivalled route to ruddy good health ».

<sup>354</sup> Jesus Contreras par exemple avance que « l'attirance ressentie par la majorité des populations envers les protéines de la viande répond à des déterminants biologiques » (2007) ; pour Claude Fischler, il y a une « appétence innée pour les protéines animales » (2001, p.119).

une forme de consubstantialité de la valeur nutritive et de la valeur symbolique<sup>355</sup>. Pour Nick Fiddes, la consommation de viande est valorisée car elle permettrait à l'humanité l'affirmation de son pouvoir, de sa domination suprême, elle représenterait « de façon tangible le contrôle humain sur le monde de la nature »<sup>356</sup> (1992, p.2) et, partant, sur le monde animal. Si cet argument semble à première vue recevable, il ne pêche pas moins de deux façons. Par défaut d'abord, car la domestication dans son ensemble, quelles que soient les consommations alimentaires qu'elle implique, peut être comprise comme un « pouvoir de l'homme sur l'animal » (Digard, 1990, p.214). Par excès ensuite, car, bien qu'il semble relativement approprié au sujet des collectifs régis par une ontologie que Philippe Descola qualifie de « naturaliste »<sup>357</sup> (2005, p.241), cet argument apparaît plus discutable au sujet des sociétés dans lesquelles le rapport avec le monde animal se vit plus comme un continuum, comme une relation d'égal à égal, mais qui malgré tout pratiquent la prédation et la consommation de viande (*ibid.*, p.521).

Il faut donc chercher ailleurs. On peut alors invoquer une double analogie physique entre le mangeur et le mangé. Premièrement, cette analogie concerne les bêtes vivantes : les animaux, et à plus fort titre les mammifères, sont proches de nous sur le plan biologique et éthologique – vie animale, forme de sociabilité, distinction de sexes, mécanismes de reproduction (Bonte, 2007, p.134), etc. Deuxièmement, l'analogie concerne les chairs : chair animale et chair humaine présentent de fortes ressemblances organiques (Vialles, 1988, 24. ; Fischler, 2001, p.118). Noëlie Vialles affirme précisément que la réputation des viandes à « construire et restaurer les forces tient à la similitude des chairs animale et humaine » (1998 p.141) : biologiquement comme symboliquement, la chair humaine se reconstitue grâce à la chair animale. Autrement dit, la vie nourrit la vie<sup>358</sup>. L'animal mangé est alors vu comme « une sorte d'alambic vivant, qui quintessencie la nourriture reçue en un corps consommable » (Vialles, 1988, 18.) ; en d'autres termes, il extrait de son environnement une substance nourrissante concentrée qu'il transmet ensuite au mangeur. La similitude entre les chairs des mangeurs et des mangés apparaît comme étant la deuxième caractéristique physique fondamentale des viandes – la première, déjà évoquée, étant la nécessité de mise à mort que leur obtention suppose. Ces deux propriétés sont un donné matériel qui ne peut être évacué : sans elles, pas de viande. A partir de ces caractéristiques d'ordre biologique se posent pour l'homme les questions, d'ordre anthropologique, de la légitimité de la mise à mort des animaux et du rapport à l'ingestion de chairs similaires à la chair humaine. C'est donc à partir de ces deux propriétés matérielles irréductibles que viennent se construire les relations que les hommes entretiennent avec la

---

<sup>355</sup> Dans les termes d'Alan Beardsworth et Theresa Keil, « les propriétés nutritionnelles et symboliques de la viande sont inextricablement liées entre elles ; l'une nourrissant l'autre, du moins métaphoriquement » (1997, p.217).

<sup>356</sup> « it tangibly represents human control of the natural world. »

<sup>357</sup> Pour Philippe Descola, les ontologies sont des « systèmes de propriétés des existants » (2005, p.176) ; l'ontologie naturaliste se distingue par une « différence des intériorités » et une « ressemblance des physicalités » entre ces existants (*ibid.*), autrement dit entre, par exemple, les humains et les animaux.

<sup>358</sup> Cette représentation se retrouve dans l'étymologie du mot viande en français, du bas latin *vivanda* puis *vivenda*, c'est-à-dire ce qui soutient la vie, désignant au départ tout type d'aliment (Vialles, 2007, p.119).

viande. On l'entrevoit : le référent ultime de ce rapport à la viande est donc l'homme lui-même (Vialles, 1998, p.139).

L'homologie organique entre les tissus n'induit pas uniquement une valorisation de la viande : elle peut aussi bien jouer contre. Dans le cas le plus radical, la consubstantialité de la chair humaine et de la chaire animale fait planer sur l'ingestion de la deuxième le spectre de l'anthropophagie, du cannibalisme (*ibid.*, p.142). Refuser de manger de la viande, c'est aussi refuser de manger du même (Vialles, 1988, 26.). Cette consubstantialité éclaire les soupçons évoqués plus haut : la mauvaise odeur corporelle, ou bien certaines maladies prêtées à la consommation de viande, peuvent être lues symboliquement comme les conséquences d'une forme euphémisée d'anthropophagie. D'autres représentations, telles que les propriétés échauffantes de la viande ou la supposée brutalité de caractère des carnassiers, apparaissent comme le produit de la conjonction de ces deux caractéristiques anthropologiques : c'est parce qu'elle ressemble trop à la chair humaine (excès de vie) et qu'elle provient d'un animal tué (excès de mort) que la viande porte en elle un tel potentiel de passion sauvage et de violence. Ordre de la pureté et ordre diététique ne peuvent donc être totalement dissociés, tant ils s'appuient sur de conceptions communes, apportant tous deux des réponses aux deux principaux problèmes anthropologiques posés par les produits carnés.

### **C. La viande, le corps et le groupe social**

#### **1. En Inde, une substantialisation des propriétés du corps**

Les caractéristiques anthropologiques de la viande se transcrivent par des prescriptions et régulations multiples. L'étude des différentes propriétés conférées aux produits carnés montre d'ailleurs que les discours et les significations sont toujours fortement segmentés en fonction des types de viandes, mais aussi des individus et des contextes. Aucune valeur commune ne semble s'imposer à l'ensemble du corps social : une même viande ne se verra vraisemblablement pas accorder le même statut par une veuve hindoue de haute caste et par un père de famille musulman. Derrière ces discours émerge une conception du corps ou une « corporéité » (Detrez, 2002, p.111) singulière à chacun des mangeurs. Parmi les représentations qui ont été mentionnées au cours de ce développement, nombreuses sont celles témoignant d'une « essentialisation » ou d'une « substantialisation » (Hancock, 1999, p.46) biologique des propriétés des corps<sup>359</sup>. Ce discours, très habituel dans le monde indien (Hancock, 1999, p.46 ; Srinivas, 2007, p.100 ; Donner, 2011, p.49), vise à justifier (*ex post*) ou à prescrire (*ex ante*) des régimes alimentaires différenciés en fonction de propriétés particulières considérées comme étant inscrites dans la constitution matérielle des corps des membres d'un groupe social.

---

<sup>359</sup> Pierre Bourdieu évoque lui des différences que les schèmes de pensée « naturalisent » (2002, p.20) : l'idée est la même.



C'est dans la segmentation par castes que cette logique est la plus apparente. La substantialisation de l'alimentation peut effectivement être lue comme le reflet du nécessaire maintien de l'ordre socio-cosmique (*dharma*) exposé dans le préambule théorique : c'est parce que chaque caste occupe une place particulière dans cet ordre que la complexion des corps de ses membres doit être stabilisée par une alimentation appropriée<sup>360</sup> – le corps est alors envisagé non pas comme le constituant physique d'une personne, mais comme le « soi » (*self*), autrement dit « l'individualité physique et mentale d'être [*sic*] humains » au sein d'un « cosmos naturel ou spirituel » (Michael Carrithers, cité par Bouillier & Tarabout, 2002, p.16). Est ici présente en toile de fond l'idée développée par Lina Fruzetti, Akos Ostör et Steve Barnett (1976) selon laquelle « la pureté de caste est située dans le sang de la personne »<sup>361</sup> (*ibid.* p.162). Les règles maritales et alimentaires permettent une conservation des caractéristiques du sang de l'individu et une transmission de ces caractéristiques des parents aux enfants. Cette représentation, à la fois biologique et métaphorique, « sous-tend l'idéologie globale de la société des castes en Inde du Sud »<sup>362</sup> (*ibid.*, p.162). Cette conception est très prégnante chez les Brahmanes. Au Tamil Nadu, ceux-ci nomment la pureté rituelle « *acārām* », une notion décrivant les actions appropriées à leur identification sociale et au maintien de leur réputation (Hancock, 1999, p.106). Une de ces actions est fondamentale, encore plus pour les femmes, vues « par nature » comme les gardiennes de la pureté du foyer (Osella & Osella, 2008, p.185) : l'observance du végétarisme. Ce sont donc les propriétés biomorales *sāttvika* des aliments végétariens qui sont recherchées par les Brahmanes pour maintenir cette pureté. Mais la substantialisation déborde la sphère des hautes castes. Si certains Brahmanes affirment que c'est parce que leur corps doit rester froid que la viande leur est proscrite et que les produits laitiers leur sont nécessaires (Hancock, 1999, p.46), les membres des castes martiales voient la viande comme un aliment fondamental pour leur constitution corporelle, même s'ils ne mènent plus de guerres depuis des générations (Michelutti, 2008, p.84). Dans cette perspective, les valeurs à la fois rituelles et diététiques conférées à la viande doivent correspondre aux propriétés du corps du mangeur. Cette logique se diffuse à d'autres religions : un musulman Syed<sup>363</sup> m'a dit que son groupe ne mangeait pas de bœuf car leur corps des membres de sa communauté était déjà chaud et ne devait donc pas être échauffé outre mesure par la consommation de cette viande. D'une manière générale, de nombreux membres des castes intermédiaires et supérieures affirment que, même si la viande de bœuf ne leur était pas taboue, leurs corps n'auraient de toute façon pas la capacité physique de la digérer. Mais si cette substantialisation est exprimée par les mangeurs indiens, l'observateur extérieur doit bien se garder de l'accomplir dans son analyse : il doit la prendre pour ce qu'elle est, à savoir un processus discursif de « biologisation » des différences sociales, mais aussi souvent un instrument de justification des pratiques s'inscrivant dans une axiologie. En ramenant la hiérarchie à une biologie, en mettant en évidence « des

<sup>360</sup> De cet impératif découle la forte corrélation en Inde entre hiérarchie, nourriture et sexualité (Goody, 1984, p.191).

<sup>361</sup> « Caste purity is situated in a person's blood (*irattam*) ».

<sup>362</sup> « underlines the entire ideology of south Indian caste society ».

<sup>363</sup> Caste habituellement considérée comme étant de statut élevé.

caractéristiques présentées comme naturelles et donc irrémédiables » (Héritier, 1996, p.205), ce discours traduit des jugements de valeurs : la substantialisation des propriétés des corps sert ainsi à créer de la distance sociale, voire à légitimer des dominations<sup>364</sup>.

La logique diétético-médicale et la logique rituelle s'appuient toutes deux sur des représentations des propriétés des corps des mangeurs : c'est précisément cette biologie différenciée qui justifie les différents régimes alimentaires, et notamment les différents rapports à la viande. Médicalement, un corps enclin à chauffer doit éviter les aliments chauds ; rituellement, un corps pur doit éviter les aliments impurs. L'inscription biologique des prescriptions tend donc à relativiser la distinction entre les deux logiques. Mais ce qui les différencie malgré tout semble bien être la place que le processus de substantialisation prend dans chacune d'elle. Selon les traités de l'ayurveda, les produits ingérés doivent être prescrits suivant « le tempérament, le comportement et l'état de santé de chaque individu, compte tenu aussi de la saison, du moment de la journée, de la quantité de nourriture absorbée et de sa qualité » (Mazars, 1995, p.124). Les formulations de la médecine traditionnelle vont donc bien plus loin que le discours sur la pureté, lequel prescrit des aliments uniquement en fonction du rang hiérarchique de la caste. Par exemple, dans le champ médical la consommation de bœuf est prescrite au cas par cas, en fonction du tempérament et des humeurs de chacun, alors que dans le champ rituel cette même consommation est jugée néfaste pour l'ensemble des membres des castes intermédiaires et supérieures. Dans ce glissement du médical au rituel, ce ne sont donc plus propriétés idiosyncrasiques propres à chacun des individus qui déterminent les différents régimes alimentaires (c'est là le fondement de la médecine humorale) mais bien l'idée d'une identité naturalisée du groupe, définie par les règles de la hiérarchisation sociale et considérée comme inscrite dans le sang des individus. Autrement dit, la logique diététique se fonde sur une conception biologique du corps alors que la logique de pureté en convoque, pour se légitimer, une vision biologisée à l'échelle de la caste.

## **2. L'ordre de la pureté, l'ordre diététique et l'ordre social**

Il serait tentant d'analyser comme un processus historique ce passage des prescriptions diététiques à l'échelle de l'individu à des prescriptions de pureté à l'échelle du groupe social. On pourrait même y voir une certaine analogie avec la dynamique constatée en Europe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles : à cette époque, la « diffusion d'une pensée scientifique » (Boudan, 2004, p.310) liée aux progrès de la chimie et de la physiologie expérimentale (Flandrin, 1996, p.702), rend peu à peu caduques les conceptions de la médecine humorale, dont les médecines hippocratique et galénique sont les principales représentantes<sup>365</sup>. L'apparition du principe du « bon goût » (*ibid.*,

---

<sup>364</sup> En retour, les individus dominants imposent cette substantialisation des corps, garante du maintien de leur pureté exclusive.

<sup>365</sup> La médecine « scientifique » détrône alors purement et simplement la médecine humorale – quoique la médicalisation actuelle du discours alimentaire en Occident (Poulain, 2002, p.95) semble en substance

p.699) et les règles culinaires de la gastronomie prennent la place laissée vacante. Avec ce nouveau discours normatif, l'ancienne acception médicale fondée sur « l'idée de qualité de la personne » est remplacée par une « acception à dominante sociale » (Montanari, 1995, p.118) du privilège alimentaire : on ne mange plus en fonction de ses qualités propres mais en fonction de son rang.

Cependant, il serait erroné de considérer qu'il y aurait eu en Inde, subséquemment à la stratification de la société en castes hiérarchisées, substitution d'une logique à l'autre. Déjà, les principes de la médecine humorale n'ont été que récemment confrontés à la pensée dite « scientifique ». Ensuite, la logique sociale et rituelle de l'ordre des castes n'a pas chronologiquement détrôné la logique diététique de la médecine humorale. Ces principes diététiques ont subi de longue date l'influence de la logique de la pureté, qui a brouillé les limites entre l'acception médicale et l'acception rituelle des qualités prêtées à l'individu. Depuis bien longtemps, les deux logiques coexistent et commutent temporairement en fonction des contextes. L'exemple évoqué plus haut du marin-pâtissier, végétarien à quai (pour des raisons religieuses) mais carnassier à bord (pour des raisons diététiques), illustre parfaitement cette coexistence et cette diachronie des logiques. Le discours médical et le discours rituel s'inscrivent tous deux dans une conception biologique des propriétés des corps et l'un et l'autre fonctionnent comme des systèmes normatifs différents et temporairement substituables. Les représentations associées à la médecine traditionnelle restent elles-mêmes très prégnantes, au point justement d'être parfois intégrées ou substantialisées dans certains discours à vocation rituelle<sup>366</sup>.

Si parfois la distinction entre le registre de la pureté et le registre diététique semble brouillée aux yeux de l'observateur, souvent aussi ces registres sont clairement distinguables. En aucun cas, les différentes représentations des propriétés de la viande et de ses effets sur le corps humain, si elles puisent dans les mêmes fondements anthropologiques, ne semblent « faire système » entre elles. Aucune logique ne relie par exemple le degré de pureté, les propriétés thermiques, les vertus thérapeutiques et le taux de masse grasse : les viandes chaudes ne sont pas toujours considérées comme étant les plus grasses, les viandes les plus maigres ne sont pas toujours celles considérées comme bonnes pour la santé, les viandes les plus pures ne sont pas celles auxquelles on attribue le plus de bienfaits médicaux, etc. Certains animaux rituellement les plus purs, comme le mouton, sont donc aussi les plus échauffants et les plus gras ; d'autres impurs comme le cochon sont gras et refroidissants, d'autres encore anciennement impurs comme la volaille sont échauffants et maigres. L'absence de correspondances systématiques entre ces différents registres indique également la multiplicité des systèmes de valeurs convoqués par les

---

renouer, certes dans des registres différents, avec l'ancienne conception humorale de l'alimentation (Fumey 2011, p.66).

<sup>366</sup> Cette substantialisation, cette conception de l'inscription physique de la pureté dans le corps est d'ailleurs, sous la forme ainsi décrite, un phénomène assez récent, lié à un mouvement de repli identitaire de certains groupes sociaux (Hancock, 1999, p.46) et à une dynamique d'ethnicisation de la caste (Deliège, 2005, p.43).

mangeurs indiens dans leur rapport à la viande. Les principales logiques identifiées jusqu'à présent sont la logique de la pureté (et son corollaire, la logique sociale) et la logique diététique – que celle-ci renvoie à la médecine humorale ou à la biomédecine. Ces logiques peuvent s'ignorer, s'interpénétrer, ou se substituer l'une à l'autre en fonction des contextes. Certains mangeurs peuvent se référer principalement à un registre plus ou moins privilégié : la relation à la viande apparaît donc comme étant individuelle plutôt que collective. Mais ces différents systèmes de valeurs mobilisés sont aussi eux-mêmes en constante évolution.

#### **IV. Une consommation de viande plus régulière et moins cérémonielle**

Le rapport que les mangeurs entretiennent avec la viande dépend de facteurs structurants, renvoyant sur le temps long à des conceptions du corps et de la communauté. Les différents systèmes de valeur qui ont été identifiés jusqu'à présent peuvent, dans certains cas, inciter à la consommation de viande, mais ils n'en jouent pas moins avant tout, un rôle limitant : ils participent avant tout de la régulation et du contrôle de cette consommation, contribuant en grande partie à conférer aux produits carnés une place marginale dans l'alimentation.

Il faut cependant bien se garder de considérer cette régulation de l'ingestion de viande comme étant figée dans le temps. Le compromis entre les perspectives varie selon les époques. L'évocation des nouvelles prescriptions diététiques et de la recomposition des savoirs médicaux face aux nouvelles maladies de la modernité (Sébastien, 2015) illustre bien la souplesse et l'historicité des dispositifs normatifs présidant à l'attribution de significations aux différentes viandes. D'une façon générale, la consommation de viande en Inde, aussi marginale soit-elle aujourd'hui, a été de longue date soumise à des évolutions historiques notoires. C'est donc une vision dynamique, diachronique de cet aliment qu'il faut à présent embrasser, en adoptant à nouveau à une perspective plus macro-sociale et en étant sensible aux changements contemporains.

#### **A. La croissance de la consommation de viande en Inde**

##### ***1. Une consommation de viande historiquement faible mais non négligeable***

L'histoire du végétarisme a été esquissée (cf. supra). En miroir, celle de la consommation de viande en Inde peut commencer avec l'époque pré-néolithique : K.T. Achaya relève que la présence sur le territoire de l'Inde actuelle de certains outils vieux de 25 000 ans suggère un régime alimentaire basé principalement sur la viande (Achaya, 1994, p.1). La consommation de poisson ne se serait développée que plus tard par l'acquisition de la technologie nécessaire à sa capture (Achaya, 1994, p.3). Vers 5000 av. J.-C., des animaux sauvages tels que le bison, le gaur, le paon, le tigre, le rhinocéros ou l'autruche auraient été chassés (*ibid.*, p.3). Puis, après la

révolution néolithique, le zébu (Dupuis, 2005, p.26)<sup>367</sup>, le mouton et la chèvre (Lodrick, 1992, p.12), auraient été introduits depuis le Proche-Orient où ils ont été domestiqués. Le buffle d'eau serait lui indigène de l'Asie tropicale (Dupuis, 2005, p.26) alors que la poule aurait été domestiquée sur place (Digard, 1990, p.131 ; Achaya, 1994, p.9 ; Vigne, 2004, p.41). Tous ces animaux auraient été présents à l'état domestique sur le territoire de l'Inde actuelle dès le quatrième millénaire avant notre ère, procurant de la nourriture carnée en abondance (Achaya, 1994, p.9, p.18 ; Robbins, 1999, p.403). Vers 4000 av. J.-C., la consommation de viande est ainsi attestée dans les sites de la civilisation de la vallée de l'Indus, tout comme elle l'est à l'époque qui suit le déclin de cette dernière, notamment celle de la culture de la céramique noire et rouge, de 1100 à 600 av. J.-C. (Robbins, 1999, p.403). Vers 900 av. J.-C., le porc domestique est présent dans l'Inde actuelle, ce qui laisse augurer la consommation de sa chair (Robbins, 1999, p.404). A l'époque de la civilisation védique, principalement agropastorale (Dupuis, 2005, p.122), la consommation de viande est toujours attestée (Alsdorf, 2010, p.65 ; Achaya, 1994, p.55 ; Robbins, 1999, p.404). Les populations du Sud de l'Inde et du plateau du Deccan, alors non encore incluse dans le territoire de la civilisation védique, auraient continué à se nourrir de viande issue de moutons, chèvres, volailles et bovins. Si un ethos végétarien s'est progressivement diffusés à l'ensemble du pays à partir de 500 av. J.-C., la consommation de viande a perduré, notamment dans le Sud, comme le mentionnent des textes de l'époque dite du *Sangam*, autour de l'an 200 (Sébastien, 2010). Pourtant, dès le III<sup>e</sup> siècle, le philosophe néoplatonicien Porphyre de Tyr témoigne de ce refus de l'alimentation carnée en Inde (Balbir & Pinault, 2009, p.12). Par la suite, les récits de voyageurs sont plutôt unanimes : si au XI<sup>e</sup> siècle, le voyageur Al-Biruni note que seuls les Brahmanes sont végétariens (Robbins, 1999, p.404), au XV<sup>e</sup> siècle Athanase Nikitine relève que « les Indiens ne mangent pas du tout de viande » (cité par Mahias, 1999, p.348). Au début du XIX<sup>e</sup>, dans l'ouvrage qui lui est attribué, l'Abbé Dubois décrit le végétarisme comme une habitude bien ancrée dans la population : selon ses dires, les Brahmanes « s'imposent une abstinence absolue de viande » (1825, p.258) et, parmi les basses castes (que Dubois nomme les « sudras »), nombreux sont ceux faisant de même (*ibid.*, p.261). Pourtant, l'arrivée des musulmans dès le X<sup>e</sup> siècle mais surtout des Moghols au XVI<sup>e</sup> siècle (Collingham, 2009, p.47), l'émergence du sikhisme au XV<sup>e</sup> siècle et la colonisation progressive du territoire par les Anglais au XVIII<sup>e</sup> siècle (Collingham, 2009, p.121) semblent provoquer, dans certaines régions et dans certaines catégories sociales, un regain de la consommation de viande et une revalorisation du statut social des carnassiers (Robbins, 1999, p.405).

La viande n'en est pas moins très longtemps restée marginale dans l'alimentation des Indiens, et des Tamouls plus particulièrement. Dans son travail sur Madras (Chennai) à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'historienne Susan Lewandowski n'évoque que la viande à destination du marché des Européens et des musulmans (1975, p.353). Dans la thèse qu'il a consacrée dans les années

---

<sup>367</sup> Deryck O. Lodrick considère que le zébu a été domestiqué localement (1992, p.12) tandis que Jean-Denis Vigne affirme ne pas pouvoir trancher entre une domestication locale ou l'adoption d'une « invention » venue du Proche-Orient (2004, p.37-40).

1950 à la partie Nord de l'actuel Tamil Nadu, le géographe Jacques Dupuis insiste sur la très faible demande en viande (1960, p.168). Durant cette même décennie, Louis Dumont relève que, dans la caste des Pramalai Kallars de la région de Madurai, on ne mange de la viande qu'une seule fois par semaine (1957, p.72). Dans les années 1970, l'économiste et géographe Barbara Harriss-White témoigne d'un très faible apport en protéines dans la région du North Arcot, sans toutefois détailler la répartition de l'apport en viande, en produits laitiers et en légumineuses dans l'alimentation (2004, p.59). A la même époque, Marie-Louise Reiniche (1979, p.9) souligne la très faible consommation de viande au Tamil Nadu, mentionnant que, dans la région du Tirunelveli, les hindous non végétariens ne mangent de la viande qu'une fois par mois, peut-être moins (*ibid.*, p.10).

Mais les habitudes évoluent : la grande majorité des chercheurs ayant travaillé sur l'économie de la viande dans l'Inde contemporaine s'accorde à décrire l'expansion de la production et de la demande locales lors des dernières décennies. Dès 1974, Marguerite Adiceam relève que, si la consommation de produits carnés est faible au Tamil Nadu, elle n'en est pas moins en hausse (1974, p.109-110) ; Adrian Mayer fait la même remarque pour l'Inde centrale en 1992 (1996, p.46). A la fin des années 1990, le géographe Paul Robbins dresse un constat similaire au sujet du Rajasthan et de l'Inde du Nord dans son ensemble (1998, p.232 ; 1999, p.405). Dans les années 2000, les économistes Akram Khan et Farhad Shirani Bidabadi (2004, p.100) ainsi que Jabir Ali (2007, p.138) évoquent l'expansion du marché local de la viande. Cette constatation reste d'actualité après 2010 dans les travaux de l'anthropologue Zarin Ahmad (2011, p.165 ; 2013, p.123). Malgré la marginalité de la viande et le conservatisme alimentaire relevés au Tamil Nadu, il est très difficile de s'inscrire en faux contre cette quasi-unanimité : la croissance de la consommation de viande est confirmée par les statistiques (cf. chapitre 1) et par les enquêtes de terrain.

## **2. La croissance actuelle de la consommation : une réalité, aussi dans les discours**

A la question « pensez-vous que les Indiens mangent de plus en plus de viande ? », une majorité des personnes interrogées, en contexte urbain comme en contexte rural, a répondu positivement. Les bouchers et marchands de viande font en général le même constat. Kumar, boucher à Pondichéry, renchérit, enthousiaste :

« Depuis quinze ans, la demande augmente donc le prix diminue. Avant, il y avait moins de boutiques. Maintenant, il y a plus de boutiques [...]. Mais il y a aussi une concurrence croissante entre les boutiques. Et la qualité de la viande proposée augmente. Avant, les gens ne mangeaient de la viande que le dimanche, maintenant ils en mangent tous les jours ! Ici à Pondichéry, la plupart des boutiques ont ouvert très récemment. »

Shinu, chrétienne syro-malabare, responsable administrative d'une université à Chennai, confirme ce propos :

« Autrefois, on ne mangeait de la viande que pour les festivals religieux, comme Noël ou Pâques. [...] Maintenant, les gens en mangent au moins une fois par semaine, surtout le dimanche. »

Certains cherchent des explications à cette augmentation. Meenakshi Sundaram, hindou de caste intermédiaire rencontré à Erapakottaipatti (non loin de Kamachipuram) argumente :

- « - Maintenant les gens mangent plus de viande !
- *Et pourquoi ?*
- La raison, c'est qu'avant il n'y avait pas de boutiques de viande (*kaṛi kaṭai*). Mais maintenant, on connaît un progrès (*munēṛram*), les gens ont plus d'argent. Quand les gens deviennent plus riches, ils mangent plus de viande. »

Dans les propos des mangeurs, le constat se mêle souvent à la recherche d'explications et à l'identification des conséquences de ce changement. Ce travail n'a pas pour objet de démêler l'écheveau des rapports de causalité entre l'offre et la demande. Un tel débat pourrait vite s'avérer stérile et s'apparenter à celui de la primauté de l'œuf ou de la poule – en l'occurrence ici du mangeur et du poulet... Je me contente donc d'envisager les évolutions respectives de l'offre et de la demande comme les produits d'une co-évolution, d'une coalescence, autrement dit comme deux facettes, en constantes interaction et rétroaction, du changement alimentaire dans son ensemble. Une première évidence s'impose : l'augmentation globale de la consommation de viande en Inde est en partie le produit mécanique de la croissance démographique. De plus, l'augmentation de la consommation individuelle de viande, et notamment de poulet, s'accompagne d'une accessibilité et d'une disponibilité accrues.

### **3. Une accessibilité accrue mais des prix qui restent prohibitifs**

L'accessibilité à la viande s'exprime surtout en termes économiques et se décline en deux volets : un volet « offre » et un volet « demande ». La demande a été soutenue par l'économie : deux décennies de croissance (avoisinant parfois les 10% du PIB dans les années 2000) ont contribué en Inde à la diminution du pourcentage de personnes vivant sous le seuil de pauvreté<sup>368</sup>, à l'émergence d'une classe moyenne et à l'apparition d'une classe supérieure très aisée<sup>369</sup>. Le revenu moyen a ainsi très fortement progressé, en termes réels comme en termes constants<sup>370</sup>, impliquant une hausse du pouvoir d'achat. Peut-on toutefois établir un lien entre cette hausse du pouvoir d'achat et la croissance de la consommation de viande ? Pour de nombreux Indiens, la causalité est évidente. Il en est ainsi de nombreux bouchers, tels Bashan, vendeur de mouton au bazar Adam Market (quartier de Triplicane, Chennai) : « les revenus des

<sup>368</sup> De 45,3% en 1993-1994 à 37,2% en 2009-2010 (source : Government of India, *Economic Survey 2009-2010*, p.274).

<sup>369</sup> En 2009-2010, 3,8 millions de foyers indiens avaient un revenu annuel supérieur à 21 000 \$ (source : *National Council of Applied Economic Research* ; article en ligne : <http://www.boaoreview.com/perspective/2012/1125/38.html> ; consulté le 04/09/2014).

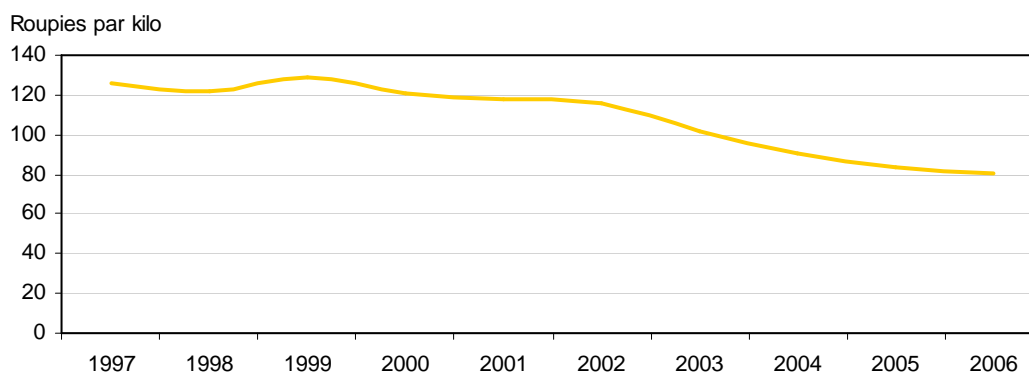
<sup>370</sup> De 29 743 roupies par personne en 2004-2005 (environ 400€) à 40 745 roupies par personne en 2009-2010 (environ 550€) (en prix constants de 2004-2005) (source : *Economic Survey 2009-2010*, p.5).

gens augmentent donc ils achètent maintenant plus de viande » explique-t-il. Le discours est identique au département d'études vétérinaires de l'Université de Pondichéry où Dr. Mandal m'a clairement dit :

« La consommation de viande est corrélée au revenu. Autrefois les gens ne pouvaient pas se permettre d'en acheter (*people couldn't afford it*). »

Mais si la corrélation entre la hausse du pouvoir d'achat et la hausse de la consommation de viande est évidente, il faut pour l'instant se garder d'appliquer un raisonnement mécaniste en y voyant un simple lien de causalité.

Concernant l'offre, il est difficile de récolter des données pour toutes les viandes étudiées. Au sujet du poulet, la plupart des analystes et des personnes interrogées s'accordent à dire que son prix a fortement diminué ces trois dernières décennies<sup>371</sup> – cette baisse est corroborée pour la période 1997-2006 par les chiffres fournis par la FAO (graphique 2-1). Pour l'économiste Jabir Ali, la causalité est évidente : « la consommation de produits volaillers a augmenté principalement du fait d'une forte baisse des prix »<sup>372</sup> (2007, p.144). Pour les autres viandes, je n'ai trouvé aucune donnée sur une période longue. A la fin des années 1990, Paul Robbins constate cependant qu'au Rajasthan les prix du mouton augmentent depuis plusieurs années (1999, p.409).



**Graphique 2-1 – Evolution du prix du kilo de poulet (en valeur réelle)**

Source : FAO, *Poultry sector country review* (2008)

En effet, la baisse du prix du poulet dans les années 1990-2000 semble être une exception : à la fin de la décennie 2000, l'inflation généralisée<sup>373</sup>, la hausse de la demande et des déficiences de production ont contribué à la hausse du prix réel de la viande<sup>374</sup> – une hausse qui concerne d'ailleurs l'ensemble des marchés mondiaux<sup>375</sup>. Un article du journal *The Times of India* paru à l'automne 2012 précise que, si la hausse des salaires contribue à une augmentation de la

<sup>371</sup> Cette baisse est souvent attribuée à l'intégration et de l'intensification de la production (cf. chapitre 4).

<sup>372</sup> « consumption of poultry-based products have increased largely due to a sharp decline in prices ».

<sup>373</sup> Plus de 7% en novembre 2009 par exemple (source : *Economic Survey 2009-2010*, 2010, p.68).

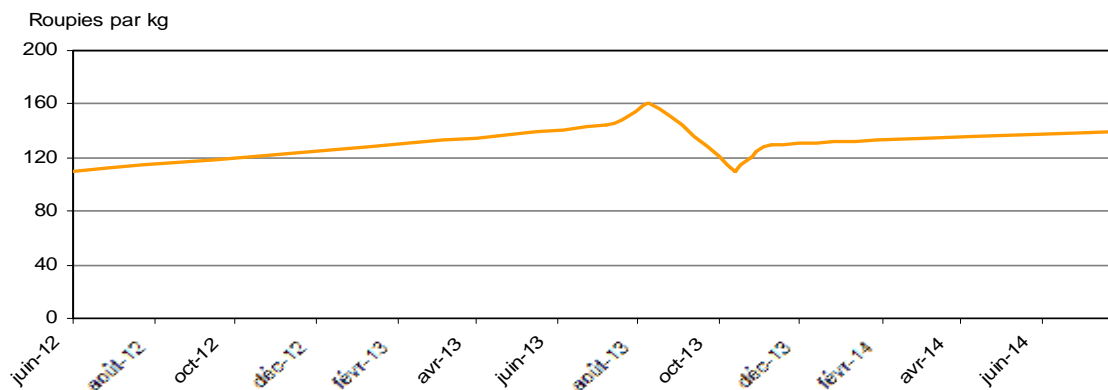
<sup>374</sup> L'anthropologue Brigitte Sébastia, résidant à Pondichéry depuis le début des années 2000, considère que les prix de la viande, en parité de pouvoir d'achat, ont augmenté tout au long de cette période (communication personnelle).

<sup>375</sup> Le *Meat Price Index* établi par la FAO fait état d'une envolée d'un indice 100 des prix nominaux en 2002-2004 à un indice 184 en octobre 2013 (source : FAO, *Global market analysis*, novembre 2013).



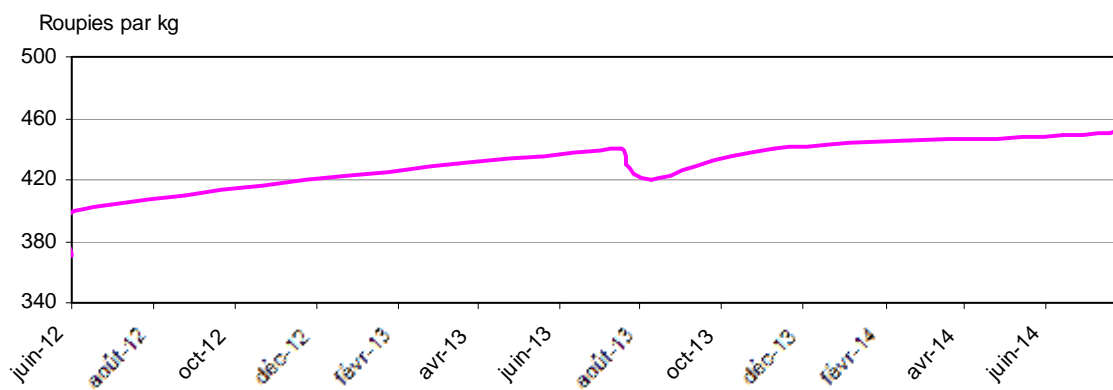
demande de viande, « le problème est qu'une offre insuffisante contribue à augmenter les prix »<sup>376</sup>. De nombreux autres articles de presse font état de cette forte hausse des prix de la viande ces dernières années<sup>377</sup>. A la fin de la décennie 2010, l'inflation a atteint des pics : en décembre 2009, les prix des produits alimentaires ont ainsi augmenté de 19,77% et ceux de la catégorie « œufs, viande et poisson » de 27,16%<sup>378</sup> (2010, p.68). Le terrain corrobore ici les statistiques : de nombreux mangeurs interrogés se plaignent de cette hausse des prix. « La nourriture non-végétarienne est chaque jour plus chère » a déploré Mohammed à Chennai. Lors de mes séjours de terrain, j'ai régulièrement noté le prix de vente du poulet et du mouton. Sur deux ans, la tendance était effectivement légèrement à la hausse pour les deux viandes (graphique 2-2 et graphique 2-3). En août 2014 à Chennai, les prix étaient les suivants<sup>379</sup> :

- poulet : 140 roupies (environ 2€) par kg ;
- bœuf : 160 roupies par kg ;
- mouton : 460 roupies (environ 6€) par kg.



**Graphique 2-2 – Variations constatées du prix du poulet**

Source : relevés personnels



**Graphique 2-3 – Variations constatées du prix du mouton**

Source : relevés personnels

<sup>376</sup> Source : « Rising incomes fuel rural spending on protein », *The Times of India*, 23 octobre 2012.

<sup>377</sup> Par exemple : « Chicken prices move north again », *The Times of India*, 16 juin 2013 ; « Chicken prices on boil, and we are in the soup », *The Hindu*, 27 août 2013 ; « Meat prices soar in the region », *The Times of India*, 17 octobre 2013 ; « Chicken goes onion way on costlier soy », *The Economic Times*, 04 décembre 2013, etc.

<sup>378</sup> Source : Government of India, *Economic Survey 2010*, p.68.

<sup>379</sup> Il existe cependant une variation dans les prix pratiqués en fonction des boutiques et des quartiers.

Ces variations mettent en lumière un facteur fondamental dans la consommation : la forte élasticité-prix de la demande de viande. Dit autrement, la demande diminue très fortement en cas de hausse du prix. Mohan, restaurateur, affirme dans un article publié en 2013 dans le journal *The Times of India* : « Nous avons arrêté de servir du poulet dans nos restaurants quand les prix ont augmenté »<sup>380</sup>. L'intégralité des bouchers que j'ai rencontrés confirme cette constatation. Hayed, vendeur d'abats de mouton et du poulet au bazar Adam Market du quartier de Triplicane (Chennai), s'en plaint : « quand les prix augmentent, beaucoup moins de personnes viennent acheter ».

Du côté des mangeurs, le prix de la viande est souvent évoqué comme un frein à l'achat. La même explication est mobilisée pour éclairer la préférence portant sur le poulet au détriment du mouton. Ainsi à Chennai, Peter, chrétien aux faibles revenus (5000 roupies par mois, soit moins de 80€), prétend qu'il mangerait de la viande tous les jours si ses enfants en achetaient. Quand je l'ai interrogé sur sa viande préférée, il m'a répondu : « Je préfère le poulet car le prix du mouton est trop élevé ». Sa femme, Jasmine, affirme de même qu'elle mangerait plus de mouton si son prix était plus faible. Quand j'ai demandé à Aru Mugam, un chauffeur de rickshaw Dalit hindou, pourquoi il ne mangeait de la viande que deux fois par semaine, il m'a répondu par un mot : « money ». De même, Pandian, hindou de caste intermédiaire et employé d'hôtel, dit sans détour :

« Ici, le salaire est faible, donc je ne peux pas me permettre de manger plus de viande. Mais j'aimerais pouvoir en manger tous les jours ».

Packiya Raj, employé d'un magasin de vente de réfrigérateurs et originaire du district de Villupuram (Tamil Nadu), affirme être végétarien à Chennai pour économiser de l'argent. Les exemples sont nombreux, ils pourraient être multipliés.

Pour les Dalits hindous, pour de nombreux chrétiens et pour certains musulmans, le bœuf est souvent prisé justement en raison de son faible coût. Ainsi, un chauffeur de rickshaw chrétien rencontré dans le quartier de Nungabakkam (Chennai) m'a dit se priver de mouton mais consommer régulièrement du bœuf du fait de l'écart de prix entre ces deux viandes. Cette substituabilité confirme une constatation faite dans le chapitre 1 : avec la hausse du revenu, la proportion de bœuf consommée baisse au profit du mouton. L'étude de l'élasticité-prix ainsi que les préférences exprimées par les mangeurs mettent donc en exergue, à côté des logiques déjà identifiées, une autre logique, elle aussi entrevue dans le chapitre 1, régulant le rapport entretenu avec les produits carnés : une logique économique.

---

<sup>380</sup> Source : « Chicken prices move north again », *The Times of India*, 16 juin 2013.

#### **4. Une disponibilité croissante**

Si l'accessibilité de la viande s'exprime en termes économiques, sa disponibilité s'exprime plutôt en termes géographiques<sup>381</sup>. Pour Dr. Jayaram, responsable du service vétérinaire de la *Corporation of Chennai* (Municipalité de Chennai), la hausse de la consommation va de pair avec l'augmentation du nombre de bouchers, de manière absolue, mais aussi en rapport au nombre d'habitants. Cette augmentation a permis une concentration spatiale accrue des points de vente, surtout en zone urbaine, mais aussi en zone rurale. A Chennai, la majorité des bouchers non installés dans un bazar historique de la ville ont ouvert leur boutique il y a une dizaine d'années. A Kamachipuram, l'unique boucherie vendant du poulet existe depuis le milieu de la décennie 2000 ; avant cela, les habitants ne disposaient que des volailles de la basse-cour ou bien devaient se rendre au bourg (Chinnamanur, à 10 km) pour se ravitailler. Aujourd'hui, le propriétaire affirme vendre entre vingt et cinquante poulets par jour – ce qui correspond à mes estimations. Deux étals de mouton sont installés depuis plus de vingt ans mais ils ne fonctionnent que trois jours par semaine.

Ce contraste entre une boucherie de poulet plus récente mais ouverte quotidiennement et des boucheries de mouton plus anciennes mais ouvertes temporairement reflète bien l'évolution de la demande : le mouton, autrefois la viande de référence, est aujourd'hui toujours consommé de façon irrégulière et sa consommation est dépassée depuis une à deux décennies, en fréquence et en quantité, par celle de poulet. Ce ne sont donc pas seulement les quantités consommées qui évoluent, mais aussi les significations que les mangeurs accordent aux différentes viandes. Il faut donc à présent mieux comprendre les mécanismes à l'œuvre et les groupes sociaux concernés par ces changements, pour pouvoir, par-delà le constat d'une simple croissance quantitative, caractériser en dernière analyse les modalités de cette augmentation et le processus général de recomposition des pratiques et des significations relatives à la consommation de viande.

#### **B. Une banalisation de la consommation de viande : du bouc sacrificiel au poulet générique ?**

Pour caractériser ces changements, je distingue ici deux modalités, deux paradigmes de relation à la viande des Indiens non-végétariens : une consommation « cérémonielle » et une consommation « banalisée ». Ces deux modalités (dont l'opposition se veut plus féconde que celle entre « traditionnel » et « moderne ») n'ont pas la prétention d'épuiser l'intégralité des réalités sociales concernant la viande. Une autre précaution s'impose dès l'abord : il ne faut pas considérer que ces modalités se succéderaient dans le temps ou bien se distribueraient différemment dans l'espace – il serait en effet totalement réducteur, voire erroné, de considérer

---

<sup>381</sup> La question de la localisation des boucheries concerne l'amont de la chaîne, elle est développée en détails dans le chapitre 6 ; je me contente donc ici de donner des informations essentielles relatives à la distribution de viande.

que les habitants du Tamil Nadu dans leur ensemble passeraient depuis une dizaine d'année de la première modalité à la deuxième ; il serait tout aussi faux de prétendre que les zones rurales seraient le territoire de la modalité cérémonielle là où les zones urbaines seraient celles de la modalité banalisée. Le schématisme assumé de ces deux paradigmes permet plutôt d'identifier des ensembles de représentations et de pratiques structurées de façon cohérente. Tout se passe comme si dans des contextes historiques, spatiaux, sociaux ou individuels définis, les mangeurs, individuellement ou collectivement, optaient pour une modalité plutôt que pour l'autre. La distinction de ces modalités ne vise donc pas à isoler des comportements, des époques ou des espaces, mais à être un instrument heuristique éclairant, par l'identification d'archétypes, la complexité du rapport des Indiens à la viande. Par ailleurs, ces paradigmes ne peuvent être totalement compris qu'en envisageant le rapport à la viande dans l'intégralité des circuits et réseaux d'approvisionnement : la présente partie ne concernant que la consommation, c'est donc une amorce d'analyse qui y est présentée – cette distinction s'intègre par la suite dans une typologie plus générale et plus englobante (cf. chapitre 8).

Pour mieux comprendre, à l'échelle macro, les évolutions du statut de la viande, il faut tout d'abord rapidement évoquer la première modalité de consommation, encore dominante il y a deux décennies. C'est du contraste entre les modalités ici présentées que naît l'analyse, par la prise en compte des évolutions comme des invariants.

### **1. Une modalité ancienne : la consommation cérémonielle**

Selon la grande majorité des personnes interrogées, il y a une vingtaine d'années, la consommation de viande était très rare, proche d'une seule occurrence mensuelle, notamment en zone rurale. Pour les chrétiens et les musulmans, mais aussi pour beaucoup d'hindous de caste intermédiaire et basse, la viande n'était alors servie que dans un contexte « cérémoniel »<sup>382</sup>. Aujourd'hui, cet aspect exceptionnel de la consommation de viande perdure dans de nombreux contextes ruraux.

#### **a. Une pratique sociale et morale**

Dans la modalité cérémonielle, la consommation de viande peut être caractérisée de plusieurs façons. Déjà, elle est fortement régulée, voire parfois rendue inexistante, par les principes de l'ordre rituel. Ensuite, quand elle a lieu, elle est épisodique, voire exceptionnelle ; elle est sociale, au sens où elle réunit un groupe, et elle est dès lors souvent festive<sup>383</sup>. Elle peut aussi être culturelle (associée à des célébrations religieuses) : dans ce cas, elle est hautement ritualisée,

---

<sup>382</sup> J'emprunte à Maurice Godelier le terme « cérémoniel » pour définir une telle pratique (2010, p.66).

<sup>383</sup> J'aurais aussi pu nommer cette modalité « festive », mais le terme « cérémoniel » me semble plus englobant, n'occultant pas les autres dimensions (sociale, rituelle, parfois sacrée, etc.) d'une telle consommation.

tant dans la mise à mort de l'animal (en général sacrificielle) que dans le partage de la carcasse et dans l'ingestion de la viande.

Pourquoi cet aspect cérémoniel de la consommation de viande ? Notons déjà qu'une telle pratique n'est pas propre à l'Inde et semble même avoir très longtemps été le modèle dominant de rapport à la viande : de nombreuses sociétés ont valorisé ou valorisent toujours les nourritures carnées comme des mets de fête<sup>384</sup> (Goody, 1984, p.132 ; Simoons, 1994, p.5). Cette valorisation de la viande est en partie due à son mode de production : en l'absence de techniques de conservation, la mise à mort et la consommation de la chair des animaux doit prendre une « allure collective » (Godelier, 2010, p.65)<sup>385</sup>. Cette nécessité matérielle de partage, combinée à la grande valeur, à la fois économique et symbolique, que représente le bétail, réserve donc son abattage et l'ingestion de sa chair à des occasions particulières, qui sont autant d'occasions de renforcer la cohésion sociale. A cette dimension sociale s'ajoute une dimension morale : parce que l'obtention d'une carcasse nécessite de prendre la vie d'un être animé et élevé dans une relation de protection (Descola, 2005, p.447) – comme cela est le cas dans les sociétés agropastorales –, la mise à mort est très souvent fortement ritualisée. Toujours sociaux (au sens d'un partage entre les hommes), souvent aussi sacrés (au sens d'un partage avec les divinités), ces actes, connectant le microcosme (la bête) au macrocosme (les dieux), sont fortement chargés de sens : ils nécessitent, comme le dit fort justement Maurice Godelier, « une pratique particulière pour mettre en scène et vivre [leur] caractère exceptionnel » (Godelier, 2010, p.66). En Inde, dans la modalité cérémonielle, le potentiel symbolique de la viande est mobilisé, condensé pour, dans un temps donné et sur un espace circonscrit, venir se loger au cœur-même de l'organisation socio-cosmique.

### *b. La viande : un plat de fête*

Quelles formes concrètes cette modalité cérémonielle revêt-elle ? Habituellement, la viande y est mangée en contexte de festivités (habituellement nommées « *functions* » en Inde). Plusieurs

---

<sup>384</sup> Dans l'histoire longue, les exemples sont légion ; par exemple les Phéniciens et les Carthaginois dont la consommation de viande devait être « limitée et occasionnelle » (Giannellaro, 1996, p.91) – plus généralement, c'était le cas dans les civilisations de la Méditerranée antique (Grottanelli, 1996, p.118 ; Montanari, 1996b, p.109) voire même dans toutes les civilisations eurasiatiques pré-modernes (Reed, 2013, p.11) mais aussi dans la Chine ancienne et moderne (Goossaert, 2007, p.106 ; Watson, 2014, p.28). Au sujet de la France rurale, Yvonne Verdier affirme dans les années 1970 qu'« aujourd'hui comme hier on veut, les jours de fêtes, 'varier l'ordinaire' [...]. Traditionnellement, celui-ci était simplement signifié par l'abondance des viandes » (1979, p.272). Cette constatation vaut aussi pour l'Amérique latine contemporaine où « des aliments comme la viande, consommés quotidiennement par les plus favorisés, ne sont accessibles que dans des contextes festifs chez les plus modestes » (De Suremain & Katz, 2008, p.3.) ; il en va de même au Maghreb où la mise à mort d'animaux à sang chaud ou du moins la consommation de viande accompagnent toujours la célébration d'événements importants ou l'accueil d'un hôte (Benkheira, 1999, p.89) ; la situation diffère peu chez les Hmongs du Laos où la consommation de viande est liée « aux pratiques rituelles ou chamaniques » (Hassoun, 1996, p.152) ; chez les Achuars d'Amazonie également, on accumule de la venaison en prévision des fêtes (Descola, 1986, p.308).

<sup>385</sup> Il ne faut évidemment pas voir dans les propos de Godelier un acquiescement naïf aux théories du matérialisme culturel, mais bien une nécessaire prise en compte des réalités matérielles dans les faits sociaux.

types de festivités se distinguent. Sous ce dénominateur, de nombreuses célébrations peuvent être incluses : une fête calendaire (fête religieuse, travaux agricoles, etc.), une fête biographique (mariage, anniversaire, etc.) ou des contextes « péri-festifs » (Hassoun, 1996, p.153) comme la visite d'un parent proche, une réussite scolaire, des travaux agricoles, etc. Deux remarques s'imposent : bien entendu, parmi toutes ces occasions, toutes n'impliquent pas de manger de la viande. Egalement, l'intensité de la « fête » est soumise à de grandes variations : la consommation cérémonielle ne renvoie donc pas uniquement à un contexte religieux, mais peut aussi désigner une pratique qui, épisodique ou exceptionnelle, est fortement investie symboliquement.

Généralement, le dimanche est, pour une grande majorité de personnes non-végétariennes interrogées, quelque soit leur religion, le jour où l'on mange de la viande de manière cérémonielle. Certaines raisons pratiques peuvent éclairer cette temporalité : les hommes peuvent aller au marché le matin, les femmes, ne devant pas préparer les enfants pour l'école, ont le temps de cuisiner, etc. Mais la présence de viande le dimanche tient surtout à ce que, comme cela est énoncé par Ajit, étudiant chrétien, « toute la famille est réunie ce jour-là ». De surcroît, heureux hasard, la consommation de viande est possible le dimanche car ce jour ne souffre d'aucune restriction alimentaire dans le calendrier hindou. Certaines personnes interrogées (hindoues ou chrétiennes) m'ont même dit que la présence de viande le dimanche est « obligatoire » : la consommation de viande ce jour-ci a alors ceci de cérémoniel non pas tant qu'elle accompagne un rite religieux<sup>386</sup> mais plutôt qu'elle sert à réactiver, à intervalle temporel régulier, le lien social. Par son partage, elle revêt donc une dimension horizontale, « agrégative » (Benkheira, 1999, p.92). Le dimanche n'est pas le seul jour carné en Inde : pour les musulmans, le vendredi, jour de la grande prière, est la journée où ceux qui le peuvent mangent de la viande. Une journée qu'Ahmed, commerçant, considère « comme une petite fête » (*like a small festival*). Pour Sheik Mohammed, professeur dans une université de Chennai, « psychologiquement, cette journée se doit d'être non-végétarienne ».

En dehors de ces occurrences hebdomadaires, la viande est présente lors d'occasions ponctuelles. Si, pour pratiquement l'ensemble des hindous au Tamil Nadu, certaines fêtes religieuses sont obligatoirement végétariennes, d'autres sont ainsi inversement associées à la consommation de viande. Lors de Pongal (*porikal*) par exemple, la fête des récoltes qui s'étend sur plusieurs jours, si le premier jour (*tai porikal*) est obligatoirement végétarien, le troisième jour est surnommé par les castes non-végétariennes *kaṛi nā!*<sup>387</sup>, c'est-à-dire le « jour de la viande ». Viramma insiste bien sur le côté presque carnavalesque de cette fête : elle précise que c'est une journée très gaie, lors de laquelle les hommes boivent, et elle cite le dicton : *kaṛi nā!, veṛi nā!* (« jour de viande, jour de furie ! » ou « jour de viande, jour sauvage ! ») (Viramma & Racine, 1995, p.298). Lors de la fête de Pongal à laquelle j'ai participé à Kudapakkam, village sis à une

<sup>386</sup> Hormis certes pour les chrétiens qui s'attablent autour d'un plat carné à la sortie de l'église.

<sup>387</sup> Sa désignation première est *kāṛum poṅkal*, soit « le jour où l'on se rend visite ».

vingtaine de kilomètres de Pondichéry, la famille (les parents et la fille de dix ans, hindous de caste intermédiaire) qui m'accueillait, au capital économique très modeste, m'a fait acheter le troisième jour du mouton et du crabe pour plus de 600 roupies (environ 8€, soit environ deux jours de salaire pour un ouvrier comme le père de famille). Ils n'auraient incontestablement pas dépensé cette somme d'eux-mêmes, mais la quantité et le prestige de la nourriture qu'ils m'ont fait acquérir sont révélateurs de l'importance gastronomique que prend cette fête : la possibilité de dépenser plus et le fait d'accueillir quelqu'un<sup>388</sup> incitaient encore plus à la prodigalité carnée. Si le mouton a été partagé avec l'ensemble de la famille, le crabe, cuit par la mère, a servi d'accompagnement aux litres de bière que j'ai bus avec le père de famille, tous deux assis dans le fond du jardin<sup>389</sup>. Outre certaines fêtes religieuses, d'autres occasions sont prétextes à la consommation de viande : Viramma explique dans les années 1990 qu'après la visite du futur mari dans le village de la future mariée (Viramma & Racine, 1995, p.39), mais aussi après l'arrivée de la mariée dans sa nouvelle famille (*ibid.*, p.48), ou après le décorticage du riz (*ibid.*, p.332), un repas non-végétarien est habituellement servi.

Au Tamil Nadu rural, l'aspect épisodique de la consommation reste d'actualité. Pandian, employé d'hôtel de Chennai, m'a dit : « Quand je retourne au village<sup>390</sup>, je suis content s'il y a une festivité (*function*) parce qu'il y a alors de la viande ». Pour ses parents, micro-proprétaires agricoles hindous de caste intermédiaire, ces cérémonies (religieuses ou non) sont encore et toujours les seules occasions lors desquelles on mange de la viande. J'ai aussi constaté cette rareté de la consommation dans le village de Kamachipuram, et ce en dépit des évolutions évoquées. Par exemple, les habitants du quartier des Dalits (tm. *cēri*) mentionnent une épisodique consommation de viande, environ une fois toutes les deux semaines et habituellement lors de festivités. A Erapakottaipatti, hameau situé à deux kilomètres de Kamachipuram, un retraité hindou m'a confirmé que « lors des fêtes, les gens apportent une chèvre et la tuent ici ». De même, à Azhagapuri Vilakku, autre hameau dépendant de Kamachipuram, de la viande de bœuf est livrée au porte-à-porte lors de certaines célébrations. Les entretiens effectués auprès d'éleveurs dans la région mettent de la même façon en avant la présence de viande lors de certaines festivités : les éleveurs de porc affirment vendre des animaux uniquement lors de fêtes religieuses et les éleveurs de chèvres et moutons m'ont dit qu'ils abattaient parfois un de leurs animaux, notamment un bouc, dans des circonstances similaires.

### c. Une modalité cérémonielle qui traverse les groupes sociaux

La cérémonialisation de la consommation de viande est évidemment fonction des groupes sociaux (communautés religieuses ou castes). Certaines castes de Brahmanes du Nord de l'Inde la pratiquent par exemple : T.N. Madan précise par exemple que les Pandits de Utrassu-Umanagri au Cachemire s'abstiennent de viande lors de certains jours dédiés à des divinités

<sup>388</sup> Dans ce cas, l'invité était exceptionnellement aussi le donateur...

<sup>389</sup> On retrouve ici l'association, commune chez les hommes, entre la viande et l'alcool (cf. chapitre 3).

<sup>390</sup> Dans le district de Sivaganga (Tamil Nadu).

végétariennes ou lors de certains rituels comme la cérémonie du cordon sacré<sup>391</sup> (1975, p.87), mais que d'autres festivités, notamment celles d'influence tantrique impliquant des divinités ambivalentes comme Shakti, Kali, Jwala, ou Bhairav, ou les mariages, sont associées pour ces Brahmanes à la consommation de viande<sup>392</sup> (*ibid.*, p.88) : les festins offerts lors de ces événements font office de rupture avec la monotonie et la frugalité du quotidien (*ibid.*, p.89). Chez des Brahmanes du Népal chez qui j'ai séjourné dans les années 2000, une chèvre était aussi mise à mort et consommée lors de festivités épisodiques à connotation tantrique. A la fois sociale et sacrée, la consommation de viande y est fondamentalement ritualisée. Au Tamil Nadu cependant, les Brahmanes et les autres castes végétariennes refusent la viande en toutes circonstances, festives ou non.

L'association entre fête et consommation de viande paraît encore plus évidente chez les chrétiens et les musulmans. Les premiers se font un devoir d'en servir lors des trois principales fêtes calendaires que sont Pâques, Noël ou l'Assomption. Pour les deuxièmes, l'*Aïd-al-Fitr* et l'*Aïd-al-Adha*<sup>393</sup> (plus communément appelée en Inde *Bakr Aïd*) (Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.806) ne peuvent être envisagées sans consommation de viande. C'est d'ailleurs lors de la *Bakr Aïd* que la consommation de viande atteint des pics dans toute l'Inde, comme le rapportent chaque année les journaux<sup>394</sup> et comme cela m'a été confirmé par les autorités de l'abattoir de Chennai. Cette fête, à proprement parler la « fête du sacrifice », a ceci de particulier que la mise à mort sacrificielle<sup>395</sup> de l'animal et sa consommation y sont au cœur du rite.

#### d. La place du sacrifice dans la modalité cérémonielle

La pratique de la mise à mort sacrificielle n'est pas uniquement l'apanage des musulmans. En 1975 au Tamil Nadu, Gabriella Eichinger Ferro-Luzzi observe que dans de nombreuses tribus non hindouisées, les animaux domestiques ne sont mangés que s'ils ont été sacrifiés (1975a, p.395). Dans certains cas, pour les hindous aussi, la mise à mort sacrificielle est obligatoire pour rendre la viande consommable. Dans l'Etat du Rajasthan, Sandrine Prévot note que, pour la caste d'éleveurs des Raikas :

« La consommation de viande a un caractère cérémoniel et exceptionnel. Elle se fait uniquement lors des sacrifices pour Malaji au temple, où le bouc est cuisiné » (2007, p.47).

<sup>391</sup> Rituel initiatique pour les jeunes garçons brahmanes, nommé *upanayanam* au Tamil Nadu.

<sup>392</sup> Le culte de Shakti, Kali ou Durga, formes féroces (*fierce*) de la déesse (Sharma, 1961, p.50 ; Khare, 1966, p.232 ; Madan, 1975, p.88 ; Lodrick, 1992, p.16 ; Banerji, 2008, p.245 ; Alsdorf, 2010, p.57 ; Ahmad, 2014, p.27), et la doctrine du tantrisme (Khare, 1966, p.234 ; Fuller, 2004, p.88 ; Achaya, 2011, p.70) à laquelle ces divinités sont habituellement associées, ont très souvent partie liée avec le sacrifice animal et la consommation rituelle de viande.

<sup>393</sup> Aussi appelées *Aïd-al-Saghir* (fête de rupture du jeûne du mois de ramadan) et *Aïd-al-Kebir* (fête du sacrifice).

<sup>394</sup> Par exemple : « On Eid eve, mutton touches Rs. 380 a kg », *The Hindu*, 27 octobre 2012

<sup>395</sup> Notons bien que c'est uniquement lors de l'*Aïd-al-Adha* que les musulmans procèdent à un sacrifice à proprement parler : dans le cas de l'abattage visant à obtenir une viande halal, la mise à mort n'est pas sacrificielle, elle est simplement ritualisée (cf. chapitre 5).



La mise à mort de la bête et la consommation de sa chair peuvent revêtir une importance différente selon les cérémonies hindoues dans lesquelles elles sont pratiquées : le primat peut être conféré tantôt à l'une, tantôt à l'autre. Lors des fêtes « séculières » (fêtes biographiques, réunions de famille, etc.), mais aussi lors de certaines occasions religieuses (les fêtes de Dibavali ou le troisième jour de Pongal par exemple), la consommation de viande n'est que l'élément périphérique d'une célébration qui trouve sa centralité ailleurs, elle marque simplement l'importance de l'événement. Dans ces cas-là, l'abattage de l'animal<sup>396</sup> n'est que la conséquence nécessaire de la volonté de proposer de la viande aux convives. Dans d'autres cas, le sacrifice (tm. *pali*) de l'animal peut constituer l'élément central, la raison d'être d'un rituel propitiatoire ou méritoire, comme cela était le cas à l'époque védique. La fête trouve alors son acmé dans le meurtre : l'objet de la cérémonie est d'apaiser ou d'attirer les faveurs d'une divinité en lui offrant la vie de l'animal. Le partage de la carcasse et la consommation de la chair de la victime peuvent alors apparaître comme étant des éléments presque secondaires, incidentaux – quoique, dans bien des cas, l'ingestion de la viande fasse partie intégrante du rituel : cette chair est parée de toutes les vertus, elle est « auspiciuse » car considérée comme le reste (tm. *piracātam*) du repas de la divinité (Fuller, 2004, p.86). La distribution horizontale (au sein du collectif) suit alors nécessairement la distribution verticale (à la divinité). Au Tamil Nadu, les sacrifices animaux, pratiqués par les castes de bas statut (BC et SC) et destinés aux divinités dites « populaires », considérées comme étant non-végétariennes<sup>397</sup> (cf. supra), font ainsi largement partie du paysage dévotionnel – pour les hindous, l'alimentation des hommes est le reflet de celle des dieux qu'ils prient (et réciproquement).

Je ne traite pas ici plus en détails de la question du sacrifice animal. Si la modalité cérémonielle recouvre parfois des aspects sacrificiels, elle peut également s'en abstraire. Le sacrifice, tel qu'il est formulé dans les textes comme un acte social total, constitue même une modalité à part entière : son étude, à visée comparative, est remise au chapitre 8<sup>398</sup>. Je n'en ai pour l'instant qu'esquissé les traits les plus saillants afin de distinguer trois contextes de consommation cérémonielle de viande : la célébration non religieuse (visite d'un proche, repas familial du vendredi – pour les musulmans – ou du dimanche, etc.), la célébration religieuse non sacrificielle (fête calendaire, mariage, rite initiatique, etc.) et la mise à mort sacrificielle d'un animal en contexte culturel (cultes rendus aux divinités non-végétariennes, fête musulmane du sacrifice, etc.).

#### e. Le mouton : viande paradigmatique de la modalité cérémonielle

J'ai uniquement évoqué ici la mise à mort du petit bétail : c'est bien la viande caprine et ovine qui apparaît, aujourd'hui comme hier, comme la viande paradigmatique de ce modèle cérémoniel. Il

<sup>396</sup> Cet abattage peut être effectué par un tiers, parfois inconnu (si par exemple la viande est achetée au marché).

<sup>397</sup> Ces divinités sont en général associées au culte de Shiva-Shakti.

<sup>398</sup> L'étude du sacrifice religieux n'est par ailleurs pas au cœur de mon travail de recherche.

ne faut certes pas dénier toute qualité aux volailles : certaines comme le coq ont, depuis l'époque védique, une véritable « valeur sacrificielle » (Negers, 2009, p.625), notamment dans l'hindouisme populaire. Aujourd'hui encore, le prix plus modique du poulet rend celui-ci plus accessible aux classes pauvres et en fait une « viande cérémonielle » tout à fait acceptable. Pourtant, cet animal ayant de longue date été marqué du sceau de l'impureté, ce sont les petits ruminants, et *a fortiori* le bouc, qui ont longtemps fait office de « victime[s] sacrificielle[s] par excellence » (Moreau, 2007, p.58).

Statut rituel et statut culinaire sont ici symétriques : en 1960, Jacques Dupuis précise que « la viande de mouton et de chèvre est, de loin, celle qui tient la plus large place dans la consommation, puisqu'elle convient à tous les milieux sociaux à l'exception de la minorité végétarienne » (1960, p.169). De nombreuses personnes interrogées m'ont confirmé qu'il y a trois à quatre décennies c'était quasiment la seule viande disponible. Aujourd'hui encore, le mouton apparaît comme la viande la plus prestigieuse (Quien, 2007, p.209), l'aliment carné par excellence ; aux dires de nombreux mangeurs, c'est celui qu'ils consommeraient en priorité s'ils en avaient les moyens – ce qui au demeurant confirme les analyses du chapitre 1.

## **2. La consommation banalisée : une érosion des significations rituelles ?**

A côté de cette modalité cérémonielle se développe une modalité banalisée de la consommation de viande. Si l'une l'efface pas chronologiquement l'autre, plusieurs ruptures peuvent être constatées entre ces deux modalités. La rupture quantitative, la plus évidente, a déjà été évoquée : la consommation de viande, longtemps hebdomadaire voire mensuelle, n'est plus marquée du sceau de l'exception : pour de nombreux foyers, notamment pour les classes moyennes urbaines, elle devient plus régulière. D'autres ruptures semblent tout aussi fondamentales. Tout d'abord, la viande est consommée dans de nouveaux contextes, sans qu'aucune cérémonialité ni, de surcroît, aucun sacrifice ne soient requis. Disponible à tout moment (surtout en contexte urbain), elle peut être cuisinée en semaine et intègre donc potentiellement le repas quotidien. Dans ce modèle, la viande acquiert un nouveau statut, celui d'un aliment moins marqué rituellement et qui progressivement vient se substituer à d'autres ou intégrer de nouveaux modèles de prise alimentaire.

### **a. Le poulet, viande paradigmatique de la modalité banalisée**

Plus particulièrement, un type de viande a vu son statut évoluer ces dernières décennies : le poulet, pourtant longtemps tabou. Aujourd'hui, des castes non-végétariennes comme les éleveurs Raikas du Rajasthan (Prévoit, 2007, p.47) ou les Kurubas du Karnataka (Heinrich & Landy, 1995, p.11) s'en abstiennent toujours. Mais, pour une grande majorité d'hindous non-végétariens, le tabou s'est désormais estompé et le poulet est devenu la viande la plus consommée par les Indiens. L'anthropologue Henrike Donner affirme qu'à Kolkata (Calcutta) cette viande est de plus

en plus cuisinée dans les foyers des castes supérieures (2011, p.54) – d’après mes observations, c’est également le cas à Chennai. Dr. Mandal, responsable du département d’études vétérinaires de l’Université de Pondichéry, me l’a clairement dit :

« Le poulet est devenu la viande la plus acceptable car aucune religion n’a de tabou à son encontre ».

Outre l’absence de régulation religieuse (hormis bien sûr l’injonction au végétarisme), le poulet semble aussi prisé par certains pour son goût, en comparaison notamment avec le mouton ou le poisson qui sont souvent accusés d’être « trop forts » ou d’avoir une « mauvaise odeur »<sup>399</sup>. Parmi les autres raisons invoquées pour expliquer la valorisation nouvelle du poulet, certains mettent en avant la facilité de sa préparation et la variété des recettes potentielles. Ali, musulman de la classe moyenne, dit préférer le poulet car « on peut le cuisiner de plusieurs façons possibles, alors que mouton ne peut être fait qu’en sauce », avant d’énumérer toute une liste de plats potentiels qu’il affectionne particulièrement<sup>400</sup>. Parmi les plats recensés, la grande majorité est extérieure au répertoire culinaire tamoul. Ajit, étudiant chrétien issu de la classe moyenne de Chennai, précise de plus qu’un des avantages du poulet est de pouvoir facilement être cuit au four à micro-ondes : « Ma mère le cuisine souvent ainsi, c’est moins bon mais c’est aussi moins gras ». En effet, le poulet est aussi prisé pour une raison fondamentale, déjà évoquée : son acceptabilité en termes diététiques. Une dernière raison de sa valorisation est son faible coût, relativement aux autres viandes. De multiples logiques (économique, sociale, organoleptique, diététique, etc.) se combinent donc, faisant du poulet une sorte de viande générique, quasiment ubiquiste, parfaitement adaptée à ce modèle banalisé. Elle gagne ainsi des « parts de marché », notamment face au bœuf, tout aussi peu dispendieux (Staples, 2008, p.46), mais dont l’impureté, l’association à une consommation de basses classes et la teneur en graisse repoussent de nombreux mangeurs : à coût égal, le poulet se voit très souvent accorder le primat.

Je souhaite ici évoquer deux plats, récemment introduits dans le répertoire culinaire tamoul, qui me semblent parfaitement illustrer la banalisation du rapport à la viande, notamment à celle de poulet : le *biryani* et le *chicken* 65. Leur apparition dans les habitudes des ménages du Tamil Nadu, aux côtés des modes de cuisson habituels (le ragoût et le sauté) est un prisme révélateur des changements affectant actuellement les consommations carnées.

### *i. Le biriyani*

L’origine historique du *biryani* est assez bien documentée. La plupart des auteurs s’accordent à dire que ce plat est né de la rencontre entre d’un côté un riz pilaf (*palāo*) d’Asie centrale (Achaya,

<sup>399</sup> Cela dit, Sureli, un hindou d’une trentaine d’année de caste intermédiaire rencontré à Chennai, prétend, lui, que « le poulet n’a pas de goût, on dirait des champignons ».

<sup>400</sup> « *Chilly chicken, ginger chicken, grilled chicken, chicken tikka, pepper chicken, chicken barbecue, etc.* » (voir lexique en annexes).

1994, p.157 ; 1998, p.29 ; Dupuis, 2005, p.228) apporté par les Moghols<sup>401</sup> après un passage par la Perse, et de l'autre la cuisine indienne (Nandy, 2004, p.11 ; Collingham, 2009, p.40). Le plat consiste, dans sa forme la plus simple, en un riz cuit pilaf avec de la viande et des épices<sup>402</sup>. Si les Moghols le cuisinaient avec du mouton, le poulet tend aujourd'hui à remplacer cette viande (mais on trouve aussi à présent des *biryani*s au bœuf ou au poisson). Longtemps, le *biryani* a principalement été cuisiné en milieu musulman (Banerji, 2008, p.14) : il est « incontournable pour les mariages et les fêtes comme l'Aïd ; c'est un plat spécial offert aux invités et il apparaît aussi régulièrement dans les foyers, comme une gâterie »<sup>403</sup> précisent Caroline et Filippo Ossella au sujet des communautés musulmanes du Kerala (2008, p.188). Popularisé par la restauration publique<sup>404</sup>, il est aujourd'hui devenu le plat par excellence des festivités et des célébrations dans les principales communautés religieuses et sur pratiquement tout le territoire indien. Une version végétarienne est disponible dans de nombreux restaurants et lors de mariages de hautes castes : des petits cubes de soja déshydraté (*soy chunks*, aussi appelés localement *meal makers*) peuvent alors servir de substitut à la viande. Shinu, une chrétienne syro-malabar dont les propos ont déjà été rapportés, m'a raconté que dans son enfance on mangeait à Noël des *fish curry* et des *beef curry*<sup>405</sup>, mais qu'aujourd'hui le *chicken biryani* est le plat incontournable de l'ensemble des fêtes. Cette extrême valorisation est corroborée par mes expériences personnelles : dans une famille chrétienne de Pondichéry où j'étais invité à partager le déjeuner le jour de l'Assomption, un *biryani* était servi. La grande majorité des occasions festives auxquelles j'ai pu être invité lors des deux années et demie que j'ai passées en Inde était honorée par un *biryani*. Parmi les personnes que j'ai interrogées, une majorité l'a désigné comme étant leur « plat de viande préféré ». Manger un *biryani*, c'est toujours s'offrir un plaisir<sup>406</sup>, une alternative au riz et aux *itli* du quotidien. Certains restaurants bon marché proposent même des demi-assiettes (*half plates*) pour satisfaire le plaisir des moins fortunés. Aujourd'hui, le *biryani* s'impose partout : dans les stands de rue, dans les restaurants haut de gamme (cf. chapitre 3), mais également à présent au sein du foyer. La grande variabilité régionale dans la préparation de ce plat atteste aussi de sa diffusion géographique (Banerji, 2008, p.131) : au Tamil Nadu, on y ajoute des tomates et du yaourt (*curd*) ; au Kerala, des oignons frits dans du ghee et de l'eau de rose – même si chaque district de l'Etat semble avoir sa façon de le préparer (Osella & Osella, 2008, p.188). A Hyderabad, le *biryani*, plat emblématique de la ville, se présente souvent dans un pot (*dum biryani*) ; la viande est cuite dans un premier

---

<sup>401</sup> La cuisine moghole porte d'ailleurs en elle l'embryon d'une haute cuisine indienne qui naît à Delhi et Lucknow aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles (Zins, 1998, p.427 ; Banerji, 2008, p.131 ; Siegel, 2010, p.72).

<sup>402</sup> Voir une recette détaillée en annexes.

<sup>403</sup> « a must for weddings, for festivals like Eid, as a special dish offered to guests, and it also appears regularly at home, as a treat. »

<sup>404</sup> A Chennai, le restaurant Buhari Hotel, sur Anna Salai, aurait été un des premiers à proposer ce plat dans les années 1950 (source : « A gastronomic journey with biryani », *The Hindu*, 13 août 2014).

<sup>405</sup> Respectivement du poisson et du bœuf cuits en sauce.

<sup>406</sup> Au début des années 1990, le sociologue M.S.S. Pandian relève dans *Economical and Political Weekly* que les petits restaurants en servent surtout la première semaine du mois, comme une gourmandise que l'on s'offre temps qu'on en a les moyens (1991, p.2043).

temps séparément jusqu'à s'effiloche, puis on dispose dans le pot une couche de viande et une couche de riz légèrement parfumé au safran. L'ensemble finit ensuite de cuire au four.

Si sa dimension festive le rattache plutôt au paradigme cérémoniel, sa quasi ubiquité en fait également le plat emblématique du paradigme banalisé, comme un révélateur des trajectoires spécifiques empruntées par la viande en Inde. Par la relative substitution du mouton au profit du poulet, le *biryani* semble en effet incarner une forme de modernité. Servi aussi bien lors des mariages qu'au restaurant ou au domicile, il relève désormais à la fois de l'« exo-cuisine », offerte à des étrangers, et de l'« endo-cuisine », destinée au groupe intime (Lévi-Strauss, 2009, p.400). Nourriture de rue quand il est cuit avec du poulet, du riz bas-de-gamme et des poudres d'épices, tout autant que gastronomique quand il intègre du riz basmati, de l'agneau et du safran, le *biryani*, malgré son origine moghole, n'est pas en rupture totale avec le répertoire tamoul car la céréale y reste en portion majoritaire.

## ii. Le chicken 65

L'histoire du *chicken 65* est quant à elle bien moins documentée et prête plus à controverses – voire à certaines légendes. Ce plat serait apparu dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle : il est parfois avancé que « 65 » ferait référence à son année de création<sup>407</sup>, sans que cela puisse être vérifié ; d'autres explications relient ce chiffre au nombre de piments entrant dans la préparation du plat (ce qui semble difficilement envisageable), l'âge en jours du poulet servant à la préparation ou le rang que ce plat occupait sur une carte de restaurant<sup>408</sup>. Quoiqu'il en soit, un consensus semble émerger sur le fait que le *chicken 65* ait été créé par la restauration, a priori à Chennai, et se soit ensuite diffusé dans les foyers<sup>409</sup> – quoique la nécessité de frire à grande huile rende sa conception peu économique. La réalisation du *chicken 65* est plutôt basique et se fait habituellement avec un mélange prêt à l'emploi (*ready-to-use*) d'épices<sup>410</sup>. Ce plat s'est rapidement imposé comme une sorte d'entrée ou d'encas, ainsi que comme un mets de choix pour accompagner l'absorption d'alcool. Lors des entretiens que j'ai menés, certains hommes et enfants l'ont cité comme étant leur plat de viande préféré.

La généralisation de ces deux plats accompagne donc la banalisation du rapport à la viande dans l'Inde contemporaine (ou du moins au Tamil Nadu). Mais il faut bien se garder d'opposer « modalité cérémonielle » et « modalité banalisée » : la deuxième n'a pas simplement remplacé la première. Les deux subsistent et coexistent, parfois chez la même personne<sup>411</sup>. Dans certains contextes et en certains lieux, la consommation prendra des formes cérémonielles, dans d'autres

<sup>407</sup> Source : « A gastronomic journey with biryani », *The Hindu*, 13 août 2014.

<sup>408</sup> La page Wikipedia consacrée au *chicken 65* recense les rumeurs quant à l'origine du nom : [http://en.wikipedia.org/wiki/Chicken\\_65](http://en.wikipedia.org/wiki/Chicken_65) ; consulté le 11/06/2015.

<sup>409</sup> Source : « Chennai jumps on the world food map », *The Hindu*, 9 février 2015.

<sup>410</sup> Voir une recette en annexes.

<sup>411</sup> La coexistence de plusieurs modèles alimentaires chez un même mangeur est développée dans le chapitre 3.

des formes banalisées : le *biryani* par exemple peut être cuisiné dans le cas d'une fête de village, la viande provenant d'un chevreau mis à mort pour l'occasion, ou dans une gargote pour un travailleur mangeant sur le pouce ; pour de nombreux musulmans, aller au McDonald's n'empêche pas de partager un agneau lors de la fête de la *Bakr Aïd*. Ceci étant, l'effacement de certaines prescriptions est évident dans le rapport que certains mangeurs, notamment ceux appartenant à la classe moyenne urbaine, entretiennent avec la viande. De nombreuses pratiques témoignent d'une autonomisation par rapport aux systèmes normatifs évoqués plus haut.

*b. Un déclin des prescriptions normatives*

*i. Peut-on parler d'une sécularisation de l'alimentation en contexte indien ?*

Plusieurs raisons sont invoquées par les mangeurs pour expliquer la disparition progressive du tabou pesant sur la chair du poulet. Certains considèrent que l'évolution des méthodes d'élevage a rendu cet animal plus pur. Mais cette « ascension statutaire » n'explique pas tout : si des nombreux Indiens mangent aujourd'hui de la viande du poulet, c'est aussi parce que les prescriptions de pureté relatives à l'alimentation sont de moins en moins prégnantes. Comme le dit très justement Alexandra Quien :

« Les principes de classification de la nourriture relevant du système normatif hindou tendent [...] à s'estomper en se sécularisant. » (2007, p.189).

La notion, fondamentale, de « sécularisation » exige à présent un rapide développement. Dans l'étude des dynamiques sociales de l'Inde, ce terme est employé régulièrement et de longue date par les auteurs pour désigner le déclin, notamment par l'entremise de l'éducation européenne, de l'emprise des prescriptions rituelles hindoues sur les pratiques. En 1956, M.N. Srinivas utilise ce terme pour rendre compte de certains changements dans les modes de vie de hautes castes, notamment leur absorption d'alcool ou leur inclination pour la cigarette (1956, p.490) :

« Il y a eu une sécularisation générale de la vie hindoue au cours des cent cinquante dernières années, et elle a particulièrement concerné les Brahmanes dont la vie était imbibée de dimension rituelle »<sup>412</sup> (*ibid.*, p.490).

Ce terme de sécularisation a également souvent été employé dans le cadre du changement alimentaire. En plus de l'alcool et des cigarettes, M.N. Srinivas mentionne l'arrivée des oignons, des pommes de terre, mais aussi des œufs (pour des raisons de santé) dans la consommation des Brahmanes (1956, p.489-490). Dans son ouvrage *The Hindu Hearth and Home*, l'anthropologue R.S. Khare constate aussi que les prescriptions alimentaires liées à la caste sont sur le déclin : « la cuisine et le repas deviennent un art, une activité et un loisir sociaux et non

---

<sup>412</sup> « There has been a general secularization of Hindu life in the last one hundred and fifty years, and this has especially affected the Brahmins whose life was permeated with ritual ».

sacrés »<sup>413</sup> (1976b, p.255) ; quelques pages plus loin, il évoque « un ordre séculier se renforçant »<sup>414</sup> (*ibid.*, p.261).

## ii. Une érosion du rapport rituel à la viande

En mobilisant le concept de « sécularisation », je reprends à mon compte un terme qui me semble totalement approprié pour désigner le retrait progressif de l'ordre rituel dans la définition de la normativité alimentaire<sup>415</sup>. La dynamique de sécularisation permet aussi d'éclairer l'acceptabilité croissante de certaines viandes : elle rend compte de la banalisation déjà décrite du poulet, mais elle peut aussi expliquer une certaine érosion du tabou relatif à la consommation de viande bovine. Ainsi, certains jeunes hindous de caste intermédiaire reconnaissent manger de temps à autre du bœuf, ce qui n'était pas forcément le cas de leurs parents à leur âge<sup>416</sup>. Cette consommation peut se faire avec des amis hindous de basse caste, avec des chrétiens ou des musulmans, mais aussi seul, en évitant alors d'être vu. En effet, une telle consommation a très généralement lieu au restaurant ou dans la rue<sup>417</sup>, et elle est cachée à sa femme ou à ses parents (Staples, 2008, p.47). Dans une configuration beaucoup plus marginale, la viande de bœuf commence également à être consommée dans certains grands restaurants de Chennai par une élite cosmopolite. La sphère médiatique tend aussi à véhiculer une image sécularisée de la viande : le *Mumbai Mirror* donne des recettes indiennes de langue d'agneau<sup>418</sup> pendant que le *Times of India* dresse un panorama des différents *kebabs*<sup>419</sup> ou rapporte qu'une université a mis au point des boulettes de viande enrichies aux antioxydants afin de lutter contre le stress<sup>420</sup>.

La sécularisation ne se manifeste pas uniquement par une acceptation nouvelle de certaines viandes autrefois taboues : elle peut aussi affecter les prescriptions temporaires d'abstinence. Ce non-respect des « jours végétariens » par de nombreux hindous a déjà été évoqué plus haut : comme souvent, ce sont les jeunes et les hommes qui semblent les moins enclins à jeûner pendant les périodes dites « auspicieuses ». Dans certains couples, seule la femme respecte des jours végétariens et très souvent personne ne contraint les enfants à faire de même. On le sait : pour justifier ce laxisme, les hommes évoquent souvent, en comparaison, la grande piété de leur femme ; plus saillante dans la dynamique de sécularisation est la réaction de certains jeunes

<sup>413</sup> « cooking and eating is now gaining as a non-sacred, social art, activity, and entertainment ».

<sup>414</sup> « a strengthening secular order ».

<sup>415</sup> Notons que cette sécularisation ne signifie pas forcément un déclin de la pratique religieuse à l'échelle de la société, mais plutôt un redéploiement de celle-ci : si elle tend à moins gouverner l'alimentation, elle n'en reste pas moins très présente dans d'autres domaines (les loisirs, les prescriptions maritales, les regroupements politiques, etc.).

<sup>416</sup> Bien sûr la génération des parents pouvait aussi céder, de façon dissimulée, à cette consommation, mais celle-ci était limitée à la fois par la plus grande emprise des tabous et par l'absence d'offre de viande cuite dans l'espace public.

<sup>417</sup> La relative neutralité axiologique que la viande commence à acquérir dans l'espace public urbain témoigne de cette érosion de la sacralité : elle est développée dans le chapitre 3.

<sup>418</sup> Source : « Mother of all tongues », *Mumbai Mirror*, 29 juillet 2014.

<sup>419</sup> Source : « Know your kebabs », *The Times of India*, 24 juillet 2013.

<sup>420</sup> Source : « Meat cutlets to beat stress », *The Times of India*, 13 septembre 2014.

gens qui manifestent ouvertement un détachement vis-à-vis des observances religieuses : « I don't care ! » m'a-t-on souvent répondu dans un rire.

### iii. La fin des tabous : les Brahmanes carnassiers

Un cas illustre de façon flagrante et symptomatique la dissolution des prescriptions rituelles : celui des Brahmanes abandonnant le végétarisme. A Chennai, il est de bon ton parmi les mangeurs de viande de rapporter, souvent de façon moqueuse, des récits au sujet de Brahmanes mangeant de la viande. Comme cet électricien hindou de caste intermédiaire ayant sa boutique à Triplicane :

« Les jeunes Brahmanes boivent, fument et mangent non-végétarien. Et puis maintenant, les gens sont pressés (*busy*), ils sont plus intéressés par l'argent et le travail, donc ils s'intéressent moins à ces questions... »

Des bouchers installés à Mylapore, près d'une aire habitée par des Brahmanes, m'ont tenu le même discours :

« Il y en a [des Brahmanes] qui vont à KFC, ils disent qu'ils mangent un beignet de chou-fleur (*cauliflower pakora*) alors que c'est un beignet de poulet (*chicken pakora*) ! »

Pour illustrer ce propos, je souhaite ici convoquer un exemple, celui de Prabhu, étudiant en sciences de la communication de 19 ans, de caste Aiyar (donc Brahmane) et dont la famille appartient à une classe sociale relativement aisée de Chennai. Dans sa prime jeunesse, il ne mangeait que des œufs (toujours intégrés dans des gâteaux) sur les conseils du médecin de famille. Sous l'influence de ses camarades d'études, il a goûté de la viande (un *chicken biriyani*) pour la première fois à l'âge de quinze ans ; si la première expérience a été plutôt déplaisante, il a ensuite pris goût à ce nouvel aliment. Comme beaucoup de jeunes hommes de son âge et de son milieu social, il a mangé de la viande quotidiennement quand il pratiquait la musculation dans un club. Aujourd'hui, il dit en manger une fois par mois, jamais chez lui mais toujours au restaurant avec des amis. Ses viandes préférées sont le poulet et le bœuf, dont il raffole, mais le mouton et le poisson sont trop forts à son goût. Il n'a goûté du porc qu'une seule fois et à son insu. Les parents de Prabhu sont cependant purs végétariens et ignorent que leur fils a développé un appétit carné : « s'ils l'apprenaient, ils me réprimanderaient (*scol'd*) et me forceraient à arrêter ». Prabhu explique son appétit pour la viande principalement par des questions de goût. De par sa situation familiale, il présente un cas probant d'une forme de « transgression » de l'ordre rituel. « Je ne crois pas en dieu » ; « je ne crois pas à la vache sacrée » dit-il avec nonchalance. McDonald's, KFC et Subway sont ses restaurants favoris.

Le cas de Prabhu est loin d'être unique : lui-même prétend de nombreux jeunes Brahmanes tamouls, garçons et filles confondus, se délectent de nourriture non végétarienne. Chris Fuller et Haripriya Narasimhan font le même constat (2014, p.172). En revanche, il est impossible de chiffrer le pourcentage de Brahmanes carnivores et, parmi eux, ceux mangeant du bœuf. Très



probablement, ce phénomène d'abandon du végétarisme est loin d'être majoritaire, même au sein des jeunes de la classe moyenne ou aisée. J'ai rencontré des jeunes Brahmanes tamouls qui, bien que travaillant dans les nouvelles technologies et embrassant un mode de vie caractérisé par une forme de modernité, restent végétariens. Mais ce changement n'est pas moins fort probant : il signale nettement pour certains un desserrement des contraintes religieuses et une sécularisation du rapport à la viande<sup>421</sup> – quoiqu'il est important de rappeler que, dans la plupart des cas, cette consommation de viande se fait malgré tout à l'extérieur du domicile et dans le secret du reste de la famille.

### **3. Un rapport à la viande en cours d'individualisation**

Pour Prabhu, les règles de pureté rituelle s'effacent au profit de nouveaux systèmes normatifs comme le plaisir, la convivialité alimentaire ou la gratification sociale liée à une consommation nouvelle. Son cas illustre bien les grandes dynamiques qui modifient aujourd'hui le rapport à l'alimentation carnée, principalement dans les classes urbaines, moyenne et supérieure. Très souvent, c'est dans le cadre de la consommation à l'extérieur (notamment au restaurant) que ce déploient ces nouvelles logiques. Je me contente donc ici d'en évoquer les grands traits : elles sont approfondies par la suite dans le cadre de l'étude de la restauration hors du foyer (cf. chapitre 3).

#### *a. La consommation de viande : une pratique de distinction sociale*

Les conceptions rituelles placent théoriquement les végétariens au sommet de la hiérarchie. Mais aujourd'hui, la consommation de viande, notamment dans le contexte des classes moyennes urbaines, semble progressivement envisagée également comme une pratique valorisée, notamment dans des stratégies de « distinction » (Bourdieu, 1979) ou d'« ostentation » (Veblen, 1979). On a vu qu'entre les niveaux de consommation évalués par le NSSO et les quantités déclarées par les personnes que j'ai interrogées, l'écart allait du double au quadruple. J'ai émis l'hypothèse que ce différentiel était en partie dû aux situations d'énonciation : face à un enquêteur indien, les quantités de viande consommées sont sous-évaluées ; face à un enquêteur occidental, elles sont surévaluées. Cette exagération en ma présence peut dans une certaine mesure être interprétée comme la manifestation d'une valorisation du statut de la viande, un aliment qui serait devenu pour certains un synonyme de richesse et de modernité (Staples, 2008, p.37). La majorité des personnes que j'ai interrogées n'a en effet pas manifesté la moindre honte de consommer de la viande ; bien au contraire, une consommation régulière était souvent annoncée avec fierté, notamment parmi les musulmans et les chrétiens, mais également parmi de nombreux hindous de caste basse ou moyenne. A l'évidence, une telle valorisation discursive

---

<sup>421</sup> Une étude que j'ai menée en septembre 2013 sur plus de cent annonces matrimoniales publiées sur le site [tamilm matrimony.in](http://tamilm matrimony.in) révèle que les brahmanes affichant un régime non-végétarien mentionnent aussi très souvent que la caste du/de la candidat/e ne « compte pas » (*caste no bar*) : la liberté alimentaire va donc souvent de pair avec une liberté d'alliance.

de la consommation de viande ne renvoie pas automatiquement à une pratique de distinction sociale, loin s'en faut<sup>422</sup>. Mais, en toile de fond de nombreux discours, une consommation importante faisait référence à une certaine aisance financière : la viande est alors le signe d'un capital économique, lequel est souvent implicitement associé à un certain statut social. Pour de nombreux Tamouls, dire qu'ils mangent de la viande régulièrement et en quantités importantes, c'est indiquer qu'ils ont des revenus supérieurs à la moyenne, c'est marquer leur différence avec les membres de la classe laborieuse<sup>423</sup>. Aux multiples systèmes de valeurs déjà existants vient donc s'en ajouter un nouveau, que Paul Robbins avait déjà repéré en Inde du Nord à la fin des années 1990 : la consommation de viande est une « forme de gratification générique pour le consommateur »<sup>424</sup> (Robbins, 1999, p.413). Ce système de valeurs renvoie à une forme d'imaginaire, d'apparence universelle, relatif aux produits carnés. Que la consommation de viande soit une pratique de classes aisées, cela semble en effet un invariant à travers les époques et les sociétés<sup>425</sup>. En faisant de sa consommation de viande un outil de distinction sociale, la classe moyenne indienne procéderait donc en quelques sortes en un glissement vers une forme de « norme » : partiellement débarrassée de l'idéologie brahmanique, elle s'adonnerait à une consommation que Nick Fiddes considère comme étant universellement un « signe de prospérité » (Fiddes, 1994, p.275). Le fait que cette distinction par la consommation carnée soit rendue possible par l'érosion du système de valeurs des hautes castes confère d'ailleurs même à la viande une nouvelle saveur d'égalité pour la classe moyenne : à présent, elle n'est plus ni une consommation de très riches, ni une consommation de basses castes. Cette dissolution relative de l'hégémonie brahmanique permet également aujourd'hui à certains mangeurs de brandir leur consommation de viande comme un signe de fierté identitaire (cf. chapitre 7).

Pourtant, si les modalités que cette logique de distinction revêt en Inde semblent nouvelles, celle-ci n'en apparaît pas moins comme la réactivation à nouveau frais de valorisations anciennes de la viande en termes de force physique, de santé, de masculinité, de festivité, etc. Ce n'est pas sur un terrain totalement vierge que vient donc se construire cette consommation statutaire de

---

<sup>422</sup> Cette valorisation est bien sûr plus aisée face à un enquêteur occidental que face à un prêtre brahmane.

<sup>423</sup> Sur les rapports pratiques et politiques entre classe moyenne et classe laborieuse, voir par exemple Harriss (2006) ou Schindler (2014).

<sup>424</sup> « a form of generic consumer gratification ».

<sup>425</sup> C'est du moins le cas en Europe : au Moyen-Âge, la couche séculière dirigeante consomme de très grosses quantités de viande (Elias, 1973, p.252) ; dans les mots de Jacques Le Goff, « la société de la chasse et du gibier rôti regardait de haut le monde de l'agriculture et des bouillies » (1984, p.13). Si après la peste noire, la relative sous-population rend la viande plus abondante pour les classes populaires d'Europe, sa consommation redevient une pratique de riches après 1600 (Goody, 1984, p.221). Sous le second Empire, être carnivore reste un « privilège social » (Ferrières, 2007, p.208). D'une façon générale, en Occident, manger de la chair animale a longtemps été une façon de « se placer au-dessus des mangeurs de végétaux » (Méchin, 1997, p.121). Cette valorisation sociale du régime carné n'est pas uniquement l'apanage de l'Europe : dans la Chine impériale, l'accès aux nourritures carnées est, d'après Françoise Sabban, un « privilège réservé à une élite » (1993, p.8) – « viande et vin égalaient richesse » nous dit également Fernand Braudel (1979, p.209) ; c'est également le cas historiquement au Moyen-Orient (Goody, 1984, p.219 ; Boudan, 2004, p.177) mais aussi à l'époque actuelle, par exemple au Maghreb et plus généralement dans le monde musulman (Benkheira, 1999, p.98.), au Vietnam (Avieli, 2011, p.62) ou au Mexique (Goloubinoff, 1996, p.208). Chez les Achuars de la forêt du haut Amazone, société fortement égalitaire, l'enjeu n'est pas hiérarchique mais un repas n'en est pas moins considéré comme incomplet s'il ne contient pas de viande (Descola, 1986, p.307).

viande : il y a près de 2000 ans, les « Indiens » (ou du moins leurs ancêtres) riches et puissants valorisaient déjà les banquets carnés comme signe de leur position sociale (Om Prakash, cité par Goody, 1984, p.192 ; Achaya, 1994, p.54). A plus d'un titre, il s'agit donc d'une reformulation et d'une réappropriation du système de valeurs alimentaires des *kṣatriya* : la viande reste l'aliment des puissants, mais cette puissance passe de la sphère politique à la sphère économique.

b. La viande, aliment cosmopolite et moderne ?

Par cette sécularisation et par une certaine vacance des prescriptions relatives à la caste, des situations émergent dans lesquelles le mangeur, plus réflexif, peut choisir individuellement son alimentation (Ascher, 2005, p.33) – ce mouvement d'individualisation (Descombes, 2003) se rapprochant peu ou prou du passage d'une structuration hétéronome à une structuration autonome de l'action et de la pensée décrit par Marcel Gauchet (2003) ou de celui « de la contrainte sociale à l'autocontrainte » théorisé par Norbert Elias (1975, p.181). Dans ce contexte, les prescriptions de pureté rituelle afférentes à la viande s'épuisent d'elles-mêmes. La valorisation sociale récente de la viande semble donc permise par un processus de modernisation<sup>426</sup> (Habermas, 1988) qui véhicule une dimension émancipatrice en participant de la dissolution – progressive, partielle et circonscrite dans l'espace, selon les individus et les groupes – d'un ancien système de valeurs. Pourtant, chez Prabhu, le Brahmane carnassier, comme chez beaucoup de jeunes hommes de la classe moyenne de Chennai, la référence à la modernité n'est jamais clairement énoncée : dans les discours et les pratiques, cette valorisation de la viande est plus associée à l'appartenance à un groupe social jeune et éduqué (Staples, 2014, p.76) ou à l'affirmation d'une identité masculine qu'à une aspiration à la modernité occidentale. Il est donc difficile de voir dans les nouveaux statuts progressivement acquis par la viande une forme d'occidentalisation, une influence directe du modèle alimentaire d'Amérique du Nord ou d'Europe que décrit Marshall Sahlins (1980, p.216), dans lequel les aliments carnés sont centraux – l'étude des plats de viande proposés dans les restaurants le confirme (cf. chapitre 3). Il existe cependant certaines situations dans lesquels la modernité de la consommation de viande est mise en avant. Certains Indiens valorisent leur consommation de bœuf et de porc en évoquant une proximité (alimentaire comme religieuse) avec un Occident décrit explicitement comme « moderne ». Certaines personnes interrogées m'ont tenu un tel propos, se félicitant que dans mon pays « riche et développé » les gens aient le même régime alimentaire qu'eux. James Staples fait à plusieurs reprises les mêmes constatations chez des chrétiens d'Andhra Pradesh : la consommation de viande est revendiquée comme un acte moderne, car elle est associée à la

---

<sup>426</sup> Je l'ai évoqué en introduction : les concepts de « modernité » et de modernisation sont généralement définis assez largement. Pour Jürgen Habermas, la modernisation désigne « un ensemble de processus cumulatifs qui se renforcent les uns les autres ; il désigne la capitalisation et la mobilisation des ressources, le développement des forces productives et l'augmentation de la productivité du travail ; il désigne également la mise en place de pouvoirs politiques centralisés et la formation d'identités nationales ; il désigne encore la propagation des droits à la participation politique, des formes de vie urbaine et de l'instruction publique ; il désigne enfin la laïcisation des valeurs et des normes, etc. » (1988, p.2-3). Pour François Ascher, la modernité est la conjonction de processus « d'individualisation, de rationalisation, de différenciation sociale et d'économisation » (2005, p.12).

fois à l'Occident et à une pratique non-hindoue (2008). Mais c'est surtout pour les classes supérieures (sur lesquelles mon étude ne porte pas spécifiquement) que la consommation de viande est parfois considérée comme une pratique valorisée, vue comme une caractéristique saillante d'un Occident quelques fois mythifié, mais aussi souvent connu par des voyages ou des expatriations<sup>427</sup>.

Ce mouvement simultané de sécularisation et de distinction par la consommation est aussi nourri par le processus de mondialisation<sup>428</sup> (Dollfus, 2001, p.19 ; Abélès, 2012, p.40). L'« encodage » et le « recodage » (Deleuze & Guattari, 1980, p.55) des significations attribuées à la viande ne sont pas uniquement effectués « en interne », dans un espace indien ou tamoul qui serait étanchement clos, mais ils portent directement la marque de facteurs transnationaux, idéels ou réels, tels que l'expansion du marché global (Beck, 2006, p.72), la circulation mondiale de conceptions relatives au corps, une certaine dynamique en Inde de ce que Marcel Gauchet a nommé, au sujet de l'Europe chrétienne, la « sortie de la religion » (1985, p.197). Plus qu'une simple dynamique d'occidentalisation ou de copie conforme des pratiques alimentaires des pays du Nord, le changement des relations que les mangeurs indiens entretiennent avec la viande traduit une connexion croissante à un espace-Monde, une interpénétration du global et du local, de l'universel et du particulier – processus qu'Ulrich Beck nomme « cosmopolitisation » (*cosmopolitanization* ; *Kosmopolitizierung*) (2006, p.72-73) et qui touche principalement les classes urbaines, moyennes et supérieures. Cette cosmopolitisation du rapport à la viande est confirmée par l'étude de l'alimentation dans l'espace extérieur (cf. chapitre 3).

### c. De nouvelles normes : logique gustative et logique sanitaire

Avec l'affaiblissement de la conformation à des notions de pureté, le plaisir, « principe organisateur de la consommation moderne » (Appadurai, 2005, p.138), vient de plus en plus structurer les comportements alimentaires. Non pas que celui-ci ait été historiquement exclu de l'ethos hindou : les saveurs (*rasa*), que Madeleine Biarreau décrit comme des « émotions agréables » (1995, p.203), font certes théoriquement partie des propriétés fondamentales de l'alimentation<sup>429</sup>, mais leur combinaison s'est longtemps inscrite dans une logique humorale : dans l'ayurveda, les substances associées à chaque saveur ont la propriété d'apaiser ou d'exciter chacune des trois humeurs (Mazars, 1995, p.122). Subordonnée à la logique diététique

---

<sup>427</sup> L'effet de la migration sur le rapport à la viande mériterait d'être étudié de façon approfondie. Si certains brahmanes tamouls s'adonnent aux consommations carnées une fois installés aux Etats-Unis, d'autres restent strictement végétariens (Fuller & Narasimhan, 2014, p.173). Pour certains hindous, la migration peut même induire une revalorisation à consonance identitaire du modèle alimentaire : certains Indiens se convertissent au végétarisme après leur arrivée à New York (Saunders, 2007, p.214). Plus généralement, Chantal Crenn, Jean-Pierre Hassoun et Xavier Medina montrent bien qu'en situation de migration, les pratiques alimentaires doivent être comprises au-delà d'une dichotomie continuité-discontinuité, en prenant notamment en compte le « régime d'altérité » de la société d'arrivée (2010).

<sup>428</sup> Je reviens sur la connexion de l'espace carné indien à l'espace-Monde dans le chapitre 8.

<sup>429</sup> Voir Zimmermann, 1982, p.15 ; Mazars, 1995 ; Osella & Osella, 2008, p.174 ; Collingham, 2009, p.24.

humorale ou évacuée de la logique rituelle hindoue<sup>430</sup>, la logique gustative est pourtant valorisée *per se* par de nombreux mangeurs. On a vu que, plus que des motivations diététiques, la recherche d'un goût<sup>431</sup> différent de celui des légumes quotidiens était parfois la principale raison de manger de la viande. Le goût de la viande est parfois valorisé en soi, notamment par les jeunes hommes – ainsi Prasanth, étudiant hindou de caste intermédiaire rencontré à Chennai, me répondant : « Pourquoi j'aime la viande ? Surtout pour le goût (*taste*) ! ». De la même façon, de très nombreux restaurants non végétariens font référence au goût dans leurs appellations, comme l'enseigne « Tasty Chennai » à Triplicane. La logique gustative préside aussi très souvent au choix ou au rejet d'un type de viande : le mouton peut être préféré à la chèvre pour cette raison, comme le poulet ou poisson.

Ainsi, si la modernisation et la sécularisation contribuent à une érosion des logiques rituelles, elles permettent également l'apparition de nouveaux opérateurs dans le choix alimentaire. Certaines anciennes conceptions demeurent, mais elles sont souvent re-légitimées par de nouveaux discours. Notamment, émerge dans le rapport à la viande un « régime d'hygiène », visible par l'emploi très fréquent du terme « hygienic » par les lieux de vente et les industriels de la viande (cf. chapitre 5) : le restaurant Kebabish Halal (Arcot Road, Chennai) s'affirme « tasty, healthy, hygienic » et la boucherie Kottu Chicken Center (Kotturpuram, Chennai) « fresh and hygienic ». En Inde, la dynamique de modernisation implique une recomposition des prescriptions ainsi que l'émergence de « nouvelles régulations » (Ascher, 2005, p.148) afférentes à la viande. Elle ne va donc pas uniformément dans le sens d'une hausse de la consommation, bien au contraire. Dans certains cas, qu'il faut à présent développer, la sécularisation des comportements alimentaires induit un arrêt ou une réduction de la consommation de viande.

### **C. De nouvelles régulations limitant la consommation de viande**

Les nouvelles régulations diététiques et médicales pesant sur la consommation de viande ont déjà été décrites ; je souhaite aborder ici des régulations d'ordre plus moral ou éthique.

#### **1. Le néo-végétarisme et le contrôle de soi**

Dans l'Inde contemporaine, être végétarien ne signifie pas forcément appartenir à une caste supérieure ou revendiquer un statut rituel ou social élevé. On assiste de fait à la naissance d'un « nouveau végétarisme », pour reprendre le titre d'un article de Henrike Donner<sup>432</sup> (2008). Cette catégorie peut sembler difficile à définir, tant les pratiques qu'elle inclut sont diverses. Mais cette

---

<sup>430</sup> Dans la logique rituelle hindoue, contrairement à la conception musulmane, le goût n'est pas considéré comme un opérateur du choix alimentaire (Zins, 1998, p.421 ; Osella & Osella, 2008, p.195).

<sup>431</sup> Le terme tamoul consacré est *cuvai*, mais l'emploi de l'anglais *taste* ou *tasty* est très fréquent, même quand le locuteur est purement tamoulophone. De là à conclure que l'émergence de la logique gustative correspond à une certaine occidentalisation, il y a un pas que je ne franchirai pas...

<sup>432</sup> « New vegetarianism : Food, Gender and Neo-Liberal Regimes in Bengali Middle-Class Families ».

limite théorique participe aussi de sa définition pratique : c'est sans conteste cet aspect individuel qui le caractérise le mieux.

Ce nouveau végétarisme, que Henrike Donner constate dans les classes moyennes de Kolkata, est principalement pratiqué par des femmes mariées et ayant eu des enfants. Il s'ancre principalement dans une démonstration de chasteté et d'autodiscipline, une volonté de contrôler et d'infléchir sa fertilité ou sa sexualité<sup>433</sup> (2008, p.145). Ce végétarisme est alors fortement teinté de conceptions morales relatives à la figure de l'épouse et de la mère idéale (*ibid.*, p.166), mais aussi de préoccupations d'ordre plus médical, car il donne aussi souvent à voir ce que la mangeuse perçoit comme un mode de vie sain (*ibid.*, p.148). Mais ce nouveau végétarisme ne semble jamais totalement s'abstraire de son substrat indien – il est à ce titre peu probable qu'il eût émergé ailleurs<sup>434</sup>. Ces nouvelles conceptions se greffent en effet souvent sur des représentations rituelles plus anciennes : la viande est un aliment *rājastika* (et donc qui chauffe le corps et stimule la sexualité). Sous des habits nouveaux, la femme néo-végétarienne est souvent une version minorée et sécularisée de l'ascète ou de la veuve qui doit maintenir sa température corporelle au plus bas. Il est d'ailleurs parfois difficile d'opérer une distinction entre ce nouveau végétarisme et certaines formes de dévotions déjà mentionnées. Ainsi, le jeûne du vendredi peut être considéré comme une pratique moderne – K.T. Achaya le décrit comme « diététique dans son intention mais ayant une origine rituelle »<sup>435</sup> (Achaya, 1994, p.70) : il peut combiner un sentiment de piété, un hommage à la divinité, une recherche de contrôle sur son propre corps et de paix de l'esprit (*peace of mind*) (Pearson, 1996).

Parce qu'il semble être le produit d'une décision personnelle, le nouveau végétarisme est souvent plus qu'une simple réappropriation des pratiques rituelles. En ce sens, il participe pleinement de la dynamique d'individualisation, mettant en œuvre une combinatoire particulière entre des logiques spirituelles, rituelles, médicales, sociales, morales ou psychologiques (Jacobsen *et al.*, 2010, p.431). Plus qu'un sacrifice portant la marque d'une soumission à l'ordre patriarcal, Henrike Donner nous incite à y lire un vecteur d'autonomie personnelle, d'« agentivité féminine »<sup>436</sup> (2008, p.167), mais aussi une marque de l'appartenance à la classe moyenne (*ibid.*, p.166). Il constitue donc une forme de « subjectivation », dynamique par laquelle le sujet devient à la fois autonome et assujéti, soumis à des disciplines corporelles (Martucelli, 2005). On peut également lire cette pratique néo-végétarienne comme une modalité des « techniques de soi », que Michel Foucault décrit comme des procédures « proposées ou prescrites aux individus pour fixer leur identité, la maintenir ou la transformer en fonction d'un

---

<sup>433</sup> Je relate ici ce type de végétarisme analysé par Henrike Donner ; je n'en ai en revanche pas rencontré l'équivalent au Tamil Nadu.

<sup>434</sup> Une géohistoire des végétarismes, éclairant les connexions temporelles et spatiales entre les différentes modalités de ce rapport à l'alimentation pourrait être écrite, mais ce n'est pas ici la place d'un tel développement...

<sup>435</sup> « dietetic in intention, but do have a ritualistic origin. »

<sup>436</sup> « female agency ».

certain nombre de fins, et ceci grâce à des rapports de maîtrise de soi sur soi ou de connaissance de soi par soi » (cité par Warnier, 1999, p.34).

## **2. Arguments éthiques, sanitaires ou environnementaux contre la viande**

Un autre « nouveau végétarisme » émerge, qui reconnaît encore plus clairement sa dette vis-à-vis de l'Occident. Ce végétarisme, ou parfois simplement la limitation ou la régulation volontaire de la consommation de produits carnés, s'appuie principalement sur des arguments éthiques, sanitaires et environnementaux, ces trois considérations pouvant être associées.

Dans l'ensemble des entretiens que j'ai menés au sein de la classe moyenne de Chennai, je n'ai rencontré que peu de mangeurs revendiquant un strict végétarisme imputable à une de ces trois raisons. Mais, s'ils tendent pour l'instant à se diffuser surtout au sein d'une élite cosmopolite, ces arguments sont très présents dans la sphère d'expression publique, notamment dans la presse anglophone indienne. Outre ceux évoquant les vertus diététiques d'un régime végétarien, de nombreux articles dressent le portrait d'Indiens devenus végétariens ou « végan ». Ainsi, début 2014, le *Times of India* donne la parole à un chef de cuisine, un nutritionniste, une éditrice, une professeur de yoga et un acteur<sup>437</sup> ; les raisons invoquées pour la conversion alimentaire sont en premier lieu la santé, mais aussi pour certains le refus de mettre à mort des animaux, ou, pour l'éditeur, les économies budgétaires. L'acteur revendique une « approche holistique », combinant le végétarisme à l'activité physique et une consommation réduite d'alcool. Le chef de cuisine quant à lui recommande à quiconque chercherait à réprimer une forte pulsion carnassière, de manger de la nourriture italienne, qui offrirait un splendide choix de plats sans viande. Le fait que la cuisine indienne ne soit même pas évoquée permet d'identifier aisément la cible de ces propos : la classe supérieure éduquée, lectrice de la presse anglophone. La même année, dans un article du *New Indian Express* relatant l'expérience de célébrités végétariennes, Jamwal, le nouvel acteur fétiche de Bollywood, témoigne :

« C'est le végétarisme qui m'a aidé à sculpter mon corps de cette façon. Etant végétarien, je me sens léger, agile et vivant, aussi bien physiquement que mentalement »<sup>438</sup>.

A ses côtés, une restauratrice de New Delhi explique qu'elle a arrêté de manger de la viande à la vue d'un poulet dépecé dans une boucherie. Fait révélateur, nombre des personnes citées dans cet article se disent « végétariens de naissance », autrement dit issus de hautes castes. Cette ascendance ne doit pas être sous-estimée : elle indique clairement une rencontre entre le brahmanisme et ce végétarisme cosmopolite que l'on retrouve en Occident (Twigg, 1983 ; Ossipow, 1997 ; Quien, 2007, p.212). Outre ces articles paraissent en Inde de multiples livres vantant les bienfaits d'une alimentation végétarienne<sup>439</sup> alors que de très nombreux ouvrages culinaires proposent des recettes sans viande, qu'elles soient issues d'un répertoire *new-age* ou

<sup>437</sup> Source : « How they turned vegetarian and for good », *The Times of India*, 25 avril 2014.

<sup>438</sup> Source : « Thought for Food. The new Indian Vegetarian », *New Indian Express*, 29 novembre 2014.

<sup>439</sup> Par exemple, l'ouvrage *Be a vegetarian* d'Arun Kumar Jain (2008) dont le cas est traité plus en détails dans le chapitre 7.

brahmane. Dans une boutique de jeu de Chennai, j'ai vu une dinette végétarienne, « for a green India » comme le précisait l'emballage. La diffusion publique de cette nouvelle idéologie végétarienne est également assurée par l'activisme de nombreuses associations militant pour un régime sans viande (cf. chapitre 7).

Le discours végétarien séculier renvoie donc souvent à des représentations imprégnant l'ensemble de la société indienne. Parmi ces représentations, une sensibilité particulière au monde animal provoque chez certains mangeurs un malaise relatif à la mise à mort des bêtes. Lavanya, une enseignante hindoue de caste intermédiaire vivant à Chennai, m'a raconté avoir arrêté de manger de la viande vers l'âge de dix ans « pour des raisons spirituelles » : « je ne voulais pas faire de mal aux animaux (*to harm animals*) » a-t-elle précisé. Son mari (issu de la même caste qu'elle) étant non-végétarien, c'est sa belle-mère qui cuisine de la viande à son fils... De telles pratiques concernent aussi des viandes particulières : « Quand j'étais petit, je m'occupais des vaches de la maison, je me sens donc attaché à elles » m'a dit un chrétien pour expliquer son refus de manger du bœuf. Similairement, celles ou ceux qui s'occupent ou s'occupaient des volailles dans la basse-cour de la maison familiale disent parfois ne plus pouvoir manger de poulet. Une jeune femme hindoue m'a expliqué qu'elle ne pouvait plus manger de viande de chèvre depuis qu'elle avait vu dans son enfance un chevreau être abattu sous ses yeux. Dans ce cas-là, ce n'est pas une règle rituelle ou religieuse, mais bien la définition d'une « communauté morale des êtres vivants » (Goossaert, 2007, p.106) qui sert de logique classificatoire, traçant une ligne entre les animaux pouvant être consommés et ceux ne pouvant pas l'être : on retrouve l'argument d'Edmund Leac voulant que les animaux trop proches soient considérés comme non comestibles (1980, p.294). Cette régulation s'apparente à une attitude qui renvoie à une certaine universalité – le malaise déjà évoqué lié au meurtre alimentaire<sup>440</sup>. Mais on peut aussi supposer qu'en Inde le fond idéologique façonnant les conceptions brahmaniques, cristallisé par la notion d'*ahimsā*, participe aussi de la définition apparemment non rituelle des statuts des animaux. Autrement dit, ce n'est pas parce qu'un mangeur ne revendique aucune parenté idéologique avec l'hindouisme que ses pratiques ne portent pas la marque, même ténue et diluée, du brahmanisme.

Aux côtés de l'argument éthique, l'argument écologique n'est que très peu mobilisé au sein de la classe moyenne pour éclairer un végétarisme sécularisé. Une seule personne interrogée, Ilango, un hindou professeur au département de communication de l'université de Chennai, m'a dit que « comme militant écologiste (*as an environmentalist*), [il est] favorable au fait de manger moins de viande ». La condamnation écologique de la consommation de viande est plus visible à l'échelle du militantisme séculier qu'à celle des pratiques des individus. D'autres types de végétarismes ou de limitations volontaires de la consommation de viande se développent en Inde. L'anthropologue Amit Desai a montré comment, dans certains cas, une forme de

---

<sup>440</sup> En Occident, et pas uniquement en milieu urbain, des enfants refusent d'être servis en lapin car ils ont vu l'animal dépecé dans la cuisine...



végétarisme qu'il nomme « subalterne » est pratiqué par certains membres des basses castes comme une protection contre la sorcellerie (2008, p.103). Dans d'autres cas, l'alimentation végétarienne est valorisée comme une panacée et un rempart moral contre ce qui est présenté comme les maux du monde moderne (Sébastien, 2010, p.10). Les arguments rituels sont alors décodés pour être ensuite recodés sous forme d'arguments moraux : la consommation de viande reste une pratique mal considérée, les référents du jugement basculant simplement d'une logique à l'autre. Plus généralement, l'argument rituel ou social déjà évoqué peut être mobilisé et reformulé à des fins politiques et identitaires, notamment en lien avec l'affirmation du nationalisme hindou (cf. chapitre 7).

Chacun de ces végétarismes semble donc singulier, articulant dans une forme d'« ultra-hybridité » des conceptions rituelles, non-rituelles ou sécularisées. Cette recombinaison n'est pas propre à l'Inde : en Chine aussi, les pratiques végétariennes connaissent un regain d'intérêt, alliant discours moral, justification médicale (Goossaert, 2007, p.104), arguments sanitaires, animalistes et environnementaux (Klein, 2008, p.206). Dans l'Inde contemporaine, les nouveaux végétarismes portent la marque d'une individualisation des comportements sur fond d'idéologie brahmanique diffuse. Logiques rituelle, spirituelle, hygiénique, éthique, environnementale, politique ou identitaire viennent se mêler, parfois coïncider, dans une combinatoire de plus en plus individuelle. Parfois, cette combinaison de logiques n'aboutit pas forcément à un végétarisme strict mais contribue grandement à réguler, à restreindre la consommation de viande.

La modernisation alimentaire n'implique donc pas uniquement une dissolution des systèmes normatifs. Du reste, même quand les modèles prescriptifs s'essouffent, l'inertie des pratiques peut faire perdurer certains usages. Ainsi, des jeunes Brahmanes récusant toute conception rituelle de l'alimentation m'ont dit être végétariens uniquement par habitude : la simple idée de manger de la viande leur inspire un dégoût immédiat. On peut alors évoquer une forme d'hindouisme « zombie »<sup>441</sup> : même si les croyances ont disparu, les pratiques et les valeurs normatives qui sont associées à cette forme religieuse persistent, sur un mode dégradé, par le truchement de la stabilité des dégoûts ; la viande reste vue comme un aliment dont l'ingestion constituerait une « atteinte potentielle de soi, de l'âme » (Rozin, 1995).

Pour conclure, un fait important mérite d'être mis en exergue : par les références et les justifications qu'elles mobilisent, ces nouvelles régulations de la consommation de viande traduisent un sentiment d'appartenance des mangeurs à une société cosmopolite. Produits de près ou de loin par la modernité, ce sont des phénomènes principalement urbains. Les comportements des mangeurs urbains témoignent donc de la fonction d'opérateurs de mondialité, de lieux d'accès au Monde que les villes revêtent (Lussault, 2013, p.81-82), ainsi que

---

<sup>441</sup> Pour paraphraser la notion de « catholicisme zombie » employée par Hervé Le Bras et Emmanuel Todd au sujet de certaines régions françaises (Le Bras & Todd, 2013, p.70).

de l'inscription dans l'espace des significations et des usages relatifs à la viande – le chapitre 3 vise à rendre compte de cette spatialité.

### **Conclusion. Une multitude de logiques de consommation**

La caste n'est plus le principal facteur prescrivant les comportements relatifs à la viande : le revenu, le lieu de vie, le genre, la classe d'âge ou la classe sociale sont autant de références qui conditionnent de plus en plus la prise alimentaire. Mais cette relative autonomisation ne signifie cependant pas l'effacement de toute référence à l'appartenance communautaire (Quien, 2007, p.240). La modernité n'implique pas uniquement un consumérisme individualiste : elle ravive et réactive aussi des sentiments d'appartenance au groupe – que celui-ci soit ethnique, religieux ou de caste (Srinivas, 2007, p.100).

En quoi ces multiples dynamiques affectent-elles la consommation et le statut des différentes viandes ? L'augmentation générale de la consommation de produits carnés en Inde, et plus spécifiquement au Tamil Nadu, ne peut être niée. On est aujourd'hui bien loin de « l'indigence générale du marché de la viande » que Jacques Dupuis constatait dans les années 1950 (1960, p.168). La baisse des prix, notamment de celui du poulet, et la hausse du revenu, semblent induire une hausse presque mécanique de la consommation. Il y aurait donc une sorte d'« effet de rattrapage » (même si ce terme, peu élégant, laisse supposer l'idée, gênante, d'un retard à combler) : tout se passe comme si une demande potentielle, qui était bloquée par les barrières matérielles d'une accessibilité et d'une disponibilité restreintes, se trouvait à présent plus en adéquation avec une offre économiquement compétitive et géographiquement concentrée. Ces changements quantitatifs semblent aussi aller de pair avec une évolution qualitative du statut de la viande : la consommation apparaît comme banalisée, se soustrayant partiellement à certaines conceptions rituelles. Caractérisons cette croissance de la consommation. Plusieurs mouvements sont à l'œuvre. Tout d'abord une massification, entendue au sens strictement quantitatif, de la consommation de viande : la fréquence de consommation augmente chez les mangeurs. Ensuite, une forme de démocratisation, dans un sens plus qualitatif : certains, notamment les plus pauvres, qui avaient accès très rarement à la viande peuvent maintenant en acquérir plus aisément. Finalement, une relative « extensification » – au sens que Sidney Mintz donne à ce terme (2014, p.226) : à la marge, de nouveaux usages et de nouvelles significations apparaissent.

Pour autant, la hausse de la consommation de viande dans le contexte étudié semble tout sauf débridée. Déjà, il est difficile de désigner cette augmentation de la consommation des classes basses sociales comme une « intensification » de la consommation – définie par Sidney Mintz

comme l'imitation des pratiques de ceux ayant un statut social supérieur<sup>442</sup> (2014, p.226) : sur l'échelle rituelle, ceux ayant un statut supérieur sont habituellement végétariens. C'est donc plus une logique économique qu'une logique sociale qui préside à cette démocratisation. De surcroît, si la fréquence de consommation augmente, les quantités consommées par personne et par repas restent plutôt stables. Par ailleurs, la démocratisation constatée est à la fois sélective et ségrégative. Sélective, car pour certains groupes sociaux, la viande reste un aliment fortement déprécié, si ce n'est rejeté : on s'abstient d'en consommer, temporairement ou définitivement, pour afficher un statut social supérieur ou pour revendiquer une pureté rituelle. Ségrégative ensuite, car le mouton reste très cher et les autres viandes continuent à être difficiles d'accès pour les plus démunis, malgré la baisse du prix du poulet – c'est ce qu'a montré l'étude des statistiques à l'échelle nationale : plus on est riche, plus on mange de viande. Variable économique et variable rituelle se croisent donc (parmi de nombreuses autres variables), résultant en une multitude de combinaisons individuelles possibles. La notion de « rattrapage » doit donc être prise avec beaucoup de précautions, tant il faut se garder de naturaliser les besoins<sup>443</sup>. En Inde, la viande est toujours vue par beaucoup comme un « extra » dont on peut se passer en cas de difficultés économiques, et non comme un besoin de base non substituable. Souvent, s'en abstenir est un choix indépendant des contraintes économiques : en dépit des changements constatés, une multitude de logiques font perdurer le modèle alimentaire végétal/végétarien et confirment généralement la viande dans son statut d'accompagnement, notamment dans le cadre de l'alimentation domestique.

---

<sup>442</sup> Sidney Mintz emploie les termes d'« extensification » et d'« intensification » pour caractériser la hausse de la consommation de sucre en Angleterre à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>443</sup> Comme l'a très justement démontré Marshall Sahlins, les besoins sont aussi (et avant tout) culturellement construits par une société donnée : « les objets, les choses, n'ont une existence dans la société humaine que par la signification que les hommes peuvent leur donner » écrit-il dans *Au cœur des sociétés* (1980, p.215).

## **Chapitre 3 – La consommation de viande, une pratique inscrite dans l'espace**

### **Introduction. Registre territorial et registre individuel**

A la lumière des grands registres normatifs et des principales dynamiques qui viennent d'être exposés, il s'agit à présent d'interroger le statut de la viande en rapport avec les espaces dans lesquels ces pratiques et ces représentations s'inscrivent. Au vu des analyses développées dans le chapitre 1 et le chapitre 2, deux grandes dichotomies spatiales se dessinent : d'un côté entre l'espace rural et l'espace urbain, de l'autre entre l'espace domestique et l'espace extérieur. On le voit, ces deux dichotomies ne se situent pas sur le même plan. La première renvoie à une distinction matérielle, « objectivable », entre des espaces de vie, à un registre territorial : le rapport à la viande varie, à l'échelle de la région, en fonction du lieu de résidence des mangeurs. La deuxième renvoie à une distinction entre des contextes spatiaux individuels, à un registre biographique relevant d'un « espace vécu » : le rapport à la viande varie à l'échelle du mangeur, en fonction du lieu de sa prise alimentaire. Bien sûr, ces deux plans s'entrecroisent en partie, car l'espace urbain, plus que l'espace rural, propose aux mangeurs des lieux de restauration à l'extérieur du foyer. Ces deux dimensions spatiales des représentations et des pratiques relatives à la viande, je les interroge à présent successivement. La première, l'opposition espace rural / espace urbain, est abordée rapidement : ses grandes implications ont déjà été largement exposées. Elle est complétée tout au long de ce travail, notamment dans la partie 2, par l'analyse de l'ensemble des réseaux d'approvisionnement de la viande en amont. La deuxième, l'opposition entre l'alimentation au foyer et l'alimentation à l'extérieur (principalement au restaurant), quoique également déjà entrevue, n'en exige pas moins un développement plus conséquent, tant elle est porteuse d'enseignements sur les recompositions des significations accordées à la viande dans l'Inde contemporaine. En ceci, elle s'inscrit pleinement dans la continuité du chapitre 2. Elle est également complétée plus loin, dans le chapitre 6, consacré plus largement à la présence de la viande dans l'espace public, dans le paysage urbain.

### **I. L'espace rural, l'espace urbain et la viande : l'air de la ville rend-il plus carnassier ?**

Les chiffres étudiés dans le chapitre 1 mettent en avant une nette segmentation de la consommation entre l'espace rural et l'espace urbain, aussi bien pour ce qui est des quantités que des types de viandes consommées. Pour autant, n'est-il pas réducteur et quelque peu démodé d'opposer simplement des pratiques propres à la « ville » et d'autres propres à la

« campagne » ? Les usages et les significations relatifs à la viande sont-ils en lien avec les lieux de vie des mangeurs, avec un quelconque gradient d'urbanité ?

### A. L'opposition ville/campagne : féconde ou illusoire ?

Avant de chercher à mettre en évidence des différences relatives à la consommation de viande entre le contexte urbain et le contexte rural, il faut tout d'abord s'interroger sur la pertinence d'une telle distinction. Le principal risque encouru dans une telle analyse est bien sûr d'essentialiser, de réifier la différence entre le monde urbain et le monde rural, de réduire ces deux espaces à deux substances, à deux hypostases qui auraient des propriétés propres. Ainsi, au sujet du monde indien, Frédéric Landy nous met en garde contre une telle opposition : « tout prouve au contraire que la réalité est l'interpénétration plutôt que l'antagonisme » (1993, p.314). Pourtant, dans ce même article, tout comme dans son ouvrage *L'Union Indienne* (2002b), le géographe analyse séparément le monde urbain et le monde rural, prouve s'il en est que chacun de ces contextes peut malgré tout constituer une catégorie spatiale présentant des caractéristiques propres. Un autre élément contribue à renforcer cette différenciation entre l'espace rural et l'espace urbain : si l'image de l'Inde est à présent associée aux mégapoles qui se multiplient dans l'espace national (Mumbai ou Kolkata font aujourd'hui partie intégrante du paysage urbain mondial), le pays reste caractérisé par ce que Frédéric Landy et Jean-Luc Racine nomment la « rétention rurale » (1997, p.178) ou l'« enracinement villageois » (*ibid.*, p.182). En 2015, le pays compte encore deux-tiers de ruraux (Racine, 2015, p.29)<sup>444</sup>.

Ce clivage entre ville et campagne est donc social, mais il peuplé aussi les imaginaires. Odette Louiset explique que ces deux espaces font souvent l'objet de représentations contrastées et parfois opposées, dans les discours occidentaux sur le pays (Louiset, 2011b, p.13) mais aussi dans ceux produits par le pays lui-même (*ibid.*, p.16). Les villes indiennes ont longtemps été de fait quasiment exclues des descriptions (exogènes et endogènes) du monde indien, car considérées comme non « authentiques » (*ibid.*, p.13), là où le village était présenté comme « la forme idéale de l'établissement humain hindou » (*ibid.*, p.33). Ce « villagisme » (Landy, 1993, p.316) a notamment été nourri par les propos de Gandhi qui ne considérait « comme originelle que l'Inde rurale, peuplée exclusivement d'Indiens, non souillée par ces enclaves artificielles que sont les villes » (*ibid.*, p.317), ainsi que par de nombreux anthropologues qui ont fait des villages un terrain privilégié d'étude.

Dans une certaine géographie imaginaire et sémantique, l'opposition semble nettement tranchée. Pourtant, les catégories « ville » et « village » ne trouvent pas d'exacte correspondance dans les

---

<sup>444</sup> Ils étaient 68% en 2014

(source : Banque Mondiale ; <http://data.worldbank.org/indicator/SP.URB.TOTL.IN.ZS> ; consulté le 25/08/2015).

termes vernaculaires. En tamoul, *kirāmam*<sup>445</sup> réfère sans ambiguïté au village, lieu d'habitation petit par sa taille (Selby & Peterson, 2008, p.9). En revanche, il n'existe pas de terme propre pour désigner la grande ville. Une autre catégorie spatiale très fréquemment utilisée est celle de *ūr* (tm.), terme qui renvoie à la fois à « un territoire nommé qui est habité par des êtres humains supposés partager la substance du sol de ce territoire et à un territoire vers lequel un Tamoul s'oriente de manière cognitive à chaque instant » (Daniel, 1984, p.63)<sup>446</sup>. Dit autrement, il désigne, génériquement et administrativement, un lieu peuplé par des hommes, mais aussi, individuellement, le lieu d'« origine », centré sur la personne (Berti & Tarabout, 2009, p.18). Dans l'ouvrage *Tamil Geographies* (Selby & Peterson, 2008), cette notion tamoule de *ūr* est traduite par les contributeurs indifféremment par village (*village*) ou par ville (*town*)<sup>447</sup>. Le terme pouvant s'approcher le plus de la conception de ville serait *nakar* (tm. *nakaram*), mot dérivé du sanskrit que le dictionnaire anglais-tamoul de l'Université de Cologne<sup>448</sup> traduit par « city, town, capital, metropolis ». Cependant, le terme *nakar* est surtout utilisé sous forme de suffixe, afin de nommer des quartiers<sup>449</sup>. Dans le langage courant, c'est le terme anglais « city » qui est couramment employé pour désigner une grande ville.

Afin de dépasser la stricte opposition ville/campagne, j'ai introduit (cf. chapitre 2) la notion de « gradient d'urbanité », dont les géographes Jacques Lévy et Michel Lussault se font les défenseurs : espace rural et espace urbain ne sont alors plus vus comme séparés par une frontière nette<sup>450</sup>, mais au contraire comme reliés entre eux par un continuum d'espaces intermédiaires, présentant des caractéristiques plus ou moins propres à l'urbanité. L'urbanité est alors définie par le couplage unissant « densité » et « diversité » (Lussault, 2007, p.324) : plus grandes sont la densité et la diversité (des habitants, des activités, des cultures, du bâti, etc.), plus élevé est le gradient d'urbanité.

Ce que je souhaite ici, c'est interroger le lien qui unirait la position d'un acteur sur ce gradient et les caractéristiques de sa consommation de viande – j'évite autant que possible de parler par exemple d'« influence » de ce gradient sur les pratiques afin de ne pas sombrer dans une vision déterministe de l'espace : ce n'est pas forcément le lieu où l'on se situe qui porte sa marque sur les pratiques – les pratiques elles-mêmes contribuent à construire les significations du lieu. A cette fin, j'utilise là encore les données issues des observations et entretiens qualitatifs effectués à Chennai, à Kamachipuram, à Chinnamanur, à Pondichéry et à Hosur.

<sup>445</sup> Terme lui-même d'origine sanskrite.

<sup>446</sup> « a named territory that is inhabited by human beings who are believed to share in the substance of the soil of that territory and a territory to which a Tamil cognitively orients himself at any given time ».

<sup>447</sup> Dans une autre acception, *ūr* désigne le quartier des castes intermédiaires et supérieures, s'opposant au *cēri*, le quartier des Dalits.

<sup>448</sup> Source : <http://www.sanskrit-lexicon.uni-koeln.de/scans/MWScan/tamil/index.html> ; consulté le 05/03/14.

<sup>449</sup> Par exemple, pour le quartier d'Anna Nagar (*aṇṇā nakar*) à Chennai ou la ville de Virudhunagar (*virutunakar*) dans le Sud du Tamil Nadu.

<sup>450</sup> C'est bien là l'écueil de la distinction, aujourd'hui désuète, ville/campagne.

## B. Viandes des villes et viandes des champs ?

### 1. Des pratiques qui varient selon un gradient d'urbanité

D'une façon générale, les entretiens et les observations confirment une tendance exprimée par les statistiques du NSSO : les urbains consomment plus de viande que les ruraux. Toujours en me débarrassant de toute prétention à une quelconque signification statistique, je peux malgré tout avancer ici que la majorité des personnes non-végétariennes interrogées en ville (au sein de la classe moyenne, mais aussi, plus marginalement, au sein de la classe laborieuse) mentionne consommer de la viande deux à trois fois par semaine ; en milieu rural les fréquences sont plus faibles : une fois par semaine ou une fois toutes les deux semaines

La différence constatée vaut aussi pour les types de viandes mangées. Au cours de mes enquêtes, il est par exemple apparu qu'en guise de mouton, les urbains préféraient majoritairement la viande issue des ovins là où les ruraux préféraient celle issue des caprins. Par ailleurs, si le poulet est dans tous les contextes la viande la plus consommée, les populations rurales étudiées affirment consommer en proportion plus de porc et de bœuf que les populations urbaines. Certes, le facteur de la religion et de la caste prévaut dans le primat accordé à l'une ou l'autre des viandes. La prédilection des urbains pour la viande des ovins peut en partie s'expliquer par la plus grande présence de musulmans dans les villes. Ces observations soulignent une tendance à une diversité carnée plus importante en contexte rural qu'en contexte urbain, où le poulet et le mouton sont les viandes les plus favorisées par les mangeurs. Ces données empiriques se distinguent donc des données statistiques (cf. chapitre 1) qui, elles, présentaient une composition des consommations similaire entre les deux contextes. Selon les lieux de vie, les modes de transformation de la viande diffèrent aussi. Les recettes domestiques privilégiées en milieu rural s'apparentent plus au ragoût (cuisson longue et économique car le fond de cuisson fait partie du plat), alors qu'en milieu urbain, si le ragoût reste le plat de base, la viande est plus communément qu'ailleurs cuisinée à la friture (notamment par la confection de *chicken 65*) ou comme élément d'un riz pilaf (*biryani*). Généralement, la diversité des recettes cuisinées est bien plus importante en ville qu'à la campagne, à mesure que le degré d'urbanité se renforce.

Ces différences de pratiques constatées renvoient à des différences d'accessibilité et de disponibilité, mais aussi à des différences de représentations. A certains égards, le contexte rural semble bien être plus proche de ce que j'ai nommé plus haut la « modalité cérémonielle », alors que le contexte urbain présente dans bien des cas des exemples de « modalité banalisée »<sup>451</sup>.

---

<sup>451</sup> Comme cela a été dit, il ne faut pas pour autant réduire la distinction entre ces deux modalités à une distinction entre des espaces.

## 2. Le cérémoniel et le banalisé

Dans le village de Kamachipuram, beaucoup de personnes interrogées m'ont dit ne consommer de la viande que rarement, lors d'événements particuliers (visite d'un proche, fête religieuse, etc.). La consommation de viande vient alors ponctuer épisodiquement un calendrier alimentaire portant plus qu'ailleurs le sceau du végétarisme. La viande est donc confirmée dans son statut d'aliment exceptionnel, c'est-à-dire à la fois symbolique et marginal. Par ailleurs, les variations hebdomadaires semblent bien plus marquées en contexte rural. Ainsi, les trois boucheries de mouton du village ne sont ouvertes que le mercredi, le samedi et le dimanche, tandis que la vente ambulante de bœuf n'a lieu que le samedi et le dimanche. Ce n'est qu'à partir d'un certain seuil, que l'on peut approximativement situer autour d'une à deux dizaines de milliers d'habitants, que les agglomérations disposent d'une offre permanente de poulet et de mouton. Cette dichotomie ville/campagne se retrouve dans les discours : un musulman rencontré à Chennai m'a dit que la « culture (*kalāccāram*) de la ville » y incitait sa communauté à manger de la viande également le dimanche ; dans son village d'origine, le vendredi reste la seule journée carnée de la semaine. A Chennai au contraire, la consommation de viande prend de plus en plus des formes banalisées, sécularisées, au sein des classes moyennes, mais aussi bien sûr au sein des classes supérieures. De nombreux travailleurs de Chennai, ayant migré dans la grande ville depuis leur village natal, m'ont exprimé leur satisfaction et leur plaisir de pouvoir manger plus de viande dans ce nouveau territoire. D'une manière générale, une migration vers la ville implique pour beaucoup d'Indiens une croissance de la consommation de produits carnés. A partir d'un certain degré d'urbanité, la consommation carnée n'est plus toujours revêtue d'une aura rituelle : la viande rentre peu à peu dans le quotidien, elle est cuisinée plusieurs fois par semaine au foyer, elle est consommée sans ambages par de nombreux hommes lors des jours « auspicious », elle est partagée au restaurant entre amis sortant de l'université, elle est avalée par un travailleur seul à un stand de rue, etc. En contexte urbain, la symbolique de la viande est reformulée : d'une dimension collective (sociale et sacrée), celle-ci semble acquérir en ville une dimension individuelle (ostentatoire et distinctive). Si l'« air de la ville » rend plus libre<sup>452</sup> dans ses choix alimentaire et que son territoire est mieux connecté à l'espace-Monde, la variable économique est également capitale : plus on a de revenus, plus on peut s'acheter de viande. Cependant, cette connexion de la ville à la mondialité n'induit pas une hausse mécanique de la consommation : au Tamil Nadu, c'est en contexte urbain que se concentrent de nombreux Brahmanes végétariens et des membres des classes moyennes pour qui le végétarisme devient une pratique individuelle d'ascétisme et d'autodiscipline.

En outre, il faut éviter l'écueil qui associerait le village à la tradition là où la ville serait l'empire de la modernité. La réalité est bien plus nuancée que ce que ces grandes oppositions pourraient laisser entrevoir. A Chennai, la consommation de viande reste cérémonielle dans de nombreuses

---

<sup>452</sup> « *Stadtluft macht frei* » dit le dicton allemand (l'air de la ville rend libre).



occasions : lors de certaines célébrations religieuses, de l'accueil d'un proche ou d'un événement d'importance, les familles non-végétariennes servent toujours des plats carnés (notamment du *biryani*). Cette ritualité de la consommation s'observe dans l'ensemble des communautés religieuses (le dimanche pour les chrétiens, le vendredi et lors des *Aïds* pour les musulmans, lors de *Dibavali* pour les hindous, etc.). A Chennai, la variabilité à la fois hebdomadaire, mensuelle et annuelle de la vente de viande, confirmée par les statistiques d'abattage (cf. chapitre 5), atteste de cette cérémonialité persistante. En miroir, la modalité banalisée est loin d'être totalement étrangère à Kamachipuram. Le boucher de volaille du village reconnaît effectuer ses meilleures ventes le dimanche, mais il affirme aussi que depuis deux ans son chiffre d'affaires réalisé les mardi et vendredi (deux journées habituellement marquées par l'abstinence) augmente. Les habitants du village s'accordent aussi à dire qu'alors que le mouton était encore la principale viande consommée il y a quinze ans, aujourd'hui le poulet s'affiche sans conteste au premier rang des ventes – c'est d'ailleurs la seule viande disponible quotidiennement. Ces changements annoncent, pour ceux qui en ont les moyens, une forme de banalisation de la consommation de viande dans le village. Les fréquences de consommation, notamment au sein de la communauté relativement prospère des Nadars, s'accroissent depuis une dizaine d'années. Ceux qui le souhaitent (surtout les hommes) peuvent à présent acheter de la viande déjà cuite (une forme de *chicken 65*) dans deux échoppes du village ; l'unique gargote non-végétarienne propose tous les jours en accompagnement du riz un *chicken kuḷampu* qui rencontre un franc succès auprès des hommes (encore eux) de la classe dominante locale (propriétaires terriens, commerçants, fonctionnaires, etc.) (photographie 3-1). Pour peu qu'il en ait les moyens et l'envie, le mangeur n'est plus tenu d'attendre le dimanche ou une festivité particulière pour consommer des produits carnés.



**Photographie 3-1 – Banalisation de la consommation de viande à Chinnamanur**

*Clichés : M. Bruckert, novembre 2013*

A gauche, un étal de restauration à emporter propose à toute heure du *chicken 65* et des *puris*. A droite, deux hommes mangent du riz accompagné de légumes et de *chicken kuḷampu* dans l'unique gargote non-végétarienne du village.

### 3. Des différences de disponibilité et de représentations

La disponibilité physique des viandes joue un grand rôle dans la fréquence et les modalités de consommation : l'augmentation de l'offre de viande (crue ou cuite) dans l'espace public est un élément capital du processus de sécularisation de l'alimentation<sup>453</sup>. Plus le degré d'urbanité est élevé, plus l'offre est plus pléthorique et concentrée dans l'espace. Un carnassier de Kamachipuram (5 000 habitants) devra se contenter dans son village de *chicken 65* et de *chicken kuḷampu*, à Chinnamanur (42 000 habitants) il aura accès à des recettes nord-indiennes ; pour goûter au poulet pané de KFC (cf. infra) il devra se rendre dans une grande capitale de district, par exemple à Madurai (plus d'un million d'habitants), et pour croquer dans un hamburger de McDonald's il lui faudra aller jusqu'à Coimbatore. En contexte rural en revanche, la proximité des zones d'élevage peut également favoriser l'accès à certaines viandes comme le porc, beaucoup moins accessible à Hosur (116 000 habitants) ou à Chennai. Dans la région de Kamachipuram, cette viande est souvent proposée dans les bars (*wine shops*) : moins onéreuse et considérée comme s'alliant parfaitement avec l'alcool (pour des raisons gustatives et diététiques), elle est prisée par de nombreux hommes (des Dalits, mais également à présent des Thevars) lors de beuveries dont de nombreux informateurs reconnaissent l'accroissement de la fréquence.

Cette cohabitation entre les modalités cérémonielle et banalisée appelle une analyse prudente. Le processus, partiel et non achevé, de sécularisation et de banalisation, tel qu'il a lieu dans une certaine mesure à Kamachipuram, n'induit pas mécaniquement une hausse de la consommation de viande. Murugan Velu, hindou de la communauté Maravar de Kuppinayakanpatti, un village situé à 5 km de Kamachipuram, m'a affirmé qu'à présent les gens mangeaient moins de viande qu'autrefois. Le propos peut à première vue sembler contre-intuitif et en contradiction avec les observations empiriques. Pourtant, s'il ne saurait jeter le doute sur l'augmentation relevée de la consommation de viande, sa justification est porteuse de sens :

« Autrefois, quand quelqu'un avait le rhume, le médicament (*maruttuvam*), c'était du bouillon de poulet et de l'huile. Maintenant la viande n'est plus du tout un médicament. Autrefois, les gens mangeaient de la viande n'importe quand, il fallait être fort (*palamāṇa*). Le travail était dur, les gens se déplaçaient à pieds, la digestion était rapide et les gens mangeaient beaucoup plus de viande. Maintenant, ils nous disent que c'est la viande qui nous rend malades ! »

Deux conceptions de la viande sont ici exprimées : son rapport avec la force et son rapport avec la santé. En milieu rural, avec le changement des modes de vie et de travail, certains considèrent que la quantité nécessaire de viande n'est plus aussi importante que du temps où l'on suait dans les champs du matin au soir. Mais aussi, les représentations véhiculées par la biomédecine contribuent à dévaloriser le statut de la viande. En perdant son caractère cérémoniel, en se banalisant, la consommation de produits carnés semble aussi perdre certaines de ses vertus.

---

<sup>453</sup> Toujours en prenant garde de ne pas distinguer de rapport de causalité simpliste entre la sécularisation et l'augmentation de l'offre.

Pour beaucoup de mangeurs ruraux, ce ne sont pas tant les propriétés intrinsèques de la viande qui impliquent ces nouvelles restrictions et précautions, que des méthodes d'élevage jugées nocives : des pratiques observées au quotidien, comme l'épandage de pesticides dans les champs et l'administration d'antibiotiques aux animaux, sont souvent accusées de détériorer la qualité de la viande. Les modalités de la consommation de viande et les valeurs qui lui sont attachées agissent comme des « caisses de résonance » des changements qui affectent aussi bien l'organisation technoéconomique du monde rural que les représentations du corps et de l'environnement.

L'espace rural et l'espace urbain sont des territoires entre lesquels les significations et les usages relatifs à la consommation de viande présentent certaines variations notables. Mais il apparaît aussi clairement que le lieu de vie n'est pas déterminant : s'il éclaire certaines différences constatées entre le village agricole de 5 000 habitants et la mégapole qui en compte six millions, son influence demande à être étudiée en complément d'autres paramètres. Il n'est pas non plus un facteur explicatif convaincant pour expliquer des écarts de significations, par exemple entre Chennai et Pondichéry ou entre deux quartiers de Chennai. Les différences de consommation entre un habitant de Triplicane et un habitant d'Anna Nagar ne peuvent être imputées à leurs lieux respectifs de résidence que d'une façon extrêmement marginale. A ces échelles là, le facteur spatial est quasiment négligeable. Les représentations et les pratiques ne sont donc *in fine* qu'en partie corrélées au lieu de vie des mangeurs. Cependant, il ne s'agit pas ici d'infirmier l'hypothèse postulant que la viande est aussi un objet spatial. L'étude de la localisation, non pas du lieu de vie des mangeurs mais des lieux de consommation de la viande, prouve le contraire. Car si le contexte urbain a une influence sur le statut de la viande, c'est en grande partie parce qu'il est le lieu privilégié du développement de la restauration hors domicile. C'est ce que j'essaie de montrer à présent.

## **II. La restauration extérieure et la scène publique de la viande**

L'étude de la consommation à domicile, telle qu'elle a été menée dans le chapitre 2, ne saurait épuiser l'ensemble des significations que la viande peut revêtir sur le présent terrain de recherche. Car les règles présidant à l'alimentation en milieu hindou, et plus généralement indien, sont soumises à une forte contextualisation spatiale : on ne mange pas la même chose chez soi que dehors. C'est cette dimension spatiale fondamentale du rapport à la viande que je cherche à présent à approfondir. Pour ce faire, je m'appuie principalement sur des observations et des entretiens effectués à Chennai, dans les quartiers de Triplicane, Mylapore et Anna Nagar<sup>454</sup>.

---

<sup>454</sup> Voir les cartes de ces quartiers en incipit.

## A. Une « dialectique du dehors et du dedans »<sup>455</sup> : manger chez soi, manger à l'extérieur

On pourra rétorquer que dans d'autres aires culturelles également l'acte de manger chez soi ne véhicule pas les mêmes significations et n'implique par la même normativité que celui de manger à l'extérieur. La littérature à ce sujet est abondante<sup>456</sup>. Pour résumer ces propos dans leurs grands traits, la nourriture mangée au sein du foyer est souvent envisagée comme un facteur de production des identités familiales, concourant à la définition de ce qui constitue un « vrai repas », mais également reflétant des luttes de pouvoir au sein de ce foyer (Beardsworth & Keil, 1997, p.100 ; Bell & Valentine, 1997, p.59, p.86 ; Ashley *et al.*, 2004, p.125 ; p.139) ; la nourriture mangée à l'extérieur est quant à elle dépeinte à la fois comme étant fortement stratifiée socialement, car partie prenante de stratégies de distinction, et comme un vecteur de sociabilité et de convivialité (Beardsworth & Keil, 1997, p.122 ; Bell & Valentine, 1997, p.124 ; Warde & Martens, 2000, p.226-227 ; Ashley *et al.*, 2004, p.152). L'Inde n'échappe pas à cette caractérisation. Mais ce pays présente la particularité d'avoir développé des conceptions très élaborées relatives à la pureté rituelle du foyer et des aliments qui y sont ingérés : ce sont précisément ces conceptions qui rendent l'opposition foyer / extérieur aussi marquée et aussi complexe.

### 1. Un gradient de pureté entre l'espace intérieur et l'espace extérieur

Dans la culture tamoule, et plus spécifiquement dans la littérature dite du *Sangam*, rédigée au début de notre ère, deux catégories spatiales fondamentales opposent l'intérieur (*akam*) et l'extérieur (*puram*)<sup>457</sup> (Gros, 1983, p.77 ; Selby & Peterson, 2008, p.7) : la première renvoie à la maison, au Soi, au féminin (Hancock, 1999, p.15), au privé (Narasimhan, 2011, p.245), au cœur ou à la parenté (Selby & Peterson, 2008, p.7) alors que la deuxième renvoie à la cour extérieure, à la rue (Hancock, 1999, p.15), au public (Narasimhan, 2011, p.245), au guerrier (Gros, 1983, p.77), au corps ou au monde (Selby & Peterson, 2008, p.7).

En pays tamoul, la maison (*vīṭu*), est considérée comme étant constituée de substances biomorales similaires à celles de ses habitants (Daniel, 1984, p.108). L'espace intérieur est le lieu principal de la sexualité, de la commensalité et du rituel (Hancock, 1999, p.46) : c'est donc là que se produit et se reproduit la parenté, mais aussi la pureté de caste (Khare, 1976b, p.254 ; Osella & Osella, 2008, p.187). Parce que la perméabilité de ses frontières (Dickey, 2008, p.251) et l'importance rituelles des activités qui s'y déroulent (notamment la cuisson et l'ingestion des

<sup>455</sup> Bachelard, 2007, p.191.

<sup>456</sup> Cette littérature, principalement anglophone, mobilise les catégories heuristiques, difficilement transposables en français, de « *eating in* » et « *eating out* ».

<sup>457</sup> Ces catégories spatiales semblent peu ou prou correspondre à la distinction établie en Inde du nord entre le domestique (*grihya*) et le public (*shrauta*) (Khare, 1976b, p.3). Il faut aussi noter que cette dichotomie et son corollaire – l'assimilation des femmes à l'espace domestique – ont été réactivées par les discours nationalistes lors de la lutte pour l'indépendance (Zimmermann, 2002, p.66 ; Donner, 2011, p.56 ; Raju, 2011, p.13).

aliments) le rendent particulièrement vulnérable (Dumont, 1966, p.171), cet espace domestique doit être hautement protégé (Osella & Osella, 2008, p.187) – la question de la pureté concerne donc avant tout le corps dans le foyer (Osella, 2008, p.3). Pour garantir une pureté maximale de l'aliment ingéré, il faut que le lieu de cuisson soit lui-même dépourvu de souillures. Max-Jean Zins insiste sur le fait que, dans le monde hindou, la cuisine « fait l'objet de soins particulièrement pointilleux, lointains mais directs échos des soins vigilants dont le foyer, le lieu du feu, était entouré dans l'Inde ancienne » (1998, p.414). La cuisine est donc un lieu à la fois fragile et central : théoriquement, la nourriture qui est y cuisinée se doit d'être la plus pure possible. Cette règle vaut en priorité pour les foyers brahmanes (Hancock, 1999, p.46 ; Narasimhan, 2011, p.263) mais également pour tous les foyers hindous revendiquant un statut rituel élevé : impossible pour qu'un aliment carné n'en franchisse le seuil. S'il est un espace végétarien en Inde, c'est donc bien celui du foyer des hautes castes<sup>458</sup>.

Cette distinction spatiale entre le foyer et l'extérieur ne s'exprime pas sous la forme d'une dualité mais d'un véritable gradient qui se déploie entre ces deux pôles. Des sous-catégories spatiales se distinguent au sein-même du domicile hindou : dans la maison, c'est la cuisine qui doit être la plus protégée (Dumont, 1966, p.171 ; Hancock, 1999, p.100 ; Osella & Osella, 2008, p.187). Parfois, cette même cuisine est elle-même coupée en deux : l'espace de cuisson (le foyer au sens propre du terme), en général contigu à l'espace d'adoration<sup>459</sup>, est le plus pur (Milbert, 1989, p.46) ; il se distingue de l'espace de service (Khare, 1976b, p.25-26). Si je n'ai que très rarement pénétré dans des foyers brahmanes au Tamil Nadu, j'ai fréquemment constaté ce cloisonnement spatial chez des Brahmanes au Népal chez qui le tracé de la frontière que je n'avais pas le droit de franchir m'était plus ou moins clairement indiqué. Cette dichotomie du dedans et du dehors se reproduit à plusieurs échelles : elle peut ainsi être élargie à une opposition entre l'espace du village et l'espace extérieur au village – dans les mots de Marie-Louise Reiniche, le premier est « le lieu où s'opère la séparation du pur et de l'impur » et le second est celui « d'un au-delà de la distinction du pur et de l'impur » (1979, p.18). Il en résulte ainsi une organisation de l'espace en multiples cercles concentriques (la cuisine, la maison, le village ou le quartier, le territoire étendu, etc.) dessinés à partir du pivot ultime que constitue l'espace de cuisson : plus on s'éloigne du cœur, moins l'impératif de pureté se fait envahissant.

L'application matérielle de ces catégories spatiales n'est pas rigide et, bien souvent, on constate une relativité et une certaine perméabilité de ces frontières : selon les foyers et selon le type d'impureté auquel on est confronté (menstruations de la mère de famille, accueil d'un étranger, etc.), leur délimitation peut varier (Narasimhan, 2011, p.263). Dans *La colère des aubergines*, la romancière Bulbul Sharma illustre à merveille la crainte de la souillure de la cuisine par la viande et les négociations relatives à la délimitation et au franchissement de ses frontières :

<sup>458</sup> A ce titre, le foyer des hautes castes constitue, *mutatis mutandis*, une forme atténuée du temple brahmanique.

<sup>459</sup> Cet espace d'adoration (*worshipping area*) est en général constitué d'un petit autel où des bâtons d'encens et du camphre sont disposés aux pieds d'une icône de la divinité de la lignée.

« Personne n'est autorisé à entrer dans la pièce minuscule et sombre où Dida lave à grande eau et récuré quatre fois par jour. Oignons, ail, viande, plats en verre et domestiques n'en ont jamais passé le seuil. [...] Ses petits-enfants, ses fils, ses belles-filles et divers parents pauvres qu'il lui plaît de nourrir s'assoient autour de la grande table de marbre que jamais Dida n'effleure [...]. C'est que le plateau en marbre exhale des relents de tout ce qu'elle déteste. Les riches currys de viande rouge, abondamment garnis d'oignon et d'ail, l'ont taché. A cette table polluée, ses fils ont invité des étrangers qui n'étaient sûrement pas des brahmanes. Elle a même vu un jour une bouteille de bière malodorante traîner dessus. » (2002, p.7-8).

## 2. Pureté du foyer et conservatisme alimentaire

Cette pureté du foyer a de nombreuses conséquences sur la régulation des pratiques alimentaires, notamment pour les membres des hautes castes hindoues. D'un côté, comme le dit Max-Jean Zins, « c'est à la maison que l'hindou préfère prendre son repas, dès lors que son toit représente le lieu le plus sûr de 'pureté' » (1998, p.414) : théoriquement, la seule nourriture rituellement acceptable est celle cuisinée par un membre de la famille au sein du foyer. De l'autre, manger à l'extérieur est un acte supposant un grand nombre de transactions de substances biomorales entre le mangeur, la nourriture, l'entourage, l'environnement, etc. : il nécessite et produit une forte chaleur du corps du mangeur, de même qu'il expose au mauvais œil (Daniel, 1984, p.125) et à l'impureté. Pendant longtemps, ces conceptions ont entravé le développement de la restauration hors du domicile<sup>460</sup> dans les villes indiennes (Mukhopadhyay, 2004, p.39 ; Siegel, 2010, p.72). Mais elles ont également induit un fort conservatisme alimentaire à domicile : le foyer ne s'ouvre que très peu à de nouveaux produits et à de nouvelles formes de sociabilité alimentaire (Osella & Osella, 2008, p.187) ; on cuisine les aliments qui conviennent au groupe et on partage la nourriture entre membres de ce même groupe<sup>461</sup> – habituellement avec une commensalité différée : les hommes puis les femmes.

Le développement de la restauration hors du domicile a d'ailleurs dans un premier temps pris des formes révélatrices de ces représentations rituelles. Le système d'acheminement dans des boîtes (*dabba* ou *lunch-box*) vers les lieux de travail et d'études de repas confectionnés au domicile est bien connu ; il a notamment pris une très grande ampleur à Mumbai. En ce qui concerne les restaurants, les établissements dits *Udupi*, originaires de la région du Sud-Ouest de l'Etat du Karnataka d'où ils prennent leur nom, embauchaient par exemple dans les années 1920 des cuisiniers Brahmanes (Caplan P., 2001, p.52 ; Madsen & Gardella, 2012, p.93) et se présentaient comme des lieux aux auspices favorables (*ibid.*, p.100) afin de satisfaire aux exigences des hautes castes. Autre stratégie rendant acceptable la restauration hors domicile : dans les années 1950, les stands de nourriture de rue dans les petits bourgs proposaient

<sup>460</sup> A l'exclusion toutefois dans la prise alimentaire dans les temples qui est, au moins depuis le XIV<sup>e</sup> siècle au Tamil Nadu, une activité hautement valorisée (Appadurai, 1981, p.505 ; Breckenridge, 1986).

<sup>461</sup> Le groupe en question est, dans une logique d'inclusions successives, d'abord celui de la famille, puis celui de la parentèle (*siblings*) et enfin celui de la caste.

principalement de la nourriture frite, dite *pakkā* (hin.), moins susceptible d'être polluée rituellement<sup>462</sup> (Marriott, 1968, p.135 ; Khare, 1976b, p.250 ; Mayer, 1996, p.38).

Alors que ces conceptions rituelles afférentes à la pureté du foyer ont longtemps freiné l'essor de la prise alimentaire à l'extérieur, c'est aussi parce qu'elles sont variables spatialement et contextuellement qu'elles ont permis, dans ce même espace extérieur, un relatif assouplissement des règles présidant à l'alimentation. Dit autrement (et au risque de trop simplifier), c'est parce que l'espace extérieur était moins pur qu'on ne pouvait autrefois y manger ; aujourd'hui, c'est toujours parce qu'il est moins pur, ou moins fondamental dans la définition de la pureté, que peuvent y émerger de nouveaux modes de consommation qui ne mettent pas fondamentalement en danger la pureté de l'individu. Une fois acceptée, la première « transgression »<sup>463</sup> (manger dehors) ouvre donc la porte à une deuxième « transgression » (manger différemment). Parce les degrés de pureté et, plus généralement, les modalités d'alimentation diffèrent en fonction des espaces, les pratiques alimentaires au foyer et hors-foyer diffèrent elles aussi : celles, plus conservatrices, propres au contexte domestique (Dumont, 1966, p.281 ; Osella & Osella, 2008, p.187) s'opposent à première vue à celles, plus libérales, plus indulgentes, propres au contexte extérieur (Khare, 1976b, p.255 ; Osella, 2008, p.3 ; Siegel, 2010, p.72). Plus particulièrement, et c'est là un fait fondamental pour la présente étude, la viande, ou parfois certains types de viandes, sont plus aisément consommés à l'extérieur qu'au sein du foyer. D'une façon générale, plus on s'éloigne de la cuisine familiale, plus on est susceptible de manger de la viande.

## **B. La restauration publique en Inde : autres lieux, autres codes ?**

Quittons quelques instants la thématique de la viande pour envisager plus globalement cet espace extérieur en contexte urbain. Une de ses caractéristiques est d'inciter au changement alimentaire. Le restaurant est l'institution emblématique de ce changement : pour Jean-Pierre Hassoun, ce dernier est « surtout un espace des saveurs qui permet de diffuser de nouveaux goûts » (2014, p.6). En effet, les restaurants (le pluriel est nécessaire pour exprimer la diversité des formes que peut prendre cette institution) sont des lieux où on peut accéder à des produits et à des recettes autres que ceux servis au domicile (Staples, 2014, p.73). Mais ce sont aussi souvent des lieux de sociabilité (Warde & Martens, 2000, p.227) où l'on mange à plusieurs.

---

<sup>462</sup> Même si au Tamil Nadu les catégories *pakkā* (nourriture frite) et *kaccā* (nourriture cuite à l'eau) sont peu employées (Simoons, 1994, p.369 ; Caplan P., 2001, p.46), on constate par exemple qu'aujourd'hui encore à Kamachipuram, la viande n'est vendue que frite dans l'espace public.

<sup>463</sup> Je mets le terme « transgression » entre guillemets ; il est certes employé par de nombreux auteurs (par exemple Osella & Osella, 2008, p.187 ; Siegel, 2010, p.72) mais il ne faut pas l'entendre au sens de la violation d'un dogme strictement et unanimement établi tant la « morale » hindoue (si tant est que celle-ci existe) est, justement, contextuelle, interactionnelle. Plus qu'une infraction à des règles officielles, il s'agit d'une forme de casuistique, d'un accommodement souple avec les prescriptions, d'un changement des registres et des codes de la pratique en fonction de la situation.

### **1. Une rapide histoire de la restauration en Inde**

En Inde, plusieurs facteurs ont favorisé le développement de la restauration, nonobstant les tabous séculaires liés à l'impureté de l'espace extérieur au foyer. Les historiens Franck Conlon et Benjamin Siegel, dans leurs travaux sur l'émergence de l'alimentation publique à Bombay et Delhi, ont identifié les soldats, les voyageurs (Siegel, 2010, p.72), puis les colons (Conlon, 1996, p.96 ; Siegel, 2010, p.75) et enfin les travailleurs célibataires (Siegel, 2010, p.75) et les migrants (Conlon, 1996, p.98) comme ayant été successivement les premiers consommateurs d'alimentation hors-foyer dans les villes indiennes. L'espace public alimentaire ne s'est structuré que progressivement : si les caravansérails de l'empire moghol nourrissaient les voyageurs (*ibid.*, p.92), les premiers restaurants formels sont des créations coloniales (*ibid.*, p.96 ; Siegel, 2010, p.78). Les communautés émigrées comme les Parsis à Bombay (Conlon, 1996, p.99) ou les Cantonais à Calcutta (Siegel, 2010, p.79) ont également contribué au développement d'une offre alimentaire dans l'espace extérieur, à côté des petits stands déjà existants de nourriture sur le pouce, comme les *Dak bhavans* de Delhi (Siegel, 2010, p.74) ou des cantines pour la classe laborieuse, comme les *Khanavals* de Bombay (Conlon, 1996, p.98). A Chennai, les premiers restaurants proposant des plats issus du répertoire local (les restaurants *Udupi*, déjà évoqués plus haut) ont été créés à la fin des années 1920 (Madsen & Gardella, 2012, p.99). Cette rapide histoire des restaurants en Inde, aussi partielle et lacunaire soit-elle, illustre bien le fait que manger dehors, produit de la mobilité urbaine, est une pratique s'inscrivant entre une nécessité quotidienne – pour les travailleurs célibataires et les commerçants en déplacement – et une activité élitiste – pour les citoyens aisés (Conlon, 1996, p.115).

### **2. Une typologie des lieux de restauration commerciale à Chennai**

Une typologie basique des différents lieux de restauration à Chennai doit aider à mieux comprendre le rôle de l'alimentation hors-foyer dans la recomposition des significations accordées à la viande. A cette fin, trois éléments doivent être caractérisés : les aliments servis (avec une attention particulière accordée au statut de la viande), les mangeurs présents et la situation de repas<sup>464</sup>.

Les *stands de rue*, parfois de simples carrioles poussées sur quatre roues (photographie 3-2), sont situés dans des quartiers populaires comme Triplicane (notamment sur Ellis Road), à l'abord des universités ou des lieux de grande fréquentation publique (à proximité de la plage, des parcs, des cinémas, etc.). Certains proposent des encas végétariens typiques de l'Inde du Nord appelés *chaats*<sup>465</sup>, d'autres des pâtes épicées de pois chiches, des cacahuètes à la vapeur, des tranches

---

<sup>464</sup> Cette étude mériterait d'être complétée en y intégrant de façon systématique ceux qui sont les premiers acteurs de la restauration, à savoir les restaurateurs eux-mêmes, comme le font Jean-Pierre Hassoun (2010) ou Krishnendu Ray (2012) dans leurs travaux sur l'alimentation en contexte de migration.

<sup>465</sup> Les plus courants sont les célèbres *samosa*, mais également des *bhelpuri* (riz soufflé servi avec une sauce) ou des *panipuri* (petits pains frits accompagnés de sirop parfumé à la rose).



de fruits (mangues, papayes, etc.) accompagnées de piment en poudre. Certains stands offrent de quoi constituer un repas complet : du riz, des *iṭṭiyappam* (petits gâteaux de vermicelles de riz) ou des *tōcai*, accompagnés d'un choix de sauces (aux lentilles, mais également aux œufs durs, au poisson ou au poulet), parfois aussi des morceaux frits de poulet ou de poisson. D'autres servent de la soupe de pieds de mouton (*āṭṭukkāl pāyā*), d'autres encore, mais ils sont plus rares, du « bœuf frit » (*beef fry*), parfois sans autre accompagnement. Les clients, souvent des jeunes hommes, des travailleurs célibataires et des étudiants, se massent autour du stand, tenant de la main gauche l'assiette en carton ou en feuilles séchées, saisissant les aliments de l'autre. Parfois, de petits tabourets sont disposés autour des stands. Une cruche d'eau est mise à disposition pour se rincer la bouche et les doigts en fin de repas. A Triplicane, de nombreuses carrioles de rue ne sont présentes que le soir. Si, pour certains mangeurs (notamment les étudiants ou les travailleurs célibataires), un arrêt au stand de rue remplace un repas pris à la maison, bien souvent les plats proposés font plus office d'encas (*snacks*) avalés sur la route du domicile.



**Photographie 3-2 – Carriole servant de la soupe à Mylapore**

*Cliché : M. Bruckert, août 2013*

Les *petites cantines* appelées *mess* ou parfois *tiffen center*, sont elles aussi situées dans les quartiers populaires. Ce sont des restaurants basiques, établis souvent depuis plusieurs décennies, où la classe laborieuse vient trouver à prix modique (entre 30 et 50 roupies ; environ 50 centimes d'euro), le plus souvent à midi, une large plâtrée de riz accompagnée de sauce *cāmpār* très diluée et de quelques accompagnements. Certaines de ces cantines, notamment celles ouvertes le soir, servent des plats non-végétariens, parmi lesquels des abats (pieds ou tête de mouton, panse, foie, cervelle, etc.). Ces petites gargotes, parfois quelque peu obscures et aux murs noircis de suie, ont un usage principalement fonctionnel : les clients, presque exclusivement des hommes, s'y attablent en ligne, souvent seuls, la tête penchée sur leur plat, et y mangent leur ration avec empressement. Souvent aussi, les repas sont empaquetés dans du papier

journal (*parcels*)<sup>466</sup> et mangés sur le lieu de travail afin de gagner du temps. Dans le quartier de Triplicane, la présence de nombreuses pensions de migrants et d'une importante classe laborieuse explique la prolifération de restaurants de ce type.



Photographie 3-3 – Devantures de fast-foods locaux (Triplicane et Anna Nagar)

Cliché : M. Bruckert, août 2013

Les *fast-foods locaux*, apparus plus récemment, présentent une large gamme de nourriture rapide. Ainsi, à Triplicane, le *Sun Fast Food*, situé sur l'artère principale du quartier (Triplicane High Road) propose à sa carte (affichée au mur) du riz sauté au poulet, au bœuf, aux légumes ou aux œufs, des nouilles sautées au poulet ou au bœuf, du *chicken 65*, du poulet au piment, du poulet au gingembre, du poulet au poivre, du *chicken manchurian*<sup>467</sup>, du *beef 65*<sup>468</sup>, du bœuf au piment, du bœuf au gingembre, du *beef manchurian*, du *gobi*<sup>469</sup>, etc. Ces fast-foods sont en général de petite taille : les plats sont constitués d'éléments (céréales, viandes, etc.) précuits et réchauffés à la demande dans un grand *wok* empiétant sur le trottoir ; les clients s'amassent dans l'étroite salle où sont disposées quelques tables et chaises en plastique. Parmi ces fast-foods, nombreux sont ceux proposant du *biryani* bon marché<sup>470</sup> à midi (photographie 3-3). Très souvent d'ailleurs, ces deux termes sont associés dans des intitulés qui convoquent des références sémantiques musulmanes ou arabes, comme dans le cas du restaurant *Moghal biriyani and fast food* à Triplicane. Le soir, certains servent des *kebabs* cuits au charbon, également sur le trottoir. Ces fast-foods sont eux aussi des lieux exclusivement masculins. Les tarifs dépassent rarement 50 roupies (75 centimes d'euros) par plat. Ces restaurants sont dans leur grande majorité indépendants. Cependant, une dénomination semble faire office de signe de ralliement : *Thalappakkattu* ou *Chennai Rawther Thalappakkattu*<sup>471</sup>, sous-titré *Biryani & Fast*

<sup>466</sup> Les femmes fréquentant ces cantines prennent presque toujours des plats à emporter.

<sup>467</sup> Poulet cuit dans une sauce aigre-douce évoquant les saveurs chinoises.

<sup>468</sup> Équivalent pour le bœuf du *chicken 65*.

<sup>469</sup> Choux-fleur frit dans des épices.

<sup>470</sup> Ce *biryani* est habituellement de facture assez médiocre, souvent gras, grossièrement épicé et peu riche en viande.

<sup>471</sup> Les Rawthers sont une communauté musulmane.

*Food* (photographie 3-3). Les restaurants arborant cet écriteau, pourtant indépendants, cherchent à jouer sur la confusion entre leur enseigne et celle de la chaîne historique Dindigul Thalappakatti, fondée en 1957<sup>472</sup>.

Les *restaurants de gamme moyenne et supérieure*<sup>473</sup>, en rapide croissance, sont souvent appelés « family restaurants » ou « hotels ». Leur enseigne les classe en deux sortes (photographie 3-4) : les végétariens (*vegetarian* ; *caivam*) et les non-végétariens (*non-vegetarian* ; *acaivam*) – quoique les deuxièmes offrent les deux types de nourriture. Certains se rattachent clairement à un style de cuisine, d'autres revendiquent plusieurs répertoires. Dans ce deuxième cas, sur les menus imprimés et plastifiés, les plats sont souvent regroupés par catégories, selon des classifications géographiques ou culinaires. La gamme des plats végétariens est principalement à référence tamoule : *tiffin* le matin et le soir, *meal* à midi. Parmi les restaurants végétariens, nombreux sont ceux offrant aussi de la nourriture d'inspiration chinoise<sup>474</sup>, comme des nouilles et du riz sautés, mais également d'Inde du Nord : des légumes en sauce accompagnés de galettes de blé plates (*roti*) ou levées (*naan*). Quelques uns, encore rares, proposent des plats appelés *continental* (autrement dit : européens), faisant référence à l'Occident : pizzas végétariennes, ersatz de burgers sans viande, sandwiches, salades, etc. Dans les restaurants non-végétariens, l'offre renvoie très souvent à plusieurs zones géographiques. Certains plats, comme le *chicken kuḷampu*, sont directement identifiables en tant qu'éléments du répertoire tamoul. De plus en plus souvent, les plats de viande d'Inde du Sud sont classés dans la catégorie « Chettinadu » (encadré 3-1). Parmi les répertoires culinaires extérieurs au monde tamoul et à la cuisine domestique, trois d'entre eux sont mobilisés de façon récurrente : ceux de l'Inde du Nord, de la Chine et du monde arabe. Dans la première catégorie figurent des plats souvent d'inspiration moghole comme le *chicken dopiaza*, le *mutton rohan josh*, le *mutton mughalai* ou le *chicken kurma*, plat emblématique des nababs de Lucknow (Collingham, 2009, p.106), mais également le *vindaloo*, associé à l'héritage portugais de Goa (Banerji, 2008, p.40 ; Collingham, 2009, p.77), ou le *chicken tikka*<sup>475</sup>, associé au Punjab (Banerji, 2008, p.51). Dans la deuxième catégorie se rencontrent un ensemble de plats comme le *chicken manchurian*, déjà évoqué plus haut, mais également le poulet au piment, le poulet à l'ail, le poulet aux noix de cajou, le *chicken szechuan*, des riz et nouilles sautés au poulet, aux crevettes, au crabe, etc. Dans la troisième catégorie, qui à Chennai a pris en dix ans une ampleur considérable, sont principalement rangés les *kebabs* en tous genres (*seekh kebab*, *reshmi kebab*, *murgh hariyali kebab*, etc.) mais également des *shawarmas*, des *rolls* et d'autres viandes cuites à la broche ou au grill (*grilled chicken*, *chicken barbecue*, etc.). En période de ramadan, des plats tels que le

<sup>472</sup> Site officiel de cette enseigne : <http://www.thalappakatti.com/> ; consulté le 06/05/2015.

<sup>473</sup> Ils se nomment parfois en tamoul *uyarnta uṇavakam*, soit « restaurant supérieur ».

<sup>474</sup> La cuisine d'inspiration chinoise s'est développée en Inde suite à l'arrivée de migrants de Canton, souvent de langue hakka, à Calcutta au XIX<sup>e</sup> siècle (Siegel, 2010, p.79 ; Srinivas, 2002, p.99).

<sup>475</sup> Voir le glossaire culinaire en annexes.

*haleem*<sup>476</sup> sont servis dans les restaurants les plus cossus. Outre les catégories géographiques, des catégories culinaires (en termes techniques) peuvent être mobilisées pour classer les plats proposés, notamment celle de *tandoori*, qui fait principalement référence à une cuisson réalisée dans un four *tandoor*<sup>477</sup>, ou de *barbecue* – cuisson au charbon. Certains restaurants, mobilisant l'imaginaire géographique carné des mangeurs, affichent ainsi sur leur devanture une liste impressionnante des différents types de cuisines offerts, comme le SS Hyderabad Biryani Pvt. Ltd. de Chennai dont le nom est sous-titré par la liste suivante : « Indian, Chinese, Tandoori, Chettinad, Arabian » (photographie 3-4) – l'association « Indian, Chinese, Arabian » étant aujourd'hui très courante<sup>478</sup>. Il est également notoire que ces restaurants de classe moyenne et supérieure ne servent jamais de bœuf.



**Photographie 3-4 – Façades de restaurants végétarien et non-végétarien de gamme moyenne (Triplicane)**

Cliché : M. Bruckert, janvier 2013

### Encadré 3-1 - Les restaurants Chettinadu, emblèmes de la nourriture carnée à Chennai

Le terme « Chettinadu » (ou « Chettinad ») désigne une région du Tamil Nadu située à l'est de Madurai et réputée auprès des habitants de Chennai, mais également à présent de tout le Tamil Nadu, pour sa cuisine carnée, intégrant notamment des abats et des fruits de mer, riche en saveurs et fortement épicée – le poivre y remplaçant le piment (Banerji, 2008, p.217-218). L'histoire de la diffusion de la cuisine Chettinadu à travers le Tamil Nadu est très peu documentée. On peut cependant émettre l'hypothèse que la caste des Nagarathars (aussi nommés Natukottai Chettiars), riches marchands capitalistes originaires de la région (Dupuis, 1960, p.493), installés à Chennai et considérant le don de nourriture comme un rite essentiel (Nishimura, 1998, p.50), a grandement contribué à cette réputation. Meenakshi Meyyappan, la

<sup>476</sup> Sorte de ragoût dans lequel se mélangent et se confondent après une longue cuisson de la viande (habituellement de mouton), de l'orge, du blé et des lentilles.

<sup>477</sup> Four en argile originaire de Perse et d'Asie centrale (Rowlands & Fuller, 2009, p.9).

<sup>478</sup> Autant qu'il est vain de considérer qu'il existe une certaine « authenticité alimentaire », il est bien entendu illusoire d'imaginer que ces plats ne sont pas tous « décontextualisés » (Cook, 2008, p.822) puis réinterprétés, recomposés en accord avec les goûts locaux. Les restaurateurs sont souvent conscients de ce métissage : ainsi, le restaurant Kebab Court à Injampakkam (Sud de Chennai) annonce servir de l'« Exotic Indian Cuisine »...

propriétaire du restaurant The Bangla à Karaikkudi<sup>479</sup>, vu comme le « temple » de la cuisine des Chettiars et sis au cœur du Chettinadu, suggère que le goût carné des Chettiars a été développé par les migrations au début du XX<sup>e</sup> siècle des membres de cette communauté vers Singapour, la Malaisie, la Birmanie (Myanmar), Ceylan (le Sri Lanka) et l'Indochine ; elle avance également des explications déterministes peu convaincantes, en lien avec l'aridité de la région<sup>480</sup>.

Ces restaurants de gamme moyenne ou supérieure peuvent être constitués d'une seule vaste pièce ; d'autres sont bâtis sur plusieurs étages. Les salles sont carrelées et ventilées, certaines sont climatisées. Les lourdes tables en marbre pour quatre personnes sont propices au repas en groupe. Des employés en uniforme circulent entre les rangées : certains sont préposés à la commande, d'autres au service, d'autres encore au débarrassage. Il est rare, surtout le soir, de se rendre seul dans ce type de restaurants. La somme dépensée (150 à 500 roupies par personne, soit 2€ à 6€) est en général largement supérieure au coût d'un repas cuisiné au domicile. Les prix des plats carnés peuvent atteindre le double de ceux des plats végétariens. De ce fait, les clients appartiennent presque tous à la classe moyenne ou à la classe moyenne-supérieure (*upper middle class*). A midi, on y croise des employés de bureau, des commerçants, des fonctionnaires ou des responsables politiques en déplacement ; le soir et le week-end, les familles constituent souvent la majorité des consommateurs. Le week-end, la fréquentation de ces restaurants est souvent associée à la visite d'espaces publics, tels que la plage, le stade ou les boutiques à Triplicane, les centres commerciaux ou le parc à Anna Nagar. Les restaurants végétariens entourant les temples de Triplicane et Mylapore sont principalement de cette gamme-là : les pèlerins en visite viennent y avaler un *tōcai*, des *itli*, parfois une glace ou un jus de fruit sur le chemin du retour. Le restaurant peut même être l'unique motif du déplacement : les familles de la classe moyenne possédant une voiture se rendent ainsi le dimanche dans un des nombreux restaurants « *multicuisine* » ayant récemment ouvert à la sortie sud de Chennai, le long de la East Coast Road (entre Kanathur et Palavakkam) : principalement non-végétariens, ces restaurants proposent une offre alimentaire panachée, puisant dans de nombreux répertoires (Inde du Sud, Inde du Nord, monde arabe, Chine, Méditerranée, Occident, etc.). Parfois, le repas est associé à la visite d'un des parcs d'attraction situés dans la même zone.

Globalement, on peut avancer que les restaurants non-végétariens sont plutôt fréquentés par des groupes de jeunes gens, souvent masculins, issus de castes intermédiaires ou de groupes non hindous, alors que les restaurants végétariens sont plus prisés des familles et des membres des hautes castes traditionnellement végétariennes – la distinction entre ces deux types de clientèles restant cependant peu aisée et sujette à discussion. Une constante est à noter : même si cela est moins marqué que dans les restaurants bas de gamme, les mangeurs sont là aussi majoritairement des hommes (photographie 3-5). La fréquentation de ce type de restaurants peut donc être fonctionnelle (repas de midi pris par des salariés du quartier ou en déplacement

<sup>479</sup> Site internet : <http://thebangala.com/> ; consulté le 17/05/2015.

<sup>480</sup> Source : communication personnelle de Mme Meenakshi Meyyappan.

professionnel) ou hédoniste, notamment le soir (dans le cadre d'une sortie entre amis ou en famille).



**Photographie 3-5 – Intérieur d'un restaurant de gamme supérieure (Anna Nagar)**

*Cliché : M. Bruckert, janvier 2013*

L'espace du restaurant reste très masculin, même le soir dans ce restaurant végétarien.

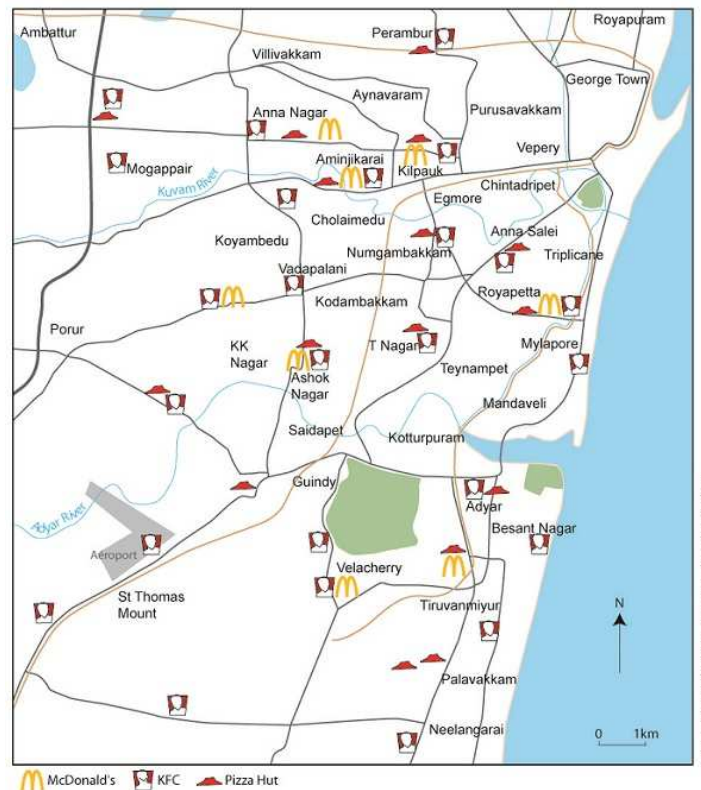
Si la majorité de ces restaurants sont indépendants, d'autres font partie de chaînes. C'est le cas notamment de Saravana Bhavan, dont le nom est aujourd'hui synonyme à Chennai de nourriture végétarienne tamoule de qualité – même si on peut également y manger des plats d'Inde du Nord, des salades ou des sandwiches<sup>481</sup>. Sangeetha ou Ananda Bhavan sont positionnés sur des créneaux similaires à celui de Saravana Bhavan ; en ce qui concerne l'offre carnée, la chaîne Nalas Aappakadai est spécialisée dans les *appam*<sup>482</sup>, Anjappar dans la cuisine du Chettinadu, Firdouse et Sea Shell dans le répertoire arabe et Wang's Kitchen dans la nourriture sino-indienne. Ce sont également les restaurants de ces enseignes végétariennes ou non-végétariennes, souvent franchisées, que l'on retrouve dans les *food courts* des *malls* (centres commerciaux) de la ville, dont le nombre va croissant : autour d'un espace commun où sont disposées chaises et tables, s'aligne une vingtaine de points de vente. Cette concentration, brisant l'exclusivisme de l'espace du restaurant végétarien, donne à voir et à goûter les différentes cuisines proposées dans la ville (tamoule, chinoise, arabe, mais aussi mexicaine ou libanaise), offrant par là au mangeur une expérience à la fois cosmopolite et extrêmement individualisée : des membres d'une même famille peuvent s'approvisionner à différents stands tout en partageant une même table.

Les chaînes occidentales de fast-food sont également en expansion à Chennai. McDonald's, KFC, Pizza Hut, Domino's Pizza et Subway sont les enseignes les plus en vue (carte 3-1) ; la chaîne malaisienne Marry Brown est aussi très présente alors que Burger King et Fatburger

<sup>481</sup> La chaîne, originaire de Chennai, s'étend aujourd'hui dans tout le Tamil Nadu, en Inde du Nord, mais aussi dans la péninsule arabique, en Malaise, à Singapour, aux Etats-Unis, au Canada, en Grande Bretagne et à Paris (rue du Faubourg Saint-Denis).

<sup>482</sup> Appelés *hoppers* en anglais, ce sont des sortes de crêpes faites à base de pâte de riz.

arrivent sur le marché<sup>483</sup>. Malgré leur origine occidentale, ces restaurants proposent en général une moitié de plats végétariens (icf. nfra). Par leur communication et leurs offres tarifaires (pour deux, pour une famille, pour les étudiants, etc.), ces restaurants cherchent à attirer soit les familles (c'est le cas de McDonald's), soit la jeunesse éduquée et aux aspirations cosmopolites (c'est le cas de KFC). Si McDonald's insiste sur la modicité des prix pratiqués, ces derniers n'en restent pas moins en moyenne relativement élevés : il faut compter environ deux cents roupies par personne (3€) pour un repas complet avec boisson dans un fast-food de cette sorte.



**Carte 3-1 – Localisation des restaurants de trois enseignes de fast-food à Chennai**

Source : Internet<sup>484</sup>

Les points de vente sont principalement situés dans les quartiers fréquentés et habités par les classes moyennes et moyennes-supérieures, ainsi qu'à proximité des centres de nouvelles technologies (*IT Parks*) au nord-ouest et au sud-est de la ville.

Pour finir, les *restaurants « de luxe »*, souvent rattachés à des hôtels étoilés, proposent soit des cuisines centrées sur une aire géographique (Italie, Thaïlande, Japon, etc. mais aussi Tamil Nadu), soit une offre dite « multicuisine » qui peut regrouper des plats indiens, libanais, méditerranéens, mexicains, « européens » (*continental*), etc. En croissance depuis les années 1990 à Chennai (Caplan P., 2001, p.60), ces restaurants sont principalement destinés à la classe

<sup>483</sup> Sources : <http://www.livemint.com/Companies/lhSXcdjt5DRor1ZR3UK5FL/Burger-King-to-open-12-outlets-in-India-over-three-months.html> ; consulté le 10/11/2014 ; <http://nrm.com/international/fatburger-enter-india> ; consulté le 05/09/2013.

<sup>484</sup> Sites internet : <http://www.mcdonaldsindia.com/googlemap.php?search=chennai&submit=+Go+> ; <http://kfc.co.in/store-locator.php> ; <http://pizzahut.co.in/store-location.php?city=31&page=1> ; consultés le 05/08/2015.

supérieure locale, aux expatriés, aux touristes ou aux hommes et femmes d'affaires internationaux<sup>485</sup>.

Il serait donc trompeur de regrouper sous un même concept l'intégralité de ces situations de repas dans l'espace urbain et de leur conférer les mêmes fonctions et significations sociales. Pour un habitant de Chennai, manger au restaurant ne signifie donc pas forcément festoyer avec des convives de tous horizons religieux et sociaux en transgressant l'intégralité des codes alimentaires propres à sa caste. En d'autres termes, cette pratique n'est pas uniquement une activité de loisir prisée par une classe moyenne cosmopolite avide de découvertes. On peut également se rendre au restaurant en famille pour y trouver une nourriture évoquant celle servie au domicile, ou seul à midi pour y engloutir un repas bon marché. Les classes laborieuses, les travailleurs immigrés, les hommes célibataires venus des campagnes chercher un travail à la ville y ont en effet recours dans une optique utilitaire – ils n'ont souvent ni l'espace, ni le temps, ni les compétences de cuisiner. En outre, même pour la classe moyenne, la nourriture servie à l'extérieur peut également susciter des craintes et des réticences (cf. infra). Les contextes et les configurations varient donc fortement. Mais, nonobstant ces restrictions non négligeables à l'attractivité des restaurants, les lieux d'alimentation à l'extérieur sont bien un élément constitutif d'une urbanité à la fois « mondialisée » (Lussault, 2013, p.52) et « mondialisante » (*ibid.*, p.208), des espaces aux codes différents, moteurs d'une évolution du « régime général de goûts et d'habitudes » (Barthes, 1961, p.982) et, notamment, de la recomposition des significations accordées à la viande.

### **3. Les restaurants : changements alimentaires et nouvelles significations conférées à la viande**

Tel qu'il vient d'être brossé, ce tableau concis de la restauration extérieure à Chennai révèle une offre carnée abondante et variée, contrastant souvent fortement avec les plats de riz recouverts de sauce aux légumineuses habituellement consommés au domicile.

#### **a. L'extérieur : l'espace carné par excellence ? Une carnivorie spatialisée**

Pour le mangeur, le premier changement apporté par le restaurant (ou par tout autre espace d'alimentation extérieur autre que le temple) est le simple fait de manger hors de chez lui. Dans le monde hindou où seul le foyer a longtemps garanti la pureté des aliments ingérés, la prise de nourriture extérieure témoigne d'une certaine désacralisation de l'acte d'ingestion alimentaire. Dès les années 1970, R.S. Khare a repéré les implications de cette consommation : pour lui, au

---

<sup>485</sup> Cette typologie peut être complétée en évoquant rapidement d'autres lieux publics dédiés à la consommation alimentaire : les *ice-creams parlours* sont des sortes de salon de thé servant des crèmes glacées ; les *cafés et boulangeries* haut de gamme proposent des *expressos*, de pâtisseries et des *puffs* (au poulet ou aux légumes) et attirent des membres des classes moyennes et supérieures, que ce soit des étudiants seuls, des groupes d'amis ou des jeunes couples en quête respectivement d'une connexion au *wifi*, d'un lieu calme et climatisé ou d'un espace d'intimité.



restaurant, lieu fondamental de la sécularisation de l'alimentation (chapitre 2), « les précautions orthodoxes rituelles concernant la cuisine et l'alimentation au sein de la *jati* sont en voie de disparition »<sup>486</sup> (1976b, p.255). Loin des codes de pureté et de commensalité du foyer, le restaurant est un lieu propice à des sociabilités électives et à des consommations nouvelles, participant ainsi plus avant de l'érosion de la sacralité alimentaire. Au restaurant, l'exclusivisme de la caste est aisément brisé : peu de consommateurs, mêmes Brahmanes, s'inquiètent aujourd'hui du rang social du cuisinier. Entre convives également, on ne se soucie pas forcément de l'appartenance de caste de chacun. Ainsi, la sphère publique de l'alimentation offre la possibilité d'une rencontre avec l'altérité – que celle-ci soit simplement sociale, mais également alimentaire (Siegel, 2010, p.86) ou, plus spécifiquement, carnée.

En premier lieu, le restaurant ou le stand de rue peuvent être des lieux où on vient manger des plats de viande qu'on ne peut pas, ou qu'on ne sait pas cuisiner à la maison. Dans de très nombreux foyers de la classe moyenne de Chennai, les femmes cuisinent principalement en mobilisant une grammaire propre au répertoire tamoul (Caplan, 2008, p.125) : les *kebabs* ou *chicken barbecue* nécessitant un appareillage (brochettes, grill, charbon, etc.) et une technique de cuisson particuliers sont donc principalement consommés dehors. Il en va de même pour les abats : beaucoup considèrent que ceux-ci sont trop longs à cuire pour se lancer dans une telle aventure à la maison. Dans un autre registre, de nombreux hommes m'ont indiqué manger de la viande à l'extérieur lors des périodes « auspicieuses » : ces jours-là, leurs femmes s'abstenant de produits carnés refusent parfois d'en cuisiner pour leur mari.

En deuxième lieu, l'espace extérieur est un cadre où certaines règles de pureté relatives à la viande peuvent être brisées. On l'a déjà évoqué : c'est dans ce contexte que de nombreux hindous de haute caste, maintenant au domicile un régime purement végétarien, découvrent la consommation de viande, souvent avec des collègues ou des camarades d'études de castes inférieures ou d'autres confessions religieuses. Ce phénomène est sûrement ancien et n'est pas propre au contexte urbain. Dans les années 1990, il est constaté par Adrian Mayer dans un village de l'Inde centrale (1996, p.46) et par Steven Allan Heinrich et Frédéric Landy en Inde du Sud (1995, p.8). Il est plus couramment relevé dans les années 2000 par Henrike Donner à Calcutta (Kolkata) (2011, p.54), par Caroline et Filippo Osella au Kerala (2008, p.187), par Chitrita Banerji au Gujarat (2008, p.174), par Amita Baviskar au Madhya Pradesh (2012, p.57), par Patricia Caplan au sujet de Brahmanes à Chennai (2008, p.128) et par Chris Fuller et Haripriya Narasimhan à propos des Brahmanes tamouls installés aux Etats-Unis (2014, p.173). Parmi les personnes que j'ai interrogées au Tamil Nadu, nombreuses sont celles m'ayant affirmé que beaucoup de Brahmanes était certes végétariens à la maison mais mangeaient de la viande dehors : une telle pratique permet de conserver la pureté du foyer et, plus particulièrement, des

---

<sup>486</sup> « orthodox ritual scruples about cooking and eating with one's *jati* groups are on the wane ».

ustensiles de cuisson. Un Brahmane Aiyer, gérant d'un restaurant végétarien sis à proximité du grand temple de Mylapore, fait le même constat :

« De nombreux Brahmanes deviennent non-végétariens (*are shifting to non-veg*) ! Les jeunes notamment, ils mangent de la viande dehors, en cachette (*under the cover*). »

L'association entre restaurant et produits carnés est tellement présente dans les imaginaires qu'elle se retrouve aussi dans les fictions : sorti sur les écrans en 2009, le film *Quick Gun Murugan*, réalisé par Shashanka Ghosh, relate l'histoire d'un cow-boy indien végétarien se battant contre l'ouverture en Inde du Sud d'une chaîne de restaurants proposant des *tōcai* à la viande<sup>487</sup>...

Cette spécificité des règles alimentaires au foyer est nommée « végétarisme sélectif »<sup>488</sup> par Henrike Donner (2011, p.54) – on pourrait également la nommer « végétarisme situationnel » ou « végétarisme spatialisé », au sens où elle s'inscrit dans un espace bien délimité, aux propriétés spécifiques. Son pendant serait alors la « carnivorie spatialisée » ou « situationnelle ». Très souvent, ce sont les hommes, moins soucieux de leur pureté rituelle, qui s'y adonnent : dans une société patriarcale, où les femmes sont associées à l'espace privé, où leurs circulations font l'objet de plus grandes restrictions et où leur régime alimentaire est plus contrôlé, les hommes ont à l'évidence un accès plus aisé à l'espace public (Raju, 2011, p.1), à la restauration à l'extérieur et à la consommation carnée. Pour ceux qui la pratiquent, cette carnivorie situationnelle n'implique d'ailleurs pas forcément un végétarisme inflexible au domicile : elle se définit parfois juste de façon relationnelle, en contraste avec le modèle végétal de l'alimentation tel qu'il prime dans de très nombreux foyers du Tamil Nadu.

Ces contextualisations alimentaires ne concernent parfois qu'un type particulier de viande : Anbu, un jeune homme de Chennai dont le grand père, hindou de caste intermédiaire, s'est converti au christianisme, m'a par exemple raconté que la gargote située entre son lieu de travail et son domicile était le seul endroit où il pouvait discrètement s'adonner à un plaisir secret : la consommation de soupe de bœuf. On retrouve les mêmes pratiques avec le porc, notamment en contexte rural – je l'ai relevé au sujet de Kamachipuram. Dans de nombreux cas, c'est parce que la consommation de ces viandes est proscrite au foyer qu'on n'en mange que dehors, en secret. La relativité spatiale des règles rituelles n'explique pas seule cette exclusivité de certaines consommations à l'extérieur. Certains Brahmanes mangeant des produits carnés hors de chez eux le font également pour des raisons pratiques évidentes : ne pas être vu par sa famille<sup>489</sup>. D'ailleurs, dans certains cas, quand des parents Brahmanes acceptent que leurs enfants se livrent à des incartades carnées, c'est à condition que celles-ci n'aient lieu qu'à l'extérieur du foyer ! Souvent, le jeu sur les espaces de consommation relève moins d'une variabilité des

---

<sup>487</sup> Voir la présentation du film sur le site *Allocine* :

[http://www.allocine.fr/film/fichefilm\\_gen\\_cfilm=139430.html](http://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=139430.html) ; consulté le 27/03/2014.

<sup>488</sup> « selective vegetarianism ».

<sup>489</sup> C'est le cas de Prabhu, le jeune étudiant brahmane dont le cas a déjà évoqué dans le chapitre 2.

régimes d'acceptabilité d'une viande en fonction des contextes spatiaux que d'une variabilité des conceptions que des membres d'un même groupe se font d'une viande. Autrement dit, ce n'est pas toujours l'écart de pureté entre le foyer et l'extérieur qui rend le bœuf ou le porc consommables uniquement à l'extérieur, mais bien l'écart des représentations entre, par exemple, le fils et sa mère. « Mes parents ne me permettraient jamais de manger du bœuf à la maison ! » : voilà une phrase que j'ai entendue dans la bouche de nombreux hindous ou de certains chrétiens.

La notion de « groupe » peut parfois être entendue dans un sens plus large que celui de la famille. Un hindou de caste intermédiaire habitant à Azhagapuri m'a dit qu'il lui fallait aller jusqu'à Theni ou à Chinnamanur pour manger du porc : « Kamachipuram, c'est trop près, on pourrait me voir ! ». Parfois, c'est l'ensemble d'une famille qui peut faire ainsi « sécession » : à Karuppudevanpatti (village proche de Kamachipuram), un hindou Thevar (BC) m'a dit que certains membres de sa caste mangeaient du bœuf à l'extérieur mais n'en cuisaient pas à la maison, afin que l'odeur de la viande n'éveille pas les soupçons des voisins. En ne se livrant pas chez soi à une consommation de viande impure, on cherche à préserver son statut social et rituel aux yeux de son voisinage. On peut aussi chercher à simplement faire preuve de tolérance : Rajagopal, un hindou Dalit, m'a dit avoir arrêté de cuisiner chez lui du bœuf et du porc après avoir emménagé dans une zone résidentielle « mixte » : il ne voulait pas que les odeurs de cuisson choquent ses voisins de castes intermédiaires et hautes.

L'espace familial (le foyer, le quartier, le village) est certes le lieu de la pureté rituelle, mais c'est également celui du contrôle social : parents et voisins savent ce qu'on y mange. Par contraste, l'espace extérieur est un lieu d'anonymat où on peut s'adonner à des plaisirs carnés<sup>490</sup> pourtant jugés répréhensibles par l'entourage. Les registres de l'action sont donc multiples. Souvent, les raisons rituelles éclairent, même en filigrane, la variabilité des règles entre le foyer et l'extérieur. Elles ne prennent pas toujours la forme d'un impératif catégorique, mais plus d'un sentiment moral lié à une infraction aux convenances : « ça ne se fait pas » m'a-t-on parfois répondu quand je demandais à un homme pourquoi il ne pouvait manger du bœuf chez lui. Certains hommes auraient aussi le sentiment de nuire à la décence morale de leurs femmes si celles-ci devaient cuisiner du bœuf ou du porc pour eux. Pour les hommes, le principe de pureté rituelle du foyer agit donc en quelque sorte « par ricochet » : les femmes étant en charge de la cuisine (Srinivas, 2006, p.199) et étant les plus strictes quant aux questions de pureté<sup>491</sup>, certaines viandes sont *de facto* bannies de la cuisine familiale. Plus que la pureté du foyer, c'est parfois la pureté des femmes qui est en jeu derrière la non-consommation de certaines viandes dans l'espace domestique. Pour de nombreux hindous (mais également pour certains chrétiens et musulmans), l'espace extérieur peut donc aussi apparaître comme une sorte de havre, sécularisé et dissimulé,

<sup>490</sup> Mais également souvent à la consommation d'alcool, de cigarettes, etc.

<sup>491</sup> Ces deux aspects de la définition du rôle de l'épouse et de la mère, nourrir la famille et garantir la pureté du foyer, sont souvent combinés en Inde (Donner, 2011, p.58).

où on peut s'adonner sans mauvais conscience à la consommation de viandes jugées rituellement impures ou, plus simplement, moralement inacceptables<sup>492</sup>. Manger de la viande (ou certaines viandes) uniquement dehors permet à la fois de préserver la ritualité du foyer et de respecter les codes et la moralité du groupe.

*b. Au restaurant, d'autres paradigmes carnés*

L'espace extérieur ne se définit pas uniquement par défaut, comme un simple négatif de l'espace domestique ou familial : il est aussi structurellement porteur d'un ensemble d'usages, régit par des codes prescriptifs, incitateurs ou régulateurs. S'il favorise la consommation de certaines viandes, il implique aussi des modifications dans la structure des plats et des repas, ainsi que dans les techniques culinaires employées. En goûtant à des plats issus de répertoires autres que celui déployé dans la cuisine domestique, le mangeur est exposé à des saveurs et à des paradigmes alimentaires différents. Les restaurants destinés à la classe moyenne de Chennai font ainsi la part belle à des répertoires culinaires carnés aisément localisables et identifiables : l'Inde du Sud bien sûr, mais aussi et surtout, on l'a vu, l'Inde du Nord, la Chine ou le monde arabo-musulman. L'adjectif « arabe » est d'ailleurs le trope le plus puissant utilisé par les restaurants urbains valorisant la nourriture carnée. Certains établissements s'approprient, à travers le prisme d'une culture arabo-musulmane elle-même ré-interprétée, certains codes des chaînes occidentales, comme ce AFC (pour *Al-Arabian Fried Chicken*) qui a ouvert en 2014 sur Walajah High Road (Triplicane), affichant comme sous-titre « In the name of Allah » et proposant des *biryanis*, des *arabians spicy fried chicken* à côté des *chicken nuggets* et des *chicken burgers*<sup>493</sup> – ces plats étant du reste tous certifiés « halal ». Au restaurant, les mangeurs, principalement ceux issus des classes moyenne et supérieure, découvrent de nouveaux goûts, comme celui de la viande passée à la grande friture (*chicken 65*), grillée au charbon (les fameux *kebabs*), rôtie à la broche (*chicken grilled*) ou au four à tandoor (*chicken tandoori* ou *chicken tikka*), cuite à l'aigre-doux (*chicken manchurian*), dans des sauces riches (*butter chicken*) ou avec des amandes et de la crème (*chicken mughalai*). Le restaurant non-végétarien est donc un lieu de découverte d'une nourriture autre. En contraste, très peu de restaurants végétariens de gamme moyenne proposent aujourd'hui à Chennai une nourriture convoquant des répertoires culinaires extérieurs à celui du monde tamoul.

Par cette offre pléthorique et diversifiée, la scène publique alimentaire – au sein de laquelle les restaurants, mais aussi les émissions de télévision ou les livres de cuisine<sup>494</sup> ont une place centrale – permet l'émergence progressive d'une cuisine carnée panindienne mobilisant principalement des références punjabi, de la « frontière du Nord-Ouest » (*North-West frontier*, au

---

<sup>492</sup> Chantal Crenn et Jean-Pierre Hassoun notent qu'à Dakar aussi, de nombreux hommes mangent cachés dans de petits fast-foods locaux, mais la raison de cette dissimulation semble ici différer : manger seul est une activité « 'moralement' vulnérable » (2014, p.69).

<sup>493</sup> Accompagnés de *mojitos* – sans alcool, cela va sans dire.

<sup>494</sup> Arjun Appadurai a bien montré comment les livres de cuisine ont contribué à structurer en Inde des identités alimentaires nationales et régionales (1988).

Pakistan actuel) et des anciennes cours royales mogholes de Delhi et de Lucknow (Appadurai, 1988, p.13 ; Nandy, 2004, p.13 ; Banerji, 2008, p.114, p.131). Dans les grandes villes indiennes, mais également dans les mégapoles étrangères où la diaspora sud-asiatique est présente (au premier rang desquels Londres), si la référence à des zones géographiques d'origine (Punjab, Goa, Inde du Sud, etc.) subsiste encore parfois, peu à peu des plats carnés (*kebabs, chicken tikka, rolls, biriyani, etc.*) transcendent leurs appartenances régionales, subsumés par un commun attribut « indien ». A Chennai, de nombreux mangeurs de la classe moyenne m'ont dit qu'ils aimaient bien aller dans des restaurants, ou choisir des plats, qu'ils désignaient par le simple terme d'« indiens ».

En sus de l'apparition de ces nouveaux goûts, la structure, le paradigme du repas sont parfois également bousculés. Ainsi, commander un « *full BBQ chicken* » implique de se partager à quatre ou cinq convives un poulet entier, coupé en six gros morceaux (deux cuisses, deux filets et deux extrémités de filet avec manchons d'ailes), accompagnés de quelques pains plats (*roti*), de légumes crus (carottes, chou, oignons) émincés, de feuilles de menthe et de persil, d'un pot de *hummus* ou de fromage blanc parfumé à l'ail. Ce repas, qui peut sembler banal pour un mangeur occidental ou méditerranéen, suppose pour un hindou de caste élevée (voire même plus généralement pour un Indien) la rupture de nombreux codes. Tout d'abord, le fait que tous se servent avec les doigts dans le même plat contrevient à l'habituelle extrême individualisation des aliments<sup>495</sup>. Devoir déchirer avec les doigts ou avec les dents un gros morceau de viande cuite contraste avec l'habitude de n'avoir que des petites pièces à se jeter dans la bouche. Et, par-dessus tout, la centralité de la viande, corollaire de la périphérisation des céréales, inverse, en un chiasme parfait, le paradigme végétal dominant exposé dans le chapitre 2.

Mais, encore une fois, il ne faut pas en conclure pour autant à une occidentalisation (souvent synonyme d'américanisation) de l'alimentation : le changement du statut de la viande passe plutôt par les répertoires culinaires précédemment cités (punjabi, moghol, arabe, chinois, etc.). Le *chicken tandoori*, bien plus que le *beef steak*, participe en Inde d'un processus de « cosmopolitisation de la viande »<sup>496</sup>. Lors de mon premier terrain à Chennai (en février 2012), j'avais repéré un *Steak House* dans le quartier d'Egmore ; quelques mois après, voulant y mener des enquêtes, je me suis retrouvé face à une porte close : fermeture définitive – la grillade de bœuf reste trop exogène, peu domesticable.

### c. Les restaurants : viande, anonymat et distinction sociale

Les restaurants reformulent la liste des produits acceptables, les techniques de préparation, la structure des repas, mais également, et c'est là un point fondamental, les modalités sociales de

<sup>495</sup> Pour les archéologues Mike Rowlands et Dorian Q. Fuller, l'apparition en Asie du Sud d'assiettes individuelles en 1400 av. J.-C. témoigne du statut de « substance organique privée » acquis par la nourriture à cette époque (2009, p.22).

<sup>496</sup> Contrairement à ce qu'affirme en juin 2015 le magazine français *Sciences Humaines* (n°271, p.15).

consommation. Principalement, le fait de manger à l'extérieur du foyer met en jeu deux dimensions fondamentales de l'espace public<sup>497</sup> : d'un côté la visibilité – car cela suppose d'être exposé aux yeux du public<sup>498</sup> ; de l'autre côté, l'invisibilité – car cela signifie un anonymat (Lévy & Lussault, 2003, p.337), un éloignement d'avec le familial. En d'autres termes, la visibilité permet de s'afficher, de se mettre en scène, d'exposer publiquement ce que l'on mange et la façon dont on le mange (Bell & Valentine, 1997, p.124) et l'invisibilité permet de s'éloigner, d'échapper aux règles régissant l'espace domestique et communautaire (Appadurai, 1988, p.9). Le restaurant est donc un support de mise en œuvre de stratégies de distinction (Bell & Valentine, 1997, p.124) : distinction d'avec la nourriture familiale (on se distingue de ses pères) et distinction, déjà évoquée dans le chapitre 2, au sein de la société (on se distingue d'entre ses pairs).

Dans l'espace domestique, l'alimentation définit principalement l'appartenance à la caste, en stabilisant l'état de chacun dans l'ordre socio-cosmique ; dans l'espace extérieur en revanche, en devenant une potentielle marque de prestige (Donner, 2011, p.63 ; Dewey, 2012, p.129), l'alimentation va de plus en plus permettre la mobilité, définissant l'appartenance à un groupe social, à une communauté élective (Staples, 2014, p.76). En se déplaçant de la sphère domestique à la sphère publique, la consommation alimentaire permet donc une définition plus fluide du statut social de chaque individu. Mieux, elle déplace les fondements du statut social du mangeur : de prescrit, attribué, assigné, ce statut devient affirmé, revendiqué, accompli par la pratique. Autrement dit, la mise en scène que chacun fait de son usage personnel des aliments indique le passage d'une « hiérarchie absolue » de la caste (ou du groupe religieux) à une « hiérarchie relative » de la classe sociale (Laburthe-Tolra & Warnier, 2003, p.364). Alors qu'elle a longtemps été un moyen de signaler la religion et la caste, dans le cadre du restaurant l'alimentation peut devenir un support d'affirmation de la liberté individuelle, mobilisant des valeurs telles que le plaisir gustatif (Mukhopadhyay, 2004, p.46), l'esthétique, la découverte de l'altérité culinaire (Appadurai, 1988, p.9 ; Saavala, 2010, p.132) ou une forme d'« égotisme alimentaire » (Crenn & Hassoun, 2014, p.71).

Ce nouveau champ des possibles alimentaires ouvert par l'accès à l'espace extérieur implique indubitablement une recomposition des significations relatives à la viande. Alors que longtemps, la pratique du végétarisme élevait le statut de caste, la consommation ostentatoire de ces viandes dispendieuses dans le cadre du restaurant peut à présent devenir un élément de distinction sociale, faire référence à un statut de classe supérieure, plus éduquée, plus moderne et plus riche que la classe laborieuse<sup>499</sup> (Staples, 2014, p.76, p.80).

---

<sup>497</sup> Je reviens dans le chapitre 6 sur la relation aux produits carnés dans l'espace public.

<sup>498</sup> « Chaque mangeur devient un mangeur mondain à proximité d'autres mangeurs mondains » nous dit Jean-Pierre Hassoun (2014, p.7).

<sup>499</sup> On retrouve ici l'idée exposée au chapitre 2 d'une distinction sociale permise par la consommation de viande.

d. Un aliment jeune et viril

Pour de nombreux étudiants, consommer de la viande fait également aujourd'hui partie d'une « culture jeune »<sup>500</sup> (Staples, 2014, p.76) – culture sur laquelle une marque comme KFC cherche à capitaliser par des spots publicitaires très ciblés<sup>501</sup>. L'anthropologue Constantin Nakassis l'a bien montré : au Tamil Nadu, la revendication d'un statut et d'une masculinité par les étudiants en *college* (université) issus des classes moyennes passe par l'exposition d'un « style » – le mot anglais « *style* » étant couramment utilisé (2013, p.248). La consommation outrancière de viande au sein du groupe de pairs (*peer group*) peut être comprise comme un des éléments de ce « style », aux côtés de ceux, plus flagrants, que Nakassis a recensés<sup>502</sup> (*ibid.*, p.248)... Dans cette logique, manger régulièrement du *chicken 65* avec des amis apparaît comme un acte à la fois d'allégeance au groupe et de remise en cause du modèle alimentaire basé sur le riz, participant de la définition d'une culture jeune en opposition à celles de l'âge de l'enfance et de l'âge adulte (toutes deux marquées par les règles de la famille et de la caste). Une telle « transgression » alimentaire est d'autant plus aisée qu'elle reste mineure, notamment pour les non-Brahmanes : croquer un morceau de poulet n'est pas une pratique aussi condamnée par la morale dominante que celle, souvent associée, de boire de l'alcool (cf. infra) – encore une fois, le plaisir carné apparaît plus comme étant un accommodement avec les règles qu'une infraction radicale.

Cette culture jeune est presque exclusivement restreinte à la sphère des hommes. Plus généralement, quelque soit la catégorie d'âge, la consommation de viande est devenue un élément fondamental des sociabilités masculines, toutes classes confondues. Au Tamil Nadu, à Chennai comme à Kamachipuram, les sorties entre hommes sont presque inmanquablement une occasion de manger de la viande – Henrike Donner a également constaté cette tendance à Kolkata (2011, p.54). Dans certains cas, cette incursion carnée à l'extérieur est justifiée par la volonté de briser la monotonie d'une cuisine domestique considérée comme trop souvent végétarienne : manger de la viande dehors permet à ces hommes d'affirmer une existence alimentaire propre, échappant à l'emprise de la sphère privée<sup>503</sup>. L'espace extérieur leur donne donc la possibilité de négocier entre une identité domestique définie selon des critères rituels de commensalité, propres à la famille et à la caste, et une identité publique<sup>504</sup> dans laquelle la sociabilité et l'ingestion de viande jouent un rôle crucial. Encore une fois, il s'agit là de la

<sup>500</sup> « youth culture ».

<sup>501</sup> Ces spots mettent invariablement en scène des jeunes gens émancipés et en quête de « style » (coupes de cheveux déstructurées et barbiches fournies pour les hommes, jeans, lunettes de soleil et teint clair pour les filles, T-shirts aux motifs énigmatiques, etc.) se rendant, bras dessus bras dessous, sur fond de musique électronique, à KFC à la sortie de l'université.

<sup>502</sup> Boire de l'alcool, fumer des cigarettes, traîner dehors, avoir les cheveux longs, entretenir des relations amoureuses, rater les cours pour aller voir le dernier film dans lequel figurent les « superstars » Vijay ou Rajinikanth...

<sup>503</sup> Une sphère privée parfois vue comme féminisante, émasculante (Nakassis, 2013, p.252).

<sup>504</sup> Il faut toutefois nuancer l'aspect « public » de cette identité, tant les lieux de consommation carnée et éthylique, masqués du regard, retranchés à l'écart de la rue, assurent souvent une forme d'intimité, d'entre-soi.

réactivation de la valorisation ancienne de la viande selon des critères de force (*palam*) et de prestige (*kauravam*), deux sphères dont les femmes sont couramment écartées. L'alimentation carnée dans l'espace public n'est donc pas uniquement une pratique de distinction sociale : elle sert parfois plus à créer du lien au sein du groupe qu'à se démarquer des autres. Pour les femmes en revanche, la consommation de viande à l'extérieur pourrait potentiellement s'inscrire dans une dynamique d'émancipation ; cependant, hormis au sein de la classe supérieure, je n'ai pas rencontré à Chennai de femmes se livrant à une carnivorie publique dans cette optique.

e. La viande et l'alcool, une association fréquente

Chez les hommes que j'ai rencontrés à Kamachipuram, mais également chez tous ceux que j'ai accompagnés dans des virées carnées et alcoolisées à Chennai ou ailleurs, l'accompagnement du *brandy* par des morceaux de *chicken fry* signifiait bien plus le plaisir d'être ensemble, d'échapper au foyer, de « s'encanailler » dans un esprit de camaraderie, l'opportunité parfois de contester des rapports de domination (Picherit, 2010) et le souci d'affirmer, même implicitement, une bravoure, une masculinité valeureuse (*vīram*), qu'une revendication statutaire ou qu'une adhésion à la modernité.

Dans cette affirmation de la masculinité, viande et alcool sont très souvent associés : cela a déjà été évoqué à des nombreuses reprises (chapitre 2). Cette association est effectuée dans la hiérarchie théorique des aliments ; tous deux sont considérés comme étant particulièrement impurs : ils sont méprisés par les castes supérieures, abandonnés définitivement par celles cherchant à élever leur statut ou temporairement par les dévots dans une démarche de privation. Cette logique rituelle renvoie aussi à une logique morale : la consommation de ces deux produits est souvent considérée comme une mauvaise habitude (*bad habit*), mettant potentiellement en danger l'ordre social. Ainsi, le Gujarat, un Etat dans lequel la consommation de viande est très restreinte (chapitre 1) est également un des rares Etats de l'Inde dits *dry*, autrement dit où règne une prohibition sur la vente d'alcool : régulation de la consommation de viande et interdiction de la consommation d'alcool y sont la transcription directe de l'ethos et de la morale des hautes castes et des jaïns. Inversement, on constate aussi à l'échelle de l'Inde une certaine association spatiale entre la consommation individuelle de viande et d'alcool par Etat<sup>505</sup>. Par-delà ces conceptions de pureté, ces produits sont tous deux considérés comme échauffant fortement le corps, suscitant des passions et contribuant à la force physique.

C'est habituellement à l'extérieur du foyer que les mangeurs se livrent à la consommation commune de viande et d'alcool. Les restaurants, les bars (*Wine shops*), voire même les pique-niques entre hommes sont alors des lieux ou des occasions où l'on peut combiner, sans souiller

---

<sup>505</sup> Voir la carte 1-8 sur la consommation de viande et la carte de la consommation d'alcool en annexes. Bien entendu, si la fiabilité des consommations déclarées de produits carnés peut être douteuse (cf. chapitre 2), celle de la consommation d'alcool l'est à plus forte raison : difficile d'annoncer à un enquêteur que l'on boit tous les jours...



le domicile ni enfreindre les règles familiales de la décence, deux activités considérées comme impures. A l'évidence, cet appétit effréné pour les délices carnés et alcoolisés participe aussi d'une affirmation collective de la puissance physique, de la virilité : on vient en quelques sortes s'y présenter, en présence des pairs, comme étant un « big man » (Michelutti, 2008, p.94). Ainsi, l'espace domestique n'est pas compromis dans sa pureté rituelle et sa respectabilité morale ; l'espace extérieur quant à lui est confirmé dans son statut presque politique, où dominant des valeurs de type *kṣatriya*<sup>506</sup> valorisant les aliments *rājastika*. On retrouve là la dichotomie déjà exposée entre ces deux espaces. L'espace du foyer et l'espace extérieur sont deux territoires voués à la réalisation d'activités différentes : le premier est le lieu du *dharma*, de l'idéal rituel, du maintien de l'ordre socio-cosmique et donc d'un certain végétarisme notamment féminin et le deuxième celui de l'*artha*, de la réalisation des intérêts matériels (Biardeau, 1995, p.69), de la nécessité politique, de la santé et de la prospérité (Zimmermann, 1982, p.218-219) et donc d'une certaine carnivorie alcoolisée majoritairement masculine. Ces deux buts de l'homme, que l'hindouisme nomme *puruṣārtha*<sup>507</sup>, ne sont donc pas contradictoires, en opposition frontale, mais ils sont simplement distincts et soumis à des compromis : leur réalisation est circonscrite à des individus, à des contextes, à des interactions sociales et surtout à des territoires particuliers.

#### **4. Les restaurants : une « révolution carnée » à relativiser**

En dépit des évolutions constatées, il faut relativiser l'idée d'un changement du statut de la viande qui serait mécaniquement induit par les évolutions de l'offre dans l'espace public. A ce titre, les chaînes occidentales de fast-food, parfois prises comme des emblèmes du changement alimentaire voire social (Ritzer, 1998), sont révélatrices de l'aspect équivoque et négocié des significations de la viande en Inde.

##### **a. Quand la viande n'est plus centrale dans les chaînes de fast-food**

Leur rencontre avec la stabilité du système culinaire indien a contraint les principales enseignes de fast-food à fortement adapter leur offre. Lors de l'ouverture de ses premiers points de vente en 1996, McDonald's a cherché à remplacer son burger de bœuf mondialisé par un burger de mouton mais, vu le peu d'engouement suscité par un tel produit, l'entreprise a finalement dû se rabattre sur la création d'un *Chicken Maharaja Mc*<sup>508</sup>, burger dans lequel une escalope panée de poulet est accompagnée d'une sauce épicée. A ses côtés, on peut également mentionner le *Masala Grill*, sous-titré en hindi « pakka indian hai » (parfaitement indien). Au titre de la vaste offre végétarienne, on recense un *Mc Spicy Paneer*, au fromage indien épicé, un *Mc Aloo Tikki Burger*, aux pommes de terres épicées, une *Veg Pizza Mc Puff*, un *Mc Veggie Burger* ou encore un *Paneer Wrap*. KFC n'est pas en reste : des épices indiennes sont ajoutées aux traditionnels

<sup>506</sup> Madeleine Biardeau nous dit que, dans les grands épopées de la mythologie indienne, le *kṣatriya* est mangeur de viande, amateur de femmes et buveur de vin (1995, p.104).

<sup>507</sup> Les autres buts sont le désir et plaisir amoureux (*kāma*) et la délivrance (*mokṣa*).

<sup>508</sup> Source : « McDonald's opens first retail outlet in Coimbatore », *The Hindu*, 15 août 2012.

nuggets de poulet pané et, depuis 2012, l'enseigne propose un *Veg Rockin' Burger* (burger dans lequel le steak est remplacé par une escalope panée de légumes), un *Paneer Zinger* (burger au *paneer*<sup>509</sup>), un *Veg Twister* (légumes frits couverts de crème et enroulés dans une galette s'apparentant à un *roti*) et même un *Rice Bowls Veg* rappelant vaguement un *biryani* dans lequel des légumes panés remplacent la viande<sup>510</sup>.

L'offre non carnée est majoritaire dans ces fast-foods : Domino's Pizza et Pizza Hut affirment vendre plus de 70% de pizzas végétariennes<sup>511</sup>. Certaines chaînes vont même jusqu'à ouvrir des points de vente 100% végétariens<sup>512</sup> : Pizza Hut à Surat, Rajkot et Ahmedabad (Etat du Gujarat) ou Subway à Jalandhar (Punjab)<sup>513</sup>. En septembre 2012, Tarun Lal, manager général de KFC Inde, affirmait dans les colonnes du journal *The Economic Times* que « la nourriture végétarienne est très, très importante pour nous [...]. Elle va jouer un grand rôle dans notre stratégie [...] »<sup>514</sup>. Non contents de proposer une carte composée à moitié de produits végétariens, McDonald's et KFC séparent aussi strictement leurs cuisines et leurs comptoirs entre une section végétarienne et une section non-végétarienne. Dans tous ces fast-foods occidentaux, un écriteau rappelle que ni porc ni bœuf ne sont servis (« pork & beef not used ») ; la chaîne Marry Brown mentionne quant à elle que l'huile utilisée pour la friture est uniquement végétale – autrement dit, les frites ne sont cuites ni dans du saindoux, ni dans du blanc de bœuf. En dépit d'une sécularisation des pratiques alimentaires, ces deux viandes (le porc et le bœuf) restent fortement taboues, dans les fast-foods occidentaux comme dans de très nombreux restaurants à Chennai. Même en contexte cosmopolite et apparemment mondialisé, les conceptions relatives à la hiérarchie de pureté rituelle des aliments marquent à la fois les pratiques des mangeurs et l'organisation de l'espace et des méthodes du restaurant.

Cette adaptation des fast-foods aux goûts et aux habitudes locales n'est pas propre à l'Inde<sup>515</sup>. Mais les difficultés rencontrées régulièrement par les principales chaînes semblent pointer une certaine spécificité indienne dans l'accueil fait à ces multinationales du goût : McDonald's a ainsi dû à maintes reprises reformuler son offre après son implantation en 1996 (Srinivas, 2002, p.95) et, en 2001, des rumeurs de présence de blanc de bœuf dans l'huile de friture ont entraîné le saccage d'un des restaurants de la marque par des militants nationalistes hindous à Mumbai<sup>516</sup>

---

<sup>509</sup> Fromage indien à pâte pressée.

<sup>510</sup> Le sites internet de KFC (<https://www.kfc.co.in>) et de McDonald's (<http://www.mcdonaldsindia.com/>) fournissent un détail de l'offre.

<sup>511</sup> Source : « Vegetarian has biggest slice of pizza pie », *The Times of India*, 18 novembre 13.

<sup>512</sup> L'ouverture de points de vente végétariens n'est pas qu'un reflet de la marginalité de la viande en Inde : elle peut aussi revêtir un aspect plus politique, comme cela est développé dans le chapitre 7.

<sup>513</sup> Source : « Punjab to get world's first all-veg Subway outlet », *The Times of India*, 17 août 2012,

<sup>514</sup> Source : « KFC increasingly putting vegetarian items on its Indian menu to cater to customers », *The Economic Times*, 09 septembre 2012.

<sup>515</sup> De nombreux travaux ont étudié la variabilité des pratiques de ces chaînes en fonction du contexte culturel local (par exemple : Goodman & Robison, 1996 ; Jackson, 2000, p.166 ; Watson, 2006 ; Fumey, 2010, p.124).

<sup>516</sup> Là encore, l'Inde n'est pas unique en son genre : le démontage du McDonald's de Millau est emblématique de la contestation des fast-foods en France ; en Bolivie également la chaîne s'est fait chahuter dans les années 2000 (De Suremain, 2008).

(Saavala, 2010, p.143). KFC a rencontré les mêmes déboires et contestations lors de son arrivée en 1996 : des opposants ont accusé la marque d'encourager l'alimentation carnée et de proposer un poulet bien moins goûteux que la variété locale (Srinivas, 2002, p.95 ; 2007, p.89). Si elles sont aujourd'hui mieux acceptées, près de vingt ans après leur arrivée, ces chaînes restent fréquentées par une extrême minorité de la population (Saavala, 2010, p.141), pour des raisons économiques aussi bien que culturelles.

*b. Le restaurant : un espace toujours à la marge*

D'autres arguments incitent à relativiser l'idée d'un changement radical du statut de la viande qu'impliquerait le développement de la restauration à l'extérieur. Il faut d'abord souligner que les classes urbaines moyennes et supérieures constituent pour l'instant l'énorme majorité de la clientèle des établissements de gamme moyenne ou supérieure : la cuisine ne sort de la sphère domestique que quand le niveau de vie s'accroît (Fumey, 2007, p.78). Même si, comme le note très justement James Staples dans les villages côtiers de l'Andhra Pradesh (2014, p.81), les classes inférieures rurales (*lower rural class*) tendent également à fréquenter de temps à autre l'espace du restaurant, la portée de cette pratique sur leur rapport à la viande reste est encore très limitée.

Par ailleurs, si je me fie au résultat de mes enquêtes de consommation à Chennai, la sortie au restaurant reste exceptionnelle et c'est justement cette exceptionnalité qui autorise à enfreindre les normes. L'exception se situe dans une temporalité hebdomadaire : peu d'urbains fréquentent les restaurants plus d'une fois par semaine. Cette consommation intermittente de plats carnés estampillés comme « exogènes » permet surtout aux mangeurs de donner une réalité à leurs récits de cosmopolitisme ou de découverte, tout en gardant le contrôle (Hassoun, 2010, 48.) sur les principes de l'alimentation au foyer et sur les normes relatives au corps et à la caste. La viande au restaurant est souvent appréhendée comme une altérité bien tempérée. L'exception peut également se situer dans une temporalité plus longue, à l'échelle de la vie : de nombreuses petites cantines non-végétariennes sont certes fréquentées quotidiennement par des étudiants et des travailleurs célibataires, mais il y a fort à parier qu'une fois mariés ces jeunes gens abandonneront la pratique régulière de ces lieux. Il est par ailleurs probant que, pour des nombreux clients des fast-foods occidentaux, les *burgers* et autres *rolls* et *chicken wings* ne sont souvent considérés que comme des encas (*snacks*), au même titre qu'un *samosa* : au retour de l'université ou du terrain de sport, les étudiants mangent un morceau de poulet frit sur le chemin de leur domicile – domicile où le riz accompagné de *cāmpār* servi par leur mère ou leur grand-mère constituera le véritable reconstituant dont ils se délecteront.

*c. La persistance du végétarisme*

Le paradigme alimentaire majoritairement végétal n'est pas radicalement remis en cause : la scène publique alimentaire ne valorise en effet pas uniformément la consommation carnée. Le

cas de la chaîne KFC, faisant explicitement référence au poulet dans son intitulé mais proposant une large gamme végétarienne, est emblématique de la persistance du modèle végétal. Ceux qui mangent régulièrement à l'extérieur tendent d'ailleurs à y chercher des repas qui répliquent l'alimentation domestique. Henrike Donner note que dans les années 1990 à Calcutta (Kolkata), seuls les restaurants végétariens attiraient la classe moyenne en quête de reconnaissance (2011, p.55). La situation a certes évolué avec le développement d'enseignes non-végétariennes de qualité, mais, aujourd'hui encore, dans leurs explorations culinaires, les habitants de Chennai, quelque soit leur religion ou leur caste, fréquentent avec beaucoup d'appétit les restaurants végétariens haut de gamme proposant une cuisine perçue comme étant « authentiquement tamoule ». Un habitant de Kamachipuram m'a dit que j'étais chanceux d'habiter à Chennai car je pouvais ainsi manger régulièrement chez Saravana Bhavan – preuve de la renommée et du prestige des restaurants de l'enseigne purement végétarienne dans lesquels se pressent les classes moyennes et supérieures. A Chennai, manger un *tōcai* cuit au ghee à Saravana Bhavan, peut-être plus encore que de manger des *kebabs* à Firdouse, permet, en s'adonnant à ce que Tulasi Srinivas nomme une forme de « gastro-nostalgie »<sup>517</sup> (2006, p.193), d'afficher son appartenance à la classe moyenne. La plupart des chaînes de restaurants végétariens portent des noms de divinités (Sri Krishna Bhavan, Ganapati Mess, etc.) dont les effigies sont suspendues dans l'entrée. Cette iconographie fait explicitement référence à une appartenance tamoule et renvoie à l'inévitable proximité entre l'hindouisme et le végétarisme. Plus rarement, certains de ces restaurants mentionnent même la haute caste des propriétaires (on voit au Kerala des *Brahmin restaurants*).

Inversement, la consommation de viande n'est pas inévitablement mobilisée dans les stratégies de valorisation statutaire, loin s'en faut. Du reste, quand cette mobilisation a lieu, elle est souvent restreinte : le poulet est, bien plus que le bœuf, le support de ces pratiques de distinction. En outre, la valorisation de la carnivorie est loin d'être partagée par l'ensemble de la population. Pour de nombreux hindous de caste supérieure, même cosmopolites, la consommation de viande reste vue comme une faute, ou pire, comme une infamie. Ainsi, un Brahmane pourra accompagner ses amis à des beuveries, boire de l'alcool avec eux, mais commandera des beignets de choux-fleur ou des pois chiches plutôt que du poulet : cela ne l'exclura pas du groupe pour autant.

L'alimentation à l'extérieur ne dissout donc pas les attaches au groupe ; au contraire, elle peut contribuer à redéfinir, à renforcer et à revendiquer des identités, sur la base du régime alimentaire (végétarien ou non), de la caste, de l'ethnie ou de la nation. L'offre végétarienne à Chennai ne se limite d'ailleurs pas à des chaînes déployant un répertoire tamoul : dans les quartiers prospères, comme à Nungambakkam, apparaissent des *fusion veggie restaurants*, attirant une classe supérieure dont le végétarisme tient plus d'un imaginaire cosmopolite que de

---

<sup>517</sup> « gastronostalgia ».

conceptions hindoues. Dans ces restaurants, on ne mange pas de la nourriture végétarienne uniquement pour des questions de pureté, mais également en référence à des représentations émergentes relatives à la nature, aux rapports avec les animaux, à la santé, à la modernité, etc. Ces restaurants permettent de plus à des membres de hautes castes de se livrer à une découverte culinaire tout en respectant les principes qui échoient à leur rang rituel. Si, à la suite de Roland Barthes, on considère la nourriture comme un « système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites » (1961, p.979), on peut en conclure qu'en Inde la sémiotisation de l'alimentation dans l'espace extérieur n'implique pas inexorablement une valorisation uniforme de la viande et une banalisation homogène de son statut : la pratique du végétarisme est une stratégie de distinction sociale tout aussi valable que la consommation de viande.

### **C. Des codes distincts entre le foyer et le restaurant**

Le modèle alimentaire qui se développe dans la sphère publique n'est pas forcément en rupture radicale avec l'alimentation au foyer. Par ailleurs, aussi différent fût-il, il n'influence pour l'instant qu'à la marge la consommation domestique. Les historiens, anthropologues, et sociologues ont montré que les habitudes alimentaires étaient surtout caractérisées par leur permanence (Braudel, 1961 ; Douglas, 1972, p.79 ; Fischler, 2001, p.61). En Inde, peut-être encore plus qu'ailleurs, les structures culinaires semblent particulièrement stables, même au sein des classes supérieures.

#### ***1. La sphère domestique, encore peu affectée par ces changements***

##### ***a. Une ouverture sur l'extérieur...***

L'espace domestique, lieu de définition et de négociation des identités individuelles et familiales (Bell & Valentine, 1997, p.86) n'est pas imperméable aux influences extérieures. Jean-Pierre Hassoun le dit clairement : « à distance de la famille, le restaurant n'en est jamais complètement coupé en raison de la concurrence qu'il entretient avec le foyer » (2014, p.7). Concurrence, mais également complémentarité et influence mutuelle : l'alimentation dans l'espace domestique prend sens en relation avec celle ayant cours dans l'espace public (Ashley *et al.*, 2004, p.139).

L'anthropologue James Staples a bien montré qu'en Inde, quand il s'agit d'offrir un repas à un visiteur, de nombreux foyers répliquent désormais certains usages propres au restaurant (2014, p.79). Il est également indéniable que la jeune génération, se découvrant un appétit carné à l'extérieur du foyer, exprime de plus en plus la volonté de manger davantage de viande, et sous d'autres formes, à la maison. Henrike Donner a constaté cette tendance dans les foyers de la classe moyenne de Kolkata (2011, p.68) ; à Chennai, certains jeunes hommes m'ont confié aller eux-mêmes au marché dès qu'ils en avaient les moyens, afin de s'assurer qu'il y aurait de la

viande dans leur assiette le soir. Cette demande carnée émise par les enfants n'est d'ailleurs pas à imputer entièrement à une modernité urbaine récente, à un effet d'époque : il faut aussi y lire un effet d'âge, au sens où il est courant de penser que les jeunes générations, dont le corps est considéré comme étant plus chaud (Osella & Osella, 1996, p.50) et moins soumis à l'impureté, ont un plus grand besoin de produits carnés.

*b. ... négociée par les femmes*

Les mères de famille cherchent à réguler cette demande (Donner, 2011, p.65). Plus largement, elles essaient d'opérer un contrôle sur la circulation des recettes et des produits entre l'espace extérieur et le foyer : le choix de ce qui sort et de ce qui entre est le fruit d'une négociation, principalement arbitrée par les femmes, entre d'un côté la volonté de préserver des usages et des prescriptions d'ethnie ou de caste, et de l'autre une revendication au cosmopolitisme dont leurs enfants se font les porte-paroles. Concernant la circulation des recettes, la cuisinière peut chercher à imiter ou à recréer les plats carnés servis au restaurant, comme le *chicken 65* qui, à Chennai, a migré des cuisines professionnelles vers les cuisines domestiques. Cette pratique peut être lue comme une volonté pour les femmes de garder leur emprise sur l'alimentation de leur foyer : en proposant à leurs enfants et maris la même nourriture que celle servie dans la rue ou au restaurant, mais non marquée du sceau de l'impureté et de l'immoralité, elles « domestiquent » l'étranger (Donner, 2011, p.66).

Le contrôle des transactions entre l'espace extérieur et l'espace domestique porte aussi sur les produits. Il arrive par exemple que des morceaux de viande cuite soient achetés le soir, sur la route entre le lieu de travail ou l'école et la maison, afin de satisfaire l'appétit des enfants. Mais que ce soit du *chicken 65* de l'échoppe au coin de la rue ou des *chicken wings* de KFC, cette portion carnée sera là encore plutôt considérée comme un encas, grignotée en attendant que ce qui est considéré comme un « repas convenable »<sup>518</sup> soit préparé et servi. Un tel achat est d'autant plus fréquent lors des jours auspicioseux ou lors des périodes de jeûne, quand la mère de famille (parfois aussi le père ou les grands-parents) s'abstient elle-même de manger, souvent aussi de cuisiner, de la viande. La viande cuite rapportée au foyer permet donc d'accommoder le respect de la prescription rituelle de l'abstinence carnée de la cuisinière avec la satisfaction de la demande émanant des enfants ou du mari. Par cette conciliation, la mère de famille assure sa respectabilité, en remplissant aussi bien son rôle de garante de la pureté rituelle que de responsable du bien-être familial.

Dans les foyers où la femme est végétarienne mais où le mari ne l'est pas, les stratégies de négociation de la présence de la viande sont parfois inscrites au sein même de l'espace domestique. Au Tamil Nadu, dans certaines familles de la caste des Mudaliyars (FC), les femmes peuvent employer des ustensiles de cuisson séparés pour les plats végétariens et les plats

---

<sup>518</sup> Voir chapitre 2 ; voir également à ce sujet : Bell & Valentine, 1997, p.59 ; Ashley *et al.*, 2004, p.126.

carnés. De la même façon, Adrian Mayer relève que dans l'Inde centrale des années 1990, en cas de régime alimentaire différencié entre les époux, la cuisson de la viande est faite dans des récipients distincts, parfois même en dehors de la maison (1996, p.46).

Pour la classe moyenne urbaine, le foyer est également un lieu de plus en plus ouvert à des individus n'appartenant ni à la caste ni à la famille. Quand des personnes de castes ou de religions différentes, et dont on connaît mal les habitudes alimentaires, sont invitées à manger – ce qui reste une pratique encore peu courante –, la nourriture végétarienne, issue du répertoire tamoul, satisfait en général le plus grand nombre<sup>519</sup> (Caplan, 2008, p.135). Si des plats carnés viennent à être proposés, ils peuvent être servis avec un décalage spatial<sup>520</sup> ou temporel (*ibid.*, p.136) – cette pratique dépend évidemment des communautés d'appartenance de chacun des convives : entre chrétiens, musulmans ou hindous de basse caste, la question ne se pose pas.

Dans les représentations, l'espace alimentaire extérieur peut être considéré comme étant incompatible avec les exigences, morales ou sanitaires, de la famille. Au sein de la classe moyenne, les critiques à l'encontre des restaurants sont multiples<sup>521</sup> : s'il est parfois reproché aux restaurants végétariens d'ajouter une « poudre » afin de rendre le riz plus volumineux, ce sont surtout les restaurants non-végétariens qui concentrent les griefs : aux dires des mangeurs, l'huile de cuisson des fast-foods (locaux) serait adultérée et l'hygiène des cuisines serait souvent déplorable<sup>522</sup>. Ainsi, pour de nombreuses femmes notamment, il vaut mieux manger de la viande à la maison qu'à l'extérieur ; quand on sort au restaurant, seule la nourriture végétarienne est garante d'innocuité. Certaines conceptions relatives à la pureté subissent certes une relative érosion dans l'Inde contemporaine, mais elles sont aussi progressivement remplacées par de nouvelles conceptions relatives à la propreté, à l'hygiène (Quien, 2007, p.242 ; Baviskar, 2012). Autrement dit, la notion de « pollution » ou de « souillure » subsiste, mais elle tend à passer d'une nature « rituelle » (Douglas, 2001, p.30) à une nature plus « séculière » (*ibid.*, p.54). En dépit de ce changement de registre, un trait saillant persiste : la viande reste toujours plus ou moins frappée de pollution.

Le contrôle culinaire et spatial des transactions carnées assure le maintien de la viande à la marge des repas et, *in fine*, permet de n'offenser personne et de conserver le statut du foyer. Ce statut reste capital : au Tamil Nadu, c'est à partir de l'espace domestique que, selon les termes

---

<sup>519</sup> Dans certains cas, on évite aussi de proposer du riz bouilli, considéré comme un fort vecteur de pollution rituelle (Caplan, 2008, p.135).

<sup>520</sup> Lors des mariages, si de la nourriture non-végétarienne est servie, elle est de la même façon souvent disposée sur des tables à l'écart.

<sup>521</sup> On l'a déjà évoqué : cette méfiance à l'encontre de la nourriture servie à l'extérieur explique aussi en partie le fait que de nombreux écoliers et employés de bureau quittent le matin leur domicile avec une *lunch-box*, afin d'apporter sur leur lieu de travail la cuisine (souvent végétarienne) du foyer, parée de toutes les vertus, rituelles, morales et sanitaires.

<sup>522</sup> On l'a dit, de nombreux restaurants non-végétariens cherchent à rassurer leurs clients et à se conformer à ce nouveau régime d'hygiène en affirment sur leurs pancartes qu'ils sont « *hygienic* » (cf. chapitre 2).

de Jackie Assayag, « se constituent le refuge et le salut de la 'tamoulité' »<sup>523</sup> (2001, p.191) : une « tamoulité » culinaire qui, pour les classes moyennes, se définit encore comme étant majoritairement végétale. En conséquence, si la viande est présente en quantité croissante, elle n'en garde pas moins une place périphérique dans le repas quotidien. L'importance prise par les produits carnés dans l'espace public est donc relative. Les pratiques et les représentations sont fragmentées, entre les mangeurs, mais également entre les espaces.

## 2. De la commensalité à la convivialité

L'ethos relatif à l'alimentation, et à plus fort titre aux produits carnés, varie en fonction des contextes et des lieux. Comment rendre compte de cette segmentation sociale et spatiale ? A bien y regarder, il apparaît que, dans leur fondement même, les règles (non uniquement alimentaires) de l'hindouisme sont fortement sujettes à contextualisation : chaque espace, chaque situation véhicule un ensemble de prescriptions à suivre, de registres à choisir et à mobiliser pour orienter l'action. En 1972, Milton Singer avait proposé la notion de « compartementalisation » (*compartmentalization*) pour désigner « un *modus vivendi* adaptatif »<sup>524</sup> (1972, p.392) qu'il voyait comme une caractéristique de la pensée indienne : pour l'anthropologue états-unien, la distinction mentale entre deux aires (l'aire privée, rituelle, et l'aire publique, neutre) exigeant chacune des croyances, des normes et des comportements sociaux et culturels différents, permettait aux hindous de prévenir les conflits liés à la modernisation et à l'industrialisation.

### a. Un glissement de code entre la sphère extérieure et la sphère privée

Si certains anthropologues ont repris le concept de compartementalisation à leur compte (Appadurai, 1988, p.9 ; Saavala, 2010, p.132), d'autres l'ont considéré comme non opératoire. Christian Strümpell par exemple y voit des « hypothèses unilinéaires, évolutionnistes et téléologiques »<sup>525</sup> (2008, p.372). C'est également le cas de Steven A. Heinrich et de Frédéric Landy : pour désigner la contextualisation des règles, l'anthropologue et le géographe proposent quant à eux la notion de « glissement » (*switching*) d'un code à l'autre (1995, p.9). Si l'on applique ce concept à l'alimentation et à la consommation de viande, on peut alors considérer que les mangeurs indiens (et surtout hindous) disposent d'une « multiplicité culturelle individuelle et simultanée » (*ibid.*, p.8), au sens où leurs préférences alimentaires et les normes qui les régissent ne sont pas univoques : ils peuvent rester végétariens et apprécier le riz au *cāmpār* chez eux, tout en se régalant d'un *chicken tandoori* avec des amis à l'extérieur. La pratique de chaque espace fait donc appel à une culture contextuelle à mobiliser : selon le lieu et le contexte d'interaction, l'individu opte soit pour un code culturel que Steven Heinrich et Frédéric Landy

<sup>523</sup> Constantine Nakassis note également l'inclusion foyer < parentèle (*kin group*) < caste < culture tamoule, inclusion dont les femmes sont les emblèmes et les garantes (2013, p.252).

<sup>524</sup> « an adaptative *modus vivendi* ».

<sup>525</sup> « unilinear, evolutionary and teleological assumptions ».



nomment « traditionnel », soit pour un code culturel « cosmopolite » (*ibid.*), et ce sans avoir le sentiment de transgresser des règles immuables. C'est ainsi qu'au restaurant, la pollution rituelle n'existe pas dans la même mesure qu'au foyer, plus vulnérable à la souillure. Cette variabilité des codes explique aussi pourquoi ces nouvelles pratiques carnées dans l'espace public n'ont pour l'instant que très peu d'influence sur la cuisine des foyers.

Cette coexistence entre un code « traditionnel » et un code « cosmopolite » renvoie aussi à une distinction entre une commensalité imposée au foyer et une sociabilité élective à l'extérieur : le glissement momentané de l'autorité prescriptive fait que, dans certaines configurations, on ne mange plus en fonction des règles propres à un groupe attribué (la caste), mais en fonction de celles propres à un groupe choisit ou revendiqué (la classe). Mais ce changement de code lors du passage d'une sphère à l'autre témoigne aussi d'une volonté de préserver son rang : comme l'analyse Christian Strümpell (dans un contexte non alimentaire), « alors que les commensaux se protègent des influences extérieures impures, les conviviaux évitent le public pour masquer leur comportement impur et maintenir leur statut rituel »<sup>526</sup> (2008, p.375). Si une certaine classe supérieure occidentalisée ne semble plus véritablement soucieuse de son statut rituel, la classe moyenne, toujours préoccupée par les questions de moralité et de pureté, doit donc se contenter d'interactions conviviales clairement isolées dans le temps et l'espace (*ibid.*, p.375). C'est ce cloisonnement temporaire et spatial offert par le restaurant ou le stand de rue qui permet donc de s'adonner, de façon délimitée, à une consommation de viande inhabituelle ou inédite. Ainsi, pour Bhaskar Mukhopadhyay, le contexte de l'alimentation à l'extérieur, et notamment dans la rue<sup>527</sup>, a des caractéristiques « carnavalesques », au sens où il permet un renversement parfaitement circonscrit des hiérarchies (2004, p.46-47).

#### b. La pratique d'une « diphagie »

L'urbanité exacerbe cette contextualisation spatiale et interactionnelle. L'accroissement des mobilités et la confrontation à la différence rendent la pratique du changement de code de plus en plus nécessaire – on ne peut pas se conformer partout aux prescriptions du groupe – mais également de plus en plus attirante. Bien sûr, les mangeurs ne sont pas égaux face à cette « souplesse rituelle » (Heinrich & Landy, 1995, p.10). Si certains conservent les mêmes pratiques en tous lieux, d'autres au contraire en jouent très aisément : souvent, des jeunes hommes de la classe moyenne au pouvoir d'achat croissant et connectés à l'espace-Monde font preuve de ce que l'on pourrait nommer une « diphagie » – je propose ce néologisme, inspiré du terme « diglossie », pour désigner le passage aisé et opéré non sciemment, de façon non réflexive, d'une alimentation codifiée par les règles de la communauté au sein foyer à une alimentation plus individualisée à l'extérieur (Quien, 2007, p.238).

<sup>526</sup> « Whereas commensals protect themselves from impure external influences, conviviaux avoid the public to hide their impure behaviour and retain their ritual status ».

<sup>527</sup> Son étude porte sur la ville de Kolkata.

A l'échelle du mangeur singulier, le rapport aux aliments carnés est donc fondamentalement inscrit dans l'espace : manger de la viande est, à plus d'un titre, une activité hautement géographique en Inde. S'il fallait simplifier et schématiser, on suggérerait qu'à l'espace du foyer correspondrait le règne de la caste, des pratiques commensales hétéronomes et un code alimentaire « traditionnel » dans lequel les végétaux sont centraux ; à l'espace extérieur au contraire correspondrait le règne de la classe, des pratiques à la fois conviviales et autonomes et un code alimentaire cosmopolite dans lequel la part de viande peut être prépondérante et sa consommation gratifiante.

### **Conclusion. La ville, lieu du changement alimentaire**

L'espace urbain apparaît comme étant intrinsèquement porteur de nombreux changements alimentaires. Les migrations, les connexions à des systèmes de valeur exogènes, l'augmentation du niveau de vie combinée à un mouvement de prolétarianisation font des villes des lieux de co-présence, de diversité et de densité humaines, sociales et économiques élevées (Lussault, 2007, p.269). Des nouveaux modes de vie apparaissent ; le temps et l'espace pour cuisiner sont restreints par le travail salarié féminin, par les déplacements et par la ténuité des logements. Dans un registre matériel, la disponibilité et la diversité de l'offre s'accroissent. Dans le registre de la pratique, l'espace urbain donne aux mangeurs la possibilité de jouer tout à la fois sur la dissimulation et sur l'ostentation des consommations. De nouveaux imaginaires y naissent et s'y rencontrent.

La restauration extérieure apparaît comme étant emblématique de cette arrivée de nouveaux produits et de nouvelles pratiques, notamment dans la recomposition qu'elle propose des usages et des significations relatifs aux produits carnés. La viande y est aisément accessible, servie différemment et elle peut être consommée à l'abri du regard de la caste ou à portée de celui de la classe. Si les restaurants végétariens sont installés depuis plusieurs décennies dans le paysage urbain d'Inde du Sud, ce sont principalement les restaurants non-végétariens qui ont introduit et popularisé de nouveaux codes, comme la convivialité alimentaire ou la consommation ostentatoire, et de nouveaux répertoires culinaires, comme la cuisine d'Inde du Nord, moghole ou arabe. Par cette généralisation de la consommation de produits carnés au restaurant, c'est une véritable « culture publique » (Breckenridge, 1998) de la viande qui se déploie progressivement dans les grandes villes indiennes.

Les premiers restaurants non-végétariens au Tamil Nadu se nommaient « Military Hostels » (Simoons, 1994, p.9-10 ; Harris-White, 2003, p.146 ; Madsen & Gardella, 2012, p.91) : cet intitulé marquait clairement une dissidence par rapport à l'hégémonie du brahmanisme sur l'alimentation ; manger dans de tels restaurants, c'était tourner le dos au registre socioreligieux de la pureté rituelle et valoriser les produits carnés comme pourvoyeurs de force, de pouvoir. Aujourd'hui, ces restaurants se sont pour la plupart renommés « Chettinadu » : à une logique de

vigueur corporelle, on substitue une logique, à la fois géographique et gustative, de découverte culinaire fondée sur la valorisation d'une identité régionale. En d'autres termes, ce changement de nom traduit un glissement d'une stratégie (commerciale et identitaire) de « rajputisation » – la viande comme emblème martial – à une stratégie de « tamoulisation » – la viande comme emblème régional. Parallèlement, d'autres stratégies se forment : la communauté musulmane, elle aussi, diffuse, par l'intermédiaire de ses restaurants, les valeurs carnivores et les techniques culinaires (souvent assimilée à celles d'un monde mogholo-arabo-persan mal défini)<sup>528</sup> auxquelles elle s'identifie – une stratégie que l'on pourrait nommer, de façon certes très inélégante, de « musulmanisation »<sup>529</sup>.

Le restaurant apparaît alors comme une institution démocratique : la viande qui y est servie s'affiche comme le symbole d'une acceptation des différences culturelles fondant une certaine égalité entre des mangeurs devenus citoyens<sup>530</sup> (Robbins, 1999, p.413). Pour Rick Dolphijn, c'est le capitalisme mondialisé qui, en ville, a « décodé » la structure des castes et, dans le même mouvement, a instauré une structure sociale radicalement émancipée de la morale brahmanique dans laquelle la consommation de viande est valorisée (2006, p.56-59). Mais, si cette affirmation peut sembler légitime dans certains quartiers de Bangalore où le chercheur néerlandais a effectué ses observations, elle est impossible à généraliser à l'ensemble des contextes, notamment aux pratiques de la classe moyenne de Chennai.

L'espace urbain n'est pas un territoire d'où disparaîtraient fatalement toutes les significations rituelles ou diététiques habituellement conférées aux produits carnés. Nonobstant les évolutions décrites, on y assiste plus à une démultiplication qu'à une convergence des statuts de la viande. Chaque contexte, chaque espace, chaque viande est investie de significations singulières par des mangeurs eux-mêmes hautement différenciés. Ainsi, la viande de bœuf peut être l'objet de stratégies diverses dans l'espace public : consommée dans un hôtel cinq étoiles, c'est un signe de cosmopolitisme ; partagée par des chrétiens, des musulmans ou des Dalits dans un petit restaurant, c'est une revendication d'identité alimentaire ; avalée par des membres de castes supérieures dans une gargote obscure, c'est un acte de transgression des règles familiales. Même dans l'espace urbain, la modalité de consommation banalisée est loin d'être totalement triomphante.

---

<sup>528</sup> Il faudrait étudier plus en détails les liens que cette communauté de restaurateurs musulmans indiens entretient avec la diaspora de ses coreligionnaires dans les pays du Golfe : cette dernière ne contribuerait-elle pas, elle aussi, à l'expansion du patrimoine gastronomique de ce groupe religieux ?

<sup>529</sup> Pour ne pas employer les termes d'« islamisation » (pour des raisons évidentes) ou d'« ashrafisation », lequel désigne plutôt l'imitation du modèle des hautes castes musulmanes.

<sup>530</sup> L'intitulé de l'enseigne de restaurants et de plats cuisinés *Republic of Chicken*, très présente à Bangalore, incarne, à n'en pas douter involontairement, la surrection de la viande (et principalement du poulet) comme objet politique : consommer du poulet, c'est prendre place dans l'espace public en tant que citoyen, du moins symboliquement.

## Conclusion de la première partie

Ici se conclut la première partie de ce travail, consacrée à la consommation de viande dans l'Inde contemporaine, à ses déterminants et à ses évolutions. On l'a constaté à maintes reprises : la définition des significations des multiples produits carnés va bien plus loin qu'une simple opposition binaire entre une valorisation ancestrale et rituelle du végétarisme et une carnivorie effrénée que la mondialisation importerait d'Occident. De multiples stratégies, sollicitant des catégories propres au monde indien sont en fait à l'œuvre et semblent être revigorées par la plus grande visibilité des consommations dans l'espace urbain : sanskritisation (abandon de la consommation de viande dans une perspective de considération sociale), rajputisation (valorisation de la consommation de viande comme symbole de force et de prestige), auxquelles s'additionnent les deux dernières qui viennent d'être identifiées : stratégie de « tamoulisation » et stratégie de « musulmanisation »<sup>531</sup>. En contexte urbain, on relève aussi une stratégie de cosmopolitisation qui peut conduire à une valorisation aussi bien de la viande que du végétarisme comme éléments d'une culture mondiale.

Dans leur foisonnement et leur constellation, ces attitudes face à la viande réactivent en fait des rapports invariants que les mangeurs entretiennent avec cet aliment si singulier. Presque universellement, la viande est à la fois désirée et honnie, adorée et abhorrée (Rozin, 1995, p.101 ; Fischler, 2001, p.119). Selon les termes de John Ruskin, « la viande [...] peut être si bonne qu'elle convienne à tout le monde, ou si mauvaise qu'elle ne convienne à personne » (cité par Porcher, 2013, p.49). Cette ambivalence rend compte de la complexité des représentations en lien avec les deux caractéristiques matérielles fondamentales de la viande : la nécessaire mise à mort des animaux et la similitude entre chair animale et chair humaine. Ces réalités biologiques irréductibles peuvent éclairer l'ensemble des attitudes des Indiens face à la viande – que ces attitudes soient positives ou négatives, d'attrait ou de rejet. Dans son étude, qui se veut globale mais qui porte plus spécifiquement sur la viande en Grande-Bretagne, l'anthropologue Nick Fiddes considère que cette consommation est valorisée par ceux à la recherche de la force et du pouvoir et rejetée par ceux qui valorisent plus une dimension spirituelle de l'existence (1991, p.226). Cette opposition paraît simpliste ; dans le cas de l'Inde en tout cas, cette dualité, si elle éclaire certaines attitudes très générales, est fortement réductrice : les systèmes de valeurs

---

<sup>531</sup> On verra par la suite que la communauté Dalit (cf. chapitre 7) défend et diffuse elle aussi son rapport particulier à la viande.

présidant aux statuts de la viande sont caractérisés par leur multiplicité, par leur caractère contextuel et par la non-linéarité de leurs évolutions.

Certes, le registre de la pureté rituelle, l'extrême codification de l'alimentation à laquelle il procède et sa tendance à être porté à des positions parfois hégémoniques expliquent à bien des égards la très faible consommation de viande, telle que constatée à la fois par les statistiques et les observations de terrain. Si le pays ne connaît pas la transition alimentaire tant prophétisée, c'est bien du fait de l'existence d'une prolifération des régulations. La viande y reste doublement marginale : elle est surtout consommée à la marge du foyer et elle garde en grande partie sa place d'accompagnement, en marge de l'assiette. . Mais ce registre rituel n'explique pas tout. Présenté parfois comme la pierre angulaire de tout l'ordonnement social, il doit cependant être relativisé. L'étude des rapports que les Indiens entretiennent avec la viande tend en effet à relativiser certaines considérations de Louis Dumont (1966) sur l'aspect englobant de l'opposition entre le pur et l'impur. Déjà, la notion de pureté est avant tout relationnelle, positionnelle : elle ne concerne pas tout le monde indifféremment. Comme le dit simplement Charles Malamoud :

« Un végétarien ne peut pas manger de viande. Mais un carnivore n'est pas souillé s'il mange un aliment non carné » (1989, p.37).

Les enquêtes montrent que d'autres logiques rendent aussi compte des pratiques des mangeurs. Notamment, la notion de pureté apparaît comme étant très situationnelle, et dans bien des cas spatialisée : elle est souvent moins prégnante en contexte urbain qu'en contexte rural, dans l'entrée de la maison qu'à proximité du foyer, au restaurant qu'au domicile, dans le Sud et le Nord-Est de l'Inde que dans l'Ouest, etc.

Ce qui frappe avant tout, c'est donc la très forte segmentation des pratiques de consommation en fonction de la religion, du groupe ethnolinguistique, de la caste, du revenu, de la classe sociale, du genre, de l'âge, du lieu d'habitation, du degré de connexion à l'espace-Monde, du contexte de la prise alimentaire, etc., mais aussi de la trajectoire individuelle, des affects, des émotions et de la puissance d'agir des mangeurs. Une multitude de stratégies et de rapports différents cohabitent à l'échelle du corps social (entre les différents mangeurs) mais aussi à celle de chaque individu pris isolément et, encore plus, en fonction des types de viandes. Les registres rituel, social, sanitaire, moral, religieux, politique, diététique, gustatif, etc. sont convoqués, sans que l'un d'eux n'ait fondamentalement l'ascendant sur les autres. Variables dans l'espace, s'additionnant, s'opposant, s'interpénétrant, coïncidant ou se confondant, ils ne peuvent pas être étudiés isolément et n'ont souvent de sens que dans leurs rapports aux autres registres.

## DEUXIEME PARTIE – LES RESEAUX D'APPROVISIONNEMENT DE LA VIANDE EN INDE

Au vu de ce qui a été exposé dans la première partie, les mangeurs pourraient apparaître comme étant souverains, décideurs suprêmes dans l'attribution des usages et des significations relatifs aux différents produits carnés. Ces mangeurs constituent-ils pour autant la seule instance de détermination des statuts de la viande ? A l'évidence, il faut se garder d'une telle analyse. Ravaler le rapport qu'une société entretient à la viande au seul acte de consommation, c'est faire de ce rapport une simple manipulation de signifiants. C'est en quelques sortes commettre la faute aberrante de désincarner la viande, c'est en partie nier sa matérialité, sa réalité d'objet organique obtenu par le travail humain à partir de la vie animale. Il apparaît alors évident que la « fabrique » de la viande contribue aussi elle aussi à produire des significations et à modeler et moduler des pratiques. Ce n'est pas tant que ces deux sphères, « production » et « consommation » seraient chacune des arènes isolées d'inscription de valeurs sur l'objet ; bien au contraire, leur isolement réciproque est tout aussi chimérique que trompeur : ce n'est qu'en les mettant en rapport l'une et l'autre que les pratiques qui s'y déroulent prennent sens.

Comment alors la viande est-elle « produite » ? En quoi cette « fabrique » participe-t-elle de la définition de la viande et de ses statuts ? Dans quelle mesure est-elle elle-même façonnée par les usages et les significations que les mangeurs entretiennent avec cet objet ? Dans toute cette deuxième partie, consacrée à la « fabrique de la viande », j'essaie donc autant que possible de relier les usages en vigueur le long de ce que je nomme des « réseaux d'approvisionnement » et les pratiques de consommation qui viennent d'être étudiées. L'intégralité des actions des individus en rapport avec les produits carnés participe de la définition de ce qu'est la viande dans le monde indien contemporain. Mais l'approche ne se limite pas à une étude des usages et des significations. Fidèle à la démarche annoncée en introduction, j'accompagne l'objet d'étude tout au long de ses réseaux d'approvisionnement ; en tâchant de dessiner une géographie générale des espaces et des circulations des animaux et des viandes, j'envisage cet objet comme une véritable marchandise déplacée dans l'espace social et dont les valeurs et les significations, diverses et constamment « recrées »<sup>532</sup> (Leslie & Reimer, 1999, p.410), sont inscrites dans les formes, les usages et les trajectoires (Appadurai, 1986b, p.5). J'essaie également de porter une

---

<sup>532</sup> « reworked ».

attention particulière à la coexistence de multiples réseaux aux longueurs variables, qui convergent, divergent ou s'entrecroisent (Whatmore & Thorne, 2004, p.24).

C'est donc à un saut dans l'espace que je convie à présent le lecteur. Quittons les cuisines, les salles à manger et les mangeurs pour nous projeter en extrême amont des réseaux, là où commence véritablement l'« existence sociale et spatiale » de la viande. En partant de l'élevage de l'animal vivant, nous « descendrons » ensuite le long de ces réseaux, jusqu'à la distribution finale. Les matériaux mobilisés au cours de cette deuxième partie sont, encore une fois, les observations et entretiens effectués dans la région de Kamachipuram (zones d'élevage, marchés aux bestiaux et boucheries), à Chennai (marché au petit bétail, abattoir municipal, boucheries), à Hosur (boucherie bovine) et à Pondichéry (élevage avicole, abattoir, boucheries), ainsi que des entretiens menés en contexte institutionnel à Delhi (Ministère de l'Agriculture), à Hyderabad (*National Research Center on Meat*), à Chennai (Municipalité, Département d'Etudes Vétérinaires de l'Université de Madras, Département de l'élevage de l'Etat du Tamil Nadu, *Central Leather Research Institute*, *Chennai Mutton Merchant Retail Association*) et à Pondichéry (Institut de recherche et d'enseignement en sciences vétérinaires de l'Université Rajiv Gandhi). Les rapports et les recensements agricoles de l'Etat central et de celui du Tamil Nadu, ainsi que de multiples travaux de recherche, tant géographiques qu'anthropologiques, sont également sollicités.

Ce développement, assez linéaire, est envisagé comme un cheminement géographique, un accompagnement de l'objet étudié (les animaux puis les viandes). Le chapitre 4 et le chapitre 5 concernent surtout le champ technique : j'y évoque le travail des professionnels qui ont en charge la « fabrication » de la viande. Plus précisément, le chapitre 4 traite des animaux vifs et le chapitre 5 des processus d'obtention de la viande. Chacun de ces chapitres est composé de deux parties relativement autonomes – pour le chapitre 4, l'élevage et le commerce des bêtes ; pour le chapitre 5 l'abattage des bêtes et la distribution de la viande. Chacune de ces parties pourrait presque fonctionner comme un chapitre indépendant, avec son introduction, son développement et sa conclusion. L'introduction et la conclusion générale de ces chapitres 4 et 5 sont donc très brèves, sous peine de répétitions lassantes. Le chapitre 6 quant à lui change de registre, abandonne la logique de métier et le champ de la technique pour revenir à la question de l'espace public déjà introduite dans le chapitre 3, s'intéressant, dans la continuité du chapitre 5, à la visibilité dans la ville de la viande distribuée.

## Chapitre 4 – Les animaux : un « devenir-viande » qui influence les usages et les trajectoires

### Introduction. Mangeurs et animaux

La viande étant obtenue à partir d'animaux<sup>533</sup>, c'est donc aux bêtes vivantes que je souhaite à présent m'intéresser. En effet, si le mangeur final peut n'avoir aucun contact avec l'animal vivant qui sera transformé en viande, celui-ci n'est pas qu'un simple support de production des aliments carnés : il présente des caractéristiques biologiques et éthologiques et s'insère dans des systèmes sociotechniques qui ne doivent pas être négligés dans l'analyse. Deux questions complémentaires peuvent être posées : en quoi les relations que les individus entretiennent avec les animaux expliquent-elles les statuts que les différentes viandes se voient attribuer dans le monde indien ? En retour, en quoi les usages des mangeurs ont-ils un impact sur la façon dont les hommes interagissent avec ces animaux ? Pour cela, je m'intéresse dans un premier temps à la sphère de l'élevage puis à celle du commerce des bestiaux.

### I. La viande comme finalité ou comme sous-produit de l'élevage

La première section de ce développement nous conduit dans les espaces où les animaux amenés à devenir de la viande sont élevés. Pour autant, elle n'a pas la prétention à aborder la question de l'élevage d'une façon exhaustive. Les animaux sont ici envisagés en tant qu'ils deviendront (ou non) par la suite de la viande – que ce « devenir-viande »<sup>534</sup>, comme je le nomme ici, soit la principale finalité de l'élevage, qu'il ne survienne que de façon secondaire (après que l'animal eût été employé à d'autres usages prioritaires), ou même qu'il soit dissuadé voire interdit. En sus, tout en cherchant en permanence à établir des liens entre les modalités d'élevage et l'obtention finale de viande, j'accorde une attention particulière aux trajectoires des bêtes ainsi qu'aux dimensions spatiales de cet élevage.

---

<sup>533</sup> Pour combien de temps encore ? En novembre 2014, le magazine en ligne *Basta !* se demande si le but ultime de l'industrie agroalimentaire n'est pas de se débarrasser des animaux d'élevage (source : <http://www.bastamag.net/Et-si-le-but-ultime-de-l-industrie> ; consulté le 18/03/2015). En juillet 2015, le journal *Libération* affirme que Google investit dans la production de viande synthétique (source : [http://www.liberation.fr/monde/2015/07/28/google-brule-d-investir-dans-le-burger-vegan\\_1355075](http://www.liberation.fr/monde/2015/07/28/google-brule-d-investir-dans-le-burger-vegan_1355075) ; consulté le 31/08/2015).

<sup>534</sup> Cette notion de « devenir-viande » ne doit rien à la philosophie deleuzienne : elle me sert à désigner très concrètement le fait que l'animal est toujours potentiellement transformable en viande.



## A. Un poly-élevage en cours de spécialisation ?

### 1. Un système agropastoral

Afin que le tableau ne soit pas lacunaire, l'élevage en Inde doit être esquissé dans ses grands traits. En 2008, le secteur de l'élevage (*livestock sector*) représentait environ 4% du PIB indien et plus de 25% de la valeur de la production agricole totale<sup>535</sup>. Plus largement, l'Inde peut, d'une façon très simple, être définie comme une civilisation agropastorale<sup>536</sup> (Dupuis, 1970, p.543 ; Robbins, 1998b, p.88) : « les agriculteurs sont presque toujours aussi des éleveurs » nous dit Frédéric Landy (1994, p.203). Dans sa typologie des systèmes d'élevage, Jean-Pierre Digard, s'inspirant ouvertement d'André Leroi-Gourhan, évoque au sujet de l'Inde la liaison particulière que l'animal y entretient avec l'agriculteur sédentaire : « l'animal est intégré dans le dispositif domestique et remplit le rôle d'auxiliaire technique de l'agriculture » (1990, p.223). A la fin des années 2010, plus de 70% des ménages ruraux possédaient du bétail (Ali, 2007, p.138). Au sein de ce système agropastoral, l'élevage remplit quatre fonctions principales (Landy, 1994, p.203) : la traction (par les bovins uniquement), la production de lait, la production de fumure et la production de viande. Les animaux fournissent donc à la fois des services et des produits (Digard, 1990, p.193), qui peuvent être renouvelables pendant la vie de l'animal, ou au contraire exiger la mise à mort de la bête<sup>537</sup> – c'est évidemment le cas de la viande. Par ailleurs, un autre service résulte directement de la valeur accordée aux autres services : la progéniture – dans certains cas, les animaux peuvent être élevés principalement dans le but de se reproduire<sup>538</sup>.

A bien des égards, cette caractérisation de l'élevage indien est réductrice. Sur certaines marges, comme dans les Etats du Nord-Ouest, la société rurale prend des formes qui s'apparentent plus au système agricole dominant en Asie du Sud-Est (Dupuis, 1970, p.534, p.538). Dans ce système, l'économie laitière est relativement faible et les animaux servent peu pour le travail – cette caractéristique fait écho au modèle alimentaire spécifique qui domine dans cette région (cf. chapitre 1). Par ailleurs, que le système agropastoral soit la forme dominante dans le cœur culturel du pays n'implique pas la sédentarité exclusive des éleveurs. Bien au contraire, de nombreux groupes d'éleveurs s'engagent dans des stratégies de mobilité, saisonnière ou permanente. Mais ces groupes uniquement pastoraux sont peu nombreux face à la puissance démographique des masses paysannes (Dupuis, 1970, p.539). Cette présence d'éleveurs nomades illustre plutôt un phénomène de « séparation entre les agriculteurs-petits éleveurs et les

---

<sup>535</sup> Source : Government of India, *Economic survey 2009-2010*, p.194.

<sup>536</sup> Dans les années 1960, le géographe Pierre Gourou note que, si les civilisations tropicales ont rarement développé l'élevage (ce qu'il explique par un raisonnement portant encore la marque du déterminisme), l'Asie du Sud (ainsi que l'Afrique orientale), pratiquant l'activité pastorale avec passion, fait figure d'exception (1966, p.80).

<sup>537</sup> Cette définition des produits fournis du vivant de l'animal ou après sa mort est variable en fonction des sociétés : on sait par exemple que les Masais consomment le sang des animaux vivants (Simoons, 1967, p.8).

<sup>538</sup> Sandrine Prévot affirme qu'en contexte indien, « la reproduction est l'enjeu principal de la production pastorale » (2007, p.89).

nomades-grands éleveurs » repéré par André Leroi-Gourhan (1964a, p.233) ainsi que l'inféodation réciproque entre agriculteurs et éleveurs (*ibid.*, p.234).

## 2. Les différentes espèces élevées

Pour bien distinguer les différentes finalités de l'élevage, il importe dès l'abord d'opérer une distinction entre les espèces élevées. Celles qui nous intéressent pour la suite de ce travail sont principalement les bovins (sous-famille *Bovinae*), les moutons (espèce *Ovis aries*), les chèvres (sous-espèce *Capra hircus hircus*), les poulets (sous-espèce *Gallus gallus domesticus*) et les porcins (sous-espèce *Sus scrofa domesticus*). Une autre distinction fondamentale, déjà évoquée, mérite ici d'être rappelée : sur le territoire indien, les bovins au sens large se composent principalement des deux espèces : *Bubalus bubalis* (les buffles) et *Bos taurus*<sup>539</sup>. Cette espèce *Bos taurus* se scinde elle aussi en deux sous-espèces : *Bos taurus indicus*, dont les membres sont appelés usuellement les « zébus » (ou les bœufs à bosse), et *Bos taurus taurus*, usuellement « les bœufs/vaches domestiques ».

Une mise au point sémantique est donc nécessaire afin d'éviter toute confusion. Dans la suite de ce travail, l'expression « les bovins au sens large » a le même sens que « le gros bétail » ou « les gros ruminants » : ce sont les membres de la sous-famille des *Bovinae*. De la même façon, « les petits ruminants » désignent le « petit bétail », aussi appelé les « ovicapridés », c'est-à-dire les chèvres et les moutons. Quand j'évoque d'une façon générale « les vaches » ou « les bovins au sens strict », j'inclus l'ensemble de l'espèce *Bos taurus*, mâles ou femelles, de races européennes, indiennes ou croisées<sup>540</sup>. En cas de besoin, je fais la distinction entre *Bos taurus taurus* et *Bos taurus indicus*, équivalents respectifs des « vaches » et des « zébus »<sup>541</sup>. Quand il faut distinguer plus avant, je précise le nom véhiculaire : les vaches (femelles adultes mâtées), les bœufs (mâles adultes castrés), les taureaux (mâles adultes reproducteurs), les veaux (jeunes de moins de 18 mois). A chaque fois, le contexte aide à comprendre la terminologie choisie.

## 3. Distinction de finalités et conséquences méthodologiques

A cette distinction entre les espèces fait écho une distinction quant à la finalité de l'élevage de chacune de ces espèces. Certains animaux sont élevés principalement ou uniquement pour l'obtention de viande : c'est le cas des ovins, des caprins, des porcins et des poulets de chair. Pour les bovins en revanche, la viande est très majoritairement un sous-produit de l'élevage, des finalités comme la production laitière étant premières. Cette question de la finalité de l'élevage

---

<sup>539</sup> Les autres espèces de la sous-famille des *Bovinae* présentes sur le sol indien sont *Bos gaurus frontalis* (appelé gaur, gayal ou mithan) (Digard, 1990, p.106), élevé principalement dans les Etats du Nord-Est, et *Bos grunniens* (le yak), dans l'Himalaya (Simoons, 1994, p.106).

<sup>540</sup> De nombreux animaux sont aujourd'hui issus de croisements entre des races d'origine européenne (*Bos taurus taurus*) et des races d'origine indienne (*Bos taurus indicus*).

<sup>541</sup> Les Indiens distinguent eux entre les *indigenous breeds* (les zébus), les *exotic breeds* (les vaches européennes) et les *cross-bred* (les races croisées).

est capitale : non seulement, elle contribue à définir le statut de l'animal mais, en retour, il arrive aussi que la façon dont les animaux sont élevés conditionne la finalité de leur élevage. Pas de causalité directe donc entre les statuts des animaux et les statuts de leurs viandes, ni dans un sens ni dans l'autre, mais un réseau dense d'influences réciproques<sup>542</sup>.

Bien entendu, les usages qui sont faits des animaux sont fortement conditionnés par ce que ceux-ci peuvent physiquement produire : les fins ne déterminent pas seules les moyens (Digard, 1990, p.184). Il serait donc dangereux d'« essentialiser » les besoins de l'homme et, en évacuant la matérialité de la vie animale, de réduire la bête à un simple artefact de production de valeurs d'usages. Afin d'éviter cet écueil, j'envisage ici les animaux comme des composantes de ce que Jean-Pierre Digard nomme un « système domesticoire » (1990, p.179). Cette notion désigne une combinaison particulière dans les pratiques d'élevage de facteurs biologiques, techniques, sociaux, politiques et culturels (*ibid.* p.177, p.220). Elle permet de dépasser deux réductionnismes : l'analyse en termes de déterminisme écologique d'un côté et de simple construction symbolico-religieuse de l'autre (*ibid.*, p.187-190). Ni uniquement dictées par une quelconque nature, ni uniquement produits d'un arbitraire culturel de l'esprit humain, les pratiques d'élevage associent selon Jean-Pierre Digard divers points de vue qui méritent d'être identifiés et distingués : celui de l'« animal-fournisseur », celui de l'« homme-utilisateur » et celui de l'« homme-producteur » (*ibid.*, p.193). L'étude du système domesticoire se doit de ne donner le primat absolu à aucune de ces composantes. En effet, selon la formulation du géographe états-unien Robert Hoffpauir :

« Les pratiques d'élevage en Inde ne sont compréhensibles que si l'on reconnaît l'implication d'une série d'influences biologiques, écologiques, économiques et socio-religieuses entremêlées »<sup>543</sup> (1982, p.233).

M'intéressant au statut de la viande, soit un produit obtenu à partir de l'animal par le travail de l'homme, je choisis plus spécifiquement dans ce chapitre la porte d'entrée de l'homme-utilisateur – tout en reconnaissant que cet homme-utilisateur est aussi un homme-producteur et que son action est elle-même conditionnée par les caractéristiques de l'animal-producteur. Le postulat est le suivant : la finalité de l'animal, comprise ici non pas au sens d'une unique destination finale mais du choix par les hommes d'un *usage prioritaire*, a une influence considérable sur les pratiques d'élevage. Je ne peux ici que reprendre à mon compte les termes de Jean-Pierre Digard, qui affirme que « les premiers maillons de la chaîne opératoire sont en grande partie conditionnés par les derniers » (1990, p.183)<sup>544</sup>. D'où l'interrogation qui mène la réflexion tout au

---

<sup>542</sup> Il est par exemple difficile d'affirmer simplement que « c'est parce que la vache est sacrée qu'on ne mange pas sa viande », mais il est tout aussi difficile de dire que « c'est parce qu'on ne mange pas sa viande que la vache est sacrée » : sacralité et tabou sur l'abattage semblent en effet fonctionner de pair, en système.

<sup>543</sup> « husbandry practices in India are understandable only when one acknowledges the participation of a series of interrelated biological, ecological, economic, and socio-religious influences ».

<sup>544</sup> En effet, il n'est pas possible pour l'homme de privilégier une fonction ou une autre de l'animal « sans introduire aussitôt des modifications sensibles dans les techniques d'élevage, dans l'organisation de

long de ce sous-chapitre : en quoi la capacité d'un animal à donner de la viande est-elle plus ou moins prise en compte et favorisée dans les pratiques d'élevage et dans la façon dont l'animal est utilisé et considéré ? Quels sont le rôle et l'influence du devenir-viande des différents animaux – que celui-ci soit admis, contesté ou refusé – sur le système domesticoire indien ?

## **B. Les bovins (au sens large) : la viande comme sous-produit de l'économie laitière**

Ce lien entre devenir-viande et modalités d'élevage est à présent envisagé séparément, pour chaque grande catégorie d'animaux. C'est par les bovins, « partie organique de la société », (Dupuis, 1960, p.170), animaux emblématiques des spécificités de l'élevage indien, que je souhaite commencer.

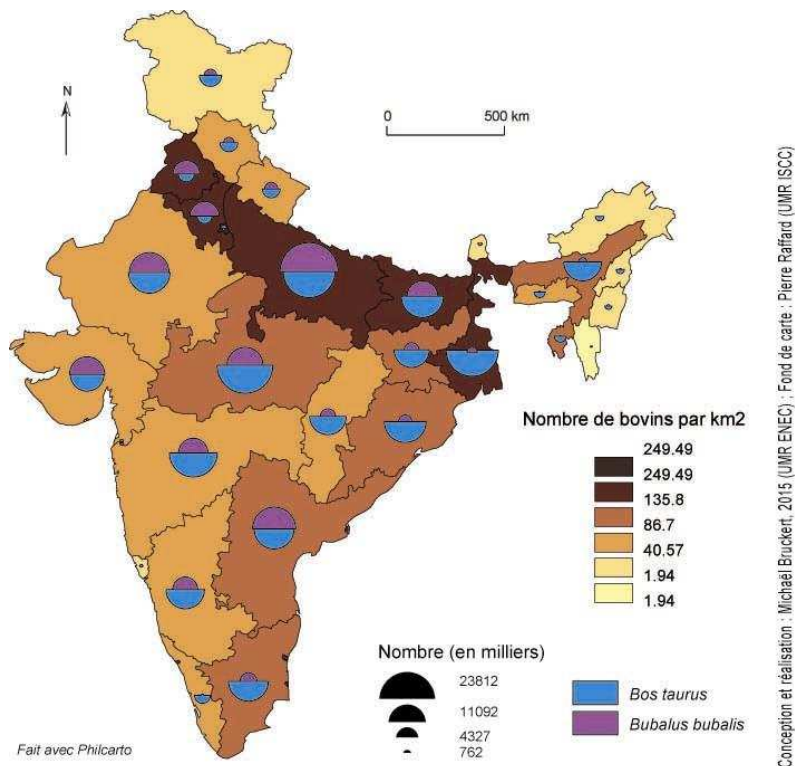
### **1. La géographie des bovins, en relation avec les systèmes agricoles et la consommation de lait**

La répartition géographique des bovins en Inde éclaire-t-elle les liens entre les modalités d'élevage et les usages de ces animaux ? D'emblée, le devenir-viande des bovins apparaît comme marginale, voire nul, dans la géographie de l'élevage : la répartition spatiale de l'élevage bovin (carte 4-1) ne correspond en rien à celle de la consommation de viande bovine (carte 1-10). Les facteurs de localisation sont donc à chercher ailleurs. Dans son étude du bétail dans les années 1970, Marguerite Adiceam considère qu'au Tamil Nadu « le nombre de bovins est [...] en relation avec la superficie des rizières » (1974, p.82). Ce constat semble encore fonctionner aujourd'hui pour le Tamil Nadu (carte 4-2), mais aussi à l'échelle de l'Inde : l'élevage de bovins est plus dense là où l'agriculture est la plus intensive (Landy, 2002b, p.109). Les cartes témoignent bien de ce rapprochement : celle de la concentration spatiale des bovins (carte 4-1) se superpose peu ou prou à celle du pourcentage de la surface totale mise en culture en riz et en blé<sup>545</sup>. Cette corrélation semble avoir trait à trois facteurs principaux : les bovins sont plus nourris par les champs que par les herbages et les pâturages (Abé, 1991, p.370, p.376) ; ils restent nombreux à être employés pour les travaux agricoles et ils fournissent une précieuse fumure pour les champs. La culture des céréales et l'élevage bovin s'inscrivent donc dans une géographie de proximité dans laquelle la matière organique et l'énergie circulent. Une autre association est à noter : dans de nombreux Etats, le nombre de bovins femelles par habitant semble en partie corrélé au pourcentage des produits laitiers dans l'apport en calories (carte 1-6). Consommation locale de lait et association aux activités agricoles semblent donc être les deux principaux facteurs de localisation de l'élevage bovin.

---

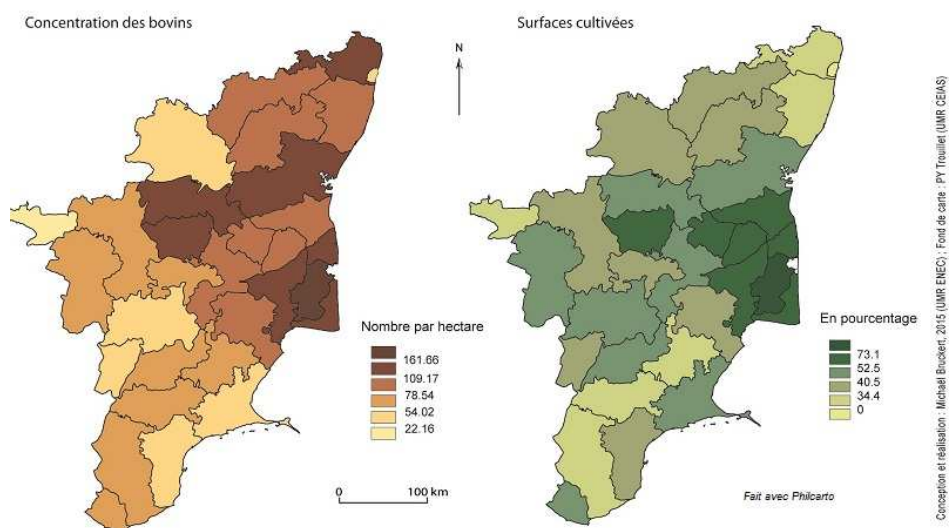
l'espace agricole et du travail de l'éleveur [...] ni sans provoquer à la longue des transformations tout aussi sensibles dans les races ou les variétés de bétail lui-même » (Digard, 1990, p.184).

<sup>545</sup> On peut se référer aux deux cartes de Philippe Cadène (2008, p.44-45).



**Carte 4-1 – Répartition spatiale des bovins en Inde**

Source : Department of Animal Husbandry, livestock census 2007



**Carte 4-2 – Répartition spatiale des bovins au Tamil Nadu et pourcentage des surfaces cultivées**

Source : Animal Husbandry Department, 2010 et Gouvernement du Tamil Nadu<sup>546</sup>

A première vue, ce n'est donc pas le devenir-viande des bovins (au sens large) qui détermine les modalités et les espaces de leur élevage. Pourtant, à y regarder de plus près, la viande est bien présente, mais en creux : s'il y a une influence du devenir-viande sur l'élevage, celle-ci semble donc plutôt s'exercer par la négative. Ne pas élever les bovins pour leur viande, refuser de les

<sup>546</sup> Source : <http://www.tn.gov.in/crop/LandusePattern.htm> ; consulté le 15/06/15.

abattre ou de consommer leur chair, c'est aussi un choix, certes tributaire d'un puissant appareillage normatif, qui confère à cet élevage certaines spécificités. La question de la viande joue alors comme un repoussoir : elle n'est pas simplement négligée, elle est évacuée, combattue. C'est donc parce que la viande *n'est pas* la première finalité de l'élevage bovin – on peut alors évoquer un « devenir-non-viande » ou un « non-devenir-viande » – que cet élevage recouvre certaines caractéristiques particulières que je détaille tout au long du développement qui suit.

## **2. La viande négligée : une spécialisation laitière qui s'accroît**

Bien que de très nombreux bovins finissent aujourd'hui à l'abattoir (chapitre 5), l'obtention de viande n'est quasiment jamais le dessein premier de leur élevage : la viande est, à de très rares exceptions près, toujours un sous-produit de l'élevage bovin et plus précisément de l'économie laitière. Aujourd'hui plus que jamais, l'objectif principal de l'élevage du gros bétail est bien la production de lait (Landy, 1994, p.203) – l'Inde est le premier producteur mondial (Racine, 2015, p.31). Cette orientation laitière a d'ailleurs été considérée comme une des caractéristiques saillantes de l'élevage indien dans son ensemble (Dupuis, 1970, p.543 ; Simoons, 1994, p.105). La valorisation culturelle du lait est très ancienne : elle remonterait même à une époque précédant l'arrivée des Aryens (Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a, p.402). A l'époque védique, les produits laitiers sont déjà utilisés lors de rituels (Simoons, 1994, p.107) : c'est l'aliment par essence des Brahmanes<sup>547</sup> et sa production s'entoure d'une riche mythologie. Dans les textes anciens par exemple, le lait est considéré comme un produit quasi-divin : « Agni [...] crée la vache, et, comme si souvent dans la mythologie védique, désire sa créature : il s'unit à elle et son sperme devient lait » nous dit Charles Malamoud (1989, p.52). Cette grande valorisation du lait, ayant toujours cours dans l'Inde contemporaine (Achaya, 1994, p.62), a d'ailleurs fortement partie liée avec la vénération de la vache<sup>548</sup> (Landy, 1994, p.204). Les pratiques des éleveurs témoignent de cet accent mis sur les caractéristiques laitières des bovins : quand on achète une femelle (vache ou bufflesse), on ne prend pas en compte sa complexion physique, le rendement potentiel de sa carcasse, mais sa capacité à produire du lait et à vêler.

L'orientation laitière est également évidente dans les procédures de sélection génétique des espèces. Dans les années 1970, le gouvernement indien a souhaité mettre en œuvre, avec le soutien de la FAO et de la Banque Mondiale, une « révolution blanche » (Racine, 2015, p.43). L'*Operation flood*, telle qu'elle a été nommée, a permis de faire passer la production de lait de trente millions de tonnes en 1980 à quatre-vingt dix millions de tonnes en 2005 (Cadène, 2008, p.48). Pour ce faire, plusieurs mesures ont été prises : la création de coopératives laitières a permis de mettre en place un vaste système de distribution et de commercialisation (Landy,

---

<sup>547</sup> On a vu que leurs propriétés « refroidissantes » participaient de leur grande pureté (cf. chapitre 2).

<sup>548</sup> Même s'il est important de rappeler que le buffle, produisant également du lait, n'est l'objet d'aucune vénération (Hoffpauir, 1982, p.226 ; voir également le chapitre 2) : pas de causalité directe donc entre production de lait et sacralité.

2002b, p.109), mais surtout, des croisements génétiques ont été opérés entre les races indigènes de vaches (*Bos taurus indicus*) et les races européennes (*Bos taurus taurus*), notamment des Holstein-Frisones, des Jersey<sup>549</sup> (Landy, 1994, p.205) ou des Brown Swiss. En 2000, le gouvernement a lancé un nouveau programme d'amélioration génétique des espèces : le *National Project for Cattle and Buffalo Breeding*<sup>550</sup>, donnant là encore la priorité à la production laitière. Cette priorité m'a été confirmée par Dr. Batobyal : le responsable du *Department of Animal Husbandry* au Ministère de l'Agriculture à New Delhi m'a clairement expliqué qu'en raison des sentiments religieux et de la restriction juridico-légale de l'abattage<sup>551</sup>, les caractéristiques bouchères des bovins n'étaient jamais prises en compte dans la sélection génétique et les politiques liées à l'élevage bovin<sup>552</sup>. Il est ainsi très difficile d'être d'accord avec le géographe Philippe Cadène quand il affirme que « les vaches sont de plus en plus élevées pour la viande et certaines d'entre elles, croisées avec des races étrangères, sont appréciées à l'exportation » (2008, p.49)... Faut-il voir dans ce propos une confusion entre vaches et buffles ? Cette affirmation est en tout cas totalement contradictoire avec la réalité observée sur le terrain et les informations relayées par les institutions locales.

D'autres usages des bovins doivent être mentionnés ou rappelés. La capacité laitière a été évoquée comme le premier critère dans l'achat d'une vache. Dans le choix d'un mâle (bœuf ou buffle), c'est la capacité de traction<sup>553</sup> de la bête qui est considérée. D'ailleurs, la force motrice a longtemps été, à côté de la fourniture du lait, l'autre usage premier des bovins dans leur ensemble. A côté de ces deux principaux usages (attelage et lactation), les excréments ont longtemps été utilisés comme engrais, comme combustible (Dorin & Landy, 2009, p.133), mais aussi comme enduit protecteur, comme matériel de construction ou de poterie (Mahias, 2002, p.63-83)<sup>554</sup>, etc. Ce sont donc des produits corporels renouvelables et de l'énergie que les bovins fournissent en premier chef (Sigaut, 1980, p.22). Aujourd'hui, si ces derniers usages se maintiennent, ils sont marginalisés par la motorisation, la mécanisation, le développement des engrais chimiques, des produits pétroliers et de l'électricité. Un dernier usage des bovins, au sens strict cette fois-ci, a déjà été mentionné (chapitre 2) et doit ici être répété (sans toutefois pouvoir être détaillé) : les vaches et, dans une moindre mesure, les bœufs sont les supports d'une activité symbolique et religieuse par les pratiques de vénération dont ils sont l'objet<sup>555</sup>.

<sup>549</sup> Ces races européennes sont l'archétype de la vache laitière.

<sup>550</sup> Source : *Gouvernement of India*, 2010, p.194

<sup>551</sup> Ces restrictions et interdictions sont exposées en détails dans le chapitre 5.

<sup>552</sup> Un boucher de Kamachipuram m'a d'ailleurs dit, sans que je puisse vérifier cette information, que les races indigènes de vaches donnaient de la viande de qualité, alors que les races croisées étaient à ses yeux de mauvaises productrices de viande.

<sup>553</sup> Que ce soit la traction de l'araire, de la charrue, de la herse, du semoir, de la charrette. Plus rarement, la force bovine sert aussi à la mise en mouvement de la roue persane ou au dépiquage du riz.

<sup>554</sup> Les anthropologues débattent de l'usage premier fait des bovins en Inde : dans les années 1960, Marvin Harris affirme que les vaches avaient pour fonction de produire des bœufs de labour plus que du lait – les buffles étaient selon lui les principales fournisseuses de lait (1966, p.52). Plus récemment, Marie-Claude Mahias considère en revanche que c'est la bouse qui semble être « le produit principal des troupeaux bovins » (2002, p.65).

<sup>555</sup> Plus marginalement, mais sans que cela soit anecdotique, certains taureaux servent aussi à des combats d'apprivoisement de type rodéo – nommés *jallikkaṭṭu* pour les plus connus qui se tiennent une fois

### 3. Les conséquences de la sacralité de la vache sur l'élevage

#### a. Un débat : logique religieuse ou logique écologique ?

Malgré les progrès techniques effectués, la perte de polyvalence de l'élevage bovin, additionnée à l' ancestrale logique de vénération, pourrait faire craindre pour sa rentabilité économique et énergétique. Cette question se pose de longue date. Il y a quelques décennies, une controverse a parcouru le monde des sciences humaines indianistes : la sacralisation de la vache et l'interdiction de l'abattage sont-elles néfastes à la productivité de l'économie agraire indienne ? Plus précisément, ne sont-elles pas la cause de l'apparent « surplus de bétail »<sup>556</sup> (Simoons, 1979, p.467) constaté par de nombreux chercheurs depuis les années 1930<sup>557</sup> ? En effet, l'Inde présente le plus grand cheptel bovin au monde (environ 300 millions de bêtes) mais sa productivité est relativement faible (Cadène, 2008, p.49). Dans les années 1960-1970, l'école du matérialisme culturel cherche à démontrer la rationalité techno-environnementale qui sous-tend les règles religieuses. Ainsi, Marvin Harris considère que la vénération de la vache en Inde n'est qu'un processus adaptatif, une façon d'assurer l'efficacité économique de l'élevage : les lois interdisant l'abattage permettraient de garder vivantes les vaches pouvant encore vêler, même après une mousson déficiente, et de la sorte de préserver le système agricole (1978, p.203). Dans les mots de l'anthropologue états-unien, « la prohibition contre la consommation de bœuf est donc une forme d'assurance anti-désastre pour l'ensemble de l'Inde »<sup>558</sup> (*ibid.*, p.204) : elle serait utile à l'agriculture indienne et ne causerait pas de surplus de bétail.

Cette thèse a été largement débattue et critiquée, au point d'être aujourd'hui largement invalidée. Plusieurs arguments, s'appuyant principalement sur des observations de terrain<sup>559</sup>, ont été avancés pour réfuter les analyses de Marvin Harris. Pendant longtemps, les bovins (au sens strict) étaient très rarement abattus ; généralement, les animaux âgés ou invalides étaient laissés en vie et mourraient « naturellement » (Dupuis, 1960, p.171 ; Adiceam, 1974, p.83 ; Simoons, 1979, p.469 ; Freed & Freed, 1981, p.478). La viande bovine consommée dans les campagnes jusqu'aux années 1970 provenait donc presque uniquement d'animaux « tombés », puis évacués et équarris par des membres des castes de cordonniers<sup>560</sup> (Adiceam, 1974, p.83 ; Simoons, 1979, p.470) – Marco Polo rapportait déjà cette pratique au XIII<sup>e</sup> siècle (2004, p.432). L'interdiction de l'abattage et la faible consommation de viande bovine conduisaient alors effectivement à la présence d'un troupeau de bovins improductifs, notamment de vaches tarées et de « bœufs impotents » (Gourou, 1963, p.125), ne pouvant plus exercer leur fonction économique de lactation et de traction. Ces bovins, gardés malgré tout en vie, venaient souvent

---

l'an dans la région de Madurai lors de la fête de Pongal, ou plus généralement *ē-uta-uval* – véritables métaphores de la domestication (Digard, 1990, p.198).

<sup>556</sup> « surplus of cattle »

<sup>557</sup> Pour une recension des articles et contributions constatant ce surplus, voir Harris (1966, p.51-52).

<sup>558</sup> « The prohibition against beef consumption is a form of disaster insurance for all India. »

<sup>559</sup> Au contraire de ceux de Marvin Harris qui, en bon « *armchair anthropologist* », n'a jamais mis les pieds en Inde.

<sup>560</sup> Au Tamil Nadu, ce sont les Chakkiliyars qui étaient habituellement voués à cette tâche.



errer dans le finage villageois où ils augmentaient la pression sur les ressources (Simoons, 1979, p.475), abîmaient les cultures (*ibid.*, p.469) et contribuaient au surpâturage (Adiceam, 1974, p.84). Difficile dans ces cas là d'arguer d'une quelconque « utilité » de ces bêtes... De nombreux auteurs en ont conclu que des facteurs religieux et symboliques rendaient mieux compte de la sacralité des bovins que les facteurs uniquement techniques et écologiques<sup>561</sup> – comme l'exprime clairement le géographe Jacques Dupuis, en Inde les bovins « occupent dans la société une position influencée par des facteurs moraux » (1960, p.171).

*b. Sacralité, improductivité et mauvais traitement des animaux*

Aujourd'hui, une majorité des bovins en fin de vie (à condition qu'ils ne soient pas malades) sont revendus par les éleveurs, entrent dans des réseaux marchands (cf. infra) et finissent à l'abattoir. Dans ce contexte, les animaux n'étant plus productifs sont valorisés économiquement par l'obtention d'une carcasse et de sous-produits (peaux, os, etc.). Pourtant, en dépit de cet abattage quasiment généralisé, la question de l'improductivité se pose toujours. Déjà, le surplus constaté n'est pas forcément lié à la prohibition de l'abattage. Face au grand nombre d'animaux de trait qu'il recense dans les années 1990 dans son village d'étude au Karnataka, Frédéric Landy identifie quatre raisons : les besoins en engrais, l'impossibilité dans certains cas du prêt d'animaux, la nécessité pour un ouvrier agricole d'avoir un attelage pour être embauché et une conception commerciale de l'élevage<sup>562</sup> (1994, p.214). Ce qui lui fait dire que les vaches sont certes sacrées, mais que, du fait de leurs « fonctions de fertilisation, de lactation, de traction, et de reproduction » (*ibid.*, p.219), elles sont avant tout « 'sacrement' utiles »<sup>563</sup> (Landy, 2002b, p.34) ! Néanmoins, les conceptions religieuses à l'égard du bétail sont également des causes non négligeables de ce « surplus ». Dans certains Etats, l'abattage des bovins (principalement des vaches) est interdit : les animaux doivent alors être abattus illicitement ou être revendus par-delà les frontières de l'Etat. Dans d'autres Etats, si l'abattage est autorisé et se généralise, il n'en oriente pas pour autant les pratiques en amont : il ne fait que survenir par défaut, en dernier recours, en fin du circuit d'élevage. Ce n'est donc pas l'absence d'abattage qui est incriminée, mais son importance secondaire dans la chaîne opératoire et son organisation « non rationnelle ». Dans les années 1970, Narayanan Nair affirme déjà que la pratique normalisée de l'abattage sélectif fonctionnerait comme un mécanisme d'ajustement, en éliminant les femelles moins productives, remplacées par d'autres plus saines et plus performantes (1979, p.786). Aujourd'hui encore, la difficile mise à mort due à la législation, aux sentiments religieux et à la

<sup>561</sup> Pour la critique (particulièrement multiple et foisonnante) des thèses de Harris, on peut voir par exemple : Simoons (1979), Leach (1980, p.12), Lodrick (1981), Hoffpauir, (1982, p.228), Godelier (1984, p.71), Digard (1990, p.250), Van der Veer (1994, p.86-87), Korom (2000), Fumey (2011, p.81) ou Descola (2014, p.140-144).

<sup>562</sup> Les animaux ne sont jamais gardés très longtemps : on les achète jeunes pour les revendre, plus robustes, à un meilleur prix (Landy, 1994, p.216).

<sup>563</sup> Il faut le répéter : outre le support symbolique qu'ils offrent à des pratiques de vénération, les bovins fournissent des produits et des services utilisés de longue date par les hommes en Inde. Ainsi, quand François Sigaut affirme qu'il y a « des raisons de penser que c'est dans certaines sociétés où il est le moins utilisé que la valeur sociale de l'animal est la plus élevée » (1988, p.65), ce raisonnement ne peut en aucun cas s'appliquer aux bovins indiens.

faible demande freine l'amélioration génétique du troupeau<sup>564</sup> : en plus de faire vivre une masse d'animaux improductifs, elle entretient une grande quantité d'animaux faiblement productifs<sup>565</sup>.

Outre une improductivité générale et des dégâts écologiques, on peut reprocher aux restrictions pesant sur l'abattage de favoriser une « existence misérable »<sup>566</sup> pour le bétail. Même pour qui n'a jamais mis les pieds sur le sol indien, l'image des vaches faméliques fouinant de poubelle en poubelle à la recherche de nourriture est familière. La réalité n'est parfois pas très éloignée du mythe. Le gros bétail indien est souvent mal nourri ; dans le Nord, où le tabou sur l'abattage est le plus fort, des animaux malades sont conservés en vie mais ne sont pas soignés faute de moyens. De nombreuses vaches (productives ou non) se nourrissant d'ordures meurent de suffocation, le rumen chargé de sacs plastiques<sup>567</sup>. Pour le géographe Pierre Gourou, le diagnostic est net : « il n'est pas possible de [...] mieux nourrir [le bétail] si la viande n'a pas un débouché plus large et rémunérateur » (1963, p.124). Cette analyse vaut pour les années 1960, mais elle vaut toujours pour la période contemporaine... A Chennai, la vue de veaux retenus par une corde et privés de nourriture est commune (photographie 4-1) ; sans débouché aisé dans la filière bouchère, ceux-ci sont souvent laissés à leur sort et meurent d'épuisement. Les bovins qui peuvent être abattus ne reçoivent pas un meilleur traitement : des camions surchargés transportent des bêtes, parfois sans leur fournir ni eau ni nourriture, sur des milliers de kilomètres, vers des Etats où leur abattage est autorisé et où leur chair est consommée<sup>568</sup>. Les vaches abattues localement le sont très souvent clandestinement, dans des abattoirs échappant au contrôle de l'Etat et au sujet desquels on rapporte régulièrement des pratiques de rudolement et de brutalité<sup>569</sup>. Cette condition du gros bétail indien est souvent pointée du doigt par les militants de la « cause animale » ou « animalitaire »<sup>570</sup>. Mais au même constat ne sont pas associées les mêmes causes. A l'inverse de associations de défense des animaux qui, au XIX<sup>e</sup> siècle en Europe, incitaient à l'abattage des chevaux et à l'hippophagie pour des raisons humanitaires (Digard, 2007, p.175), l'association PETA (People for the Ethical Treatment of Animals) dénonce régulièrement le mauvais traitement des bovins en Inde, mais appelle, d'une façon radicale, à la simple abrogation de l'usage des animaux, par exemple en ne consommant

<sup>564</sup> Dit simplement, l'avenir des bovins exige l'abattage, de la même façon qu'en France, nous dit Jean-Pierre Digard, la multiplicité des races de chevaux passe par la boucherie chevaline (2009, p.107).

<sup>565</sup> La sélection génétique déficiente ne saurait être imputée aux seuls sentiments religieux. Les races croisées étant certes plus productives, mais aussi plus chères et difficiles à entretenir, les éleveurs cherchent parfois à les abâtardir avec des races locales (Landy, 1994, p.208).

<sup>566</sup> Je reprends là une expression, quoique légèrement teintée d'anthropomorphisme, utilisée en 2012 dans un article défendant l'abattage, posté sur le blog du *Nagaland Post* (source : <http://www.nagalandpost.com/blog/BlogArticle.aspx?baid=QkExMDAwMDA1NjQ%3D-5F%2F0pUibtFw%3D&bid=QzEwMDAz-Umf6cJ3uJtQ%3D> ; consulté le 26/06/2012).

<sup>567</sup> Source : « Death by plastic », *The Times of India*, 03 janvier 2013.

<sup>568</sup> Source : « Cruel way to slaughterhouse », *The Times of India*, 2 mai 2013.

<sup>569</sup> Source : « Illegal slaughterhouse raided by PFA activist in Thane », *The Times of India*, 11 octobre 2012.

<sup>570</sup> Pour employer un néologisme utilisé par Jean-Pierre Digard (2009, p.98), lui-même l'empruntant à Ernest Hemingway (*Death in the Afternoon*). Je reviens plus en détails sur les discours et les méthodes de cette « mouvance animalitaire » en Inde dans le chapitre 7.

plus de produits laitiers<sup>571</sup>. Les restrictions pesant sur l'abattage n'expliquent d'ailleurs pas seules ces mauvais traitements apparents. Dans un contexte où les ressources alimentaires sont rares et souvent onéreuses, les éleveurs peuvent difficilement offrir à leurs animaux les verts pâturages qui leur seraient le mieux. Les vaches déambulant dans les ordures des villes ne doivent d'ailleurs pas être considérées comme errantes : beaucoup d'entre elles regagnent le soir leur étable urbaine ; la décharge n'est donc pas l'alternative à l'abattoir. Il faut plutôt voir l'indigence de leur alimentation comme la conséquence de leur faible productivité : en compétition avec les ressources des humains, les bovins récupèrent rarement la meilleure part (Simoons, 1979, p.472).



**Photographie 4-1 – Veaux attachés à une corde à Triplicane (Chennai)**

*Cliché : M. Bruckert, janvier 2013*

Cette photographie a été prise dans le quartier de Triplicane (rue Subathral) : en face d'une étable urbaine où une vingtaine de vaches et de buffles ruminent paisiblement, leurs progénitures mâles, ne présentant aucune utilité économique, sont maintenues à distance et ne disposent ni d'eau ni de fourrage. Leur propriétaire prétend qu'il les vendra « ailleurs » ; pourtant, bien souvent, leur durée de vie ne dépasse pas quelques jours.

Les sentiments religieux à l'égard du bétail ont également des conséquences économiques : la législation, très stricte dans certains Etats, et la faible demande due au tabou dévaluent le bénéfice de la réforme pour les éleveurs. Une illustration : un fermier du Gujurat cherchant à se débarrasser d'une vache tarie ne pourra en obtenir un prix élevé : soit il devra l'abandonner, soit il la revendra, mais le prix qu'il en obtiendra tiendra compte de la somme que le marchand aura à déboursier et des risques qu'il devra prendre pour la mener jusqu'au Kerala ou pour la passer en contrebande au Bangladesh. Coût des intermédiaires et faiblesse de la demande rendent plutôt médiocre l'intérêt économique de la réforme.

<sup>571</sup> Source : « PETA promotes vegan diet in New Delhi », *The Times of India*, 26 octobre 2012.

### c. Le triomphe des buffles

#### i. Vers une substitution ?

Les nombreuses restrictions, politiques et culturelles, pesant sur l'abattage des bovins et sur la consommation de leur chair ont donc des conséquences agronomiques ou écologiques importantes – et parfois néfastes – sur l'élevage des bovins. Ont-elles également un impact sur le nombre de bêtes élevées et sur la composition des troupeaux ? Le nombre de bovins (au sens strict) a crû d'un tiers entre 1951 et 1987, puis s'est stabilisé avant de légèrement diminuer – pour s'élever à environ 200 millions de têtes aujourd'hui<sup>572</sup>. Pour les partisans de l'interdiction de l'abattage, souvent issus des rangs du nationalisme hindou (cf. chapitre 7), les responsables de ce déclin du cheptel sont aisément identifiés : les Etats autorisant l'abattage, les bouchers abattant illégalement, les contrebandiers faisant passer les vaches au Bangladesh, etc.<sup>573</sup>. Abattus en masse, les bovins seraient menacés. Pourtant, l'argument peut être inversé : ce sont justement les difficultés d'abattage et la faible demande en viande qui sont à l'origine de cette baisse du cheptel. Cet argument pourrait sembler en contradiction avec le lien qui vient d'être établi entre les sentiments religieux et le surplus de bétail, s'il n'était mis en relation avec un autre phénomène : la forte croissance de la population de buffles. En contraste avec la diminution régulière du nombre de bovins (au sens strict) depuis vingt ans, le nombre de buffles est en croissance constante depuis les années 1950, de 43 à 105 millions de têtes<sup>574</sup>, passant de 20% à 35% du nombre de têtes de gros bétail (graphique 4-1). Dans certaines régions d'Inde, le nombre de buffles est aujourd'hui supérieur au nombre de vaches, notamment dans le Nord-Ouest du pays (carte 4-2), bastion de l'hindouisme conservateur, territoire des idéologies jaïnes et vishnouites<sup>575</sup>. Cette dynamique est telle qu'elle a été nommée « *buffaloisation* » par des commentateurs indiens<sup>576</sup>.

Ce remplacement des vaches par les buffles semble (du moins en partie) directement lié à la sacralité de la vache. Sur le plan physiologique, buffles (*erumai*) et vaches (*pacumāṭu*) sont très proches : les femelles produisent du lait et les mâles peuvent tirer araire et charrette (quoique leurs préférences changent en fonction des sols). Mais sur le plan symbolique, l'hindouisme les différencie nettement : la vache est sacrée là où le buffle est déprécié. En conséquence, leur statut juridique varie aussi : si l'abattage des vaches est très réglementé voire souvent interdit, celui des buffles est beaucoup moins contraint (cf. chapitre 5).

---

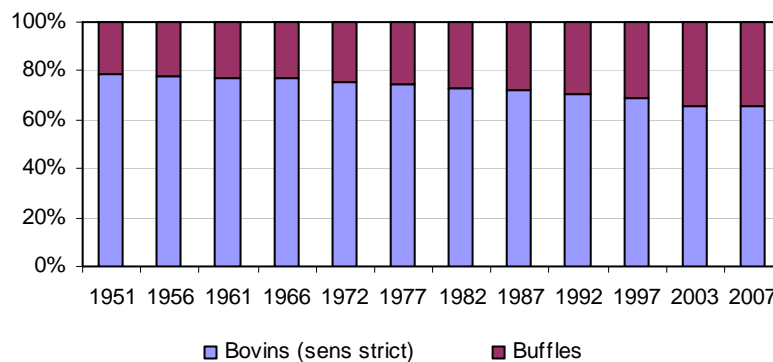
<sup>572</sup> Source : Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010*.

<sup>573</sup> Voir par exemple les arguments donnés sur ce site : <http://dailypioneer.com/sunday-edition/sundayagenda/middle-india-agenda/130751-cattle-politics.html> ; consulté le 13/03/2013.

<sup>574</sup> Source : Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010*.

<sup>575</sup> Ce bastion hindou a même été surnommé « cow belt » – titre que cette région mérite à présent de moins en moins...

<sup>576</sup> Par exemple dans l'article « Cow belt or buffalo nation », *The Hindu*, 18 avril 2012.



**Graphique 4-1 – Rapport entre la population de bovins (au sens strict) et de buffles depuis 1951**

Source : Department of Animal Husbandry, 2010

ii. *L'engraissement des bufflons : l'émergence d'une filière de viande bovine intégrée*

La possibilité aisée de réforme permise par son bas statut symbolique, ainsi qu'une demande croissante de sa chair à l'exportation<sup>577</sup>, permettent une plus grande valorisation économique du buffle ou de la bufflesse devenus improductifs. A qualités et caractéristiques productives similaires, le paysan indien a souvent économiquement intérêt à acheter une bufflesse plutôt qu'une vache. Si une vache met bas un mâle, il sera difficile de lui trouver un acheteur : l'utilité économique des bœufs est rendue moindre par la mécanisation et leur abattage est restreint dans de très nombreux Etats. Si en revanche c'est une bufflesse qui donne naissance à un mâle, ce dernier pourra être plus facilement revendu pour une destination bouchère. Dans certaines régions du Nord du pays, des entreprises agroalimentaires comme Hind Agro rachètent dorénavant des bufflons mâles, les engraisent intensivement quelques mois (souvent en contrat avec des éleveurs), les abattent et conditionnent leur viande dans leurs usines<sup>578</sup> – une filière rendue encore plus lucrative par les exportations. Depuis 2010, un programme de l'Etat nommé *Salvaging and rearing of male buffalo calves* vise à former les éleveurs à cette pratique et à faciliter leurs liens avec les abattoirs<sup>579</sup>. Ce mode d'élevage, que Pierre Gourou appelait de ses vœux dans les années 1960 tout en prédisant son impossibilité (1963, p.125), est certes encore marginal. Cependant, c'est à ce jour le seul en Inde dans lequel un bovin est considéré en premier lieu comme un producteur de viande. Cette pratique marque donc une rupture nette dans l'élevage bovin habituel et illustre bien la capacité de l'homme-utilisateur à infléchir le système domesticatoire.

La valorisation économique du buffle est la preuve, s'il le fallait, que le statut symbolique des animaux a une conséquence sur leur statut économique. Ce lien a également été constaté par

<sup>577</sup> L'Inde est devenue le premier exportateur mondial de viande de bœuf, laquelle n'est officiellement que du buffle, la chair de *Bos taurus* étant interdite à l'exportation. Je reviens dans le chapitre 5 sur cette industrie florissante.

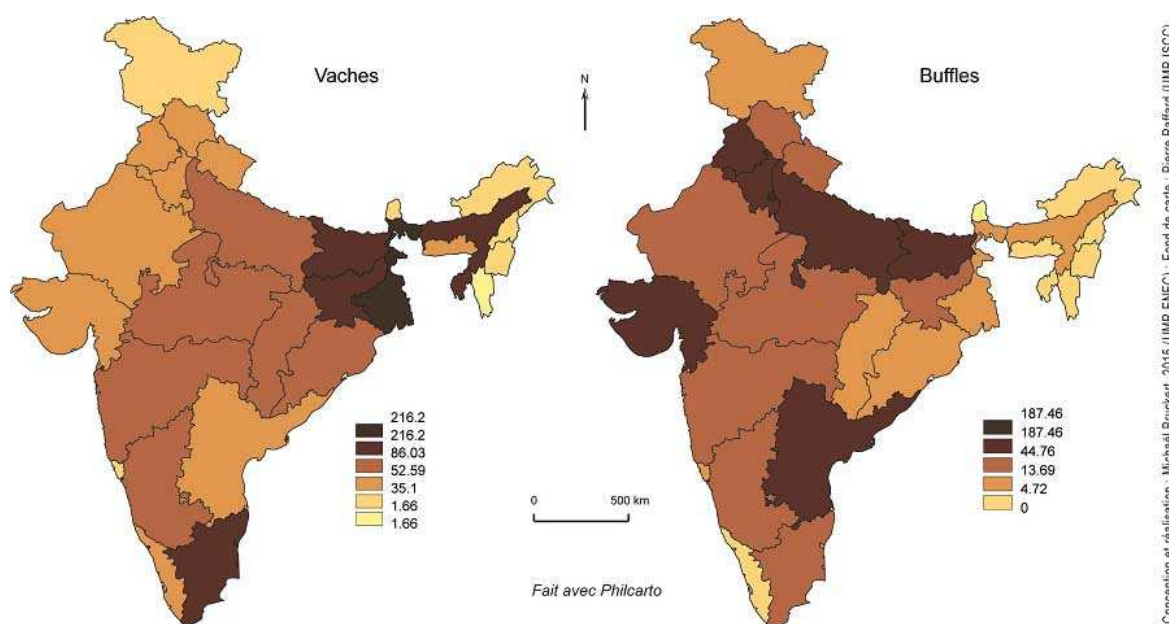
<sup>578</sup> Cette information m'a été communiquée par Dr. Batobyal, responsable du *Department of Animal Husbandry* à Delhi et par Dr. Venugopal, directeur du *National Research Centre on Meat* à Hyderabad.

<sup>579</sup> Source : Department of Animal Husbandry, *Annual Report 2010-2011*, p.26.

Robert Hoffpauir : « alors qu'un sentiment religieux exalté semble empêcher l'utilisation économique du zébu, un statut religieux populaire a eu l'effet opposé sur le buffle »<sup>580</sup> (1982, p.230). Pour Paul Robbins aussi, la causalité est claire : « la vache [...] ne disparaît pas à cause de l'abattage mais au contraire précisément parce qu'elle n'est *pas* abattue »<sup>581</sup> (1999, p.407). La prise en considération du devenir-viande varie donc substantiellement en fonction de ces deux espèces, ayant un impact direct sur les pratiques et les espaces d'élevage.

### iii. La répartition spatiale des vaches et des buffles

L'étude de la répartition spatiale des vaches et des buffles permet d'étayer cet argument (carte 4-3). Grossièrement, les vaches (*Bos taurus*) sont plus concentrées dans les Etats, ou à proximité des Etats, où elles peuvent être abattues (Kerala, Tamil Nadu, Bengale occidental, Etats du Nord-Est, etc.). Cette association spatiale n'a évidemment pas ici force de preuve, mais elle doit être relevée : l'hypothèse d'un lien entre élevage et abattage potentiel mériterait d'être approfondie. Mais, de fait, la concentration spatiale des vaches est plus faible dans les Etats où leur abattage est interdit de la façon la plus stricte.



**Carte 4-3 – Nombre de vaches (*Bos taurus*) et de buffles (*Bubalus bubalis*) par kilomètre carré**

Sources : Department of Animal Husbandry, 2010

Il ne faut bien sûr pas réduire les différences de répartition spatiale entre ces deux espèces à une simple question de variations de la législation entre les Etats. De nombreux facteurs entrent en compte dans la préférence accordée à l'une ou à l'autre, et ils ont été bien étudiés. Parmi les spécificités du buffle, on note un rendement laitier nettement supérieur, la production d'un lait plus gras, une capacité à tirer des charges plus lourdes et à travailler des terres plus grasses

<sup>580</sup> « While an exalted religious position seems to hinder the economic utilization of the zebu, a plebeian religious status has had the opposite effect on the buffalo ».

<sup>581</sup> « The cow [...] is not disappearing as a result of slaughter but instead precisely because it is *not* being slaughtered. »

(Hoffpauir, 1982, p.223-225 ; Simoons, 1994, p.105), une meilleure adaptation au climat humide, aux environnements présentant une importante couverture végétale et de nombreux points d'eau (zones deltaïques ou lacustres, rivières, etc.) (Hoffpauir, 1982, p.220 ; Abé, 1991, p.374). Le succès de l'élevage des buffles ne s'explique donc pas uniquement par leur possibilité aisée de réforme. Dans les Etats du Nord-Ouest, les conditions géoclimatiques sont propices à cet élevage. La consommation de lait y atteignant des maximums nationaux, les grandes capacités laitières de ces bovins sont très appréciées. A l'échelle de l'Inde, le nombre de bufflesses est de 25% inférieur à celui des vaches<sup>582</sup> mais leur production totale de lait est supérieure de 20%<sup>583</sup>. Mais là encore, des facteurs symboliques peut être invoqués en dernière instance : si les bufflesses produisent autant de lait, c'est aussi parce que leur sélection génétique est rendue plus aisée par l'élimination des individus les plus faibles, elle-même permise par leur bas statut rituel (Hoffpauir, 1982, p.232).

#### *iv. La composition des troupeaux et le devenir des bovins*

Deux fois plus de bovins (au sens strict) que de buffles donc, mais seulement 30% de plus de vaches que de bufflesses... La composition des troupeaux (en termes cette fois-ci non pas d'espèces mais de sexe) est-elle en lien avec le statut symbolique et juridique des animaux ? D'une façon générale, les mâles représentent 40% des bovins (au sens strict) mais seulement 18% des buffles. On peut alors supposer que cette différence de ratio serait due au fait que chez les buffles, les mâles sont plus enclins à être rapidement envoyés à l'abattoir. Pourtant, il faut se garder d'établir une telle causalité. En effet, parmi les bovins (au sens strict) de race croisée, la proportion de mâles est de 17% – soit presque la même que pour les buffles<sup>584</sup>. C'est donc plutôt la spécialisation laitière des buffles et des bovins de race croisée, ainsi bien sûr que la pratique de l'insémination artificielle, qui explique la faible proportion de mâles dans le cheptel. La question de la viande n'éclaire donc pas grand chose dans ce cas-là...

On constate également que seules 30% des vaches adultes sont en lactation, alors que 40% des bufflesses adultes le sont<sup>585</sup>. Cette différence pourrait être expliquée par le fait que les bufflesses sont plus aisées à réformer une fois tarées – argument qui irait dans le sens du propos ici défendu... Mais les pourcentages de femelles tarées ne présentent que peu d'écarts : 15% pour les bufflesses, 17% pour les vaches. Donc, là encore, il serait bien hasardeux d'établir un rapport entre le statut (culturel et juridique) des animaux et la composition du troupeau. Cependant, une tendance doit être soulignée : au début des années 1980, Robert Hoffpauir notait que le nombre de vaches en lactation était de 23% inférieur au nombre de vaches tarées, alors que ce chiffre était opposé pour les bufflesses (1982, p.226). Aujourd'hui, quelque soit l'espèce, le nombre de

<sup>582</sup> 54 millions de bufflesses contre 72 millions de vaches en 2007 (source : Animal Husbandry Department, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010).

<sup>583</sup> En 2009-2010, 59 201 milliers de tonnes pour les bufflesses et 47 825 milliers de tonnes pour les vaches (source : Animal Husbandry Department, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010).

<sup>584</sup> Source : Animal Husbandry Department, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010.

<sup>585</sup> Source : Animal Husbandry Department, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010.

femelles en lactation dépasse largement celui des femelles tarées. Malgré l'aspect coercitif de la législation, cette évolution peut être en partie imputée à la généralisation de l'abattage des vaches depuis cette époque.

#### **4. La destination (malgré tout) bouchère des bovins**

Ces dernières années, malgré le renforcement de la législation, la croissance de la consommation de bœuf (en quantité absolue), l'émergence d'une industrie de viande de buffle à l'exportation et un transport plus aisé ont rendu l'abattage des bovins plus courant, créant ainsi une nouvelle opportunité économique que certains éleveurs considèrent qu'il serait malvenu de refuser. Nombre d'entre eux, même parmi les plus fervents hindous, vendent à présent pour une finalité bouchère leurs animaux devenus inutiles économiquement<sup>586</sup>. Un agriculteur hindou de Duraiswamipuram (un hameau proche de Kamachipuram) à qui je demandais s'il conservait ou relâchait ses vaches une fois celles-ci tarées, m'a répondu : « Comment pourrais-je laisser de l'argent se promener sur la route » ? On l'a dit, le prix de rachat des animaux improductifs est faible, mais il n'en est pas négligeable pour autant (environ 10 000 à 15 000 roupies pour une vache de taille moyenne au Tamil Nadu<sup>587</sup>) – il a d'ailleurs tendance à augmenter depuis les années 1990. Afin d'en obtenir un meilleur prix, certains éleveurs plus prospères que d'autres engraisent leurs animaux à la farine de maïs ou aux tourteaux de coprah avant de les céder au circuit boucher. Cela est particulièrement vrai pour les veaux mâles et *a fortiori* pour les bufflons.

De nombreux éleveurs hindous, même de caste intermédiaire (c'est-à-dire non mangeurs de bœuf) reconnaissent vendre à des marchands, souvent musulmans, leurs vaches tarées et leurs bœufs affaiblis. Evidemment, aucun d'eux ne s'illusionne sur la destination finale de la bête. Cette pratique n'a rien de nouveau : en 1960, Jacques Dupuis mentionne qu'au Tamil Nadu actuel, « l'hindou, qui abandonne généralement les animaux devenus inutiles, ne dédaigne pas à l'occasion de les vendre au boucher musulman » (1960, p182). Certains pourtant, notamment les éleveurs urbains rencontrés à Chennai, quand on les interroge, se contentent de dire que les animaux vont « ailleurs », « dehors » (*veṭiyē*), qu'ils seront rachetés pour d'autres usages. Ce discours apparemment affabulateur est lui aussi récurrent dans l'histoire : Stanley A. et Ruth S. Freed rapportent que dans les années 1970 les villageois d'Uttar Pradesh prétendaient que leurs bêtes vendues partaient tirer des charrues dans d'autres régions (1981, p.487). Un regard trop occidental pourrait voir dans ce discours et ces pratiques une hypocrisie ou une grossière tartufferie. Il s'agit pourtant plutôt d'une forme de contextualisation des règles religieuses :

---

<sup>586</sup> Dans le monde grec antique également les bovins, animaux de trait et de labour, n'étaient mangés que quand ils devenaient « *bestiae inutilis* » (Montanari, 1996b, p.110).

<sup>587</sup> Soit 150 à 200 €.



« l'hindouisme interdit de tuer de ses mains une vache, mais n'interdit rien de ce que pourra faire un membre d'une autre religion » nous dit à raison Frédéric Landy<sup>588</sup> (1994, p.220).

Rationalité économique contre considérations religieuses, c'est souvent le contexte qui fait pencher la balance d'un côté ou de l'autre. La vache peut être un objet de vénération, mais elle reste aussi, et avant tout, un facteur de production et un capital. Le devenir-viande représente en dernière instance une opportunité financière. A ce titre, on observe un glissement : pendant longtemps, le cuir pouvait être considéré comme le premier sous-produit du gros bétail. Jacques Dupuis mentionne qu'en 1951, 100 000 à 150 000 bovins ont été abattus dans la région de Madras et que seule leur peau a été récupérée<sup>589</sup> (1960, p.181). Jusque dans les années 1970, quand les castes de Dalits équarrièrent les bêtes tombées, la peau était la première ressource valorisée et la viande n'était que secondaire (Simoons, 1979, p.470). Plus récemment, le commerce des peaux et leur tannage ont été portés par une filière très structurée régionalement (notamment au Tamil Nadu) et par une industrie fortement exportatrice (Amelot & Kennedy, 2010). Mais aujourd'hui, les rangs se sont inversés : à l'abattoir, la peau d'un bovin a une valeur marchande dix à vingt fois inférieure à celle de sa carcasse<sup>590</sup>. C'est donc à présent l'opportunité bouchère qui incite à céder l'animal improductif.

### **5. Au-delà du devenir-viande : modalités d'élevage des bovins**

L'importance ou la non-importance accordée au devenir-viande des bovins renseigne donc en partie sur la sélection des animaux, leur traitement, leur productivité, leur valorisation économique, le nombre total de têtes de bétail, leur répartition spatiale et, à la marge, sur la composition des troupeaux. Mais elle n'explique pas tout. Les modalités d'élevage de chaque espèce diffèrent aussi pour des raisons n'ayant en apparence que peu de liens avec leur vocation ou leur non-vocation bouchère – il faut ici rapidement les exposer afin de saisir le circuit dans son intégralité.

Les buffles s'accommodent mieux que les vaches d'une alimentation plus fruste<sup>591</sup> (Dupuis, 1960, p.170 ; Adiceam, 1974, p.89 ; Hoffpauir, 1982, p.223 ; Simoons, 1994, p.105) mais ils en exigent en revanche des quantités plus importantes (Landy, 1994, p.204). Ils requièrent aussi une main d'œuvre plus conséquente afin d'être menés quotidiennement aux pâturages (*ibid.*,

<sup>588</sup> Quoique l'on puisse débattre de la notion d'« interdit » dans l'hindouisme : plus que des proscriptions normatives émanant d'une *doxa* formelle, les grands principes hindous sont plutôt des « évidences » découlant de « croyances religieuses ambiantes » (Biardeau, 1995, p.126).

<sup>589</sup> Même s'il précise aussi que dans les années 1950, la peau brute ne représentant que peu de valeur marchande, sa potentielle récupération n'avait pas d'influence directe sur le comportement économique des éleveurs.

<sup>590</sup> En 2008-2009, l'industrie (officielle) de la viande (toutes espèces confondues) a généré un chiffre d'affaire environ douze fois supérieur à celui de l'industrie des peaux et des cuirs : 42 481 crores de roupies pour la première (environ 6 milliards d'euros) et 3 360 (480 millions d'euros) pour la deuxième (source : Animal Husbandry Department, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010, p.72).

<sup>591</sup> Ils peuvent notamment être nourris de nymphéacées, que les vaches ne mangent pas (Abé, 1991, p.376).

p.204). Les vaches quant à elles sont parfois exclusivement gardées au piquet à proximité de la maison, voire élevées en petit nombre en stabulation (Cadène, 2008, p.49). Elles sont alors nourries de paille de céréales, de balles de riz, de son de blé, de farine de maïs, de mil ou de sorgho, de feuilles de bananier, etc. Celles de races croisées exigent un apport important en fourrages naturels ou cultivés et en sous-produits agricoles : tourteaux de colza, de noix de coco ou d'arachide, graines de coton, poudre de balle de riz (*ibid.*, p.206), luzerne, etc. Dans la région de Kamachipuram, les vaches, principalement de races croisées, constituent l'écrasante majorité du troupeau bovin<sup>592</sup> ; elles sont gardées et nourries à proximité du domicile (photographie 4-2). Les vaches de race locale (les zébus) sont, elles, élevées en système mixte, menées vers les pâtures en journée en petits troupeaux par des ouvriers agricoles journaliers. D'une façon générale, la très forte densité agricole du pays laisse de moins en moins de place aux pâturages<sup>593</sup> (Cadène, 2008, p.49) et semble appeler inexorablement à une intensification plus poussée des méthodes de contention et d'alimentation animale.



**Photographie 4-2 – Vache de race croisée gardée au piquet à Azhagapuri**

*Cliché : M. Bruckert, novembre 2013*

Des différences d'appréciation quant au lait fourni par ces animaux peuvent aussi expliquer le choix d'une espèce plutôt que de l'autre : au Kerala et au Tamil Nadu par exemple, celui des vaches est le plus valorisé (Abé, 1991, p.374 ; Dupuis, 1960, p.170). La force de travail de ces bovins n'est également pas utilisée uniformément sur le territoire indien. Dans certaines régions, comme le district du Kuttunad au Kerala, les vaches ne sont jamais attelées (Abé, 1991, p.365) alors que dans d'autres, comme le district de Mandya dans le Sud de l'Etat du Karnataka, c'est aux buffles qu'on épargne la traction (Landy, 1994, p.204). Au Tamil Nadu, le bœuf est depuis de nombreuses décennies l'animal de trait classique (Dupuis, 1960, p.170). Par-delà la simple

---

<sup>592</sup> Dans le district de Theni, on dénombrait en 2004 environ 12 000 buffles pour 100 000 bovins au sens strict (80 000 de race croisée et 20 000 zébus) (source : Animal Husbandry Department, *Livestock Census* 2004).

<sup>593</sup> Ce terme « pâturage » ne doit pas tromper : il désigne souvent des étendues de buissons épineux et de graminées coriaces et pauvres en phosphore (Gourou, 1966, p.78). Dans les districts du Nord du Tamil Nadu, les zones de pâture sont surtout des « cuirasses latéritiques, sables stériles, marécages saumâtres, ou pentes rocheuses » (*ibid.*, p.124).

question de la valorisation des carcasses et de la législation relative à l'abattage en vigueur localement, la préférence donnée à une ou l'autre espèce dépend donc d'un arbitrage entre des facteurs culturels, sociaux et agronomiques.

### **6. L'élevage bovin, principalement laitier mais de plus en plus façonné par les débouchés carnés**

Depuis plusieurs décennies, les usages des bovins évoluent donc : au premier chef, ceux-ci sont de plus en plus spécialisés dans la production laitière. Hormis l'élevage très marginal de bufflons mâles destinés à l'abattoir, l'intégralité de la viande bovine produite en Inde est un sous-produit fourni par des animaux de réforme : vaches ou bufflesses aux mamelles tarries, bœufs devenus trop faibles pour tirer l'araire, taureaux épuisés par leurs saillies assidues, petits veaux mâles égarés dans un monde rural en cours de mécanisation, etc. L'abattage de ces veaux mâles, rendus inutiles par la concurrence du tracteur et de la camionnette, doit être considéré comme une simple externalité de l'économie laitière ; leur existence n'est due qu'à la nécessité pour les femelles de vêler afin de produire du lait et des velles qui, elles, seront aisément valorisées sur le marché ou remplaceront à terme leurs génitrices. Si la destination finale est aujourd'hui souvent l'abattoir, le devenir-viande des bovins n'en est pas devenu une priorité pour autant.

On sait que l'économie laitière française n'est rentable que parce que les veaux enfantés par les vaches laitières sont vendus et engraisés puis abattus (Porcher, 2011, p.141) : élevage « naisseur » et élevage « d'embouche » sont alors complémentaires. Par ailleurs, en Europe, tous les bovins sont réformés dans la filière bouchère. En Inde, la situation est différente. En contexte rural, jusque dans les années 1970, la mort (naturelle) d'un bovin étant un « anéantissement du capital » (Gourou, 1963, p.129) : l'éleveur n'avait rien à y gagner ; bien au contraire, il payait souvent les basses castes pour l'équarrissage de la carcasse de sa bête (Simoons, 1979, p.470). L'élevage bovin indien s'est donc construit sur des usages qui lui sont propres, négligeant de longue date la valeur potentielle de la viande. Mais aujourd'hui, l'organisation générale de cet élevage évolue. On peut considérer, comme le suggère Jean-Pierre Poulain, que c'est la communauté musulmane qui, rachetant les animaux de réforme et revendant leur viande aux autres communautés consommant du bœuf, assure l'équilibre du système (2007, p.309). Cette pratique, longtemps propre au contexte urbain, tend à se généraliser. Plus précisément, quatre facteurs recomposant le lien de l'élevage bovin avec le « débouché boucher » peuvent être distingués :

- l'érosion d'un sentiment religieux qui a longtemps empêché de nombreux éleveurs de céder à la filière bouchère leurs bovins devenus non productifs ;
- la hausse de la consommation locale de bœuf favorisant l'abattage (souvent illicite) des vaches ;
- le transport de plus en plus aisé des bovins vers les Etats pratiquant librement l'abattage et où la consommation de bœuf est plus importante ;

- les faibles contraintes pesant sur l'abattage des buffles et le florissant marché à l'exportation de leur viande.

En définitive, deux dynamiques apparemment contraires travaillent le secteur de l'élevage bovin. D'un côté, la spécialisation laitière s'accroît et la législation relative à l'abattage se renforce. De l'autre, les réseaux marchands se dilatent et se densifient, l'abattage se généralise et le marché intérieur et extérieur s'accroît. La viande bovine reste donc principalement un sous-produit, mais c'est un sous-produit de plus en plus valorisé. A ce titre, elle est un révélateur privilégié de la segmentation sociale et spatiale de la société et de l'économie indiennes : le bœuf est un sous-produit combattu par les uns (chapitre 7) et valorisé par les autres – le paradoxe n'est donc qu'apparent.

### C. Le petit bétail : la viande comme premier usage

#### 1. La spécialisation bouchère

En langue tamoul, les petits ruminants sont tous désignés sous le terme *āṭu* ; on les distingue ensuite en ajoutant des préfixes : *veḷḷāṭu* désigne les chèvres et *cemmariyāṭu* désigne les moutons, bien que dans le langage courant, il est rare que la distinction soit faite. 300 millions de gros ruminants contre 210 millions de petits ruminants (environ 70 millions de moutons pour 140 millions de chèvres en 2007<sup>594</sup>) : numériquement, ces deux catégories sont comparables. Cependant, à la grande différence des autres bovidés, le petit bétail est lui principalement élevé pour sa viande. Cette priorité, de même que l'importance de cet élevage dans l'économie rurale locale, est confirmée par ces quelques lignes (dont la maladresse d'expression tient plus au document originel qu'à ma traduction) rédigées par l'*Animal Husbandry Department* de l'Etat du Tamil Nadu :

« L'élevage de petits animaux est une source primaire de revenu pour les populations pauvres et une contribution significative en protéines animales peut être satisfaite par la viande. Les chèvres sont vues comme les 'vaches des pauvres' parce qu'elles agissent comme des absorbeurs de chocs en période de disette et satisfont les besoins. Considérant la demande toujours croissante pour la viande de mouton et de chèvre, même à prix élevé, l'élevage de moutons et de chèvres est considéré comme une activité hautement rémunératrice pour les masses rurales. En plus de fournir de la viande pour la consommation humaine et des peaux pour l'industrie du cuir, le revenu peut également provenir de la contention en enclos (*penning*), qui est une pratique très commune pour fertiliser les champs »<sup>595</sup>.

La primauté accordée à la destination bouchère a des répercussions directes et fondamentales sur les méthodes d'élevage des petits ruminants. Les pratiques et les discours des éleveurs

---

<sup>594</sup> Source : Animal Husbandry Department, 2007 census.

<sup>595</sup> Source : Animal Husbandry Department Policy Note, 2011-2012, p.21.

d'ovins et de caprins de la région de Kamachipuram mettent en lumière la façon dont le devenir-viande de ces animaux participe de la définition de leur statut dans le système domesticateur indien.

## **2. L'élevage : activité complémentaire ou principale**

### **a. L'élevage des ménages pauvres**

Dans le district de Chinnamanur, l'élevage des petits ruminants prend plusieurs formes. Tout d'abord, de nombreux foyers possèdent quelques animaux, principalement une à deux chèvres<sup>596</sup>, au maximum cinq. Cet élevage n'est en aucun cas leur activité principale : il octroie surtout un supplément de revenu aux ouvriers agricoles journaliers ou aux petits propriétaires terriens. Mais il n'en nécessite pas moins un certain investissement en travail et en argent. Très souvent, les chèvres sont attachées au piquet, à proximité de la maison (photographie 4-3). Elles reçoivent principalement pour nourriture de l'herbe et des feuilles vertes qu'il faut aller chercher en bord de route ou sur les finages communaux (Abé, 1991, p.387 ; Landy, 1994, p.214) – parfois aussi, on les nourrit de végétaux coupés entre les cultures (champs de bananiers, de maïs, etc.), mais il faut pour cela en demander auparavant l'autorisation aux propriétaires. Pendant la saison des pluies, on voit ainsi à Kamachipuram des femmes quitter le village avec une serpe et revenir chez elles, ployant sous un chargement de branchages et de verdure – ce petit élevage, rattaché à la sphère domestique, est principalement une tâche féminine. D'une façon secondaire, les chèvres peuvent être nourries d'un peu de paille de riz ou de farine de maïs et de sorgho. Pendant la saison sèche, quand les fourrages viennent à manquer, il faut parfois sortir ces bêtes sur les terrains communaux (bords des routes, herbages, etc.). Après la moisson, elles peuvent être conduites aux champs afin de se nourrir du chaume et du regain et fertiliser le sol en retour (Abé, 1991, p.387). Cette activité nécessite de la main d'œuvre : les vieillards ou les enfants de retour de l'école sont souvent employés à cet effet.

Le micro-élevage de chèvres est donc une activité pratiquée principalement par des ménages indigents : c'est une « richesse des pauvres » (Duteurtre & Faye, 2009). Pour les économistes Akram A. Khan et Farhad Shirani Bidabadi, il est en Inde « un des rares marchés à croissance rapide que les populations rurales pauvres peuvent rejoindre, même si elles manquent de ressources substantielles en terrain, en connaissance et en capital »<sup>597</sup> (2004, p.103). L'opportunité économique que ce petit élevage représente a été bien comprise par les autorités du Tamil Nadu : en 2011, la Ministre en Chef de l'époque, Jayalalitha Jayaram, a lancé un

---

<sup>596</sup> Au Tamil Nadu, les principales races de chèvres sont la Kannaiadu et, à moindre titre, la Sangamneri et la Osmanabadi (source : <http://www.fao.org/docrep/004/X6532E/X6532E04.htm> ; consulté le 04/02/2014).

<sup>597</sup> « one of the few rapidly growing markets that poor rural people can join, even in they lack substantial amounts of land, training and capital. »

programme de distribution gratuite de chèvres pour les plus pauvres. En 2014-2015, 600 000 animaux devaient être distribués à 150 000 villageois<sup>598</sup>.



**Photographie 4-3 – Chèvres au piquet à Kamachipuram**

*Cliché : M. Bruckert, novembre 2013*

La petite propriété du bétail est la forme la plus répandue, mais ce n'en est pas la norme pour autant. Certains propriétaires agricoles possèdent un troupeau conséquent (dix têtes ou plus) au sein duquel chèvres et moutons voisinent parfois avec des vaches. C'est alors un jeune berger (ou bouvier), payé à la journée, qui est chargé de faire paître les bêtes, soit sur les champs en jachère du propriétaire, soit sur des pacages et terrains vagues.

**b. L'élevage comme activité spécialisée : les petits et les grands**

Les petits ruminants sont également élevés en grands troupeaux, de cinquante à deux cents bêtes, par des éleveurs spécialisés. Ce sont alors les hommes qui ont la charge de cette activité mobile et professionnelle. Traditionnellement, cette spécialisation se faisait par caste, *a fortiori* pour l'élevage des moutons<sup>599</sup>. Au Tamil Nadu, la principale caste d'éleveurs est celle des Konars (Rao *et al.* 1991, p.13), aussi appelés Idaiyars (Nield, 1979, p.224). Elle appartient au groupe plus large des Yadavars (Guilmoto, 1990, p.35), méta-caste d'éleveurs présente également au Nord du pays (Michelutti, 2008, p.81). Au Tamil Nadu, ces éleveurs sont surtout concentrés dans le district oriental de Ramanathapuram. Leurs pratiques sont semi-nomades (Rao *et al.*, 1991, p.16) : ils se déplacent quatre à cinq mois dans l'année avec leurs moutons. Dans le district de Theni, la caste d'éleveurs de moutons la plus commune porte le titre de Kurumba Gounder (Dupuis, 1960, p.168). Si tant est que la classification en *varṇa* puisse avoir un sens en Inde du Sud (Barnett, 1976, p.135), les Konars revendiquent habituellement un statut de *kṣatriya* et les

---

<sup>598</sup> Source : « TN to give six lakh goats free to poor in 2014-15 », *Business Standard*, 21 mai 2014.

<sup>599</sup> Les principales races locales de moutons sont le Madras Red, le Mecheri, le Kilarkarsal, le Vembur, le Nilgiri, le Ramnad White, le Tiruchy Black, et le Coimbatore (Kurumba) (source : <http://www.fao.org/docrep/004/X6532E/X6532E04.htm> ; consulté le 04/02/2014).

Kurumba Gounders un statut de *śudra*<sup>600</sup>. Dans d'autres régions d'Inde, comme au Rajasthan, ce sont les Sindhis ou les Raikas qui sont les castes dédiées à l'élevage des petits ruminants (Robbins, 1998a ; 1999, p.408 ; Prévot, 2007<sup>601</sup>). Dans ces Etats, ces castes d'éleveurs pratiquent habituellement un nomadisme qui peut être permanent (pendant toute l'année) ou temporaire (pendant quelques mois ou quelques semaines).

La spécialisation professionnelle des éleveurs inspire deux commentaires. Déjà, la spécialisation de certaines castes dans l'élevage de petits ruminants indique bien que la production de viande est partie intégrante de la société hindoue. Mais elle signifie aussi que, si cette activité est laissée à certains groupes plutôt bas dans la hiérarchie, c'est justement parce qu'elle a longtemps été vue comme impure (Robbins, 1998b, p.224 ; 1999, p.404, p.406, p.411, p.419). Cette impureté de l'élevage tient aussi bien au contact avec des animaux vivants qu'à la finalité bouchère de ces derniers : ils sont impurs parce qu'ils vont devenir de la viande<sup>602</sup>. La place des éleveurs dans le « système de castes » éclaire donc ces deux statuts des petits ruminants : ceux-ci sont à la fois indispensables (pour fournir de la viande à ceux qui en mangent) et impurs (parce qu'ils fournissent de la viande). L'importance conférée au devenir-viande de ces animaux participe donc à la fois de la spécialisation et du bas niveau hiérarchique de ces castes.

Il faut répéter ici que le « système des castes » n'existe que dans la théorie – un tel découpage des activités relève plus de la fiction que de la réalité. En outre, le principe de spécialisation professionnelle a été fortement altéré ces dernières décennies (Deliège, 2005, p.43). Ainsi, si l'on croise fréquemment dans le district de Theni des Kurumba Gounders menant leurs troupeaux, de nombreuses autres castes exercent à présent cette même activité. Mais les modalités de l'élevage ne sont pas toujours les mêmes, selon que celui-ci est pratiqué par les castes spécialisées ou les « nouveaux entrants ». Ainsi, Ramaswamy, le principal éleveur d'Azhagapuri (petit hameau situé à quelques encablures de Kamachipuram), issu de la caste des Kallars (portant le titre de Thevars), mène chaque jour son troupeau d'une quarantaine de chèvres aux friches, aux pâturages et sur les pentes de collines, avant de le rentrer tous les soirs dans l'enclos attenant à sa maison (photographie 4-4).

Espèce (ovins *versus* caprins), nombre (grand troupeau *versus* petit troupeau), modalités (nomadisme temporaire *versus* sédentarisme) : ces trois paramètres semblent distinguer, du moins dans la région étudiée ainsi qu'au Rajasthan (Robbins, 1999), les pratiques des éleveurs de castes spécialisées de celles des nouveaux entrants dans cette activité ; aux premiers les grands troupeaux de moutons transhumant plusieurs semaines ou mois sur des parcours étendus ; aux deuxièmes les troupeaux plus réduits de chèvres menées à la journée à proximité

---

<sup>600</sup> Les Kurumba Gounders font partie de la caste des Kongu Vellalars.

<sup>601</sup> Sandrine Prévot a consacré sa thèse à l'étude des éleveurs Raikas du Rajasthan (2007).

<sup>602</sup> Ainsi, les Rajputs, pourtant carnivores, ont longtemps répugné à élever du petit bétail, une activité jugée dégradante (Robbins, 1999, p.412). De même, de nombreux brahmanes élèvent des vaches, dont la viande n'est pas l'usage premier, et non des chèvres ou des moutons, destinés au billot.

du finage villageois. Les moutons sont donc les espèces privilégiées par les éleveurs professionnels. Là où la chèvre, plus rustique (Robbins, 1999, p.409) se nourrit de préférence de végétation arbustive, le mouton privilégie la nourriture au sol – la première est un « *browser* » et le second un « *grazer* » (Digard, 1990, p.205). En outre, le comportement grégaire des moutons rend ceux-ci plus adaptés à l'élevage en grands troupeaux et à la pâture en liberté (Landy, 1994, p.218). A l'échelle indienne, la configuration biogéographique est également à prendre en compte dans le choix des espèces : les moutons sont favorisés là où il y a des pâturages et les chèvres là où l'espace est plus rare (*ibid.*, p.214). Une caractéristique biologique les distingue aussi : alors que les brebis mettent bas une seule progéniture une fois par an, les chèvres peuvent avoir deux à trois portées par an.



**Photographie 4-4 – Ramaswamy et son troupeau à Azhagapuri**

*Clichés : M. Bruckert, novembre 2013*

#### **Encadré 4-1 : une journée avec des éleveurs itinérants**

Les Kurumba Gounders que j'ai rencontrés sont originaires d'un village du district de Chinnamanur. En décembre 2013, ils sont en station depuis six jours sur un champ à Erakkottaipatti, un hameau situé à deux kilomètres de Kamachipuram. Leur troupeau compte environ deux cents bêtes, principalement des moutons et seulement quatre mâles. Ces moutons sont d'une race nommée en tamoul *kuṛumpāṭu*<sup>603</sup>, appellation de laquelle la caste tire son propre nom. Pour les surveiller, deux chiens, trois hommes d'une même parentèle et quatre enfants les aidant ce matin-là. La parcelle, cultivée en sésame, a été moissonnée quelques semaines auparavant et le regain pointe à peine. Le propriétaire du champ, habitant à Kamachipuram, donne six cents roupies par jour aux éleveurs afin que leur troupeau y passe la nuit : les excréments des bêtes fournissent un engrais à bon marché. C'est lui qui fixe la durée de l'installation sur son champ. Cette durée dépend fortement du rapport entre la superficie du champ et la taille du troupeau : dix acres peuvent héberger cent bêtes pendant plus d'un mois ; sur les plus petites propriétés, elle dépasse rarement dix jours. Cette durée dépend aussi du temps de l'interculture : plus les rotations sont rapides, moins longtemps le troupeau reste. Plus

<sup>603</sup> On l'appelle aussi localement *Coimbatore sheep*.



généralement, elle est fonction des ressources fournies par les pâtures environnant le campement : moins les sols sont riches, plus rapide est la circulation. Une fois la fumure déposée et les bêtes parties, le propriétaire pourra ensuite labourer et planter la prochaine récolte<sup>604</sup>.

Les bêtes passent la nuit dans un enclos rapidement installé, fait de pics de fer et d'un maillage de corde. Celui-ci est déplacé chaque jour afin d'assurer une équitable répartition de la fumure sur le sol. Les agneaux dorment eux protégés sous des paniers campaniformes tressés en osier. De neuf heures du matin à six heures du soir, le troupeau est en itinérance. Il se déplace lentement, de friches en terrains vagues communautaires, empruntant les petites routes goudronnées ou terreuses qui parcourent la campagne tamoule écrasée de soleil. Lors de la saison sèche, le lit d'un marais ou d'une rivière exondée sera un espace de pâture fort apprécié. Si une glèbe ou une jachère non enclose vient se présenter, le berger peut choisir de s'y aventurer. Souvent, les agriculteurs acceptent par un contrat tacite qu'un troupeau vienne y séjourner quelques heures. Certains propriétaires scrupuleux attachent un nœud à la clôture si des pesticides viennent d'être répandus. D'autres peuvent être moins conciliants et réclamer des indemnités aux intrus, surtout si des dégâts ont été commis par les animaux. Le berger m'a confié qu'il se risquait parfois dans la forêt, pourtant interdite d'accès : un bakchich (*bribe*) aux responsables du *Department of Forest* peut servir de laissez-passer en cas de mauvaise rencontre. Les bêtes broutent ce qu'elles trouvent : chaume des champs, buissons des friches, arbustes des sous-bois, herbes des bords de chemin et des pentes des collines. En une journée, une quinzaine de kilomètres peut ainsi être parcourue. La sécheresse oblige parfois à changer rapidement de lieu de campement, ou à rallonger les parcours pendant la journée.

### **3. Des sous-produits inégalement exploités**

La viande n'est pas l'unique produit de l'élevage des petits ruminants. A l'instar des bovins, ceux-ci fournissent également comme sous-produits des peaux qui trouvent un débouché marchand, notamment à l'exportation. La fumure pour les champs peut également être considérée comme un sous-produit à part entière de cet élevage – un vétérinaire indien m'a même parlé de « symbiose » pour décrire la relation entre ces animaux et les terres agricoles : l'un nourrit l'autre et réciproquement<sup>605</sup>.

Parmi les autres sous-produits, on peut recenser la laine (pour les ovins et les caprins) et le lait (essentiellement pour les caprins). Au Tamil Nadu, ces deux usages sont très rares<sup>606</sup>. Certains villageois m'ont dit qu'autrefois les brebis et les chèvres étaient traitées pour la consommation humaine. Je n'ai pu vérifier cette information ; tout juste peut-on se souvenir que Jacques Dupuis

<sup>604</sup> Une pratique qui rappelle celle de la vaine pâture pratiquée au XVIII<sup>e</sup> siècle en Europe (Ferrières, 2007, p.219).

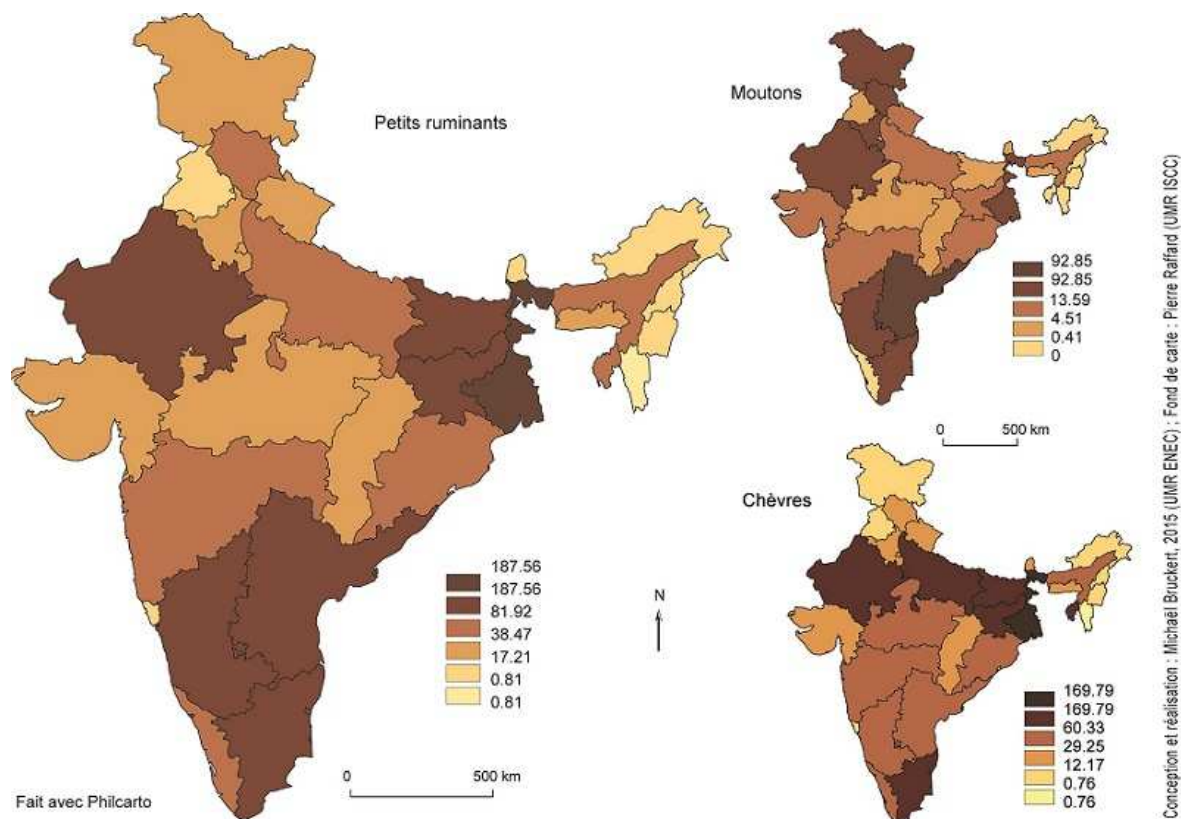
<sup>605</sup> Les déjections des caprins et des ovins apportent d'ailleurs plus d'azote, de phosphore et de potasse que celles des bovins (Landy, 1994, p.213).

<sup>606</sup> Les statistiques du *Department of Animal Husbandry* pour le Tamil Nadu ne mentionnent aucune production commerciale de lait de chèvre et uniquement 31 tonnes annuelles de laine, ce qui représente à peine 1,8 gramme par animal...

affirmait dans les années 1960 que le lait de chèvre était peu apprécié (1960, p.169) : à quelques rares exceptions près, le lait de vache est le seul à être consommé à grande échelle. Par ailleurs, les races de moutons élevées dans la région ne fournissent que peu de laine, et d'une qualité médiocre. Celle-ci est parfois tondue afin d'empêcher les petits insectes (puces, etc.) d'élire domicile dans la tonsure de la bête. Une fois coupée, cette laine peut servir localement de matériau d'isolation ou pour du tissage. Dans les États du Nord-Ouest de l'Inde en revanche, laine et lait des petits ruminants sont bien plus valorisés. Au Rajasthan, le lait des chèvres est habituellement autoconsommé alors que la laine des moutons est vendue sur les marchés (Robbins, 1994) ; la réputation des textiles produits à partir des poils des chèvres élevées au Cachemire n'est quant à elle plus à faire...

#### 4. Une géographie de l'élevage qui renseigne peu sur le statut des petits ruminants

La répartition spatiale des petits ruminants à l'échelle de l'Inde peut-elle nous instruire plus avant sur leur statut ? Plus spécifiquement, est-elle liée de près ou de loin à leur destination bouchère ? Principalement, on constate une plus grande concentration de chèvres dans la plaine du Gange et une plus grande concentration de moutons sur le plateau du Deccan et dans les États montagneux. D'une façon générale, les petits ruminants sont surtout présents au Rajasthan, en aval de la plaine du Gange et dans le Sud (à l'exception notable du Kerala) (Carte 4-4).



**Carte 4-4 – Nombre de petits ruminants par kilomètre carré**

Sources : *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010*

Ces différences de répartition spatiale entre chacune des espèces ne s'expliquent pas aisément, tant les facteurs de localisation semblent nombreux. On peut avancer que les moutons sont plus concentrés dans les territoires où les pâturages sont plus importants (l'Andhra Pradesh, le Karnataka et le Rajasthan, qui regroupent 65% des moutons du pays). Les chèvres sont concentrées dans les territoires d'agriculture pluviale avec peu de couverture forestière. La forte concentration de chèvres dans la plaine du Gange peut aussi être associée au climat de cette zone (chaud avec hiver sec), mais aussi à la relative indigence de la classe paysanne. Il en va de même au Rajasthan, qui concentre 15% des chèvres indiennes et où leur élevage est de plus adapté à la sécheresse et à la végétation épineuse. Dans leur ensemble, les petits ruminants sont effectivement présents dans des régions où les friches (*wasteland*) et les pâturages (*permanent pastures and grazing lands*) occupent un espace relativement important<sup>607</sup>. Inversement, ils sont peu nombreux dans des Etats comme le Kerala où les densités spatiales sont fortes et où l'habitat est dispersé (Landy, 2002b, p.142) ou comme les Etats du Nord-Est où la couverture forestière est importante. Des facteurs culturels peuvent aussi être pointés : le système agricole des Etats du Nord-Est, on l'a vu, néglige l'élevage des ruminants (Dupuis, 1970, p.534, p.538) – d'une certaine façon, il est plus proche du modèle de rapport à la nature propre à l'Asie orientale, qu'André-George Haudricourt a nommé le « jardin chinois »<sup>608</sup> (1962, p.42) ; le Rajasthan à l'inverse semble plus correspondre au modèle, typique de l'Asie occidentale, de la « bergerie méditerranéenne » (*ibid.*). En revanche, cette répartition spatiale hétérogène peut difficilement être rapportée à la cartographie des comportements alimentaires. En effet, elle ne correspond pas à la répartition de la consommation individuelle de viande de mouton (hormis pour le Sud de la péninsule) (carte 1-10). Le devenir-viande du petit bétail, malgré sa centralité dans les pratiques, est donc un facteur qui n'éclaire que faiblement la répartition spatiale des bêtes.

## **5. Opportunités et menaces pour l'élevage des petits ruminants**

### **a. Une activité en expansion et bénéficiant de soutiens publics...**

Aujourd'hui, l'élevage des petits ruminants est confronté à des dynamiques opposées. D'un côté, de nombreux éléments apparaissent comme des opportunités pour son développement. Tout d'abord, cette pratique est de moins en moins associée à la notion d'impureté rituelle : des castes, comme les Rajputs du Rajasthan, qui autrefois y répugnaient, s'y livrent à présent avec fierté, notamment pour des raisons économiques (Robbins, 1998b, p.225). De plus, cet élevage est peu risqué car il ne demande que peu d'investissement initial et peu d'intrants. Les bêtes, de petite taille, croissent et se reproduisent rapidement. Elles s'adaptent relativement bien aux différentes conditions climatiques et à des nourritures variées. Elles participent également au

<sup>607</sup> Voir la carte des zones permanentes de pâtures en annexes.

<sup>608</sup> Plus généralement, « le faible développement du pastoralisme caractérise le mode de production alimentaire traditionnel en Chine, en Corée, au Japon et en Asie du Nord-Est et du Sud-Est » nous dit Naomichi Ishige (2007, p.80).

transfert de fertilité et convertissent littéralement la biomasse des friches et des zones herbeuses en protéines animales directement assimilables par l'homme. Ce faisant, elles transforment des ressources qui ne pourraient autrement pas être valorisées par l'action humaine, ni même être consommées par les bovins (Landy, 1994, p.213-214). A ce titre, le déclin du nombre de vaches dans le Nord-Ouest du pays s'accompagne certes de la hausse du nombre de buffles (supra), mais également d'une augmentation importante du nombre de chèvres, plus adaptées dans un contexte général de désertification (Robbins, 1994, p.9 ; 1998a, p.99 ; 1999, p.408)<sup>609</sup>.

L'Etat soutient et encourage cet engouement : des « fermes nationales » (*breeding farms*) cherchent à améliorer le capital génétique des troupeaux par l'introduction de races croisées ainsi qu'à diffuser des « bonnes pratiques ». Les nombreuses institutions vétérinaires publiques disséminées sur le territoire proposent des inséminations artificielles et dispensent des vaccins (contre la peste des petits ruminants, la fièvre catarrhale, la brucellose ou, plus rarement, la fièvre aphteuse<sup>610</sup>) et des traitements à bas coût (notamment contre certains parasites). L'Etat central a récemment développé des programmes de soutien en vue de l'intensification de la filière : l'un d'eux, intitulé *Integrated Development of Small Ruminants* a été initié en 2009 afin de mettre en place cinquante-quatre clusters pour le développement de l'élevage intensif des petits ruminants<sup>611</sup>. Dans la même optique, un programme, au titre révélateur de *National Mission for Protein Supplementation*, propose de fournir à cent éleveurs soixante chèvres, des fonds pour la construction d'étables, un stock de deux mois de nourriture concentrée et une formation à la pratique de l'ensilage<sup>612</sup>.

Surtout, et c'est là un fait capital, cet élevage est tiré par la forte augmentation depuis une dizaine d'années de la demande des marchés urbains pour cette viande sur laquelle pèsent peu de tabous. Pour les économistes Akram A. Khan et Farhad Shirani Bidabadi, une véritable « révolution des animaux d'élevage tirée par la demande »<sup>613</sup> (2004, p.100) a lieu en Inde : cette opportunité économique devrait pouvoir profiter à des populations rurales marginalisées (*ibid.*, p.119). Elle explique d'ailleurs en partie les stratégies de semi-nomadisme : ce ne sont alors pas les agriculteurs marginaux mais bien les gros éleveurs qui migrent avec leurs troupeaux afin de se rapprocher géographiquement des marchés potentiels (Robbins, 1998a, p.88). Dans cette optique, le devenir viande des petits ruminants est un élément fondamental qui vient conditionner les pratiques d'élevage, le statut accordé aux petits ruminants et le soutien public à la filière. L'Etat y voit une façon de transformer les herbes sèches en protéines, tout en fournissant des ressources économiques aux populations rurales fragilisées.

---

<sup>609</sup> Voir également : « Goat breeding is gaining prominence in India, says expert », *The Times of India*, 06 août 2012.

<sup>610</sup> Ces informations m'ont été données par un responsable du département d'études vétérinaires de l'université de Chennai (il n'a pas souhaité être cité).

<sup>611</sup> Source : Department of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries, *Annual Report, 2010-2011*, p.26.

<sup>612</sup> Source : *Animal Husbandry Department Policy Note, 2011-2012*, p.39.

<sup>613</sup> « a demand-driven Livestock Revolution ».

b. ... mais confrontée à des limites écologiques et humaines

Cependant, les perspectives d'évolution sont restreintes et de nombreux goulots d'étranglement pèsent sur l'activité. Ce qui s'annonce comme une opportunité pourrait vite devenir une menace : la raréfaction des pâturages profite pour l'instant aux petits ruminants aux dépens des gros, mais elle pourrait aussi à terme priver les premiers de ressources. L'étalement urbain, l'extension des zones de culture et la diminution du temps de jachère – toutes deux permises par l'irrigation et les variétés végétales améliorées –, la privatisation des anciennes terres communales et la désertification rapide dans certaines régions contribuent grandement à réduire la surface disponible et la qualité des pâturages et des prairies (Rao *et al.*, 1991, p.15 ; Robbins, 1994, p.9 ; 1998a, p.88 ; Prévot, 2007, p.96 ; Cadène, 2008, p.49). Dans la région de Kamachipuram, les éleveurs que j'ai rencontrés se sont maintes fois plaints de ces conflits d'usages et de leurs difficultés croissantes à trouver des zones où faire pâturer leurs troupeaux. Ils incriminent habituellement la mise en culture permanente des terres, principalement en cocotiers et en bananiers, ainsi que des difficultés croissantes d'accès à la forêt. Dans le district de Salem (Tamil Nadu) également, le *Department of Forest* a renforcé ces dix dernières années la protection des espaces forestiers, en déclarant des zones entières « interdites au bétail »<sup>614</sup>. Face à ce rétrécissement de leur territoire, certains éleveurs s'engagent de plus en plus dans des stratégies semi-nomades (circulations pendant quelques mois) ou totalement nomades (circulations toute l'année). Au Rajasthan, cette évolution a été bien étudiée notamment par Paul Robbins (1998a) et Sandrine Prévot (2007). Au Tamil Nadu également, les Konars du district de Ramanathapuram mènent à présent pendant plusieurs mois de l'année leurs troupeaux vers les districts de Madurai et de Theni, ou encore de Sivaganga, Pudukottai, Thanjavur et Trichy (Rao *et al.*, 1991, p.16), dans une forme de transhumance de saison sèche. Pour les éleveurs n'ayant d'autre choix que de rester sur le finage communal, ne subsisteront bientôt plus que les friches et les terrains vagues pour faire paître leurs troupeaux. Maigres ressources : les bêtes se concentrant sur des zones de plus en plus restreintes, la désertification risque de s'aggraver. Une autre solution face à cette diminution pourrait être l'intensification des méthodes et le recours accru à des fourrages extérieurs (tourteaux, paille, etc.). Mais ces fourrages sont coûteux et ne conviennent pas toujours aux besoins des ovins et des caprins. Sur le plan zootechnique, les ruminants sont bien moins éligibles à l'intensification des méthodes d'élevage que les espèces monogastriques<sup>615</sup> (Fine *et al.*, 1996, p.208 ; Boudan, 2004, p.231) : outre leurs besoins alimentaires, plus divers et moins bien connus (Boys & Watts, 1997, p.141), ils peuvent moins aisément être élevés en stabulation intégrale – cette double limitation apparaît comme un frein important à l'extension quantitative du petit bétail.

Des facteurs humains jouent également en défaveur des moutons et des chèvres. Ils sont tout d'abord qualitatifs. Dr. Batobayal, responsable du *Department of Animal Husbandry* à New Delhi,

---

<sup>614</sup> Source : « Grazing cattle on forest lands banned », *The Hindu*, 05 janvier 2007.

<sup>615</sup> Le poulet et le porc sont deux espèces monogastriques emblématiques de l'intensification de l'élevage.

considère que les connaissances vétérinaires lacunaires des petits éleveurs sont le principal obstacle à l'amélioration de la productivité de l'élevage. Selon ses dires, les éleveurs, manquant d'éducation, n'agissent qu'à court terme, en fonction du profit immédiat. Ainsi, ils vendent rapidement les animaux ayant une croissance rapide, alors qu'ils devraient les conserver pour la reproduction afin de préserver et transmettre leurs caractéristiques génétiques. D'autres connaissances semblent manquer aux petits et moyens éleveurs, telles que le choix de la race idoine, l'intervalle de temps approprié avant le sevrage, la fréquence de déparasitage, etc. Au Département d'études vétérinaires de l'université de Chennai, on m'a expliqué que seuls les gros éleveurs vaccinaient leurs troupeaux et castraient automatiquement les mâles (habituellement par écrasement du cordon testiculaire), pratique permettant pourtant un contrôle sur la reproduction et réputée favoriser l'engraissement et les qualités gustatives de la viande (Vialles, 1987, p.141 ; Digard, 1990, p.210)<sup>616</sup>. D'une façon générale, les vétérinaires que j'ai rencontrés s'accordent sur le fait que les bêtes sont rarement vendues au bon moment par les petits éleveurs : plutôt que d'attendre la maturité de l'animal (autour de dix mois), on le cède quand on a besoin de liquidités – donc souvent trop tôt ou trop tard. Les vétérinaires déplorent aussi que peu d'établissements étudient les vers extraits par déparasitage<sup>617</sup>. Pour Dr. Batobayal, les pratiques migratoires sont également à mettre en cause : elles empêchent un suivi régulier de la santé des troupeaux en éloignant pendant de longues périodes les éleveurs des principaux centres vétérinaires. Pour ces techniciens, tous ces manquements nuisent donc au bon rendement final de la carcasse et à la rentabilité de l'élevage. Les facteurs humains limitant l'expansion de l'élevage sont aussi quantitatifs. Pour les petits agriculteurs, cet élevage requiert une main d'œuvre qui semble s'amenuiser : avec la forte augmentation du taux de scolarisation des enfants, il ne reste plus que les vieillards pour mener les bêtes le soir aux pacages. Le métier d'éleveur spécialisé et les servitudes qu'il suppose semblent aussi devoir faire face à une crise de vocation : de nombreux jeunes hommes rencontrés à Kamachipuram m'ont dit n'avoir aucune envie de reprendre l'activité de leurs pères : à l'heure d'internet et de l'éducation pour (presque) tous, l'enracinement villageois décrit il y a près de vingt ans par Frédéric Landy et Jean-Luc Racine (1997) ne suffit pas à retenir au village, et encore moins au pâturage, cette jeunesse en quête d'émancipation.

Entre la voie, étroite, conduisant les troupeaux vers des pâturages qui s'amenuisent et celle, toujours plus large, menant les bêtes et leur viande vers les marchés urbains, l'élevage des petits ruminants en Inde est bien, selon l'expression consacrée (et galvaudée), « à la croisée des chemins »... Mais c'est là un carrefour bien étrange, car il faut composer avec les deux routes : pris en étau entre une demande croissante et des ressources en raréfaction, sa crise prochaine pourrait, sans trop d'audace scientifique, être annoncée. Cette pression sur les facteurs de

---

<sup>616</sup> Quoique selon Edmund Leach cet argument n'aurait « pas de validité scientifique » (1980, p.281).

<sup>617</sup> Sur un plan plus technique, ils déplorent également que l'insémination artificielle soit rendue compliquée pour les ovins (leur sperme étant difficilement congelable).

production a d'ailleurs déjà entraîné ces dernières années une forte hausse des prix ayant découragé la consommation de la viande issue du petit bétail.

### **6. Sans viande, pas de petit bétail**

La prégnance du devenir-viande dans les pratiques est révélée par une simple statistique : le rapport entre femelles et mâles est largement à la faveur des premières, de l'ordre de quatre à cinq pour un. Théoriquement, les jeunes mâles sont revendus aux alentours de huit mois alors que les femelles sont conservées pour l'agnelage et l'allaitement. Mais la vente à un marché aux bestiaux n'a pas toujours pour vocation de livrer un animal à la filière bouchère : les grands éleveurs vendent régulièrement des jeunes mâles à des agriculteurs marginaux qui les élèveront par la suite. Les petits ruminants dans leur ensemble sont donc un véritable et précieux « capital-sur-sabots »<sup>618</sup> (Robbins, 1998b, p.221) qu'on peut aisément faire fructifier et céder. C'est un facteur de production et d'épargne (Faye & Duteurtre, 2009, p.268) : ils se reproduisent facilement et croissent sans nécessiter trop de travail ou de ressources ; en cas d'urgence économique, de nombreux villageois portent une bête au marché, profitant de sa grande valorisation marchande<sup>619</sup>. C'est parce que *in fine* ils donneront de la viande (dans le vocabulaire de l'économie classique, ils ont une « valeur d'usage »<sup>620</sup>) que les petits ruminants sont un investissement rentable (ils ont une « valeur d'échange »<sup>621</sup>). Un petit ruminant dont on ne pourrait vendre la viande n'aurait plus de raison d'être : c'est un capital qui disparaîtrait.

Les pratiques d'élevage des petits ruminants ne peuvent certes pas être réduites à la simple question de la valorisation bouchère de ces animaux. Elles sont régulées par des facteurs zoologiques, techniques, géographiques ou culturels. Bien souvent, les pratiques ne sont pas optimisées pour l'obtention du meilleur produit final. Mais, globalement, la réserve de viande que constitue chaque animal justifie son existence-même ; sa reproduction et sa croissance sont les deux objectifs principaux de l'éleveur.

### **D. La filière avicole : productiviste et intégrée**

Tout comme les chèvres et les moutons, les poulets (tm. *kōʻī*) semblent être pleinement considérés comme de la « viande-sur-pattes » : leur premier (et à présent unique) usage est de fournir de la chair. Cependant, un grand trait de démarcation sépare les ovicapridés de ces gallinacés : alors que les premiers sont élevés de façon extensive (ou semi-extensive), les

<sup>618</sup> « capital-on-the-hoof ».

<sup>619</sup> A la suite de Marx, Tim Ingold considère que les éleveurs (*pastoralists*) ressemblent beaucoup à des capitalistes (1980, p.228) – précisant bien qu'il s'agit plus d'une analogie que d'une correspondance parfaite.

<sup>620</sup> Pour Karl Marx, dont le paradigme scientifique relève de l'économie classique, « la valeur d'usage ne se réalise [...] que dans l'usage et la consommation » (1993, p.40).

<sup>621</sup> La valeur d'échange apparaît « comme la proportion dans laquelle des valeurs d'usage d'une espèce donnée s'échangent contre des valeurs d'usage d'une autre espèce » (Marx, 1993, p.41).

deuxièmes le sont, dans leur majorité, de façon intensive. Depuis les années 1980, l'élevage avicole indien a subi de grandes transformations. Le nombre de poulets élevés est passé de 207 millions de têtes en 1982<sup>622</sup> à 692 millions en 2012<sup>623</sup> et la production de viande s'est envolée, de 590 000 tonnes en 1995<sup>624</sup> à plus de 3 millions de tonnes en 2012<sup>625</sup>, affichant en 2014 un taux de croissance annuel voisin de 9%<sup>626</sup>. D'après les données fournies par le NSSO, la quantité de poulet mangée par personne a dépassé celle de mouton en 2004 (graphiques 1-7 et 1-8)<sup>627</sup>.

### **1. Une révolution permise par une transition technique et spatiale**

Jusqu'aux années 1980, l'élevage de volailles était dominé par le modèle extensif de la « basse-cour » (*backyard*). Dans cette configuration, les animaux, de race locale, ne sont abattus qu'exceptionnellement. Pendant les années 1980, cet élevage a connu une série de spécialisations. Tout d'abord une spécialisation par race en fonction des usages : les races productrices d'œufs et celles productrices de viande ont été distinguées et élevées séparément. Dans ce nouveau modèle, ce ne sont plus alors des vieilles poules ou des poussins engraisés qui sont transformés en viande, mais des poulets, sans réelle distinction de sexe, dont la race a été sélectionnée pour sa capacité à produire, rapidement, un maximum de chair. Ensuite, une spécialisation d'activités : l'élevage a partiellement quitté la sphère domestique pour devenir une activité économique en soi. La production de viande de volaille a globalement quitté l'espace familial et villageois pour se relocaliser dans des exploitations spécialisées et fermées. Transition d'espèces (de la poule polyvalente à la race sélectionnée pour sa chair) et transition d'espaces (de la famille villageoise à l'exploitation commerciale) donc ; mais également transition des modalités de l'élevage : les volailles sont à présent élevées selon des principes productivistes. Enfin, les transformations ont aussi concerné l'organisation institutionnelle de l'élevage : de grands groupes privés ont initié ces mutations dans les années 1980 et ont depuis déployé deux stratégies industrielles principales : l'agriculture contractuelle et l'intégration verticale.

Pour importants qu'ils soient, ces changements méritent cependant d'être rapidement relativisés. L'élevage de basse-cour n'a pas totalement disparu : en 2002-2003, 14% des ménages ruraux possédaient encore des volailles, même si ce chiffre était déjà en net déclin. Les poulets ainsi élevés se nourrissent souvent librement, glanant leur nourriture sur les bords des routes et des champs, dans les jardins et les cours intérieures ; certains ménages leur fournissent un complément de graines ou de restes de cuisine. Cet élevage de basse-cour, à destination de la consommation domestique, est encore principalement pratiqué dans les Etats du Nord-Est<sup>628</sup>. Il

---

<sup>622</sup> Source : Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics 2010*, p.42.

<sup>623</sup> Source : Ministry of Agriculture, Department of Animal Husbandry, *19<sup>th</sup> Livestock Census 2012*, p.14.

<sup>624</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.4.

<sup>625</sup> Source : « Broiler meat output seen at record 3,2 million tonnes in 2012 », *The Hindu*, 15 juillet 2012

<sup>626</sup> Source : <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/33377/indian-chicken-output-growing-at-nine-percent-annually> ; consulté le 17/02/2015.

<sup>627</sup> Source : NSSO, *Household consumption of various goods and services in India, 2004-2005*, p.15.

<sup>628</sup> Source : FAO, *Poultry sector country review: India*, 2008, p.22.



existe aussi un type d'élevage intermédiaire : des races locales (tm. *nāṭukkōḷi*) sont élevées, en liberté ou en semi-liberté, par groupes d'une centaine de bêtes. Les poulets ainsi obtenus ne sont pas autoconsommés mais revendus sur les marchés locaux. Ce type d'élevage, qui n'est pas sans rappeler celui des « poulets fermiers » en France, reste cependant très marginal – il n'est donc pas exposé en détails. Principalement, la suite de l'analyse se concentre sur l'intensification et l'industrialisation de l'élevage des poulets. L'apparition récente de ce modèle d'élevage à destination de la boucherie est fondamentale dans la recomposition des significations de la viande dans l'Inde contemporaine : ses principales caractéristiques doivent donc être détaillées. Ces mutations témoignent en effet de l'importance prise par l'« homme-utilisateur », mais surtout par l'« homme-producteur » (Digard, 1990, p.193) dans la mise en place d'une véritable chaîne de « production en série », intégrée et taylorisée, de la viande. Dans cette organisation intensive de l'élevage, c'est le devenir-viande des animaux qui, à chaque instant, apparaît comme étant l'unique priorité.

## **2. La mise en place d'un élevage industriel**

### **a. Une capitalisation qui bénéficie du soutien du gouvernement indien**

Cette « révolution avicole » a tout d'abord été permise par de nombreuses initiatives gouvernementales de soutien à la filière. Dès 1956, l'Etat a lancé un *All India Poultry Development Programme*, visant à introduire des races dites « exotiques » (c'est-à-dire occidentales) et à augmenter le nombre d'élevages commerciaux<sup>629</sup>. Puis, dans le cadre du plus vaste programme de libéralisation de l'économie lancé au début des années 1990, il a rendu plus aisée l'obtention de licences pour l'élevage de volailles. Des banques nationales (notamment la *National Bank of Agriculture and Rural Development*) ont proposé des prêts incitatifs ainsi que des mécanismes d'assurance pour les éleveurs de poulet. Des institutions de recherche technique et de soutien à la filière ont été créés : en 1988 à Hyderabad le *Directorate of Poultry Research*<sup>630</sup>, en 2003 à Bangalore le *Central Training Institute for Poultry Production and Management*<sup>631</sup>. Le gouvernement a également facilité en 2009 la constitution du *National Meat and Poultry Processing Board*<sup>632</sup>. Parmi les autres mesures importantes, on note l'ouverture du secteur de l'agroalimentaire aux investisseurs étrangers, favorisant l'installation d'usines détenues à 100% par des capitaux non indiens<sup>633</sup>. A la fin des années 1970, des entrepreneurs locaux ont introduit en Inde des méthodes d'élevage et d'organisation développées quelques décennies plus tôt dans les pays occidentaux, notamment aux Etats-Unis<sup>634</sup>. Aux premiers rangs de ces entreprises indiennes ayant fait recette dans le poulet, figurent Venkateshwara Hatcheries

<sup>629</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.27.

<sup>630</sup> Source : <http://www.pdonpoultry.org/pdpnew/> ; consulté le 07/02/2014.

<sup>631</sup> Source : <http://www.cpdsrbng.kar.nic.in/> ; consulté le 07/02/2014.

<sup>632</sup> Source : <http://nmppb.gov.in/> ; consulté le 07/02/2014.

<sup>633</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.33.

<sup>634</sup> Les géographes William Boyd et Michael Watts (1997) ont étudié avec précision l'histoire et la structuration spatiale de la filière du poulet de chair aux Etats-Unis.

Ltd. (communément appelée Venky's, basée dans la région de Pune au Maharashtra), Suguna Foods Ltd. (originaire de Coimbatore au Tamil Nadu), Godrej Agrovet (basée à Mumbai), Shanti (également à Coimbatore) ou Arumbagh (à Kolkata)<sup>635</sup>. Ces grands groupes sont également présents et dominants dans la production d'œufs. La libéralisation du secteur a permis la constitution de partenariats et de *joint-ventures* entre des entreprises indiennes et des géants étrangers de l'industrie volaillière : Venky's s'est alliée en 1980 à l'américain ISA Babcock pour créer Venkateshwara Research and Breeding Farm Ltd., Godrej à Tyson Foods Inc. et Suguna à l'anglais Aviagen. Prospérant à partir de capitaux locaux, cette industrie a donc néanmoins rapidement étendu ses réseaux de financement et de développement technique à l'échelle mondiale.

L'histoire de l'industrie indienne du poulet, telle qu'elle est narrée à l'envi par les médias locaux, met en scène des entrepreneurs passionnés et visionnaires. Banda Vasudev Rao, fondateur en 1971 de Venkateshwara Hatcheries Ltd., surnommé à ce titre « le père de l'industrie indienne du poulet », fait à présent partie intégrante de la mythologie de l'entreprenariat indien – aux côtés des Tata (fondateurs de l'entreprise éponyme), des Ambani (Reliance) ou plus récemment de Narayan Murthy (Infosys). Un texte aux accents hagiographiques, publié quelques années après sa mort en 1996, le dépeint en sorte de Rockefeller local du poulet<sup>636</sup>. Il en va de même pour les frères Sundararajan, originaires de Coimbatore au Tamil Nadu, fondateurs en 1984 de Suguna Foods Ltd., dont la *success story* fait souvent l'objet de panégyriques dans la presse régionale<sup>637</sup>. Leur entreprise est devenue selon leurs dires le premier groupe volailler indien<sup>638</sup> (et dans les dix premiers mondiaux<sup>639</sup>) avec un chiffre d'affaires de 820 millions de dollars en 2013<sup>640</sup>. Au pays du végétarisme, les marchands de volaille, souvent de castes intermédiaires<sup>641</sup>, peuvent malgré tout devenir des héros...

#### *b. Des méthodes d'élevage scientifiques et productivistes*

Ces grands groupes privés ont introduit en Inde des méthodes productivistes d'élevage, basées sur des préceptes de rationalité scientifique et économique. Première étape de cette rationalisation : la sélection génétique de races appropriées. La visite d'un élevage de poulet en Inde offre à voir un paysage uniforme d'oiseaux aux morphologies et aux pelages identiques (photographie 4-5), loin des teintes chatoyées des poules picorant dans les ruelles des villages.

<sup>635</sup> Je n'ai pas trouvé les parts de marchés de chacun de ces acteurs.

<sup>636</sup> Source : <http://www.livelihoods.net.in/sites/default/files/pdf/Vasudev%20Rao.pdf> ; consulté le 07/02/2014.

<sup>637</sup> Par exemple dans le journal *The Hindu* : « The chicken and egg story », 24 mai 2012.

<sup>638</sup> Ce titre est également revendiqué par Venky's qui affirme être le plus grand groupe volailler d'Asie avec un chiffre d'affaires de 1 milliard de dollars (source : <http://www.venkys.com/about-us/> ; voir également : Landy et Dorin, 2002, p.140).

<sup>639</sup> Source : [http://www.sugunafoods.co.in/about\\_suguna/overview/leadership.asp](http://www.sugunafoods.co.in/about_suguna/overview/leadership.asp) ; consulté le 07/02/2014.

<sup>640</sup> Source : <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/33377/indian-chicken-output-growing-at-nine-percent-annually> ; consulté le 07/02/2014.

<sup>641</sup> Le fondateur de SM Chicken, rencontré à Chennai, est impliqué dans l'association de la caste portant le titre d'Udaiyar, soit des petits propriétaires terriens (BC).

La principale race, la Vencobb 400, issue de la recherche menée conjointement par Venkateshwara et Cobb-Vantress, représenterait aujourd'hui 65% du marché indien<sup>642</sup> – l'autre race la plus répandue est la Ross 308, mise au point par Aviagen et lancée en Inde par Suguna<sup>643</sup>. La Vencobb 400 a été conçue pour son adaptation aux conditions tropicales de l'Inde et pour ses performances morphologiques. Dans ce choix technique de l'homme-producteur, c'est bien la destination bouchère de l'animal qui a été l'unique préoccupation. Dans le vocabulaire courant, les tamouls utilisent d'ailleurs à présent le terme anglais *broiler*<sup>644</sup> pour distinguer le poulet de chair de la *nāṭukkōḷi*, textuellement la « poule du pays » (aussi nommée *country chicken* ou, dans un mélange d'hindi et d'anglais, *desi fowl*).

A l'instar de ses congénères élevées intensivement en Europe ou aux Etats-Unis, la Vencobb 400 a la capacité de très vite gagner du poids : elle atteindrait 1,925 kg en 35 jours et 2,550 kg en 42 jours<sup>645</sup>. Cette capacité est quantifiée par un indice nommé FCR (*feed conversion ratio*<sup>646</sup>) qui se mesure en divisant le poids des aliments fournis par le poids gagné par l'animal pendant sa vie. D'après le site de Venkateshwara, ce taux est théoriquement inférieur à deux<sup>647</sup> ; autrement dit, il faut moins de deux kilogrammes d'aliments pour obtenir un kilogramme de viande<sup>648</sup>. Dans la pratique, ce ratio dépend grandement de la nourriture administrée aux poulets. C'est là la deuxième rupture radicale apportée par cette industrialisation de l'élevage : alors que les poules du village vont quêter leur nourriture de-ci de-là, ingérant principalement des graines, des herbes, quelques minéraux, des vers et des insectes, les poulets de chair sont, eux, nourris exclusivement de tourteaux fabriqués par les industriels et composés principalement de maïs (environ 60%), mais aussi de soja (30%), parfois de mil à chandelle (*pearl millet*), d'arachide, de brisures de blé ou d'écorce de riz, et toujours enrichis de minéraux et d'acides aminés<sup>649</sup>. La composition de ces aliments varie tous les quinze jours, afin d'être parfaitement adaptée aux besoins des animaux<sup>650</sup>. La plupart des éléments sont produits en Inde ; seules la méthionine et la lysine, acides aminés dont les végétaux sont pauvrement pourvus, doivent être importées<sup>651</sup>. L'entreprise SM Chicken se targue, elle, d'ajouter aux rations du sélénium biologique, fabriqué par Alltech aux Etats-Unis<sup>652</sup>. Un autre intrant est fondamental pour garantir l'efficacité économique de ces poulets : les produits pharmaceutiques. Deux types de produits sont utilisés

<sup>642</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.27.

<sup>643</sup> Source : [http://www.sugunafoods.co.in/farmers/hatching\\_eggs/breed.asp](http://www.sugunafoods.co.in/farmers/hatching_eggs/breed.asp) ; consulté le 12/02/2015.

<sup>644</sup> *Broiler* désigne le poulet de chair là où *layer* désigne la poule destinée à la ponte.

<sup>645</sup> Source : <http://www.venkys.com/vh-breeds/vencobb-broiler-broiler-breeder/vencobb-400-broiler-breeder/> ; consulté le 12/02/2015.

<sup>646</sup> En français : Indice de Consommation.

<sup>647</sup> 1,70 pour 42 jours (source : <http://www.venkys.com/vh-breeds/vencobb-broiler-broiler-breeder/vencobb-400-broiler-breeder> ; consulté le 13/08/2014).

<sup>648</sup> Ce même chiffre a été avancé par M. E. Santhanam, fondateur de SM Chicken ; il est comparable aux taux affichés par les poulets états-uniens (Boyd and Watts, 1997, p.140).

<sup>649</sup> Communication personnelle de M. E. Santhanam, fondateur de SM Chicken.

<sup>650</sup> Suguna distingue les différents aliments suivants en fonction des étapes de la vie des poulets : Nutri Chick, Pre-broiler starter, Broiler starter, Broiler finisher, Broiler concentrate 10%, Broiler concentrate 40% (source : [http://www.sugunafoods.co.in/brands/suguna\\_poultry\\_feed.asp](http://www.sugunafoods.co.in/brands/suguna_poultry_feed.asp) ; consulté le 13/02/2014).

<sup>651</sup> Source : <http://www.wattagnet.com/16697.html> ; consulté le 21/07/2014.

<sup>652</sup> Communication personnelle de M. E. Santhanam, fondateur de l'entreprise avicole tamoule SM Chicken.

de façon très régulière : les vaccins (principalement contre la maladie de Newcastle ou « pseudopeste aviaire ») et les antibiotiques (notamment de souche *Streptomyces aureofaciens*), abondamment administrés et servant également, en combinaison avec de la vitamine B12, de stimulateurs de croissance<sup>653</sup>.

La recherche zootechnique a conçu ces poulets comme de véritables supports de conversion des protéines végétales en protéines animales. Afin d'assurer l'efficacité de cette conversion, l'élevage se fait de façon confinée. La réduction de leur mobilité permet un développement plus rapide et un contrôle total sur l'état de santé et les aliments ingérés. Sélection génétique, formulation rigoureuse de l'alimentation, prescriptions pharmaceutiques ciblées, surveillance et stimulation de la croissance : rien n'est donc laissé au hasard par les industriels indiens. Cette intensification est par ailleurs renforcée par deux stratégies institutionnelles mises en œuvre par les entreprises avicoles : d'un côté la mise en place de relations contractuelles avec les éleveurs et de l'autre l'intégration verticale des activités. Ces deux principes, largement complémentaires, sont inspirés des méthodes introduites aux Etats-Unis dans les années 1940-1950 (Boyd & Watts, 1997, p.145). Je les illustre ici par un cas concret avant de les exposer plus théoriquement.

### **3. La production des poulets de chair : réalité des pratiques au Tamil Nadu**

L'exploitation<sup>654</sup> que j'ai visitée à une vingtaine de kilomètres au nord de Pondichéry est en contrat avec Suguna. Elle appartient à un hindou de la caste des Vanniyars, habituellement absent et présenté par ses employés comme étant un administrateur de lycée. La propriété, dissimulée dans une dense forêt de feuillus, est composée de deux abris sommaires de six à huit mètres de large pour moins de cent mètres de long. Un muret de briques d'une trentaine de centimètres matérialise le pourtour de chaque bâtiment. Il est dominé par un grillage fin arrimé à des piliers soutenant à intervalles réguliers et à hauteur d'homme un toit tressé de palmes de bananier et recouvert d'une bâche en plastique (photographie 4-5).

L'élevage se fait par cycles de 55 jours. Au début du cycle, les abris sont vides. La vie des oiseaux débute loin de là, dans une des cent vingt unités d'incubation (*broody*) et d'éclosion (*hatchery*) de Suguna, située à Sadayapalayam, entre Polachi et Tirupur. Les œufs eux-mêmes ont été fécondés et pondus par les reproducteurs parentaux dans une exploitation (*parent chicken farm*) près de Coimbatore, également en relation contractuelle avec Suguna. Après éclosion, les poussins sont vaccinés et livrés à l'éleveur. Tous les 55 jours, une cargaison de

---

<sup>653</sup> Source : <http://www.counterview.net/2014/07/study-in-delhi-area-finds-40-of.html> ; consulté le 12/02/2015.

<sup>654</sup> En Inde, le terme « farm » (tm. *paṇṇa*) est couramment utilisé pour désigner les lieux d'élevage des poulets. Afin d'éviter toute confusion avec le régime de location en fermage et toute romantisation d'une vie paysanne suspendue hors du temps que le terme « ferme » pourrait connoter, je préfère employer le mot « exploitation », lequel renvoie bien à une industrialisation des pratiques agricoles.

6 000 poussins âgés d'un jour arrive par camion sur l'exploitation. Ces poussins sont donc la propriété exclusive de Suguna et non celle de l'éleveur. Murugan et Anand, employés sur le site depuis plus de cinq ans, les répartissent à raison de 3 000 par abri. Ils les installent tout d'abord dans une pépinière (*nursery*) délimitée dans un coin, adaptée à leur petite taille et à leur faible capacité de mouvement. Dans un premier temps, l'alimentation et l'hydratation de poussins se font manuellement. Après deux semaines de croissance rapide, ceux-ci sont devenus de vigoureux poulets ; ils gagnent alors l'espace général. Lors des trois semaines qu'il leur reste, ils sont élevés sur une litière composée principalement d'écorce de noix de coco, balayée quotidiennement. Les aliments, également distribués par Suguna, sont mis à disposition des poulets dans des mangeoires circulaires en suspension. Murugan et Anand m'ont dit donner environ cinq sacs de 75 kg de nourriture pour 3 000 poulets pendant quarante jours. Les quantités évoluent certes en fonction de la croissance des animaux, mais cette moyenne correspond environ aux chiffres théoriques annoncés<sup>655</sup>. L'eau est distribuée au goutte-à-goutte par des abreuvoirs également suspendus. Les traitements médicaux, eux aussi fournis par Suguna, sont administrés par les deux employés : des antibiotiques sont ainsi versés sous forme de gouttes dans l'œil des poulets les cinquième, huitième et quinzième jours ; d'autres soins pharmaceutiques, notamment des fongicides, peuvent être dispensés en fonction des circonstances, sous la forme de pulvérisations ou dissous dans l'eau. Tous les trois à cinq jours, un vétérinaire de Suguna vient contrôler l'état de santé des animaux. Toute mort de poulet doit lui être signalée.

Après 40 à 42 jours de croissance, les bêtes atteignent environ 2 à 2,5 kg. Un marchand en gros (*wholesaler*) vient alors chercher les quelques 6 000 poulets (les taux de pertes varient en fonction de la saison). Auparavant, il aura contacté Suguna afin de savoir quelle exploitation dispose d'un stock prêt à être livré. Le marchand en gros achète les animaux non pas à l'éleveur, mais à Suguna qui en était resté jusque là le propriétaire. Attrapés par les ailes, les poulets sont mis dans des caisses métalliques puis expédiés en camion vers des centres de consommation urbains situés à une centaine de kilomètres (Chennai, Pondichéry, Villupuram, etc.), où ils seront revendus aux bouchers détaillants. Lors de cette expédition, un échantillon d'animaux est pesé. Après calcul du FCR, Suguna indemnise le producteur en fonction d'un barème fixé par le contrat qui les lie. Lors des entretiens que j'ai menés en 2013, un poulet de 2 kilos était rémunéré entre 6 et 10 roupies (soit une quinzaine de centimes d'euros). Pendant deux semaines, le site reste alors vide : la litière est remplacée et les abris sont nettoyés et désinfectés par les deux employés qui ont ensuite droit à quelques jours de repos avant le début du cycle suivant. Un poulet ne change donc de mains que peu de fois lors de sa vie : avant d'appartenir au vendeur final, il a transité par celles du marchand en gros ; de sa naissance jusqu'à sa sortie de l'exploitation, il est resté la propriété d'un des grands groupes qui contrôlent l'élevage selon les modalités de l'agriculture contractuelle, dont les principes demandent à présent à être précisés.

---

<sup>655</sup>  $5 \times 75 \times 40 = 15\,000$  kilos d'aliments pour 3 000 poulets de 2 kg, soit un rapport de 2,5.



**Photographie 4-5 – Exploitation avicole au nord de Pondichéry**

Clichés : M. Bruckert, juillet 2013

#### **4. L'organisation d'une filière industrielle**

##### **a. Les principes de l'agriculture contractuelle**

C'est le groupe Suguna qui a initié et popularisé en Inde le principe de l'agriculture contractuelle (*contract farming*) dans le secteur avicole<sup>656</sup> (Gandhi Vasant, 2014, p.66) ; confiné dans le Sud de l'Inde dans les années 1980, ce dernier s'est ensuite diffusé à une majeure partie du territoire. Aujourd'hui, la grande majorité des éleveurs a signé un contrat avec une grande entreprise avicole. Au Tamil Nadu, Suguna, Shanti et Venky's dominent le marché ; le « géant » Suguna est en relation avec 18 000 producteurs dans tout le pays (surtout dans le Sud)<sup>657</sup> ; le « petit » SM Chicken l'est avec 1 000 producteurs, exclusivement au Tamil Nadu et en Andhra Pradesh<sup>658</sup>.

Les principes de l'agriculture contractuelle instaurent une division du travail dans laquelle l'entreprise avicole maîtrise la chaîne dans sa quasi-intégralité ; les poulets sont simplement confiés au producteur qui a la charge de les faire croître. On l'a vu, l'entreprise fournit les animaux, l'alimentation, les soins médicaux et les vaccins, les services vétérinaires de routine, des conseils techniques et indemnise le producteur après avoir assuré l'écoulement de la production. Le producteur quant à lui fournit les infrastructures, la litière, la force de travail et l'électricité. La capacité des exploitations varie grandement. Globalement, par cycle, les producteurs élèvent en moyenne entre 2 500 et 50 000 oiseaux<sup>659</sup>, les plus grands ayant une capacité de 400 000<sup>660</sup>, permettant alors d'importantes économies d'échelles dans le processus de production. La deuxième exploitation que j'ai visitée, la *MRK Farm* à Kamachipuram, accueille quant à elle 20 500 poulets par cycle.

<sup>656</sup> En Inde, l'agriculture contractuelle est majoritairement pratiquée pour la production du riz basmati, des pommes de terre, du coton et des fleurs (Lutringer, 2013, p.24).

<sup>657</sup> Source : « In poultry market, branding of shop helps », *The Hindu*, 12 août 2013

<sup>658</sup> Source : communication personnelle de M. E. Santhanam, fondateur de SM Chicken.

<sup>659</sup> Source : *ibid.*

<sup>660</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007.

Une telle relation entre entreprises et éleveurs ne manque pas de nourrir les débats. Quels en sont les avantages et les inconvénients ? Certains avancent que l'agriculture contractuelle proposerait une garantie à l'éleveur : l'entreprise, en couvrant les risques liés à la fluctuation du coût des intrants et de la demande du marché, offrirait un filet de sécurité au producteur (Gandhi Vasant, 2014, p.66). Mais cette relation contractuelle peut aussi apparaître comme un transfert de pouvoir et de capacité de décision des mains de l'agriculteur vers celles de l'entreprise, laquelle concentre les capitaux et les connaissances. Les petits éleveurs, n'ayant accès ni à la technologie, ni aux infrastructures, ni aux marchés, ne peuvent être compétitifs dans ce secteur. William Boyd et Michael Watts dénoncent, au sujet de ces mêmes pratiques aux Etats-Unis, les rapports de peur et de défiance qu'un tel contrat induit (1997, p.157). Les risques de production sont certes partagés, mais l'entreprise ne couvre que les accidents climatiques ou sanitaires majeurs. En outre, en cas de hausse des prix sur le marché, le profit marginal revient intégralement à l'entreprise. En juillet 2013, le magazine indien *Frontline* a consacré un dossier, intitulé « Business of agriculture », à la question de l'agriculture contractuelle. La revue, qui ne fait pas de mystère de sa ligne éditoriale progressiste, y critique la perte d'autonomie de l'agriculteur et l'imposition d'une logique marchande allant parfois à l'encontre des logiques sociales ou environnementales. Le propos y est très clair : « l'agriculture contractuelle produit essentiellement un système inégal dans lequel les risques sont laissés à l'agriculteur alors que le contrôle sur la production et la distribution est acquis par le capital »<sup>661</sup>. Cependant, le cas de l'élevage avicole n'est jamais mentionné dans ce dossier.

#### b. L'intégration verticale des entreprises avicoles

L'intégration verticale des entreprises va plus loin que la simple contractualisation avec des éleveurs. Initiée dans les années 1980 sous la férule de Venky's, elle englobe de nombreuses activités du secteur. En amont tout d'abord, les entreprises participent à l'élaboration génétique des espèces sélectionnées. Elles possèdent les exploitations où sont conservés, dans un environnement bio-sécurisé, les reproducteurs grands-parentaux (*grand-parent lines*) ; elles possèdent certaines unités d'élevage des reproducteurs parentaux ; elles sont en relation contractuelles avec les autres unités. Les œufs, une fois pondus par les reproducteurs parentaux, sont transférés dans des unités d'incubation/éclosion qui appartiennent également aux entreprises avicoles. Un grand nombre d'entre elles possède aussi les usines de fabrication des aliments concentrés (*feed mills*). Ce sont donc leurs propres tourteaux de soja et de maïs qu'elles fournissent aux producteurs. Afin d'assurer son approvisionnement en maïs, Suguna a contractualisé avec des agriculteurs du Karnataka sur plus de 6 000 hectares<sup>662</sup> ; SM Chicken quant à elle a commencé par produire et vendre des aliments avant même de se lancer aux débuts des années 2000 dans l'industrie du poulet. Certaines entreprises avicoles constituent également des *joint-ventures* avec des groupes pharmaceutiques internationaux pour produire

<sup>661</sup> « Contract farming essentially produces an unequal system where the risks are left with farmers while control over production and marketing is acquired by capital » (*Frontline*, 26 juillet 2013, p.8).

<sup>662</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.23.

leurs propres traitements vétérinaires (Gandhi Vasant, 2014, p.66) : Suguna produit de la sorte des anti-bactériens, des antibiotiques, des vitamines, des suppléments minéraux et des électrolytes<sup>663</sup>. Outre les unités de reproducteurs grands-parentaux et parentaux, certaines entreprises possèdent aussi des exploitations modèles de production de poulets de chair. C'est le cas de Suguna qui a bâti à Thirumangalam, près de Madurai (Tamil Nadu), un hangar d'élevage d'une capacité de 192 000 bêtes, muni de technologies de contrôle de la température et de l'humidité, et pourvu de systèmes d'alimentation et d'hydratation automatisés<sup>664</sup>.

En aval ensuite, l'intégration de la chaîne reste pour l'instant limitée par des obstacles industriels, mais aussi et surtout par la structure de la demande. On considère habituellement que seulement 5% du poulet est vendu sous une forme transformée<sup>665</sup>. Les mangeurs continuent très majoritairement à acheter de la viande de poulet fraîche, achetée chez le boucher (c'est-à-dire de la chair non réfrigérée de bêtes abattues le jour-même). Le marché du poulet transformé (découpé, précuit, réfrigéré, etc.) reste donc très réduit, mais il n'en est pas moins en constante progression. Pour répondre à cette demande croissante, mais aussi dans le but de l'inciter, les principales entreprises avicoles (Venky's, Godrej ou Suguna) ont créé au début des années 2000 leurs propres usines mécanisées d'abattage et de transformation, livrées en poulet directement depuis les exploitations. Suguna a installé à Madathukkulam, près d'Udumalaipettai au Tamil Nadu, son usine high-tech Supreme Suguna Food Co. Ltd., une *joint-venture* créée avec le groupe saoudien Supreme Foods Co. Ltd. Ces usines approvisionnent surtout les supermarchés urbains, principaux points de vente pour l'instant équipés en froid en Inde du Sud. Elles fournissent aussi de grandes chaînes de restaurant, notamment les enseignes internationales de fast-food : Suguna livre par exemple ses poulets à McDonald's dans l'ensemble de l'Inde<sup>666</sup>. Une partie de ces poulets transformés est également exportée vers les pays du Golfe, l'Asie du Sud-Est ou l'Europe, mais ces exportations restent marginales dans la mesure où l'Inde produit environ la quantité de poulet qu'elle consomme<sup>667</sup>. Les entreprises poursuivent à présent l'intégration en ouvrant leurs propres magasins et restaurants. Suguna vend ses produits transformés sous l'enseigne Suguna Daily Fresh<sup>668</sup>. Venky's a récemment lancé Venky's XPRS, une chaîne de fast-food qu'elle cherche à implanter à l'étranger ; dans l'optique d'étendre ses activités au Royaume-Uni, le groupe a racheté en 2010 le club de football de Blackburn – ce

---

<sup>663</sup> Source : [http://www.sugunafoods.co.in/farmers/why\\_suguna/infrastructure.asp](http://www.sugunafoods.co.in/farmers/why_suguna/infrastructure.asp) ; consulté le 11/02/2015.

<sup>664</sup> Source : *ibid.*

<sup>665</sup> On retrouve ce chiffre dans les années 2000 chez Bruno Dorin et Frédéric Landy (2009, p.141) mais également dans de nombreux rapports (FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.20), ou actuellement sur des sites spécialisés (<http://www.poultryfest.in/Poultryfest.php> ; consulté le 13/02/2015) et dans des articles de journaux (« In poultry market, branding of shop helps », *The Hindu*, 12 août 2013).

<sup>666</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.23.

<sup>667</sup> Parmi les autres exportations, on note la vente de poussins d'un jour aux pays limitrophes (notamment le Népal et le Bangladesh) ; source : « In poultry market, branding of shop helps », *The Hindu*, 12 août 2013.

<sup>668</sup> Dans le chapitre 5, je détaille le mode de vente de ces magasins.



rachat a pour l'instant tourné au retentissant fiasco, sportif du moins<sup>669</sup>. La filière avicole indienne, fortement concentrée et aux mains d'un capitalisme principalement familial, cherche donc à s'insérer, en amont comme en aval, dans une économie mondialisée : Venky's est aujourd'hui présent, outre en Inde et en Grande-Bretagne, au Vietnam, au Bangladesh et au Brésil<sup>670</sup>. Les plus grands groupes sont à l'évidence plus avancés dans cette stratégie d'intégration verticale. SM Chicken s'est associé à Venky's pour l'amont de la chaîne, mais ne dispose pour l'instant pas encore d'infrastructures en aval. Son président m'a cependant confié en 2012 planifier l'ouverture d'une usine de transformation à destination de l'exportation.

Par la mise en place de méthodes scientifiques de production et la suppression d'un grand nombre d'intermédiaires, cette intégration verticale a permis une très forte diminution du prix du poulet. La chaîne se limite aujourd'hui à trois voire quatre maillons principaux : l'entreprise intégrée, le producteur, le marchand de gros et éventuellement le vendeur final. Dans les Etats du Nord, où l'intégration est moins complète, les prix de marché sont plus élevés<sup>671</sup>. Les entreprises semblent aussi constituer un oligopole : peu nombreuses, elles vendent à une infinité d'acheteurs finaux. Si les prix du marché ne sont pas fixés, ces dernières contribuent malgré tout grandement à les définir.

### c. Obstacles et limites à l'intégration

Mis à part les problèmes de concurrence, de nombreux obstacles structurels limitent la progression actuelle de cette intégration verticale. En Inde du Nord, l'amont de la chaîne se confronte à la variabilité des coûts de l'élevage liée aux saisons : il est difficile pour une entreprise de promettre une compensation annuelle fixe aux producteurs quand l'amplitude thermique avoisine les 40°C. Dans cette même région, la demande a aussi tendance à être plus faible et à connaître de fortes variations saisonnières dues à une plus grande observance religieuse des jours et périodes d'abstinence carnée. Du fait de cette grande variabilité, de nombreux producteurs souhaitent se laisser la possibilité de vendre directement leurs poulets quand les cours augmentent. De plus, la révolution verte a permis l'émergence d'une paysannerie aisée dans le Punjab et l'Haryana (Lutringer, 2013, p.19), les deux grands Etats producteurs dans le Nord. Ayant les moyens d'investir eux-mêmes dans les infrastructures et les intrants nécessaires, de nombreux éleveurs peuvent donc se passer du recours à la contractualisation et vendent leurs poulets à des marchands en gros restés puissants<sup>672</sup>. Dans les Etats du Nord-Est, l'intégration et les relations contractuelles se heurtent à l'importance économique de l'élevage de basse-cour<sup>673</sup>.

---

<sup>669</sup> Source : [http://articles.economictimes.indiatimes.com/2010-11-07/news/27632609\\_1\\_poultry-industry-anuradha-desai-football-club](http://articles.economictimes.indiatimes.com/2010-11-07/news/27632609_1_poultry-industry-anuradha-desai-football-club) ; <http://www.dailymail.co.uk/sport/football/article-1347547/The-Bollywood-billionaires-Blackburn.html> ; consultés le 09/02/15.

<sup>670</sup> Source : <http://www.venkys.com/> ; consulté le 22/06/15.

<sup>671</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.24.

<sup>672</sup> Source : *ibid.*

<sup>673</sup> Source : FAO, *Poultry sector country review: India*, 2008, p.22.

En aval, outre la réticence des consommateurs, l'intégration est limitée par la précarité et la pauvreté de certaines infrastructures. Le mauvais état des routes ralentit les mobilités et, surtout, il est très difficile pour les entreprises de créer une chaîne du froid fiable. Dans un pays au climat principalement tropical ou subtropical, le transport réfrigéré en est encore à ses balbutiements et les très fréquentes coupures d'électricité limitent la création d'entrepôts réfrigérés. Preuve s'il en est de cette avanie technique, dans un supermarché haut de gamme que je visitais à Chennai les poulets congelés avaient été mis au réfrigérateur car le moteur du congélateur était tombé en panne... Par ailleurs, des taxes relativement élevées continuent à peser sur la fabrication des produits alimentaires transformés<sup>674</sup>.

## **5. L'organisation spatiale de la filière : échelle locale et échelle nationale**

### **a. Une géographie de la filière : concentration spatiale et clusters avicoles**

L'intégration de la filière rencontre donc des limites culturelles, économiques et techniques, mais elle n'en est pas moins relativement aboutie. Parallèlement, et souvent corrélativement à ce processus industriel d'intégration verticale, de nombreuses activités de la filière ont tendance à se concentrer spatialement, à former des « grappes » (Géneau de Lamarlière & Staszak, 2000, p.131)<sup>675</sup>. Parfois, ce sont les limites de l'intégration, telles qu'elles viennent d'être décrites, qui incitent à la concentration. Tout en déployant ses réseaux et ses flux sur des espaces étendus, la chaîne de valeur regroupe certains de ses maillons au sein de territoires relativement restreints, afin de minimiser les coûts de transaction (carte 4-5).

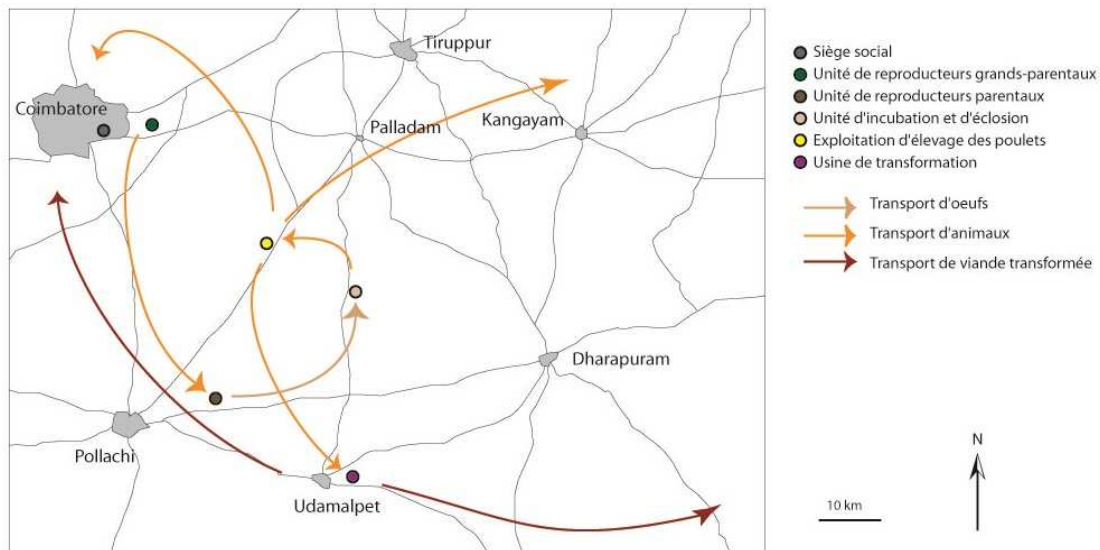
Le transport des volailles rencontre des difficultés techniques ; celui des poussins encore plus. Il importe donc que les sites d'élevage soient situés à proximité des unités d'incubation/éclosion. De même, les unités de ponte doivent être proches de ces mêmes unités d'incubation/éclosion, afin que les œufs transportés ne soient pas brisés par les innombrables nids-de-poule qui criblent les routes indiennes. En outre, le facteur biologique (durée de vie limitée des animaux, développement des œufs, etc.) nécessite des flux tendus, des durées de transport réduites au maximum : la concentration spatiale répond ainsi à un impératif de réduire les « distances-temps » (Géneau de Lamarlière & Staszak, 2000, p.365). Encore plus en amont de la chaîne et selon les mêmes logiques, les unités d'élevage des reproducteurs parentaux sont situées à proximité de celles des reproducteurs grands-parentaux. Le long de cette filière, c'est finalement le poulet de chair qui parcourt la plus grande distance, au cours de sa route le menant de l'exploitation au marché urbain. Les usines de production des intrants (aliments concentrés, compléments, produits pharmaceutiques) sont installées sur les mêmes territoires. En aval, les usines de transformation s'installent de la même façon à proximité des activités d'élevage :

---

<sup>674</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.34.

<sup>675</sup> William Boyd et Michael Watts décrivent le même phénomène aux Etats-Unis (Boyd & Watts, 1997, p.152)

malgré l'avanie de la chaîne du froid, il est plus aisé de transporter des produits réfrigérés que des poulets vivants.



**Carte 4-5 – Exemple de *supply chain* de Suguna dans la région de Coimbatore**

Sources : <http://www.sugunafoods.co.in> et enquêtes personnelles

À la fin des années 2010, Suguna possédait en Inde 6 unités de reproducteurs grands parentaux, 120 unités de reproducteurs parentaux, 30 unités d'éclosion et contractait avec 18 000 éleveurs<sup>676</sup>. Il est impossible de réaliser une carte complète de la *supply chain* de l'entreprise. J'ai donc illustré ici un exemple de circuit économique : les poussins issus des reproducteurs grands-parentaux (expédiés par Aviagen depuis le Royaume-Uni) sont acheminés et élevés dans l'unité des reproducteurs parentaux. Les œufs issus de cette unité sont incubés et éclosent dans une autre unité ; de là, les poussins sont livrés à l'exploitant contractuel. Après 40 jours de croissance, les poulets de chair sont livrés vivants vers les marchés urbains (Coimbatore, Erode, Salem, Chennai, etc.) ou à l'usine de transformation à Udamalpet qui expédie ensuite ses produits dans tout le Tamil Nadu.

Cette polarisation spatiale des activités avicoles en Inde est parfois telle que des *clusters* (ou « districts industriels ») avicoles se sont constitués<sup>677</sup> (Gerber *et al.*, 2010, p.52). Les deux plus importantes agglomérations d'activités avicoles sont celle de Pune-Nasik-Mumbai (au Maharashtra)<sup>678</sup> et celle de Coimbatore-Namakkal-Salem-Erode, dans la région du Tamil Nadu anciennement nommée le Kongu Nadu (Harriss-White, 1996, p.63). Ces *clusters* ne regroupent pas les activités d'une seule entreprise : des concurrents se sont installés à proximité, bénéficiant, dans un processus d'« économies de localisation », des externalités générées par les premières (Géneau de Lamarlière & Staszak, 2000, p.131). Ainsi, le premier *cluster* est associé aux activités de Venky's et de Godrej et le deuxième à celles de Suguna et, dans une

<sup>676</sup> Source : <http://www.networkmagazineindia.com/200609/newsanalysis05.shtml> ; consulté le 23/06/2014.

<sup>677</sup> À l'instar des *clusters* que Xavier Amelot et Loraine Kennedy ont décrits pour l'industrie du cuir dans la vallée de la Palar au Tamil Nadu (2010-2011, p.138).

<sup>678</sup> Au début des années 2000, 8000 éleveurs y étaient en contrat avec Venkateshwara (source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.22) – ce chiffre a dû encore augmenter depuis.

moindre mesure, de Shanti. Il faut aussi noter que ces *clusters* associent l'industrie des poulets de chair et celle de la production d'œufs, souvent détenues par les mêmes entreprises.

#### Encadré 4-2 – Le cluster avicole de Coimbatore

La concentration des activités avicoles dans la région de Coimbatore tient à de nombreux facteurs qu'il est peu aisé d'identifier de manière exhaustive sans enquêtes et recherches approfondies. On peut cependant recenser les raisons les plus évidentes. Déjà, une forme d'aléa de l'histoire : c'est à proximité de Coimbatore que sont nés les frères Sundararajan, fondateurs de Suguna. Mais ils ne se sont pas juste donné la peine de naître... La réussite de leur activité et la forme que celle-ci a prise dépend de nombreux facteurs. Localement, les industries agroalimentaires (le sucre de canne, les produits laitiers, l'amidon ou le sagou<sup>679</sup>) sont présentes de longue date<sup>680</sup>. Barbara Harriss-White (1996) et Sharad Chari (1997) ont bien expliqué comment, dans les années 1960, la région de Coimbatore et de Tiruppur a connu, grâce à l'arrivée dans le secteur industriel de la caste agricole des Vanniyars (portant le titre de Gounders), l'essor d'une activité rurale florissante, notamment dans le textile. Vingt ans après, l'industrie avicole a pu profiter d'une « histoire riche en militantisme et en syndicalisme paysan et industriel »<sup>681</sup> (Chari, 1997, p.59) ainsi que du dynamisme de la « classe agro-commerciale » (*ibid.*, p.64) ainsi constituée. Une industrialisation ancienne, une bonne connectivité du territoire, des dynamiques de castes, l'émergence d'une classe rurale marchande (Harriss-White, 1996, p.86), des réseaux locaux de travail et un soutien de l'Etat ont donc fourni un terreau fertile à l'expansion des entreprises avicoles et au développement des relations contractuelles avec les agriculteurs. La proximité de territoires producteurs de maïs (principalement le Karnataka et l'Andhra Pradesh) a probablement également contribué à cette concentration spatiale. Sur le versant de la demande, le voisinage du Kerala et l'influence culturelle de cet Etat sur la ville de Coimbatore ont également favorisé la croissance de la demande de poulet<sup>682</sup>. Beaucoup de producteurs de la région livrent d'ailleurs leurs volailles dans l'Etat voisin où les conditions géoclimatiques, la structuration socio-économique et la dispersion de l'habitat (Landy, 2002b, p.141) ne sont pas forcément propices à leur élevage intensif.

<sup>679</sup> Pulpe alimentaire extraite d'un type de palmier (*Metroxylon sagu*).

<sup>680</sup> Source : « Western districts, entrepreneurs' paradise », *The Hindu*, 31 mars 2012.

<sup>681</sup> « a rich history of peasant and industrial militancy and unionism ».

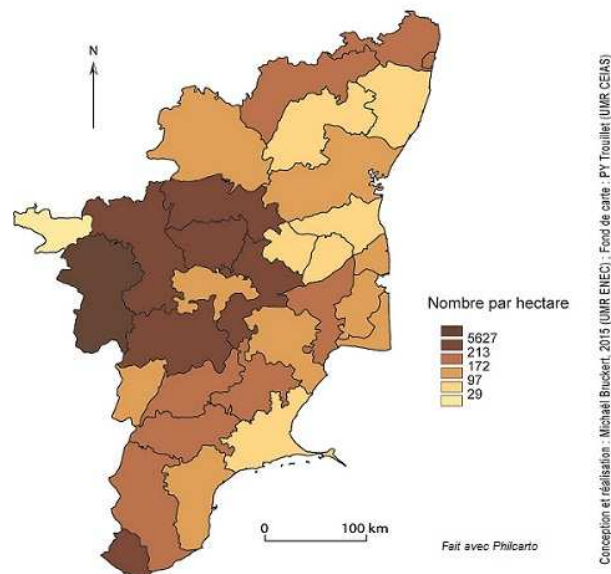
<sup>682</sup> Au Kerala, la consommation carnée est supérieure et le rapport à la viande tend à être plus sécularisé que dans d'autres Etats du fait, entre autres, du grand nombre de chrétiens et de musulmans, ainsi qu'à une histoire politique progressiste et cosmopolite (Osella & Osella, 2008).



**Photographie 4-6 – Vue satellite de Sanagam Naickenpatti (Tamil Nadu)**

Source : <http://maps.google.fr> ; juin 2015

Les images satellites de la région de Namakkal dans le Kong Nadu donnent à voir la réalité spatiale de cette concentration géographique de l'élevage avicole. De nombreux hangars sont aisément visibles, quoiqu'il soit impossible de distinguer s'ils abritent des poulets de chair ou des poules pondeuses – la région de Namakkal est parfois surnommée le « egg basket » du Tamil Nadu.



**Carte 4-6 – Répartition spatiale des poulets au Tamil Nadu**

Source : *Animal Husbandry Department, 2010*

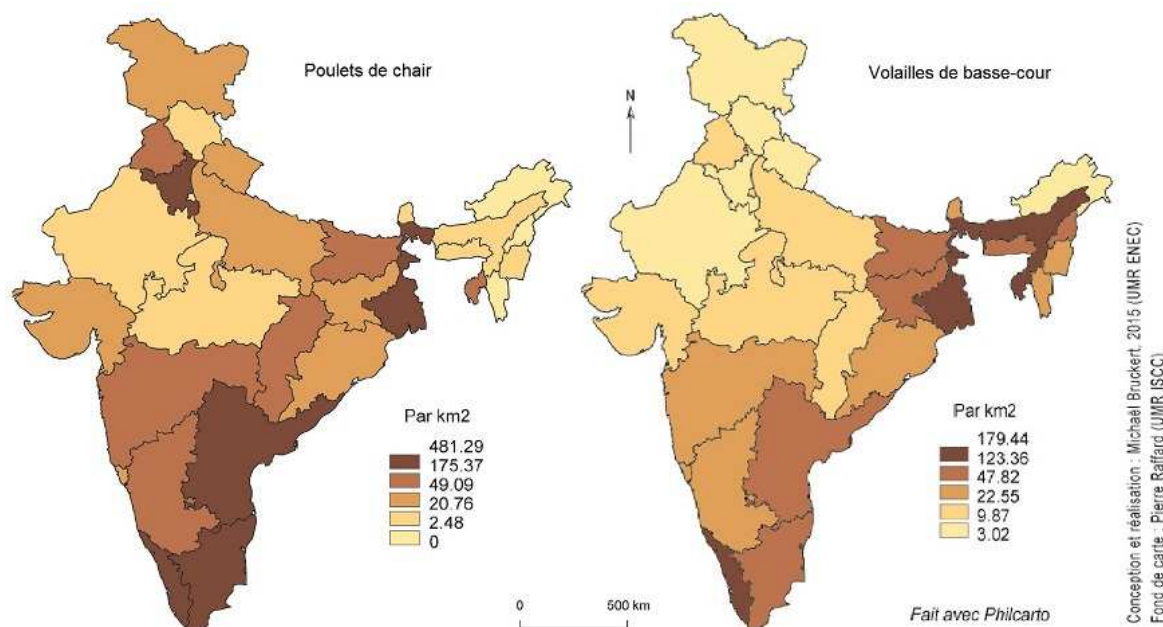
Les données fournies par le Ministère de l'agriculture de l'Etat du Tamil Nadu ne permettent pas de distinguer l'élevage des poulets de chair de celui des poules pondeuses. Cependant, la carte de la répartition spatiale de ces volailles témoigne elle aussi de leur forte concentration dans l'Ouest de l'Etat, et plus spécifiquement dans le district de Coimbatore.

La localisation de la production de poulets de chair dépend donc de plusieurs variables. Les caractéristiques socio-économiques des régions où cet élevage se développe jouent un rôle primordial. Mais si l'accent a été mis sur les courtes distances entre les unités situées en amont, ce n'en est pas moins la distribution, dernier maillon, qui structure en grande partie l'ensemble de

la chaîne. Les exploitations sont toujours situées à une centaine de kilomètres des marchés de consommation et cette distance va décroissant. L'élevage avicole pourrait-il à terme conquérir les zones périurbaines<sup>683</sup>, comme cela est le cas pour l'élevage laitier à Chennai depuis plusieurs décennies ? Cette hypothèse est peu probable du fait de l'amélioration constante des infrastructures de transport et de la pression foncière croissante sur les marges urbaines<sup>684</sup>. Mais l'élevage hors-sol n'en octroie pas moins une indépendance vis-à-vis des contraintes imposées par les écosystèmes locaux et permet de localiser et de densifier les activités à proximité des lieux de consommation finale<sup>685</sup>. Economies de localisation (regroupement des activités) et économies d'urbanité (proximité avec les marchés, les infrastructures et la connaissance) ainsi combinées offrent donc *in fine* à la filière des « économies d'agglomération » (Géneau de Lamarlière & Staszak, 2000, p.132).

### b. La localisation de l'élevage des poulets de chair à l'échelle de l'Inde

A l'échelle de l'Inde, l'élevage des poulets de chair est aujourd'hui surtout concentré dans le Sud ainsi qu'au Punjab, en Haryana et au Bengale occidental. Celui des poules de basse-cour reste centré sur le Nord-Est du pays et le Kerala (carte 4-7).



**Carte 4-7 – Répartition des poulets de chair et des poules de basse-cour**

Sources : Animal Husbandry Department, Livestock Census 2012

Cette localisation des poulets de chair à l'échelle nationale s'explique en partie par des dynamiques spatiales, historiques et culturelles. Les innovations affectant l'industrie avicole ont principalement eu lieu dans la région de Pune (Maharashtra) et celle de Coimbatore (Tamil

<sup>683</sup> Katmandou, la capitale du Népal, certes partiellement enclavée par les montagnes, a vu ces dernières années de nombreuses exploitations avicoles s'installer dans sa proche périphérie.

<sup>684</sup> A Bangkok, l'accès difficile aux terrains périurbains et le développement du transport ont concentré l'élevage à plus de 100 km de la ville (Gerber *et al.*, 2010, p.64).

<sup>685</sup> Contrairement aux ruminants dont l'alimentation nécessite, rappelons-le, un minimum de ressources produites à proximité.

Nadu). A partir de ces foyers émetteurs, elles ont ensuite connu une diffusion multiscalaire, d'un côté de proche en proche, par contagion, à l'ensemble des deux Etats concernés (le Maharashtra et le Tamil Nadu) et à des Etats voisins (l'Andhra Pradesh, le Karnataka), et de l'autre par duplication dans les Etats ayant bénéficié de la révolution verte (le Punjab, l'Haryana (Lutringer, 2013, p.10) et à moindre titre le Bengale occidental) – de fait, la carte des densités des poulets de chair coïncide avec celle des rendements céréaliers du pays<sup>686</sup>. A l'échelle de l'Inde, cette diffusion s'est heurtée à trois frontières : au nord-ouest à la faible consommation de viande et au tabou portant sur l'élevage des volatiles ; au nord-est à la persistance d'un élevage de volailles de basse-cour ; dans le centre du pays à la faiblesse de la concentration en capitaux de l'agriculture. Contrairement à l'élevage des bovins et des ovicapridés, qui, lui, n'est pas associé spatialement à la consommation de la chair de ces animaux, la géographie de l'élevage des poulets de chair correspond assez fidèlement à celle de la consommation de cette viande (carte 1-10) : cette similitude entre les cartes tient bien sûr à la configuration spatiale de la filière qui privilégie la proximité entre les lieux d'élevage et les lieux de consommation.

## 6. Des animaux « toujours-déjà viande »

### a. Les risques liés à l'intensification de l'élevage

Toutes les caractéristiques sont réunies pour que cet élevage puisse être qualifié d'« intensif », selon la définition qu'en donne Jean-Pierre Digard : un degré d'intervention de l'homme élevé et un volume bas (voire nul) des utilisations de l'animal vivant (1990, p.195). Cette intensification de l'élevage avicole indien<sup>687</sup> a permis de fortement en augmenter la production et les rendements. Mais elle présente également de nombreux risques. Les premiers sont sanitaires. L'arrivée dans le pays de la grippe aviaire, dont les premiers cas ont été recensés au Maharashtra en 2006, est emblématique de ce péril. A chaque cas ou suspicion de cas, les Etats fédérés ferment leurs frontières aux volailles vivantes<sup>688</sup> et des mesures sont prises afin de détruire les œufs, les aliments, les litières et bien sûr les animaux dans un rayon de dix kilomètres<sup>689</sup>. Mais ces mesures n'ont pas empêché l'épizootie de s'installer durablement dans le pays : des cas ont été constatés en 2008 au Bengale occidental, en 2012 en Orissa et au Tripura, et en 2014 au Kerala et au Chhattisgarh<sup>690</sup>. Et à chaque fois, les ventes locales se sont effondrées<sup>691</sup>. L'usage des antibiotiques est aussi porteur de risques. En 2014, une enquête diligentée par le *Centre for Science and Environment* et fortement médiatisée a choqué les consommateurs et le gouvernement central<sup>692</sup> : 40% des poulets analysés présentaient des

<sup>686</sup> On peut consulter la carte réalisée par Philippe Cadène dans son atlas de l'Inde (2008, p.42).

<sup>687</sup> Il est évident que l'élevage avicole s'intensifie et s'industrialise aussi dans de nombreux autres pays dits « du Sud » (Gerber *et alii.*, 2010).

<sup>688</sup> Source : « Poultry products lie on Kerala border », *The Times of India*, 02 novembre 2012.

<sup>689</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.41.

<sup>690</sup> Source : <http://www.thepoultrysite.com/bird-flu/bird-flu-news.php?country=in> ; consulté le 16/02/2015.

<sup>691</sup> Source : « Bird flu scare : Chicken prices take a beating », *The Times of India*, 01 novembre 2012.

<sup>692</sup> Source : « Centre directs state governments to stop use of antibiotics and hormones in animal feed », *The Economic Times*, 09 juin 2014 .

résidus de ces médicaments. Le rapport dénonçait un usage à la fois inapproprié et trop important pouvant à terme favoriser la résistance de certaines bactéries<sup>693</sup>.

Une autre fragilité, peut-être la principale, pourrait bien à terme menacer le développement ultérieur de la filière : la compétitivité de cette industrie repose principalement sur le faible coût des aliments concentrés (*feeds*). On estime que ces aliments représentent 70% du coût de production des poulets de chair<sup>694</sup>. Or, leur production dépend fortement de variables agronomiques et économiques, à l'échelle locale, nationale ou internationale, que les acteurs de la filière sont loin de maîtriser. Pour l'instant, l'Inde est, en fonction des années, plus ou moins autosuffisante en soja et en maïs (Landy, 2002b, p.111 ; Charvet, 2010, p.43). Mais la récolte de ces céréales dépend grandement de l'apport en eau et donc de la mousson. De fait, une sécheresse en Inde entraîne mécaniquement un renchérissement des cours par la chute de la production et la nécessité d'importer qu'elle induit. Un tel aléa climatique fait craindre aux acteurs de la filière de ne pas pouvoir répondre à la hausse programmée de la demande<sup>695</sup>. En 2002<sup>696</sup>, Bruno Dorin et Frédéric Landy considéraient déjà que l'approvisionnement des poulets en aliments locaux n'était pas assuré pour l'avenir (2009, p.142). Depuis, la situation a certes légèrement évolué : un mécanisme de support des prix mis en place par l'Etat a permis à la production de maïs de passer de 14 millions de tonnes en 2004-2005 à 23 millions en 2013-2014. Pendant la même période, les surfaces mises en culture ont augmenté, de 7,4 à 9,4 millions d'hectares, mais les rendements semblent aujourd'hui plafonner autour de 2,5 tonnes par hectare malgré l'introduction des hybrides, principalement en Andhra Pradesh et au Tamil Nadu<sup>697</sup>. Quand les prix du maïs s'envolent, certains producteurs introduisent d'autres aliments produits localement : farines animales (*bone meals*), gomme de guar, tourteaux de coton, de coco ou de sésame. Mais ces substituts, dont le développement permettrait sans doute la mise en place d'un système d'alimentation animale plus durable, ne sont pour l'instant que des ersatz, tant ils semblent incapables de remplacer de façon satisfaisante les aliments conventionnels<sup>698</sup>. Si l'industrie avicole continue sa croissance effrénée, l'Inde va donc devoir se tourner vers les importations pour satisfaire sa demande intérieure en aliments concentrés. Malgré l'autosuffisance, le pays ne fonctionne d'ailleurs pas aujourd'hui en vase clos, car les cours locaux sont indexés à ceux du marché mondial. Dans un contexte global d'augmentation de la production de viande, et donc de la demande en soja et en maïs (De Haan *et al.*, 2010, p.35), l'avenir de la filière avicole indienne ne s'annonce donc pas inexorablement triomphant. Ces dernières années, la hausse généralisée des cours du soja et du maïs a poussé les prix à la hausse, freinant la demande.

---

<sup>693</sup> Source : <http://www.couinterview.net/2014/07/study-in-delhi-area-finds-40-of.html> ; consulté le 07/08/2015.

<sup>694</sup> Source : FAO - Mehta & Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007, p.48.

<sup>695</sup> Source : <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/31026/report-warns-of-growing-feed-shortage-in-india> ; consulté le 06/01/2014.

<sup>696</sup> L'original en français de l'ouvrage a été publié en 2002 mais le hasard m'a dans un premier temps guidé vers la traduction anglaise à laquelle je me réfère ici.

<sup>697</sup> Source : [http://www.ficci.com/spdocument/20386/India-Maize-2014\\_v2.pdf](http://www.ficci.com/spdocument/20386/India-Maize-2014_v2.pdf) ; consulté le 16/02/2015

<sup>698</sup> Source : « Poultry farmers turn to alternative feed to control production cost », *The Hindu*, 28 août 2012.



A ces risques sanitaires et agronomiques s'ajoute un risque commercial : en 2014, l'OMC a demandé à l'Inde de revenir sur l'interdiction d'importation de cuisses de poulet états-uniennes, interdiction que le pays avait mise en place en 2008 afin de protéger l'économie avicole lors d'un pic de grippe aviaire<sup>699</sup>. Des responsables de la filière indienne ont alors dénoncé un cas de dumping et de concurrence déloyale : négligées aux Etats-Unis au profit des filets, les cuisses de poulet importées seraient plus de trois fois moins chères que celles produites en Inde<sup>700</sup>. Début 2015, une négociation se tient afin d'imposer des restrictions à cette libéralisation : parmi celles-ci figure l'interdiction d'importation si les poulets ont été abattus et transformés dans une usine qui fabrique également de la viande bovine<sup>701</sup>... L'intensification de l'élevage est donc à double tranchant : si elle rend le poulet meilleur marché, elle fragilise également certains équilibres économiques et environnementaux.

### *b. La marchandisation des poulets*

L'hégémonie du « devenir-viande » fait de l'« homme-producteur » la composante majeure du système d'élevage. L'organisation spatiale, sociotechnique, économique et institutionnelle de la filière avicole, telle qu'elle vient d'être décrite, suggère un constat implacable : dans ce processus tout à la fois d'intensification (forte intervention humaine, concentration spatiale, utilité nulle de l'animal vivant) et d'industrialisation (scientification des processus, taylorisation de la chaîne opératoire, concentration capitalistique), les poulets sont considérés comme « toujours-déjà viande ». Leur unique raison d'existence est leur vocation bouchère. Alors que les petits ruminants, principalement élevés pour leur viande, fournissent comme produits secondaires du lait, de la laine ou de la fumure, les poulets ne sont rien d'autre que des unités de fabrication intensive de viande. A cette fin, les espèces sont sélectionnées pour leur rapidité de croissance, pour leur taux de conversion des aliments en chair, pour l'uniformité de leur taille (qui rend leur élevage, leur transport et leur transformation plus aisés) et pour leur conformité physique (notamment l'hypertrophie des muscles de leur poitrine). Contrairement à leurs cousins des basses-cours et aux ruminants, ils ne convertissent pas de la biomasse non utilisable directement ; à l'inverse, ils nécessitent la culture et la transformation d'aliments spécifiques<sup>702</sup>. On ne valorise aucun de leurs sous-produits ; au contraire, leurs effluents peuvent contribuer à la contamination des sols et leurs plumes sont jetées par les bouchers dans les ordures publiques.

Il apparaît clairement que l'élevage intensif des poulets de chair est, de bout en bout, normé par une expertise technique et régit par une logique de rentabilité économique. Une technostructure, dans laquelle Etat, universités, investissements privés et compétences étrangères sont impliqués, vise à rendre les méthodes de production les plus efficaces possible. Il en résulte

---

<sup>699</sup> Source : « Poultry sector can't stand chicken leg imports », *The Economic Times*, 14 août 2014.

<sup>700</sup> Source : « India do put restrictions on import of US chicken legs », *The Economic Times*, 22 janvier 2015.

<sup>701</sup> Source : « India do put restrictions on import of US chicken legs », *The Economic Times*, 22 janvier 2015.

<sup>702</sup> Rappelons toutefois que les ruminants sont également nourris de fourrages cultivés à cette unique fin.

notamment une dépossession des compétences des producteurs, qui, impliqués dans une chaîne opératoire programmée par avance par des instances extérieures, sont confinés au rôle de simples exécutants d'une succession de tâches qu'ils ne définissent pas : c'est là le triomphe de la zootchnie (Porcher, 2011, p.47). A ce titre, on peut parler de « marchandisation »<sup>703</sup> de l'élevage avicole, au sens où l'entend François Ascher : la « pénétration plus totale de l'échange marchand dans le quotidien » (2005, p.114). Soustraits à la sphère domestique et considérés comme de simples producteurs de viande, les poulets se voient en effet conférer, dès avant leur naissance, un « statut de marchandise » (Poulain, 2002, p.38). Ils perdent de la sorte presque tout statut rituel ou symbolique : si une volaille doit être sacrifiée à une divinité dans un but propitiatoire, on ne choisira jamais un *broiler* mais toujours un poulet de la basse-cour. Cette logique marchande devient hégémonique et colonise les représentations que l'on se fait de ces poulets : ceux-ci sont de moins en moins identifiés à des animaux. Il est d'ailleurs instructif de noter que le vocabulaire employé dans ce contexte d'élevage relève parfois plus de la production végétale qu'animale. Ainsi, le producteur est souvent désigné sous le terme de *grower* : ses activités s'apparentent plus à celles d'un cultivateur céréalier que d'un éleveur<sup>704</sup>. Végétalisés, les animaux sont également déssexualisés : hormis dans les élevages de reproduction<sup>705</sup>, leur sexe n'est pas pris en compte. Ce quasi-déni du statut d'animal, que l'on peut aussi avec Jean-Pierre Poulain nommer « chosification » (2007, p.316), est flagrant dans le peu de considération porté à l'aspect vivant de l'objet de l'élevage. Dans l'élevage des ruminants, la mort accidentelle d'un animal est perçue comme un échec ; dans l'élevage avicole en revanche, le taux de mortalité est pris en compte dans le calcul des coûts. Les poulets sont en général manipulés sans ménagement, confinés dans des espaces restreints. Certains bouchers les égorgent à même les cages abritant leurs congénères encore vivants : le sang de ceux qui expirent ruisselle alors sur les bêtes vives. Le caractère intensif de l'élevage peut également nuire à l'intégrité physique des bêtes : les plumages des poulets de chair sont abîmés et les becs de leurs parents sont coupés (*trimmed*) afin justement d'éviter cet endommagement. Mais surtout, leur grande capacité à prendre du poids se fait parfois au détriment de leur intégrité physique. Au bout de quarante jours, certains poulets de chair montrent des troubles de la motilité ou de la circulation sanguine, conséquences des tendances à l'obésité que leur race présente. Ce problème se pose avec d'autant plus d'acuité pour les reproducteurs qui, eux, doivent vivre plus de soixante semaines. Issus de lignes génétiques différentes, c'est certes leur croisement qui permet la naissance d'un hybride à croissance rapide. Mais ils présentent, eux aussi, outre des qualités de ponte pour les femelles, des qualités de croissance, notamment pour les mâles ; en fin de vie, ceux-ci peuvent ainsi être gênés par leur poids trop élevé<sup>706</sup>. Afin de limiter la quantité de

---

<sup>703</sup> Ou, dans la terminologie anglophone, de « commodification » (Castree, 2004, p.24).

<sup>704</sup> Limite à cette « végétalisation », on n'utilise pas encore en Inde de *chicken harvester*, cette sorte de « moissonneuse à poulets » qui permet de les rassembler afin de les mettre plus rapidement en cage...

<sup>705</sup> Il faut toujours un mâle et une femelle pour se reproduire : cauchemar de l'industrie ?

<sup>706</sup> Le site internet suivant explique brièvement et clairement les principes de l'hybridation et les risques liés à une croissance trop rapide des volailles : [www2.ulg.ac.be/fmv/quant/volaille.doc](http://www2.ulg.ac.be/fmv/quant/volaille.doc) (consulté le 04/02/2015).

nourriture absorbée par les reproducteurs parentaux, Suguna, comme les autres compagnies avicoles, donne des conseils de rationnement aux éleveurs<sup>707</sup>.

Certes en Inde les taux de concentration des bêtes et la taille des élevages sont globalement inférieurs à ceux de nombreux pays occidentaux. Le climat permet également un élevage en abri ouvert même si des essais de clôture totale sont menés afin de maîtriser température et humidité. Mais les rendements affichés et les principes mobilisés sont exactement les mêmes. Le processus d'« hyperdomestication », repéré ailleurs par Jean-Pierre Digard (1990, p.236), soutenu par l'hégémonie du devenir-viande, est bien à l'œuvre pour les poulets de chair indiens : avant même de devenir viande, le poulet n'est déjà plus totalement animal. On pourrait d'ailleurs aussi remettre en cause le terme même d'« élevage » pour désigner cette action : Jocelyne Porcher a bien expliqué qu'en contexte industriel, on avait plus affaire à un processus de « production animale » (*livestock production*) qu'à un véritable élevage d'animaux (2011, p.61).

### E. Le porc, un élevage marginal<sup>708</sup>

L'élevage des cochons (*parṇi*) aurait pu revêtir les mêmes caractéristiques que celui des poulets de chair, ces deux espèces étant les plus aisément sujettes à l'intensification de leur production. Comme le dit Pierre Gourou dans les années 1980, les porcs pourraient en Inde « jouer un rôle utile dans l'économie paysanne » (1982, p.281). Cependant, leur élevage reste assez peu répandu : aussi bien pour les hindous que pour les musulmans, cet animal a un très bas statut. De nombreuses castes intermédiaires et inférieures auraient même renoncé à cette pratique au cours de l'histoire (Simoons, 1967, p.29). Pour autant, certaines communautés aborigènes considèrent la possession d'un cochon comme un symbole de prestige (*ibid.*, p.29) ; pour certains groupes, notamment tribaux ou Dalits d'Inde du Sud, le cochon est également un animal propice à la pratique sacrificielle<sup>709</sup> – comme c'est le cas dans de nombreuses autres sociétés dans l'histoire<sup>710</sup>.

Les attitudes rituelles et religieuses rendent en grande partie compte de la répartition des porcs à travers le pays : leur concentration est plus forte dans le Nord-Est, tribal et christianisé, à Goa, Etat marqué par une forte présence chrétienne, et dans la plaine du Gange où les Dalits représentent une part importante de la population (carte 4-8). Ces facteurs l'emportent sur

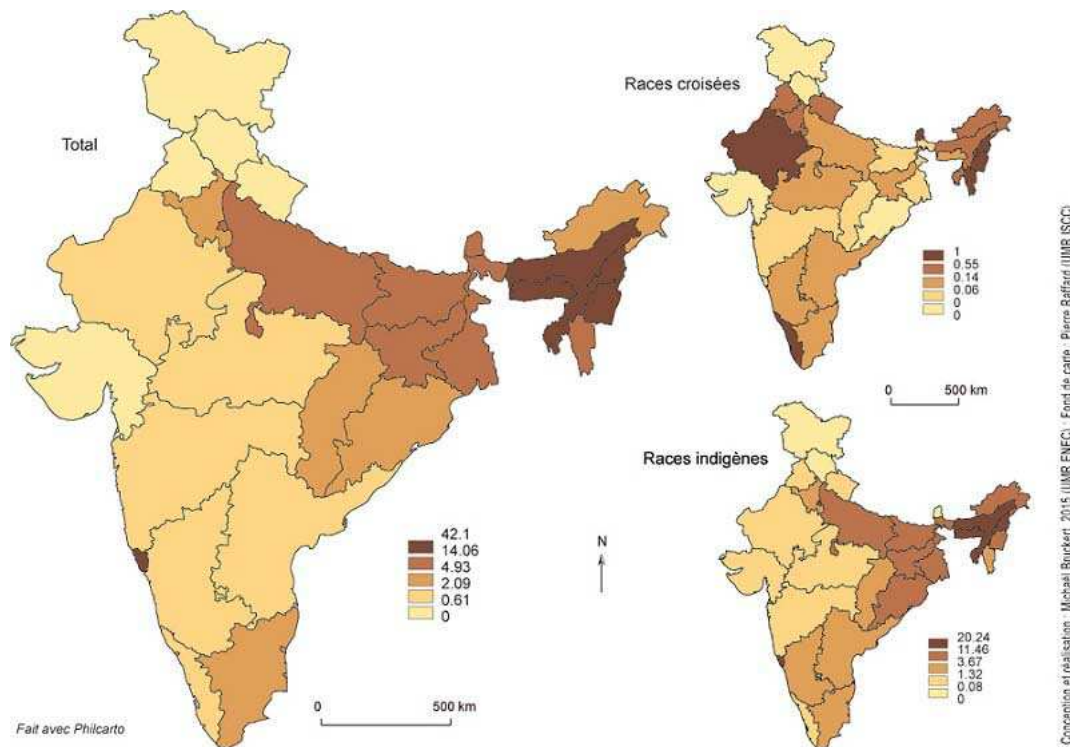
<sup>707</sup> Source : [http://www.sugunafoods.co.in/farmers/parent\\_stock/management\\_guide.asp](http://www.sugunafoods.co.in/farmers/parent_stock/management_guide.asp) ; consulté le 12/02/2015.

<sup>708</sup> Du fait même de la marginalité de l'élevage et la production de porcs, je n'ai effectué que peu de recherches à ce sujet.

<sup>709</sup> Le sacrifice du cochon que la famille de Viramma, de caste Vettiyan (Paraiyar) offre à sa divinité lignagère en est un très bon exemple (Viramma & Racine, 1995, pp.237-242).

<sup>710</sup> On peut penser aux sacrifices pratiqués autrefois en Asie du Sud-Est, en Polynésie (Simoons, 1967, p.30, p.34) ou en Chine (Goossaert, 2007, p.108), tout comme en Europe par les Gaulois et les Romains (Pastoureau, 2009, p.19). Claudine Fabre-Vassas a également montré que jusqu'à une époque récente, la mise à mort du cochon en Europe chrétienne s'apparente à un sacrifice (1994, p.363).

d'autres facteurs d'ordre géographique, tels que le supposé manque de pâturages propices aux ruminants<sup>711</sup>.



**Carte 4-8 – Nombre de porcs par kilomètre carré**

Sources : *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010*

Deux modalités d'élevage des porcs doivent être distinguées : l'élevage extensif et l'élevage intensif, d'introduction beaucoup plus récente mais connaissant un essor notable. Ces deux formes d'élevage ont cependant un objectif principal : fournir de la viande.

### 1. L'élevage extensif : d'une activité « traditionnelle » à une activité professionnelle

Au Tamil Nadu, comme dans de nombreuses autres régions de l'Inde, l'élevage extensif des porcs est historiquement une activité pratiquée par certains groupes (de bas statut) spécialisés. Dans le district du Kuttunad au Kerala, décrit par Yoshio Abé dans les années 1990, ce sont uniquement des chrétiens Syriens qui s'y adonnent (1991, p.364). Dans certaines régions ou dans certains villages dont ces castes sont absentes, cet élevage spécialisé est inexistant – c'est le cas par exemple des deux villages du district de Mandya étudiés par Frédéric Landy (1994, p.202).

Dans la région de Kamachipuram, trois groupes déjà présentés pratiquent de longue date l'élevage porcin : les Kal Ottars (ST), les Tombars (SC) et les Paraiyars (SC). Pour les deux premiers groupes, l'élevage porcin est devenu au cours du XX<sup>e</sup> siècle une activité spécialisée de certains de leurs membres. Le troisième groupe quant à lui n'élève des porcs que

<sup>711</sup> Cet argument est avancé par Chitrita Banerji (2008, p.40).

marginale. Au Tamil Nadu, un quatrième groupe, celui des Narikkuravars, listé comme une tribu répertoriée (ST), est habituellement associé à l'élevage porcin. La formule de Jacques Dupuis, écrite en 1960, reste d'actualité : l'élevage des porcs est « l'élevage des classes les plus pauvres » (Dupuis, 1960, p.170), également très fréquemment associé à l'intouchabilité (Dumont, 1966, p.173).

Cet élevage se situe habituellement aux confins des zones habitées. Les éleveurs que j'ai rencontrés sont regroupés sur la marge orientale du village de Kamachipuram. Leurs cochons sont de race locale, de taille relativement petite (leur poids maximal avoisine les 70 kg) et leur pelage est noir. Habituellement, 20 à 25 animaux sont gardés ensemble. Les mâles présentant les meilleures caractéristiques physiques sont utilisés pour l'insémination. Chaque année, la femelle donne trois portées d'environ 12 petits. Après leur naissance, les porcelets sont gardés dans un petit abri en bois dans lequel leur mère les nourrit. Après un mois, ils sortent en journée pour aller chercher leur nourriture, farfouillant librement sur le bord des routes et des chemins, sur les terrains vagues, dans les égouts et les décharges à ciel ouvert (photographie 4-7). Ils ont ainsi un rôle d'éboueurs (Abé, 1991, p.390 ; Simoons, 1994, p.310), transformant de la matière organique inutilisée en protéines. Même si on leur prête des habitudes de coprophagie (Haudricourt, 1977), celle-ci n'est apparemment qu'occasionnelle. Le soir, le propriétaire rassemble ses cochons et leur fait regagner un abri situé habituellement à proximité de son propre logement. Il leur donne alors des restes de légumes crus, des reliefs de repas humains collectés dans le village ou du riz bouilli.

Beaucoup de villageois s'accordent à considérer cette activité comme très rentable<sup>712</sup> : les investissements sont faibles, l'alimentation se fait de façon quasiment indépendante, la nourriture additionnelle ne coûte presque rien, les traitements médicaux sont assez rares et la surveillance n'est pas nécessaire en journée. « Les cochons, c'est de l'argent ! » m'a dit un éleveur de Duraiswampuram, village situé à proximité de Kamachipuram. « Tu ne dépenses même pas 5 *paisas* [centimes de roupie], tu ne perds jamais d'argent » a précisé un autre. La rentabilité de l'élevage porcin est également soulignée par Viramma dans les années 1990. Au sujet d'un Tombar de son village, elle affirme :

« Il est devenu très riche. Ses porcs se multiplient vite. Lui les nourrit sur des terrains abandonnés, ça ne lui coûte rien, et il gagne beaucoup d'argent à la revente » (Viramma & Racine, 1995, p.215).

Les éleveurs considèrent que cette rentabilité tend à faire entrer de nouveaux acteurs dans l'activité et ainsi à accroître le nombre de bêtes élevées. Mais ces affirmations semblent en

---

<sup>712</sup> La forte rentabilité économique du cochon, due principalement à une grande efficacité métabolique, à une courte durée de gestation et un taux de reproduction élevé (Smil, 2002, p.615) est soulignée dans de nombreux contextes (Pastoureau, 2009, p.14), dans l'Empire romain où cet animal est considéré comme de la « viande sur pattes » (Dupont, 1996, p.207), un « garde-manger ambulant » (Montanari, 1996b, p.110), mais aussi dans l'Égypte ancienne (Bresciani, 1996, p.68), chez les Etrusques (Sassatelli, 1996, p.188) et bien sûr en Chine (Simoons, 1967, p.47).

contradiction avec les chiffres : le nombre de porcs a effectivement plus que doublé entre 1951 et 2007 (de 5 millions à 13 millions), mais le nombre d'animaux de race indigène a chuté de plus de 11 millions en 2003 à moins de 8 millions en 2012<sup>713</sup>. L'activité semble cependant s'être structurée. Alors que pendant longtemps elle était orientée vers l'autoconsommation (avec toutefois une distribution des surplus à la communauté ou aux groupes voisins), elle est aujourd'hui professionnelle à but marchand : l'animal ou sa chair sont vendus à la fin du cycle d'élevage. Longtemps activité spécialisée, monopole des tribus et des castes de Dalits, dans la région de Chinnamanur l'élevage porcin est maintenant également pratiqué par certains Kallars (BC).

A court terme, cet élevage extensif semble pourtant menacé par les contraintes de plus en plus fortes pesant sur ses espaces. Les zones interstitielles dans lesquelles l'élevage a longtemps été pratiqué tendent à être rognées par l'urbanisation et le contrôle du territoire. Beaucoup d'éleveurs se plaignent de lois coercitives interdisant, pour des raisons sanitaires ou sécuritaires, l'accès de leurs bêtes à l'intérieur des villages. Certains rapportent avoir perdu des bêtes sous les balles des représentants de l'ordre public, mais je n'ai pas pu vérifier cette information.



**Photographie 4-7 – Cochons glanant leur nourriture à la sortie de Kamachipuram**

*Cliché : M. Bruckert, novembre 2013*

## **2. L'élevage intensif : émergence d'un nouveau modèle ?**

A côté de cet élevage extensif multiséculaire est apparu depuis les années 1980 un élevage intensif. Du sperme et du plasma germinatif (*germplasm*) de races européennes (Large White, Hampshire, Yorkshire, Berkshire, Saddleback, Landrace, etc.) ont été importés afin d'effectuer des croisements génétiques<sup>714</sup> : les animaux ainsi obtenus ont l'avantage de croître plus vite, d'atteindre plus rapidement leur maturité sexuelle et de présenter un temps de gestation plus

---

<sup>713</sup> Sources : Animal Husbandry Department, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010, p.47 ; Department of Animal Husbandry, *19<sup>th</sup> Livestock census 2012*, p.79.

<sup>714</sup> Source : Government of India, Ministry of Agriculture, Department of Animal Husbandry Dairying & Fisheries, 2011, *Annual Report 2010-2011*.

court<sup>715</sup>. Ces porcs croisés sont élevés en stabulation, par groupes de 30 à 100 animaux, et nourris avec des aliments concentrés (soja, maïs) et des déchets : os de poisson, molasse, graines de tamarin, écorce de blé, feuilles de chou<sup>716</sup>, etc. Par ce processus d'intensification, l'élevage porcin passe d'une spécialisation de groupe social (une caste particulière est dédiée à cet élevage) à une spécialisation d'usage (les cochons ne servent qu'à produire de la viande). Cette méthode d'élevage intensif, qui requiert plus de travail humain et des soins médicaux plus ciblés, est soutenue par de nombreux programmes universitaires et gouvernementaux. Ainsi, la *Tamil Nadu Veterinary and Animal Science University* développe des vaccins pour combattre la grippe porcine<sup>717</sup> et la *Punjab Agriculture University* propose des formations pour les éleveurs<sup>718</sup>. Un programme nommé *Assistance to States for Integrated Piggery Development* a été lancé par l'Etat central en 1991 et des unités modèles d'élevage ont été créées. Un programme plus récent, simplement intitulé *Pig Development*, vise à encourager « l'adoption de méthodes scientifiques » et la création d'une chaîne logistique (*supply chain*) pour la distribution de la viande<sup>719</sup>. Les efforts se concentrent cependant dans les Etats du Nord-Est où la consommation de porc est commune et où l'élevage de cochons n'est pas synonyme de stigmate social. Des investisseurs cherchent à appliquer les méthodes de l'élevage avicole à l'élevage porcin ; le gouvernement anglais a par exemple récemment affiché la volonté de nouer des partenariats avec des éleveurs du Punjab<sup>720</sup> afin de mettre en œuvre ces processus. Au Tamil Nadu, cette activité reste marginale mais certains entrepreneurs l'initient.

La carte de la concentration spatiale des races croisées donne une indication de la localisation de cet élevage intensif (carte 4-8) : cette concentration est surtout élevée dans les territoires à forte présence chrétienne (Etats du Nord-Est, Kerala) ou à proximité des grandes villes (New Delhi notamment) pour satisfaire la demande d'une classe supérieure aux goûts cosmopolites. Inversement, dans les territoires d'élevage tribal où le porc reste principalement un produit d'autoconsommation, les races indigènes sont privilégiées.

L'élevage des cochons reste donc très marginal. Cependant, l'émergence de pratiques intensives et la professionnalisation de l'élevage extensif laissent supposer qu'à l'instar des poulets, cet animal pourrait bientôt connaître une révolution de son élevage. L'obstacle majeur à ce développement reste les considérations rituelles, aujourd'hui encore très prégnantes, associées à la saleté de l'animal ; la maîtrise de l'alimentation des bêtes mettant fin aux pratiques d'ébouage pourrait à terme lever en partie le tabou. Mais la rationalisation de l'élevage ne rendra à l'évidence pas pour autant cette viande acceptable aux yeux de l'importante communauté musulmane du pays.

---

<sup>715</sup> Source : « Rearing of Yorkshire breed of pigs pick up », *The Hindu*, 26 avril 2004.

<sup>716</sup> Source : <http://www.nrcp.in/aicrp.htm> ; consulté le 18/02/2015.

<sup>717</sup> Source : Government of India, Ministry of Agriculture, Department of Animal Husbandry Dairying & Fisheries, 2011, *Annual Report 2010-2011*.

<sup>718</sup> Source : « Punjab small farmers take to pig farming in a big way », *Business Standard*, 18 mars 2013.

<sup>719</sup> Source : Department of Animal Husbandry, *Annual Report 2010-2011*.

<sup>720</sup> Source : « Pork may replace tandoori chicken in Punjab », *The Times of India*, 05 décembre 2013.

## F. D'autres élevages marginaux

D'autres cas d'élevage plus marginaux (uniquement de volailles) doivent être ici très rapidement mentionnés : les canards, les dindes et les émeus.

### 1. Les canards : un élevage spécialisé et extensif

L'élevage des canards (*vāttu*) peut aisément être qualifié de « traditionnel » tant il semble inscrit dans le temps long, mettant en œuvre des méthodes extensives et étant l'apanage de certains groupes héréditaires spécialisés. Pratiqué principalement dans les districts côtiers (Dupuis, 1960, p.170), il est concentré dans le Sud du pays (notamment au Kerala) et dans les Etats du Nord-Est<sup>721</sup>. Les canards sont habituellement gardés en troupeaux regroupant jusqu'à 10 000 volatiles. Au Kerala, cet élevage est semi-nomade : la migration dure environ six mois pour parfois s'achever au Tamil Nadu<sup>722</sup>. En journée, un pâtre mène les animaux dans les zones humides, dans les rizières moissonnées ou retournées, au bord des canaux et des marais (Abé, 1991, p.393) ou sur des bourrelets fluviaux. Le soir, il les parque dans un enclos pour la nuit. Les œufs sont récupérés et vendus localement ; la viande est issue soit de bêtes ayant dépassé leur maturité sexuelle, soit de plus jeunes bêtes vendues spécialement pour leur chair, par exemple à la période de Pâques<sup>723</sup>. Cette pratique est d'autant plus ancienne que le canard semble avoir longtemps été considéré comme de statut bien supérieur au poulet dans la hiérarchie de la pureté (Simoons, 1994, p.151). Pour Chitrita Banerji, il s'agit même d'un des « oiseaux de choix pour la cuisine hindoue » (2008, p.245). Pourtant, la consommation de sa chair reste très limitée. Dans certaines régions, comme celle de Hosur (Tamil Nadu), cet élevage est inexistant : les personnes que j'y ai interrogées m'ont toutes dit n'avoir jamais goûté (et ne pas avoir envie de goûter) la chair de ces bêtes.

### 2. Les dindes : la viande des chrétiens ?

Autre élevage extrêmement marginal, celui des dindes (*vānkōḷi*) a été introduit il y a plusieurs décennies par des missionnaires chrétiens<sup>724</sup>. Les modalités de cet élevage, principalement concentré dans les Etats du Nord-Est et dans ceux de l'extrême Sud de la péninsule (Kerala et Tamil Nadu), sont à la fois celles de la basse-cour et celles de l'agriculture contractuelle. Dans des boucheries haut de gamme de Chennai, on m'a expliqué que cette viande était de plus en plus prisée pour Noël – elle l'est en revanche depuis bien plus longtemps au sein de la communauté anglo-indienne<sup>725</sup>.

---

<sup>721</sup> Avec de fortes concentrations de canards, mais aussi de poules de basse-cour et de cochons, les Etats du Nord-Est se rattachent bien au modèle agricole de l'Asie de l'est (Ishige, 2007, p.81).

<sup>722</sup> Source : « Waddling along in Kuttanad », *The Hindu*, 01 septembre 2013.

<sup>723</sup> Source : *ibid.*

<sup>724</sup> Source : [http://www.poulvet.com/poultry/articles/turkey\\_guinea.php](http://www.poulvet.com/poultry/articles/turkey_guinea.php) ; consulté le 30/04/2015.

<sup>725</sup> Source : « Tradition thrives on desi turkey », *The Times of India*, 24 décembre 2013.



### 3. Les émeus : croissance et disparition

Un dernier élevage mérite ici d'être évoqué : celui des émeus (*Imukkoji*). Lors de mon premier séjour de recherche en 2012, un véritable engouement se manifestait au Tamil Nadu pour l'élevage de ces animaux<sup>726</sup>. Des encarts publicitaires dans des revues tamoules incitaient les fermiers à se lancer dans l'activité. Certaines boucheries, notamment dans les quartiers chrétiens et de la classe moyenne à Chennai, proposaient chaque dimanche de la viande issue de ces volatiles. Leur élevage, débuté en 2006, était lui aussi bâti sur les principes de l'agriculture contractuelle. Au Tamil Nadu, il se concentrait dans la région d'Erode<sup>727</sup>. Pourtant, le rêve de ces entrepreneurs a été de courte durée : en août 2012, cette filière s'est effondrée à grands fracas. La grande majorité des producteurs avait été piégée dans un « système de Ponzi » : des profits mirobolants avaient été promis par des entreprises qui se contentaient de verser les compensations promises aux éleveurs grâce aux dépôts initiaux payés par les nouveaux contractants<sup>728</sup>. Quand elles se sont retrouvées dans l'obligation d'offrir aux éleveurs le débouché commercial promis, ces entreprises ont subitement disparu ou ont mis la clé sous la porte. On réalisa alors que le marché était quasi-inexistant : les promesses de ventes à l'exportation n'étaient qu'un rideau de fumée et peu d'émeus finissaient réellement dans les assiettes, hormis dans quelques restaurants prisés des grandes villes. Afin de créer une illusion de débouché, les animaux récupérés chez les uns étaient parfois redonnés à de nouveaux contractants. L'entreprise *Susi Emu Farms India Private Ltd.* aurait ainsi à elle seule extorqué plus de 25 millions d'euros (200 crores de roupies) à quelques 20 000 investisseurs<sup>729</sup>. Conséquence de cet effondrement soudain, des dizaines de milliers d'émeus se sont retrouvés du jour au lendemain privés de nourriture, leurs éleveurs ruinés refusant d'investir une roupie supplémentaire pour des animaux devenus subitement inutiles. Cette « famine » a déchaîné les passions de la presse locale et a provoqué la colère des associations de protection animale qui se sont précipitées à la rescousse des bêtes<sup>730</sup>.

Ce scandale pourrait apparaître anecdotique s'il n'avait pas entraîné avec lui des milliers d'infortunés investisseurs. En lien avec l'objet central de ce travail, deux remarques méritent cependant d'être formulées. En premier lieu, il apparaît clairement que quand le devenir-viande de ces animaux a disparu, leur raison d'être s'est également aussitôt évanouie : hormis la chair qu'ils pouvaient fournir, ils n'étaient d'aucun usage. En deuxième lieu, l'aisance avec laquelle les entreprises ont berné les investisseurs illustre bien la nouvelle « mythologie carnée » qui parcourt l'Inde : beaucoup sont prêts à croire que la demande de viande augmente car les gens s'enrichissent et se « modernisent ». C'est sur cette illusion d'un avenir alimentaire carné que la

---

<sup>726</sup> Source : « Emu farmers hope that the fledgling industry takes off », *The Hindu*, 20 juin 2012.

<sup>727</sup> Source : « The rise and fall of emu farming », *The Hindu*, 13 août 2012.

<sup>728</sup> Source : « Emu and the never ending story of South Indian ponzi scheme », *First Post*, 08 août 2012.

<sup>729</sup> Source : « The rise and fall of emu farming », *The Hindu*, 13 août 2012.

<sup>730</sup> Source : <http://www.couriermail.com.au/news/queensland/tens-of-thousands-of-emus-left-to-starve-in-india-after-farms-collapse/story-e6freoof-1226561216573> ; consulté le 25/01/2014.

fraude s'est construite, preuve s'il en est de l'importance, réelle aussi bien qu'imaginaire, prise par la viande dans l'espace social en Inde du Sud.

### G. L'intensification et la généralisation de la vocation bouchère

L'élevage en Inde est donc multiforme : ses modalités varient en fonction des animaux (caractéristiques anatomiques, biologiques et éthologiques), des usages qui en sont faits, mais aussi du milieu biogéographique, de la structure sociotechnique et des représentations en vigueur.

De nombreuses distinctions demandent donc à être opérées afin de mieux comprendre les spécificités des différents types d'élevage. La première distinction, fondamentale pour le présent travail, est l'importance relative de la production de viande dans les différents usages de ces animaux : la viande peut ainsi être un *sous-produit d'autres usages* (c'est principalement le cas de l'élevage bovin), un *produit principal mais non unique* (c'est le cas des élevages ovin, caprin et, en partie, porcin) et enfin un *produit unique de l'élevage* (c'est le cas des poulets et de porcs élevés intensivement). Cette distinction dans le rôle du devenir-viande s'articule donc à des représentations, des pratiques et des « régimes de valeur » (Appadurai, 1996a, p.15) singuliers. Les autres distinctions ne découlent pas forcément de la première. On a vu que l'élevage pouvait être *intensif* dans le cas des poulets et des porcs élevés en confinement pour leur chair, *semi-intensif* pour les vaches et bufflesses laitières gardées au piquet, ou *extensif* pour les autres gros ruminants, la grande majorité des ovicapridés, des poulets de basse-cour et des porcs de race indigène. La distinction entre extensif et intensif n'est pas corrélée à la quantité numérique d'animaux élevés : un troupeau d'une centaine de moutons pâturent sur les landes et un cochon familial farfouillant seul dans les déchets sont élevés d'une façon extensive ; une unique vache attachée à son piquet et nourrie de fourrages et 20 000 poulets confinés sont élevés d'une façon semi-intensive ou intensive. Si l'on croise ces deux distinctions, trois modalités principales d'élevage peuvent être distinguées, chacune présentant ses caractéristiques propres, chacune différemment articulée au devenir boucher des bêtes. *L'élevage bovin* se présente à part : il donne la priorité à la production laitière, mais la décline des autres usages, les restrictions sur l'abattage et le caractère secondaire du devenir-viande des bêtes semblent nuire à la valorisation économique du cheptel. La viande obtenue est bon marché, plus du fait de la faible demande (liée au tabou et à la marginalité globale de la viande) que des méthodes d'élevage. Dans *l'élevage extensif* (principalement des petits ruminants), les troupeaux convertissent des ressources non valorisées directement et produisent de la fumure, mais l'accès aux espaces de pâture est de plus en plus restreint ; les prix déjà élevés de la viande ainsi produite risquent d'encore augmenter. *L'élevage boucher intensif* permet lui de consommer moins d'espace et d'obtenir de la viande à bas coût – ce qui offre un avantage non négligeable dans une zone de forte densité démographique –, mais une forte dépendance aux aliments concentrés et de nombreux risques sanitaires, tous deux liés à l'intensification, pèsent sur l'avenir de la filière.

Une autre distinction est possible : l'élevage peut être pratiqué comme une *activité complémentaire* – poules de basse-cour, faible nombre de têtes de bétail –, comme une *activité spécialisée*, par des groupes héréditaires – canards, porcs en modalité extensive, troupeaux de ruminants – ou par des *entrepreneurs professionnels* – élevage industriel. Mais ce dernier élevage tend à brouiller les catégories car, s'il nécessite de salarier des travailleurs exclusivement dédiés à cette tâche, il permet également à l'entrepreneur de mener d'autres activités, souvent non agricoles.

D'une façon évidente, une nouvelle orientation carnée de l'élevage se manifeste. A l'échelle du territoire indien, on favorise les espèces pouvant être abattues : c'est ainsi que chèvres et buffles remplacent les vaches dans certains Etats du Nord. Par la sélection génétique, on introduit des races à destination uniquement bouchère ; se généralise ainsi le mono-usage d'animaux n'ayant aucune utilité avant leur abattage : ils naissent exclusivement pour être tués. Le processus d'intensification et d'industrialisation, déjà partiellement engagé pour la production de lait et d'œufs, concerne aussi la filière viande : il se diffuse et se généralise, au sein d'une même espèce (les poulets) mais aussi à présent vers d'autres espèces (les porcs et les bufflons mâles). Les tableaux illustrant l'évolution entre les années 1970 et la période actuelle des systèmes d'utilisation des différentes espèces domestiquées mettent en exergue la spécialisation croissante de l'élevage, la baisse de l'autoconsommation de viande et la croissance de la vente bouchère comme utilisation première ou secondaire des animaux<sup>731</sup>.

Cette intensification des pratiques est portée par un capitalisme familial et marchand, qui à la fois stimule et satisfait la demande croissante de viande, locale et extérieure. Le pouvoir politique, aux prétentions planificatrices et modernisatrices, a fait de la production de viande – ou du moins de certaines viandes – un objectif avoué<sup>732</sup> : gouvernement fédéral et Etats fédérés cherchent à favoriser les « *meat animals* », principalement les petits ruminants, les poulets et les porcs. Un rapport du Ministère de l'Agriculture de l'Etat du Tamil Nadu le dit sans détour :

« Les animaux seront développés pour la production de viande. Cela ne servira pas uniquement à augmenter la consommation de viande dans l'Etat mais cela améliorera également la situation des éleveurs par le biais des exportations »<sup>733</sup>.

Les moyens à mobiliser sont ensuite détaillés : augmenter les croisements génétiques, diffuser des méthodes scientifiques d'élevage, favoriser l'accès à de meilleurs services vétérinaires. Pour ce faire, l'Etat central, dans un infléchissement général des politiques agricoles depuis les années 2000 (Lutringer, 2013, p.22), compte aujourd'hui de plus en plus sur le secteur privé.

---

<sup>731</sup> Voir les tableaux d'évolution des usages en annexes.

<sup>732</sup> Plus généralement, le secteur agricole indien dans son ensemble est marqué par une forte intervention du gouvernement fédéral depuis l'Indépendance (Lutringer, 2013, p.6).

<sup>733</sup> Source : Ministry of Agriculture, *Animal Husbandry, Dairy Development and Fisheries*, 2010, p.180.

Si la révolution blanche a également favorisé la diffusion de la zootechnie et mis à mal la polyvalence des bêtes et la complémentarité qui prédominait jusqu'alors entre les espèces et leurs fonctions, la « révolution rouge »<sup>734</sup>, bien qu'à peine amorcée aujourd'hui, semble aller encore plus loin dans ce processus. Pendant longtemps, le système domesticateur indien vérifiait cette analyse de Jean-Pierre Digard au sujet des sociétés d'éleveurs : « il n'y a pas d'utilisation exclusive de l'animal mort ou de l'animal vivant, mais utilisation simultanée ou alternative des deux à la fois » (1990, p.194-195). L'élevage industriel des poulets de chair illustre bien la fin de ce modèle. Un degré d'intervention poussé au plus haut et une maîtrise technique croissante de l'homme-producteur sur des animaux aux caractéristiques favorables, soutenus par de nouvelles opportunités économiques, expliquent l'exclusivisme croissant de la vocation bouchère. Plus généralement, l'industrialisation et la concentration de l'élevage sont plus qu'un mouvement autonome d'extension du domaine du capitalisme marchand : elles sont liées à la transformation, sociale, économique et spatiale des structures rurales et familiales. La spécialisation de l'usage des animaux elle-même est plus qu'un simple fait technique isolé tant elle va de pair avec le bouleversement de certaines représentations d'ordre culturel : l'usage accru de la technique signale une certaine érosion des symboliques religieuses dont les animaux sont chargés ; ou plutôt devrait-on dire que des animaux d'emblée dépourvus de symbolique sont créés<sup>735</sup>.

Mais l'intensification rencontre des freins. Les plus évidents sont d'ordre zoologique : certaines espèces (les monogastriques, aux cycles de croissance courts) se prêtent beaucoup plus aisément que d'autres (les ruminants) à ce processus. Mais on peut aussi se demander si cette intensification et cet exclusivisme croissant de la vocation bouchère ne vont pas, dans un futur proche, induire ce que Jean-Pierre Digard nomme une « désadéquation des moyens de production par rapport au produit ou à la finalité du travail » (1990, p.213). Ces principaux risques ont déjà été exposés dans le cas de l'élevage avicole, mais ils peuvent être généralisés à toute forme d'élevage recouvrant les mêmes modalités d'organisation. Les externalités de l'élevage industriel, en termes d'effluents ou d'usage invétéré des antibiotiques, sont source d'inquiétudes pour les pouvoirs politiques et la société civile. Dans l'élevage bovin et porcin, les races croisées sont certes plus productives, mais elles demandent aussi plus d'investissements, plus de connaissances techniques et plus de soins. Appliquée sans discernement, la technique franchit des seuils et peut rapidement s'avérer contre-productive quant à ses objectifs (Illich, 1973, p.23 ; Ellul, 2004, p.274). Mais surtout se pose la question des ressources pour le nourrissage des bêtes : la rentabilité de l'élevage intensif est totalement conditionnée par la nécessité d'un approvisionnement sécurisé et bon marché aussi bien en fourrages naturels et cultivés, secs comme verts, qu'en aliments concentrés. Pourtant, les premiers sont en forte pénurie dans de

---

<sup>734</sup> Bruno Dorin et Frédéric Landy utilisent ce terme dans les années 2000 (2009, p.136) ; aujourd'hui, on parle plutôt en Inde de « révolution rose » (*pink revolution*) pour désigner la hausse de la production de viande (cf. introduction).

<sup>735</sup> Si le poulet de chair n'est investi d'aucune charge symbolique, son congénère de la basse-cour l'est toujours.

nombreuses régions (Dorin & Landy, 2009, p.134) et les seconds dépendent de plus en plus du marché mondial ; leur production locale entre en concurrence avec les cultures destinées à l'alimentation humaine, alors même que « le potentiel d'extension des terres cultivables est très faible » (Lutringer, 2013, p.20). Un défi de ressources auquel n'échappe pas non plus l'élevage extensif, confronté quant à lui à une disponibilité et à une qualité décroissantes des espaces pâturés. La connexion à l'échelle mondiale que l'intensification des pratiques implique souvent n'est donc pas forcément garante d'une expansion sans trêves et sans bornes de l'activité : dans les filières déjà intensifiées, un seuil a été atteint et de nouveaux gains de productivité semblent difficiles à envisager dans le court et le moyen terme.

Les possibilités d'intensifier plus avant sont limitées. La généralisation de la vocation bouchère des animaux l'est également, principalement pour des raisons culturelles – ce que Pierre Gourou nomme un « fait de civilisation (1982, p.281) : les statuts des bovins et des porcins sont encore très largement façonnés par des systèmes de valeurs faisant de la consommation de leur chair une abomination. Seul un marché florissant à l'exportation pourrait profondément réorganiser la chaîne de production. Le tableau qui a été dressé de la production industrielle de poulets de chair ne doit pas nous leurrer : l'élevage indien, qu'il soit ou non à vocation bouchère, reste dans son ensemble faiblement productif. Le système domesticatoire se construit sur le temps long ; le rapport à la vie animale qu'il suppose s'inscrit dans des structures, tant idéelles que matérielles, qui favorisent une certaine inertie des pratiques, faisant démentir par là la prophétie, peut-être trop vite proclamée, d'une imminente « révolution du bétail » (Khan & Bidabadi, 2004 ; Emel & Neo, 2015, p.19). Pas d'idéalisme simpliste donc : ce ne sont pas uniquement les systèmes symboliques relatifs à la consommation et aux classifications animales qui modèlent *in abstracto* le système domesticatoire ; les modalités des processus domesticatoires et les pratiques mises en œuvre confèrent également une certaine place et une certaine valeur rituelle à ces animaux. Les modalités sociotechniques de l'élevage et les espaces où celui-ci prend place participent de l'attribution de certaines significations aux viandes. Dit plus simplement, techniques d'élevage et pratiques carnées ne peuvent être décorréelées, isolées dans l'analyse.

## **II. Répondre à la demande carnée : organisation spatiale du commerce de bestiaux**

Poursuivons le cheminement entrepris le long de la filière. Comment les animaux sont-ils acheminés de leur lieu d'élevage à leur lieu d'abattage ? Les modalités de transport des poulets étant à la fois spécifiques et relativement peu complexes, elles sont évoquées très rapidement. Les porcins étant, eux, principalement transformés et consommés à proximité du lieu d'élevage, ce sont donc les réseaux d'acheminement des ruminants, petits et grands, de la zone d'élevage à celle d'abattage, qui sont décrits et étudiés ici.

## A. Les réseaux marchands à l'échelle de l'Inde

### 1. Les poulets : des réseaux faiblement étendus

Avec l'intensification et la concentration de l'élevage, des réseaux d'acheminement des poulets, des exploitations vers les centres de consommation, ont été constitués au cours des vingt dernières années. Leur organisation est relativement simple : des marchands en gros récupèrent les poulets vivants, habituellement le soir, et les transportent pendant la nuit, avec leurs propres véhicules ou ceux d'un sous-traitant. Les exploitations ne sont donc jamais très éloignées des marchés finaux. Les bouchers de Chennai m'ont expliqué que, si autrefois ils s'approvisionnaient à Coimbatore ou Madurai (500 km), ils le font à présent auprès d'exploitations plus proches : Erode (300 km), Namakkal (300 km), Hosur (200 km), Krishnagiri (150 km), Tiruvannamalai (100 km), Vellor (80 km), etc. Au Tamil Nadu, la géographie de l'élevage et des circulations avicoles se dessine assez clairement : les principaux lieux de production se situent sur des couronnes espacées d'un rayon de 100 à 300 km des centres de consommation, principalement urbains. C'est donc là la distance approximative que les camions chargés de poulets parcourent pendant la nuit. Cette distance peut être plus courte quand il s'agit d'approvisionner le marché en gros d'une bourgade située à proximité du lieu d'élevage. Elle est rarement plus importante, les exploitations avicoles étant relativement régulièrement dispersées dans l'espace : un lieu d'importante consommation n'est jamais trop éloigné d'un lieu d'élevage. De plus, les poulets ne pourraient pas supporter un trajet beaucoup plus long : la route a habituellement lieu de nuit afin d'éviter la circulation, mais aussi pour que la chaleur ne déshydrate pas les bêtes. Malgré ces précautions, il est courant de voir au petit matin un camion décharger des caisses au fond desquelles gisent, l'aile rompue, des oiseaux de passage n'ayant pas survécu aux affres du transport. Au Tamil Nadu, le taux de mortalité en transport est bien sûr plus élevé pendant la saison chaude (avril à juin) et contribue à expliquer la hausse du prix à cette période de l'année.

Cette impossibilité de prolonger le trajet explique aussi pourquoi peu de poulets franchissent des frontières d'Etats fédérés – même si les marchés de Chennai s'approvisionnent parfois auprès d'exploitations d'Andhra Pradesh, Etat dont la frontière n'est située qu'à 40 kilomètres de la capitale du Tamil Nadu. Les Etats n'imposent habituellement pas de tarifs douaniers au franchissement de leurs frontières par des cargaisons de poulets. Seul le Kerala semble le faire, en taxant l'arrivée de poulets sur son territoire à hauteur de 14,5%<sup>736</sup>. Pourtant, l'Etat est un faible producteur (15 000 tonnes par an en 2009-2010<sup>737</sup>) et un grand consommateur (108 000 tonnes<sup>738</sup>) de poulet ; il peut être grossièrement estimé que, chaque jour, plus de 100 000 poulets vivants franchissent sa frontière depuis le Tamil Nadu<sup>739</sup>.

---

<sup>736</sup> Source : <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/33377/indian-chicken-output-growing-at-nine-percent-annually> ; consulté le 03/02/2014.

<sup>737</sup> Source : India Stats, *State-wise Meat Production from Recognised Sector in India, 2009-2010*.

<sup>738</sup> Source : NSSO, *Household consumption of various goods and services in India, 2009-2010*.

<sup>739</sup> Source : « How chicken came to rule the roost », *The Times of India*, 25 septembre 2013.

Les poulets vivants atteignent les marchés urbains très tôt dans la matinée (photographie 4-8). Le promeneur flânant au petit jour dans un quartier de bazars (celui de Triplicane à Chennai ou de New Market à Kolkata) est frappé par le ballet des camions déchargeant, dans une envolée de plumes, des caquètements incessants et une écœurante odeur ammoniacquée, les caisses de volailles maculées d'excréments. Il n'existe en fait pas de marché de vente en gros, au sens d'un lieu physique où se rencontreraient les vendeurs et les acheteurs. Ce marché en gros n'est qu'institutionnel : ce sont des bouchers disposant d'une grande boutique de vente au détail et de capacités logistiques d'approvisionnement auprès des éleveurs qui font office de marchands en gros pour les plus petites boutiques. Chaque matin, les détaillants se rendent chez leur marchand en gros habituel, situé à proximité de leur étal, et viennent y chercher un nombre convenu de poulets vivants, qu'ils transportent ensuite, ligotés par les pattes ou conservés dans leurs cages, à l'arrière d'un vélo ou d'une moto. Gardés vivants à proximité de l'étal, les poulets sont abattus par les bouchers, la plupart du temps à la commande (cf. chapitre 5).



**Photographie 4-8 – Vente en gros de volailles à Triplicane (Chennai)**

*Clichés : M. Bruckert, juillet – août 2013*

Sur la photographie de gauche, un camion livre au petit matin une boucherie pratiquant la vente en gros. Au milieu, Anuar, un boucher détaillant du marché Adam Market, vient sélectionner chez le vendeur en gros des poulets qu'il emportera à scooter à son étal. A droite, le vélo d'un détaillant attend d'être déchargé à l'entrée du marché Zam Bazar.

## **2. Les ruminants : des réseaux plus nombreux, plus étendus, plus complexes**

Le commerce des ruminants vifs se présente différemment. Si les systèmes d'élevage sont habituellement inscrits dans une échelle très locale<sup>740</sup>, les systèmes marchands acheminant les animaux vers leurs lieux d'abattage se connectent quant à eux à des échelles de plus en plus larges. Revendre un animal, notamment un ruminant, pour une destination bouchère, c'est l'insérer dans un réseau étendu potentiellement à l'échelle du pays – voire, plus rarement, connecté à l'espace transnational.

<sup>740</sup> Hormis certes dans le cas de l'élevage nomade dont les parcours peuvent s'effectuer sur des centaines de kilomètres.

Jusqu'aux années 1980, hormis en contexte urbain, il n'existait que peu de marchés ayant pour vocation de faire entrer le bétail vivant dans la filière bouchère. Les animaux étaient élevés, abattus et consommés dans un périmètre assez restreint. Le modèle dominant était celui de l'autoconsommation et les éventuels surplus venaient alimenter les villes, plus gourmandes en viande du fait de leurs importantes populations chrétiennes et musulmanes (Dupuis, 1960, p.182) et de l'influence coloniale (Robbins, 1998b, p.232). Le bétail était alors mené sur pieds vers les lieux de consommation ; la filière marchande, quand elle existait, était peu étendue dans l'espace. Il existait certes des lieux d'échange des bestiaux, mais ils avaient pour fonction plus le commerce de bêtes productives que celui de bêtes vouées à l'abattoir. Il s'agissait surtout de grandes foires annuelles au bétail, qui se tenaient sur plus d'une semaine dans une localité précise (Landy, 1994, p.217), parfois lors de festivités religieuses, comme à Tiruvannamalai au Tamil Nadu (Adiceam, 1974, p.92). Seules les grandes régions agricoles disposaient de marchés aux bestiaux réguliers (Adiceam, 1974, p.90) ; on venait y acheter, qui un bœuf de labour, qui une vache laitière, qui un chevreau à élever, etc. Les éleveurs ayant les moyens d'investir dans des fourrages de qualité et dans des animaux de races améliorées pratiquaient, et pratiquent toujours, une forme d'élevage d'embouche : des bêtes sont achetées jeunes pour être revendues plus robustes<sup>741</sup> (Landy, 1994, p.216).

Aujourd'hui, de tels marchés d'échange de bêtes productives existent toujours. Mais parallèlement, dans les années 1980-1990, les marchés à vocation bouchère se sont développés et les réseaux marchands se sont étendus spatialement (Robbins, 1999, p.406, p.410). Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette dynamique. Dès les années 1960, les législations relatives à l'abattage des bovins se sont fortement différenciées entre les Etats fédérés (chapitre 5). Ensuite, la hausse de la demande, notamment dans les zones urbaines, a créé des débouchés et a nourri les appétits de profit. La consommation augmentant, l'acheminement de bétail sur des longues distances devenait rentable. La conversion du pays au libéralisme économique et l'érosion relative des observances religieuses ont certainement aussi contribué à la progression d'une logique marchande chez les éleveurs : la valeur économique des bovins devenus improductifs ne pouvait plus être négligée. Mais surtout, le territoire indien est progressivement devenu moins opaque : le réseau routier et autoroutier s'est amélioré et les coûts de l'énergie ont diminué, facilitant le transport au long cours du bétail vivant.

---

<sup>741</sup> En conséquence, les bovins ne sont jamais gardés longtemps ; au contraire, ils circulent très rapidement d'un éleveur à l'autre (Landy, 1994, p.217).



### **3. Limites de l'étendue des réseaux marchands**

Cette connexion des espaces d'élevage à un réseau d'étendue nationale est cependant limitée. En premier lieu, on l'a dit, elle ne concerne pas toutes les espèces, mais principalement les ruminants. Dans le cadre de l'industrie avicole, sa structuration récente, une relative indépendance par rapport aux ressources locales ainsi que les difficultés de transport des animaux favorisent une proximité spatiale entre les exploitations et les lieux de consommation. L'élevage porcin, marginal, est lui aussi connecté à des circuits courts – le marché porcin est en effet très peu fluide car la consommation reste très limitée, les éleveurs, notamment tribaux, ont très peu accès à des systèmes marchands structurés et la variété des races élevées empêche la définition de standards et de prix homogènes.

En deuxième lieu, l'extension spatiale des réseaux de circulation des ruminants est elle-même très variable. Certains animaux sont abattus à proximité immédiate de leur lieu d'élevage, d'autres sont transportés vers le bourg le plus proche ou vers la capitale de l'Etat, d'autres encore traversent le pays du nord au sud. Plus rarement, des animaux quittent même le territoire national : des chèvres gagnent la région du Terai au Népal, des poulets sont exportés au Sri Lanka et des vaches bravent la vigilance des gardes-frontière pour être vendues en contrebande au Bangladesh<sup>742</sup>. La mise en relation des différentes échelles est donc plus ou moins aboutie : l'échelle villageoise peut être connectée à celle du district, mais elle peut aussi se brancher à celle du quasi-continent (*subcontinent*). L'échelle nationale des échanges ne remplace donc pas l'échelle régionale : elle s'y connecte sans la supprimer. La multiplicité des échelles en jeu prive donc de toute généralisation. Dessiner le parcours géographique d'un animal, de son pâturage ou de son enclos vers l'abattoir où il rendra gorge, c'est évoluer le long d'un arbre à choix multiples : chaque embranchement, chaque bifurcation génère de nombreuses ramifications.

### **4. Des pâturages aux abattoirs**

Nonobstant les nombreuses imprécisions et simplifications qui risquent d'être commises, je tâche ici d'esquisser le cheminement entrepris par les bêtes, de leur lieu d'élevage à leur lieu d'abattage. Plusieurs modalités et tracés coexistent. Un cas particulier peut être traité rapidement : afin de maximiser leurs marges, certains gros éleveurs, notamment ceux pratiquant le nomadisme, vendent directement leurs bêtes en âge d'être abattues au marché régional (Robbins, 1998a, p.104). Souvent aussi, ils vendent de jeunes animaux à des villageois qui les élèveront par la suite. Mais la majorité des éleveurs indiens vendent rarement eux-mêmes au marché. Comme beaucoup d'agriculteurs marginaux à travers le monde, les petits éleveurs sont astreints à résidence par les contraintes liées à leurs tâches. Quand on cherche à se débarrasser d'une bête, que celle-ci ait atteint son âge idéal d'abattage, qu'elle soit trop vieille pour être

---

<sup>742</sup> Source : « The beef stake », *The Hindu*, 23 juin 2013.

productive, ou simplement que l'on ait un besoin urgent de capital, on entre en contact avec un collecteur itinérant (*collecting agent*) (Das *et al.*, 2006, p.59). C'est lui qui, sillonnant les villages avec un véhicule motorisé, récupère l'animal et le mène au marché local hebdomadaire – appelé *sander*<sup>743</sup> au Tamil Nadu (Dupuis, 1960, p.35). Ces collecteurs travaillent soit pour leur propre compte, soit au profit de marchands de bestiaux. Dans des cas plus rares, les bouchers ruraux font eux-mêmes la tournée des villages pour chercher les bêtes qu'ils abattront dans la semaine.

Au marché local, la bête peut être achetée directement par un boucher. Elle peut également être acquise par un marchand de bestiaux (*wholesaler*) qui achète vif et revend vif<sup>744</sup>. Sa destination suivante dépendra de la couverture territoriale de ce marchand. Certains marchands opèrent sur un rayon uniquement local, à l'échelle du district : l'animal est alors revendu à un marché proche, situé dans un *taluk* voisin, ou à un marché régional de plus grande importance (Robbins, 1999, p.409) où elle sera rachetée par un boucher ou par un autre marchand. Certains marchands ont en revanche la capacité de transporter du bétail à travers plusieurs Etats – il est cependant très rare qu'un même marchand puisse à lui seul couvrir l'intégralité du territoire indien. Pour qu'une chèvre élevée dans le Bihar finisse à l'abattoir au Tamil Nadu, elle aura par exemple été acheminée par un collecteur à un marché local, puis par un premier marchand à un marché régional de l'Etat, puis par un deuxième en Andhra Pradesh où elle aura finalement été rachetée par un dernier marchand qui la mènera à sa destination finale. Certains marchands disposent de leur propre flotte de véhicules, chauffeurs et aides ; d'autres ont recours à des services de transporteurs spécialisés.

Ainsi un même animal peut changer quatre à cinq fois de mains entre son lieu d'élevage et son lieu d'abattage. Le parcours de l'animal touche à sa fin quand, sur un de ces marchés, il est racheté par un marchand de viande en gros (couramment appelé *owner*) ou par un acheteur (*agent*) travaillant pour le compte d'un abattoir industriel. Les marchands de viande en gros représentent le dernier maillon de la chaîne avant les bouchers : ils achètent vif et vendent mort<sup>745</sup>. Ils sont habituellement basés dans des zones de consommation, principalement à proximité de zones urbaines disposant d'abattoirs. Certains d'entre eux cumulent le négoce de bêtes et la vente en gros de carcasses : une bête achetée ne sera pas forcément menée à l'abattoir, elle pourra aussi être revendue vivante à un autre marchand. Les marchands de viande en gros travaillent parfois de concert avec des marchands de bétail chargés de les approvisionner en bêtes depuis des zones plus éloignées. Ordinairement, ils achètent les animaux à des marchés situés à moins de 100 km de ces villes, d'où ils les acheminent à l'abattoir où ils supervisent leur mise à mort et revendent leur carcasse à des bouchers détaillants (cf. chapitre 5). Dans certains bourgs de taille moyenne, les bouchers n'ont pas toujours affaire à un marchand de viande en gros : ils peuvent se regrouper pour acheter directement les animaux

---

<sup>743</sup> Au Rajasthan, ces marchés sont nommés, pour les petits ruminants, *Bakra Mandi* (Robbins, 1999, p.409).

<sup>744</sup> Son équivalent en le contexte français est le maquignon (Delavigne, 2010, p.175).

<sup>745</sup> Son équivalent en contexte français est le chevillard (Delavigne, 2010, p.175).

sur pied au marché local. Ces réseaux marchands assurent donc, à différentes échelles, une circulation du bétail et connectent, en fonction des saisons, des lieux d'élevage et de consommation fort éloignés. Mais ils doivent aussi composer avec des réglementations de l'Etat et une certaine opacité de l'espace.

### **5. Des réglementations peu respectées**

Le principal texte de loi encadrant le transport d'animaux est le *Transport of Animals Rules, 1978*, amendé en 2001 et 2009. Si les premiers chapitres concernent les chats, les chiens et les singes, les suivants traitent des animaux d'élevage : bovins, ovins, caprins puis, ajoutés en 2001, les volailles et les porcins. En apparence, les règles édictées sont pléthore. Tous les animaux transportés doivent avoir été inspectés moins de 12 heures avant leur départ par un vétérinaire qui doit garantir l'absence de maladie contagieuse, infectieuse ou parasitaire et la validité des vaccins requis, ainsi que remplir un certificat d'aptitude à voyager (*Certificate of Fitness to Travel*) pour chacun des « lots » d'animaux transportés. Une fiche doit mentionner les noms et coordonnées du consignataire et du destinataire et spécifier le nombre d'animaux, leur race et la quantité de fourrage mis à disposition. L'espace nécessaire à chaque animal est défini : deux mètres carrés pour les bovins, 75 cm carrés pour les poulets de chair. Sont obligatoires la présence de matériel de premier secours vétérinaire, d'une ventilation efficace, d'une nourriture et d'un abreuvement définis en fonction des besoins. Aucun animal ne peut être attaché pendant le trajet. Pour le bétail, de la paille doit être disposée au sol. Chèvres et moutons doivent être séparés. Pour l'ensemble des animaux (excepté les bovins), mâles et femelles doivent également voyager séparément. Les cages des volailles doivent être stérilisées ; les volatiles ne doivent pas être exposés à la lumière du soleil, à la pluie et au vent, et les camions les transportant ne peuvent circuler que si la température est comprise entre 15 et 25 degrés.

Cependant, ces règlements officiels ne sont que très rarement respectés. Très peu de marchands ont recours à l'inspection de services vétérinaires, les bêtes sont rarement alimentées en quantité suffisante, mâles et femelles ne sont jamais séparés et au Tamil Nadu les camions de poulets circulent parfois par une température de près de 40 degrés. Dawn Williams, directeur de la *Blue Cross of India*, une association de protection des animaux basée à Chennai dénonçant régulièrement aux forces de l'ordre les convois d'animaux non conformes<sup>746</sup>, m'a ainsi confié :

« Nous avons la meilleure législation du monde pour le bien-être animal, mais l'Etat n'a pas les moyens de la faire appliquer (*to enforce it*). Si nous en avons les capacités, nous ferions arrêter l'intégralité des camions : aucun d'eux ne respecte les règlements ».

---

<sup>746</sup> Pour une présentation plus détaillée de cette organisation, se référer au chapitre 7.

Officiellement, le transport d'animaux d'Etat à Etat est autorisé par le gouvernement central<sup>747</sup>. Cependant, un Etat peut décider de fermer ses frontières suite à une alerte sanitaire, comme cela est le cas lors d'épizooties de fièvre aphteuse<sup>748</sup> ou de grippe aviaire<sup>749</sup>. Hors des périodes de crise sanitaire, des tests de vaccination sont parfois faits sur les animaux entrant aux frontières. Dans un autre registre, certains Etats interdisent l'exportation hors de leurs frontières de bovins (principalement de vaches) si ceux-ci sont destinés à l'abattage : c'est le cas du Bihar, du territoire de Delhi, du Madhya Pradesh, du Punjab et du Rajasthan<sup>750</sup>. Mais là encore, les dispositions législatives semblent peu respectées.

### **6. Des réseaux fragmentés, diversifiés et peu connectés à l'échelle internationale**

Le marché des bestiaux est donc loin d'être fluide et optimal (Das *et al.*, 2006, p.58). La rapide description des différents échanges met en lumière le grand nombre d'intermédiaires intervenant tout au long de la chaîne. Les réseaux sont donc très fragmentés spatialement et un même animal peut voir sa valeur augmenter de plus de 50% entre le pâturage et l'abattoir (*ibid.*, 2006, p.61), les intermédiaires capturant la majorité du profit (Robbins, 1999, p.409). Mais cette fragmentation ne doit pas uniquement être vue comme un signe d'inefficacité ou de domination. Pour les petits éleveurs, l'accès au marché est malaisé et représente un coût trop important. Ils n'ont en effet jamais la capacité, en temps ou en argent, de s'y rendre eux-mêmes et ils préfèrent vendre leur bétail à quelqu'un en qui ils ont confiance.

En dépit de certains progrès, l'espace de circulation reste également assez « opaque » (Géneau de Lamarlière & Staszak, 2000, p.159). En conséquence, le réseau des marchés et des marchands ne permet pas une allocation optimisée des ressources. Déjà, la fragmentation des réseaux empêche une bonne circulation de l'information : certains marchands m'ont dit qu'il leur était difficile de connaître exactement le prix à un endroit donné, de s'assurer qu'ils pourront réaliser une marge... Ces asymétries d'information créent aussi de nombreuses distorsions de concurrence : dans les marchés, on constate facilement combien certains acheteurs, le verbe haut, disposent, par leur gouaille et leur expérience, d'un pouvoir de négociation important face à de petits éleveurs craintifs et peu au fait des usages. Les infrastructures sont également défaillantes : les marchés aux bestiaux sont souvent informels (Das *et al.*, 2006, p.59), les routes sont mal entretenues ou surchargées, les distances sont longues et les ressources pour nourrir, abreuver et soigner le bétail manquent. L'opacité matérielle et institutionnelle de l'espace nécessite donc un grand nombre d'intermédiaires ; en retour, ces nombreux intermédiaires contribuent à rendre cet espace encore plus opaque.

---

<sup>747</sup> Communication personnelle de Dr. Lagasundari, *Department of Animal Husbandry*, Chennai.

<sup>748</sup> Source : « Foot-and-mouth disease under control in the State », *The Hindu*, 31 octobre 2013.

<sup>749</sup> Source : « Poultry products lie on Kerala border », *The Times of India*, 02 novembre 2012.

<sup>750</sup> Source : <http://www.dahd.nic.in/dahd/reports/report-of-the-national-commission-on-cattle/chapter-ii-executive-summary/annex-ii-8.aspx> ; consulté le 15/07/2014.

Pour fragmentés qu'ils soient, les systèmes de transport et d'échange sont également de plus en plus complexes et de plus en plus diversifiés. Chaque marchand est spécialisé sur un type d'animal et opère sur des marchés spécifiques, à des échelles spécifiques. Si l'échelle nationale est à présent une dimension incontournable du négoce des animaux, l'échelle internationale l'est cependant bien moins. En 2009-2010, environ 450 000 petits ruminants ont été exportés, principalement vers les pays de la péninsule arabique, ce qui représente, en valeur, 98% des exportations totales d'animaux de boucherie vifs. Mais cette valeur reste relativement faible : en 2008-9, elle était près de 90 fois inférieure à celle des exportations de viande<sup>751</sup>. Chaque marché est donc un lieu où se connectent des espaces distants et où se croisent une multitude de réseaux. Il joue le rôle de commutateur entre des échelles. Sur un même marché pourront se rencontrer un petit éleveur et un grand marchand de bestiaux, un intermédiaire local vendant quelques bêtes chaque semaine et un responsable des achats d'une société d'exportation de viande.

### ***7. A l'échelle indienne, une géographie (forcément lacunaire) des circulations de bestiaux***

#### ***a. Questions de méthode : taux d'abattage et solde marchand***

La structure générale des réseaux marchands peut être décrite, mais il est en revanche difficile de tracer et de quantifier les circulations des bêtes vivantes sur une carte de l'Inde. En effet, il n'existe aucune donnée officielle sur ces flux de bétail, à travers chacun des Etats ou à travers le pays. Quand bien même ces statistiques existeraient, il serait impossible de distinguer entre les animaux échangés pour leur usage vivant (fourniture de lait, de force de travail, investissement, etc.) et ceux cédés pour être abattus. Certes, certains marchés sont uniquement à vocation bouchère, mais tous ne tiennent pas une comptabilité fiable et officielle. Le chercheur en est donc réduit à inférer des grandes tendances à partir de ses propres observations et entretiens.

Une méthode, certes peu robuste, permet cependant d'estimer grossièrement les grands flux de bétail à l'échelle de l'Union Indienne. A partir du recensement agricole et des données officielles de production de viande, on peut établir un rapport entre le nombre d'animaux élevés et le nombre d'animaux abattus dans chaque Etat. Ce rapport, qui correspond techniquement à un taux d'abattage, permet également d'extrapoler à grands traits un solde marchand. Je formule donc l'hypothèse (fragile) qu'un taux élevé peut connoter un Etat attirant de nombreux animaux et qu'un taux faible connote un Etat revendant de nombreux animaux. Les limites de ce raisonnement sont évidentes : le taux d'abattage est aussi imputable à des stratégies de gestion des troupeaux (âge d'abattage, méthode de reproduction, maturité sexuelle des différentes

---

<sup>751</sup> Exportations de viande en 2008-2009 : 624 530 lakhs de roupies (environ 900 millions d'euros) ; exportations d'animaux de boucherie vivants : 7667 lakhs de roupies (10 millions d'euros) ; source : Animal Husbandry Department, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010, p.84. Notons que ce rapport est assurément encore plus important aujourd'hui avec la croissance des exportations de viande de buffle

rares, etc.)<sup>752</sup>. Par ailleurs, les statistiques du gouvernement indien ne prennent pas en compte l'abattage illégal – ou, plus précisément, seuls certains Etats incluent une estimation de cet abattage dans leurs chiffres. Ceci étant, les rapports, dans chaque Etat, entre animaux élevés et animaux abattus, corroborent en partie certaines intuitions et constatations empiriques. Le dernier recensement agricole datant de 2007, j'ai donc considéré les chiffres de l'abattage de cette même année. Les Etats qui semblent « attirer » les bovins (au sens strict) sont les Etats du Nord-Est et de l'aval de la plaine du Gange, les Etats du Sud (Kerala, Tamil Nadu, territoire de Pondichéry, Karnataka, Maharashtra), alors que ceux du Nord-Ouest dans leur intégralité semblent les « repousser ». Pour les buffles, cette géographie diffère légèrement : les Etats qui « attireraient » le plus semblent être là encore le Kerala, les Etats du Nord-Est, le Maharashtra et le territoire de Delhi, alors que les Etats qui « repousseraient » le plus seraient l'Haryana, l'Orissa, le Chhattisgarh et le Jharkhand. Concernant les petits ruminants il est difficile de déduire des hypothèses sur les flux de ces animaux à partir de ces taux.

*b. Des circulations du bétail expliquées par une hétérogénéité du territoire*

L'étude des facteurs favorisant ou dissuadant les échanges permet d'obtenir une image plus précise des principaux flux de bestiaux à l'échelle du territoire national. Pourquoi une telle circulation du bétail ? En première analyse, on peut très simplement envisager ces réseaux comme la réponse géographique à la distance séparant les espaces d'élevage et les espaces de consommation. En créant une connexité topologique entre deux territoires topographiquement séparés (Lussault, 2007, p.64), les marchands font preuve d'une compétence métrique plus ou moins élaborée (*ibid.*, p.261).

Mais l'hétérogénéité de l'espace ne se réduit pas à une simple distance entre lieux d'élevage et lieux de consommation. En fonction des espèces, des zones majeures d'élevage se distinguent. La variabilité de l'élevage est à la fois spatiale et temporelle : en fonction des saisons, certaines régions sont plus productives. Ainsi, un marchand de Chennai m'a dit s'approvisionner en chevreaux en Andhra Pradesh d'octobre à mars, au Rajasthan et au Maharashtra d'avril à juin et au Tamil Nadu de juillet à septembre – pendant cette saison, il lui arrive même de vendre des excédents locaux de bêtes au Maharashtra. L'hétérogénéité concerne également la demande. La répartition de la population n'est pas uniforme et la consommation de viande dépend de multiples facteurs. Ainsi, au Tamil Nadu, les populations urbaines privilégient la viande de mouton à la viande de chèvre : cette appétence a des conséquences directes sur les prix pratiqués aux marchés locaux. La demande elle aussi est sujette à variations en fonction des saisons : au Tamil Nadu, elle est au plus bas entre octobre et décembre – la grande saison des festivités religieuses, des jeûnes et des pèlerinages. Enfin, la présence d'unités industrielles de transformation et d'exportation de viande, qui polarisent sur certains territoires donnés une

---

<sup>752</sup> En conséquence, deux Etats fermés, abattant tous les animaux élevés, auront sans conteste des taux d'abattage différents.

grande partie de la demande en bétail, contribuent également à cette hétérogénéité. En dernier lieu, la législation relative à l'abattage des bovins présente elle-même une forte variabilité en fonction des Etats : certains ont strictement régulé l'abattage, d'autres l'ont autorisé sans contraintes. Ces disparités juridiques ont incité les marchands à connecter des territoires « coercitifs » à des territoires plus « libéraux » – alors même que certains Etats coercitifs ont interdit la vente de bétail vivant à des fins bouchères en-dehors de leurs propres frontières.

Pratiques d'élevage, configurations de l'alimentation carnée, présence d'industries et dispositions juridiques sont donc quatre vecteurs de l'hétérogénéité du territoire, rendant compte des circulations du bétail. Ces variables sont en partie liées : la législation ou les stratégies d'élevage peuvent refléter certaines préférences alimentaires locales, les stratégies d'élevage et les stratégies industrielles peuvent être adaptées à la législation<sup>753</sup>, etc.

### c. Esquisse d'une géographie des circulations du bétail

Au vu de ces facteurs et à la (faute) lumière des taux d'abattage exposés plus haut, on peut émettre plusieurs hypothèses quant aux principaux mouvements de bétail. Pour chaque espèce, des facteurs particuliers sont dominants. La circulation des bovins (au sens strict) dépend en grande partie des législations en vigueur dans les Etats et de la localisation des zones de consommation. Ceux élevés dans le Nord et l'Est de l'Inde sont souvent acheminés vers l'aval de la plaine du Gange pour être abattus au Bihar (pour les mâles) et au Bengale occidental ou dans les Etats du Nord-Est (pour les femelles). Une quantité non quantifiable de vaches franchit en contrebande la frontière avec le Bangladesh<sup>754</sup>. Les bovins élevés dans le centre et le Sud de l'Inde sont eux principalement acheminés vers le Maharashtra, le Tamil Nadu et, surtout, le Kerala, Etats dans lesquels l'abattage est autorisé<sup>755</sup> (carte 4-9). Un autre phénomène, apparu récemment, découle aussi en partie de la stricte législation sur l'abattage : le vol de bétail (*cattle lifting*), notamment dans les rues de New Delhi. La presse internationale s'en est fait l'écho : la nuit, des groupes décrits comme de véritables « gangs » chargent de force dans leurs fourgonnettes des vaches dites « errantes » (*stray cows*) – mais dont on a vu que la majorité avait un propriétaire<sup>756</sup>. Les animaux sont ensuite revendus à des abattoirs locaux illégaux, quand ils n'intègrent pas les circuits marchands classiques<sup>757</sup>. Bien que quantitativement très marginal, ce phénomène illustre lui aussi la valeur marchande croissante que les bovins revêtent du fait de leur potentielle valeur bouchère. La circulation des buffles est elle aussi influencée par la géographie différenciée des zones d'élevage et de consommation, mais encore plus par la

<sup>753</sup> Le lien entre stratégies d'élevage et législation a été illustré par la préférence accordée aux buffles et aux chèvres au Rajasthan.

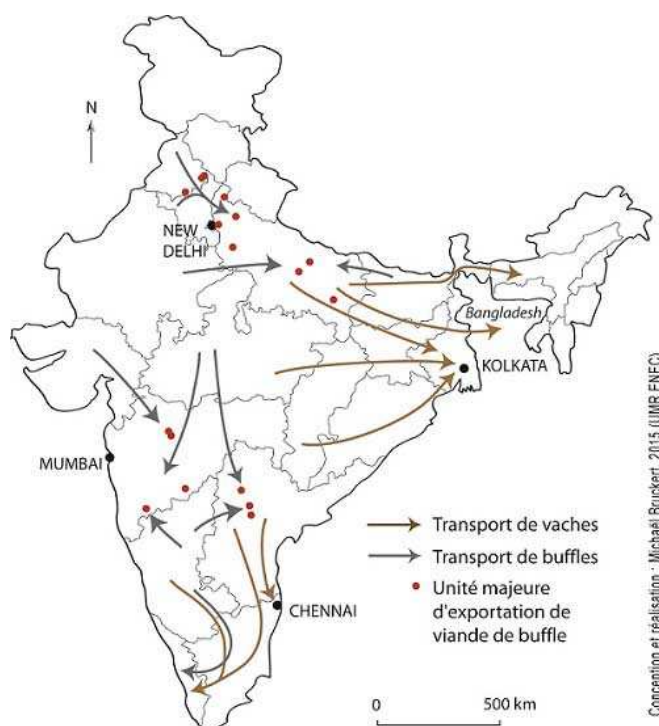
<sup>754</sup> Au *Central Leather Research Institute*, Dr. Chandra Mouli m'a évoqué la quantité non négligeable de 100 000 animaux par mois.

<sup>755</sup> L'interdiction de l'abattage des bœufs au Maharashtra en mars 2015 (cf. chapitre 5) va très probablement réorienter ces flux.

<sup>756</sup> Comme le dit François Sigaut, paraphrasant Proudhon avec malice, « le vol, c'est la propriété, en ce sens que là où il y a vol, il faut qu'il y ait propriété » (1988, p.64).

<sup>757</sup> Source : « For new breed of rustlers, nothing is sacred », *The New York Times*, 26 mai 2013.

localisation des industries de transformation et d'exportation de viande bovine : les buffles sont conduits en grand nombre vers l'Uttar Pradesh, le Maharashtra, l'Andhra Pradesh et le Kerala, Etats où ces activités sont situées (carte 4-9).



**Carte 4-9 – Principaux flux inter-Etats des bovins et des buffles**

Sources : APEDA, Ministry of Agriculture (*Meat production from recognized sector, 2010 ; Livestock census, 2012*)

Il semble difficile d'émettre des hypothèses quant aux flux dominants des petits ruminants, tant leur élevage et leur consommation sont répartis sur l'ensemble du territoire. Par ailleurs, contrairement aux gros ruminants, aucune interdiction d'abattage ne les concerne et leur circulation présente d'importantes variations saisonnières.

Les différentes espèces ne circulent ni de la même façon, ni sur les mêmes échelles. On l'a vu, l'échelle de circulation habituelle des poulets est celle du district ou de l'Etat, celle des petits ruminants est l'Etat ou l'agglomération d'Etats contigus, celle des gros ruminants bovins peut être l'Union indienne toute entière. Mais si les poulets parcourent toujours des distances relativement réduites, le petit bétail peut parfois transiter à travers tout le pays alors que les bovins peuvent tout aussi bien être abattus à proximité de leur lieu d'élevage. Pas de lois absolues dans ces circulations donc, ni non plus une simple juxtaposition de situations particulières : juste un ensemble de possibilités contraintes par des facteurs plus ou moins dominants.



## B. Les circulations du bétail au Tamil Nadu

Si les données manquent au sujet de la circulation des animaux à l'échelle du territoire indien, les entretiens que j'ai menés au Tamil Nadu, et à Chennai plus particulièrement, donnent une vision un peu plus précise (mais toujours incomplète) des circulations à l'échelle de cet Etat. En termes d'approvisionnement en bétail, l'espace du Tamil Nadu présente un cloisonnement assez net entre sa capitale, Chennai, et le reste de son territoire. Alors que la « province » (*mofussil*) se nourrit principalement de ruminants élevés localement, la ville de Chennai, du fait de l'importance de sa demande et de sa situation septentrionale, s'approvisionne principalement en animaux venus d'autres Etats (et plus minoritairement des districts voisins).

### 1. Entrées et circulations sur le territoire

En l'absence de toute statistique, il est malgré tout possible d'affirmer que les principales portes d'entrée de l'Etat sont Gumidipundi (frontière avec l'Andhra Pradesh), Gudiyatam (frontière avec l'Andhra Pradesh) et, dans une moindre mesure, Hosur (frontière avec le Karnataka) (carte 4-10). Poulets et petits ruminants arrivant depuis l'Andhra Pradesh desservent habituellement Chennai ; les gros ruminants, arrivés d'Andhra Pradesh et du Karnataka, sont menés soit vers cette même ville, soit directement vers le Kerala.

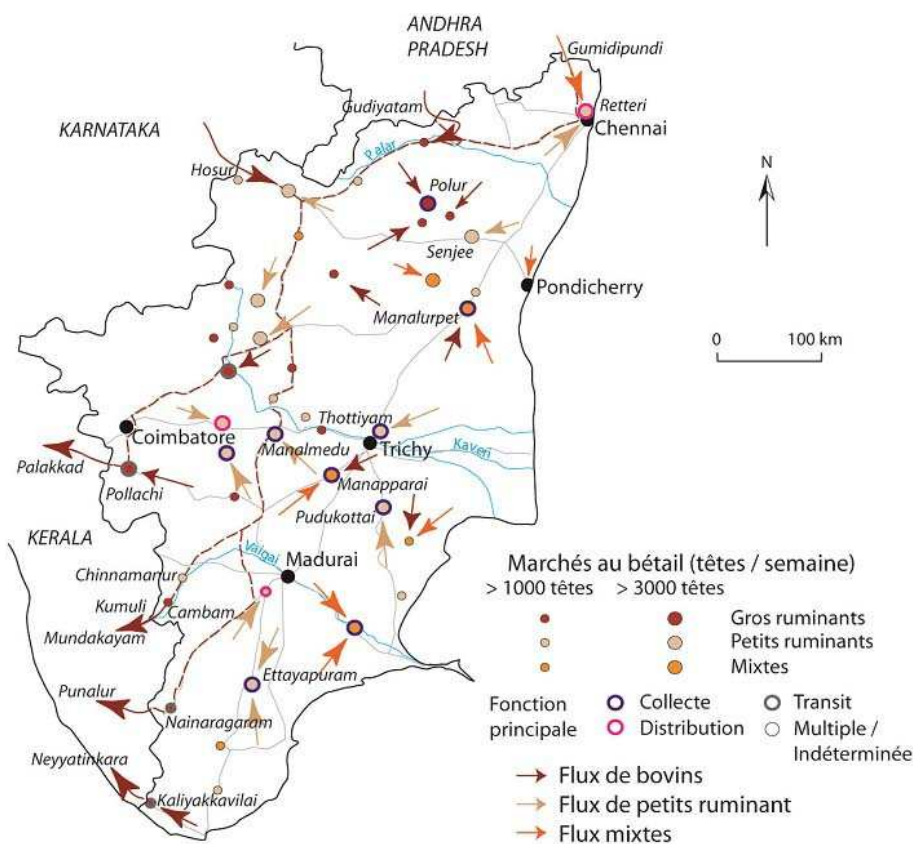
L'*Animal Husbandry Department* du Tamil Nadu dispose de statistiques complètes du nombre d'animaux achetés sur chacun des marchés fonctionnant sous licence publique<sup>758</sup> – aucune distinction ne peut cependant être faite entre les animaux achetés pour être menés à l'abattoir et ceux achetés pour être utilisés vivants (lait, force motrice). La carte ainsi obtenue permet néanmoins de dégager une typologie indicative selon la fonction principale de ces marchés (carte 4-10). Certains marchés, habituellement situés au milieu des grandes zones d'élevage, sont plus orientés vers la *collecte d'animaux*. A proximité du delta de la Kaveri, les marchés de Pudukottai et de Manapparai centralisent les petits et les gros ruminants élevés dans cette région. Celui de Manalurpet a la même fonction dans le district de Villuppuram ; celui de Polur pour les bovins dans le district de Tiruvannamalai, ceux d'Ettayapuram et de Manalmedu pour les ovicapridés dans les districts respectivement de Tuticorin et de Karur. Au dernier marché nommé, ce sont plus de 3 500 moutons et près de 2 000 chèvres qui sont échangés chaque semaine. Ainsi, chaque grande région d'élevage dispose de marchés en partie destinés à collecter les bêtes prêtes à entrer dans la filière bouchère<sup>759</sup>. D'autres marchés, situés à proximité des grands centres (urbains) de consommation peuvent plutôt être considérés comme des *marchés de distribution*. C'est le cas notamment de celui de Retteri, à proximité de Chennai (cf. infra). La quasi-intégralité des petits ruminants y sont achetés par des marchands en gros qui les mènent

<sup>758</sup> Source : *Districtwise Livestock Market*, document communiqué par Dr. Ayup Kahn (*Animal Husbandry Department*, Tamil Nadu).

<sup>759</sup> Evidemment, ces marchés servent aussi à collecter les bêtes destinées à être utilisées vivantes.

dans la journée au principal abattoir de la ville. Enfin, certains marchés, localisés à proximité du Kerala, servent surtout de *lieux de transit pour les bovins* : des vaches et des buffles collectés au Tamil Nadu ou acheminés depuis d'autres Etats y sont vendus avant de franchir la frontière pour y être abattus. Les marchés de Pollachi (district de Coimbatore), de Nainaragaram (district de Tiruvelveli) et de Kaliyavakkal (district de Kanniyakumari) remplissent cette fonction. Le premier est emblématique de cette catégorie : plus de 4 000 bovins y sont échangés chaque semaine, dont à peine 50 vaches en lactation ; la grande majorité des bêtes vendues sont des animaux de réforme qui seront ensuite acheminés au Kerala.

Il serait cependant périlleux de ranger l'intégralité des marchés du Tamil Nadu dans cette typologie sans s'y être rendu et sans avoir discuté avec les marchands. En outre, de nombreux marchés cumulent les fonctions. Il en va ainsi pour celui de Senjee (district de Villuppuram) qui à la fois collecte le petit bétail élevé aux alentours et approvisionne en animaux vivants le marché de la viande de Pondichéry. Celui de Cambam, dans le district de Theni, sert quant à lui de lieu de collecte pour la région et de lieu de transit du gros bétail vers le Kerala. Notons aussi qu'un même animal peut visiter plusieurs de ces marchés. Par exemple, une vache ayant brouté dans le delta de la Kaveri pourra être vendue, une fois tarie, au marché de Thottiyam, puis à celui de Manapparai, puis à celui de Pollachi avant que sa course ne finisse sous le couteau d'un abatteur au Kerala.



Réalisation : M. Bruckert, 2015 (UMR ENEC)

**Carte 4-10 – Principaux marchés aux bestiaux et circulation des ruminants au Tamil Nadu**

Sources : Enquêtes personnelles, Tamil Nadu Animal Husbandry Department

## 2. Lieux de sortie du territoire : un 'dernier voyage' vers l'abattoir au Kerala

Les sorties du territoire tamoul se font principalement à la frontière avec le Kerala, Etat où la législation relative à l'abattage des bovins est très peu coercitive et où l'appétit carné est assez marqué. Dans une bien moindre mesure, certains animaux sont dirigés vers le territoire de Pondichéry ; peu de bêtes quittent le Tamil Nadu à destination du Karnataka ou de l'Andhra Pradesh. Ces sorties du territoire concernent surtout les bovins (et plus spécifiquement les vaches et les buffles) et, dans une quantité moindre, les poulets. On peut dénombrer quatre grandes voies de sortie. Celle reliant Pollachi (au Tamil Nadu) à Palakkad (au Kerala) est la plus importante. Corinne Pruvost Giron a consacré un travail d'étude et un ouvrage (2002) à ce trajet auquel elle a donné le nom de « *cattle trail* ». Deux caractéristiques principales jouent en faveur de cette voie : le passage de la frontière s'effectue sans dénivellation (il s'agit là du principal col perçant la chaîne des Ghâts occidentaux) et elle est située d'une façon plutôt centrale, à la fois pour le Tamil Nadu et pour le Kerala – donc également à distance raisonnable de l'Andhra Pradesh et du Karnataka, d'où de nombreuses bêtes arrivent. Les autres axes privilégiés sont ceux reliant Cambam à Mundakayam (par Kumuli), Nainaragaram à Punalur et Kaliyakkavilai à Neyyatinkara. Il est impossible de connaître le nombre exact de gros ruminants franchissant ainsi la frontière entre le Tamil Nadu et le Kerala. Un documentaire intitulé *Their last journey. Cattle Trafficking to Kerala* a été réalisé par la *Temple Worshippers Society* et la *Blue Cross of India* afin de dénoncer ce commerce. A partir d'observations empiriques, les réalisateurs considèrent que 45 000 bovins parcourent ce chemin chaque semaine, soit plus de deux millions par an. Cette hypothèse ne semble pas totalement saugrenue. Pour s'en convaincre, il suffit d'effectuer le trajet entre Palakkad et Pollachi : le voyageur y croise un nombre impressionnant de camions chargés de vaches ou de buffles, partis pour ce qui est effectivement leur « dernier voyage »...



**Photographie 4-9 – Camion chargé de bovins**

*Cliché : M. Bruckert, novembre 2013*

Ce camion, opérant pour un marchand tamoul de bestiaux, mène des bovins (principalement des bœufs) du marché de Cambam dans le district de Theni à celui de Mundakayam au Kerala.

Certains convois d'animaux se contentent donc de traverser le Tamil Nadu : arrivés de l'Andhra Pradesh ou du Karnataka, ils se rendent directement au Kerala. Trois axes majeurs de transport peuvent être identifiés (carte 4-10) ; ces routes passent par de nombreuses localités disposant de marchés aux bestiaux : certains transporteurs arrivés du Nord de l'Etat vendent leur chargement avant l'arrivée au Kerala. Le Tamil Nadu est donc un lieu d'arrivée, de départ, de transit et d'échange des animaux à vocation bouchère. Un tel commerce n'est pas interdit par la législation indienne : comme cela a été spécifié, les animaux peuvent potentiellement circuler librement sur l'ensemble du territoire. Cependant, les associations défendant la cause animale, dont la voix est relayée dans certains articles de presse, dénoncent régulièrement le trafic (*trafficking*) et la contrebande (*smuggling*) de bovins entre ces deux Etats<sup>760</sup>. Derrière ces termes, le délit pointé du doigt est le non-respect des règles de transport des animaux (cf. supra), notamment la place minimum qui doit être garantie à chaque bête. Mais la confusion sémantique entretient auprès du grand public un doute sur la légalité d'un tel commerce.

### **C. Les marchés aux bestiaux : transactions économiques et destination bouchère**

Les marchés aux bestiaux, certes différenciés, fonctionnent néanmoins de façon relativement similaire dans l'ensemble du pays. Les trois principaux marchés (Retteri, Chinnamanur, Mundakayam) où j'ai effectué des observations et des entretiens présentent, eux aussi, de nombreuses similitudes. Notre parcours le long de la filière fait donc rapidement étape dans deux de ces marchés : celui de Retteri à proximité de Chennai et celui de Mundakayam, au Kerala, à proximité de la frontière avec le Tamil Nadu.

#### **1. Le marché aux petits ruminants de Retteri : garantir l'approvisionnement de Chennai**

Le marché (*sandei*) de Retteri est une simple étendue de terre bordée d'un muret de pierre, situé à proximité du lac éponyme. Il est officiellement localisé dans le district de Thiruvallur (municipalité de Puzhal). La *Grand Northern Trunk Road* permet de rejoindre le principal abattoir de Chennai, situé dans le quartier de Pulianthopu, à 6 km de là (carte 5-2). Le site du marché est détenu par un *trust* (association) privé. 5 roupies (7 centimes d'euros) doivent être acquittées pour faire entrer un animal et 10 roupies (15 centimes d'euros) pour en faire sortir un. A Retteri, seuls les petits ruminants sont échangés. Les camions arrivent la veille et les bêtes vont paître et s'abreuver sur les rives herbeuses du lac où elles passeront la nuit. Les activités commencent habituellement dès 4 heures du matin. Les vendeurs sont des collecteurs de bétail œuvrant dans les villages aux alentours ou des marchands s'approvisionnant dans d'autres marchés de la région. La plupart des bêtes viennent d'Andhra Pradesh, notamment des marchés de Gudur, de Chittoor ou d'Hyderabad, mais aussi de marchés du Tamil Nadu comme ceux de Tiruvannamalai,

---

<sup>760</sup> Par exemple : « Tamil Nadu favourite route for cattle smugglers », *The Times of India*, 08 janvier 2013.

Senjee ou Vellore. Plus rarement, certains marchands apportent des bêtes du Karnataka ou de l'Orissa.

Les acheteurs sont en grande majorité des marchands en gros de viande, venus chercher des bêtes à mener à l'abattoir de Pulianthopu. Certains bouchers, peu nombreux, notamment ceux installés dans les quartiers périphériques de la ville ou à proximité du marché, s'y rendent également afin de choisir directement les animaux qu'ils vont abattre eux-mêmes. La majorité des ventes s'effectue avant 9h ; les bêtes non vendues sont soldées en fin de session ou partent pour d'autres marchés. Dans l'enceinte du marché, les bêtes sont maintenues entre elles par une corde arrimée au sol ou tenue par la main. Les acheteurs arpentent le lieu de vente, se frayant un chemin, observant, discutant, inspectant les animaux en cas de doute. Afin d'évaluer la conformité de la carcasse et la masse de viande qu'il pourra en retirer, l'acheteur potentiel empoigne la bête à l'échine, à hauteur des vertèbres lombaires. Les dents sont observées pour évaluer l'âge. Les achats se font habituellement par lots d'une dizaine de têtes. Le prix est alors négocié avec l'aide d'un courtier (en. *broker* ; tm. *tarakar*) qui cherche à mettre d'accord vendeur et acheteur – si la transaction est acceptée, il recevra une commission (*broker fee*). Au marché de Retteri, les négociations se font à voix haute, parfois même très haute. D'autres modes de discussion existent : acheteur et vendeur peuvent se chuchoter leur offre ou user de la méthode dite *hatha* (Das *et al.*, 2006, p.59) : les mains se rencontrent sous un torchon et la position des doigts code des montants convenus à l'avance. En décembre 2012, une petite chèvre se négociait autour de 2 200 roupies (une trentaine d'euros) et une grande autour de 4 000 roupies (environ 50 euros). Signe de la vocation bouchère de ces animaux, les mâles, âgés de 3 mois à 3 ans, représentent la grande majorité des bêtes en vente. Quelques rares femelles peuvent être cédées pour un élevage futur.



**Photographie 4-10 – Marché aux petits ruminants de Chinnamanur**

*Cliché : M. Bruckert, novembre 2013*

A gauche, un groupe d'hommes discute du prix d'un lot d'animaux – les acteurs de la filière sont exclusivement masculins. A droite, un acheteur s'en va, probablement vers un abattoir ou une boutique, avec une dizaine de chèvres acquises après de longues tractations.

## 2. Le marché aux bovins de Mundakayam (Kerala)

N'ayant pu me rendre au marché hebdomadaire de Cambam dans le district de Theni, je suis allé à celui de Mundakayam, à 80 km de là, de l'autre côté de la frontière, au Kerala. Les marchands et éleveurs de la région de Chinnamanur me le présentaient comme un des principaux lieux de vente des bovins de réforme. Situé dans les Ghâts occidentaux, en contrebas d'une route de montagne, il se compose lui aussi d'une longue étendue terreuse (photographie 4-11). Les chargements d'animaux arrivent habituellement le mardi. Les vendeurs sont pour la plupart des marchands tamouls qui se sont approvisionnés en vaches, bœufs et buffles aux marchés de Cambam, de Manapparai (district de Trichy) mais parfois aussi en Andhra Pradesh ou au Karnataka ; d'autres plus petits marchands apportent des animaux achetés directement aux éleveurs dans des villages du district de Theni. Les acheteurs sont pour la plupart des marchands de viande en gros venus de Kottayam ou d'Ernakulam (Kerala). Des camions entiers sont chargés de 30 à 50 bovins et partent le jour-même à l'abattoir. Parmi les autres acheteurs, quelques bouchers des environs, venus à pied, repartent en tirant derrière eux au bout d'une corde la bête choisie. Le marché dure du mardi au jeudi. Le jour où je m'y suis rendu, un mercredi, le nombre de bovins (au sens strict), dont de nombreuses vaches, dépassait celui de buffles. Une centaine de bêtes étaient présentes, cherchant encore un acquéreur. Dans l'attente de la vente, les animaux sont nourris soit par les vendeurs eux-mêmes, soit par de la main d'œuvre journalière embauchée sur place. La paille est habituellement mise à disposition par l'administration du marché qui récolte une taxe de 40 roupies (50 centimes d'euros) par animal vendu.



**Photographie 4-11 – Le marché aux bovins de Mundakayam (Kerala)**

*Cliché : M. Bruckert, novembre 2013*

Un vendeur du Tamil Nadu décharge une trentaine de bœufs qu'il a acquis au marché de Cambam.

Là encore, la vocation bouchère de ce marché témoigne de la réalité de l'économie de la viande, étendue et institutionnalisée, mettant en mouvement des animaux sur l'ensemble du territoire et

ournée vers la satisfaction des appétits des mangeurs. Ce qui s'échange dans des marchés comme ceux de Retteri et de Mundakayam, c'est donc bien de la « viande-sur-pattes ». A cette étape de leur parcours, les animaux n'ont plus d'autre valeur qu'économique – une valeur principalement déterminée par leur rendement boucher et l'usage des sous-produits obtenus par l'abattage. Par ce dernier échange, le processus de marchandisation des bêtes est achevé et leur destin boucher est définitivement scellé.

### **Conclusion. Intensification, intégration, expansion de l'économie du bétail**

L'économie indienne du bétail est plus concernée par une révolution des transports que par une révolution de l'élevage – élevage avicole mis à part. Le système mobilitaire et logistique (Lussault, 2013, p.169) dans lequel les animaux sont pris met en relation des pôles de production et de consommation, permettent ne connexion plus aisée des différents espaces, des différentes échelles. L'expansion progressive et récente des circuits d'acheminement se fait au profit d'une demande urbaine en viande croissante. Cette dilatation des réseaux marchands elle-même a des impacts sur la localisation des espaces d'élevage, de transformation et de distribution. Reconfiguration des méthodes d'élevage et reconfiguration des réseaux d'acheminement vont de pair, avec une tendance progressive à l'intensification et à l'intégration. Mais cette intégration reste inégale : les circuits et la chaîne de valeur sont encore très fragmentés, presque atomisés, et l'accès à l'échelle mondiale est toujours très limité.

Cela ne devrait pas surprendre : il y a bien une vie avant la viande ! Le sort réservé de leur vivant aux animaux destinés à devenir viande prend sens à la lumière de la demande et des usages alimentaires ; en retour, les pratiques et les espaces associés à l'élevage et au commerce contribuent à l'attribution de certaines significations aux produits carnés. Tout se passe comme si, en dépit de l'inscription dans le temps long des processus biologiques de l'élevage, les sphères de production et de consommation, pourtant de plus en plus éloignées, étaient en transaction permanente : les signaux envoyés par l'une sont traduits, interprétés et accommodés par l'autre. A ce titre, la chair des animaux apparaît comme une forme de médiateur dans laquelle les acteurs sociaux viennent inscrire des significations, des usages (Stassart & Whatmore, 2003, p.451) : sans pour autant la réduire à un simple support de symboles, la viande constitue un intermédiaire organique qui substantialise, donne une épaisseur matérielle à des préférences, des systèmes de valeurs, des rapports idéels et techniques au monde.

## **Chapitre 5 – L'abattage, la distribution et l'industrie : organisation et régulations de la « fabrique » de la viande**

### **Introduction. La définition de la viande**

La viande, cela a été dit, se distingue de la chair animale en ceci qu'elle n'est pas un simple donné biologique mais qu'elle est un aliment, produit du travail technique de l'homme en vue de satisfaire une demande. Evidemment, les pratiques d'élevage, elles aussi, sont façonnées par l'homme-producteur. Mais les lieux et les actions de transformation de la vie et du corps des bêtes en viandes consommables semblent encore plus porter la marque des rapports sociaux et techniques de production, de l'action orientée et projetée de l'homme sur la matière, sur son environnement. En quoi les pratiques mises en œuvre au cours de la « fabrique » de la viande et les logiques et règles qui guident ces pratiques permettent-elles de donner une certaine « définition » de ce qu'est la viande dans l'Inde contemporaine ?

En suivant les trajectoires empruntées par les animaux destinés à fournir de la viande, nous avons donc parcouru les villages, les pâturages et les exploitations avicoles, puis accompagné les bêtes le long des réseaux marchands, jusqu'à leur destination finale et fatale : le lieu d'abattage. C'est dans un premier temps à ce lieu, puis dans un deuxième temps à son prolongement direct dans le réseau, le lieu de découpe finale et de vente, que je souhaite à présent m'intéresser.

### **I. Localisation et configurations spatiales des lieux d'abattage**

#### **A. Les dimensions spatiales de l'abattage**

Assurément, ce travail n'a pas pour ambition de proposer une ethnologie détaillée des pratiques d'abattage dans le monde indien<sup>761</sup>. S'il ne s'agit pas de tronquer l'étude de l'abattage de ses autres dimensions, ce sont avant tout des questions d'espaces, de lieux et de territoires qui sont ici posées. La dimension géographique de l'abattage est interrogée principalement par l'étude de la localisation des lieux d'abattage, de leur configuration spatiale interne et de leur connexion à des réseaux et à des flux. Comment l'espace d'abattage est-il organisé, découpé, structuré ? Quelles trajectoires les animaux, les carcasses et les sous-produits empruntent-ils lors du processus d'abattage et de découpe ? La prise en compte des caractéristiques spatiales de

---

<sup>761</sup> En particulier, je n'ai ni les compétences, ni l'ambition de proposer ici un équivalent pour l'Inde de ce que Noëlie Vialles a écrit au sujet des abattoirs français (Vialles, 1987).



l'abattage, par l'analyse des distances, des proximités, des éloignements et des cloisonnements, doit ainsi révéler les multiples logiques présidant à cet acte et mettre en lumière les différents statuts attribués aux différentes viandes. Intégrer cette dimension spatiale dans l'étude de l'abattage permet de mieux comprendre les modalités de définition de ces viandes.

Quelques précisions permettent d'emblée de restreindre le champ de l'étude. La première est relative aux espèces concernées par l'abattage. En Inde, les filières des porcins, des gallinacés et des bovidés sont mutuellement cloisonnées : les abattoirs institutionnels sont presque exclusivement des lieux de mise à mort des ruminants (bovins, ovins et caprins). Les poulets de chair sont quant à eux dans leur très grande majorité abattus directement par les bouchers, sur le lieu de vente : hormis dans le cadre de leur transformation industrielle, il n'y a pas de lieu spécifiquement consacré à leur mise à mort. Leur cas est donc traité plus loin, quand notre parcours nous aura conduits aux lieux de distribution de la viande. Les porcs sont, eux, généralement abattus dans des lieux séparés. Certes, certains abattoirs, comme celui de Deonar à Mumbai (Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.791), les mettent à mort ; à Chennai, l'abattoir de Saidapet (carte 5-2) en a abattu jusqu'aux années 1990, mais l'activité a cessé suite à une épidémie d'encéphalopathie japonaise<sup>762</sup>. Mais l'abattage porcine reste très marginal, notamment dans le Sud du pays<sup>763</sup>, et je n'ai pu, lors de mes enquêtes de terrain, en observer. Au risque de nuire à l'exhaustivité du propos, je laisse son cas de côté. L'analyse qui suit concerne donc uniquement les ruminants, animaux paradigmatiques de l'abattage moderne<sup>764</sup>.

## **B. La législation : surveiller et punir ?**

Pour commencer l'étude de l'abattage du bétail en Inde, il importe d'évoquer les législations nationales et locales. Ici, une nouvelle distinction entre les animaux est nécessaire : les gros et les petits ruminants ne partagent pas le même statut juridique au regard des pratiques d'abattage. On l'a évoqué à de nombreuses reprises : l'abattage des bovins est beaucoup plus réglementé que celui des ovicapridés. Mais les bovins eux-mêmes ne constituent pas une catégorie juridique homogène : les législations des Etats opèrent de nombreuses distinctions entre ces animaux. L'exposition de ces différences de statuts juridiques à l'échelle de l'Inde aide ensuite à dessiner une géographie plus générale de l'abattage.

---

<sup>762</sup> Communication personnelle de Dr. Jayaram, Service Vétérinaire, Municipalité de Chennai.

<sup>763</sup> 13 000 porcs auraient été abattus au Tamil Nadu en 2009-2010, contre environ 3,5 millions de petits ruminants et 200 000 gros ruminants (chiffres fournis par l'*Animal Husbandry Department* du Tamil Nadu).

<sup>764</sup> En France, leur viande est la seule qui entre dans la catégorie « boucherie » (Vialles, 1987, p.140).

## 1. Les bovins : un abattage très régulé

### a. Ce que suggère la Constitution...

Les règles présidant à l'abattage des bovins trouvent leur fondement dans l'Article 48 de la Constitution rédigée en 1949. Cet article se contente en fait de donner des directives, des orientations (Noronha, 1994, p.1447) ; il incite notamment à organiser l'agriculture et l'élevage selon des modalités qui se veulent « modernes » et « scientifiques » (Chigateri, 2008, p.13). Pour ce faire, les Etats fédérés sont enjoins à prendre des mesures pour « préserver et améliorer les races et interdire l'abattage des vaches (*cows*), des veaux (*calves*), et des autres bovins laitiers et de trait (*other milch and draught cattle*) »<sup>765</sup>. Le texte ne donne aucun fondement religieux à ces directives : Nehru, le sécularisme chevillé au corps (Landy, 2002b, p.11), ne pouvait consentir à bâtir un article de la Constitution sur un système hindou de valeurs (Assayag, 2005, p.15). Mais, en dissimulant cette mesure sous des arguments présentés comme « rationnels », l'Etat indépendant n'en a pas moins donné des gages à certains mouvements religieux.

### b. ... et ce qu'édictent les Etats fédérés

En application de cet Article, de nombreux Etats de l'Union indienne ont pris des mesures d'interdiction, ou du moins de forte régulation de l'abattage des bovins<sup>766</sup>. Les réglementations locales constituent un corpus hétérogène et en perpétuelle évolution, soumis à des configurations culturelles et politiques régionales. Par ailleurs, chaque législation diffère dans ses dimensions matérielles et ses dispositions punitives. La définition des animaux ne pouvant être abattus varie fortement en fonction des Etats. Le terme « bovins » (*cattle*) notamment a donné lieu à un ensemble d'interprétations divergentes, selon des critères d'espèces (*Bos taurus / Bubalus bubalis*), de sexe (bufflesses / buffles, vaches / bœufs et taureaux), de stade de développement (veaux, vaches tarées, etc.), d'usages (lactation, traction, reproduction, etc.). Les sanctions prévues vont quant à elles de la modeste amende à cinq années d'emprisonnement. Il en résulte aujourd'hui une grande diversité des législations des Etats fédérés, allant des mesures les plus coercitives et les plus répressives à une absence totale de régulations : à l'échelle du territoire indien, la prohibition de l'abattage des bovins n'est donc pas totale. Au Gujarat par exemple, l'abattage des vaches, veaux, bœufs et taureaux est interdit et celui des buffles n'est permis qu'à condition que ceux-ci ne soient plus productifs économiquement ; en outre, la vente, l'achat ou le transport de viande de bœuf sont sévèrement punis par la loi<sup>767</sup>. Inversement, certains Etats du Nord-Est ou, à l'autre extrémité du pays, le Kerala ne disposent d'aucune législation relative à l'abattage.

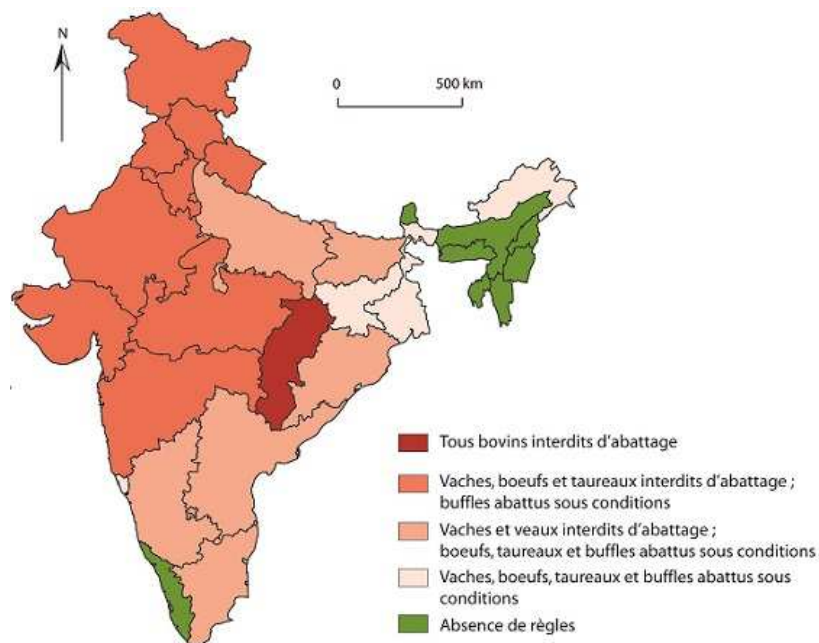
<sup>765</sup> Source : <http://indiankanon.org/doc/1452355/> ; consulté le 04/07/2014. Voir également : Assayag, 2001, p.127 ; Dorin & Landy, 2009, p.136.

<sup>766</sup> La liste des législations des Etats fédérés est disponible sur le site du *Department of Animal Husbandry* – elle n'est cependant pas encore actualisée au sujet du Maharashtra et du Chhattisgarh : <http://www.dahd.nic.in/dahd/reports/report-of-the-national-commission-on-cattle/chapter-ii-executive-summary/annex-ii-8.aspx> ; consulté le 23/05/2015.

<sup>767</sup> Source : « Some ban, some restrict, a few don't », *Indian Express*, 04 janvier 2012.

Il est donc peu aisé d'établir un recensement précis et actualisé de ces dispositions. Néanmoins, en simplifiant, il est possible de regrouper en cinq grandes catégories les différentes modalités de l'interdiction d'abattage, en fonction des types d'animaux :

- interdiction absolue d'abattre les bovins (au sens large) ;
- interdiction d'abattre les bovins au sens strict mais possibilité d'abattre les buffles sous conditions (femelles tariées, mâles inaptes au travail, conformité sanitaire, etc.) ;
- interdiction d'abattre les vaches et les veaux mais possibilités d'abattre les bœufs, taureaux et buffles sous conditions (principalement qu'ils soient improductifs) ;
- possibilité d'abattre l'ensemble des bovins (au sens large) sous conditions ;
- absence de législation.



Conception et réalisation : Michaël Bouquet, 2015 (UMR ENEC) ; Fond de carte : Pierre Raffard (UMR ISCC)

**Carte 5-1 – Législations locales relatives à l'abattage des bovins au printemps 2015**

*Sources : Department of Animal Husbandry, Ministry of Agriculture*

La représentation géographique à l'échelle indienne de ces différentes catégories de législations (carte 5-1) met en exergue le rôle joué par les facteurs religieux et politiques : les réglementations sont plus rigoureuses dans les Etats du Nord-Est et du centre, autrement dit dans la *hindu belt*, où le BJP, parti nationaliste hindou, domine actuellement la scène politique (cf. chapitre 7) ; elles sont moins strictes dans les Etats à fortes minorités (voire à majorité) chrétienne et/ou tribale (les Etats du Nord-Est, le Kerala, Goa) ainsi que musulmane (le Kerala à nouveau, l'Uttar Pradesh, le Bihar, le Jarkhand, le Bengale occidental), mais aussi dans ceux ayant une longue tradition communiste (encore le Kerala, mais aussi le Bengale occidental). Encore une fois, la coupure territoriale nord-ouest / sud-est est évidente. Pour être plus précis, il faudrait également opérer une distinction entre d'un côté les Etats qui mettent en œuvre des moyens coercitifs afin de faire appliquer cette législation (parfois avec l'aide de milices nationalistes hindoues) et de l'autre ceux faisant preuve de plus de tolérance voire de négligence – le Tamil Nadu se situe sans conteste dans la deuxième catégorie.

## 2. Prévention de la cruauté à l'encontre des animaux

### a. La rencontre du colonialisme et de l'hindouisme des hautes castes

L'Etat ne légifère pas uniquement sur l'abattage des bovins : les textes de loi ont aussi pour objectif essentiel la prévention de la cruauté à l'encontre des animaux. Les premières lois dans ce sens sont écrites pendant l'époque coloniale : les *Prevention of Cruelty to Animals Acts*, votés en 1869 et 1891, portent certes partiellement la marque des valeurs des hautes castes hindoues, mais aussi, et peut-être surtout, le sceau des nouvelles sensibilités que les Britanniques développent à l'égard des animaux à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle (Samiparna, 2006, p.2002). Plus que des dispositions allant dans le sens de l'*ahimsā*, il faut donc y lire l'expression d'une véritable mission de civilisation dont les colons se sentent investis. Principale disposition de ce texte, l'Article 9 (réactualisé en 1960<sup>768</sup>) institue un *Animal Welfare Board*, qu'il charge de « prodiguer, au Gouvernement, à toute autorité locale ou autre personne, des conseils relatifs à la conception ou à la maintenance des abattoirs ou en lien avec l'abattage d'animaux, afin d'éviter toute souffrance ou douleur non nécessaire, qu'elle soit physique ou mentale, dans les étapes précédant l'abattage et aussi loin que possible, et afin que les animaux soient tués, là où cela est nécessaire, de la façon la plus humaine possible »<sup>769</sup>.

### b. Règles et normes

Dans sa forme actuelle (la dernière version date de 2001), les *Prevention of Cruelty to Animals Acts* comportent un volet « Abattoirs » (*Slaughterhouses*). On y lit notamment que « personne ne peut abattre un animal dans une aire municipale autrement que dans un abattoir reconnu et pourvu d'une licence fournie par l'autorité compétente »<sup>770</sup>. Les autres règles et normes édictées, à l'instar de celles régissant l'organisation des abattoirs français (Vialles, 1987, p.17), sont de plusieurs types :

- normes d'hygiène relatives à la conception du lieu : sol non glissant, canaux d'évacuation du sang, carrelage des murs, hauteur du plafond, grillages anti-insectes et protections anti-rôdeurs, ventilation, éclairage, nettoyage, points d'eau, etc. ;
- normes d'hygiène relatives au travail des carcasses : saignée rapide, stérilisation des couteaux, carcasses dépouillées en suspension, peaux évacuées rapidement, nettoyage des carcasses au jet d'eau, etc. ;

<sup>768</sup> *The Prevention of Cruelty to Animals Act*, 1960, amendé en 1982 ; disponible en ligne : <http://bamu.ac.in/dept/zoology/1.%20Prevention%20of%20cruelty%20to%20animals%20act.%201960.pdf> ; consulté le 05/03/2015.

<sup>769</sup> « to advise the Government or any local authority or other person in the design of slaughter-houses or the maintenance of slaughter houses or in connection with slaughter of animals so that unnecessary pain or suffering, whether physical or mental, is eliminated in the pre-slaughter stages as far as possible, and animals are killed; wherever necessary, in as humane a manner as possible ».

<sup>770</sup> Autrement dit, il s'agit de la formulation indienne de l'interdiction des tueries privées (Vialles, 1987, p.15 ; cf. infra).

- normes concernant l'aspect sanitaire des animaux abattus et des carcasses obtenues : lieux spécifiques pour les inspections vétérinaires *ante-mortem* et *post-mortem*, pas plus de douze animaux inspectés par heure par vétérinaire, délivrance d'un certificat de conformité, ségrégation des animaux soupçonnés de porter des maladies contagieuses ou infectieuses, interdiction d'injecter des produits chimiques avant abattage, interdiction de travail en cas de maladie infectieuse, etc.
- normes de « traitement 'humanitaire' des animaux » (*ibid.*, p.17) : conditions de stabulation (dimensions par animal, temps de repos avant l'abattage, protection contre la chaleur, le froid et la pluie), fourniture d'eau et de nourriture, interdiction d'abattre un animal de moins de trois mois, une femelle enceinte ou ayant un petit de moins de trois mois, interdiction d'abattre un animal à la vue d'autres animaux, etc. ;
- normes de sécurité : sol non glissant, rampes de déchargement du bétail, etc. ;
- normes économiques et sociales : obligation pour tous les travailleurs employés sur le site d'être titulaires d'une licence ;
- on note également certaines normes et règles devant permettre une meilleure organisation du travail : séparation par type d'animal dans les enclos d'attente et dans le hall d'abattage, quantité maximale d'animaux pouvant être abattus par jour, etc. Une disposition prévoit également que, dès que l'abattoir le peut, le hall d'abattage soit séparé en sections distinctes : assommage/insensibilisation (*knocking/stunning*), saignée (*bleeding*), dépouille (*dressing*).

L'énonciation de ces normes appelle plusieurs remarques. La similitude entre les cahiers des charges en contexte indien et en contexte français est flagrante : la législation indienne vise à une normalisation selon des critères internationaux. Peu d'adaptations au contexte local (hormis toutefois la protection contre la chaleur ou contre les insectes et rôdeurs) sont à relever. Cependant, le mouvement de rationalisation et de modernisation des abattoirs et des processus d'abattage se heurte pour l'instant à la réalité. Une visite aux abattoirs de Chennai ou de Pondichéry, pourtant tous deux sous contrôle municipal, éclaire crûment l'écart radical entre les normes fixées par ces textes et les usages. Cet écart vaut au sujet de l'organisation de l'abattage, mais il concerne aussi la réglementation quant à l'abattage des bovins. Dans les faits, de nombreux abattoirs enregistrés ne respectent pas les règles énoncées plus haut. Par ailleurs, et c'est là une caractéristique fondamentale, une grande partie du secteur de l'abattage est toujours informel : il est alors désigné sous des termes variés, comme abattage « non licencié » (*unregistered*), « non-autorisé », « clandestin » ou « illégal » (Rao *et al.*, 1991, p.96 ; Das *et al.*, 2006 p.58). C'est principalement dans ce secteur informel que sont mis à mort les bovins dont l'abattage est localement réglementé ou interdit.

### **C. Une localisation des lieux d'abattage qui renseigne sur les modalités de la production de la viande**

Ce rapport différencié à la légalité constitue un premier critère de distinction entre les différents lieux d'abattage. Un autre élément fondamental concerne leur localisation géographique, et ce à plusieurs échelles : locale, régionale et nationale. Cette géographie générale permet par la suite d'envisager leurs principales caractéristiques des lieux d'abattage ainsi que les statuts des différentes viandes que ces lieux signalent ou contribuent à façonner.

#### **1. Entre lieux d'abattage et lieux de vente, des liens plus ou moins distants**

Où les abattoirs se situent-ils ? A l'échelle locale, leur localisation doit être envisagée au sein de l'ensemble du circuit d'approvisionnement, et notamment dans le rapport qu'ils entretiennent avec les lieux de vente.

##### ***a. La séparation abattage / vente : plus théorique que pratique***

Pour cela, il faut tout d'abord s'interroger sur la définition d'un abattoir en contexte indien. S'il faut y voir un lieu clos où a lieu l'opération exclusive d'abattage (Vialles, 1987, p.15 et p.21), il est alors évident qu'en Inde de nombreux ruminants ne sont pas mis à mort dans des « abattoirs » à proprement parler. Car la séparation, à la fois des espaces et des métiers, entre boucherie et abattoir n'est y pas aussi effective qu'elle ne l'est en Occident. On sait qu'en France, pendant l'Ancien Régime, les tueries ont lieu au cœur de la ville, « à la porte des boucheries » (Ferrières, 2007, p.290), « tout près de l'étal où les viandes étaient débitées » (Vialles, 1987, p.15). Mais ce sang qui « ruisselle à ciel ouvert » (Ferrières, 2007, p.290) commence à déranger : sous Napoléon I<sup>er</sup>, consécutivement au développement des villes et à l'augmentation de la consommation de viande, s'effectue une dissociation entre abattoir et boucherie. L'abattage privé est alors interdit, l'acte d'abattre étant confié exclusivement aux établissements municipaux<sup>771</sup> (Vialles, 1987, p.16).

L'Inde a également connu, notamment pendant la période coloniale, ce mouvement de dissociation : les réglementations citées plus haut l'attestent. Cependant, ce principe normatif n'est pas uniformément appliqué dans la pratique : l'espace du « meurtre alimentaire » (Poulain, 2007, p.306) n'est pas toujours identifiable, exclusif ou circonscrit. Pour désigner l'endroit où la mise à mort a lieu, le terme d'« abattoir » n'est donc pas toujours approprié ; c'est pourquoi, afin d'éviter les confusions, je tâche autant que possible d'utiliser l'expression « lieu d'abattage ». Derrière la distinction sémantique, c'est bien d'une distinction technique entre des modalités de la *praxis* qu'il s'agit.

---

<sup>771</sup> Aux Etats-Unis, cette séparation semble avoir commencé plus tôt : une ordonnance de 1747 interdit l'abattage domestique du bétail dans la ville de New York (Fitzgerald, 2010, p.60).

Les relations entre l'abattage, la découpe finale et la vente présentent une multiplicité de configurations organisationnelles et spatiales. La détermination de la distance entre le lieu d'abattage et le lieu de vente varie notamment en fonction d'un contexte géographique plus large. Quatre cas, en forme d'exemples, peuvent être distingués. Il arrive encore que l'abattage échappe en partie à la sphère professionnelle, quand des membres d'un groupe achètent une bête, la font abattre (malgré tout souvent par un boucher) et s'en partagent la carcasse. Mais le développement des boucheries et des étals tend à réduire cette pratique à la portion congrue. Ainsi, en contexte rural, l'abattage professionnel a parfois lieu au grand air, sous un arbre ou sous un simple abri de bois (Rao *et al.*, 1991, p.96), mais toujours à proximité du lieu de vente. Dans les quartiers périphériques de Chennai, notamment dans les zones qui ont été récemment incluses dans la Municipalité, de nombreux bouchers continuent à abattre caprins et ovins dans leur boutique ou dans des abris informels proches, l'abattoir municipal étant souvent considéré comme trop lointain – la législation relative aux licences n'est par ailleurs pas encore scrupuleusement appliquée dans ces quartiers. Dans le centre des mégapoles comme Chennai, les bouchers, plus contrôlés et mieux desservis par les infrastructures municipales, s'approvisionnent généralement à l'abattoir public (carte 5-2) quoiqu'il arrive que des bêtes soient abattues sur l'étal d'un marché au petit matin<sup>772</sup>. On le voit, la distinction de lieu et de tâches entre l'abattage et la découpe/vente finale n'est pas toujours effectuée<sup>773</sup>.

*b. Les lieux d'abattage, en aval du réseau d'approvisionnement*

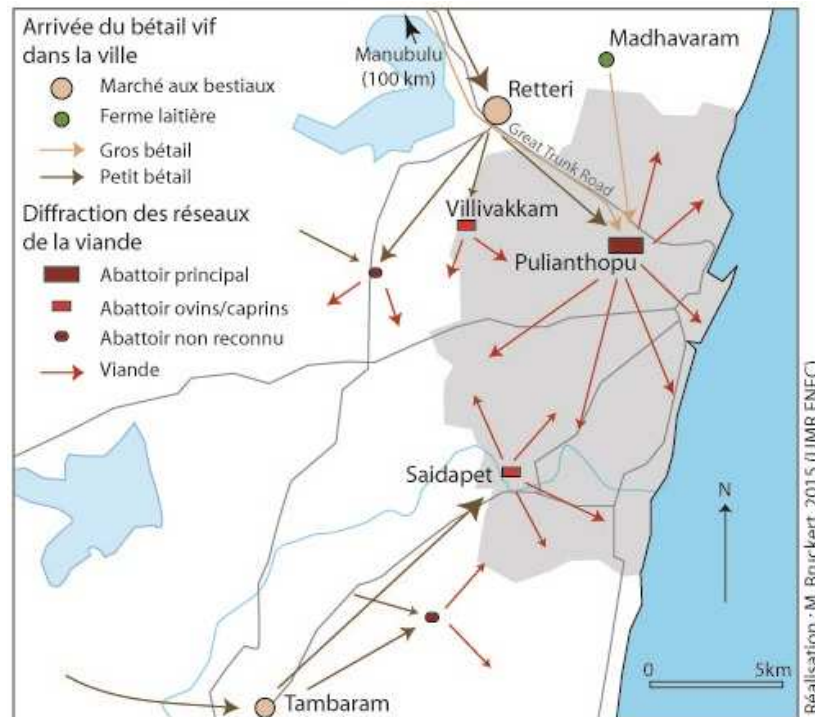
Même quand ils sont fonctionnellement séparés, le lieu d'abattage et le lieu de distribution se situent à proximité (moins de 20 km) l'un de l'autre. Du fait de l'absence, en conditions tropicales, de chaîne du froid structurée et du mauvais état des routes, il est plus aisé de transporter des animaux vivants que de la viande. D'une façon générale, les lieux d'abattage se situent donc habituellement dans les aires urbaines, où la demande est plus importante.

Plus en amont, une distance de moins de 50 km sépare habituellement le lieu d'abattage du marché aux bestiaux le plus proche. Ainsi, le marché de Retteri (cf. chapitre 4) est situé à 6 km de l'abattoir de Pulianthopu (Chennai)<sup>774</sup> : les bêtes dont la chair est consommée à Chennai sont acheminées vivantes au sein même des limites de la Municipalité, où elles sont ensuite abattues (carte 5-2). Le marché de Senjee est lui situé à environ 50 km de l'abattoir de Pondichéry ; à Chinnamanur, l'abattoir est voisin du marché aux petits ruminants local et n'est éloigné que de 10 km du marché aux gros ruminants de Cambam (carte 5-4).

<sup>772</sup> On peut ajouter qu'en dépit de l'interdiction officielle, certains animaux (petits ruminants) sont toujours mis à mort dans des petits temples de la ville – la question du sacrifice religieux déborde cependant le cadre de la présente thèse.

<sup>773</sup> Plus généralement, je distingue par la suite, pour simplifier, les lieux d'abattage informels, les abattoirs municipaux et les abattoirs privés – cette distinction s'articule aux différents rapports de l'abattage à la légalité, déjà évoqués.

<sup>774</sup> Celui de Manubulu (à proximité de Gudur, Andhra Pradesh), pour les gros ruminants, est situé à environ 100 km de l'abattoir de Pulianthopu.



**Carte 5-2 – Circuit de la viande à Chennai (simplifié)**

Sources : observations personnelles et Municipalité de Chennai

Plus en amont, la distance séparant les abattoirs des régions d'élevage est quant à elle potentiellement beaucoup plus longue. Ainsi, les bovins abattus à l'abattoir de Chennai viennent principalement d'Andhra Pradesh, du Karnataka, mais aussi du Tamil Nadu et du Maharashtra ; pour les petits ruminants, les provenances sont identiques, quoique ceux-ci parcourent parfois des distances supérieures, acheminés pour certains depuis le Madhya Pradesh, l'Orissa, le Rajasthan, le Gujarat, l'Uttar Pradesh, le Bihar, voire même le Jammu-et-Cachemire<sup>775</sup>. A l'abattoir de Delhi, les bêtes abattues ont, elles, principalement été élevées dans les Etats voisins : Rajasthan, Haryana et Uttar Pradesh (Ahmad, 2013, p.123).

## 2. Des lieux d'abattage à proximité de la demande et à distance de la vue

### a. Les abattoirs municipaux : une logique de périphérisation

A l'échelle locale, les lieux d'abattage relèvent de plusieurs logiques de localisation. Les plus aisés à identifier sont les abattoirs municipaux, pour la simple raison qu'ils ont une existence officielle et que leur localisation répond souvent à un plan d'urbanisme, aussi peu coercitif fût-il. On les trouve habituellement dans les périphéries industrielles des villes (Landy, 2002, p.200) et à proximité des rivières. Certains, construits à l'époque coloniale, ont par la suite été absorbés par l'étalement urbain. Il en va ainsi de l'ancien abattoir de Delhi, édifié en 1914 à Idgah (Ahmad,

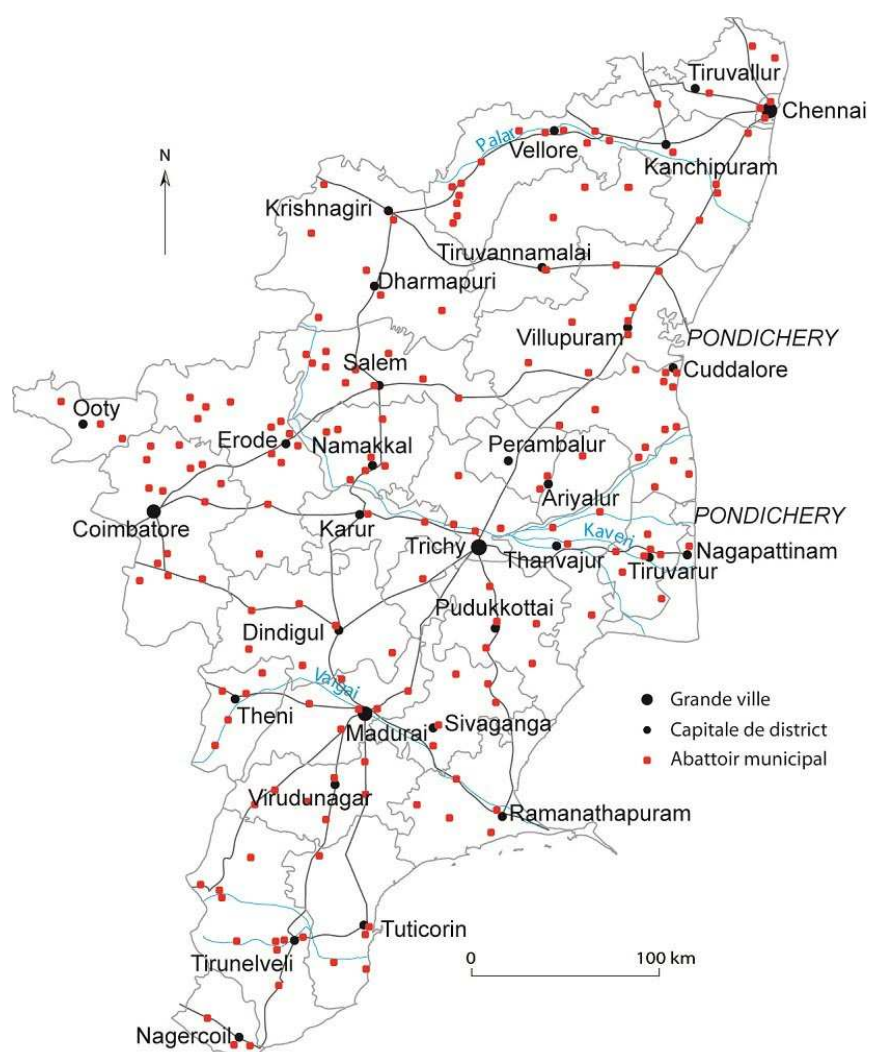
<sup>775</sup> Source : divers entretiens menés à l'abattoir de Pulianthopu (Chennai).



2013, p.123) ou de celui de Pondichéry, bâti dans les années 1930 par les Français dans le quartier de Nellithopu<sup>776</sup> et à présent intégré à la ville.

*i. Au Tamil Nadu : à proximité des pôles urbains*

Au Tamil Nadu, 182 abattoirs sont recensés par les autorités sanitaires<sup>777</sup>. La grande majorité d'entre eux est située dans les capitales de districts et dans les chefs-lieux de *taluks* : la carte des abattoirs municipaux du Tamil Nadu se superpose donc peu ou prou à celle des villes de plus de 50 000 habitants (carte 5-3). On constate également que de nombreux abattoirs sont situés dans la vallée de la Palar, en lien avec les nombreuses industries du cuir présentes dans cette région (Amelot & Kennedy, 2010). Dans le district de Theni, les abattoirs municipaux sont situés à Allinagaram (banlieue Est de Theni), Bodinayakanur, Periyakulam, Chinnamanur et Cambam, des villes comptant entre 40 000 et 70 000 habitants (carte 5-4).



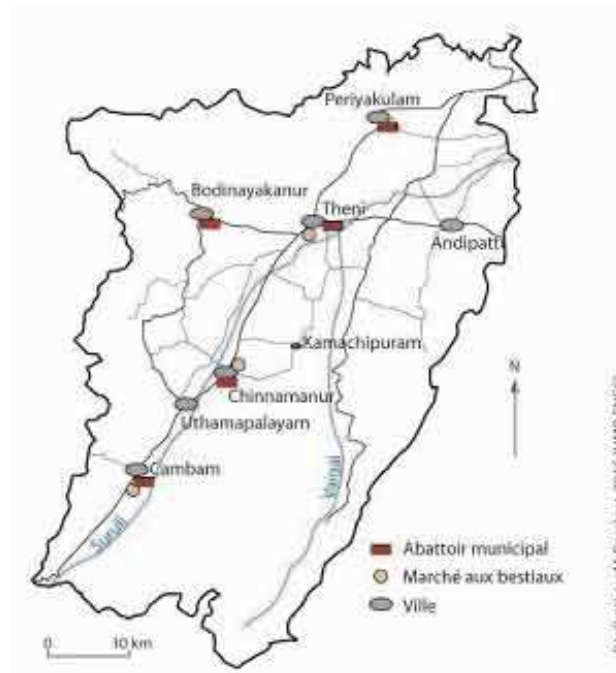
Conception et réalisation : Michaël Bruckert, 2015 (UMR ENEC) ; Fond de carte : PY Trouillet (UMR CEIAS)

**Carte 5-3 – Localisation des abattoirs municipaux du Tamil Nadu**

Sources : Tamil Nadu Agriculture University

<sup>776</sup> Communication personnelle de Dr. Kumaran, vétérinaire en charge de la supervision de l'abattoir.

<sup>777</sup> Source : [http://agritech.tnau.ac.in/animal\\_husbandry/vet%20services\\_slaughter%20house.html](http://agritech.tnau.ac.in/animal_husbandry/vet%20services_slaughter%20house.html) ; consulté le 07/03/2015.



**Carte 5-4 – Abattoirs et marchés aux bestiaux dans le district de Theni**

Sources : Animal Husbandry Department et Tamil Nadu Agriculture University

#### ii. A Chennai : colonisation et industrialisation

A Chennai, trois abattoirs publics sont mis à disposition des professionnels (carte 5-2) : celui de Villivakkam, celui de Saidapet et celui de Perambur, de loin le plus important des trois, plus précisément situé dans le quartier de Pulianthopu (nom usuel, sous lequel je le désigne ici). Le premier date des années 1960 ; il a été ouvert suite à l'expansion de Chennai (Madras) vers le nord-ouest. Les deux derniers datent de l'époque coloniale. Faute de sources, il est peu aisé d'en écrire une histoire antérieure à cette époque. Retenons simplement, grâce à l'historienne de Madras Susan J. Lewandowski, qu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, les bouchers (comme les fournisseurs de lait ou les presseurs d'huile) étaient installés aux périphéries de la ville (1975, p.347). On peut également mentionner que les quartiers de Saidapet et de Perambur étaient à l'origine situés en périphérie de la ville. Le premier était alors un village agricole distinct de Madras et a été la première localité absorbée par la ville suite au développement de la voie ferrée vers le sud à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle (Dupuis, 1960, p.429). Le deuxième quartier a longtemps été un faubourg de Madras ; il s'est développé après l'ouverture de la voie ferrée au nord et du canal de Buckingham au début du XX<sup>e</sup> siècle (Dupuis, 1960, p.411), devenant un quartier industriel et ouvrier, siège notamment des ateliers ferroviaires de la *Southern Railways* (Dupuis, 1960, p.425 ; Lewandowski, 1975, p.353). Vers 1900, Perambur abritait les premières usines agroalimentaires de la ville (Lewandowski, 1975, p.353). Parmi ces « *food-processing centers* », on comptait « la préparation de poisson salé et de viande pour un marché européen et musulman »<sup>778</sup> (Lewandowski, 1975, p.353). C'est à cette époque que les impôts levés par la puissance coloniale ont servi à la construction des marchés et des abattoirs (Lewandowski, 1975, p.358).

<sup>778</sup> « the preparation of salt fish and meat for a European and Muslim market ».

En 1903<sup>779</sup>, le choix des Anglais s'est porté sur Perambur pour y installer le principal abattoir municipal : cette localisation dans un quartier industriel permettait notamment aux tanneurs de bénéficier d'infrastructures de transport (fluvial et ferroviaire) pour le commerce des peaux. Un grand marché aux bestiaux hebdomadaire s'est longtemps tenu dans le quartier de Vyasarpatti, à moins d'un kilomètre de l'abattoir de Perambur (Pulianthopu). Ce ravitaillement proche a été interrompu au début des années 2000 suite à la densification du bâti. A présent, l'abattoir de Pulianthopu est surtout connecté au marché de Retteri. Dans les années 1970-1980, un quartier résidentiel s'est construit autour de l'abattoir. L'expansion de l'activité d'abattage et du traitement des sous-produits (principalement celui des peaux) a principalement attiré des familles musulmanes, notamment de la communauté Labbai (Dupuis, 1960, p.222). Pulianthopu est aujourd'hui totalement intégré à l'agglomération de Chennai et c'est l'un des principaux quartiers musulmans de la ville<sup>780</sup>.

### *iii. En Inde et en Occident, des abattoirs localisés sur les marges*

Le rejet par les Anglais des abattoirs aux confins de la ville indienne au tournant du XX<sup>e</sup> siècle mérite d'être analysé à la lumière de la refonte et de la relocalisation qui affectent les abattoirs occidentaux au XIX<sup>e</sup> siècle. Les abattoirs, émergeant alors comme une « institution » (Fitzgerald, 2010, p.59), sont rejetés sur les « marges de l'humanité urbaine et rurale » (Vialles, 1987, p.27), concentrés hors des murs de la ville (Fitzgerald, 2010, p.60), « mis en quarantaine comme un bateau portant le choléra »<sup>781</sup> dit George Bataille (1929, p.329). Plusieurs facteurs président à ce double mouvement de cloisonnement et de mise à distance des abattoirs en Europe :

- des facteurs sanitaires : le bétail vivant et le sang versé sont considérés comme de potentiels vecteurs de maladie (Philo, 1995, p.674) ; l'obtention de la viande doit s'effectuer dans des lieux spacieux et propres ;
- des facteurs moraux : l'abattage est considéré comme une pratique dégradante, « une activité moralement dangereuse » (Fitzgerald 2010, p.60) ; la violence supposée des abatteurs (Young Lee, 2008, p.2) et la sexualité explicite des bêtes (Philo, 1995, p.670) sont éloignées de la vue des citadins ;
- plus généralement, des facteurs anthropologiques : les relations hommes-animaux évoluent (Philo, 1995, p.657 ; Young Lee, 2008, p.2) ; on assiste à un « profond changement de sensibilité à l'égard des réalités telles que la mort, des hommes et des bêtes, la souffrance, la violence, les déchets et la contagion »<sup>782</sup> (Vialles, 1987, p.19) ;

<sup>779</sup> Source : « An abattoir that is unsafe, unclean and out of date », *The Hindu*, 03 septembre 2005.

<sup>780</sup> Aux côtés de Triplicane, Royapettah, Muthialpet et Vepery (Dupuis, 1960, p.411).

<sup>781</sup> En région parisienne, cinq grands abattoirs sont construits entre 1810 et 1818 dans des villes alors périphériques (Grenelle, Villejuif, Miromesnil, Ménilmontant et Montmartre), afin de remplacer les tueries publiques. La centralisation de la grande majorité des abattages se concrétise en 1865 avec la construction des abattoirs de La Villette puis de celui de Vaugirard en 1897 (Vialles, 1987, p.19).

<sup>782</sup> Hygiène et crainte de la contagion doivent ici bien être distinguées : Mary Douglas (2001, p.54), Norbert Elias (1975, p.270) ou George Vigarello (1985, p.11) ont bien montré en quoi le rejet du sale est symbolique avant d'être scientifique ou médical.

- des facteurs économiques et organisationnels : en France, le cloisonnement des abattoirs permet aux chevillards d'accroître leur contrôle sur la filière au XIX<sup>e</sup> siècle ; la production doit être organisée de façon efficace pour nourrir des villes en pleine expansion (Young Lee, 2008, p.2) ;
- des facteurs politiques enfin : l'Etat cherche à surveiller l'activité et à punir le cas échéant (*ibid.*, p.21).

Ces nouvelles représentations naissent dans un contexte d'urbanisation (*ibid.*, p.32) et de glissement plus général d'un système agraire vers un système industriel (Giedion, 1948, p.211 ; Fitzgerald, 2010, p.59). L'éloignement des abattoirs signe ainsi l'émergence de l'hygiénisme comme pratique normative : en concentrant, en contrôlant et exilant l'abattoir, il faut le rendre « anonyme », « indolore », « inexistant » (Vialles, 1987, p.21).

Le contexte colonial indien présente des similitudes mais aussi des divergences avec celui de l'Europe moderne. A l'image de l'Occident, la clôture et la relocalisation des abattoirs indiens ont lieu dans un contexte de croissance urbaine et de développement de l'industrie (Ahmad, 2013, p.125). A Calcutta par exemple, l'édification des abattoirs à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle est destinée à faire face à une augmentation de la consommation de produits carnés liée à la demande des populations coloniales et de l'armée (Samiparna, 2006, p.1999). Cette réforme des abattoirs indiens sous l'égide de la puissance coloniale est gouvernée par des principes similaires à ceux en vigueur en Europe, notamment la « transformation de l'action politique et des régimes d'hygiène publique »<sup>783</sup> (Ahmad, 2013, p.125), supposant l'éloignement des activités insalubres et des sources des nuisances. Mais, plus qu'un simple calque faisant de l'Inde un épigone du monde occidental, ce processus est bien aussi un « fait colonial ». En Inde, le pouvoir colonial cherche à réguler un abattage qui lui semble effectué dans des conditions particulièrement violentes et peu civilisées (Samiparna, 2006, p.2002)<sup>784</sup>. Mais il rencontre également les conceptions de certaines hautes castes végétariennes (principalement les Brahmanes) sur lesquels il s'appuie pour gouverner. La sensibilité chrétienne (Samiparna, 2006, p.1999) et l'hygiénisme des colons font donc écho à la sensibilité hindoue des élites locales, favorisant l'exil aux marges de l'espace urbain des activités d'abattage pratiquées par la plèbe et jugées contraires à la morale (Landy, 2002b, p.211). De ce fait, la relocalisation est le produit d'un jeu à trois acteurs : élites coloniales, élites locales et masses populaires. C'est donc un mouvement venu « du haut », et non pas la manifestation de changements idéologiques de l'ensemble de la population – un mouvement également circonscrit aux seuls espaces urbains où la présence coloniale est importante.

---

<sup>783</sup> « the transformation of political agencies and public hygiene regimes ».

<sup>784</sup> Ce sont les britanniques qui créent en Inde les premières sociétés de défense des animaux : la *Calcutta Society for the Prevention of Cruelty to Animals* est fondée en 1861 par le britannique Colesworthy Grant, sur le modèle de la *Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals* (Samiparna, 2006, p.2002).

En Occident, une deuxième phase de relocalisation a lieu dans les années 1960, avec un transfert des zones de consommation vers les zones d'élevage<sup>785</sup>. Rien encore de tout cela cependant en Inde, ou si peu : la chaîne du froid n'étant que fragmentaire et l'emprise de la distance pesant toujours, les abattoirs municipaux conservent la localisation que les colons leur ont assignée : à proximité des zones urbaines mais à l'écart des centres-villes.

*b. Les abattoirs privés industriels : une logique économique*

Seuls les abattoirs industriels peuvent, par leur mise en place d'une chaîne du froid, se soustraire à cette proximité avec les lieux de consommation. Ces abattoirs, principalement privés, sont surtout dédiés à la production de viande de buffle pour l'exportation (cf. infra) ; plus marginalement, ils produisent du mouton pour les marchés intérieur et extérieur. La liste de ces abattoirs industriels est disponible sur le site de l'APEDA<sup>786</sup> ; les adresses mentionnées pour chacune de ces unités renvoient souvent à des zones industrielles de grandes villes (plus d'un million d'habitants) : par exemple, l'abattoir de Frigorifico Allana Ltd. se situe à l'écart d'Aurangabad (Maharashtra), celui d'ALM Industries en marge de Saharanpur (Uttar Pradesh), celui d'AOV Exports à proximité de Kanpur (Uttar Pradesh), celui de MK Overseas Ltd. à 10 km des faubourgs de Chandigarh, etc. Mais les informations sont souvent trop parcellaires pour pouvoir cartographier avec rigueur cette répartition spatiale.

*c. Les lieux informels d'abattage : une logique de proximité*

Reste le cas, hétérogène, protéiforme, difficilement appréhensible dans sa globalité, des lieux d'abattage non licenciés. Leur localisation obéit à un facteur principal : la proximité avec le lieu de vente. Cette proximité est parfois totale, abattoir et boucherie se confondant en un même lieu : les activités d'abattage et de boucherie sont alors disjointes dans le temps mais pas dans l'espace. La boucherie de mouton de Pondichéry où j'ai réalisé des observations et des entretiens procède de la sorte : les bêtes sont abattues et dépouillées à 6h dans l'arrière-boutique puis leurs carcasses sont vendues aux clients à partir de 7h. Plus rarement, ce décalage temporel n'existe pas et la bête (en général un petit ruminant) est abattue aux heures de vente. J'ai pu assister à un tel abattage en début d'après-midi au marché Zam Bazar de Chennai (quartier de Triplicane) lors de l'*Aïd-al-Fitr*. Mais ces cas sont rares et réservés aux occasions exceptionnelles, telles que les jours de fête : la demande est telle que la capacité des structures publiques est insuffisante. Le transport du lieu d'abattage vers les boutiques en devient également trop compliqué : les bouchers sont pour la plupart organisés pour acheminer

<sup>785</sup> Aux Etats-Unis, si l'époque des grands abattoirs, tels le fameux Union Stock Yard de Chicago, est marquée par une très forte centralisation de l'activité à proximité des zones urbaines (Giedion, 1948, p.195), les années 1960 sont, elles, caractérisées par une nouvelle géographie de la production : les abattoirs sont relocalisés à proximité de plus petites communautés (Fitzgerald, 2010, p.62), près des parcs d'engraissement (*feedlots*). En France, le processus est similaire : les abattoirs de la Villette ferment définitivement en 1974 au profit d'abattoirs ruraux installés près des lieux d'élevage.

<sup>786</sup> *Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority* : <http://apeda.gov.in/apedawebsite/index.asp> ; consulté le 06/03/2015.

quatre à cinq carcasses de mouton chaque jour depuis l'abattoir public, mais pas forcément dix à vingt. De plus, ces jours de fête sont caractérisés par une certaine imprévisibilité de la demande : des animaux vivants sont alors attachés à proximité de l'étal et abattus sur le moment en cas de besoin.

Dans d'autres contextes, le lieu d'abattage est situé à proximité de la boucherie. C'est le cas des bouchers bovins de la ville de Hosur (Tamil Nadu) : dans la même rue, cinq commerces se partagent le marché de la viande de bœuf et utilisent en commun deux abris bétonnés où vaches et bœufs sont abattus à l'aurore : moins de cent mètres séparent le lieu d'abattage des étals. Mais cette configuration ne se retrouve jamais en centre-ville – les boucheries qui pratiquent l'abattage à proximité de leur point de vente se concentrent dans des ruelles secondaires des quartiers périphériques, habituellement habitées par des chrétiens, des musulmans ou des Dalits<sup>787</sup>. Si la grande majorité des vendeurs de mouton que j'ai rencontrés dans les quartiers centraux de Chennai s'approvisionnent à un des abattoirs municipaux, certains marchands de viande bovine préfèrent abattre eux-mêmes leurs animaux dans des lieux (non autorisés) situés en périphérie de la ville, décrits comme des rez-de-chaussée d'habitations ou des boutiques de collègues<sup>788</sup>. Dans ce cas-là, une dizaine de kilomètres peut séparer le lieu d'abattage du point de vente de la viande.

### **3. Une typologie des lieux d'abattage : différents degrés de légalité et de marginalité**

En définitive, deux principaux facteurs de localisation des lieux d'abattage peuvent être identifiés : la proximité avec le marché (que ce soit des zones de consommation directe ou des ports d'exportation) et l'éloignement de la vue. L'éloignement revêt plusieurs significations : il peut viser à soustraire l'abattage du regard des castes supérieures (dans tous les cas), à échapper au contrôle de l'autorité publique (dans le cas de l'abattage non reconnu) ou, au contraire, à être placé sous la surveillance totale de cette même autorité (dans le cas des abattoirs publics). Cette mise à distance signe une double marginalisation<sup>789</sup> : le lieu d'abattage est à la fois régulé par un régime d'hygiène publique et par un régime de pureté rituelle – ces deux registres de la souillure physique et de la souillure rituelle étant fortement imbriqués.

L'analyse géographique permet à présent d'aboutir à une typologie des lieux d'abattage destinés à la production de viande – une typologie à vocation plus descriptive qu'analytique. Plusieurs lieux peuvent être distingués : les *lieux informels absolus* (sous un arbre, dans la rue, dans une cour, etc.) ; les *abris informels* (structures maçonnées plus ou moins élaborées, principalement destinées à l'abattage) ; les *étals* (dans l'arrière-boutique ou sur un stand dans un marché public) ; les *abattoirs fermés municipaux* ; les *abattoirs fermés privés*. Cette typologie par lieux

<sup>787</sup> Je reviens longuement dans le chapitre 6 sur cette géographie de la viande dans l'espace public.

<sup>788</sup> Je n'ai malheureusement pu en visiter aucun.

<sup>789</sup> Il est courant de considérer les abattoirs comme un lieu à la marge ou de marginalisation (Vialles, 1987, p.27 ; Ahmad, 2013, p.128 ; 2014, p.29).

recoupe d'autres classifications. Déjà, une classification, exposée plus haut, par statut juridique, distinguant les lieux informels (les trois premiers types) des lieux titulaires d'une licence. Selon certaines sources, il y aurait dans les années 2000 entre 3 600 et 4 000 abattoirs enregistrés en Inde<sup>790</sup>, dont la plupart sous contrôle municipal, plus un nombre estimé de 25 000 lieux informels d'abattage (Das *et al.*, 2006, p.58). Ensuite, une classification relative à la propriété : celle des abattoirs non licenciés ne se pose pas, alors que les abattoirs institutionnels fermés peuvent être détenus par une autorité municipale ou par une entreprise privée.

#### **4. A l'échelle de l'Inde : une production polarisée**

Une cartographie de la production de viande par Etat pour les années 2009-2010 est rendue possible par l'existence de statistiques de l'abattage légal publiées par le gouvernement indien<sup>791</sup>. Si l'on exclut la volaille, les Etats produisant le plus de viande en quantité absolue sont l'Uttar Pradesh, le Bihar, le Bengale occidental, le Maharashtra et l'Andhra Pradesh (carte 5-5).

Dans la majorité de ces Etats, la croissance du marché à l'exportation de la viande de buffle (infra) tire les chiffres vers le haut<sup>792</sup>. Cette production est très concentrée sur le territoire. A l'échelle indienne, trente-deux abattoirs industriels sont recensés, dont la moitié a obtenu une licence d'exportation. La majorité d'entre eux se situe en Uttar Pradesh ; viennent ensuite l'Andhra Pradesh, le Maharashtra et le Punjab, avec trois à quatre unités dans chacun de ces Etats (carte 4-9). Ces abattoirs se sont donc installés dans des zones d'élevage des buffles (dont la population est maximale en Uttar Pradesh), mais également dans des territoires disposant d'un tissu économique dynamique et connectés à de grandes infrastructures portuaires<sup>793</sup>. Comme d'autres entreprises agroalimentaires indiennes, les unités industrielles du Maharashtra expédient leurs cargaisons de viande depuis les ports de Surat et de Mumbai et celles d'Andhra Pradesh depuis le port de Vishakhapatnam (Orissa). Un Etat pourrait également respecter ces critères, mais il n'héberge aucun abattoir industriel : le Gujarat. En effet, Narendra Modi, son Ministre en Chef pendant plus d'une décennie (devenu depuis Premier Ministre de l'Union indienne), n'a pas souhaité, pour des raisons politiques liées à son appartenance à la mouvance nationaliste hindoue, y favoriser l'implantation d'une industrie exportatrice de viande de bœuf<sup>794</sup>. Au Tamil Nadu, aucun abattoir industriel pour ruminants n'est pour l'instant en fonction. On constate également qu'aucune unité d'exportation n'est installée au Kerala : les 42 000 tonnes de viande de buffle officiellement produites dans cet Etat en 2009, soit le cinquième rang national, sont donc toutes destinées au marché local. Certaines informations mentionnent qu'à lui seul

<sup>790</sup> Sources « The meat you eat », *Down to Earth* (<http://www.downtoearth.org.in/node/13283> ; consulté le 27/03/2013) ; APEDA, *Indian Meat Industry*, 2013, p.2.

<sup>791</sup> Source : *State-wise Meat Production from Recognised Sector in India*, 2009.

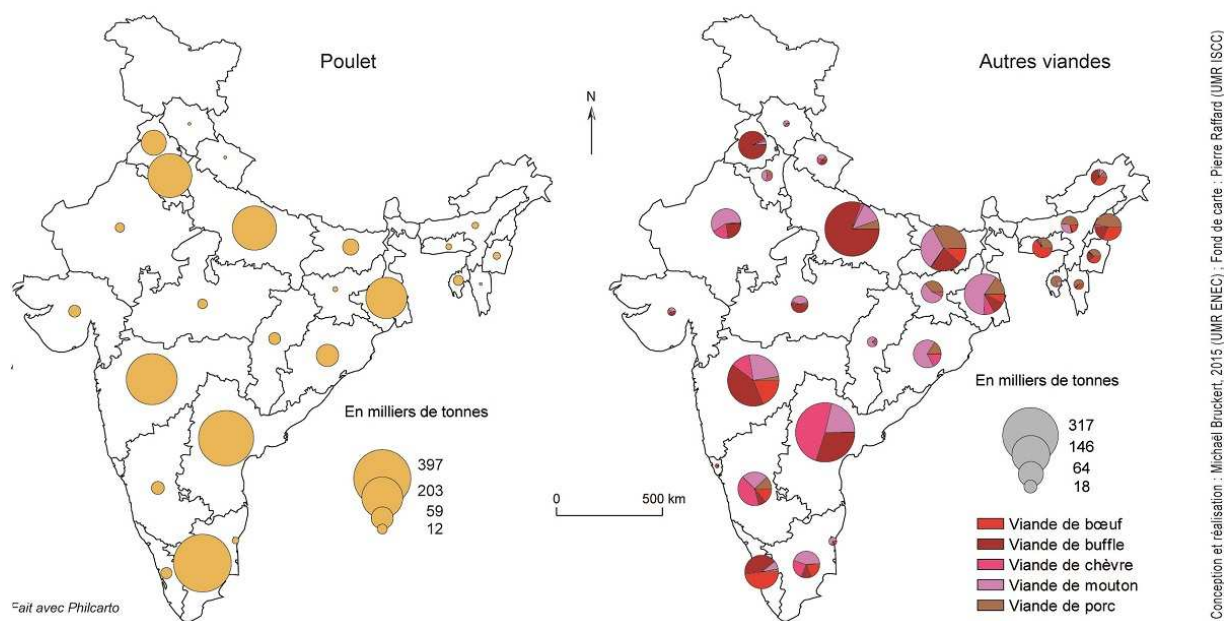
<sup>792</sup> La polarisation de la production dans ces Etats (surtout l'Uttar Pradesh, le Maharashtra et l'Andhra Pradesh) apparaîtrait encore plus nettement avec des chiffres plus récents.

<sup>793</sup> Malgré l'obsolescence des équipements et le poids de la bureaucratie (Landy, 2002b, p.183).

<sup>794</sup> Source : « Tight control on buffalo sale in Modi's Gujarat », *The Times of India*, 5 avril 2014.

l'Uttar Pradesh représenterait 65% des exportations indiennes de viande de buffle<sup>795</sup> – alors que l'Etat ne compte que pour 30% de la production nationale<sup>796</sup>.

Plus généralement, l'Andhra Pradesh<sup>797</sup> s'impose nettement comme le premier producteur de viande et plus spécifiquement de viande de mouton. La production de poulet est également très polarisée : le Tamil Nadu, l'Andhra Pradesh et le Maharashtra dominant le marché. La production de viande de porc est quant à elle, sans surprise, concentrée dans le Nord-Est du pays. Certains chiffres peuvent cependant laisser dubitatif : le Tamil Nadu, pourtant un des Etats les plus consommateurs de viande en volume total (122 milliers de tonnes si l'on excepte le poulet)<sup>798</sup>, affiche une production relativement faible (64 milliers de tonnes), alors qu'au Bihar la production de porc est très élevée (62 milliers de tonnes) malgré une consommation déclarée relativement restreinte (un millier de tonnes)<sup>799</sup>. Le Jammu-et-Cachemire et le territoire de Delhi quant à eux ne disposent d'aucune statistique de production. Si en revanche on excluait la viande de buffle de l'analyse, on aurait alors un aperçu de la production à destination du marché national : elle apparaîtrait comme étant nettement moins polarisée.



**Carte 5-5 – Production de viande en Inde en 2009-2010**

Source : India Stats et Ministry of Agriculture, *State-wise meat production from recognized sector, 2009-2010*

Le secteur officiel de la production de viande, tiré par les poulets de chair et la viande de buffle (graphique 5-1), connaît une forte croissance, en proportion comme en absolu, au sein de l'économie indienne : de 14,9% en 1980-1981, il est passé à 2008-2009 à 16,3% de la valeur

<sup>795</sup> Source : <http://www.ummid.com/news/2015/March/11.03.2015/animal-slaughter-in-india-key-facts.html> ; consulté le 27/05/2015.

<sup>796</sup> Source : Department of Animal Husbandry, *State-wise Meat Production from Recognised Sector, 2009*.

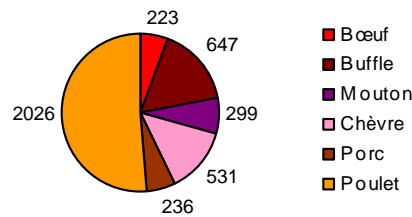
<sup>797</sup> Etat aujourd'hui divisé en deux : l'Andhra Pradesh et le Telangana.

<sup>798</sup> Voir la carte 1-8.

<sup>799</sup> Voir la carte 1-10.



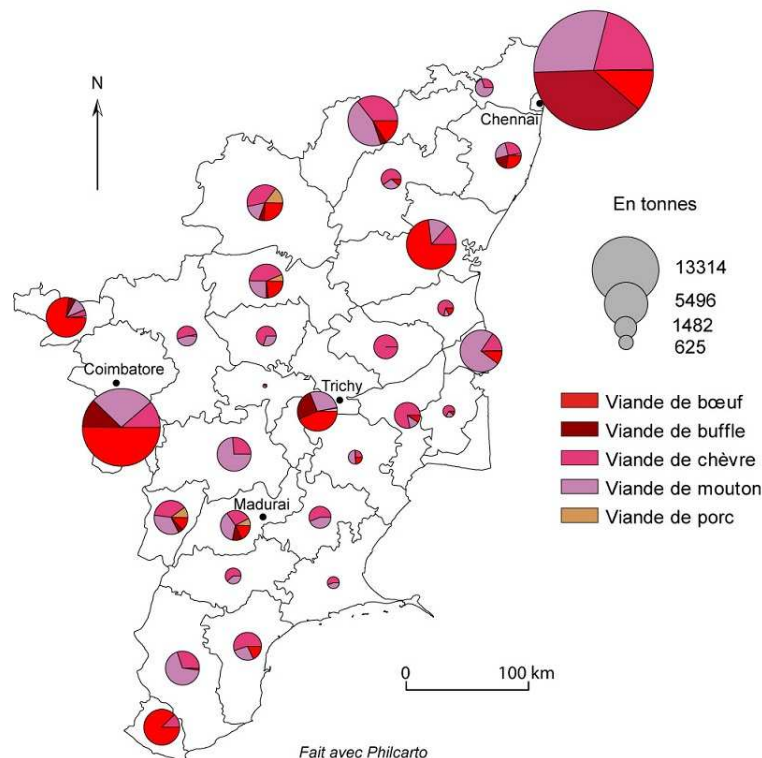
totale produite par le secteur de l'élevage<sup>800</sup> (*livestock sector*). Avec une production totale évaluée à 42 461 crores de roupies (soit environ 6 milliards d'euros), il représentait en 2008-2009 5,7% du produit intérieur agricole et près de 1% du PIB total indien<sup>801</sup>.



**Graphique 5-1 - Production de viande en Inde en 2009-2010, en milliers de tonnes**

Source : India Stats et Ministry of Agriculture, *State-wise meat production from recognized sector, 2009-2010*

Au Tamil Nadu, la production de viande (hors poulet) est surtout concentrée dans les districts de Chennai et de Coimbatore (carte 5-6). Cependant, la non prise en compte dans ces chiffres de l'abattage non reconnu ne permet pas une analyse fine de ces données. Officiellement, en 2010-2011, l'Etat a produit (en tonnes équivalent carcasse) plus de 40 000 tonnes de viande de ruminants et de porcins (graphique 5-2) et 397 000 tonnes de poulet<sup>802</sup>.



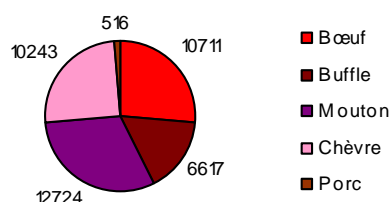
**Carte 5-6 – Localisation de la production de viande (poulet exclu) au Tamil Nadu en 2010-2011**

Source : Department of Animal Husbandry, Tamil Nadu, *Estimated meat production in registered slaughterhouses*

<sup>800</sup> Sources : Ali, 2007, p.141 et Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010-2011*, p.71-75.

<sup>801</sup> Source : Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010-2011*, p.75.

<sup>802</sup> Les poulets n'étant pas abattus dans des structures sous contrôle de l'Etat, ce chiffre, dont le rapport avec celui des autres viandes produites semble sur-évalué, est une estimation.



**Graphique 5-2 – Production de viande (poulet exclu) au Tamil Nadu en 2010-2011, en tonnes**

Source : Department of Animal Husbandry, Tamil Nadu, Estimated meat production in registered slaughterhouses

## D. L'espace de l'abattoir : trajectoires, cloisonnements et logiques mobilisées

La typologie des lieux d'abattage recoupe aussi une distinction entre des modalités pratiques de l'abattage. Trois grands types de modalités techniques de l'abattage et de la découpe peuvent être identifiés : manuel, mécanique, industriel. L'abattage informel est toujours manuel, l'abattage sous contrôle municipal peut être manuel ou mécanisé, alors que l'abattage privé est presque toujours industriel.

### 1. Abattage manuel, abattage mécanisé et abattage industriel

L'*abattage manuel* est le modèle encore largement dominant, bien sûr dans le cadre de l'abattage non officiel, mais également dans les abattoirs municipaux<sup>803</sup>. L'infrastructure et l'équipement y sont minimaux, les outils tranchants (le couteau et parfois la feuille) étant les seuls éléments incontournables. Alors que l'abattage des bovins se fait à même le sol<sup>804</sup>, pour les petits ruminants, la présence d'un crochet ou à défaut d'un système de suspension quelconque (corde) est également très commun. Un seau d'eau peut compléter cet outillage minimal<sup>805</sup>. Les abattoirs de Saidapet et Pulianthopu (Chennai), de Pondichéry et l'ancien abattoir d'Idgah (Delhi) fonctionnent selon ce principe. L'*abattage mécanisé* s'articule autour d'une chaîne (*conveyor belt*) déplaçant les carcasses dans l'enceinte de l'abattoir et permettant une plus grande division du travail. C'est sur ce modèle technique que se structure l'abattoir municipal de Deonar (Mumbai) construit en 1970 et dont l'organisation a été décrite et analysée par Marie-Caroline Saglio-Yatzimirsky (2009). L'*abattage industriel* n'est qu'une version plus aboutie de l'abattage mécanisé. A la chaîne d'acheminement s'ajoutent une plus grande spécialisation des tâches et le développement d'un outillage spécifique (utilisation de « percos »<sup>806</sup>, présence de chambres de refroidissement, traitement sur place des effluents<sup>807</sup>, etc.). Les abattoirs produisant de la viande à destination de l'exportation sont habituellement bâtis sur ce modèle-là.

<sup>803</sup> C'est aussi le seul auquel j'ai assisté lors de mes observations.

<sup>804</sup> Il n'y a toutefois pas de contact entre le sol et la carcasse, la peau de l'animal venant s'interposer, selon une pratique qui semble universelle (Vialles, 1987, p.41).

<sup>805</sup> Les techniques de l'abattage manuel en Inde évoquent celles filmées par Franju dans *Le sang des bêtes* en 1949. Avec certaines variations notables : le merlin n'est pas utilisé pour la mise à mort, les abattoirs indiens ne disposent pas de bancs de dépouille, l'éviscération des bovins n'a pas lieu en suspension, etc.

<sup>806</sup> Couteau électrique à lame rotative (Vialles, 1987, p.54).

<sup>807</sup> Communication personnelle de Dr. Venugopal, *National Research Centre on Meat*, Hyderabad.

A chacune de ces modalités techniques correspondent une organisation du travail et des trajectoires spatiales spécifiques des animaux et des carcasses. L'abattage manuel est toujours un travail statique : de sa mise à mort à son éventuelle fente en quartiers, la bête ne se déplace pas. S'il est singulier ou réalisé sur un faible nombre de têtes, un ou deux hommes effectuent l'ensemble du travail sur une même bête, puis la carcasse est évacuée et une bête suivante est amenée. Si l'abattage est massif, comme cela est le cas dans de nombreux abattoirs municipaux, cinq à six travailleurs se succèdent auprès de la carcasse : ce sont donc les hommes et non les carcasses qui se déplacent. Un même travailleur effectue ainsi la même tâche sur plusieurs bêtes qui occupent une position relativement fixe dans l'espace (posées au sol ou suspendues à un crochet) ; la division du travail entre les hommes s'inscrit plus dans le temps que dans l'espace – ce modèle semble être identique à celui du travail à l'abattoir de la Villette à son ouverture en 1867 (Giedion, 1948, p.193). Dans le cas des abattages mécanisé et industriel, c'est l'inverse qui se produit : les travailleurs sont assignés à des postes fixes vers lesquels la chaîne achemine les carcasses (*ibid.*, p.201). C'est donc dans l'espace que s'inscrit le séquençage diachronique des opérations. Cette organisation, de type tayloriste et standardisé, permet notamment une accélération des cadences par une normalisation des tâches. Dans le modèle mécanisé, l'espace est donc pensé comme une ressource à mobiliser afin d'atteindre une plus grande productivité.

## **2. L'abattoir municipal de Pulianthopu (Chennai) : une ethnographie**

Afin de mieux illustrer la modalité manuelle et massive de l'abattage des petits et gros ruminants, je propose ici une ethnographie, doublée d'une micro-géographie, de l'abattoir de Pulianthopu à Chennai, envisagé comme un « lieu de fabrication » de la viande en contexte indien.

### ***a. Un espace partagé en zones***

Bâti en 1903 par les Anglais sur un vaste terrain d'environ 30 000 mètres carrés délimité par un mur d'enceinte, l'abattoir est principalement constitué de trois types de zones : des zones de circulation (des hommes, des bêtes et des véhicules), des zones de contention du bétail et des zones d'abattage, de dépouille et de nettoyage. Il est flanqué au nord d'un grand abri d'abattage et au sud d'un abattoir industriel, mais ces deux bâtiments, quoique neufs, n'étaient toujours pas utilisés au printemps 2015<sup>808</sup>. Je me concentre donc sur la description de l'ancien abattoir, toujours en fonction.

Les zones d'abattage se divisent en deux structures principales : une à l'ouest pour l'abattage des petits ruminants et une à l'est pour l'abattage des bovins. Ces deux espaces sont séparés par un mur partiellement effondré d'une hauteur de deux mètres (figure 5-1).

---

<sup>808</sup> Je reviens plus loin sur la présence et le non-usage de cet abattoir « moderne ».

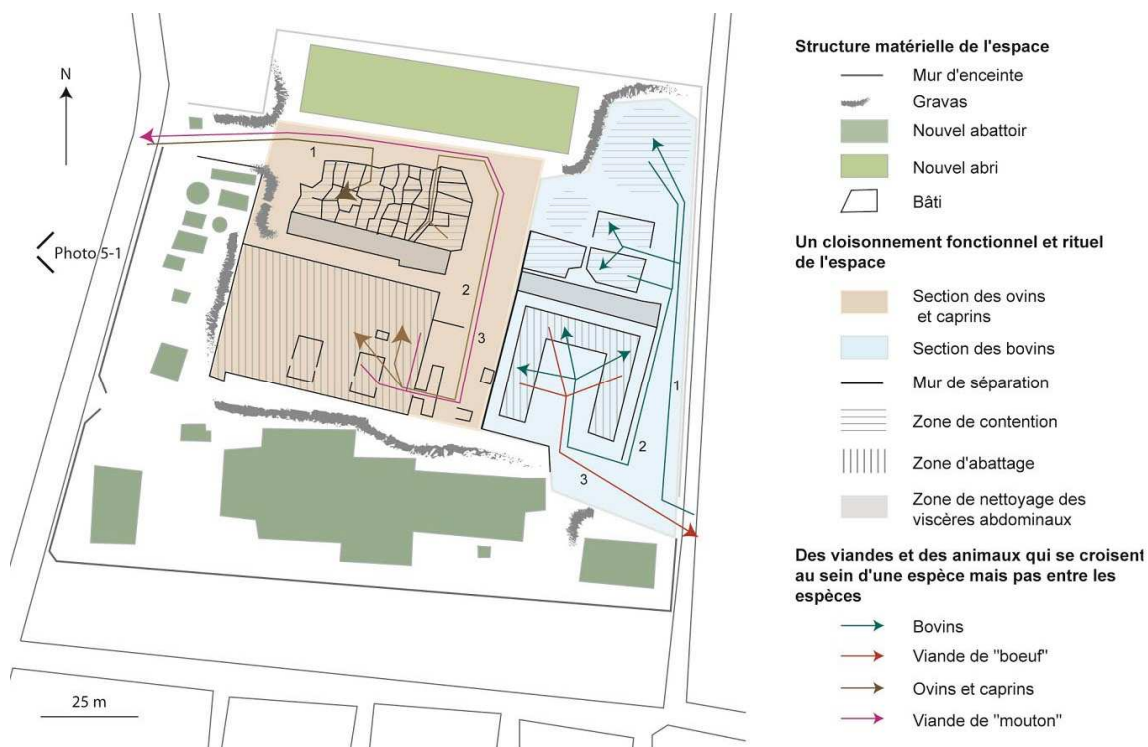


Figure 5-1 – Organisation spatiale de l'abattoir de Pulianthopu (Chennai)

Source : observations personnelles



Photographie 5-1 – L'abattoir de Pulianthopu, perspective ouest sur la section des petits ruminants

Clichés : M. Bruckert, décembre 2013

Le responsable de l'abattoir m'ayant formellement interdit d'y prendre des photos (cf. nfra), je me suis donc contenté de clichés obtenus depuis un immeuble voisin. Sur la vue d'ensemble, on distingue à l'extrémité gauche l'abri d'abattage (non utilisé), à l'extrémité droite l'abattoir industriel (lui même non utilisé). Les vues de détail montrent, à gauche les enclos de contention des petits ruminants, à droite la zone d'abattage des petits ruminants où les tâches s'achèvent à 8h du matin (heure de prise des clichés). Derrière, on aperçoit le toit décati du bâtiment d'abattage des bovins.

L'abattoir est la propriété de la Municipalité de Chennai : c'est un lieu public mis à disposition des bouchers, sous contrôle du *Veterinary Department* de la ville. La Municipalité prélève 4 roupies (5 centimes d'euros) par petit ruminant et 10 roupies (12 centimes d'euros) par gros ruminant abattu. Plus de 400 personnes s'y affairant quotidiennement, dont une trentaine d'employés municipaux chargés de l'entretien et de la surveillance sanitaire. 1 000 à 2 000 petits ruminants et une centaine de bovins sont abattus les jours de semaine ; ces chiffres peuvent tripler le dimanche.

Les animaux arrivent en camion ou en fourgonnette la veille de leur abattage, parfois quelques jours avant. Les petits ruminants pénètrent dans l'enceinte de l'abattoir par la porte située à l'ouest et les gros ruminants par la porte à l'est. Les bêtes sont ensuite déchargées et parquées dans des enclos sous la surveillance de bouviers. Les zones de contention sont également séparées. Les enclos abritant le petit bétail sont délimités par des barrières de bois ; le sol est fait de terre jonchée de paille et certains abris sont recouverts d'un toit. Les bovins sont, eux, confinés soit dans des structures maçonnées, partiellement fermées et coiffées d'une toiture tuilée, soit maintenus par une corde à l'extérieur, sur une simple étendue terreuse.

#### *b. L'abattage des petits ruminants*

L'abattoir s'éveille habituellement vers 4h du matin, plus tôt le dimanche car la demande peut doubler. Dans la section des petits ruminants, le bétail en attente d'être abattu est la propriété des grossistes en viande (*owners*). Une quarantaine d'entre eux opère quotidiennement à Pulianthopu. Tous les matins, ils contractent avec des contremaîtres (*maistries*)<sup>809</sup>, lesquels sont également une quarantaine. Habituellement, un même grossiste est fidèle aux services d'un même contremaître. Grossistes et contremaîtres sont supposés être titulaires d'une licence délivrée par la Municipalité, mais peu d'entre eux la possèdent effectivement. Le contremaître dispose d'une équipe de cinq à six travailleurs indépendants, payés à la tâche.

Un homme de cette équipe est chargé de mener les animaux, par troupeau d'une quinzaine de têtes de la même espèce, de leurs enclos vers le lieu d'abattage. Le chemin reliant ces deux espaces est fait de terre ; lors de la saison des pluies, c'est un véritable borbier fangeux où se mêlent excréments, flaques d'eau, gravats et ordures en tous genres (sacs plastiques, gobelets usagés...). Pénétrer dans la zone d'abattage nécessite de passer par un couloir fermé servant officiellement de lieu d'inspection à un des deux vétérinaires présents. Après une première observation *pre-mortem*, l'animal doit être déclaré « apte à l'abattage » (*fit-for-slaughter*). Cependant, dans les faits, la grande quantité d'animaux introduits permet rarement une inspection poussée. Le vétérinaire responsable a d'ailleurs reconnu ne pas avoir les moyens de

---

<sup>809</sup> Le rôle central des contremaîtres dans le secteur industriel en Inde, ainsi que leurs méthodes de recrutement des travailleurs via des affinités communautaires ou régionales, ont été étudiés notamment par Chitra Joshi (1992), Barbara Harriss-White (1996, p.258) ou David Picherit (2012).

pratiquer son travail : au mieux un simple coup d'œil, au pire une absence totale de contrôle, sanctionnent donc l'entrée des bêtes.

La zone d'abattage sur laquelle débouche cet étroit couloir est une simple et vaste enceinte de béton de forme rectangulaire, d'environ 1 500 mètres carrés et dépourvue de toit et de cloisons intérieures (photographie 5-1). Tous les cinq mètres, des poteaux de deux mètres de haut supportent un quadrillage orthogonal et hétéroclite fait de barres de fer et de tiges de bois, poste d'observation des corbeaux en quête d'un bout de chair... A ces barres, sur lesquelles reposent çà et là quelques bâches de plastique et plaques de tôle – substitut de toit pour affronter les pluies de mousson –, sont fixés à intervalle régulier et à hauteur d'homme des crochets ou des boucles de corde destinés à suspendre les carcasses. Le sol est bétonné ; des rigoles sont supposées évacuer sang et excréments, mais leur endommagement les rend hors d'usage. Quelques rares points d'eau permettent de remplir des seaux afin d'évacuer les déchets et de rincer les carcasses. La structure n'est pas utilisée dans son intégralité car les intempéries en ont détérioré une partie conséquente : l'abattage se concentre donc sur moins de la moitié de la surface disponible. Dans cette enceinte, chaque binôme grossiste-contremaître dispose de son emplacement habituel.

Les troupeaux introduits sont maintenus sur le côté dans l'attente d'un poste<sup>810</sup> libre. Le travail est ensuite divisé en quatre étapes, chacune effectuée par un homme différent, sous la direction du contremaître. La première étape est la mise à mort des animaux. Elle est réalisée par un des quatre à cinq abatteurs indépendants présents. Ces abatteurs sont parfois nommés *mullahs* (Rao *et al.*, 1991, p.96) ; tous les abattages ayant lieu dans l'enceinte de l'abattoir suivent officiellement le rituel permettant l'obtention d'une viande dite « halal »<sup>811</sup>. Les *mullahs*, eux aussi payés à la tâche par les contremaîtres, sont des musulmans supposés connaître les textes et ayant une pratique religieuse ; certains officient dans des mosquées. Quand un emplacement est disponible, l'homme conduisant le troupeau vient y coucher une dizaine de bêtes, dos à dos, sur le flanc gauche. Le *mullah* opère alors la saignée des bêtes, une par une : il maintient la tête de l'animal en arrière et, d'un à deux rapides coups de couteau, lui tranche les veines jugulaires et les artères carotides du cou, ainsi que l'œsophage et la trachée – une méthode appelée en Inde « *zibah* » (Ahmad, 2013, p.122). La colonne vertébrale doit être laissée intacte afin que l'animal meure par exsanguination. Lors de la mise à mort, le nom de dieu doit être prononcé (« *Bismillah Allahu Akbar* »). La loi islamique prescrit également que la bête soit traitée avec mansuétude, que le cou de l'animal soit tourné vers la Mecque et que la lame, bien tranchante, ne soit pas offerte à la vue de la bête tuée<sup>812</sup>. Dans les faits, si l'abattage est presque toujours réalisé par un

---

<sup>810</sup> Un poste de travail n'est donc qu'un emplacement, peu matérialisé, au sein de cette enceinte.

<sup>811</sup> En arabe, une viande *halâl* est une viande « licite », obtenue en accord avec les règles établies par la *sunna* (la tradition musulmane) rendant nécessaire « l'immolation rituelle des animaux, en séparant le sang de la carcasse pour la rendre consommable par les hommes » (Bonte, 2002, p.21 ; voir aussi Bonte *et al.*, 2002 ; Brisebarre, 2002, p.108).

<sup>812</sup> Au sujet de l'abattage rituel dans l'islam, on peut se référer à Benkheira (1998, p.73), Bonte (2002) et Brisebarre (2002, p.108-109).

*mullah*, je n'ai quasiment jamais vu d'abatteur prononcer la phrase consacrée – tout juste celle-ci est-elle hâtivement marmonnée ; les règles d'orientation et de dissimulation de la lame ne sont absolument pas respectées<sup>813</sup> ; le sang, supposé être intégralement évacué<sup>814</sup>, est souvent récupéré dans des petites bassines pour être revendu par la suite.

Une fois saigné, l'animal est immobilisé au sol au moyen du pied pour éviter que ses cabrements et secousses ne blessent les autres. La deuxième étape, la dépouille, est prise en charge par un autre travailleur. Encore au sol, le train arrière est dépouillé, de la queue jusqu'aux sabots, à l'aide du couteau, le travailleur glissant régulièrement ses doigts entre la peau et la chair ; les membres antérieurs sont désarticulés mais restent reliés à la carcasse par les tendons ; les membres postérieurs sont sectionnés et on procède à l'ablation de la tête. La carcasse est ensuite suspendue à un crochet ou à une corde, par les tendons des pattes arrière. Elle est alors dépecée : certaines attaches entre la peau et la chair (notamment au niveau des pattes et du sternum) nécessitent l'usage de la pointe du couteau, mais la plus grande partie du dépeçage se fait par poussage au poing, le couteau restant serré entre les dents du travailleur. Celui-ci s'aide parfois de ses pieds, usant du poids de son corps pour finir de dégager la peau des pattes avant et du cou. La peau ainsi obtenue est mise de côté, s'entassant au sol sur celles déjà récupérées.

La troisième étape consiste en l'éviscération abdominale. Une incision est effectuée sur l'avant de la gorge, afin de faire couler le reste du sang et de sectionner les attaches de l'œsophage et de la trachée. Une autre incision, sur la face ventrale, permet d'ouvrir l'abdomen : les estomacs ainsi que les intestins de la bête sont dégagés puis, après « section des attaches internes » (Vialles, 1987, p.104) – une incision au niveau du rectum, une autre au niveau de l'œsophage –, ils sont retirés et immédiatement percés, vidés sur le sol et mis à tremper dans un seau d'eau. La vessie est, elle, sortie, percée et jetée. La dernière étape, elle aussi prise en charge par un travailleur spécifique, est l'éviscération thoracique. Une entaille est effectuée entre deux côtes, puis l'ensemble constitué par l'œsophage, les poumons, le cœur, la rate et le foie<sup>815</sup> est dégagé puis retiré de la carcasse.

Chaque tâche effectuée est rémunérée environ 30 à 40 roupies (cinquante centimes d'euro). Si les tâches sont divisées, chaque travailleur sait assurer toutes les étapes de la dépouille. Une fois pesées (on utilise pour cela des balances manuelles à poids ou des appareils électroniques), les carcasses habillées empruntent, pour sortir du lieu d'abattage, la même voie que celle prise par les bêtes pour y entrer. Un homme seul peut en porter cinq à six, les panoufles parfois coincées entre les dents pour assurer sa prise. C'est à la sortie du lieu d'abattage qu'a lieu

---

<sup>813</sup> Marie-Caroline Saglio-Yatzimirsky relève aussi cet écart entre les prescriptions et les pratiques à l'abattoir de Mumbai (2009, p.803).

<sup>814</sup> Dans l'islam, le sang est à la fois « principal vital » et « source de tous les dangers » (Bonte, 2002, p.40).

<sup>815</sup> Appelé en anglais d'Inde *pluck*, l'équivalent français de la fressure.

l'inspection *post-mortem*, effectuée *de visu* dans la précipitation, et qu'un tampon massif appose en encre alimentaire le sceau de la Municipalité.

### c. L'abattage des gros ruminants

Dans la section des gros ruminants, l'organisation des tâches ne diffère que légèrement. Sa configuration spatiale n'est cependant pas totalement similaire : les bêtes ne franchissent aucun espace étranglé pour aboutir au lieu d'abattage. Là encore, l'examen *ante-mortem* se fait, à la vue, par un vétérinaire. Buffles et bœufs sont les principaux animaux abattus, en conformité avec la législation – quoique certains matins, j'ai vu des vaches prêtes à être mises à mort... Le lieu d'abattage est un abri en forme de U, surmonté d'un toit couvert de tuiles en partie effondrées (figure 5-1). Les rapports de travail rappellent ceux de la section voisine : un grossiste (*owner*) contracte avec un contremaître (*maistry*) afin de faire abattre chaque bête, de la dépouiller et d'en fendre la carcasse.

La chaîne opératoire diffère uniquement pour des raisons techniques liées au poids et à l'encombrement des bêtes : les bovins sont menés un par un dans l'abri ; chaque bête est couchée au sol par torsion de la tête, puis ses pattes sont liées entre elles ; une corde passant par les naseaux préalablement troués (ou plus rarement par le mors) maintient la tête en arrière ; la saignée a également lieu selon les principes rituels destinés à rendre la viande halal. Alors que le corps se secoue de convulsions, la tête est maintenue à terre à l'aide du pied ; le sang s'écoule autour de la bête, s'infiltrant partiellement dans le sol – dans certains abattoirs, il est récupéré dans une bassine puis jeté. L'animal est ensuite placé sur le dos, la tête rabattue sur le côté, les cornes (le cas échéant) en appui contre le sol (photographie 5-2). La dépouille se fait ensuite à même le sol : la peau, détachée au couteau après une incision ventrale superficielle, est toujours laissée en interposition entre la chair et la terre. Les couteaux sont très régulièrement affûtés avec un fusil. Les extrémités des membres sont retirées. Après « parfente » (Vialles, 1987, p.44) de la carcasse, les estomacs sont percés pour vider les gaz et les viscères abdominaux sont extraits, non sans difficulté : il faut parfois deux hommes pour sortir l'ensemble de l'appareil digestif, qui est ensuite ouvert, vidé et mis à tremper. Les excréments s'accumulent en tas à proximité de la carcasse. La première coupe a lieu en général au niveau de la dixième côte : le premier quartier avant est libéré en coupant à la feuille le long de l'échine, puis il est fixé à un crochet – la suspension n'intervient donc qu'à cette étape. Cette action permet également de dégager les viscères thoraciques. L'ensemble composé de l'œsophage, de la trachée, des poumons, du foie, de la rate, du pancréas et du cœur est suspendu à un crochet alors que la vésicule biliaire est percée et la bile récupérée ou évacuée. On procède alors à la découpe du deuxième quartier et à l'ablation de la tête. La moitié arrière est quant à elle suspendue à des crochets puis est fendue en deux à la feuille. L'intégralité de ces opérations requiert en général le travail de trois à quatre hommes et prend environ une demi-heure. Une carcasse dépouillée pèse



habituellement une centaine de kilos, les carcasses de buffle étant plus lourdes que celles des autres bovins (au sens large).



**Photographie 5-2 – Abattage de bovins à Hosur (Tamil Nadu)**

*Clichés : M. Bruckert, août 2013*

Ce sont ici les seuls clichés d'abattage, tous animaux confondus, que j'ai pu obtenir lors de mes enquêtes de terrain, pris dans un lieu non licencié à Hosur. En haut à gauche, un *mullah* et son assistant égorgent une vache. Dans un local voisin, on observe trois différentes étapes de l'obtention d'une carcasse de bœuf : la dépouille, l'éviscération abdominale et l'éviscération thoracique.

*d. Produits et sous-produits : une diffraction des circuits marchands*

Les carcasses des petits ruminants sont donc laissées entières alors que celles des gros sont fendues en quartiers. Dès la sortie de la zone d'abattage, carcasses, abats (*parts*) et sous-produits non comestibles sont revendus à des grossistes spécialisés et intègrent des réseaux dédiés. Les abats sont souvent vendus par lots : la tête entière et les pattes constituent souvent un lot, les intestins un autre, la fressure encore un et les rognons un dernier (Rao *et al.*, 1991, p.107). Intestins et estomacs sont nettoyés sur place, dans un bâtiment attenant à la zone d'abattage (figure 5-1). Si la mise à mort est la chasse gardée des hommes, le nettoyage des

intestins et des estomacs est, lui, très majoritairement un travail féminin<sup>816</sup> : plus de vingt femmes, souvent des Dalits hindoues, sont payées à la pièce pour sortir les excréments et rincer plusieurs fois à l'eau les pièces que leurs confient les grossistes en abats. D'autres sous-produits n'ont pas un usage directement alimentaire. A l'instar de celle des petits ruminants, la peau des bovins est récupérée pour être ensuite vendue à des négociants qui la feront dans un premier temps sécher au sel puis la revendront à des tanneries<sup>817</sup>. Les autres sous-produits intègrent des filières spécifiques : les os sont cédés à des fabriques d'engrais ou de vaisselle, pour le raffinage du sucre ou à destination des entreprises pharmaceutiques ; les cornes et les sabots peuvent servir à produire des colles, des peignes ou des boutons vestimentaires, les graisses et la moelle du savon, les intestins<sup>818</sup> (notamment de chèvres et de moutons) du fil de couture médical ou des enveloppes de saucisses (*casing*), etc.

Après l'abattage, il y a donc une diffraction des circuits marchands, chacun d'entre eux se spécialisant sur un ou plusieurs produits et s'insérant dans des réseaux qui lui sont propres. Les produits préparés (carcasses, abats et sous-produits) quittent l'abattoir par la même voie que celle empruntée par les animaux vivants : à l'ouest pour ceux provenant des petits ruminants, à l'est pour ceux des bovins. L'abattoir fonctionne comme un lieu de disjonction : disjonction tout d'abord entre l'animal et la viande, disjonction aussi entre la chaîne en amont (éleveurs et marchands de bestiaux) et la chaîne en aval (grossistes et détaillants de viande), disjonction finalement entre la viande de bœuf et les autres viandes.

*e. En aval : l'acheminement des carcasses et des abats, de l'abattoir à la boucherie*

En quittant l'abattoir, la viande est acheminée vers son point final de vente. Si les mobilités des animaux vivants tendent à s'effectuer sur des espaces de plus en plus dilatés, celles de la viande restent restreintes à des espaces relativement peu étendus. Dans sa très grande majorité, la viande obtenue le matin est vendue et très souvent consommée dans la journée<sup>819</sup> : la distance qu'elle parcourt jusqu'à son lieu de vente final dépasse rarement les vingt kilomètres.

Les abats et le sang caillé sont parfois vendus, principalement par des femmes Dalits (Harriss-White, 2003, p.117), dans l'enceinte même de l'abattoir ou à des habitants des environs. Les *Wine shops*, magasins de vente d'alcool sous contrôle de l'Etat, sont des grands acheteurs de sang de mouton qu'ils servent cuisinés dans les petites cantines<sup>820</sup> attenantes à la boutique.

<sup>816</sup> Noëlie Vialles observe la même division des tâches dans les abattoirs français (1987, p.112) et, dans un contexte cynégétique, Philippe Descola chez les Achuars de la forêt du haut Amazone (1986, p.309).

<sup>817</sup> La plupart d'entre elles sont situées dans la vallée de la Palar, à une centaine de kilomètres de Chennai (Amelot & Kennedy, 2010-2011).

<sup>818</sup> Dans les années 1970, Marguerite Adiceam (1974, p.120) note que les boyaux récoltés à l'abattoir de Chennai servaient à fabriquer des cordes de raquettes, mais un tel usage ne m'a pas été rapporté...

<sup>819</sup> A Hosur, j'ai vu mis à la vente le matin des morceaux toujours palpitants d'une bête encore vivante une heure auparavant.

<sup>820</sup> A l'instar des muscles et des organes internes, le sang est toujours consommé cuit dans l'usage culinaire – ce n'est que dans l'usage religieux qu'il peut être bu cru, immédiatement après le sacrifice, par

Majoritairement, les carcasses (entières pour les petits ruminants, découpées en quartiers pour les gros ruminants) et les abats quittent l'abattoir entre 6h et 9h du matin, à destination des boucheries, étals et restaurants où ils seront vendus dans la journée. Les bouchers ayant un important volume d'activité – plus de dix carcasses de mouton vendues par jour – viennent souvent les chercher eux-mêmes ; les bouchers plus marginaux se les font livrer. Les responsables des achats des restaurants de grande taille achètent également sur place ou se font livrer par les grossistes ; les tenants de petites cantines quant à eux achètent la viande déjà coupée aux bouchers détaillants. Des clients privés peuvent également se rendre à l'abattoir et acheter une carcasse directement à un grossiste.



**Photographie 5-3 – Transport de quartiers de bœuf à Chennai**

*Cliché : M. Bruckert, décembre 2013*

7h du matin dans le quartier de Pulianthopu. A la sortie de l'abattoir, un boucher regagne sa boutique à vélo, chargé de deux quartiers avant de bœuf à peine recouverts d'une bâche en plastique.

Plusieurs moyens de transport sont utilisés pour effectuer cet approvisionnement : bicyclette, mobylette, *rickshaws* motorisés ou à pédales, camionnette, etc. Le choix logistique dépend de la quantité à livrer et de l'aisance financière du vendeur ou de l'acheteur : un petit boucher bovin du quartier pourra ainsi accrocher un quart de bœuf au porte-bagages de son vélo (photographie 5-3) alors qu'un gros détaillant exerçant dans un autre secteur de la ville louera les services d'un transporteur motorisé. Au petit matin, à l'heure où la ville s'éveille, plusieurs centaines de véhicules se dispersent depuis Pulianthopu, dans véritable un ballet de chair pour qui y prête un œil attentif, acheminant carcasses et abats dans des lieux de vente disséminés dans la ville. Le périmètre de distribution de l'abattoir de Pulianthopu ne s'étend toutefois pas à l'ensemble de l'aire urbaine de Chennai : la plupart des bouchers que j'ai rencontrés au sud de la rivière Adyar s'approvisionnent à l'abattoir municipal de Saidapet ou dans des filières informelles – à 8h du

---

une personne possédée par la divinité à qui l'animal est offert. Dans ce cas là, on considère que c'est la divinité et non l'humain qui consomme le sang.

matin, cela peut prendre deux heures pour joindre les quartiers du Nord, où se situe le principal abattoir, et les quartiers du Sud de la ville (carte 5-2).

### 3. Les logiques matérielles et symboliques de l'abattage

#### a. Logiques spatiales : un cloisonnement des secteurs

Officiellement, les principes normatifs régissant la chaîne opératoire en Inde et en France sont similaires (cf. supra). Pourtant, dans le cadre de l'abattage manuel, encore largement dominant dans l'Inde actuelle, les configurations spatiales de l'organisation du travail ne rappellent en rien celles à l'œuvre dans les abattoirs occidentaux<sup>821</sup>. Dans les abattoirs industrialisés occidentaux, fondés sur une organisation taylorisée et scientifiée du travail (Poulain, 2007, p.316), l'espace est séparé en « secteurs hétérogènes » (Vialles, 1987, p.39). Cette « disjonction » (*ibid.*, p.49) spatiale apparaît comme fonctionnelle (diviser les tâches, empêcher que le sang n'éclabousse les carcasses dépouillées, éviter qu'un animal vivant ne voie un animal abattu, etc.), mais elle contient également, comme Noëlie Vialles l'a très bien montré en contexte français, une dimension symbolique : elle peut être lue comme une volonté du législateur de diluer à terme la responsabilité de la mise à mort (*ibid.*, p.49). A l'abattoir municipal de Pulianthopu, nulle trace de la séparation effective en France ou dans certains abattoirs indiens modernes, comme celui de Mumbai (Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.794). Cette séparation est pourtant officiellement requise par les règles présidant à l'abattage : la saignée, la dépouille et l'éviscération sont supposées être effectuées dans des sections isolées et mutuellement invisibles. Elles se font pourtant dans le même espace et sont ouvertes à tous les regards : il n'y a pas de « disjonction » (Vialles, 1987, p.49) spatiale entre les différentes étapes de l'abattage. De même, on ne relève à Pulianthopu aucune « orientation uniforme de l'espace » (*ibid.*, p.39) : à l'inverse, les troupeaux entrant dans le lieu d'abattage croisent les bouchers qui en sortent, ployant sous les carcasses sanguinolentes ; parfois du sang frais d'un congénère fraîchement abattu s'écoule sur le pelage immaculé d'un mouton encore bêlant... Pas de marche-en-avant inéluctable mais bien un aller-retour spatial presque parfait : la bête entre vivante par cette même porte qu'elle empruntera une fois réduite à l'état de carcasse.

En revanche, il est une disjonction spatiale absente en Occident et qui, à Pulianthopu, est fondamentale : la frontière nette et hermétique qui sépare la section d'abattage des ovicapridés de celle des bovins. Ni les bêtes, ni les grossistes, ni les contremaîtres et leurs ouvriers, ni même les vétérinaires ne circulent entre ces deux zones. On se voisine mais on s'ignore. Malgré la grande vétusté de l'endroit, cette ligne de séparation entre petits et gros ruminants est *le grand principe* qui structure l'espace de l'abattoir<sup>822</sup>. Plus généralement, en Inde, si petits ruminants et

---

<sup>821</sup> Pour effectuer cette comparaison, je m'appuie sur mes propres observations à l'abattoir de Strasbourg, mais aussi sur Giedion, 1948 ; Vialles, 1987 ; Fitzgerald, 2010.

<sup>822</sup> A l'instar d'un autre mur célèbre, le mur est certes en partie effondré, mais il est bien là, du moins « dans les têtes »...

gros ruminants peuvent se côtoyer dans les marchés aux bestiaux, ils sont en revanche séparés dès leur arrivée à l'abattoir, pour ne plus se recroiser par la suite, vivants comme morts. Ce cloisonnement pourrait être justifié par des raisons fonctionnelles : différence (relative) des zones d'élevage, différence des circuits marchands, différence des modes de contention, différences éthologiques, différences morphologiques, etc. Il serait alors uniquement lié à la nécessaire spécialisation économique des activités. Mais ce cloisonnement est aussi, et surtout, la transcription spatiale dans le lieu d'abattage de règles d'ordre rituel. De fait, s'opère une disjonction stricte entre des animaux dont les viandes sont de statut inégal : d'un côté les viandes et les tâches impures, de l'autre celles plus respectables ; d'un côté les viandes pour les intouchables, de l'autre celles susceptibles d'être mangées par des hindous de caste intermédiaire ou haute. Ce principe d'organisation spatiale est aussi effectif à l'abattoir municipal de Pondichéry ; il a également été relevé par Zarin Ahmad à l'abattoir d'Idgah à Delhi (2013, p.123) et par Marie-Caroline Saglio-Yatzimirsky à l'abattoir de Deonar à Mumbai (2009, p.795) : travailleurs et animaux de chaque section ne se rencontrent pas, ni dans le temps ni dans l'espace. De nombreux autres abattoirs de taille inférieure sont quant à eux spécialisés dans l'abattage d'une seule de ces espèces : dans ce cas-là, la disjonction est encore plus évidente. Ce cloisonnement se prolongera dans l'espace de vente (cf. chapitre 6). Il faut lire dans cette séparation, qui vaut mise à distance, l'écriture dans l'espace de la hiérarchie de l'impureté. La viande de bœuf ne doit pas s'approcher de la viande de mouton ; ceux ayant touché la première ne doivent pas s'approcher des autres. L'espace de l'abattoir fonctionne comme le lieu qui permet d'activer la distance sociale, de transcrire en actes, dans la matérialité, l'écart rituel.

*b. Logiques religieuses : une référence à la fois commune et diffuse*

L'organisation de l'espace, du travail et des pratiques à l'abattoir de Pulianthopu (mais de la même façon dans de nombreux autres abattoirs indiens) est donc en partie à comprendre à la lumière d'un ordre symbolique. Des logiques de pureté expliquent la marginalisation spatiale de l'abattoir au sein du territoire municipal et le cloisonnement étanche entre ses deux sections. Plus largement, des logiques religieuses président aux modalités d'abattage.

A Mumbai, la séparation spatiale entre les espèces et les viandes s'appuie, entre autres, sur des distinctions religieuses entre les travailleurs : les bovins sont abattus par des musulmans, les porcins par des Dalits hindous ou convertis au bouddhisme ; les ovins et les caprins par des musulmans, des chrétiens ou des hindous (Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.793). Une telle distinction n'a pas cours à l'abattoir de Pulianthopu. L'absence de porcs permet aux musulmans de travailler dans toutes les sections. Tout juste note-t-on que les musulmans sont plus nombreux dans la section ovine/caprine là où les chrétiens et les Dalits le sont dans la section bovine. Mais la division du travail ne se fait pas sur une base religieuse. Si les grossistes de mouton sont dans leur grande majorité musulmans, les contremaîtres et les travailleurs qu'ils enrôlent semblent indistinctement musulmans, chrétiens ou Dalits hindous. Au cours des entretiens que j'ai

effectué, cette multiplicité religieuse était souvent mise en avant. Jefferson, un anglo-indien chrétien grossiste en bœuf m'a fièrement dit qu'il s'agissait du « seul endroit<sup>823</sup> en Inde où toutes les communautés sont rassemblées ». Au sein des travailleurs Dalits de l'abattoir de Chennai, aucune caste ne semble plus représentée qu'une autre. En effet, il n'existe pas véritablement en Inde du Sud de caste de bouchers ; en Inde du Nord au contraire les employés hindous des abattoirs sont majoritairement recrutés parmi la caste des Khatiks (Robbins, 1998b, p.132 ; Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.796 ; Ahmad, 2014 p.25).

A l'abattoir de Chennai, la méthode hindoue d'abattage rituel, dite *jhatka*, est totalement absente. Sans trop se risquer, on peut ici affirmer qu'au Tamil Nadu, cette méthode, par laquelle la tête de la bête est tranchée d'un coup (Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.800), est aujourd'hui confinée aux seuls sacrifices religieux. Elle reste cependant pratiquée à des fins bouchères en Inde du Nord, comme Marie-Caroline Saglio-Yatzimirsky (2009, p.800) et Zarin Ahmad (2013, p.122) l'ont constaté, respectivement à Mumbai et à Delhi. La communauté sikh, bien plus présente dans ces régions qu'au Tamil Nadu, exige en effet une telle mise à mort (Ahmad, 2014, p.25).

A Chennai, la méthode islamique est officiellement la seule employée : la grande majorité des consommateurs se satisfait d'une viande halal. Sans toutefois censurer la violence inhérente à cet acte ou en diluer la responsabilité, comme cela est le cas en Occident (Vialles, 1987, p.49), la ritualisation permet un effacement de la culpabilité par une forme de « dénégarion du meurtre » (Benkheira, 1998, p.71). C'est bien une exigence religieuse islamique qui préside à une division des tâches (*mullahs* et travailleurs) et à une configuration des gestes (égorgement, saignée, etc.). Mais, les prescriptions n'étant que peu respectées, l'impératif n'apparaît pas comme étant catégorique, central. L'écart mentionné entre la pratique et les règles théoriques atteste bien de la logique, avant tout discursive, d'identification et de différenciation qu'implique, pour la communauté musulmane, l'usage revendiqué de la « méthode halal » (Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.803).

### c. Logiques économiques, marchandes et techniques

Tout autant qu'il renvoie à la nécessité de conformité avec un ordre social et religieux, le partage des tâches entre travailleurs découle également d'un impératif technique et de la recherche d'économies d'échelles. Il faut en effet se garder de tout « réductionnisme sémiologique » : observer les hommes au petit matin à l'abattoir de Chennai, ce n'est pas tant contempler un grand rituel, une transaction générale de signes, de symboles et de statuts, qu'assister à la création, par un travail sur la matière organique, d'un produit ayant des valeurs d'usage et

---

<sup>823</sup> Je suppose qu'il voulait dire : « du seul abattoir ».

d'échange. La morphologie des animaux, les outils et techniques employés et la nécessité d'opérer une plus-value financière semblent être des principes essentiels orientant la pratique<sup>824</sup>.

Dans l'enceinte de l'abattoir, les animaux sont principalement considérés comme des marchandises à transformer. Des marchandises, avec leurs spécificités éthologiques, anatomiques ou biologiques certes, mais surtout dotées d'une certaine valeur préalable et auxquelles le travail (*i.e.* la mise à mort, l'habillage et éventuellement la découpe) permet d'ajouter une valeur supplémentaire. Cela sonne comme un truisme : dans la phase d'abattage, le devenir-viande des animaux est donc, encore une fois, hégémonique, aussi bien dans les représentations que dans les pratiques.

Les bêtes en perdent-elles pour autant leur statut d'animaux ? Il peut sembler, à l'observation, que les travailleurs s'épargneraient bien, s'ils le pouvaient, le rapport au vivant : le caractère « animé » des bêtes est surtout appréhendé comme une contrainte justifiant un certain rudolement (animaux jetés des camions, tirés par les pattes, poussés avec les pieds, abattus sans grande préoccupation « humanitaire », etc.) pour parvenir au but. Dit grossièrement, la vie de la bête serait uniquement une caractéristique dont il faudrait débarrasser la marchandise afin de lui faire gagner de la valeur. Mais une telle formulation ne résiste guère à une mise en perspective plus large du rapport que les sociétés entretiennent avec les animaux. Peut-être faut-il juste voir dans ces pratiques l'illustration de ce propos de Jean-Pierre Digard : dans les sociétés pastorales, le relatif « maltraitement » des animaux n'est « nullement contradictoire avec la survalorisation voire la 'fétichisation' du bétail dans son ensemble » (1990, p.224). Cette absence de sollicitude ne signifie pas la négation de la vie. D'une certaine façon, l'obtention d'une viande halal permet justement, en ritualisant l'acmé de la mise à mort, de réaffirmer ce que les autres pratiques tendent à évacuer : l'animal est un être vivant. En contextes mécanisé et industriel en revanche, le rapport autre du travailleur (élément fixe dans une chaîne en mouvement automatique) à l'espace implique aussi un rapport autre à l'animalité : tant que l'homme tourne autour de la carcasse, dans un véritable rapport de « corps à corps », il ne peut évacuer la bestialité à laquelle il se confronte ; quand cette même carcasse est mue par une chaîne, la bête est ravalée au rang de simple marchandise indifférenciée.

Il est certain qu'en contexte indien, nonobstant l'idéologie diffuse de l'*ahimsā*, les chrétiens, hindous (de basses caste) et musulmans travaillant dans un abattoir artisanal, quand bien même ils souffrent du stigmate que la société fait peser sur leur profession (Ahmad, 2013, p.128), assument ouvertement la mise à mort des animaux, laquelle n'est pour eux que la suite opératoire logique de l'élevage. Mais l'espace indien est caractérisé par la coexistence de systèmes de valeurs juxtaposés, chacun régissant des activités et des territoires spécifiques.

---

<sup>824</sup> Bien évidemment, ces règles d'apparence « rationnelle » sont elles-mêmes enchâssées dans des imaginaires socioculturels qui les dépassent (Warnier, 1999, p.104-105). Les valeurs d'usage également sont produites dans un contexte culturel spécifique.

Que la mise à mort des animaux et les modalités de cette mise à mort ne soient pas contestées au sein du territoire de l'abattoir ne signifie pas pour autant qu'un consensus global émerge dans la société indienne à ce sujet, bien au contraire.

#### 4. Modernisation des abattoirs et contestations sociales

L'abattoir n'est pas un espace uniquement régi par les travailleurs qui l'utilisent. C'est aussi une « structure de service » (Young Lee, 2008, p.2) où on a vu que s'exerçait le contrôle institutionnel des pouvoirs publics (*ibid.*, p.4) : les règles sanitaires, hygiénistes et techniques imposées par l'Etat témoignent en effet d'une volonté de maîtrise et de modernisation des conditions générales de l'abattage. Plusieurs programmes gouvernementaux s'inscrivent dans cette logique. L'un d'eux, intitulé *Establishment / Modernization of Rural Slaughterhouses*, lancé en 2009, prévoit notamment la création de petits abattoirs privés dans les zones rurales et dans les villes de moins de 50 000 habitants. En 2012, le ministère des industries agroalimentaires a débloqué l'équivalent de plus de 30 millions d'euros à cette fin<sup>825</sup>. L'Etat cherche ainsi à lutter contre l'abattage clandestin, à éviter les pertes d'animaux vivants dues aux longues durées de transport, à assurer un approvisionnement abondant en viande et à développer la filière des sous-produits, notamment des peaux. Dans une phase pilote, l'Uttar Pradesh, l'Andhra Pradesh et le Meghalaya ont été ciblés<sup>826</sup>. Les grands abattoirs municipaux sont, eux, incités à être rénovés ou remplacés dans le cadre de partenariats public-privé.

##### a. Moralisation de l'abattage et régime d'hygiène

Ce programme a également pour but d'améliorer la qualité sanitaire de la viande produite. Une logique hygiéniste qui domine dans les discours des responsables vétérinaires que j'ai rencontrés dans les abattoirs, à la Municipalité de Chennai et dans les universités. L'abattoir de Pulianthopu est à cet égard un de ceux qui cristallisent le plus les critiques. Le vétérinaire employé par la Municipalité qui y exerce son contrôle me l'a décrit comme « l'endroit le plus sale du monde »<sup>827</sup> (*the dirtiest place in the world*). Et de me confier sa volonté de quitter au plus vite ce poste embarrassant... Il m'a d'ailleurs interdit de prendre la moindre photo au sein de l'établissement : « Ils me pendraient s'ils voyaient ce qui se passe ici<sup>828</sup> ». Son adjoint jette, lui, le blâme sur le manque d'investissements, mais également sur les comportements des travailleurs :

« Quiconque viendrait ici trouverait cet endroit horrible. Mais eux, les gens ordinaires (*common people*), ne le voient pas ; ils sont bornés (*fix-minded*) ».

<sup>825</sup> Source : « Food processing ministry to invest Rs 241 cr in abattoirs », *Business Standard*, 11 juin 2012.

<sup>826</sup> Source : *Annual Report 2010-2011*, Department of Animal Husbandry, Dairying & Fisheries.

<sup>827</sup> J'ai entendu exactement la même expression, comme un écho, dans la bouche de Dawn Williams, manager de la *Blue Cross of India* (cf. chapitre 7).

<sup>828</sup> Dans ce propos, le terme « ils » fait référence aux nombreux opposants (mangeurs de viande insatisfaits, militants écologistes, défenseurs des animaux, etc.) avec qui l'abattoir à déjà eu maille à partir.



Dans une condamnation d'ordre moral, la mauvaise hygiène du lieu et les mauvaises habitudes des travailleurs sont rejetées de concert, l'une et l'autre étant associées dans une causalité en boucle.

L'état dans lequel se trouve l'abattoir de Pulianthopu fait régulièrement l'objet d'articles dans la presse, dont les titres sont sans appel<sup>829</sup> : sont dénoncés pêle-mêle le sang, l'urine et les excréments qui recouvrent le sol, la pollution causée, l'ignorance des bouchers, la nocivité potentielle de la viande ainsi produite, etc. Des habitants du voisinage se plaignent également des odeurs pestilentielles qui se dégagent du lieu et du rejet d'effluents dans la rivière voisine<sup>830</sup>.

*b. A Chennai, un conflit sur le transfert et la relocalisation des activités*

L'abattoir de Pulianthopu est d'autant plus médiatisé que, depuis 2011, un nouvel abattoir, conçu à des fins industrielles et respectant tous les standards internationaux, a été construit dans l'enceinte de l'actuelle infrastructure (figure 5-1). Depuis plus de trente ans, la Municipalité de Chennai cherchait à rénover ou à remplacer cette relique de l'époque coloniale<sup>831</sup>. Un rapport publié en 2007 recommandait à la ville de s'équiper d'au moins 43 infrastructures de ce type<sup>832</sup>. Plusieurs appels d'offre ont été publiés à partir de 2007, mais ce n'est qu'en 2009 qu'une offre a été formulée par l'entreprise Hind Agro Industries Ltd. (basée à New Delhi). Le contrat a été signé entre les deux parties sur une base dite DBOT (*Design Build Operate and Transfer*), ce qui équivaut à un partenariat public-privé : l'entreprise se voyait accorder, moyennant une somme annuelle de 40 lakhs de roupies (environ 60 000 €), une concession de 22 ans, période pendant laquelle elle devait concevoir, construire et exploiter l'abattoir, à la suite de quoi l'infrastructure devait être transférée à la Municipalité de Chennai. La construction, d'un coût de 48 crores de roupies (environ 7 millions d'euros) a été achevée en novembre 2011<sup>833</sup>. Aux dires de Hind Agro, l'abattoir respecte les règles fixées par le *Tamil Nadu Pollution Control Board*, par le ministère des industries agroalimentaires ainsi que les standards internationaux<sup>834</sup>. L'accord prévoit que chaque jour, une première plage horaire (4h-8h) soit destinée aux grossistes, contremaîtres et abatteurs et qu'une seconde plage horaire (après 8h) soit destinée aux activités industrielles de l'entreprise. Cependant, au printemps 2015, le nouvel abattoir n'est toujours pas entré en fonction. Soutenus par un responsable politique local<sup>835</sup>, des travailleurs de l'abattoir (grossistes, contremaîtres et ouvriers journaliers) se sont regroupés en association (la *Perambur Meat's*

<sup>829</sup> Par exemple : « An abattoir that is unsafe, unclean and out-of-date » (*The Hindu*, 03 septembre 2005) ; « In Perambur, butchers cut into pound of flesh under water » (*The Times of India*, 06 novembre 2012) ; « Slaughter methods in Chennai raise a stink » (*The Times of India*, 01 avril 2012) ; « Old Perambur abattoir very pathetic » (*The Hindu*, 07 décembre 2013), etc.

<sup>830</sup> Source : « Slaughterhouse minus recycling plant poses risk », *The Deccan Chronicle*, 22 mai 2012.

<sup>831</sup> Source : « Modernised Pulianthopu abattoir to be open soon », *The Indian Express*, 09 juillet 2011.

<sup>832</sup> Source : « Chennai Corporation to raze old Perambur abattoir », *The Times of India*, 06 mars 2013.

<sup>833</sup> Source : « Chennai Corporation to take over Perambur abattoir, pay private company », *The Times of India*, 05 janvier 2013.

<sup>834</sup> Source : <http://indiankanoon.org/doc/94923135/> ; consulté le 11/03/2015.

<sup>835</sup> V. Neelakandan, membre du parti AIADMK et élu du quartier de T.V.K. Nagar, qui inclut dans son périmètre le site de l'abattoir de Pulianthopu.

*Labourer Association*) afin de s'opposer au transfert de leurs activités de l'ancien site vers l'abattoir industriel. Arguant du fait qu'un tel transfert les empêcherait d'exercer leurs activités comme à l'accoutumée et menacerait donc les moyens de subsistance de milliers de familles, ils ont déposé un recours auprès de la Cour Supérieure (*High Court*) de Chennai. Dans cette requête, les travailleurs accusent l'opérateur industriel de transformer l'abattoir, sous couvert de modernisation, en lieu destiné à dégager des profits commerciaux<sup>836</sup>. L'entreprise privée s'en défend, prétendant qu'elle mettra tous les jours les infrastructures à disposition des travailleurs et que la nouvelle configuration de l'abattoir ne menace en rien leurs activités. La Municipalité de Chennai est, elle, prise entre plusieurs feux : d'un côté, l'association des bouchers détaillants (*Chennai Mutton Merchant Retailers Association*), l'entreprise Hind Agro et la Cour Supérieure, saisie par cette dernière, la somment d'accélérer le transfert<sup>837</sup> ; de l'autre, les bouchers refusent catégoriquement d'utiliser la nouvelle infrastructure<sup>838</sup> et accusent la Municipalité d'être responsable du mauvais état du vieil abattoir<sup>839</sup>. Sur place les vétérinaires de la Municipalité se désespèrent du blocage et considèrent les travailleurs avec mépris. Des travailleurs qui m'ont unanimement fait part de leur peur d'y perdre leurs compétences et de leur revenu : « On ne sait pas comment ça marche, tout est électrique là-dedans, c'est dangereux ! » ; « Tu mets la chèvre vivante et elle ressort morte et coupée, ce sont les machines qui font tout le boulot ! » ; « Tout est automatisé, ça ne prend que deux secondes d'abattre ! », etc. Afin de faciliter une résolution de la crise, la Municipalité a demandé à Hind Agro de bâtir, toujours sur le même site, un abri fermé d'environ 2500 mètres carrés (figure 5-1), électrifié, ventilé et approvisionné en eau, afin d'y opérer un transfert temporaire des activités d'abattage, de fournir des conditions de travail plus hygiéniques et de raser l'ancienne infrastructure<sup>840</sup>. Cependant, ce bâtiment non plus n'est pas utilisé, les travailleurs arguant qu'il est trop petit, obscur et mal ventilé. La Municipalité a également proposé à l'entreprise le rachat pur et simple de l'abattoir mécanisé, opération que cette dernière a refusée<sup>841</sup>.

L'ancien et le nouvel abattoir sont donc pris dans un imbroglio politico-juridique incluant de nombreux acteurs : l'entreprise Hind Agro demande le respect du contrat, les bouchers détaillants de certains quartiers de la ville appellent à un transfert rapide auquel les travailleurs de l'abattoir s'opposent, de peur d'y perdre leur gagne-pain, la Municipalité cherche à concilier les intérêts de chacun tout en souhaitant améliorer les conditions d'hygiène du lieu. D'autres organisations interviennent également dans la polémique : le *Tamil Nadu Pollution Control Board*, structure publique, s'offusque de l'état « pathétique » de la vieille infrastructure et notamment du rejet d'effluents (sang, urine, excréments) dans les canalisations et les canaux aux alentours

---

<sup>836</sup> La requête est disponible en ligne : <http://indiankanoon.org/doc/94923135/> ; consulté le 11/03/2015.

<sup>837</sup> Sources : « Butchers block abattoir move », *The New Indian Express*, 03 janvier 2013 ; HC flays Corporation for not using the modern slaughter house », *Business Standard*, 15 décembre 2014.

<sup>838</sup> Source : « Meat retailers urge opening of new slaughter house », *The Hindu*, 18 juillet 2012.

<sup>839</sup> Source : <https://sowswamin.wordpress.com/2014/02/19/278/> ; consulté le 19/02/2014.

<sup>840</sup> Source : « Chennai Corporation to raze old Perambur abattoir », *The Times of India*, 06 mars 2013.

<sup>841</sup> Source : « Chennai Corporation to take over Perambur abattoir, pay private company », *The Times of India*, 05 janvier 2013.

alors que l'association *People for Cattle in India* cherche à y faire respecter la législation indienne au sujet de l'abattage des bovins et du traitement des animaux<sup>842</sup>. Tant de conflits qui font régulièrement les choux gras de la presse locale, tamoulophone ou anglophone.

c. *Des lieux de marginalisation et d'affrontement*

Le conflit qui dure autour de l'abattoir de Chennai rappelle à bien des égards la longue lutte de résistance menée par les bouchers et abatteurs de Delhi contre le transfert de l'abattoir sis dans le quartier d'Idgah vers la ville de Ghazipur (à l'est de la capitale). Dans les années 1990, la Cour Supérieure de la ville a exigé la fermeture de l'ancien abattoir (Robins, 1999, p.415 ; Ahmad, 2014, p.28). Après plus d'une décennie de lutte, les activités ont définitivement été transférées à vingt kilomètres de l'ancien site ; un contrat de crédit-bail (*leasing*) lie à présent la Municipalité de Delhi à la société Allana Sons pour l'exploitation de ce nouvel abattoir entièrement mécanisé et en partie tourné vers l'exportation de viande de buffle (Ahmad, 2013, p.126).

Les autorités sont donc engagées dans la voie de la normalisation, de la modernisation, de la privatisation, de l'industrialisation et de la relocalisation géographique des abattoirs. Il est difficile de ne pas voir dans ces mesures, ainsi que dans le mépris affiché pour les travailleurs de la viande, une forme de stigmatisme apposé sur l'activité d'abattage et sur ceux qui la pratiquent<sup>843</sup>. Le strict contrôle public sur l'abattage est certes en rapport avec des considérations d'hygiène, mais il est aussi à mettre sur le compte d'une idéologie propre aux hautes castes hindoues : le tabou rituel portant sur la viande et sur la mise à mort des animaux contribue, lui aussi, à marginaliser le métier, l'activité et le lieu d'abattage (Ahmad, 2013, p.128) – d'une manière générale, c'est tout travail matériel qui en Inde se trouve « usuellement entaché d'infériorité » (Heuzé, p.11). Outre ce stigmatisme social et moral, la pénibilité des conditions de travail, la précarité de l'emploi à la journée et les faibles revenus des bouchers font des abattoirs des lieux de précarité et de souffrance, mais également de défense des droits des travailleurs. Depuis les années 2000, le *Sarva Shramik Sangh*, syndicat général des travailleurs, mène ainsi des campagnes de soutien auprès des ouvriers indépendants de l'abattoir de Deonar à Mumbai et cherche à sensibiliser la municipalité de la ville sur leur statut défavorisé<sup>844</sup>. A Delhi comme à Chennai, exposés aux velléités de modernisation et de privatisation, les travailleurs ont le sentiment d'être les victimes d'un processus opéré à marche forcée, transformant l'ancien abattoir public, lieu humanisé et familial (Ahmad, 2013, p.128), en un monde mécanisé placé sous la coupe d'un froid calcul économique. Dans cette reconfiguration technique de la chaîne opératoire, c'est un véritable sentiment de dépossession que ressentent ces travailleurs<sup>845</sup> ou, dans les mots d'André Leroi-Gourhan, une « perte d'appartenance à un groupe de personnalité marqué et d'échelle

<sup>842</sup> Source : « Old Perambur abattoir very pathetic: TNPCB », *The Hindu*, 7 décembre 2013.

<sup>843</sup> Aux yeux des hautes castes et de la classe moyenne et supérieure, les bouchers cumulent les tares : souvent couverts de sang, ils sont également issus de milieux pauvres et peu éduqués.

<sup>844</sup> Source : <http://cms.iuf.org/?q=node/1318> ; consulté le 12/09/2012.

<sup>845</sup> Les travailleurs des abattoirs industrialisés d'Europe déplorent d'ailleurs eux aussi « la perte des savoir-faire liés à leur métier » (Porcher, 2011, p.101).

confortable » (1964b, p.59). Privés de leur espace, de leurs outils et de leurs méthodes de travail, ils sont confrontés à une « déculturation technique complète » (1964b, p.59). Au *Central Leather Research Institute* de Chennai, on voit plutôt cette mécanisation comme une chance offerte à certaines communautés d'entrer dans l'activité, la prise en charge par la machine des tâches considérées comme étant impures permettant d'atténuer la structuration « castée » (*caste-based*) de l'activité<sup>846</sup>.

A Chennai, comme dans d'autres villes du pays, les ambitions de modernisation et de relocalisation se heurtent donc à des résistances farouches des travailleurs. Elles doivent aussi composer avec les discours et les actions de collectifs divers (militants pour la cause animale, nationalistes hindous, écologistes, etc.) qui contribuent à faire des abattoirs de véritables lieux de contestation politique (chapitre 7).

### **E. Des lieux d'abattage qui « prennent place » et qui « font place »**

Les lieux d'abattage subissent une double régulation spatiale : à l'échelle macro, une régulation quant à leur localisation (éloignement et contrôle) et, à l'échelle micro, une régulation quant à leur organisation interne (cloisonnement des secteurs et circulation régulée des bêtes et des carcasses). Si elle ne relève pas exclusivement du cas étudié, cette double régulation n'en semble pas moins particulièrement accentuée, ou du moins revêtir certaines caractéristiques spécifiques, en contexte indien. La question de la distance sous-tend donc tout le processus d'abattage, par l'éloignement du lieu et de l'acte et par la séparation entre les espèces et entre les viandes. Les lieux d'abattage apparaissent alors comme des institutions fondamentalement géographiques.

#### **1. L'abattoir, un dispositif spatial ?**

On peut ici émettre l'hypothèse que les abattoirs indiens peuvent plus précisément être envisagés comme un « dispositif spatial ». Ce terme, inspiré des travaux de Michel Foucault sur la notion de « dispositif » (1975, p.230 ; 1976, p.99), a été proposé par Michel Lussault (2007, p.201), puis repris et développé par les géographes Olivier Milhaud (2009, p.71 – au sujet des prisons), Jean Estebanez (2010, p.174 – au sujet des zoos) ou Tristan Bruslé (2015, p.253 – au sujet des camps de travailleurs). L'expression de « dispositif spatial » vise à définir une « configuration stabilisée » (Lussault, 2007, p.201), « un système qui rend concrets, efficaces mais discrets un pouvoir et des normes en les inscrivant matériellement en un lieu bien précis » (Estebanez, 2010, p.174). Les abattoirs municipaux indiens, lieux clôturés et éloignés, dans lesquels les sections « bœuf » et « mouton » sont séparées de droit et hiérarchisées de fait, répondent à cette définition. Si l'on suit les distinctions opérées par Michel Lussault, l'espace y

---

<sup>846</sup> Source : communication personnelle de Dr. Chandramouli, *Central Leather Research Institute*.

joue effectivement le rôle à la fois d'« opérateur de traduction » (2007, p.201), dans la mesure où il transforme un fait brut (l'abattage des bêtes) en problème sociétal et politique (l'impureté de la viande et l'immoralité de la mise à mort et de « support de délégation » (Lussault, 2007, p.202), car c'est un objet spatial organisé et « chargé de valeurs » (*ibid.*) sur lequel on s'appuie pour qu'une action (l'abattage, la dépouille et la découpe) atteigne ses objectifs (obtenir de la viande consommable à partir de l'animal vivant et éviter tout contact entre bœuf et mouton).

Le lieu de l'abattoir municipal ne se réduit donc pas uniquement à son architecture et à sa structure spatiale propre : à l'instar des zoos étudiés par Jean Estebanez, il est inséré « dans un système hétérogène de règlements, de discours, d'outils et de technologies » (2010, p.174), permettant « l'articulation entre matériel et symbolique » (*ibid.*). Et, encore plus que le zoo, il met à bonne distance les animaux (et les viandes qui en résultent), procédant à un « découpage du vivant » (*ibid.*) au sens propre et concret – un découpage de la carcasse – comme au sens figuré et idéal – une mise en ordre du monde ! Difficile alors d'y voir un « non-lieu » (Vialles, 1987, p.15), car, contrairement à la définition que Marc Augé donne de ce terme (1992, p.100), l'abattoir est relationnel et historique ; difficile aussi d'y voir un « espace hétérotopique » (Young Lee, 2008, p.6 ; à partir de Foucault, 2009), car, ancré dans un circuit économique quotidien, il n'est pas « absolument autre » (Foucault, 2009, p.25) ou « lié à des découpages singuliers du temps » (*ibid.*, p.30). L'abattoir indien (municipal, mais cette caractérisation peut être étendue à tout lieu d'abattage) est plutôt un lieu à part entière : un lieu de travail, un lieu de production, un lieu de pouvoir et de contrôle (et donc de conflit sur les significations de la marchandise produite) et un lieu de définition symbolique de ce que sont les différentes viandes.

## **2. Des lieux à la fois marginaux et centraux**

Quoiqu'à la marge, les abattoirs sont parcourus par des logiques techniques, économiques, sociales, mais aussi sanitaires, écologiques, politiques, religieuses ou morales qui se combinent, s'articulent et souvent s'affrontent. Tout se passe donc comme si l'on cherchait à la fois à éloigner, à évacuer le plus possible les abattoirs, tout en en faisant des lieux prioritaires de négociations et de contestations. Cette double spécificité – marginalité et centralité – des lieux d'abattage ne peut être comprise qu'en lien avec la pluralité culturelle (Srinivas, 2002, p.111), avec l'aspect multiforme et fortement localisé des différents systèmes de valeur en Inde : tout à la fois coexistants, concurrents ou autonomes, ils régissent chacun des territoires et des activités spécifiques.

Les lieux d'abattage, c'est la viande faite espace : s'ils sont un lieu d'affrontements, c'est qu'ils donnent une existence spatiale concrète à cet objet au fort potentiel agonistique, aisément enclin à être chargé de significations multiples, qu'est la viande. La dialectique entre marginalisation et centralité, qui parcourt la question des lieux d'abattage en Inde, s'applique tout autant à la viande en elle-même, un objet lui aussi matériellement marginal mais symboliquement central.

## **II. La transformation finale de la viande : l'artisanat au défit de l'industrie naissante**

Ce n'est qu'à sa sortie du lieu d'abattage que la viande entame véritablement sa « vie sociale » (Appadurai, 1986b, p.13). Abats et carcasses sont acheminés vers l'étape finale du circuit d'approvisionnement, vers le lieu où ils seront découpés en conformité avec les usages et les attentes des mangeurs, éventuellement conditionnés, puis vendus.

Dans le développement qui suit, je me concentre plus particulièrement sur la distinction entre les différents types de réseaux et de lieux de vente et sur les méthodes de travail qui leur sont propres. Cette analyse est complétée par le chapitre suivant (chapitre 6), dans lequel j'expose plus en détails la configuration géographique de la distribution, en lien avec l'étude de la présence et de la visibilité de la viande dans l'espace urbain.

### **A. De multiples relations à l'ordre juridique et à l'ordre rituel**

#### **1. Une réglementation inégalement respectée**

Officiellement, la vente de viande est réglementée par les pouvoirs publics : les sections 309 et 349(21) du *Chennai City Municipal Corporation Act*<sup>847</sup> fixent l'obligation, pour quiconque souhaite exercer cette activité, d'obtenir une licence de la Municipalité. A cette fin, le vendeur doit fournir, entre autres, les plans du bâtiment, un certificat de non-objection de la part du propriétaire des lieux et du voisinage, ainsi que la somme de 400 roupies (environ 5€). Les services vétérinaires de la Municipalité m'ont dit qu'une visite était effectuée avant d'accorder une licence, mais les bouchers tendent à contredire cette affirmation. Par ailleurs, il semble courant de payer des dessous-de-table afin de faciliter les démarches. Ces procédures devraient évoluer avec l'annonce faite en décembre 2014 par la *Food Safety and Standards Authority of India* (autorité dépendant du Ministère de la Santé) de la nécessité pour les boucheries et les abattoirs d'obtenir une licence délivrée par le Gouvernement central et non plus simplement par les autorités locales<sup>848</sup>. Une telle décision est officiellement motivée par la volonté de renforcer le contrôle public en termes d'hygiène et de comportement à l'égard des animaux.

La grande majorité des bouchers de Chennai possède une licence municipale, du moins dans les quartiers anciens et centraux. Celle-ci doit obligatoirement être affichée et les bouchers me l'ont souvent montrée avec fierté comme gage de leur professionnalisme. Dans les quartiers périphériques ayant récemment été intégrés dans le périmètre de la Municipalité, de nombreuses

---

<sup>847</sup> On peut le consulter à l'adresse suivante : [http://www.chennaicorporation.gov.in/images/chennai\\_city\\_municipal\\_corporation\\_act.pdf](http://www.chennaicorporation.gov.in/images/chennai_city_municipal_corporation_act.pdf) ; consulté le 16/03/2015.

<sup>848</sup> Source : « Meat shops and slaughterhouses will now need licences from Centre », *Daily Mail*, 24 décembre 2014.

boucheries ne sont pas encore licenciées<sup>849</sup>. Dans les zones rurales également, très peu de boucheries et d'étals de vente de viande disposent de licences, soit qu'ils n'aient pas réalisé la procédure pour en obtenir une, soit que les autorités locales ne légifèrent pas à ce sujet. Contrairement à d'autres secteurs d'activité, celui de la viande tend à être plus formel quand le degré d'urbanité augmente. Car si l'urbain est souvent le lieu de l'informel (Lussault, 2013, p.110), c'est également un territoire sur lequel la puissance publique a la capacité à la fois de légiférer et de punir. En janvier 2015, la Municipalité de Coimbatore (Tamil Nadu) a par exemple ordonné la fermeture de 107 boucheries décrétées illégales, prétextant qu'il ne s'agissait pas simplement de faire appliquer la loi, mais également de lutter pour la santé publique<sup>850</sup>. Un tel argument peut sembler légèrement fallacieux : le niveau d'hygiène n'est pas mécaniquement plus élevé dans les lieux légitimes que dans les lieux informels. A Nashik (Maharashtra), ville de plus d'un million d'habitants, ce sont 110 lieux de vente considérés « illégaux » qui ont été mis à l'amende en janvier 2012<sup>851</sup>.

La définition de la légalité se complique par l'imbrication, au niveau du lieu de vente, de deux exigences : celle de la possession d'une licence et celle de la vente d'une viande produite sous contrôle municipal. A Chennai, il arrive que des lieux de distribution non licenciés vendent une viande portant le sceau de la Municipalité ; inversement, des boucheries licenciées s'approvisionnent dans des filières informelles. Les configurations de la relation à la conformité sont donc multiples, jusqu'à présenter parfois une myriade de situations particulières.

## **2. La viande, un objet de contrebande**

Il est un cas spectaculaire et médiatisé de non-respect de la législation : celui de la contrebande de viande depuis des Etats voisins<sup>852</sup>. Par définition, il est compliqué d'évaluer la quantité de viande ainsi acheminée et d'en tracer les circuits. La presse locale rapporte souvent les saisies effectuées par la Municipalité de Chennai. Le 12 septembre 2012 par exemple, plus de 2 000 kilogrammes de viande ont été trouvés en gare d'Egmore dans un train en provenance de Kakinada (Andhra Pradesh)<sup>853</sup>. Suite à ces opérations, au cours desquelles plus de 15 tonnes de viande (principalement du bœuf) auraient été saisies durant l'année 2012, les contrebandiers (*smugglers*) se seraient rabattus sur le transport routier, plus compliqué à contrôler<sup>854</sup>. Le transport de viande sur des longues distances n'est pas en soi interdit en Inde, mais la viande doit être tamponnée (*stamped*) par un service vétérinaire certifié, accompagnée d'un bon d'expédition avec l'adresse du destinataire et protégée par le double de son poids en glace (sans

<sup>849</sup> Communication personnelle de Dr. Jayaram, Municipalité de Chennai.

<sup>850</sup> Source : « 107 illegal meat shops face corporation's hatchet », *The Times of India*, 12 janvier 2015.

<sup>851</sup> Source : « Action against 110 illegal meat shops yield Rs 30 K », *The Times of India*, 18 janvier 2013.

<sup>852</sup> Parfois elle vient aussi du Rajasthan ; source : « Meat smugglers take road route after train raids », *The Times of India*, 14 décembre 2012.

<sup>853</sup> Source : « 2130 kg of rotten meat sized from Egmore station », *The Hindu*, 13 septembre 2012.

<sup>854</sup> Source : « Meat smugglers take road route after train raids », *The Times of India*, 14 décembre 2012.

contact direct)<sup>855</sup>. Ces conditions ne sont à l'évidence jamais respectées et la viande saisie est généralement décrite comme étant « pourrie » (*rotten*) à l'arrivée. Cette viande acheminée en contrebande est ensuite vendue par les boucheries de la ville à un prix inférieur à celui de la viande obtenue à l'abattoir municipal. Ces importants volumes échangés en contrebande confirment le statut de marchandise de la viande : une marchandise ayant à la fois une valeur d'usage (en vue d'être consommée, ce qui explique son acheminement à Chennai) et une valeur d'échange (en vue d'être vendue, ce qui explique la volonté de contourner la législation afin de maximiser le profit).

### **3. Distinctions rituelles et morales entre les viandes et entre les boucheries**

Les textes juridiques ne sont pas les seules normes régissant la vente de viande en Inde. A l'instar de la consommation et de l'abattage, la distribution de viande est régulée par un régime de moralité et de ritualité : une distinction nette sépare les lieux de vente de viande bovine<sup>856</sup> des lieux de vente des autres viandes. Cette distinction, fondamentale, traverse comme un fil rouge l'ensemble de la présente étude sur les boucheries indiennes. On l'a vu, dès l'entrée dans l'abattoir, les deux filières de ruminants sont séparées : elles le restent *a fortiori* par la suite. Ce nouveau cloisonnement renvoie certes lui aussi à des logiques professionnelles, mais il traduit surtout une mise à l'écart spatiale – j'y reviens en détails dans le chapitre 6. Il est donc extrêmement rare qu'un boucher vende à la fois du bœuf et une autre viande. Hormis dans les boucheries haut de gamme (*infra*), je n'ai rencontré cette configuration que dans deux boucheries de Chennai<sup>857</sup>, dans des quartiers au demeurant plutôt aisés (Anna Nagar et Egmore). Une telle séparation prévaut également dans le reste du Tamil Nadu, à Pondichéry, mais aussi, d'après mes observations, à Bangalore, à Kolkata et, d'après Zarin Ahmad, à Delhi (2014, p.25). Ainsi, si le bœuf est toujours vendu à part, le mouton et le poulet sont, eux, de plus en plus souvent vendus conjointement.

Le cas de la vente de viande porcine mérite aussi une rapide attention : dans les boucheries artisanales, cette viande est, elle aussi, toujours vendue séparément. A Chennai, il n'y a pas plus de dix lieux de vente ; ils sont principalement situés dans les quartiers cosmopolites (comme Aminjikarai), peuplés de membres de la communauté anglo-indienne (Aynavaram), de chrétiens ou de tribaux ; le Loyola College, célèbre université chrétienne située dans le quartier de Nungambakkam à Chennai, en vend sur son campus le dimanche. Dans les boucheries haut de gamme en revanche, le porc peut voisiner d'autres viandes (*infra*).

Outre cette distinction, marchande et rituelle, entre les viandes, une deuxième grande distinction peut donc être établie entre, d'un côté, les boucheries artisanales et, de l'autre, les boucheries

---

<sup>855</sup> Communication personnelle de Dr. Jayaram, Municipalité de Chennai.

<sup>856</sup> Que cette viande soit issue de l'espèce *Bos taurus* ou *Bubalus bubalis*.

<sup>857</sup> Parmi la petite centaine de boucheries que j'ai visitées ou repérées dans la ville.



haut de gamme et les supermarchés des quartiers huppés des grandes villes, encore marginaux. Je commence avec les premières, largement majoritaires, puis je me concentre sur les seconds avant d'évoquer la dynamique naissante d'industrialisation de la filière dans laquelle ces derniers sont intégrés.

## **B. Le secteur artisanal : types de boutiques et modalités techniques et professionnelles du travail**

### **1. Des lieux de découpe et de vente de viande**

Les boucheries artisanales peuvent, elles aussi, être distinguées entre elles : les boucheries informelles des zones rurales et des marges urbaines diffèrent des boucheries institutionnelles des zones urbaines ou en voie d'urbanisation. Mais évoquer uniquement les « boucheries » dans une présentation des lieux de découpe et de vente de viande est par trop restrictif. Car celles-ci n'ont pas le monopole de cette activité. Ainsi, la vente ambulante est une modalité qui, si elle a longtemps été la norme (Ahmad, 2014, p.25), reste toutefois encore prégnante dans le contexte rural. Dans le village de Kamachipuram, le bœuf et le porc sont livrés deux fois par semaine (en général le samedi et le dimanche) : peu après l'aube, un vieillard vêtu d'un simple *lungui*<sup>858</sup> sillonne à vélo les ruelles du quartier des Dalits ; une boîte en polystyrène arrimée à son porte-bagage protège et masque la viande préalablement découpée en morceaux. Certains vendeurs ambulants travaillent pour le compte d'un boucher possédant une boutique à Chinnamanur, la ville située à moins de dix kilomètres ; pour d'autres, le porte-à-porte est la seule modalité de vente de la chair d'un animal qu'ils ont abattus eux-mêmes, dans un village proche. La vente à domicile reste donc le propre des zones rurales et des viandes sur lesquelles pèsent d'importants tabous religieux.

#### **a. Les boucheries informelles : de multiples configurations spatiales**

Les boucheries informelles sont majoritairement situées en zone rurale, ou en périphérie des villes. Là encore, le terme « boucherie » peut sembler excessif ou trop institutionnel : il s'agit ici souvent d'un lieu plus ou moins délimité où l'on procède à la découpe finale et à la vente de viande et non pas toujours d'un espace fermé spécialement dédié à cette activité. Les termes anglais « *meat shop* », équivalent du tamoul « *kaṛi kaṭai* » (littéralement « magasin de viande »), ou « *meat stand* » sont plus appropriés pour désigner ce qui se réduit parfois à un simple billot de bois posé sur le côté de la chaussée, quelquefois surmonté de crochets et d'une balance mécanique et, au mieux, coiffé d'un auvent tressé de feuilles, d'une bâche de plastique ou d'une simple plaque de tôle ondulée (photographie 5-4).

---

<sup>858</sup> Equivalent indien d'un sarong ; il est habituellement considéré comme un habit de pauvre.



**Photographie 5-4 – Stands informels de bouchers à Kamachipuram**

*Clichés : M. Bruckert, novembre 2013*

Ces stands sont tantôt situés au centre des villages, tantôt le long des principaux axes routiers. Leur utilisation est ponctuelle : la viande n'y est en vente que certains jours et pendant des durées relativement courtes. A Pondichéry, on trouve de tels stands de vente de viande de bœuf à la sortie de la ville, le long de l'axe menant à Villuppuram ; ils ne sont utilisés que le dimanche. A Kamachipuram, trois étals informels coexistent au cœur du bourg (carte 6-7). Depuis environ vingt ans, ils servent du mouton le mercredi, le samedi et le dimanche, entre 6h et 10h. La vente de viande n'est donc pas l'activité principale de ces bouchers venus d'Azhaapur, un hameau voisin : deux d'entre eux sont des marchands de bestiaux et l'autre est un petit propriétaire terrien. Tous trois appartiennent à des castes intermédiaires : les deux premiers sont issus de la communauté des Chettiyars, le troisième de celle des Mukkulathors (Thevars). Les animaux (plutôt des caprins que des ovins), achetés directement à des éleveurs ou à un marché aux bestiaux local (principalement celui de Chinnamanur), sont mis à mort le matin même de la vente. En semaine, une à deux bêtes sont abattues et débitées par étal, jusqu'à cinq le dimanche. La viande est découpée à la demande ; la carcasse et les abats sont habituellement écoulés avant 10h. Un intermédiaire ambulant vient récupérer les peaux en fin de matinée pour les acheminer vers le marché en gros de Cambam ; les excréments sont utilisés pour fertiliser les champs.

L'aspect temporaire de la vente est, certes, lié à une faiblesse de la demande : « Si je servais de la viande tous les jours, personne ne viendrait m'en acheter ! » m'a dit un des bouchers. A 350 roupies (soit 5€) le kilogramme, peu de villageois peuvent s'offrir du mouton au quotidien. Des régulations culturelles et, notamment, la marginalité de la viande dans l'alimentation, sont aussi à prendre en compte. Les jours d'activité des étals (mercredi, samedi et dimanche) correspondent aux jours de la semaine échappant au calendrier hebdomadaire des jeûnes rituels – dans ces villages, le mardi et le vendredi sont les principaux jours d'abstinence de viande. Par ailleurs, de nombreux villageois expliquent cette temporalité de la vente de viande par une correspondance

avec celle des bains d'huile (*oil bath*) : repas carné et onction sont deux plaisirs qu'on s'offre conjointement<sup>859</sup> – ce qui confirme l'inscription de la consommation de viande dans un « modèle cérémoniel » (chapitre 2) toujours d'actualité.

*b. Les boucheries formelles : une institution urbaine*

Les boucheries formelles sont quant à elles des lieux ayant l'unique vocation de découper et de vendre de la viande. Si elles sont quasiment inexistantes dans les zones rurales, certaines (vendant principalement du poulet) apparaissent dans les petits bourgs – c'est le cas à Kamachipuram. En zone urbaine, ces lieux sont de deux sortes : les étals de viande inclus dans les marchés municipaux et les boutiques indépendantes.

*i. Les étals des marchés : une logique de bazar*

Les marchés sont des institutions sous contrôle municipal. A Chennai, certains datent de la présence anglaise ; le site de la Municipalité en dénombre 184<sup>860</sup>. Tous les grands bourgs du Tamil Nadu en comptent au moins un principal, localisé habituellement à proximité du centre. Le terme « marché » (*market* ou *bazar*) est cependant polysémique : le plus souvent, il désigne des lieux circonscrits par une enceinte matérialisée et caractérisés par une architecture propre ; on y pénètre en franchissant un portail portant le nom usuel du lieu<sup>861</sup>. Parfois, ce terme réfère également à un ensemble faiblement délimité de rues commerçantes communicantes<sup>862</sup> (Dupuis, 1960, p.35).

Les marchés municipaux sont divisés en secteurs : le secteur alimentaire se distingue du secteur non-alimentaire ; le premier se compose lui aussi de sous-secteurs, vendant chacun séparément des graines (céréales, légumineuses, etc.), des épices, des huiles, des fruits et légumes et des produits carnés. Ce dernier secteur se subdivise lui aussi : on différencie habituellement une rangée d'étals destinés au poisson et aux fruits de mer, une au poulet, une au mouton et une aux abats (de petits ruminants) – il arrive cependant à certains endroits que mouton et poulet soient vendus de concert, de même qu'abats et poulet, ou encore viande et abats de mouton (photographie 5-5). Sur un même marché, jusqu'à une dizaine de vendeurs de mouton ou de poulet peuvent s'aligner, chacun proposant une marchandise en tous points similaire à celle de son voisin. C'est donc une logique de bazar qui préside ici : l'offre est concentrée, répartie en secteurs différenciés entre eux mais homogènes en leur sein. De tous les marchés que j'ai visités, seuls le marché Goubert de Pondichéry et le marché central d'Ooty (district des Nilgiris),

<sup>859</sup> Louis Dumont, qui note également cette association dans les années 1950 chez les Pramalai Kallars, relève qu'elle indique que le bain d'huile nettoie mais ne purifie pas : seule l'eau a cette dernière vertu (2000, p.85).

<sup>860</sup> Source : <http://www.chennaicorporation.gov.in/others/Markets.htm> ; consulté le 10/07/2015.

<sup>861</sup> C'est le cas au Tamil Nadu des principaux marchés de Chennai (notamment Adam Market et Zam Bazar dans le quartier de Triplicane), d'Oothy (district des Nilgiris) et de Kodaikannal (district de Dindigul) mais aussi à Pondichéry des marchés Nellithopu et Goubert.

<sup>862</sup> C'est le cas à Tiruvannamalai ou à Hosur.

deux villes très marquées par la colonisation et à forte présence chrétienne, disposent d'une section pour la viande de bœuf. Le marché d'Ooty comporte même une rangée, certes isolée, d'étals destinés à la viande de porc.



**Photographie 5-5 – Etals de marchés en contexte tamoul**

*Clichés : M. Bruckert, mars 2012, août 2013 ; S. Guillemain, août 2014*

Ces clichés illustrent la diversité des combinaisons possibles entre les différents produits vendus : poulet et abats d'un côté (en haut à gauche) et carcasses seules de mouton de l'autre (en haut à droite) à Adam Market (Triplicane, Chennai) ; carcasses et abats sur le même étal (en bas) à Nellithopu (Pondichéry).

#### *ii. Les boutiques : d'installation plus récente*

Les boutiques isolées sont plus récentes que les marchés. A Chennai, parmi celles où je me suis rendu, un grand nombre a ouvert au cours des dix à vingt dernières années afin de répondre à une demande doublement croissante (du fait de l'expansion démographique de la ville et de la hausse de la consommation individuelle). Au Tamil Nadu, on les retrouve dans les rues

marchandes, souvent dans les quartiers à prédominance musulmane. Quelquefois, ces boutiques sont regroupées dans une même rue : c'est le cas par exemple des vendeurs de bœuf à Hosur – quand le marché municipal, par conformité avec la morale des castes supérieures, ferme ses portes aux bouchers bovins, la ruelle d'un quartier à dominante Dalit remplit cette fonction de concentration de l'offre<sup>863</sup>.

Il existe plusieurs types de boutiques : certaines font à peine quelques mètres carrés, rassemblant l'ensemble des activités sur un espace très réduit, alors que d'autres disposent d'une pièce de vente et d'une pièce de préparation. La salle de vente dispose en général d'un billot en bois, d'un plan de travail en marbre ou en inox, d'une balance électronique ou mécanique et de bacs en plastique destinés à la pesée. Les boutiques sont habituellement largement ouvertes sur la rue ; à leur seuil, les carcasses de mouton et de poulet sont suspendues à des crochets (photographie 5-6). Les boucheries bovines quant à elles conservent souvent leur viande tant controversée au fond de la boutique, à l'abri du regard des passants.



**Photographie 5-6 – Devantures d'une boucherie de poulet et d'une boucherie de mouton, quartiers de Triplicane et d'Anna Nagar (Chennai)**

*Clichés : M. Bruckert, mars 2012, août 2013, août 2014*

## **2. La découpe : modalités techniques et symboliques**

Malgré des agencements spatiaux très variables, les techniques de travail et de traitement de la viande sont similaires, du moins dans les grands traits, dans l'ensemble de ces boucheries artisanales (informelles ou officielles). Il faut ici, comme à l'accoutumée, distinguer entre les viandes, principalement pour des raisons ayant trait aux configurations morphologiques distinctes des carcasses.

<sup>863</sup> Je reviens plus en détails dans le chapitre 6 sur la géographie et la visibilité de la viande dans l'espace public.

a. Des techniques adaptées aux carcasses travaillées

Les poulets sont habituellement maintenus vivants à proximité du lieu de vente, soit dans une salle dédiée au fond de la boutique, soit sur le trottoir, dans les caisses métalliques dans lesquelles ils ont été livrés (photographie 5-6). Si le volume de vente est important, les bouchers peuvent décider d'abattre des volailles en avance et d'en suspendre les carcasses à des crochets ; usuellement, l'abattage se fait plutôt à la commande. Afin d'étourdir l'animal, le bec de la bête peut être rapidement trempé dans l'eau avant la saignée. La tête est ensuite maintenue en arrière par la main gauche pendant que, de la main droite, le couteau incise la gorge. Les bouchers musulmans marmonnent parfois « *bismillah allahu akbar* » à ce moment là, afin d'assurer le caractère halal de la viande. Le poulet saigné est alors jeté dans un grand seau percé en son fond, dans lequel il se débat quelques secondes avant de trépasser. Une fois inertes, les bêtes sont récupérées, les plumes maculées de sang. Afin de rendre la plumaison plus aisée, elles peuvent être trempées quelques dizaines de secondes dans une eau frémissante ; dans d'autre cas, elles sont directement décapitées puis dépecées : cette opération a le mérite de faire gagner du temps et d'obtenir des bêtes sans peau (*skinless* ; *tōl inṣṣ*), prisées par les mangeurs craignant le gras ou considérant cette dernière comme échappant à la catégorie du mangeable. Certaines boutiques plus modernes disposent parfois d'un appareil mécanique cylindrique plumant les bêtes par secousses. Les poulets peuvent être vendus dans leur intégralité ou par moitié. La carcasse est effilée, puis, en général, débitée à la feuille, par « percussion linéaire lancée » (Leroi-Gourhan, 1973, p.146), en une quinzaine de morceaux, sur un billot de bois. Les articulations ne sont pas désolidarisées ; les os (bréchet, fémur, etc.) sont brisés et les organes internes restent attachés à la cage thoracique. Il arrive toutefois de plus en plus régulièrement qu'un client demande un morceau particulier ou de la chair désossée afin de cuisiner par exemple un *chicken* 65. Dans ce cas là, le boucher détache la chair de la carcasse suspendue au crochet, toujours à la feuille, en « percussion linéaire posée » (Leroi-Gourhan, 1973, p.146). Le prix de la viande désossée (*boneless*) est 10 à 15% plus élevé.

Les carcasses de mouton sont quant à elles dans un premier temps suspendues entières à des crochets puis, au fur et à mesure de leur écoulement, découpées en quartiers, toujours en suspension : les épaules sont habituellement désolidarisées les premières (en percussion linéaire posée) puis l'arrière est fendu en deux (en percussion linéaire lancée). Pour cette viande également, très peu d'os sont éliminés ; seules les extrémités des côtes et les omoplates sont jetées aux corbeaux<sup>864</sup> car elles ne contiennent pas de moelle. De la même façon que pour le poulet, la découpe se fait à la feuille : les muscles sont d'abord incisés, au niveau des aponévroses (donc en respectant l'anatomie de la bête) alors que les articulations et les os sont fendus par percussion. Il arrive parfois qu'on brise volontairement un os épais (notamment ceux à proximité des articulations, comme le fémur) afin que la cuisson valorise les substances

---

<sup>864</sup> Ces oiseaux, très présents autour des marchés et des boucheries, font office d'éboueurs urbains. Outre de restes d'os de mouton, ils sont également nourris d'intestins ou de peaux de poulet.

gustatives et nutritives de la moelle. Là encore, les morceaux sans os (destinés notamment à la préparation du *kaima*<sup>865</sup>) sont vendus plus chers (près de 500 roupies par kilo ; 7 à 8 €) alors que les parties les plus osseuses sont moins onéreuses (moins de 400 roupies par kilo). On peut également acheter simplement des os (environ 100 roupies par kilo ; 1,50 €) afin de réaliser une soupe parfumée. Le découpe du mouton et de la chèvre produit donc peu de déchets : même les aponévroses et le cartilage peuvent être vendus pour les bouillons, quand ils ne sont pas, eux aussi, livrés aux corbeaux ou aux chiens errants.

Chez les vendeurs d'abats, la fressure et les estomacs, encore ruisselants d'eau, sont suspendus, alors que les rognons, les intestins, la tête désossée et les pieds sont posés à l'horizontal, parfois sur une bâche (photographie 5-7) – ces abats sont vendus soit au poids (environ 200 roupies par kilo ; 3€), soit à l'unité. Le traitement des pieds est plus élaboré. Ce sont les seuls morceaux qui ne sont pas vendus bruts (c'est à dire uniquement coupés ou nettoyés) mais qui demandent un traitement préparatoire : ils sont d'abord bouillis entiers, puis grattés afin d'en retirer la peau et les poils, ensuite chauffés au fer rouge ou directement sur la flamme ; finalement, on retire au couteau les onglons de l'espace interdigité. Ce travail est souvent effectué par des femmes : dans le marché d'Adam Market, l'épouse d'un boucher réalise ces opérations à proximité de l'étal. Mais ce travail est également organisé à grande échelle : certains grossistes achètent des pattes par milliers à l'abattoir, les font préparer par des micro-ateliers informels de femmes (payées à la dizaine ou à la centaine de pièces) et les revendent ensuite aux détaillants – dans un *slum* situé au pied de la gare ferroviaire de Chintadripet à Chennai, une dizaine d'équipes de trois à quatre personnes réalisent cette tâche.

Les carcasses de bœuf arrivent dans les boucheries déjà fendues en quartiers. Elles sont habituellement suspendues au fond de la boutique, puis démembrées et débitées progressivement (photographie 5-8). Découpe de gros et découpe de détail se succèdent donc et sont souvent effectuées par deux personnes différentes. Cette opération, relativement longue, débute avant l'arrivée des premiers consommateurs. Encore une fois, la découpe se fait selon les groupes de muscles et les articulations ne sont pas disjointes mais sont brisées à la feuille. Certains morceaux comme le train arrière sont, malgré, tout partiellement désossés : ces os, revendus à des grossistes, prendront ensuite le chemin d'autres industries (engrais, colle, etc.). La découpe de détail se fait elle plutôt au couteau ; elle permet l'obtention d'une vingtaine de pièces de viande, de trois à quatre kilogrammes chacune, qui sont alors suspendues à des crochets. A la demande du client, le boucher prélève des segments de ces pièces et les coupe ensuite sur le billot, à la feuille, toujours en petits cubes d'environ 2 à 3 cm<sup>3</sup>. Les boucheries bovines vendent en général aussi bien la chair que les abats de la bête. Ces derniers sont également présentés séparés : foie, poumons, estomac, rate et cœur sont suspendus à des crochets.

---

<sup>865</sup> Sorte de viande hachée intégrée par exemple à des beignets.



**Photographie 5-7 – Préparation et vente d'abats au marché Zam Bazar (Triplicane, Chennai)**

*Clichés : M. Bruckert, août 2013*

A gauche, les pieds de mouton sont nettoyés le soir par les bouchers pour être vendus le lendemain. A droite, l'étal de ce même vendeur : certains morceaux sont posés à plat, d'autres (la fressure entière et les estomacs gorgés d'eau) sont suspendus.



**Photographie 5-8 – Boucherie de bœuf à Hosur (Tamil Nadu)**

*Clichés : M. Bruckert, août 2013*

En haut à gauche, la carcasse, découpée en quartiers, est suspendue au fond de la boutique. En bas à gauche, le boucher procède à la découpe finale, retirant les aponévroses à la feuille. A droite, les pièces de viande sont suspendues (dans ce cas particulier, à la lisière de la rue) pour permettre un meilleur écoulement du sang.



b. « Raison utilitaire et raison culturelle »<sup>866</sup>

Un court aparté épistémologique semble ici nécessaire : l'évocation des techniques employées pour la découpe, une fois celles-ci resituées au sein d'un ensemble social et culturel plus large (Mahias, 2002, p.22 ; Digard, 2004, p.256), permet d'éclairer les significations conférées aux différentes viandes. En effet, si les techniques doivent avant tout être saisies dans leur matérialité propre (Leroi-Gourhan, 1964a, p.209), les représentations symboliques qu'elles mettent en œuvre ne sauraient être négligées (Mahias, 2002, p.24 ; 2010, p.176) : ces représentations contribuent à définir les modalités et les finalités de l'action et, en retour, les pratiques de production elles-mêmes participent de l'élaboration et de la reproduction des représentations, des codes et des statuts (Vialles, 1998, p.148 ; Digard, 2004, p.259).

i. *Les outils : une recherche d'efficacité*

Pour l'ensemble des viandes, la variété des outils employés (le couteau et la feuille), les gestes effectués<sup>867</sup> et une certaine division du travail attestent bien de la logique commerciale à l'œuvre dans l'activité bouchère en Inde. Les bouchers ne sont pas des individus polyvalents s'employant à économiser leurs gestes et leurs outils<sup>868</sup>, mais bien des professionnels spécialisés, usant d'outils robustes voués à cette fin, ne ménageant pas leurs efforts<sup>869</sup>, se répartissant les tâches et cherchant à obtenir la meilleure valeur possible de la carcasse travaillée. Dans ce système sociotechnique, le poids et le volume importants des bovins contraignent leur dépouille au sol. Le bris des os, au détriment d'un démembrement de la carcasse, dénote une volonté de travailler vite<sup>870</sup>, tout comme l'usage principal d'un seul outil, la feuille. D'une façon similaire, la suspension des carcasses peut être comprise comme une façon d'optimiser l'espace et, partant, de maximiser l'investissement. Encore une fois est confirmé le statut univoque de marchandise que la viande revêt dans l'espace de la boucherie.

ii. *Une certaine idée de la viande : exsangue mais fraîche*

Il faut cependant se garder d'un certain « économisme » (Godelier, 2010, p.71) ou « utilitarisme » : sans sombrer non plus dans l'excès inverse, que serait celui d'un culturalisme réducteur, on peut affirmer avec Marshall Sahlins que :

<sup>866</sup> Référence au sous-titre d'un ouvrage de Marshall Sahlins, dans sa traduction française : *Au cœur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle* (1980).

<sup>867</sup> N'oublions pas avec Leroi-Gourhan que les outils ne peuvent se comprendre qu'en rapport avec les gestes qui les meuvent et les rendent efficaces au sein d'une chaîne opératoire (1964b, p.35).

<sup>868</sup> L'archéologue Krish Seetah nomme cette configuration le « compromis normal », tel qu'il régnait sur la boucherie pendant l'Age du Fer (2004, p.32).

<sup>869</sup> La fente à la feuille d'un fémur ou d'une échine de bœuf se fait habituellement dans une débauche d'ahanements et de sueur...

<sup>870</sup> Krish Seetah voit dans l'introduction d'une telle méthode de découpe l'avènement d'une véritable « industrie de la viande » chez les Britto-Romains (2004, p.32).

« La production n'est pas qu'une logique pratique d'efficacité matérielle. C'est une intention culturelle » (1980, p.214)<sup>871</sup>.

La technique employée par les bouchers (modalités de découpe et, plus généralement, de manipulation de la viande) est un processus engagé en vue d'obtenir « un résultat socialement défini » (Mahias, 2011, p.14) ; autrement dit, elle est articulée à des représentations que les mangeurs se font de la viande qu'ils vont ingérer.

Ces représentations sont d'abord d'ordre diététique, gustatif, alimentaire ou culinaire. La découpe des os des articulations, plutôt que leur disjonction par rupture des tendons, obéit à cette logique : les os apportant des saveurs et de la force, ils ne sauraient être éliminés. En revanche, la peau est évacuée car jugée trop grasse pour qui souffre d'hypercholestérolémie, voire même comme échappant à la classification du comestible. Les morceaux sont presque invariablement taillés en cube, de sorte qu'ils puissent intégrer les préparations en daube typiques du répertoire tamoul (cf. chapitre 2) – les os attenants à la chair viennent, là encore, nourrir la sapidité et la consistance de la sauce<sup>872</sup>. Des représentations d'ordre rituel sont également parties intégrantes de la chaîne opératoire. Saignée complète de l'animal et rinçage à l'eau, non abondant mais régulier lors de la dépouille à l'abattoir, suspension des carcasses à un crochet, petite taille de la découpe finale à la boucherie, mais aussi trempage de la viande et cuisson longue au domicile : toutes ces opérations techniques successives permettent de s'assurer de l'absence de toute trace de sang dans l'aliment à ingérer, d'éliminer ce fluide versé, à la fois « principe de vie » (Vialles, 1987, p.80) et indice de mort.

C'est justement parce que les cuissons sont longues, mais aussi parce que le facteur de tendreté importe peu pour les mangeurs, que, dans les pratiques de boucherie indienne, aucune distinction n'est véritablement effectuée entre les destinations culinaires des différents morceaux. Une partie avant de l'animal est vendue au même prix qu'une partie arrière, laquelle contient pourtant moins de collagène. Les clients peuvent certes avoir leurs préférences, mais celles-ci portent surtout sur la teneur en graisse (*ko<sub>l</sub>uppu*) de morceaux choisis. La principale distinction de prix est donc opérée entre des morceaux avec os et des morceaux sans os, mais également entre la chair et les abats, la première étant vendue deux à trois fois plus chère que les deuxièmes (excepté le foie, vendu approximativement au prix de la chair). Cet écart renvoie à une évolution de la demande : couramment consommés jusqu'à une époque récente, notamment pour leurs vertus diététiques, les abats sont progressivement réduits au rang de nourriture de pauvres ou de ruraux : la longueur de leur cuisson et la puissance de leur goût tend à les déclasser socialement. Les conceptions diététiques, gustatives ou rituelles formulent donc une

---

<sup>871</sup> Sans aller cependant aussi loin que l'auteur qui voit la valeur d'usage comme étant, avant tout, « symbolique » et « arbitraire » (Sahlins, 1980, p.214).

<sup>872</sup> C'est là une pratique courante à l'Époque moderne en France (Ferrières, 2007, p.311), mais aussi dans les recettes de sauces de la cuisine classique française.

typologie des viandes, opèrent une classification des morceaux que les techniques de découpe mettent en acte dans la pratique.

Autre fait saillant à relever : dans le secteur de la boucherie artisanale, la viande abattue le matin est vendue dans la journée. Les abats, eux, sont parfois gardés deux jours : s'ils ne sont pas vendus le jour-même, ils sont conservés, recouverts de glace pillée dans des boîtes en polystyrène ou en plastique où ils passeront la nuit. Ce n'est donc pas la tendreté permise par le ressuage et la maturation de la viande qui est synonyme de qualité, mais la « fraîcheur », entendue au sens d'une proximité temporelle de l'abattage. Plusieurs explications peuvent éclairer cette pratique. Tout d'abord, la viande est un produit fragile, hautement périssable dans les conditions chaudes et humides du Sud de l'Inde (Das *et al.*, 2006, p.59) : en l'absence de chaîne du froid, elle doit être mangée vite<sup>873</sup>. La viande n'est jamais boucanée ; tout juste un musulman m'a-t-il dit une fois que si les quantités de viande obtenues lors de la *Bakr Aïd* étaient trop importantes l'excédent était séché au soleil. Mais surtout, vendeurs et acheteurs semblent rétifs à toute idée de réfrigération ou de congélation de la chair. Quasi-unaniment, le froid est vu comme endommageant la viande, la privant de son goût, d'une forme d'« authenticité » – même chez ceux possédant un réfrigérateur, la viande est gardée à température ambiante jusqu'à sa cuisson. Le froid est considéré comme nuisible, car il abîme la viande, mais également comme trompeur : beaucoup de mangeurs n'ont par exemple aucune confiance dans les poulets réfrigérés ou congelés ; on craint que les dates d'abattage mentionnées soient fausses, que la chaîne du froid ait été rompue, que les règles sanitaires n'aient pas été respectées, etc. Acheter un poulet abattu et découpé par le boucher du quartier permet donc une forme de « traçabilité », une assurance sur sa provenance (Jackson *et al.*, 2009, p.18). Également, la viande emballée et réfrigérée ou congelée peut difficilement être évaluée par les acheteurs : impossible de savoir si elle est tendre, pas trop grasse, de texture convenable, bien coupée, etc. D'une façon générale, c'est la viande du jour qui est valorisée : deux jours d'écart entre l'abattage et la consommation, pour beaucoup d'Indiens, c'est déjà trop long, même s'il y a eu réfrigération ou congélation. Ces procédés techniques se heurtent aussi à des obstacles plus matériels : obstacle « cognitif » – beaucoup de mangeurs ne savent pas comment décongeler convenablement un produit – et obstacle financier – la transformation industrielle implique un prix plus élevé. Dans les faits, cette exigence de fraîcheur se conforme très bien à la réalité, dans la mesure où les infrastructures nécessaires à la mise en place d'une chaîne du froid (usines, transport réfrigéré, équipement des magasins, approvisionnement électrique régulier, etc.) sont peu développées.

Les techniques utilisées lors de la mise à mort et de la découpe transforment donc la chair animale en aliment assimilable pour le mangeur ; la viande ainsi obtenue est à la fois exsangue et fraîche : le sang doit être éloigné dans l'espace (totalement séparé de la viande) mais proche

---

<sup>873</sup> La température en journée dépassant habituellement les 30 degrés, les viandes abattues le matin sont d'ailleurs souvent « poisseuses » le soir, du fait du développement d'une importante flore microbienne en surface des carcasses.

dans le temps (il doit avoir coulé peu de temps avant l'achat). En termes d'analyse structurale, le chaud et l'humide étant éloignés, ne restent que le sec et le frais (Vialles, 1987, p.80), lesquels à leur tour ne doivent cependant pas évoluer vers le pourri.

### *iii. Un travail divisé*

Les représentations des mangeurs mais également celles des travailleurs sont indissociables du processus de production. Plus particulièrement, la division du travail obéit à la fois à une recherche d'efficacité fonctionnelle et à des conceptions de valence différenciée des tâches et des individus. Certains bouchers travaillent seuls : dans ce cas-là, la question du partage du travail ne se pose pas. Mais dans de nombreuses boutiques et sur certains stands de bazars, deux à trois personnes, parfois liées par la parenté, coopèrent. La division des tâches peut alors se doubler d'une hiérarchisation. Le travail le plus noble est celui de la découpe finale, de la vente et de la manipulation de l'argent : il est habituellement effectué par le propriétaire ou par le boucher le plus âgé ou titulaire d'une autorité morale. Des tâches subalternes et moins valorisées, comme la mise à mort et la plumaison pour les poulets ou, dans le cas de l'abattage informel, l'abattage et la dépouille des ovins et caprins et l'élimination des matières stercoraires sont effectuées par un assistant. Cette division du travail passe aussi par une « attribution sexuelle » (Digard, 2004, p.259) : les seules femmes présentes dans les boucheries, toujours les épouses des bouchers, sont en charge de faire bouillir et de nettoyer les pattes, de rincer les intestins, parfois de plumer les poulets, etc.

Les arguments justifiant cette division du travail convoquent le « bon sens » : les moins expérimentés doivent apprendre ; les femmes, vues comme étant « plus faibles », ne peuvent pas effectuer des efforts trop violents et pourraient se blesser avec un couteau, etc. Pourtant, derrière ces arguments fonctionnels, se dessinent en filigrane des conceptions symboliques relatives au corps, à la souillure et à la hiérarchie sociale : les femmes sont éloignées au maximum du contact avec le sang, les tâches les plus valorisées sont confiées aux individus dominants. Les représentations relatives à l'ordre du mangeable, combinées aux discours de légitimation des pratiques, aux caractéristiques morphologiques des bêtes et aux moyens matériels mis en œuvre, semblent englobés dans un « système technique cohérent » (Digard, 2004, p.256), par des « schèmes intégrateurs des pratiques » (Descola, 2005, p.163) communs, se connectant et se répondant au sein de la chaîne opératoire et de « l'espace social alimentaire » (Poulain, 2007, p.306) dans son ensemble.

### **3. Les dissimilitudes croissantes entre étals de marché et boutiques : une illustration des évolutions du secteur**

L'emploi de l'expression de « système technique » ne signifie cependant en aucun cas que l'activité bouchère en Inde serait figée dans un modèle immuable. Tout au contraire, elle est

traversée par des évolutions multiples. L'étude de certaines différences notoires entre le modèle des étals des marchés et celui des boutiques artisanales met en lumière ces changements. Pour simplifier, le premier modèle peut être lu comme un témoin des pratiques historiques de la boucherie alors que le second est révélateur des nouvelles modalités de travail et d'organisation.

*a. Nouvelle viande, nouvelles formes de vente*

Longtemps, les bouchers des marchés n'ont vendu que du mouton ; ce n'est que depuis une dizaine d'années qu'ils proposent également, en sus cette première viande, du poulet. Les boutiques quant à elles offrent majoritairement du poulet, parfois vendu conjointement avec du mouton. Le développement récent de ces boutiques illustre donc le basculement progressif qui s'effectue d'une alimentation carnée centrée sur le « mouton sacrificiel » vers un modèle plus centré sur le « poulet générique » (cf. chapitre 2).

Pour artisanales qu'elles soient, les boutiques nouvellement ouvertes contribuent également à la modernisation de ce secteur, principalement en contexte urbain. Certaines proposent des livraisons à domicile, d'autres soignent le décorum et affichent un respect des normes d'hygiène en carrelant les murs, en découpant la viande sur des planches en plastique, en s'équipant de comptoirs en marbre, de néons éclatants, de lavabos et de pièges à mouches, etc. Des écriteaux colorés à la conception soignée mettent en avant le nom de la boucherie ou de son propriétaire. Dans les plus grandes boutiques, une division du travail est instituée : la commande est passée à la caisse et l'information est transmise à l'arrière de la boutique ou dans une salle séparée, où des bouchers préparent la viande à l'abri du regard direct des clients. Certaines de ces boutiques artisanales, encore rares, conservent la viande prédécoupée dans un sac plastique au réfrigérateur.

A Delhi, il semble déjà courant d'acheter sa viande, souvent présentée dans des vitrines réfrigérées, dans ce type de boutiques (Ahmad, 2014, p.25)<sup>874</sup>. A Chennai, ces boucheries artisanales mais « modernisées » ne sont pas encore légion. Très peu de clients issus de la classe moyenne voire moyenne-supérieure m'ont dit privilégier ces environnements plus normalisés : l'étal du marché et la boutique « de base » restent les lieux privilégiés d'achat. Mais les boucheries nouvellement ouvertes sont toutes constituées sur ce mode « modernisé ». Si elles conservent peu ou prou les mêmes modalités de travail que les étals des marchés, elles sont révélatrices de l'émergence progressive d'un nouveau statut de la viande, marchandise produite dans un univers de plus en plus contrôlé. Le déplacement progressif du processus de découpe, du billot de l'étal vers la salle de l'arrière-boutique, contribue à cette forme de banalisation. Quand elle n'est plus coupée devant le client, quand elle ne s'égoutte plus pendue à son crochet, quand un essaim de mouches ne vient plus tourbillonner autour, alors la viande

---

<sup>874</sup> Autre source : communication personnelle de Zarin Ahmad (CHS, Delhi).

change de statut : elle n'y voit plus la chair issue d'un animal mais une substance organique banale visant à être cuisinée.

*b. D'une logique de caste à une logique marchande*

*i. La persistance du tabou rituel sur le métier de boucher*

Le statut de la viande évolue, la logique du métier de boucher également. Pendant longtemps, les métiers liés à l'élevage et en contact avec des animaux (à l'exception notable des vaches) ont été évités par ceux revendiquant un statut rituel supérieur (Robbins, 1998b, p.224 ; 1999, p.411). Plus que toutes les autres, la profession de boucher est considérée comme impure (Dupuis, 1960, p.86) : « s'occuper de viande, de charognes et d'animaux morts est considéré comme une des activités les plus polluantes dans la division des castes et du travail »<sup>875</sup> nous dit Zarin Ahmad (2013, p.122). Ce trait n'est évidemment pas propre à l'Inde, tant le tabou sur l'acte de faire verser le sang semble un invariant civilisationnel majeur<sup>876</sup> (Vialles, 1987, p.83 ; Roux, 1988). Mais, en contexte hindou, la stigmatisation et la relégation sociale de cette activité atteignent leur paroxysme, même pour les musulmans.

Ce tabou persiste aujourd'hui : la hausse du niveau de vie et l'anonymat de la grande ville n'ont pas véritablement entraîné une revalorisation de cette activité. Les bouchers que j'ai rencontrés lors de mes enquêtes se sont en général montrés très avenants<sup>877</sup>, mais presque tous, musulmans compris, ont confié leur peu de fierté relative à l'exercice de ce métier. Beaucoup ne souhaitent pas que leurs enfants prennent leur succession. Sur la cinquantaine de bouchers que j'ai rencontrés, seuls quatre ont accepté que leur stand soit pris en photo<sup>878</sup> : en toile de fond se lisait, parfois en dépit d'un discours enthousiaste, la volonté de ne pas être associé à cette activité. Le boucher appartient donc toujours au bas de l'échelle hiérarchique : son activité (tuer des bêtes et découper leur chair), de laquelle découle sa réputation (rustre et violent), mais aussi sa communauté d'origine (très souvent musulman, parfois chrétien ou de très basse caste hindoue) contribuent à le marginaliser, socialement et spatialement<sup>879</sup>.

*ii. Les Qureshis, caste musulmane de bouchers...*

Dans les villes du Tamil Nadu, mais également à Hyderabad (Ali, 2002, p.605-606), à Delhi (Ahmad, 2011 ; 2013, p.122 ; 2014, p.25), à Mathura (Michelutti, 2008, p.80) ou à Mumbai

<sup>875</sup> « Handling meat, carrion and dead animals is considered one of the most polluting occupations in the division of caste and labour. »

<sup>876</sup> Les professions de boucher, mais aussi de bourreau, de médecin et de barbier (les deux dernières ayant été à une période partiellement confondues) ont longtemps été considérées comme étant impures dans l'Occident médiéval (Le Goff, 1977, p.93 ; Detrez, 2002, p.46).

<sup>877</sup> Seuls trois d'entre eux m'ont refusé l'accès à leur boutique.

<sup>878</sup> Parmi eux, deux bouchers (vendeurs d'abats) avec qui j'ai noué à la longue un rapport de confiance, le boucher bovin de Hosur, voisin d'un ami indien, et un boucher du marché Nellithopu de Pondichéry, que mon interprète connaissait et qui a travaillé un an en France chez McDonald's...

<sup>879</sup> La marginalisation spatiale des bouchers est développée dans le chapitre 6.

(Saglio-Yatzimirsky, 2009, p.796), la pratique de la boucherie, dévalorisée par les hindous (Harris-White, 2003, p.146), a longtemps été aux mains d'une communauté musulmane distincte : les Qureshis<sup>880</sup>. Ce groupe endogame, auquel le sociologue Ali Syed donne le nom de « caste »<sup>881</sup> (2002, p.605), se voit conférer un statut relativement bas du fait de son activité traditionnelle. Il se compose de deux sous-groupes principaux, eux aussi endogames : les vendeurs de bœufs et les vendeurs de mouton, les deuxièmes se considérant supérieurs aux premiers<sup>882</sup> (Ali, 2002, p.605). Afin d'améliorer leur statut, les Qureshis cherchent à promouvoir une identité ethnique, s'appuyant pour ce faire sur des organisations de caste (*biraderi*), les *Jamiat Ul Quresh*, et revendiquant une parenté avec l'ethnie du prophète (Ali, 2002, p.605 ; Ahmad, 2011, p.163). Les différentes organisations locales de cette caste sont regroupées à l'échelle indienne au sein de la *All India Jamiat Ul Quresh*, véritable organe de communication et de défense des travailleurs musulmans de la viande (Ahmad, 2011). Certains membres de cette caste ont connu un grand succès économique : Moin Qureshi est propriétaire de la multinationale AMQ Agro qui exporte à travers le monde de la nourriture pour animaux domestiques, des boyaux pour saucisses et du fil chirurgical fait à partir d'intestins de bovins<sup>883</sup> ; l'entreprise Hind Agro Industries Ltd. est dirigée par M. Sirajuddin Qureshi, également membre de cette caste.

Mais la grande majorité des Qureshis sont des bouchers individuels exerçant de père en fils dans les marchés urbains. Les bouchers rencontrés dans les bazars de Chennai reconnaissent en majorité leur appartenance au groupe des Qureshis, mais refusent pourtant d'y voir une caste. Le président de l'association des détaillants de mouton de Chennai (*Chennai Mutton Merchant's Retailers Association*), M. Anwar Bashir, est lui-même membre de cette communauté. Cette communauté continue toutefois à souffrir de sa mauvaise réputation et de son bas statut social. Un musulman de Chennai (non Qureshi) m'a ainsi affirmé qu'ils étaient « riches mais sans éducation » ; un autre m'a dit que le terme souvent employé pour les désigner, « *qussab* », un mot urdu signifiant « boucher », était péjoratif voire insultant. C'est justement pour cette raison que de nombreux membres de la communauté souhaitent être nommés « Qureshis » plutôt que « Qussabs », dans une stratégie d'« ashrafisation »<sup>884</sup> (Ali, 2002, p.605) : cette première dénomination renvoie à une supposée ascendance arabe et non à l'activité de boucherie.

---

<sup>880</sup> Aussi orthographié parfois « Kureishis » ou « Kureshis » ; on les nomme aussi parfois Qussab, Qassab ou Kassai (Robbins, 1999, p.405).

<sup>881</sup> De nombreux débats parcourent le milieu académique sur la pertinence du terme de « caste » pour désigner les communautés musulmanes dans le monde indien. Je n'y entre pas ici mais je renvoie à la lecture, par exemple, de Mines (1972) ou Gaborieau (1993), Ali (2002), Delage (2011).

<sup>882</sup> Voir aussi le chapitre 2.

<sup>883</sup> Source : « Moin Qureshi's meat unit causing high morbidity? », *The Times of India*, 22 octobre 2014.

<sup>884</sup> Le processus d'ashrafisation pour les musulmans correspond à celui déjà abordé de sanskritisation pour les hindous (cf. chapitre 2), autrement dit une stratégie d'imitation des modes de vie des hautes castes visant à promouvoir le statut social du groupe au sein de la communauté religieuse (Srinivas, 1956 ; Ali, 2002, p.601).

*iii. ... concurrencés par de nouveaux entrants*

Aujourd'hui, les sections de boucherie des marchés urbains restent dominées par les Qureshis, mais les boutiques isolées et les étals ruraux sont très fréquemment tenus par des hindous, des chrétiens ou, plus rarement, des musulmans non Qureshis<sup>885</sup> (Ahmad, 2014, p.25). Dans de nombreuses régions d'Inde, notamment dans le Nord du pays, une caste Dalit spécifique, les Khatiks (cf. supra), a pour vocation l'activité bouchère (Robbins, 1998b, p.231 ; Saglio, 2009, p.796 ; Ahmad, 2014, p.25). Cependant, au Tamil Nadu, on l'a dit, une telle caste n'a pas d'équivalent. Dans le district de Theni, les bouchers (urbains) de Chinnamanur sont certes Qureshis, mais ceux (ruraux) de Kamachipuram sont des hindous de castes intermédiaires. A Hosur, les bouchers bovins sont des Paraiyars (dalits). A Chennai, de nombreux chrétiens, souvent des Dalits ou des tribaux convertis, ont ouvert des boucheries au cours de la dernière décennie. Il faut cependant noter que, si certains membres de castes intermédiaires hindoues entrent dans ce secteur, ils ne vendent jamais de bœuf – les chrétiens, les Dalits (qu'ils soient chrétiens ou hindous) et certains musulmans se partagent ce marché.

La croissance du marché de la viande et les opportunités économiques qui en découlent opèrent donc un basculement progressif d'une logique de communauté à une logique marchande. Dans l'Inde contemporaine, on ne devient plus nécessairement boucher parce que son père l'était, mais parce qu'il s'agit là d'une activité potentiellement rentable. Il est à ce titre éloquent de souligner que, si les bouchers Qureshis que j'ai rencontrés ont pour la plupart mentionné leur basse condition économique, ceux étant membres d'autres groupes se sont, au contraire, très souvent félicités de leurs importants revenus. Le secteur de la viande est donc traversé par deux tendances qui peuvent sembler paradoxales : la persistance du tabou ancien portant sur l'activité de boucher et la valorisation récente d'une activité vue comme lucrative. D'un côté, les Qureshis ne veulent plus être assimilés à des bouchers mais à un groupe de fiers commerçants d'ascendance arabe. De l'autre côté, des membres de groupes extérieurs cherchent à entrer dans cette activité pour les bénéfices financiers que celle-ci peut leur apporter. La réussite économique semble d'ailleurs être pour ces nouveaux bouchers une façon de légitimer leur compromission avec une activité impure. Quand je leur demandais leur revenu mensuel, certains d'entre eux avançaient des chiffres absolument fantaisistes, qui auraient nécessité la vente de centaines de carcasses par jour... Les acteurs du marché de la viande négocient donc en permanence leur position, entre opportunité économique et tabou rituel. Du reste, certains entrepreneurs nouvellement installés, notamment des hindous de caste intermédiaire, n'abattent pas les animaux eux-mêmes : un employé, souvent Dalit, se voit confier cette tâche ; eux se contentent de la découpe finale, du contact avec le client, parfois même uniquement de tenir la caisse (Ahmad, 2014, p.25).

---

<sup>885</sup> Au Tamil Nadu, ils sont notamment issus des communautés Labbai ou Rawther.



## C. Boucheries et lieux de vente haut de gamme

Ce panorama de la vente de viande ne saurait être complet sans évoquer les lieux de vente haut de gamme, certes ultra-marginaux, mais néanmoins en croissance rapide. Ils sont situés dans les quartiers huppés et cosmopolites des grandes villes. A Chennai, on les retrouve surtout à Kilpauk, Anna Nagar, Nugambakkam, Adyar, Besant Nagar ou dans les nouveaux quartiers résidentiels, comme certaines zones de Tiruvanmiyur<sup>886</sup>. Une distinction doit être opérée entre les boutiques dites « haut de gamme » et les supermarchés.

### 1. Les boucheries haut de gamme : un nouveau modèle de vente

En 2013, il n'y avait à Chennai qu'une dizaine de ces boutiques haut de gamme (*high end meat shops*). A défaut de recouvrir l'identité de « boucheries », ces lieux apparaissent en fait plus comme étant des « boutiques de viande », tant la viande vendue y est peu visible : elle est coupée et emballée, conservée sous forme congelée, parfois simplement réfrigérée.

Les commerçants s'approvisionnent principalement dans deux filières : la filière agro-industrielle – en achetant à un revendeur spécialisé des produits tout prêts – et la filière artisanale, qu'ils maîtrisent souvent sur une étendue relativement longue. Trois cas d'étude peuvent illustrer cette diversité : la boutique *Fresh and Frozen* dans le centre commercial *Spencer Plaza* à Chennai (quartier de Koddambakkam), la boutique *Essen* et la boutique *Suguna Daily Fresh*, toutes deux à Anna Nagar. Chacune incarne une modalité particulière d'approvisionnement et de vente.

#### a. *Fresh and Frozen : approvisionnement artisanal et conditionnement congelé*

Le propriétaire de *Fresh and Frozen* (quartier d'Anna Salai), M. Chandran, un hindou appartenant à une communauté tribale, considère que sa boutique est la seule à Chennai, « peut-être même en Inde »<sup>887</sup>, où sont regroupées « toutes les viandes sous le même toit (*under the same roof*) », précise-t-il dans un très bon anglais. On y trouve en effet du porc, du bœuf, du veau, du mouton, du poulet et, à la période de Noël, de la dinde. Les provenances de ces viandes sont diverses :

- les cochons, de race Yorkshire ou croisée, sont élevés dans une des deux fermes porcines de M. Chandran à Tiruttani (à une cinquantaine de kilomètres de Chennai), gérées par son frère, puis ils sont abattus, échaudés, éviscérés et découpés dans un abattoir privé au nord-est de la ville ;
- les bovins sont achetés vivants à un intermédiaire (*contractor*), puis abattus, également par son équipe, dans un abattoir dont M. Chandran ne m'a pas donné la localisation – il faut sûrement comprendre qu'il s'agit là d'un abattoir informel ;

<sup>886</sup> Voir la carte de Chennai en incipit.

<sup>887</sup> Il y a de fortes raisons de douter de cette affirmation, voire de la considérer comme erronée.

- les moutons sont achetés sous forme de carcasses à un grossiste (*wholesaler*) opérant à l'abattoir municipal de Pulianthopu ;
- les poulets sont, eux aussi, achetés abattus et dépouillés à un grossiste de Chennai.

La viande arrive donc à la boutique sous forme de carcasses, entières pour le mouton et les volailles, fendues en quartiers pour les porcins et les bovins. Elle est ensuite découpée, emballée et congelée par deux employés dans un petit atelier installé au-dessus du point de vente. La congélation est préférée à la réfrigération car celle-ci ne serait « pas appropriée au climat chaud » dit le propriétaire. La découpe finale est, aux dires du patron, « occidentale » (*western cut*) : *T bone*, filet (*tenderloin*), etc. Cette découpe permettrait de satisfaire une clientèle composée à moitié d'expatriés (Russes, Etats-Uniens, Coréens, Allemands, etc.), l'autre moitié étant constituée d'une bourgeoisie locale (*upper-class*) dépeinte comme étant sensible aux questions d'hygiène et de contamination bactérienne. M. Chandran affirme faire la majorité de son chiffre d'affaire avec la viande bovine et porcine. Outre la vente directe, il fournit également cinq à six restaurants à Chennai. La boutique, située dans le dédale de couloirs du labyrinthe du *Spencer Plaza*<sup>888</sup>, présente un espace de vente relativement restreint (une dizaine de mètre carrés). La viande est stockée dans des congélateurs, dans lesquels le client peut directement se servir. En plus de la viande de boucherie, on y trouve des charcuteries (jambon, bacon, saucisses, etc.) importées du Sri Lanka. *Fresh and Frozen* propose également une offre de produits transformés et importés (olives marinées, sauce tomate, sauce soja, huiles, vin sans alcool, etc.). Cette boutique de viande, doublée d'une épicerie, se veut donc résolument cosmopolite, ciblant principalement une clientèle, locale ou étrangère, ayant longuement vécu en Occident. L'invisibilité de la viande aseptisée, standardisée, coupée, emballée et enfouie dans des congélateurs, la disparition (fictive) de ses attributs carnés et sanguins permise par la congélation, mais également les goûts exprimés par la clientèle et une forme de sécularisation de l'espace du centre commercial permettent la vente aisée des viandes les plus rituellement impures dans un des lieux les plus courus de la ville.

#### b. *Essen* : une boutique insérée dans les réseaux agroalimentaires

A l'inverse de *Fresh and Frozen*, la boutique *Essen* (quartier d'Anna Nagar) s'approvisionne uniquement dans des réseaux agroalimentaires. Le poulet, pré-coupé, emballé et congelé, est acheté à un distributeur de Venky's installé à T. Nagar (Chennai) ; la charcuterie, fabriquée au Sri Lanka par l'entreprise Tanny's, est également achetée à un distributeur local ; le bœuf (de la viande de buffle) provient d'une usine du géant Al-Kabeer, située en Andhra Pradesh. « La viande congelée est le business le plus chaud (*the hottest business*) du moment ! » m'a dit, non sans humour, le fils du propriétaire, enthousiaste quant aux possibilités d'expansion de l'affaire familiale. Pour lui, l'occidentalisation rend peu à peu le bœuf et le porc acceptables, quand bien même les chrétiens en restent les principaux acheteurs. « Grâce à la congélation, on essaie de

---

<sup>888</sup> Le premier *mall* de Chennai est connu et moqué pour la complexité de son agencement spatial et la facilité à s'y perdre...

fournir de la viande à tout moment, c'est comme un distributeur automatique d'argent (*Any Time Money*) ! », note-t-il avant de déplorer les difficultés logistiques propres à cette activité : « Les gens du marketing incitent les consommateurs à acheter congelé, mais le transport reste très compliqué... ». Dans cette boutique également, la viande, uniquement congelée, n'est pas offerte à la vue du client : on a avant tout le sentiment d'être dans une épicerie spécialisée. Les clients sont là encore issus d'une bourgeoisie cosmopolite, souvent chrétienne, des quartiers d'Anna Nagar et de Kilpauk.



**Photographie 5-9 – Pancarte devant la boutique Essen**

Cliché : M. Bruckert, juillet 2013

Les représentations picturales font plus référence à un répertoire culinaire cosmopolite qu'indien.

*c. Suguna Daily Fresh : dernier maillon d'une filière avicole intégrée*

La boutique Suguna Daily Fresh d'Anna Nagar, une des quinze que compte la ville<sup>889</sup>, illustre la quête d'intégration totale du marché du poulet par les grandes entreprises avicoles. Depuis le début des années 2010, Suguna, mais aussi Venky's, ont ouvert des points de vente en leur nom propre : de la sorte, l'intégralité de la chaîne de valeur est maîtrisée. Pour autant, ce sont là encore les principes de la relation contractuelle qui régissent l'activité de vente : la boutique n'appartient pas à la marque mais à un petit entrepreneur titulaire d'une forme de franchise. Sur son site internet, Suguna explique que cette nouvelle étape dans la maîtrise du processus de production et de distribution est une « révolution de la vente en détail » (*retail revolution*) et invite à « faire l'expérience d'une façon intégralement nouvelle d'acheter du poulet »<sup>890</sup>. Le commerçant se fait livrer trois fois par semaine des produits réfrigérés de la gamme *Suguna Home Bites*, fabriqués dans l'usine du groupe située à Udumalpet (près de Coimbatore). Des poulets entiers ou coupés en morceaux, des filets, des pilons, du foie, des morceaux marinés dans des épices, etc. sont vendus dans un environnement totalement contrôlé : carrelage au

<sup>889</sup> Source : [http://www.sugunafoods.co.in/brands/store\\_locator.asp#Chennai](http://www.sugunafoods.co.in/brands/store_locator.asp#Chennai) ; consulté le 05/09/2015.

<sup>890</sup> Source : [http://www.sugunafoods.co.in/brands/suguna\\_daily\\_fresh.asp](http://www.sugunafoods.co.in/brands/suguna_daily_fresh.asp) ; consulté le 20/03/2015.

mur, licence affichée, climatisation, posters vantant les méthodes scientifiques d'élevage et les bienfaits du poulet pour la santé. Dans le fond de la boutique, un certificat émis par la *Muslim Sunnathval Jamath Mosque* garantit que la viande est halal. Une fois par semaine, un superviseur de Suguna vient s'assurer que le cahier des charges est bien respecté par le franchisé.



**Photographie 5-10 – Gérant de la boutique Suguna Daily Fresh, dans son magasin**

*Cliché : M. Bruckert, août 2013*

Le *dhoti* porté par le gérant et les photos, dans le fond de la boutique, de plats de poulet aromatisés aux épices rappellent le contexte indien.

Trois boutiques donc et trois modalités d'approvisionnement : maîtrise partielle (élevage compris) d'un circuit artisanal dans le cas de *Fresh and Frozen*, achat de produits agroalimentaires à des revendeurs indépendants pour *Essen* et dernier maillon d'une chaîne industrielle intégrée verticalement pour *Suguna Daily Fresh*. Ces boucheries apparaissent donc comme la manifestation la plus visible dans l'espace urbain d'un processus de modernisation et d'industrialisation de l'activité, lequel, s'adressant uniquement aux classes supérieures, ne concerne pour l'instant qu'une part infime du marché.

## **2. La viande dans les supermarchés : ritualité et occidentalisation**

Un dernier lieu haut de gamme de vente de viande, pour l'instant totalement inféodé au contexte urbain, s'impose dans le paysage alimentaire : le supermarché. A Chennai, les premiers supermarchés ont vu le jour dans les années 1990 (Caplan P., 2001, p.52.). Mais ce n'est que très récemment, dans les années 2000, que ce mode d'approvisionnement a pris de l'ampleur (Reardon *et al.*, 2012, p.12332). Aujourd'hui, dans la capitale du Tamil Nadu, la grande majorité des enseignes est indienne : Reliance Fresh, More (groupe Aditya Birla), Heritage Fresh, Oceanaa, Big Bazar (groupe Future), Spencer's, Nilgiri's 1905, etc. sont les chaînes les plus en

vue. Les grands opérateurs comme WalMart, Carrefour<sup>891</sup>, Tesco et Metro restent confinés au marché de gros, car la législation leur interdit pour l'instant de conquérir le secteur du détail. Seul le groupe Auchan possède des supermarchés en son nom, présence rendue possible par la signature d'une franchise avec le groupe Landmark. A côté de ce secteur capitaliste et structuré à l'échelle indienne, de nombreux petits supermarchés, parfois propriétés de l'Etat ou de coopératives, fleurissent dans les grandes villes<sup>892</sup>.

La viande n'est cependant pas présente dans l'ensemble des supermarchés, loin s'en faut. Seuls certains, dans le « haut du panier », ont une offre de produits carnés. Deux facteurs peuvent expliquer cette présence (ou, réciproquement, cette absence). Sur le plan matériel, les plus petits supermarchés n'ont pas l'équipement ou les moyens nécessaires à la mise en place d'une chaîne du froid. Mais surtout, sur le plan rituel, la présence de viande, ou pire, de bœuf, dans certains supermarchés dissuaderait des clients de haute caste de s'y rendre. Si caste et classe ne sont évidemment pas superposables, dans les faits, la proportion de membres des castes supérieures est plus importante parmi les hauts revenus (Fuller & Narasimhan, 2007) : les supermarchés ont *de facto* pour clients une proportion non négligeable de membres des castes supérieures végétariennes. Les enseignes doivent donc arbitrer entre l'opportunité économique de vendre de la viande et la désaffection que cette vente causerait chez certains clients. C'est encore une fois le quartier d'Anna Nagar à Chennai qui me sert ici à illustrer cette variété de situations. De nombreux supermarchés haut de gamme y ont ouvert leurs portes ces dix dernières années. Parmi eux, les enseignes More et Reliance Fresh ne proposent aucun produit carné à la vente. Parmi les autres enseignes, certaines, comme Nilgiri's 1905, n'offrent que du poulet. D'autres (Yessessy, Spencer's, Fish and Fresh, Santosh Superstores, etc.) vendent également du mouton, certaines même du bœuf (issu du buffle). Alors que le poulet peut être vendu réfrigéré ou congelé, mouton et bœuf sont presque toujours congelés.

Le supermarché Fish and Fresh présente la seule exception à cette règle : outre une large gamme de poissons frais, il propose, à un étage entièrement dédié aux produits carnés, du poulet (entier, sans peau, filets, cuisses, etc.), du mouton (train arrière, épaule, côtes, etc.) et, trois jours par semaine, des pièces de bœuf et de veau (principalement du filet). Les viandes sont présentées dans des bacs en inox disposés dans des vitrines réfrigérées. Le présentoir de la viande de bœuf est situé légèrement à l'écart de ceux des autres viandes, dans une vitrine dédiée. Les carcasses (poulets et moutons entiers, portions de bœuf) sont achetées sur le marché en gros : elles arrivent le matin et sont découpées sur place par du personnel attiré. Parmi l'ensemble des boucheries que j'ai visitées, les modalités de travail, de conservation et de vente de la viande chez *Fish and Fresh* sont celles qui sont les plus proches du monde de

---

<sup>891</sup> Le groupe Carrefour a annoncé en juillet 2014 qu'il se retirait également du marché de gros, suite à la décision de Narendra Modi de ne pas ouvrir le secteur du détail à des entreprises étrangères.

<sup>892</sup> Pour plus de précisions sur la réorganisation du secteur de la vente de nourriture au détail au Tamil Nadu, je me permets de renvoyer à mon chapitre « Changing food habits in contemporary India » (Bruckert, 2015a).

la boucherie artisanale française : approvisionnement en carcasses ou en pièces débitées, découpe finale sur place (selon un protocole similaire) et vente en vitrines du produit réfrigéré.

L'offre industrielle s'adapte donc aux évolutions du marché indien, et notamment à la demande de la part de la classe supérieure d'une viande à la fois saine, facile à préparer et toujours disponible<sup>893</sup>. Les prix de ces viandes congelées sont du reste établis en conséquence : à produit (viande crue et désossée) et poids équivalents, ils sont de 20% à 50% plus élevés que ceux du secteur artisanal. Cet alignement plus ou moins abouti des modalités de l'offre carnée sur celles aujourd'hui communes en Occident ne signe pas pour autant une mutation radicale du rapport des mangeurs à la viande. Même au sein d'univers aussi banalisés que les supermarchés, « non-lieux » apparents d'un capitalisme qui se mondialise, la persistance de multiples régulations illustre la complexité du rapport que les Indiens entretiennent avec la viande – une complexité dont témoigne l'industrie indienne de la viande dans son ensemble.

#### **D. L'émergence d'une industrie de la viande s'insérant dans l'espace mondial<sup>894</sup>**

L'industrie indienne de la viande reste à l'image du secteur agroalimentaire indien dans lequel elle s'insère : relativement faible (Racine, 2015, p.47). Pourtant, son expansion, tant dans l'espace national qu'à l'étranger, ne saurait être négligée.

##### **1. Une industrie encore marginale mais en croissance**

L'industrie indienne de la viande est multiforme, selon qu'elle est destinée au marché local, au marché à l'exportation ou aux deux. Elle profite de capacités techniques accrues, d'une demande intérieure croissante et d'une libéralisation économique ayant dérégulé le commerce et facilité les exportations<sup>895</sup>. On peut d'emblée se débarrasser du cas d'une industrie relativement marginale : celle de la viande de mouton. Il n'est pas étonnant que cette viande, paradigmatique du « modèle cérémoniel » de consommation (cf. chapitre 2), ne trouve que difficilement sa place dans les congélateurs des boutiques et supermarchés. Par ailleurs, les exportations de cette viande (graphique 5-3), principalement à destination des pays de la péninsule arabique, si elles sont en croissance, restent variables en fonction des années et ne s'élèveraient les meilleures années qu'à 6% de la production<sup>896</sup>. Elles sont limitées par une consommation locale en hausse empêchant les excédents et par des goulots d'étranglement dans l'élevage.

---

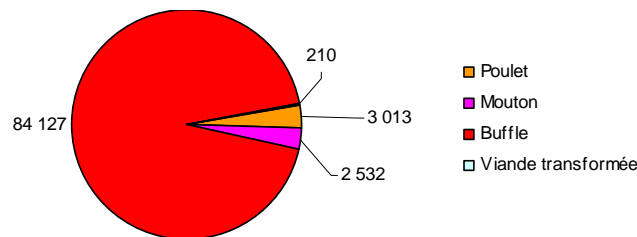
<sup>893</sup> Une des gammes de Suguna s'appelle justement « *Anytime* ».

<sup>894</sup> L'industrie étant un secteur relativement fermé, je n'ai pas pu y mener des enquêtes et des observations. Mes sources proviennent ici principalement d'internet et de la presse locale.

<sup>895</sup> Dans les années 1980, le prix minimum d'exportation (*Minimum Export Price*) de la viande a été supprimé (Robbins, 1999, p.410).

<sup>896</sup> 2 200 tonnes exportées en 1980 et 8 000 tonnes en 1988 (Robbins, 1999, p.410) ; en 2009, 52 868 tonnes exportées (source : APEDA) contre 820 000 tonnes produites (source : *Animal Husbandry Department*), mais seulement 25 000 tonnes exportées en 2011 (source : APEDA).

A côté du mouton, deux autres industries de la viande peuvent être sans surprise identifiées : l'industrie du poulet, déjà évoquée dans le chapitre 4, et celle de la viande de bœuf, ou plus précisément de buffle. La première, on le sait, est principalement tournée vers le marché local ; si elle a des velléités d'expansion internationale, le poids de ses exportations est encore faible (graphique 5-3)<sup>897</sup>. Ces dernières années, les nombreux cas de grippe aviaire sur le territoire indien ont contribué à entraver cette expansion par la fermeture de certaines frontières. L'industrie du buffle est quant à elle tournée majoritairement vers l'exportation.



**Graphique 5-3 – Exportations indiennes par type de viande en 2010-2011 (en millions de roupies)**

Source : APEDA

Soit, avec le taux de conversion de 2010 : buffle = 1 290 millions d'euros ; poulet = 46 millions d'euros ; mouton = 39 millions d'euros ; viande transformée = 3 millions d'euros. A noter que la valeur des exportations de buffle a triplé depuis cette époque (cf. infra).

## 2. Des viandes industrielles pratiques et hygiéniques

### a. Des produits « prêts-à-cuire » ou « prêts-à-manger »

Les entreprises agroalimentaires ont principalement développé une offre de poulet, viande emblématique du « modèle banalisé » de consommation. Real Good<sup>898</sup>, par exemple, déploie une large gamme réfrigérée : poulet entier, poulet découpé en petits morceaux (*cuts*), filets, manchons, etc. Les autres marques (les éternels Venky's, Suguna, mais aussi Republic of Chicken, Oceanaa ou Keya et Tanny's, toutes deux basées au Sri Lanka) proposent plutôt des produits congelés. Là encore, le poulet peut être vendu entier ou en portions. Le plus souvent, il est cru et mariné dans des épices ou alors transformé et pré-cuit. Dans ce dernier cas, il prend alors des formes très diverses : *chicken meatballs*<sup>899</sup>, *chicken sausage*, *chicken salami*, *chicken lollipop*<sup>900</sup>, *chicken samosa*<sup>901</sup>, *chicken nuggets*, *chicken popcorn*<sup>902</sup>, *chicken seekh kebab*<sup>903</sup>,

<sup>897</sup> Le rapport d'octobre 2014 du USDA ne mentionne pas l'Inde parmi les dix plus gros exportateurs mondiaux de viande de poulet ([http://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock\\_poultry.pdf](http://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf) ; consulté le 21 mars 2015). Suresh et ali (2012, p.91) estiment en 2009-2010 la quantité exportée à 1260 tonnes, soit environ de 0,05% de la production.

<sup>898</sup> Produit de l'alliance entre GodRej Agrovet et Tyson.

<sup>899</sup> Boulettes de viande hachée.

<sup>900</sup> Pilon de poulet pané.

<sup>901</sup> Farce contenant du poulet et enveloppée dans de la feuille de brick.

<sup>902</sup> Similaires à des *chicken nuggets*, mais plus petits.

<sup>903</sup> Brochette de viande de poulet émincée et marinée dans des épices.

*chicken keema*<sup>904</sup>, *chicken jumbo burger patty*<sup>905</sup>, etc. Sur les emballages bariolés, des slogans vantent la praticité des produits – « Un choix intelligent pour une vie active »<sup>906</sup>, « Le poulet à la minute »<sup>907</sup> – ou leurs vertus nutritionnelles – « Un plat riche en protéines pour vos enfants »<sup>908</sup> ; des indications donnent le mode opératoire : « Chauffez et mangez ! », « Faites frire et servez » ou encore « Laissez décongeler une heure à température ambiante ou dans l'eau froide, ou huit heures au réfrigérateur »<sup>909</sup> – preuve s'il en est de la faible habitude que les consommateurs indiens ont pour l'instant de l'usage des produits congelés. Le poulet est donc la première viande à intégrer en Inde la catégorie de la nourriture « prête-à-manger » (*ready-to-eat*), aussi nommée « Heat and eat » : coupé, transformé, mélangé à d'autres ingrédients, cuit, emballé et surgelé, il est donc réduit par l'industrie à l'état de protéines sapides, faciles à préparer et à ingérer. Il en devient ainsi une simple substance malléable, se prêtant à une multiplicité de préparations et se substituant à d'autres viandes dans l'élaboration de plusieurs plats ou produits (saucisses, salami, *kebabs*, steaks, etc.). Cependant, il ne faut pas lire dans cette industrialisation un effacement total des références locales : les recettes proposées renvoient presque toutes à un répertoire culinaire indien, par leurs assaisonnements (usage de nombreuses épices), par les noms donnés aux morceaux et aux préparations (« *curry cut* », « *biryani cut* », etc.), mais aussi par les propositions d'accompagnement formulées sur les emballages (« Va bien avec des *chapattis* »<sup>910</sup>, etc.).

Aux côtés du poulet, le porc se prête également bien à la transformation industrielle. S'il est parfois acheminé depuis Bangalore, il est le plus souvent importé du Sri Lanka sous forme de charcuterie (principalement des saucisses et du bacon). La seule exception que j'ai relevée dans cet approvisionnement était la présence en juillet 2013 de jambon Fleury Michon au supermarché Nilgiri's de Pondichéry, mais cela relève plus de l'anecdote que du fait probant<sup>911</sup>. Le mouton et le bœuf, minoritaires dans les congélateurs des grandes surfaces, sont habituellement vendus crus, sous forme de cubes ou de viande émincée (*minced*). L'entreprise Al-Kabeer (cf. infra) possède la plus grande part de ce marché de la viande « rouge » congelée, mais des concurrents comme Chevon ont fait leur apparition depuis quelques années. Cette dernière entreprise, basée à Mumbai et dont les produits sont arrivés en 2014 dans les supermarchés de Chennai, propose une gamme de viande crue de chèvre, vendue selon différentes découpes (sans os, *biryani cut*, etc.).

<sup>904</sup> Viande hachée de poulet.

<sup>905</sup> Sorte de steak de poulet recomposé et pané.

<sup>906</sup> « A smart choice for a healthy life ».

<sup>907</sup> « Chicken in minutes ».

<sup>908</sup> « protein-rich meal for your kids ».

<sup>909</sup> « Thaw 1 hour at outside temperature or in cold water or 8h in the fridge ».

<sup>910</sup> « Goes well with *chapattis* ».

<sup>911</sup> Cette offre est l'évidence adressée à l'importante population expatriée et, peut-être plus encore, aux familles de « Pondichériens de France » venus passer l'été dans la ville où sont nés leurs aïeux – il y a d'ailleurs fort à parier que ce jambon est arrivé en Inde dans la valise d'une de ces familles... Le contexte diasporique est donc bien propice aux processus de transformation sociale (Ripert, 2014, p.59).



*b. L'industrie : un nouveau régime diététique et hygiénique*

Chevon, dont le slogan est « *Naturally healthier* », met en avant les qualités sanitaires et gustatives de ses produits : les animaux sont élevés de façon extensive (*farm bred*), la viande est « tendre et maigre » (*tender and lean*), etc. Les grandes entreprises avicoles, elles aussi, vantent dans leurs supports de communication les nombreuses vertus du poulet pour la santé. Dans une boucherie visitée dans le quartier d'Anna Nagar (Chennai) était affiché un grand panneau comparant les calories, pourcentages de graisses, de protéines et de minéraux de chacune des principales viandes et concluant de l'avantage décisif du poulet... Sur l'enseigne qu'elle fournit aux boucheries qui s'approvisionne chez elle, l'entreprise SM Chicken promeut ses volailles, enrichies au sélénium biologique « pour une vie saine » (*for a healthy life*). Suguna utilise dans ses publicités des slogans tels que « Good for the heart. Bad for the cancer » ou « The easiest way to add muscle is to eat it », précisant que ses poulets sont « pleins de protéines vitales, de niacine, de vitamine B6 et de minéraux » (illustration 5-1). Ainsi, l'industrie indienne de la viande participe, elle aussi, de la médicalisation du rapport à la viande, empruntant le répertoire sémantique des sciences nutritionnelles, tout en faisant appel aux représentations vernaculaires de la diététique.



**Illustration 5-1 – Publicité pour Suguna**

Source : <http://www.sugunafoods.co.in/>

**3. L'Inde, premier exportateur mondial de viande de bœuf ?**

Si l'industrie de la viande est en partie orientée vers le marché indien, celle de viande de bœuf est partie à la conquête des marchés mondiaux, ses exportations ayant crû de 50% entre 2009 et 2014<sup>912</sup>. Si bien que l'Inde serait devenue en 2014 le premier exportateur mondial de viande de bœuf<sup>913</sup>, avec une part de marché de 20%, dépassant ainsi les producteurs et exportateurs historiques que sont les Etats-Unis, l'Australie et le Brésil. Ce classement est cependant sujet à contestation : les chiffres avancés en octobre 2014 par l'USDA continuent à classer le Brésil en tête (avec plus de 2 000 milliers de tonnes exportées) et l'Inde seconde (1 850 milliers de tonnes)<sup>914</sup>. La presse indienne, tout comme internationale, ne s'est pas privée de mentionner l'apparente contradiction entre ce succès commercial et le statut apparemment privilégié des

<sup>912</sup> Source : <http://www.ummid.com/news/2015/March/11.03.2015/animal-slaughter-in-india-key-facts.html#sthash.cSALJILB.dpuf> ; consulté le 17/03/2015.

<sup>913</sup> Source : « UPA's pink revolution makes India world's biggest beef exporter », *The New Indian Express*, 09 février 2014.

<sup>914</sup> Source : [http://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock\\_poultry.pdf](http://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf) ; consulté le 21/03/2015.

bovins en Inde<sup>915</sup>. *CNN* s'est fait l'écho de ces interrogations dès 2012<sup>916</sup> et le journal *Le Monde* en novembre 2014<sup>917</sup>. Officiellement pourtant, l'intégralité de cette viande de bœuf exportée est vendue sous la dénomination « *carabeef* », terme qui désigne en Inde la chair issue des buffles. L'abattage des autres bovins est, en effet, interdit dans de nombreux Etats ; par ailleurs, l'Etat central interdit toute exportation – mais également toute importation – de viande de bovins de l'espèce *Bos taurus* (Dorin & Landy, 2009, p.137). Les chiffres de l'APEDA (l'agence de promotion des exportations de l'agro-industrie), rapportés par le magazine indien *Outlook*, illustrent bien l'importance économique de ce secteur<sup>918</sup> : en 2014, les exportations totales de viande auraient rapporté plus de 5 milliards de dollars à l'Inde (dont 4,4 milliards de dollars pour la viande de buffle), soit 12% de la valeur des exportations agricoles totales du pays. Après le riz basmati, ce produit serait, en volume, la deuxième marchandise agricole la plus exportée par l'Inde.

Plusieurs facteurs jouent en faveur de cette réussite à l'exportation. La viande de buffle indienne est prisée sur le marché mondial en premier lieu pour ses qualités : elle est relativement maigre et les animaux ont la réputation d'être élevés de façon extensive, sans recours aux hormones de croissance<sup>919</sup>. Mais surtout, la production de cette viande profite d'une forte dichotomie entre un important cheptel de buffles et une faible consommation locale de la viande issue de ces animaux. C'est donc parce qu'elle est un sous-produit de l'élevage laitier que cette viande est si peu onéreuse à produire. Mais il serait trompeur de considérer les exportations de viande de buffle comme un simple écoulement des excédents non absorbés par le marché intérieur ; au contraire, c'est la demande extérieure qui a constitué une opportunité économique incitant, dès les années 1960, à la mise en place de la filière, avec le soutien de l'Etat. Cette filière s'est dès l'origine construite sur un mode industriel : les abattoirs mécanisés emploient une main d'œuvre à bon marché et les normes sanitaires internationales y sont appliquées. Ces avantages comparatifs permettent aujourd'hui à la viande de buffle indienne d'être moins chère que ses concurrentes sur le marché mondial<sup>920</sup> : en 2013 un kilogramme de viande de buffle indien coûtait en moyenne 2,88 \$ sur le marché mondial contre 4,52 \$ pour le bœuf brésilien et 4,73 \$ pour l'australien<sup>921</sup>. La situation géographique de l'Inde, entre l'Asie du Sud-Est et la péninsule arabique, deux régions consommatrices mais peu productrices de viande de bœuf, peut aussi être soulignée, la filière ayant profité des infrastructures portuaires locales pour se connecter aisément à ces marchés voisins. Elle a en outre bénéficié, notamment pour les exportations à

---

<sup>915</sup> Par exemple : « Cheaper buffalo meat helps double beef exports in 3 years », *The Hindu*, 21 juin 2012 ; « Meat of the Matter », *Outlook*, 20 octobre 2014.

<sup>916</sup> Source : <http://edition.cnn.com/2012/04/18/business/beef-trade-india/> ; consulté le 2/08/2012.

<sup>917</sup> Source : [http://www.lemonde.fr/societe/article/2014/11/14/vache-indienne-le-sacre-d-un-mythe-recent\\_4523714\\_3224.html](http://www.lemonde.fr/societe/article/2014/11/14/vache-indienne-le-sacre-d-un-mythe-recent_4523714_3224.html) ; consulté le 16/11/2014.

<sup>918</sup> Source : « Meat of the Matter », *Outlook*, 20 octobre 2014.

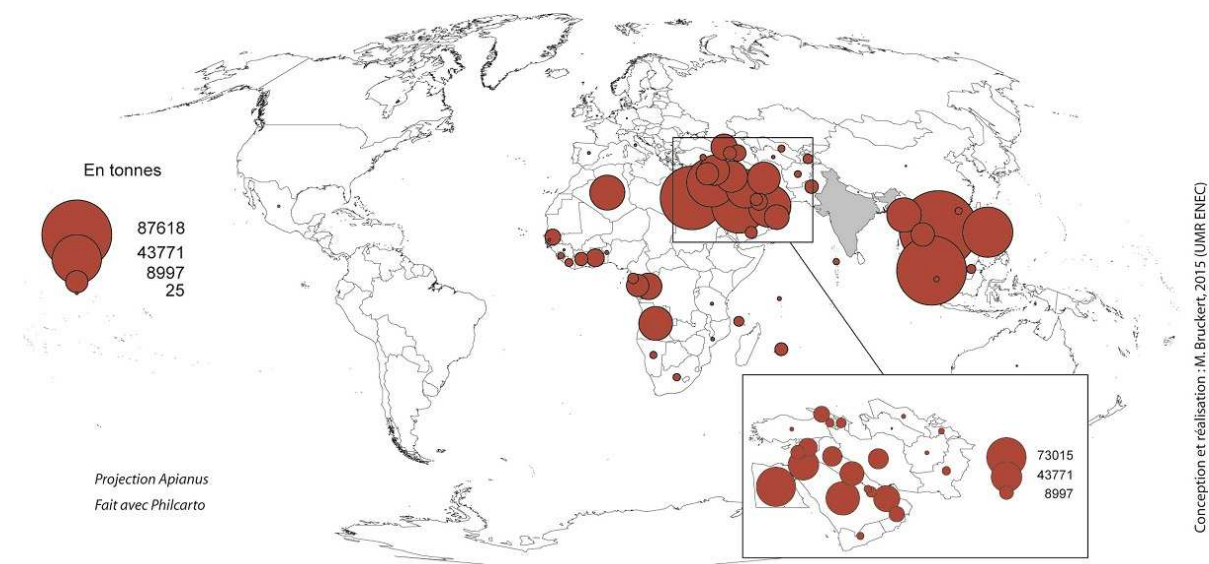
<sup>919</sup> Source : <http://www.theatlantic.com/business/archive/2015/02/selling-the-sacred-cow-indias-contentious-beef-industry/385359/> ; consulté le 23/03/2015.

<sup>920</sup> Source : <http://www.ummid.com/news/2015/March/11.03.2015/animal-slaughter-in-india-key-facts.html#sthash.cSALJILB.dpuf> ; consulté le 17/03/2015.

<sup>921</sup> Source : <http://www.beefcentral.com/trade/export/where-does-indias-buffalo-meat-exports-go/> ; consulté le 27/07/2014.

destination des pays musulmans, de la généralisation en Inde de l'abattage permettant d'obtenir une viande halal. Cette industrie présente une forte adaptabilité internationale : l'entreprise Al-Kabeer prend l'appellation « Samurai » au Japon, « Falcon Foods » en Grande Bretagne et « Tayebat Al Emarat » aux Emirats-Arabes-Unis<sup>922</sup>. Mais l'Inde n'est pas présente sur tous les marchés : les Etats-Unis ou la Corée du Sud l'ont placée sur la liste des pays où la fièvre aphteuse est endémique et refusent à ce titre toute importation de son bœuf<sup>923</sup>. Et ce n'est qu'en décembre 2014 que, suite aux sanctions imposées par l'Occident, la Russie a ouvert son marché intérieur aux importations de ce produit depuis l'Inde<sup>924</sup>.

En l'absence de statistiques fiables<sup>925</sup>, il est peu aisé de déterminer la quantité de viande de bœuf qui est produite et consommée localement et celle qui est exportée par l'industrie. L'APEDA fait état d'une augmentation du pourcentage de viande de buffle exportée, de 17 % de la production locale en 2001-2002 à 31% en 2009-2010<sup>926</sup>. D'autres sources évoquent un taux d'exportation de 70%<sup>927</sup> : difficile de voir clair dans ces chiffres contradictoires... Il est plus facile de dessiner une géographie de la destination de ces exportations (carte 5-7).



**Carte 5-7 – Exportations indiennes de viande de buffle en 2010-2011 (en volume)**

Source : ADEPA, *India Export of Agro Food Products*

En 2010-2011, les exportations étaient principalement destinées à l'Asie du Sud-Est, au monde arabe (notamment à la péninsule arabique) et, dans une moindre mesure, à l'Afrique de l'Ouest<sup>928</sup>. Les pays voisins de l'Inde en revanche, hormis toutefois le Pakistan, ne sont

<sup>922</sup> Source : <http://economictimes.indiatimes.com/magazines/brand-equity/the-growth-of-al-kabeer/articleshow/2424270.cms> ; consulté le 19/03/2015.

<sup>923</sup> Source : <http://www.beefcentral.com/trade/export/where-does-indias-buffalo-meat-exports-go/> ; consulté le 27/07/2014.

<sup>924</sup> Source : <https://www.linkedin.com/pulse/20141209070613-325439828-russia-to-import-carabeef-from-india> ; consulté le 30/03/2015.

<sup>925</sup> En fonction des sources (Gouvernement indien, USDA ou FAO), les chiffres varient grandement.

<sup>926</sup> Source : APEDA, *Indian Meat Industry, Red Meat Manual, table 2*.

<sup>927</sup> Source : « Beef exports up 44% in 4 years, India is top seller », *The Times of India*, 1 avril 2013.

<sup>928</sup> Chantal Crenn et Jean-Pierre Hassoun notent que de la viande de buffle provenant d'Inde est servie dans les fast-foods locaux qu'ils étudient à Dakar (2014, p.70).

que de très faibles importateurs, en raison de la présence de bétail et/ou d'un tabou sur la consommation de bœuf.

#### **4. Al-Kabeer : un groupe agroalimentaire en croissance**

Une dizaine d'acteurs industriels se partage ce marché. Parmi les plus importants, on peut citer, ou évoquer à nouveau, Al-Kabeer Exports Pvt Ltd, basé à Mumbai, mais dont l'unique usine est située en Andhra Pradesh, à une trentaine de kilomètres du centre d'Hyderabad. Ses principaux concurrents sont Allana Sons (également basé à Mumbai mais disposant d'usines en Uttar Pradesh, en Andhra Pradesh et au Maharashtra), M.K. Overseas (basé à New Delhi et produisant à Ghaziabad, en Uttar Pradesh) ou encore Hind Adro Ltd. (basé à New Delhi)<sup>929</sup>. Ces groupes interviennent à la fois sur le marché local et sur le marché international ; certains sont spécialisés dans la viande de bœuf, d'autres produisent également du mouton, du poulet ou des produits alimentaires non carnés.

La majorité de ces entreprises est détenue par des hindous. Une rumeur circulant sur internet, difficilement vérifiable, fait même état de la confession jaïn de M. Atul Subberwal, le président de la société Al-Kabeer<sup>930</sup>. Ce groupe est aujourd'hui le plus gros acteur indien sur le marché de l'exportation de viande de buffle<sup>931</sup>. Son activité première n'est pas liée à la viande mais à l'exportation de produits alimentaires vers le Moyen-Orient : nommée Janso Exports à sa création en 1973, elle était spécialisée dans le commerce de fruits secs. Elle s'est ensuite rebaptisée Al-Kabeer (nom signifiant « Le Grand » en arabe), se lançant tout d'abord dans l'exportation par avion de viande réfrigérée puis privilégiant ces dernières années la viande congelée expédiée en containers par cargo. A côté de cette activité principale, le groupe Al-Kabeer a étendu sa gamme de produits alimentaires : snacks, produits de la mer, repas prêts-à-consommer, fruits, légumes, etc. Aujourd'hui, près de la moitié des revenus d'Al-Kabeer provient de produits végétariens. L'entreprise a également construit des usines de production en Grande-Bretagne, à Dubaï et aux Emirats Arabes Unis. A l'image des géants du poulet Suguna et Venky's, Al-Kabeer, certes bien moins intégrée que ces deux entreprises, fait figure de colosse et présente une exemplaire *success story* dans l'industrie indienne de la viande.

---

<sup>929</sup> Source : APEDA, *Approved Indian abattoirs cum Meat-Processing Plants*

<sup>930</sup> Voir par exemple les discussions sur ce site :

[http://www.daijiworld.com/news/news\\_disp.asp?n\\_id=239732](http://www.daijiworld.com/news/news_disp.asp?n_id=239732) ; consulté le 21/03/2015. On peut aussi évoquer cette vidéo (en hindi) de Narendra Modi reconnaissant qu'il a des amis jains impliqués dans l'exportation de viande : <https://www.youtube.com/watch?v=uNjWAC59ArY> ; consulté le 21/03/2015.

<sup>931</sup> Les informations mentionnées ici sont principalement issues d'un article publié dans *The Economic Times* ; source : <http://economictimes.indiatimes.com/magazines/brand-equity/the-growth-of-al-kabeer/articleshow/2424270.cms> ; consulté le 23/03/2015.

## 5. Une filière sous contrôle politique

C'est donc au sein d'une géopolitique à plusieurs variables que peut se comprendre l'expansion de l'industrie indienne du bœuf. Cette géopolitique s'inscrit à l'échelle internationale, mais elle se déploie également en interne – pour reprendre une distinction opérée par Jean-Luc Racine au sujet de l'agriculture indienne dans son ensemble (2015, p.29). L'industrie de la viande de buffle s'est ainsi sentie menacée lors de la campagne pour les élections générales de 2014 : Narendra Modi, candidat du BJP, a alors accusé le parti du Congrès d'avoir initié une « révolution rose » (*pink revolution*) en favorisant le développement des exportations de viande de bœuf. Celui qui allait devenir le nouveau Premier Ministre indien a alors habilement joué de la confusion entre la viande issue des bovins au sens strict et celle issue des buffles : alors que seule la deuxième peut être exportée, Modi n'a pas hésité à qualifier de « péché » (*sin*) de telles exportations, laissant entendre qu'il pouvait s'agir de chair de vache<sup>932</sup>. Après son arrivée au pouvoir, l'égérie du BJP a dû faire face à un principe de réalité et n'a pris, malgré des pressions issues de son propre camp, aucune mesure à l'encontre d'un secteur fortement pourvoyeur de devises. La confiance est alors revenue dans l'industrie et les exportations ont continué d'augmenter<sup>933</sup>.

Ces contestations et soubresauts sont, là encore, révélateurs de la persistance des conceptions rituelles et de la facilité de leur mobilisation à des fins politiques. La filière du bœuf en Inde et ses extensions vers les marchés internationaux est à ce titre un cas emblématique de l'imbrication entre les valeurs morales et le marché (Jackson, Ward & Russell, 2009, p.12).

### E. Un marché fortement segmenté

#### 1. Trois distinctions : viandes, conservation et technique

Le marché de la viande en Inde et au Tamil Nadu apparaît donc comme étant fortement segmenté, chacun de ces segments reflétant des pratiques et de représentations particulières afférentes à la viande. L'étude de la distribution de viande met au jour trois distinctions principales.

La première distinction, déjà maintes fois évoquée, concerne le *type de viandes*. Le cloisonnement du bœuf est à la fois social et spatial : vendu par des groupes sociaux spécifiques, il est volontairement mis à distance à la fois des autres viandes et du regard. Cette relégation spatiale se lit comme l'inscription dans le territoire de l'impureté rituelle communément associée à cette viande (cf. chapitre 6). La deuxième distinction s'établit entre deux *modalités de conservation de la viande* : parallèlement à un circuit de viande entièrement fraîche se développe, parfois sur un segment particulier du circuit, une chaîne du froid. Derrière les

<sup>932</sup> Source : « Modi picks on Centre for promoting meat export », *The Hindu*, 03 mai 2013.

<sup>933</sup> Source : « Pink revolution? Meat exports up in NDA regime », *Hindustan Times*, 06 janvier 2015.

considérations techniques et logistiques, cette séparation est orientée par des représentations culturelles, portant sur la définition de ce qu'est une viande consommable. La troisième distinction porte sur les *méthodes de travail de la viande* : un circuit artisanal est aujourd'hui progressivement concurrencé par l'émergence d'un circuit industriel. Cette distinction ne recouvre que partiellement la précédente : si l'industrie suppose toujours la présence du froid, l'artisanat peut aussi, marginalement, y avoir recours. Circuit artisanal et circuit industriel semblent s'opposer quant à la confiance relative que les mangeurs, mais aussi que certains acteurs de la filière, peuvent leur accorder. Pour une grande majorité des clients (mais aussi pour les abatteurs et les bouchers), la méthode artisanale, offrant une grande visibilité, est la seule capable de garantir la qualité de la viande vendue : c'est l'interrelation humaine directe (Hassoun, 1996, p.154) et la confiance établie avec l'artisan qui donnent des gages sanitaires et gustatifs. Pour les tenants de la filière industrielle au contraire, seule l'existence d'une chaîne normalisée et rationalisée conçue par des experts externes garantit l'innocuité et la qualité de la viande achetée. Remplissant le vide laissé par l'invisibilité du processus de production de ces viandes, l'industrie emploie des procédés, à la fois opératoires et sémantiques, visant à constituer pour le mangeur ce que, à la suite de Lucien Karpik, Gilles Fumey nomme des « dispositifs de jugement » fonctionnant comme des « supports cognitifs » (2010, p.79). Confiance dans ce qui est donné à voir (boucherie artisanale) *versus* confiance dans ce qui est donné à savoir (boucherie industrielle) : les représentations motivant le choix de l'un ou de l'autre des circuits sont peu compatibles, voire exclusives – les clients interrogés manifestent en majorité leur fidélité à un seul de ces deux circuits.

## **2. Les métamorphoses de la viande**

La croissance du marché de la viande industrielle et des boucheries « haut de gamme », si elle ne saurait être exagérée, doit cependant être prise en compte en relation avec les changements des significations relatives à la viande qu'elle suppose. Supermarchés et boutiques sophistiquées se caractérisent souvent par la diversité des viandes offertes, dénotant une érosion des tabous concernant les viandes de bœuf et de porc. La modernisation des dispositifs de distribution nous permet donc d'interroger plus avant la notion déjà évoquée de « banalisation » de l'alimentation carnée (cf. chapitre 2). Les produits transformés et cuisinés (par exemple des pièces de poulet noyées dans une sauce épaisse) apparaissent comme étant plus « neutres » sur le plan rituel qu'un morceau de chair sanguinolent sur le billot d'un boucher<sup>934</sup>. Cette relative « neutralisation rituelle », induite par la transformation, est accentuée par l'emballage et la congélation rendant la viande moins visible. Le tube opaque, plastifié, compact et gelé contenant des morceaux émincés de viande de buffle ne porte presque plus les attributs carnés de l'animal abattu : figée,

---

<sup>934</sup> Peter Jackson, Neil Ward et Polly Russell notent qu'en Grande-Bretagne, les consommateurs sont plus sensibles à la provenance d'un poulet acheté entier qu'à celle d'un poulet intégré dans un plat préparé (*processed*) (2009, p.17) : les considérations biomorales relatives à l'alimentation semblent donc en tous lieux érodées par l'industrialisation...

pétrifiée, décomposée, morcelée à ce point, la viande ne donne plus aucun indice sur son origine animale, devenant dès lors plus acceptable.

La nouvelle acceptabilité de la viande dans les congélateurs de supermarchés résulte également d'un regard nouveau porté par les clients sur cette marchandise particulière : les principaux acheteurs de cette viande industrielle sont des individus cosmopolites qui attribuent souvent aux produits carnés des valeurs autres que rituelles. Même si certains clients de supermarchés sont végétariens et que beaucoup évitent le bœuf, la proximité de ces viandes ne suscite pas chez eux le même mouvement de répulsion que chez des hindous de hautes castes disposant d'un capital culturel moins « global »<sup>935</sup>.

### **Conclusion. Une économie morale de la viande**

Il serait pourtant erroné d'en conclure que la relative banalisation de la viande équivaldrait à une « neutralisation symbolique » : l'abattoir est un lieu d'affrontements, régi par des logiques multiples ; l'intégralité de la filière est la cible d'attaques politiques ou idéologiques ; l'activité de découpe et de distribution participe de la définition de ce qu'est une viande « bonne à penser » pour le mangeur ; le contexte du supermarché lui-même est porteur de nouvelles significations pour la viande. Les logiques et les règles qui président aux activités d'obtention et de distribution de la viande en Inde sont donc en perpétuelle évolution, en perpétuel ré-ajustement. Qu'elles soient artisanales ou industrielles, qu'elles s'inscrivent dans une échelle restreinte ou dans une échelle mondiale, ces activités s'insèrent indubitablement dans une « économie morale » (Jackson *et al.*, 2009), autrement dit dans des circuits marchands empreints de normes éthiques et de conceptions culturelles. La place, la visibilité et les significations de ces différentes viandes sont toujours le produit de négociations entre des systèmes de valeurs hétérogènes et souvent concurrents (Castree, 2004, p.30).

---

<sup>935</sup> Il faut cependant se garder d'assimiler cosmopolitisme et tolérance : on sait combien le nationalisme hindou est nourri par la diaspora indienne, notamment celle séjournant aux Etats-Unis (Therwath, 2007, 15).

## Chapitre 6 – La viande dans l'espace public : localisation et visibilité

### Introduction. La question de la localisation et de la visibilité

Lors de sa distribution finale, sur les marchés, dans les boucheries, dans les boutiques et dans les supermarchés, la viande sort de l'espace enclos, souvent isolé, du lieu d'abattage et/ou de transformation, pour trouver une place dans ce que l'on peut nommer l'« espace public ». Cette présence de la viande dans l'espace public (je définis ce terme plus bas) n'est pas sans poser de problèmes : on a déjà entrevu combien la géographie de la distribution de viande est régulée par des conceptions rituelles et morales. Ce sont en fait deux dimensions de l'espace public que je souhaite ici explorer. Il s'agit de comprendre en quoi cet espace public est un prisme révélateur des significations accordées à la viande, mais aussi dans quelle mesure il est lui-même, par le truchement de l'action humaine, un acteur de l'élaboration et de la recomposition de ces mêmes significations. Ou, pour reprendre les termes qu'Augustin Berque emploie au sujet du paysage, l'espace public recouvre deux caractéristiques : il est à la fois « matrice » et « empreinte » (1984). Autrement dit, il apparaît à la fois comme un révélateur et un opérateur des significations de la viande. Pour le chercheur, l'espace public est un outil heuristique, car il donne à voir et à étudier des réalités sociales qu'il traduit et cristallise ; pour les acteurs sociaux étudiés, il revêt une valeur pragmatique : il peut être un « instrument de la praxis » (Lussault, 2000, p.30), un support qui peut être mobilisé pour rendre visible ou invisible, rapprocher ou éloigner, classer, hiérarchiser, etc. mais également une réalité sociale investie de significations particulières. Dans le cas de ce travail, je m'intéresse donc à la façon dont l'espace public permet de « lire » une certaine réalité de la viande en Inde, mais également à la façon dont les caractéristiques qui lui sont propres ont elles-mêmes une influence sur les rapports des individus avec la viande.

Ce développement se situe donc dans la continuité directe du chapitre précédent, faisant glisser l'étude de la distribution de la question « comment ? » vers la question « où ? », du registre pratique vers le registre spatial. Principalement, j'interroge, grâce à un relevé commercial et une cartographie de l'offre carnée, la localisation et la visibilité de la viande dans l'espace public urbain. Derrière, se pose la question de la variation des significations accordées à la viande en fonction des territoires urbains. En conclusion, je réintègre très rapidement dans l'analyse l'étude des lieux de restauration extérieure menée dans le chapitre 3, tant les restaurants, fréquentés par le public, sont partie intégrante de cet espace public urbain. L'approche « au niveau du sol », tournée vers ce que l'offre carnée donne à voir, se combine alors et celle « de l'intérieur », à la rencontre des mangeurs de viande dans la ville.



## **I. Chennai : espace public et paysage urbain**

### **A. Définition et portée d'un concept**

Il faut dès l'abord préciser cette notion d'espace public – à ce titre, je signale immédiatement que j'évite d'entrer dans le débat relatif à la légitimité de cette notion dans le contexte indien<sup>936</sup> : je cherche surtout à m'en servir comme d'un outil d'analyse. Dans le développement qui suit, j'entends le terme d'« espace public » comme « l'espace ressortissant strictement à la sphère publique » (Lussault, 2003, p.333). Dans cette acception, le terme d'« espace public » peut alors être aisément remplacé par celui de « sphère publique » ou d'« espace commun », comme le suggère Michel Lussault (*ibid.*, p.334). Il pointe alors l'« agencement qui permet la coprésence des acteurs sociaux, sortis de leur cadre domestique » (*ibid.* p.334). C'est donc l'espace public au sens matériel qui est ici privilégié – équivalent du « *öffentliche Raum* » de Jürgen Habermas (1990) –, et non au sens métaphorique de la sphère du débat public – que le même Habermas nomme « *Öffentlichkeit* »)<sup>937</sup>.

Plus simplement, cet espace public est un « espace accessible à tous » (Lévy, 2003, p.336). Il peut se caractériser concrètement à l'aide des catégories définies par Jacques Lévy (*ibid.*, p.338) : on y inclut tout d'abord la rue et les trottoirs, autrement dit le « domaine public » appartenant à l'« espace sociétal » et à « accès libre ». Dans le cas de la ville indienne, il faut aussi y ajouter les marges de la rue, par exemple les devantures des échoppes dont la frontière avec la rue n'est jamais strictement délimitée. Peut aussi être inclus dans cette définition le « domaine semi-public » ou « semi-privé », appartenant toujours à l'« espace sociétal », mais dont l'accès est « normé » ou « restreint » (*ibid.*) : les cafés, les restaurants, les centres commerciaux, les marchés ouverts, les boutiques, etc.

### **B. Les espaces principaux de l'enquête : trois quartiers de Chennai**

J'entends donc ici l'espace public à la fois dans un sens restreint à sa composante matérielle et dans un sens élargi au domaine de l'espace commercial : il correspond peu ou prou à l'espace visible et accessible au public, autrement dit à une forme de paysage urbain. Principalement, l'espace public auquel je m'intéresse est celui des trois quartiers de Chennai sur lesquels mon étude de consommation s'est concentrée (chapitre 2 et chapitre 3) – dans une perspective

<sup>936</sup> Le terme d'espace public est en effet surtout appropriée en contexte occidental où il est né. Au sujet du débat sur la pertinence de ce concept en Inde, voir par exemple Odette Louiset (2011b, p.187, p.209), mais aussi, dans la revue *EspaceTemps.net*, la controverse entre Jacques Lévy et Stéphanie Tawa Lama-Rewal ([www.espacestemp.net/articles/le-passant-inconsidere/](http://www.espacestemp.net/articles/le-passant-inconsidere/) ; <http://www.espacestemp.net/en/articles/sur-lrsquoetre-au-monde-de-lrsquourbanite-en-asie-du-sud-en/> ; <http://www.espacestemp.net/articles/la-recherche-en-passant/> ; consultés le 15/05/13) et la contribution à la fois riche et synthétique de Carole Lanoix (« L'Inde sans espace public », <http://www.espacestemp.net/articles/linde-sans-espace-public/> ; consulté le 02/04/15).

<sup>937</sup> Voir à ce sujet l'article d'Antoine Fleury publié sur le site hypergeo.eu : <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article482#> ; consulté le 15/05/13.

comparative, j'étends cependant de temps à autres l'analyse à d'autres quartiers de Chennai et à des territoires extérieurs.

### **1. Le difficile choix du terrain**

Au début de mon terrain de thèse, j'ai cherché à identifier trois quartiers de la ville pouvant être révélateurs de la multiplicité des significations de la viande et des configurations de sa présence dans l'espace public. Mon choix s'est alors porté sur les trois quartiers déjà rapidement évoqués (cf. chapitre 2) : Triplicane et Mylapore, quartiers anciens, relativement centraux<sup>938</sup> et fortement marqués par la présence religieuse (musulmane pour le premier, hindoue et chrétienne pour le deuxième), et Anna Nagar, quartier de construction plus récente, légèrement excentré et privilégié par les nouvelles classes moyenne et supérieure (carte 2-2).

*A posteriori*, je regrette d'avoir étudié à la fois Triplicane et Mylapore. Ces deux quartiers sont assez comparables par la diversité religieuse qu'ils présentent : Triplicane et Mylapore sont le siège des deux temples hindous les plus sacrés de la ville et ces quartiers incluent tous deux dans leurs périmètres une enclave à dominante musulmane. L'étude d'un autre quartier résidentiel semi-périphérique, mais moins cosmopolite qu'Anna Nagar, ou d'un quartier plus populaire et moins clivé religieusement dans le Nord de la ville aurait pu rendre le tableau plus complet. Une fois ces limites constatées, je ne pouvais plus mener une investigation aussi fouillée dans un quatrième territoire ; j'ai malgré tout entrepris une étude rapide de certains des quartiers qui manquaient à mon panel – j'en rends compte plus loin.

### **2. Des quartiers représentatifs de la diversité de la ville de Chennai**

Avant tout, afin de mieux appréhender la morphologie spatiale de la ville, une présentation rapide de l'histoire urbaine de Chennai (anciennement Madras) s'impose. Pour qui la parcourt la première fois, la capitale du Tamil Nadu semble être composée d'une mosaïque hétéroclite de quartiers ne présentant que peu de ressemblances entre eux. En 1960, Jacques Dupuis parle de morceaux disparates, hétérogènes, relevant une absence de structure urbaine d'ensemble (1960, p.412). Cette constatation vaut toujours aujourd'hui. Elle est en partie due à l'histoire de la ville, laquelle ne s'est pas étendue à partir d'un centre historique, mais plutôt par un phénomène que Jacques Dupuis nomme de « conurbations successives » (*ibid.*, p.407). De nombreux quartiers actuels de Chennai avaient en effet autrefois une existence propre et relativement indépendante. Ce n'est qu'avec le développement économique du nouveau centre, créé à partir du XVII<sup>e</sup> siècle par les Anglais dans le Nord de la ville actuelle<sup>939</sup> (Lewandowski, 1975, p.341), et par leur dynamique d'expansion propre, que ces « villages suburbains » (Dupuis, 1960, p.407) se

---

<sup>938</sup> Quoique cette notion de « centralité » d'un quartier n'a parfois par vraiment de sens, en tous cas pas toujours un sens « spatial » dans le contexte de l'Inde du Sud (Louiset, 2011b ; p.171).

<sup>939</sup> Ce que l'on appelait alors la White Town, autour du fort, et la Black Town adjacente (l'actuelle George Town).

sont peu à peu connectés à un ensemble urbain plus vaste. Pour autant, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la ville est toujours constituée d'une « poussière de petites agglomérations d'un aspect rural » (*ibid.*, 1960, p.407), d'une myriade de 60 villages urbains centrés chacun autour d'un temple et d'un bazar (Neild, 1979, p.218). A la fin du XX<sup>e</sup> siècle et au début du XXI<sup>e</sup> siècle, la rénovation urbaine (Auclair, 1998, p.211), la fragmentation spatiale et l'étalement en « tâche d'huile » (Oliveau, 2007, p.6) de la ville s'amplifient.

Voyons maintenant ces trois quartiers en détails. Mais, avant cela, une nouvelle concession à la rigueur méthodologique doit ici être faite : je n'ai pas pu obtenir de données socio-démographiques officielles sur ces trois quartiers étudiés, ce qui rend à l'évidence l'analyse moins robuste. Cependant, une étude empirique doublée de la lecture de sources écrites permet d'en dégager les principales caractéristiques.

#### a. Triplicane : le cœur musulman historique<sup>940</sup>

Le quartier de Triplicane, un des plus anciens de la ville (Auclair, 1998, p.232), est parfois considéré comme le quartier musulman par excellence de Chennai. En 1960, Jacques Dupuis le définit comme un « quartier populeux à population musulmane homogène ou majoritaire » (1960, p.79). Pourtant, Triplicane est, au VIII<sup>e</sup> siècle, un quartier hindou centré sur le temple de Parthasarathi (Neild, 1979, p.231), grand lieu de pèlerinage vishnouite (Lewandowski, 1975, p.438). C'est en 1767 qu'il prend son essor, quand les Anglais encouragent le Nabab Walajah d'Arcot, souverain musulman menacé par les Français, à s'y installer avec sa cour dans le palais aujourd'hui nommé Amir Mahal (Dupuis, 1960, p.23 ; Lewandowski, 1975, p.438 ; Neild, 1979, p.213). De très nombreux musulmans de la région suivent alors celui qu'ils considèrent comme leur chef et s'installent à proximité (Dupuis, 1960, p.405), développant de multiples activités artisanales : confection de *bidis*<sup>941</sup>, ateliers textiles (*ibid.*, p.421), etc. C'est ainsi que prend forme la morphologie actuelle de Triplicane : « un quartier à la fois musulman et hindou, plus hindou autour du temple de Parthasarathi, plus musulman autour de l'Amir Mahal et de la moquée de Walajah » (*ibid.*, p.412).

Une telle configuration n'a pour ainsi dire pas évolué ces cinquante dernières années. Situé à présent au cœur de la ville, le quartier de Triplicane est toujours peuplé majoritairement de musulmans dans le Nord et d'hindous dans le Sud, ainsi que d'une marginale communauté de chrétiens. Il est caractérisé par la présence de lieux structurant fortement l'espace et favorisant les circulations de personnes : la gare centrale est située à deux kilomètres au nord et la plage (*Marina Beach*) à moins d'un kilomètre à l'est ; le principal stade de cricket de la ville (*Chidambaram Stadium*) y a été construit. Stade et plage sont des espaces publics très fréquentés, notamment le week-end. Des bazars spécialisés, des magasins d'électronique et des

<sup>940</sup> Voir la carte en incipit.

<sup>941</sup> Les *bidis* sont des cigarettes artisanales très prisées de la communauté musulmane.

commerces de textile attirent des clients locaux mais aussi des négociants du Tamil Nadu voire de l'Inde toute entière ; de très nombreuses *guest-houses* ou *mansions* accueillent des touristes étrangers et, surtout, des jeunes travailleurs masculins célibataires non qualifiés venus principalement d'Inde du Nord ou de l'étranger proche (Népal, Bangladesh, Tibet, etc.). Densité démographique, diversité spatiale et mobilités s'y combinent, produisant un degré élevé d'urbanité (Louiset, 2011a, p.149).

*b. Mylapore : Brahmanes et missionnaires portugais*<sup>942</sup>

Le quartier de Mylapore est lui aussi très ancien. Jacques Dupuis y voit une des plus anciennes villes d'Inde du Sud (1960, p.393) ; les dynasties Pallava et les Chola s'en seraient servies comme port (Neild, 1979, p.231). Des chrétiens nestoriens y auraient été longtemps groupés autour des reliques de Saint Thomas (Dupuis, 1960, p.393) mais ils auraient ensuite disparu à l'arrivée des Portugais au XVI<sup>e</sup> siècle (*ibid.*, p.99) ; ceux-ci y fondent alors une nouvelle communauté chrétienne autour de l'église de Luz (*ibid.*, p.99). Ce quartier, nommé San Thome, est finalement annexé par la ville de Madras en 1749 (*ibid.*, p.395). En dehors de cette présence coloniale, Mylapore est également caractérisé par l'ancienneté et le prestige du temple shivaïte de Kapaleshwarar (Dupuis, 1960, p.391 ; Neild, 1979, p.221). Cette présence chrétienne et hindoue confère donc à ce quartier une « double origine » (Dupuis, 1960, p.422). A ces deux premières religions s'adjoint par la suite la présence d'une communauté musulmane, du fait de la proximité avec le quartier de Triplicane (Hancock, 2008, p.210). D'un quartier de temples (hindous) et de bazars (musulmans), Mylapore est devenu au XIX<sup>e</sup> siècle un lieu de résidence de membres des castes supérieures et de représentants du gouvernement (Neild, 1979, p.232). De ce fait, Mylapore est très souvent considéré comme une enclave de Brahmanes<sup>943</sup> (Auclair, 1998, p.234 ; Hancock, 1999, p.48) ; ces deux derniers siècles, de nombreux écrivains, avocats et politiciens de cette caste y ont vécu (Hancock, 2008, p.209). Le quartier héberge entre autres de nombreuses salles de musique carnatique<sup>944</sup> et des établissements scolaires prestigieux (Auclair, 1998, p.233).

Mais il ne faut pas réduire Mylapore à un simple territoire brahmane. Si de très nombreux temples et sanctuaires balisent les ruelles tortueuses de Mylapore, sa population est assez diverse. Le quartier hindou est centré autour du temple de Kapaleshwarar, bordé au sud et à l'est par les quartiers chrétiens de Mandaveli et Saint Thome<sup>945</sup> (*ibid.*, p.232) et au nord par un bazar<sup>946</sup> musulman. Dans le quartier hindou se situe une petite enclave jaïne<sup>947</sup>. Encore plus au nord, le boulevard Dr. Radha Krishna présente un alignement de grandes enseignes de

<sup>942</sup> Voir la carte en incipit.

<sup>943</sup> « Avec l'expansion de la bureaucratie coloniale, les brahmanes ont servi d'administrateurs, de clercs, de juristes, de législateurs » précise Mary E. Hancock (1999, p.53).

<sup>944</sup> La musique religieuse « traditionnelle » du Sud, habituellement jouée par des brahmanes.

<sup>945</sup> Quartier construit autour de la cathédrale de Saint Thomas où reposent à présent les prétendues reliques de l'Apôtre.

<sup>946</sup> Au sens d'un regroupement de ruelles commerçantes.

<sup>947</sup> Un temple jaïn a été construit en 1994 (Hancock, 2008, p.209).

vêtements et d'électronique, d'hôpitaux et d'hôtels réputés et de quelques tours abritant des entreprises de nouvelles technologies. C'est aussi sur cet axe que se situe un des plus grands et récents *malls* de la ville, le *Citi Center*, qui domine tout le quartier de son imposante stature blanche. Le long du tracé de la voie de chemin de fer et du canal, mais également sur les marges est du quartier et à proximité de la mer, s'étendent les inévitables *slums* (*ibid.*, p.233) où habite une population majoritairement composée de Dalits<sup>948</sup>. Le quartier de Mylapore est donc emblématique d'une certaine diversité religieuse et sociale ; plus précisément, il héberge ce qui a été nommé la « vieille classe moyenne »<sup>949</sup> de bureaucrates et de fonctionnaires éduqués (*ibid.*, p.233), ainsi qu'une part non négligeable d'une nouvelle classe moyenne qui vient y trouver des aménités à sa convenance.

c. Anna Nagar, fief des nouvelles classes moyennes et supérieures<sup>950</sup>

Concernant le quartier d'Anna Nagar, je n'ai pu trouver qu'un très faible nombre de sources académiques sur son histoire. Il a été bâti par l'office du logement dans les années 1970 (*ibid.*, p.136), sur l'emplacement de l'ancien village de Naduvakkarai<sup>951</sup>. Il s'agit donc d'un nouveau quartier résidentiel, construit de toutes pièces (*ibid.*, p.136) et bénéficiant d'un schéma d'urbanisme : le plan est en damier orthogonal et l'habitat est majoritairement pavillonnaire. Les maisons sont principalement à deux étages, entourées d'un petit jardin clos par une haute grille. Les rues sont arborées et pourvues de trottoirs – ce qui est rare à Chennai. Trois grands axes structurent le quartier, le traversant (2<sup>nd</sup> Avenue, 4<sup>th</sup> Avenue) ou le délimitant (3<sup>rd</sup> Avenue) ; des bâtiments hauts et souvent neufs s'y alignent, abritant des enseignes de prestige international (Adidas, Sony, Samsung, HP, etc.) ou national (Hi-style, Tanishq, etc.), véritables vitrines de la modernité indienne. La Poste y héberge ses cadres et les nombreux parcs et stades sont prisés par la jeunesse et les familles. La religion est peu visible dans l'espace public, hormis une église (dispensant une messe en anglais) et quelques temples, dont le principal est dédié au dieu Ayyapan ; l'unique mosquée est, elle, située en périphérie est. Globalement, Anna Nagar a la réputation d'être un quartier plutôt « huppé » (*posh*)<sup>952</sup> : la jeunesse, anglophone, y arbore des tenues modernes<sup>953</sup> et de nombreuses familles possèdent leur voiture<sup>954</sup>, signe distinctif de l'appartenance à une classe moyenne-supérieure.

<sup>948</sup> D'après Mary Hancock, les SC composeraient 19% de la population du quartier (2008, p.209).

<sup>949</sup> Voir le chapitre 2, mais aussi par exemple Fuller & Narasimhan (2007, p.122).

<sup>950</sup> Voir la carte en incipit.

<sup>951</sup> Source : <http://www.thehindu.com/thehindu/mp/2003/03/13/stories/2003031300740300.htm> ; consulté le 31/03/15.

<sup>952</sup> Le site internet [www.annanagar.com](http://www.annanagar.com) définit le quartier comme étant « la plus grande et la plus attractive (*finest*) aire commerciale et résidentielle de Chennai » ; consulté le 31/03/15.

<sup>953</sup> Mon interprète disait être ravi de s'y rendre pour pouvoir, du coin de l'œil, contempler des jeunes filles à l'apparence émancipée, revêtant jeans et chemisiers, etc.

<sup>954</sup> Le bruit court qu'il y aurait même deux Ferraris dans le quartier...

## **II. Le paysage carné de Chennai**

« Entre-temps s'est accomplie une ségrégation bouchère : la ville accorde le droit de tenir des étals distincts, les uns pour les viandes honorables [...], les autres pour les 'viandes' basses. C'est dans les quartiers populaires que s'installent ces basses boucheries. » (Ferrières, 2007, p.222). Est-ce là une description de la géographie de la distribution de produits carnés à Chennai au XXI<sup>e</sup> siècle ? En aucune façon : l'historienne Madeleine Ferrières désigne par ces mots la ségrégation pratique et spatiale qui caractérisait les boucheries à l'Epoque moderne en France. Concordance des temps et des espaces ? L'étude du réseau d'approvisionnement de la viande nous a montré combien en Inde les différents types de viande et leurs différents lieux de vente se voyaient attribuer des significations et des statuts variables. Mais cette analogie est à relativiser, tant la géographie différenciée des boucheries indiennes prend une ampleur singulière et renvoie à des registres normatifs bien différents de ceux du Paris des années 1700.

En Inde, il ne s'agit pas uniquement d'une différenciation, somme toute assez banale, entre des boutiques qui, en des lieux différents, proposeraient des viandes différentes à des clients différents, dans une logique de segmentation sociale. C'est, d'une manière générale, la présence de la viande dans l'espace public qui semble hautement problématique – l'étude de la localisation des abattoirs nous a donné un premier aperçu de cette réalité. Où est la viande ? Où les boucheries, supermarchés et restaurants non-végétariens sont-ils situés ? Quel « paysage carné »<sup>955</sup> se donne à voir au Tamil Nadu, et plus spécialement à Chennai ? Quels sont les régimes de visibilité et d'invisibilité<sup>956</sup> de ce produit dont on mesure maintenant bien combien les statuts et les significations sont hautement contestés ?

Pour être pertinente, cette étude géographique se doit d'être multiscalaire, intégrant l'échelle générale de la ville, l'échelle de quartiers particuliers et la micro-échelle des rues et des boutiques. Afin de mettre en lumière le régime de visibilité de la viande dans l'espace public, j'ai cartographié, dans les principaux quartiers étudiés, l'intégralité des lieux de vente (marchés, boucheries, épicerie, supermarchés, etc.), des restaurants (végétariens et non-végétariens), mais également de certains lieux distinctifs pouvant aider à mieux identifier le quartier (lieux de culte ou d'enseignement, commerces, bâtiments publics, etc.). Ce recensement spatial a été doublé d'un relevé des caractéristiques principales de chacun des lieux de vente de viande et de restauration (nom, enseigne, carte, type de viandes, apparence, etc.). Quand cela a été possible, ces observations ont été accompagnées d'entretiens avec les propriétaires, les employés ou

---

<sup>955</sup> On souhaiterait pouvoir traduire avec une plus grande richesse sémantique le terme « meatscape » employé par Zarin Ahmad (2014, p.22). Inspiré par le travail d'Arjun Appadurai, ce néologisme permet de pointer les formes construites, fluides et irrégulières de ces paysages carnés, ainsi que leur mise en perspective par les individus (Appadurai, 2005, p.70).

<sup>956</sup> Michel Lussault définit les « régimes de visibilité » comme « l'ensemble des dispositions spatiales qui rendent les substances sociétales visibles aux individus et aux groupes » (2007, p.217). Par extension, je définis les « régimes d'invisibilité » comme les dispositions qui rendent ces mêmes substances invisibles, au sens de volontairement soustraites au regard.

certaines clients de ces lieux de vente. Je ne souhaite pas ici présenter les quartiers l'un après l'autre : afin d'éviter toute redondance, notamment entre Triplicane et Mylapore, je préfère relever des éléments saillants parfois communs à plusieurs quartiers étudiés.

## A. Territoires carnés et territoires végétariens

A Triplicane et à Mylapore, l'espace est clairement divisé entre un territoire carné et un territoire végétarien. J'emploie ici à dessein le concept de « territoire », car, dans les cas étudiés, le découpage spatial est bien caractérisé par ce que Guy Di Méo nomme une « appropriation à la fois économique, idéologique et politique (sociale donc) de l'espace »<sup>957</sup> (2000, p.40). En fait, la géographie de la visibilité de la viande semble presque se confondre avec la géographie religieuse du territoire en question.

### 1. Les musulmans et le « fumet des viandes »<sup>958</sup> dans l'Inde contemporaine

Je souhaite développer ici plus particulièrement l'exemple de Triplicane (carte 6-1). Dans le territoire à majorité musulmane de ce quartier, caractérisé notamment par la présence de deux grandes mosquées et de deux marchés (Adam Market et Zam Bazar), la viande est très visible dans l'espace public – on peut même affirmer que cette visibilité est bien supérieure à ce qui serait la visibilité « moyenne » de la viande dans Chennai. Le matin, des rickshaws chargés de carcasses de mouton où des vélos au guidon desquels pendent, vivants, des poulets liés par les pattes, livrent les nombreuses boucheries et les marchés du quartier. Les boutiques sont habituellement totalement ouvertes sur l'extérieur et la viande est suspendue sur le pas du magasin, au vu et au su du chaland : difficile pour l'habitant ou l'utilisateur du quartier de ne pas tomber nez à nez avec une carcasse de mouton encore suintante...

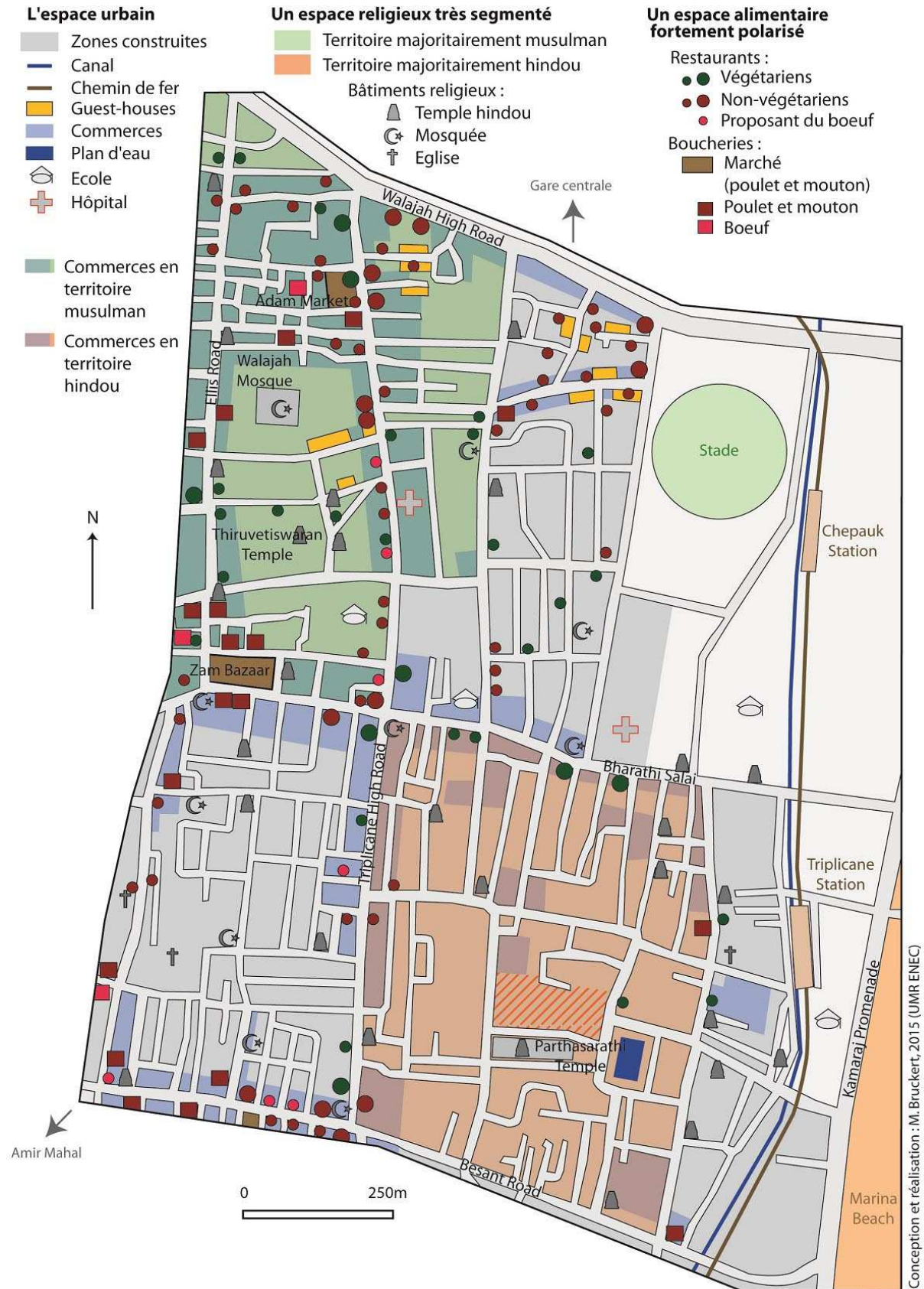
Comme le montre la carte 6-1, de nombreux restaurants<sup>959</sup> de ce territoire sont « non-végétariens » : en 2013, j'ai recensé environ vingt restaurants « végétariens » pour quarante-cinq restaurants « non-végétariens »<sup>960</sup>. Parfois, dans une rue entière (par exemple dans la partie occidentale de Besant Road), tous les restaurants sont non-végétariens. Cette présence est tout sauf discrète : au contraire, elle est totalement assumée et revendiquée ; les enseignes, parfois criardes, annoncent clairement les viandes proposées et affichent des photos de poulets grillés et de currys mijotés (photographie 6-1).

<sup>957</sup> Dit plus simplement, dans les mots de Roger Brunet, le territoire est « une forme objectivée et consciente de l'espace » (1990, p.35) ou dans ceux de Bertrand Debarbieux, c'est un espace approprié par des acteurs (2003, p.911).

<sup>958</sup> Zimmermann (1984).

<sup>959</sup> Voir chapitre 3.

<sup>960</sup> La comparaison quantitative est limitée car il semble difficile de mettre sur le même plan une petite cantine et un grand restaurant.



**Carte 6-1 – Géographie carnée de Triplicane (Chennai)**

Source : observations personnelles (relevés commerciaux), printemps 2013

Au nord du grand temple, haché en orange, est figuré le lieu de résidence des prêtres.



Certains restaurants étendent leurs activités sur le trottoir. A midi, il est courant de voir (par exemple sur Bharathi Salei) de grandes marmites de *biryani* installées sur des tréteaux en bordure de la rue. A la nuit tombée, impossible pour le promeneur d'emprunter les trottoirs des grands axes du quartier : outre les obstacles habituels (trous, gravats, commerçants ambulants, personnes sans domicile, etc.), le promeneur y rencontre des grandes *tawa*<sup>961</sup> dans lesquels du bœuf a été mis à mijoter, des barbecues à charbon sur lesquels grillent des brochettes de mouton ou de fours à *tandoor* où rôtissent des poulets entiers. La viande est non seulement visible, mais elle est aussi exposée dans l'espace public. Cette présence est aussi olfactive : le fumet des viandes se répand dans les rues et aiguise les appétits... Elle est même, à sa façon, sonore : en plus du murmure de la chair qui mijote, le bruit de la spatule en aluminium tapant sur le bord de la gamelle à *biryani* peut être perçu comme le « son de la viande cuite », ou du moins comme celui signalant sa présence. A Triplicane, autour de midi, ce bruit entêtant sonne de loin en loin et semble attirer les estomacs avides des travailleurs des alentours... Une telle mise en scène visuelle, olfactive, sonore est effectuée à titre informatif, mais vise aussi à donner l'eau à la bouche des potentiels clients.



**Photographie 6-1 – Visibilité de la viande dans l'espace public à Triplicane**

*Clichés : M. Bruckert, août 2013, août 2014*

Le cliché en haut à gauche a été pris à la tombée de la nuit, sur les marches menant du trottoir à un restaurant de Triplicane. On y voit une déclinaison de façons de cuire le bœuf : en

<sup>961</sup> Sorte de grande poêle légèrement incurvée.

brochette ou en morceaux sur le gril, mijoté sur la *tawa*, etc. En haut à droite, des brochettes de poulet attendent d'être cuites directement sur le charbon : la viande ainsi cuite est nommée de façon abusive *tandoori*<sup>962</sup>. En bas à gauche, des poulets marinés sont cuits à la broche dans une rôtissoire à gaz ; ils seront vendus sous la désignation de *grill chicken*. Au milieu, un jeune cuisinier fait frire à la lisière de la rue du *chicken 65* dont il intégrera ensuite les morceaux émincés dans un *fried rice*. A droite, une enseigne affiche sans dissimulation qu'elle sert du *biryani* au bœuf.

Lors de fêtes religieuses, la cuisson de la viande peut même déborder de l'espace des foyers vers l'espace public. Lors de la fête de l'*Aïd-al-Fitr*, en août 2013, j'ai ainsi rencontré un traiteur (*caterer*) qui préparait, directement dans la rue, un *biryani* de poulet pour une famille d'une vingtaine de personnes (photographie 6-2). Je n'ai malheureusement jamais pu être présent à Triplicane lors de la *Bakr Aïd* : le géographe Pierre-Yves Trouillet m'a rapporté que des têtes de chèvres et de moutons, témoins des sacrifices en chaîne de la matinée, y étaient disséminées dans les rues<sup>963</sup>.



**Photographie 6-2 – Cuisson d'un biriyani dans la rue à Triplicane (Appavu Street) lors de l'Aïd-al-Fitr**

*Cliché : M. Bruckert, août 2013*

Dans le panier en osier du dessus, la viande de poulet est mise à égoutter avant d'être intégrée à la préparation. Par la cuisson festive de la viande, on procède d'une certaine façon à une privatisation de l'espace public.

Dans ce territoire à dominante musulmane qu'est Triplicane, comme dans certaines ruelles du Nord de Mylapore, la viande ne semble véhiculer aucun tabou rituel. Sa présence non dissimulée dans l'espace public traduit son statut d'aliment banalisé, voire même valorisé. Très simplement,

<sup>962</sup> Le *tandoori* désigne à l'origine un four en argile. Aujourd'hui, ce terme renvoie plus au mode de préparation de la viande (marinade et mises en brochettes) qu'à l'instrument de sa cuisson.

<sup>963</sup> Communication personnelle de Pierre-Yves Trouillet (CEIAS, CNRS).

on peut affirmer que la viande y est fortement visible parce que les habitants du quartier mangent tous de ce produit. Pourtant, on a vu que, malgré sa valorisation qualitative par certaines communautés, la viande restait quantitativement marginale dans l'alimentation. Ce serait alors pour les symboles qu'elle véhicule qu'elle serait de la sorte exposée à la vue. Ainsi, la viande sert également d'instrument de « sémiotisation de l'espace » (Raffestin, 1986, p.180) : tournée vers la communauté, sa mise en scène permet l'inscription, parfois ostentatoire, dans l'espace d'une identité alimentaire, renvoyant au substrat culturel et religieux du territoire ainsi marqué ; tournée vers l'extérieur, sa forte visibilité peut être interprétée comme une volonté de bornage d'un territoire revendiqué comme musulman. La viande ainsi affichée fonctionne comme un « emblème spatial » (Lussault, 2007, p.172) mais également comme une synecdoque de l'alimentation musulmane, et derrière, de l'islam dans son ensemble. Célébrée, brandie, elle signe ainsi la disjonction entre la cuisine musulmane et celle des autres, entre l'identité musulmane et celle des autres, entre le territoire musulman et celui des autres.

## 2. Le « barattage du lait » des Brahmanes

A Triplicane comme à Mylapore, la valorisation et l'exposition de la viande dans l'espace public s'inversent totalement si l'on s'aventure dans les zones majoritairement hindoues, à quelques encablures de ces territoires musulmans. La cartographie montre en effet clairement l'absence quasi-totale de boucheries, et même de restaurants non végétariens, dans l'intégralité du territoire centré sur le temple de Parthasarathi (carte 6-1)<sup>964</sup> pour Triplicane et de Kapaleswarar pour Mylapore (carte 6-2).

### a. Les agraharam et le végétarisme dans le paysage urbain

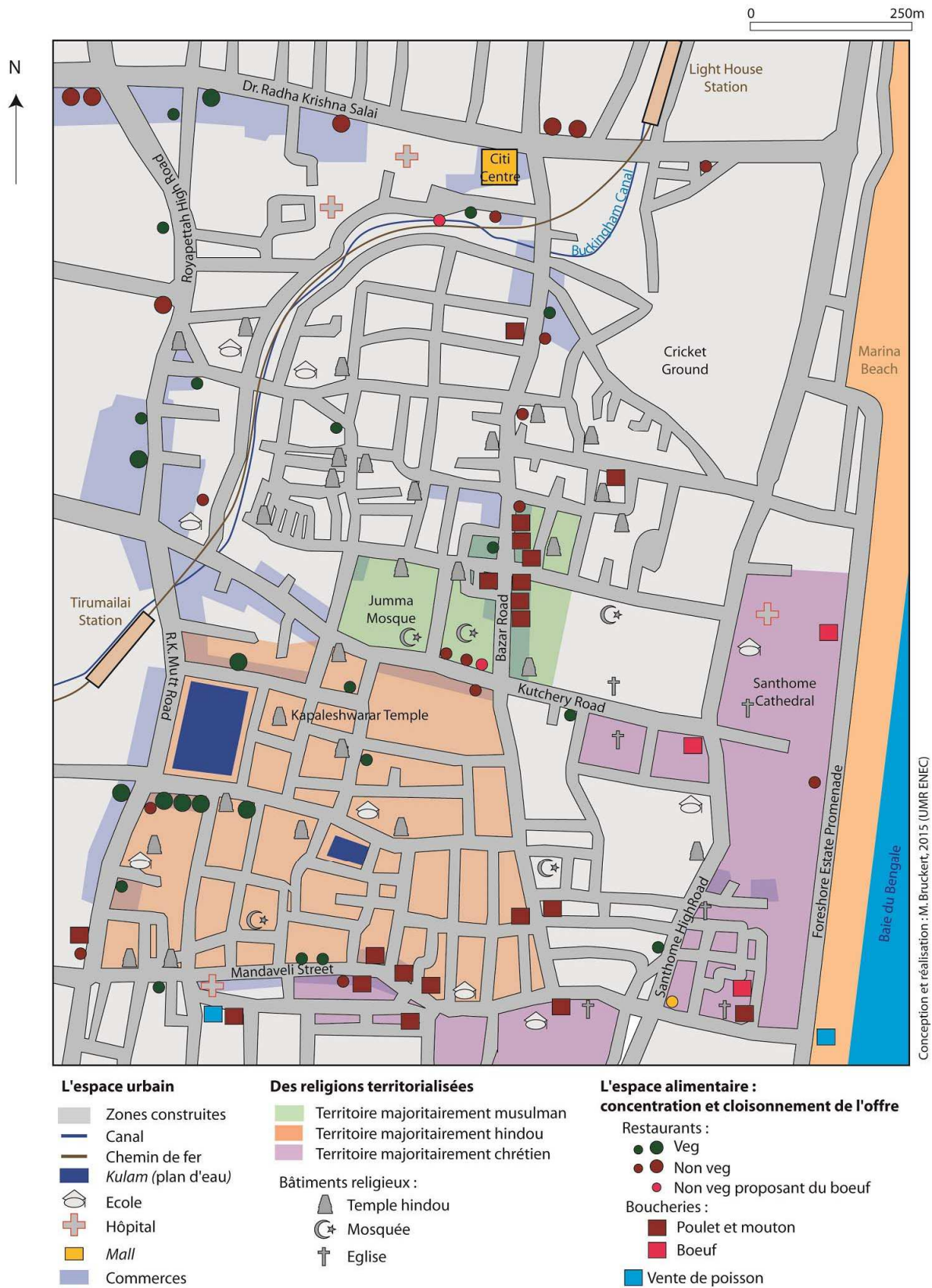
L'espace délimité par les rues jouxtant les deux grands temples<sup>965</sup> est nommé *agraharam* (tm. *akkirahāram*) – parfois également *circle*. Au Tamil Nadu, ce terme désigne plus précisément « l'aire résidentielle et la communauté de Brahmanes qui y vit »<sup>966</sup> (Béteille, 1996, p.24). Dans le cas de Triplicane, on peut considérer que l'*agraharam* au sens strict correspond à l'espace restreint à quelques rues au nord du temple où habitent principalement les prêtres y officiant. Au sens large, il peut désigner l'intégralité du territoire centré sur le temple. Il est impossible d'obtenir des statistiques précises sur l'obédience religieuse des habitants de ces deux *agraharam* (au sens large). Cependant, la majorité des personnes que j'y ai interrogées considère que ceux-ci seraient très majoritairement peuplés de Brahmanes : à Triplicane, on mentionne couramment un

<sup>964</sup> La carte mentionne certes la présence d'un restaurant de ce type à l'entrée de ce territoire. Il s'agit d'un petit établissement sans nom proposant des plats de poulet et de mouton. Mais il m'a fallu y entrer et questionner le gérant afin d'obtenir ces informations : depuis la rue, rien ne laissait supposer que de la viande pouvait y être servie.

<sup>965</sup> Ces rues, nommées *māta viti*, sont celles empruntées par le chariot de la divinité lors de la procession annuelle du temple.

<sup>966</sup> « the residential area and the community of Brahmins living within it ».

taux de 70% à 80% de Brahmanes, principalement de caste (*jāti*) Aiyengar (vishnouite), et à Mylapore au taux de 60 à 70% de Brahmanes de caste Aiyar (shivaïte).



Carte 6-2 – Géographie carnée de Mylapore (Chennai)

Source : observations personnelles, printemps 2013

Les Brahmanes ne sont pourtant pas la seule communauté présente au sein de ces deux territoires. A Triplicane, un nombre conséquent de Yadavs<sup>967</sup> est regroupé dans quelques venelles situées au nord de l'*agraharam* au sens strict. Cette caste d'éleveurs a pour rôle de fournir tous les jours le temple, mais également les Brahmanes du quartier, en lait frais – garanti non coupé et provenant exclusivement de vaches... A Mylapore, des membres des castes Naidu, Chettiyar, Nadar ou Mudaliyar, ainsi qu'un faible nombre de jaïns, de chrétiens et de musulmans, habitent également dans le territoire centré sur le temple.

*b. Un territoire « végétarisé », un végétarisme « territorialisé »*

*De facto*, ces territoires apparaissent comme étant totalement végétariens – du moins dans l'espace public. A Triplicane et à Mylapore, l'existence d'un territoire végétarien est attestée par les habitants et les commerçants : « This is a fully veg place ! » Les raisons avancées pour expliquer l'absence totale de viande dans l'espace public sont nombreuses. Elles peuvent être d'ordre pratique et commercial : dans la mesure où la grande majorité des habitants sont eux-mêmes végétariens, une boucherie ou un restaurant non-végétarien ne ferait pas d'affaires dans les environs. Dans la même logique, de nombreux pèlerins se rendent aux temples de Parthasarathi et de Kapaleshwarar et s'abstiennent donc de viande par souci de pureté : il est alors évident que les restaurants situés dans ces *agraharam* soient végétariens.

Mais les raisons ne relèvent pas seulement d'une forme de rationalité économique, dans laquelle l'absence de commerce de viande serait la simple conséquence d'une faiblesse ou d'une inexistence de la demande : elles sont également à chercher dans des modalités de contrôle du territoire par les hautes castes. Ce végétarisme circonscrit à un territoire peut être compris comme la conséquence de l'interdiction de présence des non-Brahmanes dans les *agraharam*. Dans le district de Thanjore où il a effectué ses recherches dans les années 1960, l'anthropologue indien André Béteille relève que les Brahmanes expliquent justement que c'est parce qu'ils mangent de la viande que les non-Brahmanes ne peuvent habiter dans ces lieux (1996, p.29)<sup>968</sup>.

Il est ainsi frappant que le contrôle par les Brahmanes de l'absence de viande dans leurs territoires déborde l'espace public pour s'immiscer dans l'espace privé, domestique. Les annonces de location pour les quartiers de Triplicane et de Mylapore (mais également de T. Nagar, autre quartier à forte présence Brahmane), publiées dans les journaux anglophones, posent l'appartenance à une caste Brahmane ou, à défaut, un régime strictement végétarien,

<sup>967</sup> Selon les sources, 40 familles ou 10% de la population.

<sup>968</sup> Béteille note ensuite avec raison qu'il s'agit là d'un argument récusable : traditionnellement, d'autres castes végétariennes (comme les Saiva Vellalar au Tamil Nadu) se voyaient également interdire l'accès à ces *agraharam*.

comme conditions d'éligibilité des futurs locataires<sup>969</sup> (illustration 6-1). En guise d'explication, on peut considérer que les familles brahmanes, propriétaires des logements, ne souhaitent pas voir leur bien être souillé rituellement par la présence et la cuisson de viande. Mais ce contrôle sert aussi à créer de l'exclusivisme spatial : en autorisant uniquement les végétariens à louer, on s'assure que les locataires seront de haute caste (à défaut d'être brahmanes) et satisferont ainsi à tous les standards de la communauté environnante (Fuller & Narasimhan, 2014, p.157). Certaines personnes interrogées m'ont aussi affirmé que ce sont les dérangements liés à l'odeur de cuisson de la viande que les brahmanes cherchent à éviter – l'argument de la « frontière olfactive indépassable » (Crenn *et al.*, 2010) est également mentionné par André Béteille (1996, p.29). L'odeur semble donc ici agir comme une sorte d'« essence volatile » de la viande, non maîtrisable, pouvant, telle un mauvais génie, s'échapper à tout instant et contaminer le voisinage. Cette volatilité olfactive ajoute une nouvelle dimension spatiale à la viande : il ne suffit pas que cette dernière soit confinée dans un endroit, éloignée ou dissimulée de la vue : l'odeur de sa cuisson lui confère des propriétés mobiles, une quasi ubiquité qui est farouchement crainte.



Illustration 6-1 – Annonces de location dans le quartier de Mylapore

Sources : *The Hindu*, 25 août 2012 ; 15 décembre 2012

De nombreuses personnes interrogées dans ces deux *agraharam* affirment également qu'il est officiellement interdit d'ouvrir une boucherie ou un restaurant non-végétarien dans les rues attenant au temple. Je n'ai cependant pas pu trouver la trace d'une telle disposition dans les règlements de la Municipalité de Chennai – à Delhi en revanche, cette régulation est attestée : en plus d'obtenir un certificat de non-objection du voisinage, un boucher n'a pas le droit de se situer à moins de cent mètres d'un temple hindou (Ahmad, 2014, p.26)<sup>970</sup>. D'autres personnes interrogées à Chennai affirment que les Brahmanes s'opposeraient avec virulence à toute ouverture de boucherie au sein de leur territoire. Ce sont du moins les propos tenus par des bouchers chrétiens installés sur Mandaveli Road, à l'extrémité sud de Mylapore (carte 6-2). Le gérant de l'*Anbu Meat Shop* m'a clairement dit :

« Les Brahmanes ne nous autoriseraient jamais à ouvrir une boucherie dans leur zone. Ils pourraient se battre contre ça ».

<sup>969</sup> Lors de l'année où j'ai vécu à Anna Nagar (2007-2008), je louais en compagnie d'autres Français une maison à un brahmane qui travaillait dans les nouvelles technologies. Dans un premier temps, celui-ci s'était opposé à notre présence dans ses murs du fait, entre autres, de notre potentielle consommation de viande. Une hausse du loyer proposé lui a permis de passer outre notre régime alimentaire impur...

<sup>970</sup> Je reviens sur cette question de la législation relative à l'emplacement des boucheries dans le chapitre 7.

Une telle interdiction ne semble donc pas formulée officiellement. Cependant, il est indéniable que la communauté des Brahmanes, par le biais d'organisations religieuses plus ou moins rattachées au temple, exerce un contrôle sur l'espace public, peut-être plus encore à Triplicane qu'à Mylapore – les vishnouites ont la réputation d'être plus conservateurs que les shivaïtes<sup>971</sup>. Devant le temple de Mylapore, un hindou de basse caste corrobore cette hypothèse :

« Si la Municipalité (*Corporation*) accordait une licence à un boucher pour s'installer ici, c'est sûr qu'une association de la communauté des Brahmanes, comme le RSS<sup>972</sup> ou la Hindu Munnani<sup>973</sup>, se plaindrait ! »

Ce qui semble avoir eu lieu à Pondichéry : juste en face du grand temple de Shiva, un restaurant (nommé aujourd'hui Saravanna Tiffen Center) aurait autrefois servi de la nourriture non-végétarienne. D'après le propriétaire du lieu, la famille habitant à l'étage au-dessus, visiblement Brahmane, se serait plainte à la police et les produits carnés auraient en conséquence été supprimés de la carte.

Les *agraharam* du Tamil Nadu ne sont pas le seul exemple de contrôle des végétariens sur le territoire. Dans le Sud de Mumbai, ville pourtant souvent considérée comme la plus cosmopolite d'Inde, le quartier aisé de Malabar Hill est également devenu au fil des années une enclave végétarienne<sup>974</sup>. Les jaïns et les hindous gujaratis de hautes castes, majoritaires dans cette zone, y ont créé un exclusivisme alimentaire, usant de leur influence pour progressivement obtenir le retrait de l'offre alimentaire non-végétarienne (œufs compris) des restaurants et des commerces, ainsi que pour s'assurer auprès des propriétaires immobiliers qu'aucune famille carnivore ne puisse y obtenir un appartement<sup>975</sup>. La présence d'un grand temple hindou n'est donc pas une condition nécessaire à la constitution et au maintien d'un territoire (public et privé) végétarien. A Chennai comme à Mumbai, l'interdiction, même implicite, de la présence de viande, permet de faire de ces zones, et plus particulièrement des *agraharam* de Triplicane et de Mylapore, un territoire d'entre-soi alimentaire et, partant, rituel. Autrement dit, ce végétarisme est un des éléments participant de la pureté de ce territoire, elle-même condition de la propre pureté de ceux qui y habitent (Brahmanes, jaïns, hautes castes hindoues, etc.). On pourrait alors considérer que, par la quasi-institutionnalisation du végétarisme, « les écarts rituels sont [...] traduits par des écarts spatiaux » (Louiset, 2011b, p.123) : la mise à l'écart, la disparition de la viande, ne seraient que la conséquence de la domination des Brahmanes. Pourtant, pureté sociale et pureté spatiale ne sont pas prises ici dans un jeu de causalité simple : chacune est à la fois la cause et la conséquence de l'autre (Béteille, 1996, p.29). En d'autres termes, l'absence de

<sup>971</sup> « Aiyars adjust more than Aiyengars » m'a dit un hindou de caste intermédiaire rencontré dans un *tea shop* de Mylapore – rappelons que les Aiyars sont les brahmanes shivaïtes et les Aiyengars sont les brahmanes vishnouites.

<sup>972</sup> Le RSS n'est en fait pas affilié à la communauté des brahmanes mais à la mouvance nationaliste hindoue dans son ensemble (cf. chapitre 7).

<sup>973</sup> La *Hindu Munnani* est un mouvement de défense de l'identité hindoue, fondé au Tamil Nadu dans les années 1980.

<sup>974</sup> Source : « Vegetarian in Mumbai? Welcome to meat-free neighbourhood », *The Star*, 11 décembre 2012.

<sup>975</sup> Source : <http://www.latimes.com/world/asia/la-fg-india-vegetarianism-20141124-story.html> ; consulté le 28/11/14.

viande au sein du territoire permet aux Brahmanes d'y habiter et, en retour, la présence des Brahmanes implique l'interdiction de la présence de viande : dans un mouvement dialectique, le territoire est « végétarisé » et le végétarisme est « territorialisé ».

Plus qu'un exclusivisme, c'est un processus et un état de ségrégation sociale et spatiale (Lussault, 2013, p.172) qui sont activés et rendus possibles par le discours et les pratiques relatifs à la viande (ou faudrait-il dire la « non-viande »). Le contrôle qu'exercent les Brahmanes est tel que les règles sont intériorisées, appliquées et rarement questionnées par les autres acteurs sociaux pratiquant l'espace : « c'est un espace brahmane (*a brahmin place*), donc il est végétarien » m'a-t-on souvent dit, parfois en haussant les épaules devant l'apparente candeur de ma question. Une telle attitude peut être comprise comme une marque de tolérance pour la diversité religieuse, propre au sécularisme indien (Jaffrelot, 2006, p.13) : dans les *agraharam*, on respecte le mode de vie de la majorité qui y habite. Mais on peut surtout y lire une marque de déférence à l'égard d'un groupe social qui conserve son prestige, voire une forme d'hégémonie culturelle sur la société (Gundimeda, 2009, p.127). Un chauffeur de rickshaw de basse caste, rencontré à Mylapore, s'en est plaint :

« Les Brahmanes sont une minorité mais la minorité domine la majorité ! »

D'une façon flagrante, le pouvoir et la domination sociale s'articulent ici à l'espace pour contrôler, isoler et gérer la différence sociale (Wolch & Emel, 1998, xvi).

### c. Une certaine souplesse avec les règles

Il serait pourtant trompeur de présenter cette situation comme figée. De nombreuses personnes interrogées ont fait état de changements ces deux dernières décennies. La proportion de Brahmanes a nettement diminué dans ces territoires. La hausse des loyers en a notamment forcé certains à revendre ; d'autres ont migré à l'étranger (Fuller & Narasimhan, 2007, p.145). A Chennai, si les prêtres Brahmanes restent les seuls habitants des quelques rues accolées au temple, ils ne constituent plus la population exclusive des *agraharam* au sens large. Les mœurs, de même que la « pénibilité »<sup>976</sup> éprouvée par les Brahmanes à l'égard de la viande, semblent également s'assouplir. Karthik, un hindou de famille non végétarienne et de caste intermédiaire, m'a raconté avoir grandi à Mylapore, près du temple :

« Il y a quinze ans, les voisins se plaignaient quand nous cuisions de la viande car ils étaient embêtés (*annoyed*) par l'odeur. Ces gens-là font demi-tour (*turn away*) s'ils sentent ou même s'ils voient de la viande. Mais maintenant, oui, beaucoup d'entre eux sont encore végétariens, mais ils ne se plaignent plus. Certains de nos voisins mangent même de la viande.

- Chez eux ?

- Non, dehors, jamais chez eux. »

<sup>976</sup> Le terme « pénibilité » est employé Norbert Elias ; il me semble que le dégoût ressenti par les brahmanes à l'encontre d'éventuelles odeurs de viande peut être compris comme des « sensations de déplaisir, d'embarras, de dégoût, d'angoisse ou de pudeur qu'on a inculquées aux hommes dans des circonstances sociales déterminées et qui ont été ritualisées et institutionnalisées » (Elias, 1973, p.271).



Ainsi, la nouvelle tolérance relative à l'alimentation des voisins semble aller de pair avec une évolution de la diète même de certains Brahmanes. Il est ainsi d'usage parmi les non-Brahmanes du quartier de moquer la prétendue hypocrisie de la caste supérieure ; les bouchers situés à proximité de ces *agraharam* aiment raconter que parmi leurs clients, certains sont des domestiques envoyés par des familles de Brahmanes. Lors de ma dernière visite à Mylapore, en juillet 2014, j'ai rencontré à proximité du temple un vendeur de soupe ambulant, qui proposait notamment dans ses gamelles une soupe de poulet. Lui aussi s'amusait de ses révélations :

« Beaucoup de Brahmanes viennent après 8 heures, quand il fait nuit. Certains demandent même s'il y a de la soupe de bœuf ! Il y a 25 ans il y avait des problèmes mais plus maintenant. »

Certes, on peut soupçonner de tels propos d'exagérer la réalité, dans l'optique de choquer ou de séduire. Ils n'en dénotent pas moins un indéniable éloignement, déjà évoqué dans le chapitre 2, de certains Brahmanes par rapport à l'ethos théorique de leur caste.

Cependant, ce changement ne s'inscrit pas encore réellement dans l'espace, tant le territoire des Brahmanes apparaît comme étant encore quasiment végétarien. A Triplicane comme à Mylapore, les frontières entre territoire carné et territoire végétarien sont évidentes : tout le monde peut les localiser. Les bouchers chrétiens de Mandaveli Road (à Mylapore) expriment ainsi clairement le sentiment qu'ils ont d'être situés sur une limite, sur une ligne de partage entre un territoire brahmane (végétarien) et un territoire chrétien (carné). Leurs boutiques sont des bornes matérialisant cette frontière. A Triplicane, à l'est de l'*agraharam*, ce sont les communautés de pêcheurs et leurs grands paniers remplis de poissons qui marquent le passage entre un territoire végétarien et un territoire carné. Au sein de chacun de ces territoires, les habitudes alimentaires spécifiques correspondent peu ou prou à chacun des différents régimes de visibilité observés dans l'espace public. Ainsi, la variabilité des modalités des rapports entretenus avec les produits carnés et des significations qui sont conférées à ceux-ci s'inscrit dans l'espace, dessinant une géographie différentielle. En retour, l'espace est mobilisé pour donner à voir et revendiquer un régime alimentaire (végétarien / carné) et, de la sorte, pour marquer la distance (idéologique et géographique) entre soi et l'autre.

Si les territoires évoqués sont d'abord définis comme des territoires religieux, le rapport que chacune des communautés entretient avec la viande participe du processus de territorialisation, d'« écogénèse territoriale » (Raffestin, 1986, p.179). Dans « l'agencement de ressources matérielles et symboliques » à travers lequel un collectif social s'approprie un espace – ce que Bernard Debarbieux (2003, p.911) considère comme une définition du territoire – les produits carnés, qu'ils soient valorisés ou rejetés, ont une place de premier rang. Certains territoires spécifiques sont ainsi « végétarisés » ou « carnivorisés », tandis qu'en retour, le végétarisme et la carnivorie sont territorialisés.

## B. A l'échelle de la rue : hiérarchie et invisibilité

### 1. Une relégation différenciée des boucheries

Il faut cependant nuancer le propos. Il est par exemple difficile de considérer que, même au cœur du territoire musulman de Triplicane, la viande serait valorisée sans restriction. Si l'on réduit la focale d'observation et que l'on concentre l'étude sur la répartition des « commerces carnés » à l'échelle de la rue ou de quelques rues (carte 6-1 et carte 6-2), on constate que les boucheries sont regroupés certes en priorité dans les rues commerçantes et peuplées de type « bazar », mais également dans les petites ruelles secondaires ou dans les zones périphériques, souvent d'habitat précaire. A Triplicane et Mylapore, comme dans d'autres quartiers de la ville, on ne trouve presque jamais de boucheries le long des grands axes de circulation ou sur les artères principales, même si celles-ci sont commerçantes. Ces rues, comme Triplicane High Road, principale artère du quartier de Triplicane, ou Kuchery Road qui traverse Mylapore d'ouest en est, sont réservées à des activités plus prestigieuses (commerce électronique, de textile, parfois vente de véhicules, bureaux d'entreprises, etc.). Certes, cette règle ne s'applique pas uniformément à Chennai : dans les quartiers de Tiruvanmiyur ou de Kottivakkam par exemple, de nombreux bouchers jouxtent le grand axe menant au sud vers la East Coast Road. Mais cet exclusivisme, s'il est relatif, n'est resté pas moins éloquent. On peut lui avancer plusieurs explications. Certaines sont d'ordre pratique et matériel : les loyers élevés et l'éloignement des zones résidentielles peuvent dissuader les bouchers de s'offrir un point de vente le long de ces axes. La localisation des boucheries répond aussi à une logique de bazar (Dupuis, 1960, p.35), de centralité : les commerces fréquentés régulièrement sont regroupés dans des rues secondaires, radiales, tandis que les commerces visités moins fréquemment sont situés sur les grands axes : en Inde comme ailleurs, on se déplace plus aisément pour acheter une télévision qu'un poulet. Mais les facteurs de micro-localisation sont aussi d'ordre social et rituel. Les bouchers sont certes regroupés dans les quartiers où la demande est présente, mais, même dans ces quartiers, il leur est souvent nécessaire de s'effacer de la vue du public. Si, comme cela a été dit, la viande pend au crochet presque à même la rue, les boucheries sont en revanche situées dans des endroits peu visibles : on passe rarement devant par hasard.

Cette relégation spatiale des boucheries, flagrante même dans les territoires musulmans de Triplicane et de Mylapore, a également été constatée par Jacques Dupuis dans le Tamil Nadu des années 1950. Son propos ne pourrait être plus clair :

« Seuls, les marchés de viande, que réprouve la morale dominante, ne se montrent point sur les rues passantes, mais dissimulent discrètement leurs étalages sanglants et couverts de mouches dans des impasses ou des marchés fermés » (Dupuis, 1960, p.35).

Si la majorité des commerçants et des habitants de la partie nord de Triplicane sont des musulmans, de nombreux hindous, notamment ceux des hautes castes habitant l'*agraharam*, fréquentent aussi ce territoire. La présence d'une boucherie dans une rue passante heurterait

leur sensibilité et causerait des stratégies d'évitement spatial<sup>977</sup>. L'affirmation de Jacques Dupuis reste d'actualité :

« Les hindous végétariens éprouvent un dégoût organique à la vue ou à l'odeur de la chair sanglante ; il n'est donc pas possible d'établir des boucheries dans les rues » (1960, p.35).

La relégation spatiale des boucheries revêt plusieurs formes : une hiérarchie (déjà abordée dans le chapitre 5) s'impose entre les vendeurs de poulet et de mouton, plus visibles dans l'espace public, et les vendeurs de bœuf, mis à encore plus grande distance. Dans les années 1960, Louis Dumont évoque même l'interdiction de boucheries bovines au Tamil Nadu, dans la ville de Dindigul (1966, p.292), sans toutefois en préciser la forme et le contexte. Aujourd'hui à Triplicane (carte 6-1), les deux principales boucheries de bœuf du territoire musulman sont situées dans de petites ruelles (voire dans une quasi-impasse pour une d'elles) à l'arrière des deux principaux marchés (Adam Market et Zam Bazar). A Mylapore (carte 6-2), on les retrouve exclusivement dans le quartier chrétien en bordure de mer – deux d'entre elles sont d'ailleurs au cœur-même d'un bidonville de pêcheurs. Une telle situation prévaut dans de nombreux autres quartiers de Chennai que j'ai parcourus (Kodambakkam, Aynavaram, George Town, etc.). Les boucheries de viande bovine sont donc, encore plus que les autres, reléguées et dissimulées dans des arrières-rues peu fréquentées ou dans des quartiers marginaux et souvent très pauvres. La plupart de ces boucheries ne dispose pas d'écriteau et aucune n'expose de carcasse à la vue du passant. A Chennai, la viande est toujours suspendue au fond de la boutique – il faut pénétrer dans l'obscurité de l'échoppe pour l'apercevoir (photographie 6-3). Dans les marchés, on l'a vu, les bouchers ne vendent que de la volaille et du mouton, considérant la vente de bœuf comme une activité dégradante. Si on leur demande pourquoi personne ne propose cette viande, ils répondent que la simple présence de bœuf dans ces lieux ferait office de repoussoir pour de nombreux clients potentiels. Cette hiérarchie vaut aussi pour les restaurants. Si à Triplicane, un nombre non négligeable d'entre eux propose des plats incluant du bœuf, à Mylapore cette offre est très rare. Dans le premier quartier, l'affichage extérieur « beef » (photographie 6-1) ne semble pas poser trop de problèmes au sein du territoire musulman – les restaurateurs interrogés m'ont dit n'avoir jamais été inquiétés pour leur offre de bœuf. Dans le deuxième quartier en revanche, parmi les deux seuls établissements – des petites cantines – offrant des plats de bœuf, le premier est situé dans une ruelle à proximité d'un bidonville (en bordure du canal et de la voie ferrée) et le deuxième, sur Kuchery Road, n'affiche que discrètement, au fond de la salle, la possibilité d'y manger cette viande ; sur la devanture, rien ne fait état d'une telle offre.

---

<sup>977</sup> Ces stratégies d'évitement ou de contournement valent surtout pour les brahmanes, mais aussi pour les membres des hautes castes dans leur ensemble voire pour certains chrétiens – dans le chapitre 2, j'ai expliqué que mon interprète catholique se voyait interdire par sa mère de passer devant une boucherie porcine.



**Photographie 6-3 – Devantures de boucheries bovines à Chennai**

*Clichés : M. Bruckert, mars 2012, août 2013*

A gauche, une boucherie bovine du quartier de Royapetta (entre Triplicane et Mylapore) : la croix fait référence à la confession chrétienne du propriétaire et l'enseigne mentionne clairement le type de viande vendu. Mais les carcasses sont entreposées dans le fond. A droite, une boucherie bovine d'une ruelle du quartier de Kodambakkam : ni enseigne ni carcasse ne sont visibles depuis l'extérieur.

Ainsi, même dans les territoires « carnés », au sein desquels la viande semble valorisée symboliquement et mobilisée comme un signe identitaire, les lieux de vente de viande, et à plus fort titre de celle de bœuf, porteurs d'un stigmat, d'une inexorable souillure rituelle, obéissent à des régimes de localisation très contraints.

## **2. La boucherie : un « temple à l'envers » ?**

Le grand temple et la boucherie ont donc des statuts inversés<sup>978</sup> : le premier est attractif et est rendu visible, la seconde est pour beaucoup d'Indiens répulsive et est rendue invisible. Le pôle hautement positif (le temple) et le lieu fortement négatif (la boucherie) sont mis à distance ; entre eux, c'est un gradient spatial de pureté qui se déploie, structurant l'espace urbain par l'inscription de territorialités distinctives et l'association d'activités sociales correspondantes. Alors que les communautés de Brahmanes ne peuvent pas vivre à proximité des boucheries bovines, les communautés Dalits ne sont pas admises à proximité des grands temples brahmaniques. Ces deux types de lieux présentent aussi une forme de symétrie inverse ; eux-mêmes sont hiérarchisés en leur sein, en fonction de leur statut : les temples des grandes divinités brahmaniques sont plus purs que les temples des déesses carnivores ; les boucheries de poulet sont moins impures que les boucheries de bœuf – si le voisinage est impossible entre le temple brahmanique et la boucherie bovine, il est plus concevable entre le temple de la déesse et la

<sup>978</sup> Cette idée m'a été suggérée par Pierre-Yves Trouillet (CEIAS, CNRS).

boucherie de poulet. D'une certaine façon, dans une analyse structurale de l'espace rituel, la boucherie apparaît alors comme un « temple à l'envers ».

### 3. La viande, protégée du regard et du mauvais œil

Les contraintes pesant sur le régime de visibilité ne se traduisent pas uniquement par la localisation des boucheries et des restaurants : les restrictions pèsent également sur les circulations de la viande dans l'espace public. Un exemple peut à illustrer ces restrictions : une fois achetée, la viande fraîche est inévitablement emballée dans un sac plastique noir. Pourquoi une telle pratique ? Quand j'ai cherché des explications auprès des bouchers, on m'a d'abord dit que ces sacs étaient plus solides que les autres. Devant ma circonspection et mon insistance, on m'a ensuite expliqué que cela servait à protéger du mauvais œil (nommé en tamoul *kaṇṇūru*, *kaṇ tiruṣṭi* ou juste *tiruṣṭi*) qui pourrait être lancé sur l'acheteur. Les explications relatives au mauvais œil étaient souvent un peu confuses. Ainsi, Kumar, boucher (de mouton et de volaille) de Pondichéry m'a affirmé :

« Si tu achètes beaucoup de viande, les gens peuvent croire que tu es riche. Si on te voit transporter de la viande, c'est mal. De gens vont te lancer le mauvais œil (*kaṇṇūru*) si tu manges beaucoup de viande, ce qui veut dire que tu es riche. Ils se demandent : mais à quoi peut bien ressembler son corps s'il mange tellement de viande ? Si tout le monde voit la viande, ils vont en parler et tu peux tomber malade à cause du mauvais œil. »

Le propos semble ici mobiliser plusieurs arguments. On relève surtout l'idée qu'il faudrait masquer la viande achetée, parce qu'une grande quantité transportée serait un signe de richesse. Le risque d'attirer le mauvais œil par une consommation ostentatoire est une conception assez répandue dans la population tamoule. L'anthropologue Melanie Dean nous dit précisément que les citadins du Tamil Nadu « veulent activement être vus à consommer des biens dispendieux »<sup>979</sup> afin d'augmenter leur prestige (*kauravam*), leur statut au sein de la société (2013, p.196) mais que le regard des autres, envieux ou admiratif, étant porteur de puissants effets, bénéfiques comme destructeurs, « la consommation ostentatoire et l'exposition de biens peuvent être particulièrement craints »<sup>980</sup> (*ibid.*, p.196). Si l'on suit Meanie Dean, les biens en question, des objets de richesse matérielle (équipements de luxe que les Tamouls nomment *vacati* : véhicules, immeubles, ordinateurs, etc.) nécessitent d'être protégés par ce qu'elle nomme des « prophylactiques » (*prophylactics*) (*ibid.*, p.213), prenant souvent la forme d'amulettes, d'effigies ou de peintures. Dans le cas de la viande, on constate aussi que dans certaines boucheries, de telles peintures (nommées *tiruṣṭi pomma* ou *tiruṣṭi mukam*) sont présentes (photographie 6-4). Mais il semble difficile d'affirmer, à l'instar de Kumar, que la viande a besoin d'être protégée parce qu'elle serait un bien convoité. Sans pour autant sombrer dans une quelconque « théorie du complot » (Boltanski, 2012), de nombreux indices (relégation spatiale,

<sup>979</sup> « actively want to be seen consuming high-priced goods »

<sup>980</sup> « the conspicuous consumption and display of commodities can be particularly fraught. »

sentiment d'infériorité exprimé par de nombreux bouchers, refus de très nombreux bouchers – dont Kumar – de voir leur boutique photographiée, etc.) tendent à réfuter cette affirmation. La viande n'est pas de façon univoque un objet qui augmente le prestige : bien au contraire, son statut rituel reste, dans bien des cas, très bas. Alors que les véritables objets de prestige sont ostensiblement exposés, la viande, véhiculant de nombreuses significations négatives<sup>981</sup>, est elle dissimulée.

Y aurait-il, volontairement ou involontairement entretenue par les bouchers, une confusion entre le mauvais œil (*kaṇ tiruṣṭi*) et les démons et esprits malfaisants (*pēy*) – lesquels sont, justement, très souvent des divinités carnivores (Dumont, 1957, p.406 ; Reiniche, 1979, p.147-148). Le lien entre produits carnés et mauvais esprits est en tout cas fait par Viramma : « la viande et le poisson donnent aux règles l'odeur forte qui peut attirer les mauvais esprits » dit-elle (Viramma & Racine, 1995, p.46). De même, Louis Dumont évoque, dans le Tamil Nadu rural des années 1950, la nécessité de protéger des mauvais esprits la viande crue transportée sur des longues distances (Dumont, 1957, p.72). Cet aspect potentiellement maléfique de la viande se retrouve d'ailleurs, sous une autre forme, dans le discours de Kumar quand il évoque l'incompréhension de l'observateur face à ce que deviendrait le corps du client s'il consommait trop de viande : les propriétés biomorales néfastes d'une viande mangée en trop grande quantité pourraient entraîner une détérioration physique du mangeur... De la même façon que les boucheries sont très souvent peu visibles, les clients quittent la boutique avec leur achat masqué dans des sacs noirs. La viande doit donc, à plusieurs titres, être protégée du regard extérieur : il faut la faire disparaître de l'espace public, la rendre proprement « in-visible »<sup>982</sup>.

Si pour de nombreux membres des hautes castes, l'ingestion de viande (ou d'une certaine viande) est un acte nuisant fortement à la pureté rituelle, la simple vue d'un produit carné peut aussi être cause de souillure. Dans le monde indien, la vision n'est en effet pas un acte passif : elle est considérée comme ayant des effets réels et puissants, bénéfiques ou maléfiques (Dean, 2013, p.196). Existence matérielle, visibilité et odeur sont trois réalités presque « phénoménologiques » de la viande qui, associées, contraignent fortement la présence de cette dernière dans l'espace public.

---

<sup>981</sup> Et à plus forte raison s'il s'agit de viande de bœuf.

<sup>982</sup> Il fut d'ailleurs un temps où les circulations de viande étaient officiellement régulés dans certaines villes : à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, des affrontements entre musulmans et hindous ont entraîné la nécessité d'établir des trajets spéciaux pour les pièces de viande (Assayag, 2001, p.101).



**Photographie 6-4 – *Tiruṣṭi mukam* (effigie prophylactique) sur l'étal d'un boucher**

*Cliché : S. Guillemin, août 2014*

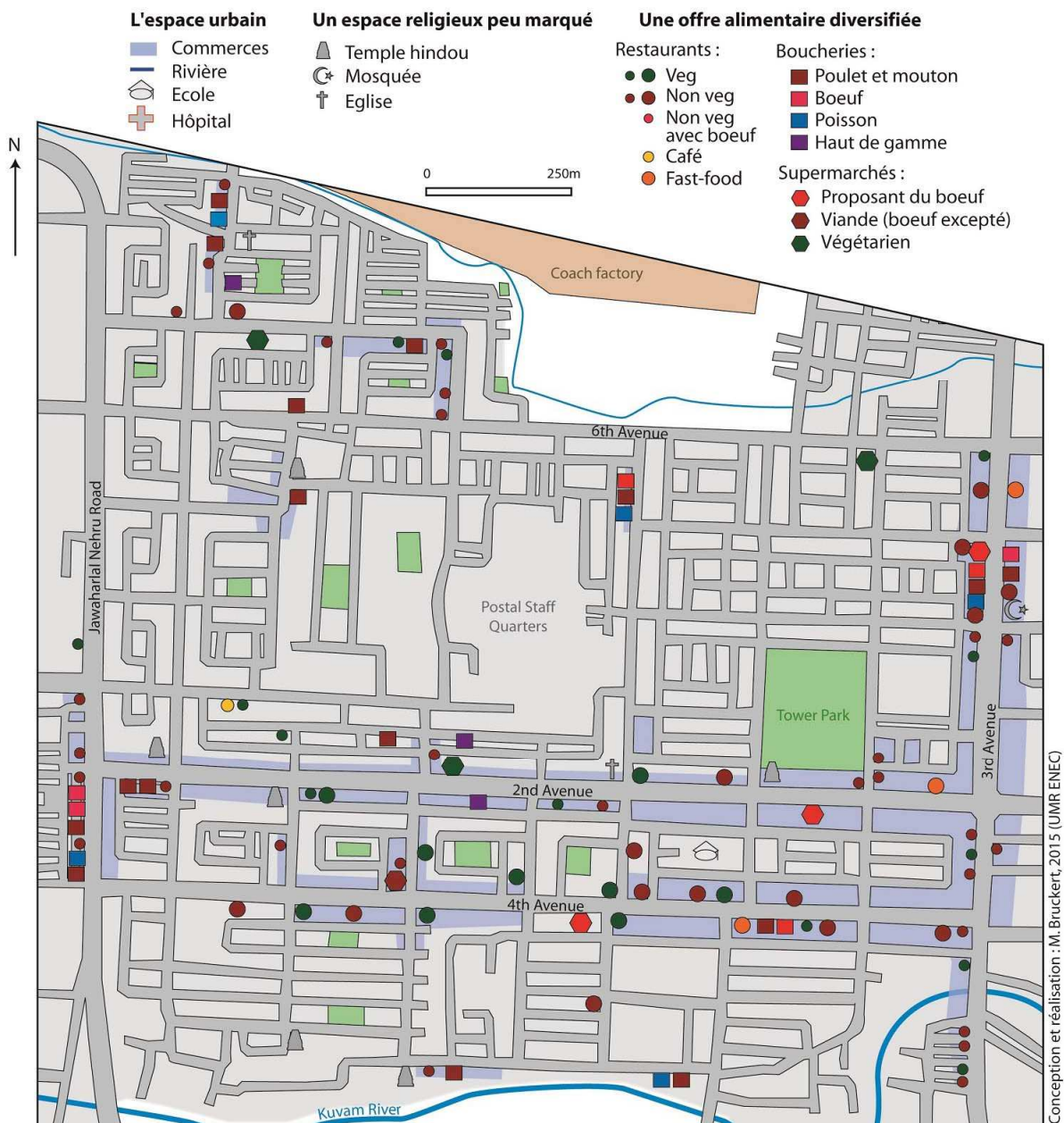
Derrière le coude droit de ce boucher du marché de Nellithopu (Pondichéry), on distingue le visage visant à prévenir contre le mauvais œil – ainsi que, suspendu, un sac en plastique noir dans lequel la viande vendue sera enveloppée.

### **C. Les quartiers de la nouvelle classe moyenne : la conquête d'une nouvelle place pour la viande dans l'espace public ?**

Jusqu'à présent, j'ai surtout opposé quartiers musulmans et quartiers brahmanes. Mais cette dichotomie est loin d'épuiser l'ensemble des significations que la viande peut prendre dans l'espace public à Chennai. A bien y regarder, la morphologie spatiale et sociale des quartiers de Triplicane et de Mylapore ne se distingue pas radicalement de celle d'un gros bourg du Tamil Nadu où l'espace est assez explicitement segmenté selon des lignes religieuses et communautaires (Landy, 2002, p.31) – l'agencement de ces deux quartiers rappelle peu ou prou celui d'une « ville-temple » comme Tiruvannamalai (Tamil Nadu), avec une nette distinction entre le quartier des Brahmanes et celui des musulmans et des basses castes (Guilmoto, 1990, p.19). Il serait hâtif d'en conclure que les terrains étaient mal choisis. Plutôt, j'avance l'hypothèse que la ville ne joue pas toujours le rôle de vecteur de sécularisation qu'on peut lui prêter – au contraire, la proximité topographique entre les communautés peut favoriser la revendication d'identités distinctes (Roncayalo, 1997, p.108).

Pour autant, en contexte urbain, la distance sociale, notamment entre les castes, n'implique par forcément une distance spatiale (Landy, 2002, p.33) : plus que le bornage, « c'est le voisinage, possible ou impossible, qui importe », rappelle Odette Louiset (2011b, p.170). De même, dans certains quartiers où habite la nouvelle classe moyenne, les valeurs rituelles de la viande (que ce soit sa valorisation par la communauté musulmane ou sa proscription par la communauté brahmane) sont bien moins prégnantes, bien moins exposées dans l'espace public. Tel est le cas à Anna Nagar : offre végétarienne et offre carnée semblent à première vue se répartir d'une façon relativement homogène dans le quartier (carte 6-3). Certes, le nombre relativement élevé

de restaurants végétariens (plus d'une vingtaine) et de supermarchés ne proposant pas de viande (la moitié de ceux du quartier<sup>983</sup>) dénote la persistance du paradigme alimentaire végétarien ainsi que la présence non négligeable d'une communauté brahmane dans le quartier<sup>984</sup>. Mais ici l'espace n'est pas distinctement divisé entre des territoires carnés et des territoires végétariens : il apparaît au contraire plutôt isotopique, tant la répartition des boucheries et des restaurants non végétariens ne semble obéir à aucune règle spatiale aisément identifiable.



Carte 6-3 – Géographie carnée d'Anna Nagar (Chennai)

Source : observations personnelles, août 2013

<sup>983</sup> Ils ont été recensés dans le chapitre 5.

<sup>984</sup> Fuller et Narasimhan ont bien souligné l'importance relative du nombre de brahmanes parmi la nouvelle classe moyenne (2007, p.126 ; 2014), laquelle représente une partie importante des habitants d'Anna Nagar.



La géographie de la viande dans ce quartier témoigne-t-elle pour autant d'une sécularisation du rapport de la viande à l'espace ? Une lecture plus précise de la carte révèle que les localisations des lieux de vente de la viande (boucheries, boutiques, supermarchés, restaurants, etc.) ne sont en aucun cas aléatoires. Plusieurs caractéristiques spatiales notoires sont à relever. Tout d'abord, les boucheries, notamment artisanales, sont concentrées dans certaines rues. On les trouve ainsi plutôt sur les marges du quartier. A une ou deux exceptions près, peu de boucheries artisanales sont situées sur les deux grands axes (2<sup>nd</sup> Avenue et 4<sup>th</sup> Avenue), pourtant à nette dominante commerciale, qui traversent Anna Nagar d'est en ouest. Sur la marge sud, les boucheries sont établies dans un bidonville qui longe la Kuvam River ; sur la marge sud-ouest (Jawaharlala Nehru Road), elles sont situées à proximité d'un ensemble résidentiel peuplé d'un prolétariat urbain, principalement Dalit et en partie christianisé ; à l'extrémité nord, elles marquent la transition avec une zone excentrée bien moins prospère que le cœur résidentiel du quartier ; sur la marge nord-est (3<sup>rd</sup> Avenue), elles sont en contact avec un espace peuplé majoritairement de musulmans. Un dernier trait saillant est à relever : les boucheries artisanales de bœuf se retrouvent, non pas cette fois-ci dans des petites ruelles secondaires, mais, malgré tout, en périphérie du quartier, sur ses deux marges « intouchable » (à l'ouest) et « musulmane » (à l'est). Ensuite, les boucheries haut de gamme et les supermarchés sont surtout présents au cœur d'Anna Nagar, dans les ruelles ombragées et le long des grands axes commerciaux (2<sup>nd</sup> Avenue et 4<sup>th</sup> Avenue). Finalement, la localisation des restaurants semble plus aléatoire. De nombreux établissements non-végétariens sont ainsi situés sur les grands axes, à proximité de leurs homologues végétariens.

Comment rendre compte de ces géographies différenciées ? Si les grands axes sont principalement le lieu d'installation de grands restaurants (végétariens ou non-végétariens) aux dépens de ceux de plus petite taille, ce n'est pas tant parce que les petites gargotes servant de la viande y seraient interdites ou mal considérées, mais plutôt parce que celles-ci n'auraient ni les moyens ni peut-être la nécessité d'avoir ainsi « pignon sur rue ». Ceci étant, il semble bien qu'au même titre que pour les boucheries haut de gamme, ce soit l'invisibilité dans l'espace public de la viande servie dans les grands restaurants, de même qu'un certain prestige social que ceux-ci véhiculent, qui autorisent leur présence dans les lieux les plus exposés au regard. D'ailleurs, ces restaurants ne semblent pas totalement échapper à un certain contrôle rituel, dans la mesure où aucun de ceux que j'ai recensés à Anna Nagar ne propose de bœuf sur sa carte. Le tabou reste donc encore trop fort pour être si aisément brisé : certains mangeurs refuseraient de se rendre dans un établissement qui servirait du bœuf, une viande dont la consommation est de surcroît associée à une pratique de basses castes – et par assimilation, de basses classes, dont les classes moyennes et supérieures cherchent à se distinguer (Dewey, 2012, p.129 ; Staples, 2014, p.80).

La localisation des boucheries haut de gamme, au cœur même de l'aire résidentielle, ne signifie pas quant à elle que, dans une logique de proximité, la clientèle aisée se rendrait uniquement

dans ces boucheries-là : les bouchers artisanaux installés à la périphérie m'ont dit compter parmi leurs clients de nombreux « VIP » du quartier. C'est plutôt, là encore, un régime de visibilité propre à la viande qui préside à la localisation des différentes boucheries : les boutiques huppées et les supermarchés, vendant de la viande congelée et emballée (donc, d'une certaine façon, dissimulée, enfouie), peuvent seules couvrir un magasin Adidas ou Sony ; les boucheries artisanales, suspendant leurs carcasses sanguinolentes, sont, elles, en général reléguées dans des espaces secondaires, moins fréquentés, moins visibles. Il faut aussi relever que la configuration spatiale interne des boucheries artisanales d'Anna Nagar diffère à bien des égards de celle des boucheries de Triplicane et de Mylapore : l'espace de vente est plus aseptisé<sup>985</sup> et la viande est souvent moins visible – la boutique est parfois entièrement close par des portes vitrées et la viande y est disposée plus en retrait. On note également que, même dans les supermarchés destinés à une clientèle cosmopolite, le bœuf est parfois vendu dans un réfrigérateur séparé de celui des autres viandes (cf. chapitre 5).

Il est indéniable que, parmi les marchandises qui circulent et sont vendues dans le monde indien, la viande a une visibilité et une circulation sous contrôle étroit. Pour autant, il ne faut pas uniquement voir dans la concentration spatiale des boucheries artisanales et leur apparente exclusion de certains lieux l'application uniforme d'une logique rituelle. Bien souvent, leur localisation répond, ici peut-être plus qu'ailleurs, à une logique, économique et culturelle, de centralité : à cette concentration spatiale des vendeurs de viande répond, dans d'autres rues, une concentration des bijoutiers, des magasins d'équipements ménagers, des distributeurs de matériel électronique, etc. Le quartier d'Anna Nagar présente donc une certaine forme, non totalement aboutie, de sécularisation du rapport à la viande dans l'espace public.

#### **D. Multitude d'espaces, multitude de régimes de visibilité**

Cette géographie de la viande, à l'échelle générale de la ville ou à la micro-échelle du lieu de vente, témoigne donc d'une fragmentation et d'une différenciation croissantes des significations qui sont attribuées à ce objet. Par l'étude de ces trois quartiers, j'ai essayé de mettre en lumière plusieurs configurations de la présence de la viande dans l'espace public. Afin d'obtenir un tableau plus complet, il aurait été souhaitable de mener la même analyse dans d'autres quartiers de Chennai. Mais la durée d'une thèse et les moyens limités à la portée du chercheur, relativement isolé sur son terrain, empêchent naturellement de produire une géographie détaillée de la viande dans une mégapole de huit millions d'habitants. Néanmoins, une pratique intensive de la ville pendant près de deux ans, des circulations et errances régulières à pieds, à moto ou en bus et le recensement méticuleux de l'offre carnée dans certains quartiers ciblés ont constitué des sortes de micro-terrains qui me permettent d'élargir l'étude à quelques autres territoires.

---

<sup>985</sup> Cette relative aseptisation se traduit par la présence de carrelage, de plans de travail en marbre, de dispositifs anti-mouches et parfois d'un climatiseur (cf. chapitre 5).

### 1. A Chennai : des slums aux quartiers des élites

Aux côtés des *agraharam* de Triplicane et Mylapore, le quartier de T. Nagar, emblématique de la rénovation de la ville dans les années 1970 (Auclair, 1998, p.228), fait lui aussi figure de territoire végétarien. Le long d'Usman Road et aux abords de Panagal Park, squelette autour duquel le quartier s'articule, des grands restaurants végétariens dits « supérieurs » s'alignent. Deux raisons se combinent pour expliquer le rejet des viandes : T. Nagar est le lieu de résidence d'une importante communauté de Brahmanes, anciens cadres de l'administration coloniale (*ibid.*, p.234), mais c'est également devenu un pôle commercial majeur : les soirs et les week-ends, les membres de la classe moyenne se précipitent en cohue dans les grands *superstores* (Pothys, Saravana Stores, etc.) à la quête de matériel de cuisine rutilant, de saris flamboyants, de tissus chamarrés, etc. Une telle sortie d'achats est avant tout familiale et s'accompagne très souvent d'un repas végétarien raffiné, dégusté dans un des restaurants appartenant à des enseignes réputées comme Saravana Bhavan ou Murugan Idly Shop. Pureté rituelle des castes supérieures et décence morale de la classe moyenne se combinent ici pour favoriser la végétarisation du territoire.

En revanche, dans les quartiers peuplés<sup>986</sup> et anciens de Chennai, comme dans George Town, Washermanpet, Vepery, Chintadripet, Royapet ou Vadapalani<sup>987</sup>, la viande est relativement visible dans l'espace public. Les boucheries, très souvent détenues par des musulmans, se concentrent dans les marchés municipaux ou dans des ruelles commerçantes. Les boucheries de bœuf cependant sont toujours difficiles à trouver, situées dans des venelles étroites, comme celle de John, un chrétien Dalit installé à l'arrière du marché de Seven Mills (quartier de George Town). Là encore, il faut passer la tête dans la boutique pour voir, suspendue dans l'obscurité et convoitée par les mouches, la carcasse écorchée d'un bœuf. Les restaurants, de taille plutôt réduite et de gamme relativement basse, proposent à la classe laborieuse qui s'affaire dans ces quartiers de la nourriture végétarienne (moins onéreuse) comme non-végétarienne. En dépit de la concentration élevée de musulmans dans ces quartiers, ces restaurants ne proposent que très rarement du bœuf. A Vadapalani, dans l'Ouest de Chennai, les commerces de viande et les restaurants non-végétariens, principalement détenus par des musulmans, sont concentrés dans quelques rues (Periyar Patei, Gangai Amman Koil Teru, etc.) situées au nord et à l'est du grand temple du quartier. Construit à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ce dernier est un des deux édifices de la ville dédiés à la divinité Murugan et est aujourd'hui « l'un des principaux lieux religieux de Chennai » (Trouillet, 2010, p.299). Mais l'absence de résidences de Brahmanes à proximité implique qu'aucune zone d'exclusivité alimentaire, à l'image de celles des *agraharam* de Mylapore et de Triplicane, ne se déploie à sa périphérie : à cent mètres au nord de la porte principale du temple, un Happy Biryani Fast Food propose des plats au poulet. Pourtant, ce restaurant fait figure

<sup>986</sup> J'entends ce terme au double sens, non péjoratif, de « très peuplé » et d'« habité, fréquenté par des gens de condition modeste » (source : <http://www.cnrtl.fr/lexicographie/populeux> ; consulté le 25/08/2015).

<sup>987</sup> Voir la carte de Chennai en incipit.

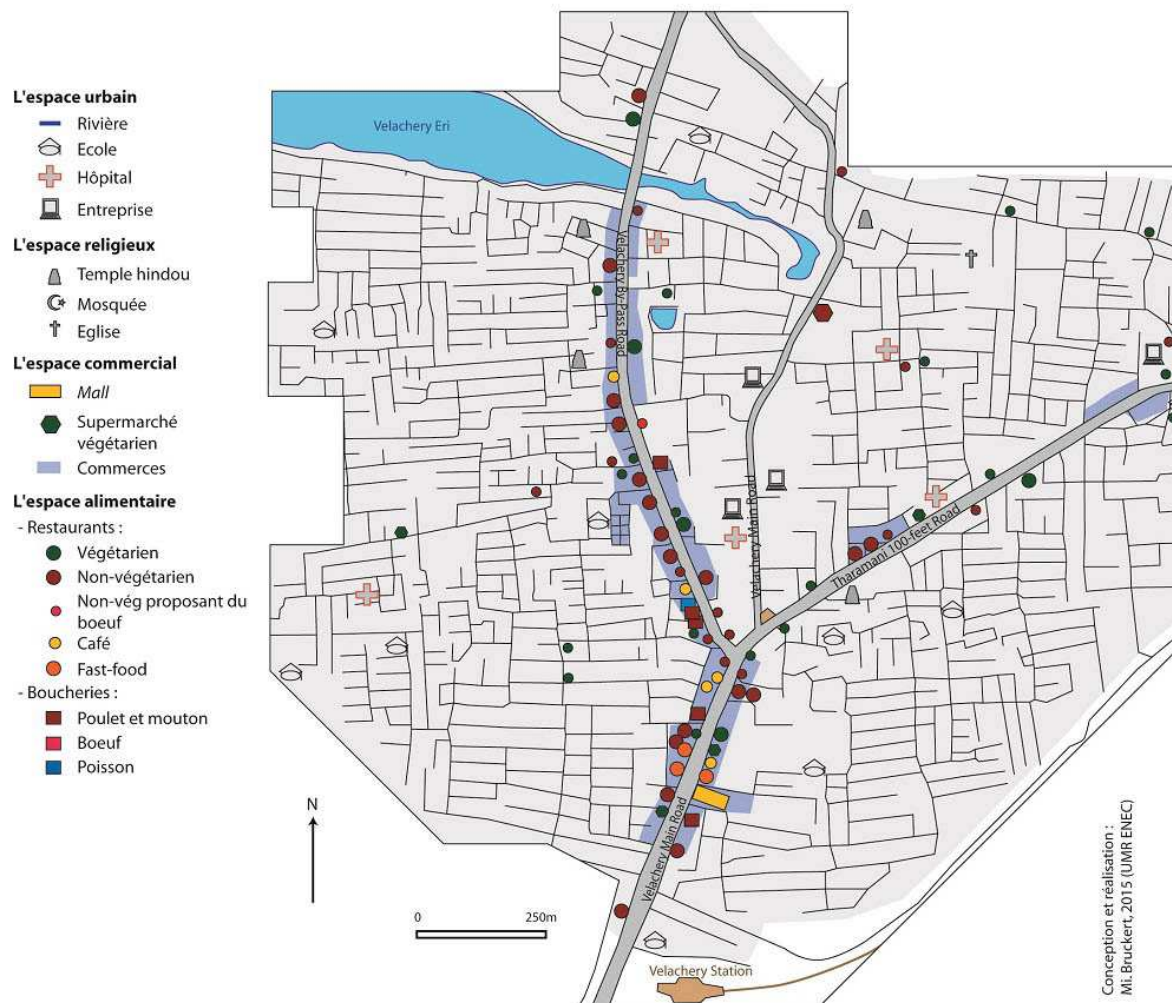
d'exception car la majorité des établissements à proximité du temple sont végétariens : « les dévots qui viennent au temple ne mangent pas de viande à cette occasion » m'a-t-on dit en guise d'explication. A Chennai, les temples de la « Grande Tradition » (Singer, 1972), c'est-à-dire ceux abritant des divinités considérées comme supérieures et auxquelles un culte végétarien est rendu (Reiniche, 1979, p.118), fonctionnent donc comme un « répulsif » pour la viande, soit directement pour des raisons rituelles (à Triplicane ou à Mylapore), soit indirectement pour des raisons économiques et pratiques (à Vadapalani) – des raisons pratiques qui sont, du reste, elles-mêmes induites par des conceptions rituelles. Dans ces anciens quartiers populeux de Chennai, la configuration carnée urbaine ne s'éloigne donc à nouveau qu'à la marge de celle qui prédomine dans les gros bourgs de la région.

Cette configuration diffère dans les quartiers résidentiels relativement périphériques et à l'expansion plus récente, par exemple ceux de Koyambedu, Velacherry, ou Perambur<sup>988</sup>. Dans ces zones, habitées principalement par la nouvelle classe moyenne, les lieux de vente de viande sont concentrés le long d'axes de communication, ou, plus rarement, dans une constellation de petits « îlots » commerciaux englobés dans les zones d'habitat. La visibilité des viandes (hormis, faut-il le préciser, de celle de bœuf) ne semble que faiblement régulée par des conceptions rituelles. Le quartier de Velacherry (carte 6-4) atteste bien de ce modèle. Ce quartier du Sud de Chennai, à la fois résidentiel, commercial et institutionnel, s'est développé ces trois dernières décennies sur la base d'un ancien village et est caractérisé par une forme d'habitat en appartements (Auclair, 1998, p.197). Le zonage fonctionnel de l'espace apparaît assez clairement : les commerces sont concentrés le long des trois principaux axes routiers récemment tracés (Tharamani 100-feet Road, Velacherry By-Pass Road et la section méridionale de Velacherry Main Road) ; les hôpitaux, les bâtiments publics et les entreprises de services informatiques sont alignés le long d'un axe secondaire (la section septentrionale de Velacherry Main Road) ; l'habitat est regroupé dans les vastes aires résidentielles découpées en damier et situées de part et d'autre des artères principales – seules des petites épiceries d'appoint et des établissements scolaires trouvent leur place au milieu de ces immeubles de quatre à cinq étages. La géographie carnée aussi est aisément lisible. Les boucheries artisanales et les petites cantines, végétariennes comme non-végétariennes, sont principalement localisées au carrefour poussiéreux que forme l'intersection en patte d'oie entre les trois axes principaux. Le long de ces axes, parmi des hauts complexes résidentiels, des petites boutiques (de ciment, de canalisations, d'électronique, etc.), des petits centres commerciaux (*marts*) et des grandes enseignes (Sony, HDFC Bank, etc.), sont dispersés des restaurants d'un standing supérieur, à l'offre variée (aussi bien végétarienne que non-végétarienne), des fast-foods occidentaux (McDonald's, KFC, Domino Pizza, etc.), quelques boucheries (plus récentes et relativement plus modernes que leurs homologues du carrefour), mais également des cafés, des pâtisseries, des supermarchés, etc.

---

<sup>988</sup> Si Perambur est un ancien faubourg industriel (Dupuis, 1960, p.408 ; Lewandowski, 1975, p.343), c'est à présent un lieu résidentiel d'élection pour la classe moyenne.

D'après mon relevé (effectué en juillet 2013), un seul restaurant servait, entre autres plats, du bœuf, et aucune boucherie ne proposait cette viande à Velacherry.



**Carte 6-4 – Géographie carnée de Velacherry**

Source : observations personnelles, décembre 2013

De nombreux autres « paysages carnés » existent à Chennai. Dans certains taudis (*slums*) par exemple, sont installées des boucheries bovines sous des abris de fortune, alors qu'on y trouve rarement des vendeurs de poulet ou de mouton – la viande de bœuf est la plus abordable pour cette population, de surcroît majoritairement composée de Dalits. Parfois, des marchands au porte-à-porte y vendent des petits poissons. A Aynavaram (au sud du quartier de Perambur), une des principales aires de concentration de la communauté anglo-indienne de la ville<sup>989</sup> (Dupuis, 1960, p.106 ; Caplan L., 2001, p.44), l'offre de viande est plus large qu'ailleurs : les boucheries, nombreuses, proposent de la dinde, du porc (vendu surgelé) ainsi que des sardines et du thon en boîtes, mais aussi du *corned beef* (fabriqué dans l'Etat de Goa). Le quartier abrite deux boucheries bovines, toutes deux situées dans des impasses serpentant à l'arrière du marché ; une est tenue par un musulman et l'autre par un chrétien. Les anglo-indiens constituent, aux

<sup>989</sup> Voir également le chapitre 5.

dières des deux gérants, la majorité de leur clientèle<sup>990</sup> ; une de ces boutiques propose spécialement du veau à destination de cette communauté. C'est dans les quelques quartiers les plus prospères de Chennai (Besant Nagar, Nungambakkam, etc.), ou plus précisément dans quelques rues de ces quartiers (le front de mer à Besant Nagar, Nader Kawaz Khan Road à Nungambakkam), que le bœuf semble le moins empreint de tabous rituels. Quelques restaurants haut de gamme de ces zones huppées proposent cette viande à une clientèle issue de l'élite. Cette offre illustre bien la situation exclusive de la viande de bœuf, aux deux extrémités de l'échelle sociale : soit tout en haut (la viande de la classe supérieure cosmopolite), soit tout en bas (la viande des pauvres et des Dalits).

## **2. Hors de Chennai : ville moyenne, petit bourg et village**

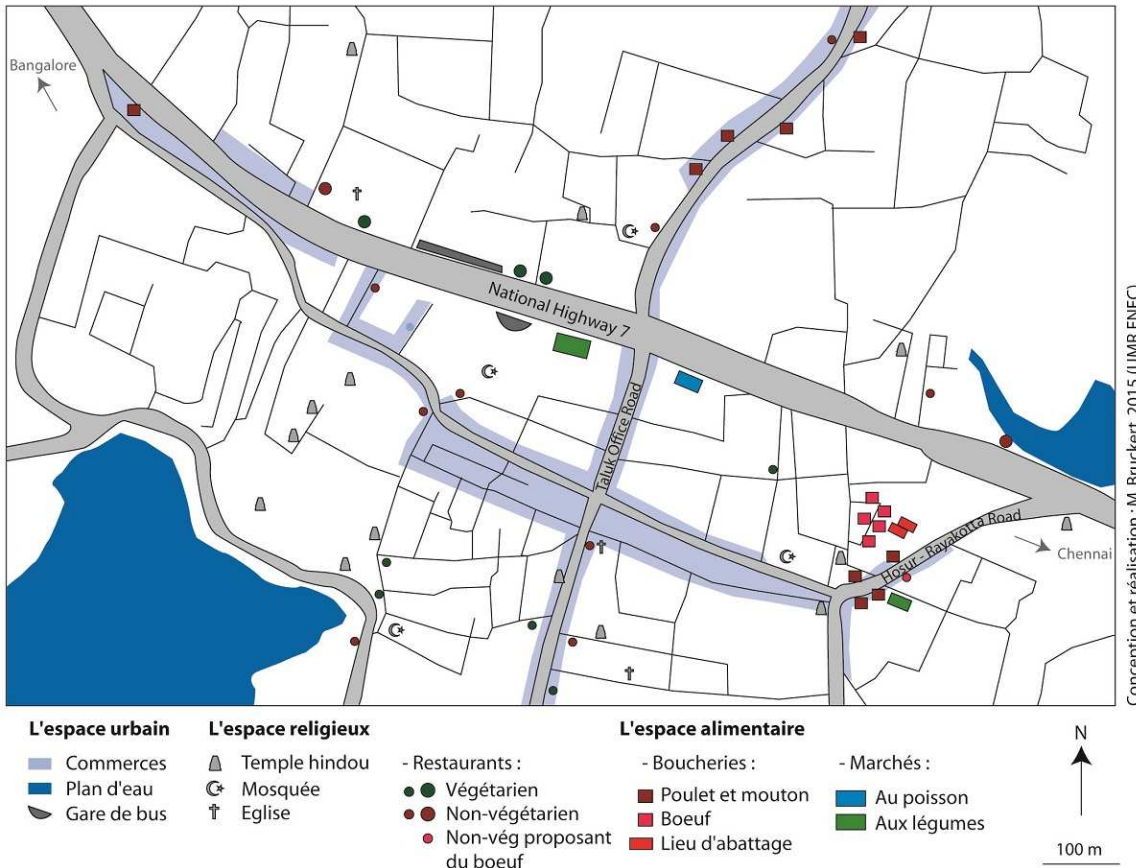
Méritent aussi d'être rapidement mentionnés les paysages carnés des terrains secondaires d'enquête<sup>991</sup>. Dans la grande ville de Hosur (district de Krishnagiri), les restaurants bordant les deux gares routières (publique et privée) sont principalement végétariens. Les boucheries de mouton et de poulet sont concentrées sur deux zones : un axe secondaire de circulation vers le nord et une rue commerciale, de type « bazar » et à forte prédominance musulmane. La vente de viande de bœuf est, elle, polarisée dans une seule rue étroite, habitée par une communauté Dalit – l'abattage se faisant dans deux abris vétustes situés en retrait de la route (cf. chapitre 5). Les morceaux de viande sont certes exposés à même l'espace public, mais nul ne peut s'aventurer par hasard dans cette ruelle qui n'est qu'une excroissance de la rue à laquelle elle est connectée (carte 6-5).

Dans le gros bourg de Chinnamanur, les vendeurs de poulet et de mouton sont concentrés sous la forme d'un bazar, dans une rue située non loin de la principale mosquée du bourg. D'autres étals sont regroupés à l'est de la ville, le long de la route menant à Seepalakottai. L'unique boucherie bovine est située en périphérie (carte 6-6). La majorité des restaurants sont des petites cantines proposant une nourriture végétarienne assez basique. Un seul d'entre eux propose des plats carnés. Dans le village de Kamachipuram enfin, la seule boucherie permanente, vendant uniquement du poulet, est située en bordure de la route principale, à l'entrée du village. Les trois étals proposant du mouton trois matins par semaine sont disséminés au cœur du petit bourg (carte 6-7). Dans les hameaux environnants, aucune boucherie n'est présente. Il faut parcourir plus de deux kilomètres pour trouver une autre boucherie de poulet, et près de cinq pour en trouver une de mouton. La boucherie de bœuf la plus proche est à dix kilomètres (carte 6-6).

---

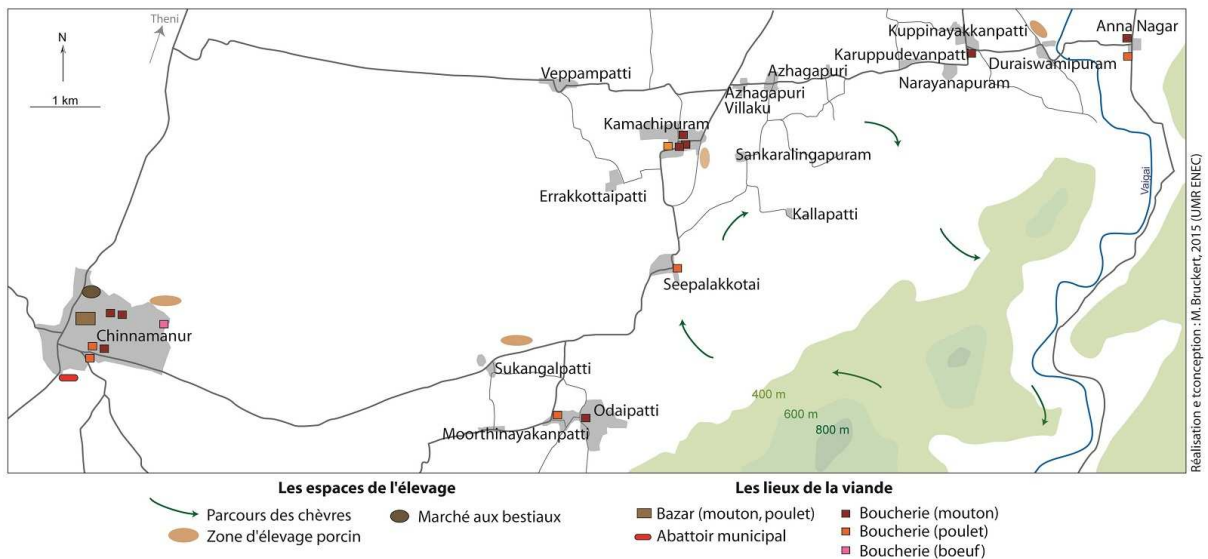
<sup>990</sup> Lionel Caplan a bien mis en lumière le rôle essentiel de la viande, et plus particulièrement du bœuf, dans l'image que ce groupe construit de lui-même : selon l'anthropologue, la viande est une « métonymie de l'identité culinaire anglo-indienne » (2001, p.204).

<sup>991</sup> Ils ont été présentés dans le chapitre 2.



**Carte 6-5 – Géographie carnée de Hosur (Tamil Nadu)**

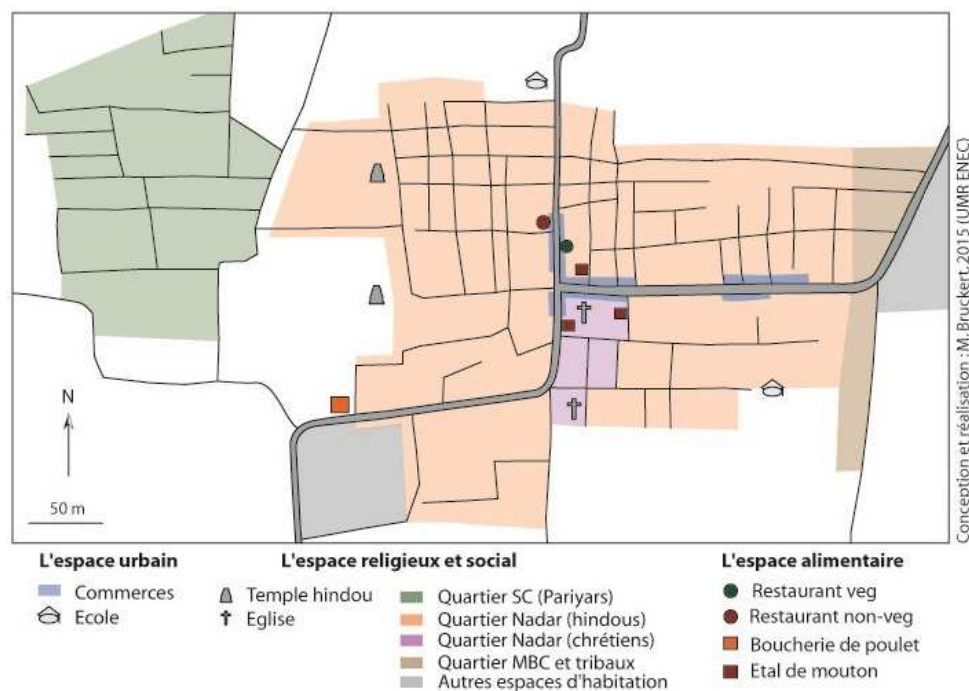
Source : observations personnelles, février et juillet 2012



**Carte 6-6 – Géographie carnée de la région de Chinnamanur - Kamachipuram**

Source : observations personnelles, novembre 2013

Cette carte ne rend pas compte de la temporalité de la distribution de viande, ni de ses composantes informelles ou ambulantes. Ainsi, les lieux de vente de mouton localisés à Kamachipuram et à Odaipatti ne fonctionnent que trois jours par semaine. Par ailleurs, tous les dimanches, de la viande de porc est disponible à Chinnamanur et de la viande de bœuf à Seepalakkotai. Cette première viande est également livrée dans la région un jour par semaine depuis Duraiswamipuram, la deuxième deux jours par semaine depuis Chinnamanur.



**Carte 6-7 – Géographie carnée de Kamachipuram**

Source : observations personnelles, novembre 2013

### E. La variabilité spatiale et contextuelle du statut de la viande

Si leurs configurations sont multiples, le régime de visibilité sous forte contrainte des boucheries ainsi que le cloisonnement et la relégation spatiale de la viande (surtout de bœuf) confirment la prégnance d'une certaine logique de pureté. La marginalisation spatiale de la viande fait de la sorte écho à ses marginalisations structurelles – culturelle, sociale, économique, etc. – déjà analysées (cf. chapitre 2). La localisation de la viande dans le paysage urbain obéit à de nombreux critères : principalement, elle est la conséquence d'un jeu entre la proximité – se situer près des chalands – et l'éloignement – être dissimulé autant que possible des yeux, voire même des narines, de celles et ceux dont le système de valeurs réproouve la consommation et, derrière, l'existence même de la viande. Son régime de visibilité est donc tributaire de facteurs économiques, communautaires, mais également incontestablement de pureté – cette régulation d'ordre rituel étant amplifiée dans le cas de la viande de bœuf. En contexte indien, l'espace public sert donc comme un révélateur de cette distinction rituelle, très généralement entre les différentes marchandises, et plus précisément entre les différentes viandes : la mise à distance spatiale suggère une mise à distance sociale. Mais il est également un outil, un opérateur qui est mobilisé afin de transcrire matériellement une normativité rituelle : la distance sociale est activée, réalisée par la mise à distance spatiale et la dissimulation de cette marchandise conflictuelle.

Il est cependant important de noter que cette configuration de la spatialité et de la visibilité des viandes est elle-même fortement situationnelle : à chaque contexte social et spatial correspond un régime de visibilité différent ou, dit plus simplement, à chaque espace correspond un rapport particulier entretenu entre les individus et la viande. A Triplicane, si les viandes sont dissimulées



ou bannies de fait dans les rues de l'*agraharam* où déambulent, altiers, le torse nu et le front couvert de cendres, des prêtres du grand temple, elles sont beaucoup plus apparentes, exposées, autour de la mosquée de Walajah, dans le labyrinthe de ruelles bruyantes où s'affairent des musulmans à la barbe roussie au henné... Mais les variations du régime de visibilité de la viande ne sauraient être imputées à la seule variable religieuse : la variable sociale joue également. Dans les quartiers peuplés et fréquentés par la nouvelle classe moyenne, la viande semble présente en plus grande abondance et avec une discrétion moindre, mais elle est n'en reste pas moins mise en retrait, à l'écart du regard.

### **Conclusion. Des visibilités négociées en fonction des espaces**

La variabilité contextuelle du statut de la viande se manifeste matériellement à l'échelle de la ville, entre les territoires, mais également dans les pratiques individuelles des mangeurs. Le chapitre 3 a cherché à le démontrer : une même viande n'est pas revêtue des mêmes significations selon que le repas se déroule dans le cadre du foyer ou dans un espace extérieur à la sphère domestique. A cette étape du raisonnement, il importe donc de convoquer à nouveau les analyses relatives à la place de la viande dans la sphère extérieure. Car le restaurant est une institution trouvant sa place au sein d'un espace public, entendu au sens large d'un espace certes privé mais accessible au public. A ce titre, le jeu entre invisibilité et ostentation pratiqué en ville par les mangeurs de viande ne prend tout son sens que replacé au sein de cet espace public et mis en parallèle avec le régime de visibilité des boucheries.

Le rapport à la viande (ou plus précisément aux différentes viandes) dépend de deux dimensions qui souvent se croisent, s'entrecroisent :

- à l'échelle du paysage urbain, les usages et significations varient en fonction des sections de l'espace public et des systèmes normatifs dominants que les acteurs y projettent ;
- à l'échelle des mangeurs individuels et des clients des boucheries, les usages et significations s'inscrivent dans un foisonnement des systèmes de valeurs, dans une multiplicité des registres convoqués en fonction des lieux et de situations.

A la première échelle correspondent le végétarisme et la carnivorie « territorialisées », inscrits dans des espaces objectivés, appropriés. A la deuxième échelle correspondent le végétarisme et la carnivorie « spatialisés » inscrits dans des espaces centrés sur l'expérience propre des mangeurs. D'où une extrême fragmentation des pratiques, aussi bien entre espaces qu'entre mangeurs, voire pour un même mangeur. Quoi de commun en apparence entre les hommes de haute caste qui ne mangent de la viande que dehors et les femmes de classe moyenne qui n'en mangent qu'à la maison ? Entre le végétarisme maintenu dans l'*agraharam* de Triplicane et le bœuf congelé vendu au *Spencer Plaza*, lieux distants d'à peine un kilomètre ?

L'étude de la distribution spatiale et du statut de la viande à Chennai révèle notamment un contraste apparent entre, d'un côté, un espace public de la vente de viande encore en grande

partie contrôlé par l'idéologie des hautes castes et, de l'autre, une individualisation de l'alimentation carnée dans le cadre de certains restaurants. Ce contraste n'est cependant pas une contradiction. L'opposition peut tout d'abord être lue comme un processus dialectique de « négociation des configurations idéologiques » (Quien, 2007, p.186) : la présence de la viande dans l'espace public et les pratiques qui s'y rapportent sont régulées par des conceptions rituelles, mais également morales, sociales, économiques ou diététiques, souvent concurrentes. Ensuite, il faut souligner que l'espace public n'est pas d'un seul tenant : c'est un lieu permettant une segmentation du jeu de la visibilité et de l'invisibilité. C'est justement parce qu'en contexte urbain les réalités sociales sont fortement exposées au regard, que de fortes contraintes pèsent sur la distribution spatiale des boucheries et sur le régime de visibilité des viandes. Dans l'espace du restaurant, ouvert à la société mais en partie soustrait au regard, ce jeu entre anonymat et ostentation permet aussi bien la transgression alimentaire que la revendication des pratiques carnées – il faut toutefois noter que la place occupée par le mangeur sur cette échelle visibilité/invisibilité peut toujours être infléchie et dépend elle aussi du contexte : très concrètement, la gargote obscure ou la terrasse du restaurant de luxe rendent moins exposé que le hall éclairé aux néons du « restaurant familial » (*family restaurant*). Mais l'espace domestique permet lui aussi un certain jeu entre visibilité et invisibilité – de façon certes plus limitée : reclus, on peut discrètement y goûter des viandes décriées par la morale environnante. Si le restaurant rend visible par rapport à la société mais invisible par rapport au groupe (famille, caste), le foyer rend, lui, visible par rapport au groupe, mais invisible par rapport à la société.

L'espace public donne donc à voir, rend visible, mais permet aussi de créer de l'éloignement, de maintenir à distance. Plus généralement, le contexte urbain induit une multiplicité des stratégies individuelles et sociales ; la co-présence et les liens interpersonnels plus ou moins forts qu'il induit contribuent à produire de nouvelles différences (Louiset, 2011b, p.129). Cela a déjà été dit : loin de totalement banaliser la marchandise « viande », l'urbanité et la modernité contribuent à en recomposer et en démultiplier les significations. La forte visibilité, récemment acquise dans l'espace public, des produits carnés démultiplie les lieux et les possibilités de la négociation et de la contestation de leur statut (Robbins, 1999, p.419). La ville n'est donc pas le lieu d'un arasement des cultures, mais offre au contraire de nouvelles opportunités de dynamiques et de tensions « gastro-politiques », pour reprendre l'expression d'Arjun Appadurai (1981) – c'est cette politisation de la viande que j'aborde dans le chapitre 7.



## Conclusion de la deuxième partie

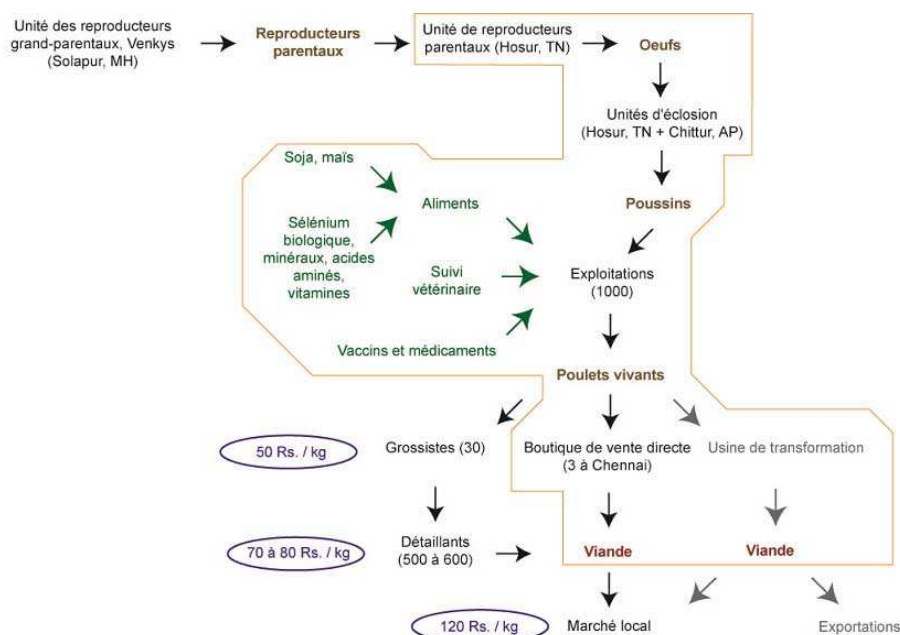
Le cheminement le long des réseaux d'approvisionnement des viandes, entrepris au cours de cette partie, s'achève ici. Des pâturages à l'espace urbain, l'objet étudié évolue fortement, principalement dans ses configurations matérielles (des animaux aux viandes). Ses configurations symboliques semblent quant à elles sujettes à fortes divergences à mesure que l'on progresse d'amont en aval : la vache, souvent sacrée dans la cour de la maison, devient immonde une fois transformée en viande alors que le poulet maintient un statut de marchandise banalisée tout au long du processus ; par le travail humain, la chair, élément biologique, est transformée en viande, aliment « socialisé ». Tout au long de cette deuxième partie, ces réseaux ont été envisagés d'une façon émiettée, en segmentant leurs différentes composantes. En guise de conclusion, une approche globale éclaire leurs configurations générales en lien avec l'attribution des significations particulières aux différentes viandes.

### **1. Configurations géoéconomiques : la chaîne de valeur**

Par leur statut de marchandise, les animaux et les viandes sont gouvernés par des « régimes de valeur »<sup>992</sup> (Appadurai, 1986b, p.4) distincts : en fonction des espèces, des chaînes de valeur particulières peuvent être identifiées. Celle des poulets est la plus aisée à dessiner, du fait de l'intégration économique de la filière et de la relative fluidité du marché (schéma 1). La chaîne de valeur des petits ruminants est plus complexe (schéma 2) : elle dépend bien sûr de la région, mais aussi de la longueur et des ramifications du réseau, de la demande locale, des rapports de force dans les marchés et les abattoirs, etc. La chaîne de valeur des bovins est quant à elle très difficile à reconstituer, tant les prix varient en fonction des espèces, du poids des bêtes, de leur âge, de leur complexion physique, mais aussi de la région et de la législation.

---

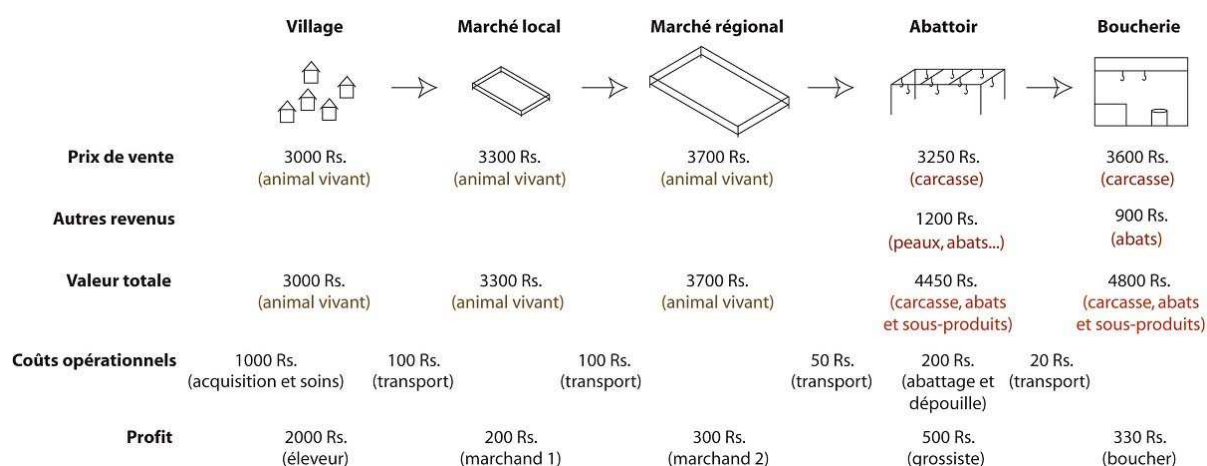
<sup>992</sup> « regimes of value ».



**Schéma 1 – Chaîne logistique et de valeur de l'entreprise avicole SM Chicken**

Sources : M. E. Santhanam, fondateur de SM Chicken, printemps 2013

L'ensemble des activités intégrées par l'entreprise SM Chicken est encadré en orange. On note que, contrairement à Suguna, SM Chicken ne maîtrise pas l'extrême amont de la filière, achetant les reproducteurs parentaux à Venkys. Entre la sortie vivante de l'exploitation et la vente de la carcasse, la valeur d'un kilogramme de poulet gagne environ 140 % (de 50 roupies à 120 roupies) alors que le poids de la bête est presque divisé par deux (de 2 kg à environ 1,3 kg) au moment de l'abattage – la valeur totale de l'animal passe donc d'environ 100 roupies à la sortie de la ferme à plus de 150 roupies sur l'étaf. La branche grisée à droite en fin de chaîne figure les projets de développement du fondateur au printemps 2013.



**Schéma 2 – Exemple de chaîne de valeur d'une chèvre au Tamil Nadu**

Sources : Enquêtes personnelles, 2013

Les chiffres ici avancés ont été récoltés au fil des enquêtes, du printemps 2012 à l'été 2014 ; ils constituent plus des approximations que des valeurs exactes, tant les informations obtenues sont parfois divergentes et tant la morphologie géographique et économique du circuit est variable. L'animal pris en compte est une chèvre pesant de 18 kg vivante, donnant donc une carcasse d'environ 9 kg, qui aurait été acheminée d'un village d'Andhra Pradesh vers l'abattoir de Pulianthopu (Chennai). Le profit de 2000 roupies affiché par l'éleveur doit

être relativisé, car il n'inclut pas les nombreux coûts impondérables tels que le travail ou certaines ressources alimentaires (fourrages cultivés, eau, etc.). D'après cette estimation, l'éleveur touche environ 60% de la valeur totale du produit, mais il faut bien noter que l'exemple ici donné est celui d'un réseau relativement court, avec peu d'intermédiaires ; d'après les estimations de Paul Robbins, à la fin des années 1990 au Rajasthan, cette part s'élève à environ 50% (1999, p.411) alors que Arun K. Das *et al.* évoquent plus généralement un chiffre encore plus faible : 40 à 50% (2006, p.61). Le profit est capté par les intermédiaires : marchands de bestiaux (maquignons) et grossistes en carcasses (chevillards). Le marché revêt donc, à l'échelle locale, la forme d'un entonnoir : une myriade de fournisseurs – les éleveurs – font face à des intermédiaires relativement puissants et peu nombreux, contractant ensuite avec de multiples distributeurs finaux – les bouchers. En termes macro-économiques : un oligopsonne en amont et un oligopole en aval.

## **2. Configurations spatiales : espaces et trajectoires**

Au-delà de l'analyse économique, les espaces et les trajectoires des animaux et des viandes peuvent être appréhendés dans une perspective spatiale, par l'étude des réseaux matériels dans lesquels ceux-ci s'insèrent et qu'ils contribuent à structurer. Principalement, ces réseaux peuvent être différenciés par types d'animaux et de viandes, en fonction de l'emprise relative de l'intensification et de l'industrialisation des méthodes ainsi que de l'importance accordée au devenir-viande des bêtes (tableau 1). Pour autant, les réseaux ne doivent pas uniquement être étudiés séparément : les relations, notamment spatiales, qu'ils entretiennent sont porteuses de nombreux enseignements. Principalement, ces réseaux alternent entre intersection et exclusion mutuelle : certains de leurs segments sont communs, d'autres sont très nettement cloisonnés.

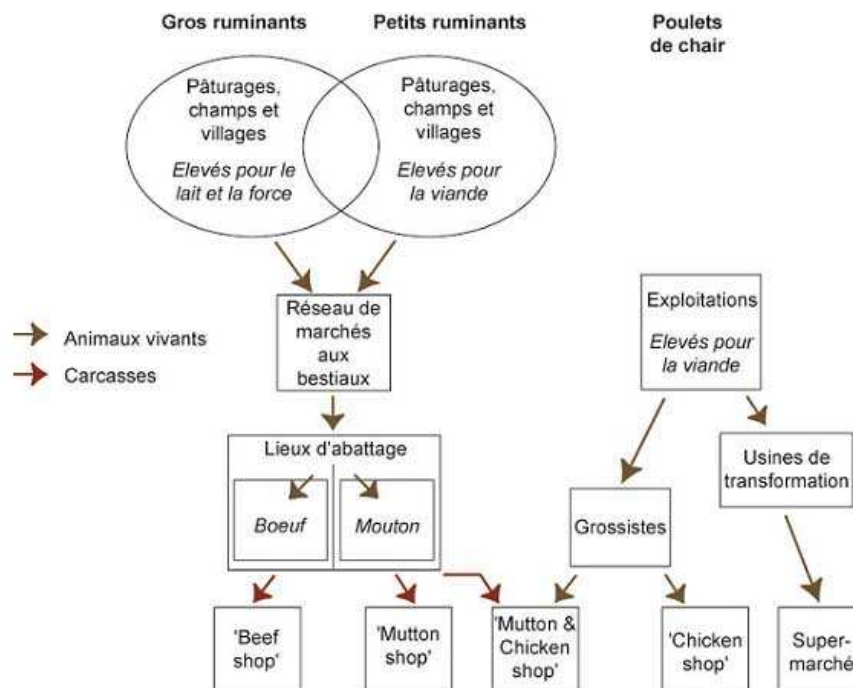
Le schéma 3 montre clairement l'extrême autonomie du réseau de la viande de poulet : hormis dans la sphère de distribution, il ne rencontre jamais un autre réseau. Cet isolement spatial est principalement dû aux méthodes d'élevage hors-sol et à l'intégration industrielle de la filière. Le réseau du porc (non représenté), très marginal, est lui aussi très isolé, principalement du fait de l'impureté de l'animal et de sa chair, induisant un élevage spécialisé ainsi qu'une demande faible et très segmentée socialement. Les réseaux des viandes de petits et de gros ruminants entretiennent, eux, des relations complexes. En amont, leurs espaces d'élevage sont, dans une grande mesure, communs ; souvent, vaches, buffles et chèvres peuvent partager le même pacage ou la même cour d'habitation rurale. Plus en aval, les marchés aux bestiaux sont parfois communs pour l'ensemble des ruminants, même si les sous-sections et surtout les marchands diffèrent en fonction de l'espèce. Dès l'approche du lieu d'abattage, les réseaux sont alors formellement distincts : les « canaux » sont similaires mais ils sont distinctement séparés, voire compartimentés de façon étanche. Une fois la chair obtenue, le cloisonnement intégral est redoublé : les réseaux de viande bovine et de viande de mouton ne s'approchent jamais. La distribution peut opérer des rapprochements entre ces réseaux : poulet et mouton sont souvent vendus de commun ; les supermarchés et les boutiques haut de gamme rassemblent aussi

parfois sous le même toit, voire, plus rarement, dans un même congélateur, poulet, mouton, bœuf et porc.

	<b>Bovins (sens strict)</b>	<b>Buffles</b>	<b>Moutons</b>	<b>Chèvres</b>	<b>Poulets</b>	<b>Cochons</b>
<b>Modalités d'élevage</b>	Extensif / Semi-intensif	Extensif / Semi-intensif	Extensif	Extensif	Intensif	Extensif
<b>Système agricole</b>	Diversifié	Diversifié	Spécialisé	Diversifié	Spécialisé	Diversifié
<b>Concentration</b>	Singulier / Petit troupeau	Singulier / Petit troupeau	Grand troupeau (> 100 têtes)	Singulier / Petit troupeau (< 5 têtes)	Grand nombre (> 1000 bêtes)	10 à 20 animaux
<b>Alimentation</b>	Pâturages, fourrages	Pâturages, fourrages	Pâturages	Pâturages, fourrages	Aliments concentrés	Déchets domestiques
<b>Propriété</b>	Petits propriétaires ruraux	Petits propriétaires ruraux	Castes spécialisées	Petits propriétaires ruraux	Industrie	Castes spécialisées
<b>Devenir-viande</b>	Non prioritaire	Non prioritaire	Premier	Premier	Premier	Premier
<b>Autres usages</b>	Lait, force	Lait, force	Fertilisation	Fertilisation	-	Ebouage
<b>Localisation de l'abattage</b>	Régional / National	Régional / National	Régional / National	Régional	Régional (< 200 km)	Local
<b>Type d'abattage</b>	Informel / Municipal	Informel / Industriel	Municipal	Municipal	Artisanal / Industriel	Informel
<b>Transformation</b>	Boucherie	Industrie	Boucherie	Boucherie	Boucherie / Industrie	Boucherie
<b>Sous-produits</b>	Abats, os, peau	Abats, os, peau	Abats, peau	Abats, peau	Aucun	Abats
<b>Destination de la viande</b>	Locale	Exportation	Locale	Locale	Locale / Nationale	Locale
<b>Distribution</b>	Informelle / Boucherie spécialisée	Boucherie spécialisée	Etal de marché	Etal de marché	Boucherie spécialisée / Supermarché	Informelle
<b>Régime de visibilité</b>	Dissimulation	Dissimulation	Eloignement	Eloignement	Eloignement / banalisation	Dissimulation

**Tableau 1 – Disparités et similitudes des réseaux en fonction des animaux**

Je ne fais figurer ici que le (ou les) modèle(s) dominant(s) de ces réseaux.



**Schéma 3 – Réseaux simplifiés des différentes viandes (à l'exclusion du porc)**

Principalement, deux caractéristiques complémentaires participent de la structuration spatiale des réseaux carnés : l'acheminement en amont des bêtes vivantes se fait sur des distances relativement longues (notamment pour les ruminants) tandis que le transport des viandes obtenues se fait sur des distances réduites. Le facteur explicatif essentiel a déjà été évoqué à plusieurs reprises : l'absence de chaîne du froid rend le transport des animaux vifs plus aisé que celui des viandes. Mais la diversité des structururations spatiales des différents réseaux illustre bien la multiplicité des configurations et l'ampleur des transformations à l'œuvre. D'autres facteurs entrent en jeu. La dépendance à des conditions locales d'élevage varie grandement : là où l'élevage des ruminants et des cochons dépend encore beaucoup des ressources et des conditions sociotechniques locales, celui, hors-sol, des poulets est plus libre dans sa localisation : il est principalement situé à proximité des lieux d'innovation technique et agricole et des marchés urbains. Conséquence : dans le cas de Chennai, la distance séparant les lieux de consommation des espaces d'élevage tend à se réduire pour les poulets de chair alors qu'elle tend à augmenter pour les petits ruminants (carte 1).

Quatre modèles de configuration des distances se dégagent donc (tableau 2) :

- un *modèle familial*, « ancien », dans lequel toutes les distances sont réduites voire nulles ; c'est celui des volailles de la basse-cour, mais également du réseau extensif de la viande de porc ;
- un *modèle extensif* dans lequel le transport des bêtes est privilégié aux dépens de celui de leurs aliments ; c'est actuellement celui régissant principalement le réseau des ruminants ;
- un *modèle intensif* dans lequel, au contraire, le transport des aliments est privilégié à celui des bêtes ; la filière avicole est organisée selon ce principe ;
- un *modèle industriel*, en cours de constitution, dans lequel la chaîne du froid permet une plus grande liberté de localisation et le franchissement de distances plus importantes, en amont comme en aval.

	<b>Familial (basse-cour)</b>	<b>Extensif (ruminants)</b>	<b>Intensif (poulets)</b>	<b>Industriel</b>
<b>Ressource - Elevage</b>	Nulle	Nulle ou courte	Moyenne ou longue	Moyenne ou longue
<b>Elevage - Abattage</b>	Nulle ou très courte	Courte ou longue	Moyenne	Courte ou moyenne
<b>Abattage - Distribution</b>	Nulle ou très courte	Courte	Nulle	Moyenne ou longue
<b>Distribution - Consommation</b>	Nulle ou très courte	Courte	Courte	Moyenne ou longue

**Tableau 2 – Configurations spatiales des réseaux d'approvisionnement en fonction des modèles techniques**

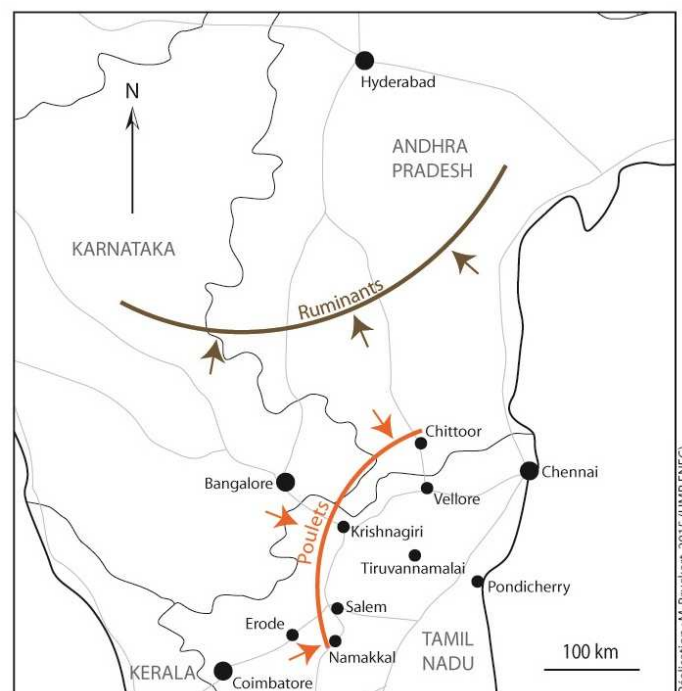
Le passage du *modèle familial* au *modèle extensif* est permis par l'émergence d'une marché de masse, la structuration de l'abattage et de la distribution et, surtout, par une révolution du transport. Le passage du *modèle extensif* au *modèle intensif* est rendu possible par



l'autonomisation par rapport aux ressources permise par l'élevage hors-sol. Finalement, le passage du *modèle intensif* au *modèle industriel* est permis par la mise en place d'une chaîne du froid, entraînant une relocalisation du lieu d'abattage à proximité des espaces d'élevage.

Dès lors, quatre principaux facteurs de structuration spatiale des réseaux carnés en Inde peuvent être identifiés :

- des *facteurs de production*, incluant principalement les propriétés écologiques du milieu (sols, climats, etc.), les ressources (techniques, aliments, autres intrants), les caractéristiques physiologiques des bêtes (monogastriques *versus* ruminants), le contexte sociotechnique (castes, pratiques agricoles, structures familiales, etc.) ;
- des *facteurs de distribution*, principalement liés aux distances de transport, que celles-ci soient des distances-coûts (Géneau de Lamarlière & Staszak, 2000, p.173) – dépendant du prix du carburant, des frais du véhicule, etc. – ou des distances-temps (*ibid.*) – dépendant alors de la morphologie des bêtes, de la vitesse de décomposition des viandes, de l'existence ou non d'une chaîne du froid, etc. ;
- des *facteurs de consommation* que sont la localisation et la composition quantitative et qualitative de la demande ;
- des *facteurs législatifs* relatifs à l'abattage (uniquement pour les bovins).



**Carte 1 – Dynamiques spatiales de l’approvisionnement de Chennai**

Sources : enquêtes personnelles

Les exploitations avicoles tendent à se concentrer sur une couronne située à une centaine de kilomètres de Chennai tandis que les ruminants sont acheminés depuis des zones d'élevage de plus en plus éloignées.

Pour décrire, dans un contexte général, l'évolution des systèmes d'élevage et de leurs connexions aux espaces de consommation, les agronomes Pierre Gerber, Tim Robinson, Tom Wassenaar et Henning Steinfeld proposent l'expression de « transition géographique » (*geographical transition*) (2010). Celle-ci souffre assurément d'un manque de précision sémantique ; par ailleurs, elle ne semble pas totalement appropriée pour évoquer le cas de l'Inde. Certes, la structuration spatiale des réseaux carnés en Inde est en voie de recomposition. Mais ces évolutions ne sont pas univoques, « monomorphes » : les trajectoires et les espaces de la viande dépendent fortement de la combinaison des facteurs qui viennent d'être évoqués. Des formes spatiales hétérogènes émergent, produits d'une optimisation des distances (Fumey, 2007, p.73) elle-même tributaire d'un arbitrage entre transport des ressources, transport des animaux vifs et transport des viandes. Les réseaux tendent à se complexifier, se fragmenter et s'étendre. Globalement, l'élevage, l'abattage et la distribution connaissent des dynamiques de concentration et d'intensification, en termes d'occupation de l'espace et de ressources employées. Inversement et corrélativement, certains acteurs des réseaux (petits éleveurs, pasteurs nomades, bouchers informels, travailleurs des abattoirs municipaux, etc.) sont confrontés à un processus de marginalisation. Les territoires sur lesquels ces réseaux d'approvisionnement s'inscrivent connaissent donc deux dynamiques spatiales d'apparence opposée :

- une dynamique de *contraction* : les poulets se regroupés au sein d'exploitations fermées, elles-mêmes proches dans l'espace, les aires pâturées diminuent, la distribution ambulante de viande décline, l'offre se concentre au sein des supermarchés, etc. ;
- une dynamique de *dilatation* : certaines pratiques d'élevage se nomadisent, les ressources sont acheminées depuis des espaces de plus en plus lointains, les réseaux marchands se ramifient et s'étirent dans l'espace, les lieux de vente et de restauration se démultiplient, les filières industrielles se connectent au marché mondial, etc.

Si l'on conserve cette expression de « transition géographique », il faut alors la caractériser, en précisant qu'elle connaît un triple processus de fragmentation, de contraction et de dilatation.

Dans les configurations socio-spatiales de ces réseaux, l'emprise des contraintes techniques et économiques est fondamentale. Mais on ne peut nier le « caractère éminemment social des faits techniques » (Digard, 2004, p.258). Cette économie est structurée de part en part par de multiples régimes religieux, rituels, moraux, sanitaires, etc. Le rapport aux bêtes, les choix opérés dans les méthodes d'élevage et les stratégies de vente, l'organisation de l'abattage, la logique de la découpe, la spatialité et la visibilité de la distribution de viande, etc. ne peuvent être compris indépendamment des usages des mangeurs. L'amont des réseaux d'approvisionnement participe de la détermination des significations conférées aux viandes en aval, et réciproquement : c'est l'objet de la partie 3. Plus largement, les systèmes normatifs, coercitifs ou diffus, dans lesquels ces pratiques s'insèrent leur confèrent une forme de cohérence globale, certes perpétuellement négociée et contestée, notamment dans la sphère politique.



## TROISIEME PARTIE – L'ÉCOUMÈNE DE LA VIANDE EN INDE

Un rapide regard en arrière permet de mesurer le trajet parcouru : notre cheminement nous a tout d'abord fait parcourir le domaine de la consommation et de la manducation à proprement parler, avant de nous emmener en aval du réseau d'approvisionnement, afin d'accompagner les animaux et les viandes tout au long de leur fabrique, matérielle et sociale. Il s'agit à présent de dépasser cette opposition entre sphère de production, sphère de distribution et sphère de consommation. Non pas que cette distinction n'ait pas eu ses vertus analytiques : elle nous a permis d'isoler des pratiques et des représentations spécifiques à des étapes particulières de la « vie sociale » (Appadurai, 1986b) et spatiale de cet aliment particulier. Mais un tel cloisonnement entre ces différents secteurs empêche de saisir la viande dans sa globalité. Comme le suggère Jack Goody, production, préparation et consommation doivent être envisagées « comme un tout » (1984, p.77).

C'est là l'objectif de cette troisième et dernière partie : envisager la « vie sociale et spatiale » de la viande dans sa globalité, comme étant insérée dans ce que l'on peut nommer très largement un « écoumène ». A l'origine, ce terme désigne la portion de Terre habitée par l'homme ou la Terre en tant que lieu de l'être de l'humanité (Berque, 1996, p.12) ; je l'entends ici plus spécifiquement au sens que lui donne Arjun Appadurai quand il évoque l'« écoumène des marchandises » (*commodity ecumene*) comme un « réseau des relations liant les producteurs, les distributeurs et les consommateurs d'une marchandise particulière »<sup>993</sup> (1986b, p.27). On le voit : ces deux définitions ne sont pas étrangères l'une à l'autre, car l'écoumène des marchandises, et notamment de la viande, s'inscrit pleinement dans l'espace de la relation de l'humanité à l'étendue terrestre, mettant en jeu un ensemble d'instances à la fois matérielles, géographiques, économiques, idéologiques ou politiques. Une telle approche permet notamment de mettre en lumière des grands champs de force traversant l'ensemble des étapes de la circulation des viandes dans l'espace social. Le champ politique en est un, et il est développé dans le chapitre 7. Pour finir, dans le chapitre 8, qui se veut pré-conclusif, j'adopte à nouveau une entrée par l'espace afin d'appréhender les circuits de la viande dans leur globalité, de souligner les grandes dynamiques qui les traversent, d'approfondir des thématiques

---

<sup>993</sup> « transcultural network of relationships linking producers, distributors, and consumers of a particular commodity ».

transversales, cherchant à interroger les multiples liens entre leurs différents segments et étapes et à mettre en exergue des correspondances entre leurs configurations matérielles et leurs configurations idéelles.

## Chapitre 7 – La viande : des statuts négociés dans l'espace politique

### Introduction. De l'espace public à l'espace politique

On vient de le voir, l'espace public (au sens restreint du terme) apparaît à la fois comme un prisme révélateur et comme un opérateur des significations attribuées à la viande. Si l'on élargit l'acception du terme « espace public » en y ajoutant son sens métaphorique, à savoir la « sphère du débat public » (Lévy & Lussault, 2003, p.339), en y incluant alors l'ensemble des rapports de force et des enjeux de pouvoir se nouant autour de la question du statut de la viande, ne peut-on pas mettre au jour une complexité encore plus grande de cet objet dans l'espace indien ? C'est alors la place de la viande dans un véritable « espace politique » qu'il s'agit d'étudier. Car la viande n'est pas uniquement une marchandise qui circule dans les sphères économiques, privées ou dans l'espace public : c'est également un objet qui est saisi par des discours et des actions relevant de la sphère politique. Ici, le terme « politique » doit être entendu dans un sens large, d'une certaine façon à l'image de l'usage que Michel Foucault (1976, p.175-211 ; 2004) fait de ce concept : il n'est pas restreint à la simple action de l'Etat, même s'il l'inclut, mais il englobe également l'intégralité des individus et des collectifs (institutions ou organisations) qui ont une présence, un poids, un pouvoir sur la scène publique et peuvent contribuer à façonner ou à infléchir les pratiques et les représentations des acteurs engagés dans la production, la distribution et la consommation de la viande. Ce pouvoir, omniprésent, est donc défini par un « modèle relationnel » (Lévy, 1994, p.119).

Dans son étude sur la place du sucre dans l'histoire moderne, Sidney Mintz avait proposé de nommer « significations externes » (*outside meanings*) les significations accordées au produit étudié renvoyant « aux institutions importantes comme les institutions économiques et d'enseignement, militaires et de santé publique qui peuvent exercer une grande influence sur la vie quotidienne des individus » (2014, p.223). Sans reprendre le terme proposé par l'anthropologue états-unien<sup>994</sup> ni l'intégralité des types d'acteurs cités, c'est néanmoins ce champ-là que je souhaite ici investir. Les aspects « politiques » de la viande ne sauraient surprendre : ils ont déjà été évoqués, en fil rouge, au cours de parties précédentes ; en évitant d'être redondant avec ce qui a déjà été exposé<sup>995</sup>, ce chapitre a pour but de détailler et d'analyser les principales caractéristiques politiques de la viande précédemment mentionnées.

---

<sup>994</sup> La distinction entre des « significations internes » et des « significations externes » me semble peu appropriée à l'étude de la viande en Inde, tant les deux semblent liées.

<sup>995</sup> Le contrôle pesant sur la simple présence de la viande dans l'espace public (cf. chapitre 6) illustre par exemple bien ce statut politique de la viande en Inde.

## **I. Un combat idéologique contre la viande**

### **A. Le nationalisme hindou, premier adversaire**

Depuis plus d'un siècle, un groupe idéologique déjà évoqué à plusieurs reprises dénonce vigoureusement la production et la consommation de viande (notamment celle de bœuf) sur le territoire indien, faisant de la vache sacrée et du végétarisme de véritables armes de combat : la mouvance nationaliste hindoue. Son discours et ses actions en lien avec les questions d'alimentation constituent un élément fondamental de la construction de la viande comme objet politique en Inde.

#### **1. L'hindutva et la définition d'une identité de combat**

Dès les années 1880, les hindous se soudent autour de leur opposition aux colons britanniques et aux musulmans (Assayag, 2001, p.129). Mais ce n'est que dans les années 1920 que le nationalisme hindou se constitue véritablement, avec la fondation du Rashtriya Swayamsevak Sangh (RSS – Association des volontaires nationaux) et la constitution de la Hindu Mahasabha comme parti politique indépendant du Congrès (Markovits, 1994, p.555). Si la doctrine idéologique de ces organisations s'inscrit dans la suite des mouvements de réforme de l'hindouisme, elle est surtout codifiée en 1923 dans un ouvrage intitulé *Hindutva – Who is a Hindu*. L'historien Claude Markovits nous dit que son auteur, Savarkar, y décrit les hindous comme « une race descendant des 'pères védiques' et incarnant l'identité nationale indienne en tant qu'héritiers de ce passé glorieux » (*ibid.*, p.555). Selon Christophe Jaffrelot, une telle doctrine implique que :

« la nation indienne s'incarne dans la culture hindoue et les minorités doivent refouler leurs particularismes dans la sphère privée (voire y renoncer) pour se fondre dans la culture dominante. Les musulmans constituent sa cible privilégiée [...]. » (2006, p.46)

A ses origines, la sphère nationaliste hindoue est très marquée par l'ethos des Brahmanes du Maharashtra (Markovits, 1994, p.557). Si elle a su étendre ses bases aux castes intermédiaires (Jaffrelot, 2006, p.90), mais également par la suite aux castes inférieures (*ibid.*, p.92), elle n'est restée pas moins fortement imprégnée par les valeurs des hautes castes hindoues.

Aujourd'hui, cette mouvance, souvent nommée *Sangh Parivar*<sup>996</sup>, regroupe, outre le RSS qui entretient une « dimension paramilitaire » (Markovits, 1994, p.557), le Baratha Janata Party (BJP - Parti du peuple indien), fondé en 1980 et actuellement au pouvoir à Delhi, l'Akhil Bhartiya Vidyarthi Parishad, organisation étudiante, ou encore le Vishva Hindu Parishad (VHP – Organisation hindoue universelle), sorte de « parlement de l'hindouisme », fondée en 1964 (Jaffrelot, 2006, p.587-589). Ces dernières décennies, le discours nationaliste hindou, profitant de ses succès politiques, a gagné une audience qui semble croissante (*ibid.*, p.592). Dans sa

<sup>996</sup> La « famille Sangh » ou « famille des organisations ».

défense d'une (prétendue) identité hindoue (*hindutva*<sup>997</sup>), et par l'assimilation de celle-ci avec une (non moins prétendue) identité indienne, cette nébuleuse s'empare régulièrement de questions liées à l'alimentation, vecteur privilégié des stratégies d'identification (Fischler, 2001, p.61). Ce faisant, elle use de deux entrées principales : une dénonciation systématique et radicale de l'abattage des vaches et une mise en cause plus générale de la production et de la consommation de viande.

## 2. La politisation du mythe de la vache sacrée

Certes, l'opposition à l'abattage des bovins est ancienne et prend une tournure politique bien avant l'époque coloniale. Mais la protection des vaches doit beaucoup aux efforts du nationalisme hindou dont elle est un des éléments constitutifs. En 1882 se constitue une première société de protection de la vache, sous l'égide notamment du nationaliste radical Bal Gangadhar Tilak (Dupuis, 2005, p.328). Dès sa fondation en 1885, le Congrès (un parti pourtant opposé à l'idéologie nationaliste hindou) s'associe à cette lutte : cet engagement peut être lu comme l'expression par les hautes castes, majoritaires au sein de ce parti, d'une répulsion à l'encontre de l'habitude des Européens de manger de la viande de bœuf (*ibid.*, p.265). C'est également à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle que naissent des mouvements de réforme de l'hindouisme. Un des plus importants, l'Arya Samaj, créé par Dayananda Saraswati (Assayag, 2001, p.94) et fondant sa doctrine sur l'idée d'un âge d'or védique (Markovits, 1994, p.544), promeut le végétarisme ; c'est également sous sa férule que se popularise et se diffuse l'image de la vache comme symbole d'une identité hindoue brandie face aux musulmans (Van der Veer, 1994, p.90-91 ; Jodhka & Dhar, 2003). De nombreux affrontements communautaires naissent de cette affirmation identitaire agressive (Assayag, 2001, p.101 ; Gaborieau, 2006, p.614 ; Sébastia, 2010, p.3 ; Ahmad, 2014, p.24).

Pendant la période de lutte contre le pouvoir colonial anglais, la lutte pour la protection de la vache échappe temporairement aux militants nationalistes hindous. Gandhi, qui se présente comme l'adversaire de ces derniers<sup>998</sup>, reformule les termes de ce combat et s'en fait le nouveau porte-parole<sup>999</sup>. Il voit dans la vache un « poème de pitié »<sup>1000</sup> (cité par Korom, 2000, p.188), la « mère de millions d'Indiens »<sup>1001</sup> (cité par Alsdorf, 2010, p.58) et dans sa protection « le cadeau de l'hindouisme au monde »<sup>1002</sup> (*ibid.*). Pourtant, le Mahatma se garde bien d'en faire un argument religieux et identitaire : au contraire, il étaye également sa défense de la vache sur des arguments agronomiques et économiques (Chigateri, 2008, p.16 ; Alsdorf, 2010, p.58)<sup>1003</sup>. C'est

<sup>997</sup> Ce terme pourrait aussi être traduit par « hindouité ».

<sup>998</sup> C'est d'ailleurs un membre du RSS qui a assassiné Gandhi.

<sup>999</sup> Après sa mort, son disciple Vinobha Bhave continue le combat en menant en 1979 une grève de la faim pour cette même cause (Assayag, 2001, p.128).

<sup>1000</sup> « a poem of pity ».

<sup>1001</sup> « the mother of millions of Indians ».

<sup>1002</sup> « the gift of Hinduism to the world ».

<sup>1003</sup> En 1948, la Constitution s'appuyait sur de mêmes arguments (cf. chapitre 5).



également dans un souci de respect des musulmans que Gandhi se prononce contre les sociétés de protection de la vache et contre une interdiction d'abattage écrite dans la loi : dans son idéal, les musulmans devaient d'eux-mêmes abandonner cette pratique<sup>1004</sup> (Noronha, 1994, p.1447). Après l'Indépendance, les partis et les organisations nationalistes hindoues reprennent la main et font de ce combat une de leurs priorités (Robbins, 1999, p.415). Mais, si en 1948 certains hindous demandent à l'Assemblée Constituante de bannir totalement l'abattage, la protection de la vache est uniquement incluse dans des principes directifs adressés aux Etats (cf. chapitre 5). Le RSS n'en désarme pas pour autant : en 1952, il lance une pétition contre l'abattage des vaches et recueille des centaines de milliers de signatures (*ibid.*, p.414). En 1966, un *sathyagraha*<sup>1005</sup> est mené à cette même fin, mais la manifestation dégénère en affrontements (*ibid.*, p.415 ; Assayag, 2001, p.128 ; Jaffrelot & Tarabout, 2006, p.586).

La construction historique de la protection de la vache sur des bases communautaires a reprise de la vigueur ces dernières années avec les succès électoraux du BJP. Dans les Etats où il a conquis au pouvoir, ce parti cherche très souvent à renforcer la loi. Siégeant à Delhi en 1994, les nationalistes hindous votent un *Delhi Agricultural Cattle Protection Act* faisant de l'abattage d'un bovin (au sens strict) un crime (*non-bailable offense*) passible de sept ans de prison et permettant à la police d'arrêter un accusé sans mandat (Noronha, 1994, p.1447 ; Robbins, 1999, p.415 ; Assayag, 2001, p.131)<sup>1006</sup>. De même, en 2006 au Chhattisgarh, l'abattage de tout type de « bétail agricole » (*agricultural cattle*), buffles compris, est interdit par le BJP<sup>1007</sup>, faisant de cet Etat le plus strict dans ce domaine. La législation est également renforcée par le même parti en 2010 au Madhya Pradesh où la consommation de bœuf est rendue illégale<sup>1008</sup> – une mesure jugée « draconienne » par des associations de lutte pour les droits de l'homme<sup>1009</sup>. L'exemple de l'Etat du Karnataka est encore plus édifiant à ce point de vue. Après son élection en 2012, le Ministre en Chef (*Chief Minister*) Jagadish Shettar élu sous l'étiquette du BJP dépose un projet de loi intitulé *Karnataka Prevention of Cow Slaughter and Preservation (Amendment) Act*<sup>1010</sup>. Ce texte, honorant une promesse de campagne, donne une définition plus large du terme « *cattle* » que le précédent texte de loi : vaches, veaux, bœufs, taureaux, buffles mâles et femelles – l'intégralité des bovins au sens large – sont concernés par l'interdiction. Selon les nouvelles dispositions proposées, seuls certains animaux (les buffles et les bœufs) de plus de quinze ans peuvent être abattus, à condition néanmoins d'obtenir l'autorisation d'une autorité compétente. D'une peine maximale de 1 000 roupies et six mois d'emprisonnement, le texte propose de passer à 50 000 roupies et sept ans de réclusion. L'opposition ainsi que des mouvements de défense des Dalits ou des musulmans s'opposent vivement à ce projet de loi qualifié d'« anti-

<sup>1004</sup> On a vu que de nombreuses communautés musulmanes ont effectivement arrêté de manger du bœuf (cf. chapitre 2).

<sup>1005</sup> Marche de protestation inspirée de celles menées par Gandhi.

<sup>1006</sup> Voir également : « Cow Belt of Buffalo Nation ? », *The Hindu*, 18 avril 2012.

<sup>1007</sup> Source : <http://www.lawsofindia.org/pdf/chhattisgarh/2006/2006CG28.pdf> ; consulté le 04/03/2015.

<sup>1008</sup> Source : « MP goes tough on cow slaughter », *The Times of India*, 04 janvier 2012.

<sup>1009</sup> Source : « Sacred cow », *Frontline*, 24 février 2012.

<sup>1010</sup> Source : « Anti cow slaughter bill is tougher », *The Times of India*, 16 décembre 2012.

peuple » (*anti-people*)<sup>1011</sup>. Pour eux, l'interdiction radicale de l'abattage nuirait aux couches les plus pauvres de la société, c'est-à-dire celles impliquées dans le commerce des animaux, du cuir et de la viande, de même que celles mangeant du bœuf. A son retour au pouvoir à la tête du Karnataka en 2013, le Congrès promet de revenir aux anciennes dispositions, suscitant l'ire des mouvements nationalistes hindous comme le VHP et le *Bajrang Dal*<sup>1012</sup>.

Lors de la campagne législative de 2013-2014, l'interdiction de l'abattage des vaches est encore une des principales revendications du BJP. Narendra Modi, le nouveau premier ministre, avait fait de la lutte contre l'abattage des bovins un de ses thèmes phares de campagne : après son élection en mars 2014, des groupes de pression issus des rangs de la mouvance nationaliste hindoue rappellent leur chef à ses engagements et demandent une stricte application de l'Article 48 à l'ensemble du territoire<sup>1013</sup> – certains souhaitent également que la vache obtienne le statut d'« animal national »<sup>1014</sup>. Surtout, la reconquête du pouvoir central par le BJP a sans conteste incité certains Etats fédérés à durcir leurs règles. En mars 2015, c'est un gouvernement associant le BJP et la Shiv Sena, autre parti nationaliste à ancrage plus local, qui permet l'entrée en vigueur au Maharashtra d'une loi visant, en sus de l'interdiction de l'abattage des vaches déjà acquise depuis 1976, l'interdiction de l'abattage des bœufs<sup>1015</sup>.

Les forces de l'*hindutva* œuvrent donc à protéger la vache<sup>1016</sup>, mais aussi à réécrire l'histoire que leur pays entretient avec cet animal<sup>1017</sup>. Alors que les historiens ont montré que les Brahmanes de l'époque védique sacrifiaient les vaches et mangeaient leur chair, le BJP et d'autres organes de la mouvance nationaliste cherchent depuis plusieurs décennies à leur donner tort, clamant haut et fort que l'abattage des bovins et la consommation de bœuf sont des pratiques extérieures à la culture indienne (Ilaiah, 1996, p.1444). Cette lutte a atteint son paroxysme en 2001, quand des partisans de l'*hindutva* ont réussi à faire interdire l'ouvrage *Holy cow : Beef in Indian Dietary Traditions* de D.N. Jha sous prétexte que celui-ci portait atteinte à la foi des hindous<sup>1018</sup> : s'appuyant sur des textes brahmaniques, bouddhistes et jaïns, l'historien, ancien professeur à

<sup>1011</sup> Source : *ibid.*

<sup>1012</sup> Sources : « VHP, Bajrang Dal opposes cow slaughter in Karnataka », *The Times of India*, 17 mai 2013 ; « Karnataka: Congress reverses BJP law on cow slaughter », *The Times of India*, 23 août 2013 ; « Karnataka BJP's anti-cow slaughter bill withdrawn », *The Times of India*, 21 décembre 2014.

<sup>1013</sup> Source : « Convention demands Modi should hold talks on Cow slaughter issue », *The Hindu*, 21 juin 2014.

<sup>1014</sup> Source : « RSS offshoot now demands national animal status for cow », *The Times of India*, 24 août 2014.

<sup>1015</sup> Source : <http://www.dnaindia.com/mumbai/report-is-maharashtra-government-armed-to-implement-cow-slaughter-ban-2065998> ; consulté le 04/03/2015.

<sup>1016</sup> En plus de se battre contre l'abattage des vaches (et plus généralement des bovins), les groupes apparentés au nationalisme hindou soutiennent, en compagnie de groupes religieux issus notamment du jaïnisme, l'ouverture et le fonctionnement de *gośālā*, à savoir des refuges pour le bétail âgé ou infirme (Simoons, 1994, p.113), principalement situés dans le Nord et l'Ouest du pays (Lodrick, 1981, p.30). Ces dernières années, certains de ces groupes ont également cherché à promouvoir l'image bienfaitrice de la vache par le développement de produits issus de son urine ou de ses excréments, proposés comme remèdes de purification matérielle et spirituelle (Sébastien, 2010, p.13).

<sup>1017</sup> La réécriture de l'Histoire par le RSS, notamment dans les livres scolaires, a notamment été évoquée par Christophe Jaffrelot (2006, p.96).

<sup>1018</sup> Source : [http://news.bbc.co.uk/2/hi/south\\_asia/1482614.stm](http://news.bbc.co.uk/2/hi/south_asia/1482614.stm) ; consulté le 15/04/2015.

l'université de Delhi, y affirmait justement que la vache sacrée était un mythe car sa viande était consommée dans l'Inde ancienne. L'auteur a été accusé de blasphème ; il a reçu de nombreuses menaces de mort (Haag & Ripert, 2009, p.18) et ce n'est qu'en 2002 que l'ouvrage a pu reparaître, sous le titre *The Myth of the Holy Cow*, édité cette fois-ci en Grande-Bretagne (Ahmad, 2014, p.23).

L'anthropologue Peter Van der Veer a raison d'affirmer qu'il serait erroné de considérer la protection de la vache uniquement comme une expression politique ou un produit de la communautarisation des identités par le colonialisme (1994, p.86) : l'affection portée aux bovins a des fondements religieux<sup>1019</sup>. Cependant, en dépit de cet indéniable construit culturel, la vache doit également être comprise comme un objet mobilisé dans le cadre de stratégies politiques et identitaires visant à opérer un clivage entre les communautés : véritable « symbole politicoculturel différenciateur » (Assayag, 2001, p.133), elle est aussi un puissant outil émotionnel de mobilisation électorale<sup>1020</sup>.

### 3. Une mouvance plus généralement en lutte contre la viande

Si le BJP a pour habitude de prendre principalement pour cible la viande de bœuf, certains de ses membres n'en tiennent pas moins un discours ouvertement pro-végétarisme. Il en est ainsi de Maneka Gandhi, l'actuelle Ministre pour le développement des femmes et des enfants, par ailleurs militante pour la cause animale – elle a fondé l'ONG *People for Animals (India)*. Dans une tribune parue en 2013 sur internet, elle affuble le végétarisme du titre de « cadeau de l'Inde au monde »<sup>1021</sup>. En s'appuyant sur une lecture très partielle, voire erronée, de l'ouvrage de Tristram Stuart *The Bloodless Revolution* (2006)<sup>1022</sup>, elle entend montrer que cette idéologie s'est diffusée à l'étranger par des voyageurs découvrant que son pays vivait dans « le confort, la santé et la joie » sans tuer le moindre animal. Dans une autre tribune, parue en 2014, elle prétend que l'Inde a été jusqu'à très récemment un pays majoritairement végétarien, dénonçant ses compatriotes malavisés (*misguided*) qui commencent à manger de la viande, « une drogue » dit-elle<sup>1023</sup>. Pour satisfaire les incorrigibles carnassiers, elle appelle à remplacer « les corps d'animaux morts » par de la viande factice (*mock meat*). Dans ses propos, Maneka Gandhi se garde bien de faire référence à l'hindouisme des hautes castes. Elle multiplie au contraire les arguments séculiers, écologiques ou moraux. Pourtant, il semble difficile de ne pas voir dans de telles tribunes une

<sup>1019</sup> Ils ont été exposés avec rigueur et exhaustivité notamment par Simoons (1979), Lodrick (1981 ; 1992, p.17), Van der Veer (1994, p.86-91), Korom (2000), Alsdorf (2010). Voir également le chapitre 2.

<sup>1020</sup> Le sociologue indien Ernesto Noronha considère quant à lui que « la question de l'abattage des vaches n'a jamais occupé le centre de la scène de la politique de l'*hindutva*, mais qu'elle a été utilisée par intermittence comme un symbole secondaire afin d'inciter la violence communautaire » (1994, p.1447). Historiquement, la défense de l'usage de la langue hindi ou de l'intégrité territoriale indienne apparaissent effectivement comme étant les principaux combats des nationalistes hindous (Markovits, 1994, p.556).

<sup>1021</sup> Source : <http://www.mizonews.net/op-ed/vegetarianism-indias-gift-to-the-world/> ; consulté le 06/02/2013.

<sup>1022</sup> L'auteur y brosse une histoire des circulations mondiales des idéologies végétariennes.

<sup>1023</sup> Source : <http://www.mizonews.net/op-ed/mock-meats-finally-now-in-india/#ixzz3DeZ7Qg7l> ; consulté le 29/09/2013.

face « respectable », ou, si le mot peut être risqué, « dédramatisée », du nationalisme hindou. L'ouvrage *Be a Vegetarian. Be a part of green revolution* d'Arun Kumar Jain (2008) s'inscrit dans des motivations à peu près similaires. Dans un article reprenant en partie le titre de ce livre, Brigitte Sébastia explique que, si les arguments présentés se situent là aussi uniquement dans les domaines de l'écologie et de la santé, l'auteur n'en était pas moins le président du BJP de 2005 à 2006 (Sébastien, 2010). Confronté à l'exercice du pouvoir, ce parti se doit pourtant d'adopter une posture de compromis. Narendra Modi, le premier ministre en fonction, ne cache certes pas son végétarisme, mais il n'en fait apparemment pas un outil politique. Nitish Kumar, ministre en chef (*Chief Minister*) de l'Etat du Bihar de 2005 à 2014, a d'ailleurs affirmé dans la presse que la plupart des dirigeants du BJP étaient non-végétariens<sup>1024</sup>. Ce qui n'a pas empêché le parti de ne servir que de la nourriture végétarienne à son congrès national en août 2014<sup>1025</sup>.

Le BJP n'a pourtant pas toujours adopté cette prétendue neutralité qu'il affecte actuellement. En 1994, alors au pouvoir dans la ville de Delhi, le parti a activement participé à la fermeture de l'abattoir municipal d'Idgah. Là encore, des arguments relevant des registres de la santé et de l'hygiène ont été mis en avant (Ahmad, 2014, p.28). A cette occasion, certains cadres du BJP ont également dénoncé les exportations de viande, présentées comme une conspiration des pays du Golfe destinée à voler la richesse en bétail (*cattle wealth*) de l'Inde (Robbins, 1999, p.415). Pourtant, de nombreux commentateurs ont considéré que cette mesure portait sans conteste la marque de l'*hindutva* : pour l'anthropologue Zarin Ahmad, le discours séculier est un écran de fumée permettant de masquer des intérêts religieux profondément ancrés (2014, p.28). Dans le même registre, mais plus virulents et plus clivants, sont les propos tenus en septembre 2014 par la ministre Maneka Gandhi, toujours elle, mettant directement en cause la responsabilité de l'industrie indienne d'exportation de viande dans le financement du terrorisme. Lors d'une conférence à Jaipur (Rajasthan), elle a déclaré :

« L'argent obtenu par le commerce d'animaux abattus nourrit le terrorisme, et ainsi vient nous tuer ; pourquoi autorisons-nous ça ? »<sup>1026</sup>

Sans scrupules, l'association ancienne effectuée par les nationalistes hindous entre la viande, l'islam et la violence est ainsi exposée au grand jour.

Si de tels propos sont exceptionnels dans la bouche de ministres du BJP, d'autres organes du *Sangh Parivar* prennent moins de précaution pour dénoncer la consommation de viande. Des cadres du RSS ont par exemple reproché dans les années 2000 au gouvernement central d'inclure des œufs, aliments rejetés par l'ethos hindou comme *tāmasika* (obscur, impur), dans

<sup>1024</sup> Source : <http://www.ndtv.com/elections/article/election-2014/many-bjp-leaders-are-non-vegetarians-alleges-nitish-kumar-504913> ; consulté le 09/01/2015.

<sup>1025</sup> Source : « Strictly vegetarian please! (BJP national council meet sidelights) », *Business Standard*, 09 octobre 2014.

<sup>1026</sup> Source : « Money from cow slaughter feeding terrorism, alleges minister », *International Business Times*, 15 septembre 2014.

les repas distribués gratuitement dans les écoles à midi<sup>1027</sup>. En Uttar Pradesh et en Haryana, des chefs de village (*khap panchayats*) ont eux aussi reproché dans les années 2010 à la nourriture non-végétarienne, notamment celle servie dans les fast-foods, de favoriser les mariages inter-castes, établissant également un lien entre ces habitudes alimentaires jugées mauvaises et les violences conjugales ou le viol<sup>1028,1029</sup>. De la même façon a été publié en 2012 un manuel scolaire consacré à la santé et à l'hygiène : sur une page complète, il vantait les mérites du végétarisme et considérait que les mangeurs de viande « trichent facilement, mentent, oublient leurs promesses, sont malhonnêtes et vulgaires, volent, se battent, usent de la violence et commettent des crimes sexuels »<sup>1030</sup>. Si ce manuel a été rédigé par des membres de l'Eglise Adventiste du Septième Jour, son usage dans les écoles a pourtant été promu par des groupes nationalistes hindous<sup>1031</sup>.

Dans la rhétorique des nationalistes hindous, la consommation de viande, et *a fortiori* de viande de bœuf, est souvent présentée comme un élément étranger à la culture de l'Inde (Robbins, 1999, p.418 ; Assayag, 2001, p.133), introduit par les deux principaux ennemis que sont, en premier lieu, l'islam, ennemi de l'intérieur quoique soupçonné d'allégeance transnationale (Jaffrelot, 2006, p.46), puis l'Occident, ennemi de l'extérieur<sup>1032</sup>. Dans cet argumentaire, c'est donc en premier chef la simple consommation de viande qui est blâmée, dans un mouvement de promotion d'une vision brahmanique de l'hindouisme. Derrière, cette consommation est utilisée pour entretenir des distinctions entre groupes sociaux, en stigmatisant des comportements considérés comme ne faisant pas partie d'une identité indienne réduite à celle de l'hindouisme des hautes castes<sup>1033</sup>. Dans un troisième temps de l'argumentaire, sont amalgamées dans l'arène politique les propriétés biomorales néfastes conférées à la viande et son identification avec des groupes menaçants : la viande est accusée d'être un moyen employé à dessein par ces deux ennemis afin de corrompre l'ordre traditionnel de la société hindoue, de provoquer son déclin moral et spirituel et d'altérer la pureté de son sang<sup>1034</sup>. Ainsi, dans ce végétarisme politique, la doctrine de la non-violence est paradoxalement utilisée pour justifier la discrimination et la violence à l'encontre des groupes adverses et plus particulièrement des musulmans (Mehta, 2013).

<sup>1027</sup> Source : [http://archives.peoplesdemocracy.in/2007/0204/02042007\\_karnataka.htm](http://archives.peoplesdemocracy.in/2007/0204/02042007_karnataka.htm) ; consulté le 05/01/2015.

<sup>1028</sup> Source : « Messing with food habits », *Frontline*, 26 décembre 2014.

<sup>1029</sup> Ce lien, effectué explicitement par certains nationalistes hindous, entre la consommation de viande et les viols a déjà été évoqué dans le chapitre 2.

<sup>1030</sup> Source : « Eating meat 'will make you lie, steal and commit sex crimes': Vegetarian advice for 11-year-olds in Indian school textbook », *The Daily Mail*, 17 novembre 2012.

Citation originelle : they « easily cheat, tell lies, they forget promises, they are dishonest and tell bad words, steal, fight and turn to violence and commit sex crimes ».

<sup>1031</sup> Source : « Messing with food habits », *Frontline*, 26 décembre 2014.

<sup>1032</sup> La figure de l'Occident a, d'une certaine façon, remplacé celle de l'Angleterre.

<sup>1033</sup> Ce faisant, les musulmans sont désignés comme une communauté barbare et violente (source : « Messing with food habits », *Frontline*, 26 décembre 2014).

<sup>1034</sup> C'est précisément ce que dénote l'association effectuée, dans un mouvement de « substantialisation » biologique des castes (cf. chapitre 2), entre consommation de viande et mariage inter-castes.

## B. Une multitude de végétarismes politiques, divergents ou congruents

Quand une décision politique reflète l'idéologie des hautes castes, il est parfois peu aisé de distinguer le rôle exact joué par la mouvance nationaliste hindoue : dans certains cas, l'influence de cette dernière se mêle à l'expression d'un système de valeur proche mais plus ou moins politisé. Ainsi, dans l'Inde contemporaine, la défense politique du végétarisme peut revêtir de nombreuses formes : elle peut être formulée par un organe du *Sangh Parivar*, par un simple groupe dominant (Brahmanes, jaïns, etc.) ou par un collectif se présentant comme « séculier » ou « non religieux ». A ce titre, l'existence, déjà évoquée, de territoires végétariens, illustre bien la convergence de certaines revendications et leur traduction dans l'action publique.

### 1. Des territoires végétariens fortement politisés

Dans le chapitre précédent, l'existence de « territoires végétariens » institués *de facto* a été abordée (les *agraharam* de Mylapore et Triplicane à Chennai et le quartier de Malabar Hill à Mumbai). Si ceux-ci doivent effectivement leur existence à des normes implicites relatives à la pratique de l'espace public, d'autres sont plus à mettre au compte d'un véritable espace politique, car ils ont été institués *de jure* par des autorités gouvernantes. Ces territoires se distinguent de ceux précédemment analysés car ils sont définis comme « végétariens », non pas par l'extrême régulation de la visibilité de la viande dans l'espace public (c'est le cas des *agraharam*), mais par une normativité végétarienne s'exerçant par le truchement de la législation.

#### a. Les territoires végétariens institués par les Etats

Quelques exemples sont ici plus révélateurs qu'une description théorique. En 2012, le gouvernement de l'Etat de l'Haryana, appliquant une décision de la Cour Supérieure (*High Court*), publie un texte stipulant que « la vente, l'achat et la préparation de viande et d'autres produits non-végétariens ne doivent pas être effectués au sein des limites municipales de Kurukshetra et Pehowa »<sup>1035</sup>, deux villes considérées comme « saintes » par les hindous<sup>1036</sup>. Egalement, aucun animal ne peut être abattu dans le périmètre ainsi délimité. De la même façon, des arrêtés interdisent la présence de produits carnés dans d'autres villes saintes : c'est le cas à Rishikesh, Haridwar et Muni Ki Reti (Uttarakhand) ou à Badrinath, Yamunotri, Kedarnath et Gangotri (Uttaranchal)<sup>1037</sup>. Quelques fois, l'interdiction est restreinte à un périmètre se déployant autour d'un temple ou d'un lieu saint. C'est le cas par exemple au Karnataka, à deux cents

<sup>1035</sup> Source : « Haryana bans meat in holy towns of Kurukshetra, Pehowa », *The Indian Express*, 25 août 2012.

<sup>1036</sup> La première ville correspond au lieu où se serait tenue la grande bataille entre les Kauravas et les Pandavas décrite dans le *Mahabharata* ; la deuxième est associée à la divinité Karthikeya.

<sup>1037</sup> Ces informations sont principalement relayées par le site internet indien « Beauty without Cruelty » (<http://bwcindia.org/Web/Awareness/LearnAbout/VegetarianandAnimalReligiousObservances.html>) ; consulté le 12/09/2014).

mètres du temple de Dattapeetha et à trois kilomètres de celui de Virupaksha<sup>1038</sup>. En août 2013, le gouverneur de l'Himachal Pradesh a demandé au commissaire du district d'Una de rendre strictement végétarienne l'aire du temple de Mata Chintpurni<sup>1039</sup>. A Delhi, la Municipalité a interdit en 1983 aux restaurants de servir de la viande et aux bouchers de s'installer à moins de cent mètres des temples (Ahmad, 2014, p.26) ; en 2011 elle a prohibé l'offre de produits carnés lors de fêtes organisées dans des bâtiments portant le nom de personnalités religieuses. L'interdiction de présence de viande peut également être circonscrite à l'espace d'un temple, quand celui-ci est très étendu. L'exemple le plus célèbre est celui de du Temple d'Or, le lieu le plus sacré de la communauté sikh, à Amritsar, au Punjab<sup>1040</sup>. Très souvent, dans ces dispositions municipales, viande et alcool sont bannis de concert<sup>1041</sup>. Parfois, cette interdiction de vente de viande est temporaire : c'est le cas lors de certaines fêtes religieuses comme au Gujarat (lors de la célébration jaïne de Paryuhan<sup>1042</sup>) ou encore au Tamil Nadu<sup>1043</sup> (lors de Mahavir Jayanthi<sup>1044</sup>, Thiruvalluvar Day<sup>1045</sup>, Vallalal Memorial Day<sup>1046</sup> et Gandhi Jayanthi<sup>1047</sup>).

Sur son site internet, l'association *Beauty Without Cruelty India*<sup>1048</sup> recense ces territoires végétariens institués de droit, et souligne que tous les citoyens « respectent et mettent en place avec joie chacune de ces interdictions »<sup>1049</sup>. Pourtant, ces décisions s'inscrivent toujours dans un champ social de luttes de pouvoir et de domination. Le cas de Palitana, ville sainte des jaïns au Gujarat, semble bien illustrer l'aspect hautement conflictuel de telles mesures. Dès 1999, la vente de produits non-végétariens a été interdite sur une portion de route de plus de deux kilomètres menant vers les principaux temples de la ville. Cette zone est étendue en 2012 à un rayon de cent mètres autour de chacun de ces temples. En juin 2014, deux cents moines jaïns entament une grève de la faim afin de réclamer la généralisation de cette interdiction à l'ensemble de la ville. Le ministre des petites industries (*cottage industries*) du Gujarat, pourtant membre du BJP, souligne alors que la ville compte environ 15 000 musulmans sur 50 000 habitants et qu'il est dès lors difficile de totalement interdire la présence de viande<sup>1050</sup>. En conséquence, les moines durcissent leur mouvement. Le meneur du mouvement déclare à la presse :

<sup>1038</sup> Source : *ibid.*

<sup>1039</sup> Source : « Himachal Pradesh governor directs Una administration to ban sale of meat and liquor around Chintpurni temple », *The Times of India*, 1 août 2013.

<sup>1040</sup> Communication personnelle de Michaël Hernandez, EHESS.

<sup>1041</sup> On retrouve là une association entre des produits jugés « immoraux » déjà évoquée à plusieurs reprises (cf. chapitre 2, chapitre 3).

<sup>1042</sup> Source : « High court forbids sale of meat during Paryushan », *The Times of India*, 19 septembre 2012.

<sup>1043</sup> Source : « Meaty business in Chennai despite ban », *The Deccan Chronicle*, 03 octobre 2013.

<sup>1044</sup> Fête jaïne célébrant l'anniversaire de la naissance de Mahavir, figure centrale de cette religion.

<sup>1045</sup> Fête célébrée en l'honneur du grand poète tamoul dont rien ne dit pourtant qu'il était végétarien...

<sup>1046</sup> Fête célébrant le poète Ramalinga Swamigal, fervent défenseur du végétarisme.

<sup>1047</sup> Anniversaire de la naissance de Gandhi.

<sup>1048</sup> Cette association dénonce la violence faite aux animaux dans les expérimentations de produits de beauté.

<sup>1049</sup> Source :

<http://bwcindia.org/Web/Awareness/LearnAbout/VegetarianandAnimalReligiousObservances.html> ; consulté le 12/09/2014.

<sup>1050</sup> Source : « Gujarat mulls creation of vegetarian zone in Palitana », *The Hindu*, 27 juin 2014.

« La religion jaïne est basée sur le principe de compassion à l'égard de tous les être vivants.

[...] C'est pour ça que nous voulons une interdiction totale de tuer les animaux »<sup>1051</sup>.

Les moines mettent principalement en cause dans leurs récriminations la pratique de l'abattage rituel par la communauté musulmane, dont le représentant dans la ville objecte que c'est justement cette pratique qui fait d'eux des musulmans<sup>1052</sup>. En dépit de ces protestations, le 14 août, les officiels de Palitana interdisent la vente de viande et d'œufs dans toute la ville, déclarée « zone exclusivement végétarienne » (*a vegetarian-only zone*)<sup>1053</sup>. Pas moins de 260 bouchers sont ainsi contraints de cesser leurs activités. De nombreux citoyens protestent contre cette décision, prétextant que les temples jaïns sont situés sur les collines à l'extérieur de la ville et qu'une telle décision va « contre leur droit de manger selon leur propre choix »<sup>1054</sup>.

Cet exemple illustre bien les rapports de force mis en jeu par cette inscription territoriale du végétarisme : à une opposition entre jaïns et musulmans s'ajoute un conflit entre des intérêts économiques, rituels et politiques. Dans ce cas-là, les moines jaïns ont su profiter de la présence au pouvoir au Gujarat des nationalistes hindous du BJP et, plus généralement, de la forte emprise du végétarisme dans cet Etat. Il y a fort à parier que le pouvoir politique s'est servi de la viande comme un marqueur d'exclusion, afin de mettre en scène sa lutte pour la défense de la pureté du territoire indien et de stigmatiser les musulmans. La fermeture temporaire des boucheries lors de journées spécifiques est également régulièrement l'occasion d'affrontements dans la sphère publique. Cela est notamment le cas à Chennai : en août 2013, 73 boutiques ne respectant pas l'interdiction de vendre de la viande pour Mahavir Jayanthi sont fermées de force et plus de 710 kg de viande sont saisis<sup>1055</sup>. Lors de la célébration de Gandhi Jayanthi la même année, un responsable d'une organisation de vendeurs de viande se plaint dans le *Deccan Chronicle* que le gouvernement ne cible que les bouchers artisanaux alors que la viande surgelée n'est pas retirée des réfrigérateurs des supermarchés<sup>1056</sup>. En 2011, un groupe de bouchers du Nord de la ville s'en prennent à un véhicule de la Municipalité alors que des officiels cherchent à fermer leur boutique lors du Vallalar Memorial Day<sup>1057</sup>.

Le végétarisme est donc, dans ces cas, à la fois politisé et territorialisé : ce sont les autorités publiques qui, par leur puissance coercitive, contribuent à transformer des espaces en territoires<sup>1058</sup> végétariens, et ce non sans heurts. De telles décisions se font en effet généralement aux dépens des communautés non-végétariennes ; elles vont à l'encontre d'une

<sup>1051</sup> Source : <http://www.aa.com.tr/en/world/379213--controversy-over-indian-pilgrim-town-declared-quot-veg-only-quot> ; consulté le 11/09/2014.

<sup>1052</sup> Source : « The vegetarian town: They wouldn't hurt a fly but the Jains upset Palitana with meat-free plea », *The Independent*, 06 juillet 2014.

<sup>1053</sup> Source : <http://www.aa.com.tr/en/world/379213--controversy-over-indian-pilgrim-town-declared-quot-veg-only-quot> ; consulté le 11/09/2014.

<sup>1054</sup> Source : *ibid.*

<sup>1055</sup> Source : « Meat shops violating Mahavir Jayanthi closure penalised », *The Hindu*, 25 avril 2013.

<sup>1056</sup> Source : « Meat'y business in Chennai despite ban », *The Deccan Chronicle*, 03 octobre 2013.

<sup>1057</sup> Source : « Officials attacked for stopping sale of meat », *The Hindu*, 21 janvier 2011.

<sup>1058</sup> Le terme « territoire » prend ici toute sa signification politique.



certaine liberté alimentaire et souvent aussi des intérêts économiques des groupes ciblés (notamment des bouchers). Ces mesures, ainsi que leur contestation publique, contribuent ainsi à faire de la viande un véritable objet politique, susceptible d'être mobilisé pour tracer, activer ou contester des démarcations sociales et spatiales (Ahmad, 2014, p.29).

*b. Des espaces privés ou à accès restreint eux aussi rendus végétariens*

D'autres espaces, privés ou à accès restreint, peuvent également être soumis à des régulations relatives à la présence de viande en leur sein. Les exemples pourraient être nombreux mais je n'en retiens ici que quelques uns particulièrement éclairants. Au printemps 2014, le quotidien *The Hindu*, basé à Chennai, a demandé à ses employés de ne plus apporter de nourriture non-végétarienne au bureau, au prétexte que l'odeur pouvait importuner les membres végétariens de l'équipe<sup>1059</sup>. De la part d'un journal qui, en dépit de son nom, est plutôt libéral sur le plan politique, la décision peut sembler surprenante. Elle n'en est pas moins révélatrice de la persistance d'une certaine hégémonie brahmanique au sein de l'ancienne classe moyenne dont la communauté des journalistes a longtemps fait partie. Un deuxième exemple, moins anecdotique, a reçu un écho médiatique bien plus important. A l'automne 2014, une circulaire du Ministère du Développement des Ressources Humaines adressée à l'ensemble des seize IIT (*Indian Institutes of Technologies*), prestigieuses institutions publiques de formation à l'ingénierie et à la technologie, demandait à leurs directeurs de considérer la possibilité de mettre en place des cantines séparées pour les étudiants végétariens et non végétariens<sup>1060</sup>. Cette demande faisait suite à une lettre envoyée au Ministère dans laquelle un certain S.S.K. Jain, négociant originaire du Madhya Pradesh et membre du RSS, accusait ces Instituts de servir de la nourriture occidentale et non-végétarienne<sup>1061</sup>. Cette demande aurait pu rester lettre morte, mais le ministère l'a toutefois adressée aux directeurs de IIT prétextant, apparemment à tort, qu'elle émanait de nombreux parents d'élèves<sup>1062</sup>. Alors que le directeur de l'IIT de Chennai a affirmé que depuis quelques années déjà une cantine (*mess*) du campus ne servait que de la nourriture végétarienne, de nombreux commentateurs se sont insurgés contre cette demande relayée par un ministre affilié au BJP. Ainsi, en Inde même les espaces relevant de la sphère privée ou à accès restreint sont susceptibles d'être régis par des normes correspondant au système de valeurs des hautes castes.

<sup>1059</sup> Source : [http://twocircles.net/2014apr18/india\\_non\\_vegetarian\\_majority\\_vegetarian\\_ruling\\_class.html#.U1k0-vl\\_u9s](http://twocircles.net/2014apr18/india_non_vegetarian_majority_vegetarian_ruling_class.html#.U1k0-vl_u9s) ; consulté le 24/04/2014.

<sup>1060</sup> Source: « Gov. seeks action reports on IIT's 'tamasic' food », *The Hindu*, 29 octobre 2014.

<sup>1061</sup> Dans sa lettre, S.S.K. Jain mobilisait les arguments habituels du nationalisme hindou, stipulant que la viande rendait les étudiants violents, enclins à des pensées *tāmasika* et non respectueux des règles sociales et que sa consommation était responsable des mariages inter-religions et inter-castes.

<sup>1062</sup> Source : « Messing with food habits », *Frontline*, 26 décembre 2014.

## 2. Organisations militant pour la défense des animaux et discours écologistes

Le *Sangh Parivar* et, plus généralement, les représentants de l'hindouisme ou du jainisme, n'ont pas l'exclusivité du discours pro-végétarien dans l'espace politique. L'idéologie végétarienne doit aussi sa diffusion publique à l'activisme de nombreuses associations militant en Inde pour un régime sans viande, dont les discours font souvent écho aux pratiques végétarienne sécularisées telles qu'elles ont été décrites dans le chapitre 2. Parmi les plus importantes organisations séculières œuvrant pour le végétarisme dans le pays figurent *Animal Rights International* (ARI), *People for Animals* (PFA) – *India*, *Blue Cross of India* et *People for the Ethical Treatment of Animals* (PETA) – *India*. Ces associations militent avant tout, comme leurs noms l'indiquent souvent, pour la protection des animaux : aucune d'entre elles ne fait de la promotion du végétarisme son objectif premier<sup>1063</sup>. Mais l'abandon du régime carné, s'il est surtout considéré comme un moyen en vue de la réduction des souffrances ou la fin de l'exploitation du monde animal, n'en reste pas moins un de leurs principaux arguments de mobilisation. Certaines de leurs actions récentes rapportées dans la presse peuvent rapidement être citées. ARI a ainsi organisé le 20 mars 2013 une marche contre la viande dans les rues de Delhi, afin de sensibiliser à propos de « la souffrance inutile et la mort de milliards d'animaux chaque année »<sup>1064</sup> alors que PFA mène régulièrement des raids contre les abattoirs illégaux près de Mumbai<sup>1065</sup>. En novembre 2014, ces associations ont célébré la journée mondiale sans viande<sup>1066</sup>. Je souhaite ici donner un coup de projecteur sur deux de ces associations : l'une, la *Blue Cross of India*, a un ancrage uniquement local (à Chennai), l'autre, PETA, est un épigone d'un réseau transnational. Sur ces deux associations, je n'ai pu rencontrer que des membres de la première<sup>1067</sup>.

### a. PETA : un végétarisme cosmopolite

L'organisation internationale PETA a été fondée en 1980 aux Etats-Unis dans le but de défendre les droits des animaux. En Inde, ses actions sont nombreuses. En octobre 2012 par exemple, des militants se sont déguisés en pilotes de Formule 1 dans les rues de New Delhi, cherchant à souligner par là le fait que le corps d'une personne vegan fonctionne plus efficacement que celui des autres<sup>1068</sup>. Chaque année, l'association désigne le « végétarien le plus sexy » (*the hottest vegetarian*) du pays : en 2014, le premier ministre Narendra Modi en personne a reçu ce titre<sup>1069</sup>. Des célébrités indiennes sont également invitées à poser dans des tenues mettant en valeur une perfection corporelle mise sur le compte du végétarisme. Dans une récente campagne, Esha

<sup>1063</sup> En cela, elles sont les tenantes d'un certain « animalisme » (Digard, 2012).

<sup>1064</sup> Source : « March against meat tomorrow », *The Times of India*, 19 mars 2013.

<sup>1065</sup> Source : « Illegal slaughterhouse raided by PFA activists in Thane », *The Times of India*, 11 octobre 2012.

<sup>1066</sup> Source : « Making a beginning with vegetarianism », *The Times of India*, 24 novembre 2014.

<sup>1067</sup> La branche indienne de PETA, basée à Mumbai, n'a pas donné suite à un courriel que je lui ai adressé en février 2012. J'avais pourtant mentionné, dans une légère distorsion de la réalité, que ma thèse portait sur le végétarisme et les risques associés à la consommation de viande...

<sup>1068</sup> Source : « PETA promotes vegan diet in New Delhi », *The Times of India*, 26 octobre 2012.

<sup>1069</sup> Source : « Narendra Modi, Rekha named India's hottest vegetarian celebs », *The Economic Times*, 30 décembre 2014.

Gupta, « Miss India International 2007 », apparaît ainsi en bikini vert, accompagnée du slogan « Go Green, Go Vegetarian »<sup>1070</sup>. Dans cette promotion d'un mode de vie vegan, les membres de PETA avancent des arguments tout à la fois sanitaires, écologiques et éthiques. Les mauvais traitements à l'égard des animaux sont également dénoncés : en novembre 2014, Ingrid Newkirk, fondatrice de PETA, s'est enfermée dans une cage devant un restaurant KFC de Mumbai afin de mettre en évidence les conditions de transport des poulets. Elle a alors déclaré dans la presse :

« Ces animaux sensibles et intelligents ont des sentiments, des familles et des amitiés, tout comme nous, et si nous ne pouvons pas nous imaginer être assis dans une cage dans l'attente d'une mort douloureuse, nous n'avons pas le droit de forcer un animal à mourir pour nos papilles gustatives »<sup>1071</sup>.

Outre ces actions, PETA développe une série de documents remis dans des écoles afin de sensibiliser les enfants à la cause animale.

Les méthodes de sensibilisation employées par PETA en Inde sont plus ou moins les mêmes qu'en Occident : nous sommes là en présence d'un militantisme végétarien/vegan globalisé, empreint de modernité, menant le même type d'actions et utilisant le même type d'arguments qu'ailleurs. Cependant, certains éléments propres au répertoire indien sont parfois mobilisés : si toute allusion au végétarisme rituel est soigneusement évitée, la figure de Gandhi est souvent prise en référence<sup>1072</sup> et le terme de « compassion » est couramment employé. Le discours est ici clairement destiné aux citoyens cosmopolites appartenant à la classe supérieure.

*b. La Blue Cross of India : recueillement d'animaux et raids contre la filière de la viande*

La *Blue Cross of India* a été créée en 1959 à Chennai par V. Sundaram, un capitaine retraité de l'armée indienne, et est aujourd'hui dirigée par Dawn Williams, un chrétien également retraité de l'armée. D'après ce dernier, l'organisation n'a de lien avec aucune mouvance religieuse. Parmi ses bailleurs, on note la présence de la fondation Brigitte Bardot. Le principal but de la *Blue Cross of India* est de recueillir des animaux abandonnés ou mis en danger. Dans son « campus » situé dans le quartier de Guindy (dans le Sud de la ville), elle accueille près de 2 000 animaux (principalement des bovins, des chevaux, des ânes, des porcs, des chiens, des chats et des volailles). L'organisation ne milite donc pas directement pour le végétarisme ou le véganisme, mais considère que son rôle est d'informer la société sur les méfaits de cette alimentation. Dans son discours, Dawn Williams entrelace des arguments moraux, religieux et sanitaires, dénonçant pêle-mêle l'hygiène déplorable de l'abattoir de Chennai et des boucheries, accusées de vendre une « viande avariée » (*rotten meat*) assimilée à de la « chair débilitee » (*debilitated flesh*), le risque de cancer que cause la consommation de produits carnés, la marchandisation des

<sup>1070</sup> Source : « Why Esha Gupta wore a green bikini? » *Indian Times*, 22 juillet 2013.

<sup>1071</sup> Source : « PETA founder squeezes into cage to highlight plight of chickens », *The Times of India*, 06 novembre 2014.

<sup>1072</sup> Notamment la citation « the greatness of a nation and its moral progress can be judged by the way its animals are treated », qui apparaît dans une affiche à destination des écoles.

animaux pour satisfaire les besoins de l'homme, leur souffrance lors du transport et de l'abattage, l'industrialisation de l'élevage, le trop jeune âge des poulets abattus, mais également l'incapacité du corps humain à ingérer de la viande alors que dieu aurait créé l'homme végétarien, de même que le devoir que chaque humain a de protéger l'ensemble de l'univers.

Si l'organisation ne promeut pas officiellement le véganisme, l'éthique personnelle de ses membres réfère directement, de façon assumée, à ce mode de vie. Dans son enceinte, il est interdit de manger des produits d'origine animale, mais également de boire de l'alcool, de fumer et de « courir les femmes » (*womanizing*) – toutes ces prohibitions relevant d'une sorte de puritanisme moral. L'idéologie déployée par la *Blue Cross of India* a donc des fondements « humanitaires », mais également spirituels, alliant des références aussi bien au christianisme qu'à l'hindouisme. Dawn Williams compare l'étable gérée par l'organisation à celle où Jésus est né, rappelle qu'Adam a donné des noms aux animaux, que le porc est le troisième avatar de Vishnu pour les hindous et s' imagine même si, injustement accusé, il venait à être arrêté, en « nouveau Mahatma Gandhi ». Chrétien, il n'est pas issu d'une famille végétarienne mais fait remonter son dégoût personnel pour la viande à son enfance. A la *Blue Cross*, il est entouré principalement d'employés et de bénévoles brahmanes et jaïns, membres de la classe moyenne ou supérieure.

Si l'organisation récupère des animaux errants, accidentés ou abandonnés, elle mène également des raids contre la filière de la viande, s'appuyant pour ce faire sur le droit indien. D'après les dires du directeur, ce n'est pas la légitimité même des marchands et des bouchers qu'elle cherche à remettre en cause, mais bien leur non-respect des règles formulées par la législation nationale ou locale. Des camions chargés de bovins ou de poulets suspectés de ne pas respecter les règles de transport sont ainsi arrêtés en association avec les forces de l'ordre<sup>1073</sup>. La *Blue Cross* affirme également être très préoccupée par les conditions d'abattage à l'abattoir de Pulianthopu mais ne pas disposer des moyens nécessaires pour tenter une action contre la Municipalité de Chennai. Il semble pourtant qu'une sorte d'accord tacite se soit noué entre l'organisation et les autorités locales : ces dernières confient à la *Blue Cross* les animaux errants, abandonnés ou simplement non surveillés récupérés dans la ville et, en guise de rétribution, la première s'abstient de recours judiciaire à l'encontre de la Municipalité au sujet de l'abattoir.

Les pratiques de la filière sont dans le viseur de la *Blue Cross*, mais Dawn Williams se défend vigoureusement de toute discrimination, notamment à l'encontre des bouchers musulmans<sup>1074</sup> :

« Les bouchers me disent que je menace leur gagne-pain (*their livelihood*), mais je leur réponds : 'Je vous aime ! Je vous demande juste de respecter la loi !' Si je fais arrêter un

---

<sup>1073</sup> L'association *People for Animals* mène également des raids, principalement contre les abattoirs illégaux (source : « Illegal slaughterhouse raided by PFA activists in Thane », *The Times of India*, 11 octobre 2012).

<sup>1074</sup> Afin de prouver son humanisme et son amour du prochain, il m'a également déclaré n'avoir aucun jugement négatif contre les homosexuels...

boucher, je lui sers du thé et des boissons fraîches. Au tribunal, je ne crie jamais, je ne suis pas agressif. »

Pour lui, le métier de boucher relève plus de la malédiction que de la vocation professionnelle :

« La vie d'un boucher est pathétique, la nature est contre lui ! Aucun d'eux ne veut que ses enfants continuent dans le métier, ils veulent tous qu'ils fassent mieux, ils ne veulent pas que leur fils épouse la fille d'un boucher. L'abattage n'est pas une activité ancestrale, c'est une source de survie, juste un boulot comme un autre (*just another job*). »

c. La difficile émergence d'une pensée écologiste sécularisée

PETA et la *Blue Cross of India* se présentent donc comme des associations laïques et cherchent à le faire savoir. Dans une tribune publiée sur un blog du *Huffington Post*, Poorva Joshipura, la vice-présidente des opérations internationales de PETA, également citoyenne indienne, soutient l'interdiction de l'abattage de bœufs votée au printemps 2015 au Maharashtra, tout en se défendant de visées politiques ou religieuses<sup>1075</sup>. Pour elle, il s'agit là d'une mesure progressiste (*forward-thinking*) qui ne doit être qu'une étape vers l'interdiction totale de l'abattage des animaux. Pourtant, il est difficile de ne pas voir dans les propos de ces organisations, et dans la facilité qu'elles ont à mobiliser des militants, l'empreinte d'un ethos brahmanique sur la société indienne. S'il est aussi aisé en Inde de tenir un discours en faveur du végétarisme ou contre l'abattage et de « l'exploitation » des animaux, c'est justement parce que, sous d'autres formes, un tel discours existe déjà. L'association *People for Animals (India)* (créée, rappelons-le, par la ministre BJP Maneka Gandhi) illustre parfaitement cette rencontre entre l'ethos hindou et le militantisme en faveur de la protection animale : son site internet appelle à la protection de la vache pour des raisons écologiques, mais fait également référence à la cosmologie hindoue<sup>1076</sup>. Il est également probant que les militants de ces associations, de même que les célébrités vantant le régime végétarien sécularisé, soient souvent des membres des castes supérieures. Pour certains Brahmanes (ou jaïns), ce type de militantisme apparemment dépourvu de fondements religieux peut aussi être une façon de reformuler, dans le registre de la modernité, les valeurs ancestrales de leur groupe.

Certains articles d'intellectuels chantant les louanges d'un régime végétarien mélangent d'ailleurs habilement les références à l'*ahimsā* et les raisonnements matérialistes (économiques, sanitaires ou environnementaux)<sup>1077</sup>. Une célèbre figure de la lutte écologique en Inde, l'activiste Vandana Shiva, directrice de la *Research Foundation for Science, Technology and Natural Resource Policy*, se fait ainsi la défenseuse de la lutte contre l'abattage du bétail, tâchant de mettre en avant des arguments qui se veulent à première vue résolument scientifiques. Dans un chapitre d'ouvrage intitulé « Ecological balance in an era of globalization », elle affirme que l'abattage en

<sup>1075</sup> Source : [http://www.huffingtonpost.in/poorva-joshipura/forwardthinking-liberals-b\\_6798590.html?utm\\_hp\\_ref=india](http://www.huffingtonpost.in/poorva-joshipura/forwardthinking-liberals-b_6798590.html?utm_hp_ref=india) ; consulté le 10/03/2015.

<sup>1076</sup> Source : <http://www.peopleforanimalsindia.org/index.php> ; consulté le 20/05/2015.

<sup>1077</sup> Par exemple ce post de blog : [http://www.huffingtonpost.com/parth-parihar/go-green-not-pink\\_b\\_3106141.html](http://www.huffingtonpost.com/parth-parihar/go-green-not-pink_b_3106141.html) ; consulté le 27/04/2013.

masse des buffles et des moutons prive les champs de la fumure fournie par leurs excréments et, de ce fait, entraîne la nécessité d'importer des engrais : selon ses calculs, le montant des importations de phosphore, de potasse et d'azote annulerait les excédents commerciaux permis par l'exportation de la viande de ces animaux (1999, p.60). Forte de son aura médiatique et de son titre, régulièrement convoqué comme argument de force, de doctoresse en philosophie des sciences<sup>1078</sup> obtenu au Canada<sup>1079</sup>, Vandana Shiva apparaît comme la figure de prou d'une mouvance écologiste indienne séculière. Pourtant, dans le chapitre qui vient d'être cité, la référence à la religion se glisse immédiatement après la démonstration rationnelle ; la célèbre militante écoféministe, née dans une famille de Brahmanes<sup>1080</sup>, soutient que s'abstenir d'abattre des animaux, c'est :

« préserver l'Héritage Culturel Indien, dont nous sommes fiers en affirmant que l'Inde est la terre de Gandhi, de Bouddha et de Mahavir. L'Inde ne peut qu'exporter un message de compassion à l'égard de toutes les créatures vivantes dans le monde, comme un flambeau pour préserver l'écologie, qui est le vrai et commun Dharma pour toutes les civilisations »<sup>1081</sup> (*ibid.*, p.61).

L'impératif écologique subsume donc tous les autres, mais il est lui-même fortement empreint de religiosité indienne<sup>1082</sup> – hindoue, bouddhiste ou jaïne.

Dans certains cas, il est cependant difficile d'assimiler le discours écologiste à la résurgence d'un ethos brahmanique. Ainsi, la revue *Down to Earth*, publiée par l'ONG *Society for Environmental Communications*, affiche un discours résolument progressiste et dénué d'empreinte religieuse. Les critiques qu'elle formule à l'encontre du marché de la viande ne contrastent pas en apparence avec le champ idéologique d'une écologie politique qui se mondialise (Peet *et al.*, 2010). Un article publié en 2010 s'inquiète des conséquences néfastes du sur-pâturage que provoquerait une augmentation de la consommation de mouton<sup>1083</sup> alors qu'une publication de 2013 pointe l'extrême indigence sanitaire des abattoirs du pays et la nocivité de leurs effluents<sup>1084</sup>.

Il est donc parfois difficile de distinguer les propos écologistes séculiers de ceux émanant d'un atavisme brahmanique – certes dilué ou travesti. Quoiqu'il en soit, la prégnance d'un habitus végétarien aux fondements religieux permet en Inde le succès relatif d'une forme de militantisme en apparence non ritualisé. Mais cette proximité souvent constatée entre végétarisme sécularisé

<sup>1078</sup> Et non en physique quantique, comme cela est souvent affirmé (source : <http://www.geneticliteracyproject.org/glp-facts/vandana-shiva/> ; consulté le 20/04/2015).

<sup>1079</sup> Source : <http://vandanashiva.com/> ; consulté le 20/04/2015.

<sup>1080</sup> Source : <http://www.newyorker.com/magazine/2014/08/25/seeds-of-doubt> ; consulté le 20/04/2015.

<sup>1081</sup> « preserving the Indian Cultural Heritage, of which we claim proud by claiming India as land of Gandhi, Buddha and Mahavir. India can only export a message of compassion towards all living creatures of the world, as a beacon to preserve ecology, which is the true and common Dharma for all civilizations. »

<sup>1082</sup> Plus généralement, le discours de l'*hindutva*, dans une alliance du *vert* et du *safran*, incorpore de plus en plus des références à l'écologie et à la protection de la nature (Sharma, 2001).

<sup>1083</sup> Source : <http://www.downtoearth.org.in/content/goat-gamble> ; consulté le 13/02/2015.

<sup>1084</sup> Source : <http://www.downtoearth.org.in/node/13283> ; consulté le 13/02/2015.

et végétarisme rituel peut aussi éveiller une certaine méfiance, voire un rejet. Pour de très nombreux Indiens de castes inférieures ou de confession non hindoue, le végétarisme est, quels qu'en soient les arguments, l'alimentation des Brahmanes. Il ne saurait donc être défendu, sous quelque prétexte que ce soit. C'est donc le même facteur – l'association à l'hindouisme des hautes castes – qui à la fois permet une diffusion aisée du discours pro-végétarien en Inde et en limite radicalement l'audience. Dans un article publié dans le *Journal of South Asian Studies*, l'anthropologue britannique James Staples raconte les difficultés qu'il a eues à expliquer à des chrétiens d'Andhra Pradesh, pour qui la viande est conçue comme un aliment identitaire, qu'il était végétarien (2008, p.42). En Inde, le végétarisme militant ou les luttes menées contre la filière de la viande sont donc très souvent entachés de soupçons de brahmanisme.

### C. Des protestations convergeant contre l'économie de la viande

Cela ne devrait pas étonner : dans de nombreux cas, les nationalistes hindous sont les premiers adversaires de la filière de la viande et, plus spécifiquement, des abattoirs, qui à bien des égards incarnent pour eux une forme de mal absolu. En septembre 2012, des responsables du BJP ont accroché des affiches dans la ville d'Ahmedabad (Gujarat), dénonçant les subventions que le gouvernement central accordait aux abattoirs<sup>1085</sup>. En juin 2014, c'est à Mysore (Karnataka) que des militants décrits par la presse comme des membres de partis d'extrême droite ont manifesté pour s'opposer à l'ouverture d'un abattoir municipal modernisé. Le même scénario s'est répété en décembre de la même année au Punjab quand des militants du VHP et du Bajrang Dal ont diffusé dans des villages un film d'opposition à la proposition de construction d'un abattoir à Ghanauri<sup>1086</sup>.

Il arrive aussi que les rassemblements contre les abattoirs réunissent de partisans aux combats d'apparence diverse. J'ai évoqué plus haut les raids menés contre les abattoirs illégaux par des organisations défendant la cause animale. De la même façon, l'abattoir de Deonar à Mumbai, le plus grand du pays, est dans le collimateur à la fois de l'association PETA et des groupes nationalistes hindous : ces derniers organisent depuis plusieurs années, au moment de la *Bakr Aïd*, des *sit-ins* afin de protester contre le sacrifice en masse de bovins (Saglio-Yatzimirski, 2009, p.805-806). En août 2014, c'est devant le secrétariat de la ville de Gurgaon en Haryana que des militants de tous bords (partisans de l'*hindutva*, activistes pour la cause animale, militants écologistes) ont manifesté contre le projet de la municipalité d'ouvrir un nouvel abattoir : alors que certains protestataires s'inquiétaient d'un complot visant à abattre les vaches, d'autres dénonçaient les pollutions engendrées par une telle infrastructure ou la dualité de traitement entre les animaux d'abattoir et les animaux domestiques<sup>1087</sup>.

<sup>1085</sup> Source : « Politics over slaughterhouse ahead of elections », *The Times of India*, 22 septembre 2012.

<sup>1086</sup> Source : « Sangh protests against mechanized slaughterhouse in Punjab », *The Times of India*, 25 décembre 2014.

<sup>1087</sup> Source : « Activists protest MCG's abattoir plan », *The Times of India*, 22 août 2014.

Parfois, les manifestations dégénèrent : en juillet 2013, sept militants de la cause animale, dénonçant à Bangalore un abattoir qui mettait prétendument à mort des vaches, se sont fait assaillir par une centaine de personnes furieuses contre de telles allégations<sup>1088</sup>. Mais le plus spectaculaire des conflits a sûrement été celui concernant l'abattoir d'Idgah à Delhi, déjà évoqué (cf. chapitre 5). Sa fermeture en 1994 pour des raisons officiellement sanitaires a fait planer sur la ville des menaces d'émeutes opposant les bouchers aux nationalistes hindous (Robbins, 1999, p.399). De voix discordantes se sont alors fait entendre : d'un côté, des militants écologistes se sont satisfaits de cette fermeture, arguant que la hausse de la consommation de mouton induirait une désertification croissante, alors que les partisans du *Sangh Parivar* ont considéré cette mesure comme un coup porté à la culture de la viande. De l'autre côté, des défenseurs de droits de l'homme se sont inquiétés des effets de la fermeture de l'abattoir sur le revenu des éleveurs ; les bouchers quant à eux ont dénoncé une attaque sectaire et ont porté plainte (*ibid.*, p.416). L'abattoir est alors devenu un enjeu politique de premier plan. Le scénario s'est en partie répété en 2009 quand il a été définitivement fermé et a déménagé à Ghazipur. A Chennai également, l'actuel abattoir de Pulianthopu est pris entre de nombreux feux. La confrontation entre les travailleurs, la Municipalité et l'entreprise Al-Kabeer a été exposée dans le chapitre 5. Elle ne constitue cependant pas l'unique conflit présent sur cette scène. Quand je m'y suis rendu la première fois, le vétérinaire en charge des inspections m'a vertement éconduit, affirmant qu'il avait eu trop de problèmes ces dernières années avec des militants aux allégeances diverses pour me laisser entrer librement : régulièrement, des groupes hindous, animalistes ou écologistes viennent y dénoncer les mauvais traitements infligés aux bêtes et les conditions déplorables d'abattage. Les revendications de chacun de ces groupes convoquent certes souvent des registres différents mais elles peuvent aussi parfois trouver des symbioses et des résonances.

## **II. La viande subversive : une carnivorie de résistance ?**

L'important faisceau d'arguments mettant en cause l'économie de la viande illustre bien la présence, multiforme, du discours pro-végétarisme dans l'espace politique indien. Pourtant, le débat public ne se résume pas à une condamnation unanime de la viande : les adversaires, autrement dit les défenseurs de la carnivorie, sont eux aussi représentés et cherchent à faire entendre leurs voix dans des arènes diverses, notamment sur les campus universitaires.

### **A. Les *beef festivals* : une contestation publique de l'hégémonie alimentaire des hautes castes**

La demande d'instauration d'une cantine végétarienne dans les IIT (cf. supra) ne semble pas avoir soulevé de vagues de protestation parmi les étudiants. Pourtant, certaines universités sont régulièrement des lieux d'affrontement au sujet de l'offre alimentaire proposée : des groupes

---

<sup>1088</sup> Source : « Raids by cops, animal right activists sparks violence », The Times of India, 6 juillet 2013.



d'étudiants progressistes réclament une sécularisation de l'alimentation qui y est servie. Ces actions ont été nommées « *protein riots* » par Ritwik Deo, écrivain indien installé à Londres<sup>1089</sup>. Je ne m'intéresse ici qu'à deux formes que ces « insurrections » peuvent prendre : celle du *Beef festival* organisé en avril 2012 à la *Osmania University* de Hyderabad et celle, similaire, de la *Beef-Pork Eating Campaign* menée en octobre 2012 à la *Jawaharlal Nehru University* de Delhi.

A la *Osmania University* d'Hyderabad, le *Beef Festival* a été organisé par des étudiants en sciences politiques, majoritairement Dalits, suite à un atelier de travail intitulé « Food culture and democracy » tenu quelques jours auparavant<sup>1090</sup>. En dépit de menaces proférées par des étudiants nationalistes hindous, ainsi qu'une sommation de la police locale d'annuler l'événement, un *biryani* de bœuf a été servi à 1 500 personnes, en présence de nombreux médias<sup>1091</sup>. Des membres de l'Akhil Bhartiya Vidyarthi Parishad, une association étudiante nationaliste proche du BJP et du RSS, ont alors pris à partie les organisateurs, leur jetant des pierres et incendiant des véhicules garés à proximité. A la JNU de Delhi, c'est une campagne de long cours qui a été initiée par des syndicats étudiants proches de mouvements Dalits ou marxistes (les *New Materialists*, la *All India Student's Association*, *Students for Resistance* et la *United Dalit Students Federation*), avec le soutien de certains enseignants<sup>1092</sup>. Cette campagne devait mener à l'organisation d'un *Beef-pork festival* similaire au *Beef Festival* qui s'était tenu à la *Osmania University*, mais la Cour Supérieure de Delhi s'y est opposé<sup>1093</sup>. Les responsables de cette campagne ont par ailleurs eux aussi été directement menacés par les membres de l'Akhil Bhartiya Vidyarthi Parishad.

En donnant une telle visibilité publique à la viande, l'ambition affichée par ces deux actions était de faire du campus un lieu sécularisé (*a secular place*), libre de toute emprise religieuse, où les cantines et les stands de nourriture proposeraient du bœuf ou du porc et où chacun pourrait opérer un libre choix dans ses décisions alimentaires. Ce qui est en jeu officiellement est donc la contestation de la normativité alimentaire de ces espaces. Mais le sous-texte de ces discours semble être plus largement la remise en cause, la dénonciation ou le combat contre la prégnance et l'hégémonie des valeurs de l'hindouisme des castes supérieures. Certains participants de ces manifestations énoncent d'ailleurs clairement cet objectif : « notre but est de nous battre contre ce fascisme alimentaire » affirme Suraj Beri, étudiant à la JNU<sup>1094</sup>. Si elles prennent les campus universitaires comme principales arènes d'affrontement, ces actions politiques subversives ambitionnent donc plus largement la normalisation d'une consommation jugée impure par l'hindouisme des hautes castes et l'acceptation par l'ensemble de la société des différents rapports entretenus avec la viande.

<sup>1089</sup> Source : <http://www.independent.co.uk/voices/comment/vegetarianism-is-indias-curse-it-must-be-ditched-8424146.html> ; consulté le 26/12/2012.

<sup>1090</sup> Communication personnelle de Brigitte Sébastia (Institut Français de Pondichéry).

<sup>1091</sup> Source : « Violence breaks out at Indian beef-eating festival », *BBC News India*, 16 avril 2012.

<sup>1092</sup> Source : « Meat of the campaign at JNU », *The Times of India*, 15 octobre 2012.

<sup>1093</sup> Source : « No to beef pork festival High Court tells JNU », *Jans*, 19 septembre 2012.

<sup>1094</sup> Source : « Meat of the campaign at JNU », *The Times of India*, 15 octobre 2012.

## B. La carnivorie : revendications et dénonciations

En plus de ces actions militantes, la mobilisation du régime carné à des fins politiques prend la forme de discours dans la sphère publique, notamment par le truchement de tribunes parues dans la presse ou sur les réseaux sociaux en ligne. Je ne donne ici que quelques exemples illustrant le foisonnement et la virulence de ce combat idéologique mené autour de la viande.

En 2012, deux articles rédigés par des citoyens indiens et parus sur un blog hébergé par le site du journal anglais *The Independent*, s'en prennent frontalement au végétarisme d'obédience brahmanique. Le premier, rédigé par Murali Shanmuganvelan, affirme que priver quelqu'un de son droit à manger les aliments traditionnels de son groupe social, c'est le priver de sa dignité<sup>1095</sup>. L'auteur, étudiant à l'université de Londres, voit dans le végétarisme une « hypocrisie », considérant que « cette politique culinaire des forces brahmaniques de l'*hindutva* est une tentative d'éliminer les identités culturelles des Dalits et des musulmans et de leur refuser leurs droits fondamentaux ». Dans le deuxième article, Ritwik Deo dénonce un tabou archaïque, « des balivernes sentimentales dépassées » (*an outdated sentimental balderdash*). Selon ses dires, ce végétarisme, « rendu obligatoire par la société » (*societally enforced*) est un fléau (*a curse*) : il n'est bon ni pour le bétail, ni pour la population<sup>1096</sup>. En 2014, Arshia Sattar, une auteure et traductrice indienne, clame dans le journal *The Bangalore Mirror* que « le non-végétarisme est un choix, respectons le ! »<sup>1097</sup>. Elle affirme notamment qu'une « néo-*hindutva* » recrudescence place le végétarisme au premier plan des valeurs à défendre, faisant des mangeurs de viande « une nouvelle classe d'intouchables »<sup>1098</sup>. Des réseaux progressistes se sont également mobilisés suite à l'affaire des cantines végétariennes dans les IIT (cf. supra) : sur le blog *dnaindia.com*, une auteure blâme cette volonté d'opérer une distinction entre une culture vue comme « bonne » et une autre vue comme « mauvaise », établissant par là-même la supériorité d'un puritanisme brahmane-hindou<sup>1099</sup>. De nombreux sites internet et publications ont profité de cette occasion pour rappeler le passé carnivore de l'Inde et la construction politique, par certains mouvements hindous, d'un discours essentialiste sur le végétarisme<sup>1100</sup>. Des arguments en faveur de la banalisation de l'alimentation carnée se retrouvent également depuis plusieurs décennies sous la plume de nombreux intellectuels indiens. La revue *Economic and Political Weekly* se fait régulièrement l'écho de ces propos : en 1996 par exemple, Ilaiah Kancha, un activiste Dalit professeur de sciences politiques et réputé pour ses ouvrages et chroniques à charge contre

<sup>1095</sup> Source : <http://blogs.independent.co.uk/2012/04/30/food-fascism-the-vegetarian-hypocrisy-in-india/> ; consulté le 04/01/2015.

<sup>1096</sup> Source : <http://www.independent.co.uk/voices/comment/vegetarianism-is-indias-curse-it-must-be-ditched-8424146.html> ; consulté le 26/12/2012.

<sup>1097</sup> Une formulation qui renvoie, en symétrie inverse, au sentiment de marginalisation éprouvé par certains végétariens en Occident.

<sup>1098</sup> Source : « Non-vegetarianism is a choice, let's respect it », *Bangalore Mirror*, 26 novembre 2014.

<sup>1099</sup> Source : <http://www.dnaindia.com/blogs/post-when-the-iit-s-were-asked-to-segregate-the-meat-eaters-2053822> ; consulté le 20/01/2015.

<sup>1100</sup> Par exemple : <http://www.indiaspend.com/fact-check/is-eating-meat-indian-culture-it-always-has-been-90941> ; consulté le 10/11/2014.

l'hindouisme<sup>1101</sup>, voit dans la consommation de viande, et notamment de bœuf, la garantie d'un droit alimentaire de base, ainsi qu'une façon de faire vivre le multi-culturalisme indien.

On retrouve cette mobilisation politique du régime carné dans les discours quotidiens. Certains mangeurs interrogés soulignent les spécificités de leur régime alimentaire, spécificités qu'ils érigent comme des marqueurs identitaires de leur communauté (Sébastien, 2010, p.7) et de leur éloignement vis-à-vis de l'hindouisme des hautes castes. Certains chrétiens et Dalits mettent ainsi en avant la fréquence régulière à laquelle ils mangent de la viande, notamment du porc et du bœuf. « Je suis non-végétarien 365 jours par an, 2 fois par jour ! » m'a dit Anthony, un chrétien retraité de l'armée, militant dans diverses associations pour la cause des Dalits. Avant d'ajouter :

« Les Brahmanes veulent nous empêcher de manger de la viande, c'est pour ça que l'Inde présente dans le monde les plus mauvaises mesures anthropométriques<sup>1102</sup>. Manger de la viande, c'est une façon pour nous de dire que nous refusons leur doctrine de la pureté. C'est une façon de lutter contre ce système ségrégationniste ».

C'est donc une certaine « biopolitique » que dénonce Anthony : les Brahmanes, diffusant un système de valeurs qui rend la viande taboue pour tous, priveraient les basses castes d'un apport commode en protéines et contribueraient de la sorte à affaiblir leurs corps et leurs capacités vitales.

Le discours anti-viande du nationalisme hindou n'est donc pas le seul à politiser la question des régimes alimentaires : le régime carné peut lui aussi revêtir la forme d'une contestation politique, notamment par des catégories de la population que l'on peut qualifier, à la suite de Partha Chatterjee, de « subalternes » (1989). L'anthropologue Shraddha Chigateri considère qu'une alternative se présente aux basses castes cherchant à élever leur statut social : transformer leurs pratiques alimentaires (dans un processus de sanskritisation<sup>1103</sup>) ou transformer la signification partagée de ces pratiques (2008, p.19). En revendiquant ostensiblement leur régime carné, les mangeurs de viande (quelque soit leur religion ou leur caste) optent pour la deuxième option, dans un processus que l'on peut nommer de « dalitisation » : d'un signe d'infériorité, ils instituent leur consommation de viande comme une simple différence, voire une fierté culturelle. La valorisation de la consommation de porc ou de bœuf et, derrière, de toutes les viandes, permet de dénoncer l'hégémonie culturelle du brahmanisme mais aussi, en subvertissant cette norme, d'« inverser les symboles négatifs »<sup>1104</sup> (*ibid.*, p.11), d'instituer une nouvelle hiérarchie de valeurs.

<sup>1101</sup> Ilaiah Kancha a notamment été impliqué dans le *Beef Festival* à Hyderabad en 2012.

<sup>1102</sup> Anthony entend par là que les Indiens sont majoritairement plus petits et de moins bonne constitution physique que le reste de la population mondiale.

<sup>1103</sup> Voir le chapitre 2.

<sup>1104</sup> « invert the negative symbols ».

### III. Les politiques publiques de la viande

Ces conflits politiques sont souvent arbitrés par la puissance publique qui elle-même déploie dans cette sphère un ensemble de discours et de pratiques normatives. L'Etat central, les Etats fédérés et les Municipalités apparaissent, à toutes les échelles, comme des acteurs fondamentaux sur la scène politique de la viande : par la régulation des usages et l'impulsion de politiques publiques de la viande, ils contribuent à en façonner des significations particulières.

#### A. Des objectifs quantitatifs et qualitatifs

Principalement, l'Etat affiche une volonté de modernisation de la filière (Ahmad, 2013, p.128) qui répond à une exigence double. Une exigence quantitative d'abord : le pouvoir politique cherche à accompagner une demande de viande jugée croissante. Mais l'augmentation quantitative de la production s'inscrit aussi dans une perspective de santé publique : en Inde, 22% de la population est sous-alimentée (Sébastien, 2013, p.35), près de la moitié des enfants de moins de 3 ans est en sous-poids (Deaton & Drèze, 2009, p.42) ou souffre de malnutrition chronique ou aiguë (Landy, 2006, p.29) et 79% de ceux de 6 à 35 mois présentent des anémies ferriprives (Sébastien, 2013, p.32) principalement dues à des carences en protéines animales. Pour l'Etat central, la solution est claire : la consommation de viande (mais aussi de produits laitiers et d'œufs) permet l'apport de ces protéines essentielles<sup>1105</sup>. Par ailleurs, la filière, dans son intégralité, présente de nombreuses opportunités économiques pour le pays : elle garantit un revenu à ses différents acteurs (éleveurs, marchands, bouchers, restaurateurs, etc.), les sous-produits (notamment le cuir) génèrent une importante valeur ajoutée et les exportations croissantes permettent des entrées fiscales et un rééquilibrage d'une balance commerciale par ailleurs largement déficitaire.

L'autre exigence de l'Etat est qualitative : fournir aux consommateurs, locaux ou internationaux, une viande dont les propriétés respectent les normes sanitaires internationales. De nombreux rapports gouvernementaux<sup>1106</sup> évoquent ainsi la nécessité de produire une viande saine (*wholesome*) et hygiénique ; c'est également le discours que m'a tenu le responsable du *Department of Animal Husbandry* à New Delhi. Ce qui est visé par les instances publiques, c'est l'alignement de l'industrie indienne de la viande sur les standards internationaux. Autrement dit, les deux mots d'ordre sont « normalisation » et « modernisation ».

---

<sup>1105</sup> L'objectif est formulé clairement dans le *Annual Report 2010-2011* du *Department of Animal Husbandry, Dairying & Fisheries* : « Livestock Sector [...] provides essential proteins and nutritious human diet through milk, eggs, meat etc. » (p.10). Est-ce là la version indienne contemporaine de la poule au pot de Henri IV (Ferrières, 2007, p.135) ou du « *chicken in every pot* » parfois attribué (à tort ?) à Roosevelt (Goodman & Redclift, 2002, p.109) ?

<sup>1106</sup> Par exemple le *Annual Report 2010-2011* du *Department of Animal Husbandry, Dairying & Fisheries*.

## B. Normalisation et modernisation de l'économie de la viande

De nombreuses mesures, dont certaines ont déjà été évoquées (cf. chapitre 4, chapitre 5) sont ainsi prises afin de répondre à ces exigences : programmes visant à soutenir l'élevage ou à favoriser la recherche génétique, réseau de fermes d'Etat, ouverture de départements d'études vétérinaires dans les universités<sup>1107</sup>, amélioration du réseau marchand<sup>1108</sup>, programme de construction et de modernisation des abattoirs, etc. La volonté de modernisation concerne aussi l'aval de la chaîne : le gouvernement du Tamil Nadu a récemment incité l'industrie de la volaille à moderniser sa chaîne de production<sup>1109</sup> ; fin 2014, l'autorité de la sécurité et des standards alimentaires dépendant du Ministère de la Santé à New Delhi a rendu obligatoire pour les abattoirs et les boucheries l'obtention d'une licence émise par le gouvernement central afin de permettre un meilleur respect des règles de sûreté alimentaire<sup>1110</sup> ; les autorités municipales de Chennai ont décidé en 2014 la mise en place d'unités vouées à l'abattage et à la découpe des poulets dans certains quartiers de la ville<sup>1111</sup> ; le gouvernement central a mis en place un programme de soutien aux industries exportatrices de viande<sup>1112</sup>. Dans cet effort de modernisation, l'Etat bénéficie du soutien de certains acteurs influents : chaque année à Bangalore se tient par exemple un salon *Meat Tech* à destination des entreprises ; un des objets affichés de cette rencontre annuelle est justement la « modernisation » de l'industrie de la viande en Inde<sup>1113</sup>.

L'Etat encourage également à la mise en place d'une chaîne du froid visant. Cette ambition est partagée par les scientifiques des universités vétérinaires ou des centres de recherche sur la viande : un grand nombre de vétérinaires que j'ai rencontrés (à Chennai, Pondichéry, Hyderabad ou New Delhi) m'ont fait part de leur dépit de voir les mangeurs indiens préférer la viande fraîche. Dans leurs paroles, une phrase revenait comme une rengaine : « nous devons les éduquer » (*we need to educate them*). Le sens d'un tel propos, tenu par des « experts » au sujet du « peuple obscurantiste », ne se donne pas tel quel ; il faut en éclairer la « structure intentionnelle » (Affergan, 1997, p.71), comprendre cette sémantique comme étant en partie générée par la situation d'élocution, par l'interaction entre un « enquêteur » et des « enquêtés ». En effet, par la connaissance qu'ils avaient des méthodes de transformation et de distribution de la viande en Occident, ces vétérinaires supposaient (à tort), avec une honte non dissimulée, que je devais

<sup>1107</sup> Si certaines de ces mesures concernant l'amont de la chaîne sont en partie destinées à l'économie laitière, celle de la viande n'en profite pas moins.

<sup>1108</sup> Deux marchés aux bestiaux modèles, avec des abris, du fourrage, de l'eau et des soins vétérinaires fournis aux animaux, ont ainsi été créés au Bengale occidental et dans le district de Coimbatore au Tamil Nadu (Das *et al.*, 2006, p.62).

<sup>1109</sup> Source : « Modernise slaughter houses: Govt to poultry industry », *The Times of India*, 24 juin 2014.

<sup>1110</sup> Source : « Meat shops and slaughterhouses will now need licences from Centre », *Daily Mail*, 24 décembre 2014.

<sup>1111</sup> Source : « Chennai Corporation to set up chicken processing centres », *The Times of India*, 19 février 2014.

<sup>1112</sup> Source : « Poultry industry seeks Government support to grow safer, better », *The Times of India*, 27 juin 2014.

<sup>1113</sup> Source : <http://www.meattechasia.com/> ; consulté le 15/12/2014.

être choqué ou éprouver de la condescendance vis-à-vis de ce que je voyais dans les boucheries et les abattoirs indiens. Dès lors, ils cherchaient à apparaître à mes yeux comme faisant partie de mes pairs, autrement dit à endosser eux aussi le costume de « scientifiques éclairés »<sup>1114</sup>. Mais cette volonté affichée d'éduquer le peuple aux bonnes pratiques ne doit pas uniquement être comprise comme la parole d'acteurs sociaux cherchant à satisfaire l'enquêteur : elle témoigne également du paradigme « moderniste » et du régime d'hygiène, teinté de valeurs morales dominant au sein de la communauté scientifique indienne<sup>1115</sup>.

Mais la puissance publique ne se donne pas pour unique objectif de promouvoir la modernisation de la filière de la viande. Elle exerce une régulation institutionnelle par l'entremise d'un système juridico-légal édictant des règles concernant les additifs alimentaires (à destination des animaux) et les soins vétérinaires autorisés, le transport des bêtes, les effluents générés par les lieux d'élevage intensif et par les abattoirs, la lutte contre les boucheries et les abattoirs illégaux et, bien sûr, en veillant à l'hygiène des pratiques. Aux côtés d'une logique de soutien et d'accompagnement, c'est donc une logique de normativité et de contrôle, voire de surveillance et de punition, que l'Etat met en œuvre dans l'ensemble de la filière. Mais cette normativité apparaît comme étant plus formelle qu'effective, tant ces normes apparaissent souvent en décalage par rapport à la pratique. L'Etat manque structurellement des moyens, mais peut-être aussi de la volonté, de faire entrer en vigueur la législation. Pour cause, un respect strict des règles impliquerait une refonte totale de l'organisation de la filière : marchands, abatteurs et bouchers ont rarement la capacité de se conformer à ce qui est dicté. Officiellement, aucun animal, même un poulet, ne peut être abattu dans une boucherie et l'usage du billot de bois est interdit<sup>1116</sup> ; or, de telles pratiques sont généralisées sur l'ensemble du territoire<sup>1117</sup>. Des habitudes de travail et des contraintes financières du côté des acteurs de la filière, et une recherche de *statu quo* social du côté du gouvernement, expliquent donc le hiatus entre pratiques et normes et le peu de moyens mis en œuvre pour l'application de ces dernières.

### C. L'Etat et l'émergence du champ de l'expertise scientifique

Malgré ces limites pratiques, les instances et organes de l'Etat central promeuvent donc officiellement et sans ambiguïté l'expansion et la modernisation de la production, de la distribution et de la consommation de viande (à l'exception de celle de bœuf), pour des raisons aussi bien économiques que sanitaires (sûreté et sécurité alimentaires). Ces programmes mis en place par l'Etat s'inscrivent dans une dynamique plus large de « scientification ». A titre d'exemple, des revues de sciences vétérinaires éditées par des universités indiennes publient

---

<sup>1114</sup> Par ailleurs, certains d'entre eux n'avaient pas forcément compris que j'effectuais des recherches en sciences sociales et non en sciences vétérinaires : ils me prêtaient un regard normatif que je n'avais pas.

<sup>1115</sup> Cet opprobre jeté sur les méthodes de production de la viande n'empêche pourtant pas certains vétérinaires rencontrés de consommer eux-mêmes de la viande « fraîche »...

<sup>1116</sup> Source : « Meat shops and slaughterhouses will now need licences from Centre », *Daily Mail*, 24 décembre 2014.

<sup>1117</sup> Ces boucheries manquent aussi très souvent d'une adduction en eau pourtant officiellement requise.

régulièrement des articles se faisant l'écho de recherches visant à évaluer les qualités organoleptiques, nutritives et sanitaires de certaines viandes transformées en laboratoire<sup>1118</sup>.

Cet intérêt croissant des universités et de l'Etat indien pour la recherche vétérinaire sur la viande se lit aussi dans la création en 1986 à Izatnagar en Uttar Pradesh puis en 1999 à Hyderabad en Andhra Pradesh, d'un *National Research Centre on Meat* sous l'égide de l'*Indian Council of Agriculture Research* du Ministère de l'Agriculture. Ce centre de recherche vise à développer des technologies et des méthodes pour l'abattage et la transformation de la viande. Un autre centre du même type, le *National Research Centre on Pig*, a été créé en 1990 à Guwahati en Assam<sup>1119</sup>. La création de ces centres témoigne de l'arrivée il y a quelques décennies de nouveaux acteurs, les experts scientifiques, consacrant l'alliance du savant et du politique.

#### **D. Un Etat qui surveille tout en restant sensible aux préoccupations rituelles**

Les programmes de modernisation et l'émergence du champ de l'expertise attestent assurément d'une certaine érosion des significations rituelles associées à la viande. Cependant, des considérations religieuses continuent de façonner le traitement de cet objet par les pouvoirs publics. Le ministère de l'agriculture s'interdit ainsi de mettre en place des programmes visant à faciliter la production de viande de bovins (au sens strict). La sacralité de la vache se retrouve à d'autres échelons politiques : une institution comme le *National Research Centre on Meat* a mis au point une méthodologie permettant de savoir si la viande est issue d'un mâle ou d'une femelle afin de permettre de s'assurer du respect de la législation relative à l'abattage<sup>1120</sup>.

Dans de nombreux cas, l'Etat se fait donc le relais de préoccupations rituelles. Les nombreuses restrictions pesant sur l'abattage des bovins sont l'exemple le plus flagrant de la rencontre entre politique publique et expressions religieuses. Certes, les arguments avancés pour interdire l'abattage des vaches ou des bœufs sont quasiment exclusivement d'ordre moral ou agronomique. De tels arguments ont également été avancés par les nationalistes hindous pour justifier l'interdiction de l'abattage de bœufs au Maharashtra en mars 2015, se référant à Gandhi et au principe d'*ahimsa*, ainsi qu'à une logique agro-économique voulant que l'interdiction de l'abattage incite les éleveurs à conserver leurs bêtes même en période de sécheresse<sup>1121</sup> – notons qu'ils reprenaient ainsi à leur compte les arguments matérialistes, dont on a vu combien ils sont contestables, de l'anthropologue Marvin Harris (cf. chapitre 4).

---

<sup>1118</sup> Parmi les titres parus en 2013 dans *The Indian Veterinary Journal*, on peut relever « Evaluation of certain physico-chemical and cooking loss qualities of fat reduced dietary fiber enriched pork patties » (novembre 2013) ou « Quality evaluation of dehydrated meat rings prepared with meat of different species » (décembre 2013).

<sup>1119</sup> Source : [www.nrcp.in/](http://www.nrcp.in/) ; consulté le 15/12/2014.

<sup>1120</sup> Source : <http://nrcmeat.org.in/achievements/speciation/>, consulté le 15/12/2014.

<sup>1121</sup> Source : « Maharashtra's beef ban », *Economic and Political Weekly*, 14 mars 2015.

Car la sécularité indienne ne signifie pas la disparition de tout signe religieux dans l'espace public mais bien la reconnaissance des croyances et des pratiques de chacun<sup>1122</sup>. C'est officiellement afin de ne pas offenser les convictions religieuses que des Etats fédérés ou des Municipalités décrètent l'interdiction de vente de viande dans certains périmètres considérés comme sacrés. Le respect de la sensibilité des hindous de hautes castes peut aussi motiver des décisions telles que celle prise en août 2013 par la Cour Supérieure de Patna (Bihar) demandant l'interdiction pour les bouchers de suspendre les carcasses de mouton et de poulet à la vue de tous ; aux dires de la Cour, cela représentait une vue répugnante (*sickening*) et pouvait avoir un effet défavorable (*adverse*) sur les enfants<sup>1123</sup>.

La prise en compte par les instances publiques de la sensibilité des hautes castes et de certaines revendications des groupes nationalistes hindous pourrait se voir renforcée avec l'arrivée du BJP au pouvoir central en mars 2014. Pendant l'été 2012, Narendra Modi, qui n'était alors encore que le Ministre en chef du Gujarat, avait estimé que les taux élevés de malnutrition dans son Etat étaient principalement dus à des privations alimentaires imputables à des femmes de la classe moyenne soucieuses de leur beauté<sup>1124</sup>. Cette déclaration avait alors enflammé les réseaux sociaux, de nombreux militants considérant que le végétarisme, plus que l'anorexie, était la cause de cette situation. Pourtant, à ce jour, le BJP ne semble pas avoir remis en cause la politique de promotion de la filière mise en place par le Congrès<sup>1125</sup> et n'a pas cédé aux demandes, formulées par ses soutiens, d'interdiction totale de l'abattage des vaches sur le territoire indien<sup>1126</sup>. L'influence du nationalisme hindou se fait donc plus sentir à l'échelle des Etats fédérés (comme le Maharashtra, l'Haryana ou le Chhatisgarh) qu'à celle de l'Etat central.

### **Conclusion. La viande, un objet politique et bio-politisé**

L'Etat occupe donc une position équivoque au milieu de ce jeu de forces à plusieurs acteurs. Dans son administration de l'économie de la viande, il cherche un compromis entre d'un côté les attentes des citoyens de hautes castes et les revendications des militants nationalistes hindous et de l'autre une volonté de modernisation garante de progrès économiques et sanitaires et porteuse des ambitions de l'Inde à l'échelle internationale. Il doit par ailleurs composer avec les demandes des industriels, des militants animalistes, lesquels partagent une communauté d'intérêts avec les groupes hindous, des militants écologistes, souvent en faveur de la modernisation du secteur et des travailleurs de la filière se sentant menacés par l'ensemble des autres acteurs. Ce faisant, l'Etat exerce un contrôle et une surveillance aigus sur un secteur très

---

<sup>1122</sup> Voir à ce sujet l'interview donné par l'historien indien Sanjay Subrahmanyam au journal *The Hindu* : <http://www.thehindu.com/todays-paper/tp-opinion/indian-secularism-is-about-mediating-between-different-communities/article5406384.ece> ; consulté le 03/12/2013.

<sup>1123</sup> Source : « HC stops chicken, mutton sale in open », *The Times of India*, 13 août 2013.

<sup>1124</sup> Source : « Everything Modi said on malnutrition », *The Wall Street Journal*, 30 août 2012.

<sup>1125</sup> Source : « Pink Revolution? Meat exports up in DNA regime », *Hindustan Times*, 06 janvier 2015.

<sup>1126</sup> Source : « Convention demands Modi should hold talks on Cow slaughter issue », *The Hindu*, 21 juin 2014.



sensible : les propriétés organiques de la viande mais également son fort potentiel de mobilisation lui confèrent un statut hautement politique.

La viande peut apparaître comme un objet politique à deux égards. Comme de nombreuses autres marchandises, l'ensemble de son circuit d'approvisionnement est plus ou moins régulé par l'Etat, mais aussi par d'autres collectifs ayant un pouvoir dans le champ politique. Entre ces collectifs, les messages et les actions circulent, sont souvent « traduits » (Callon, 1986, p.204), exprimés dans d'autres langages, selon d'autres codes, négociés, ajustés ou rejetés. Par ailleurs, le statut de la viande, fortement fragmenté en fonction des individus ou des communautés, fait d'elle un objet aisément mobilisable dans des rhétoriques et des revendications de type identitaire – rhétoriques et revendications qui, en retour, contribuent à la définition de ce statut. Aux mains de certains groupes, plus ou moins institutionnels et plus ou moins influents, les produits carnés fonctionnent comme des opérateurs politiques de connexion et de disjonction, principalement entre des collectifs sociaux (notamment les religions et les castes<sup>1127</sup>), mais aussi avec des imaginaires (Histoire, identité, etc.) et des espaces (sphère publique, économie mondiale, etc.). Dans de nombreux cas, les actions et les discours relevant du champ politique sont effectivement inscrits dans des territoires plus ou moins délimités, plus ou moins maîtrisés. L'enjeu alors pour chacun des différents collectifs est d'obtenir le meilleur contrôle possible de la viande sur ces espaces, d'assurer son hégémonie par l'imposition, sur les produits carnés, des significations et des usages revendiqués. Tantôt la viande est un outil s'imposition de cette domination sur l'espace, tantôt la domination est recherchée dans le but justement de contrôler les statuts de la viande.

Ce sont donc les aspects à la fois « matériels » et « culturels » de la viande qui incluent cet objet particulier dans une sphère politique pénétrant, façonnant et régulant ses sphères de production, de distribution et de consommation. Le champ politique, pris au sens large, semble à cet égard exercer sur la viande un « bio-pouvoir », au sens que Michel Foucault a donné à ce terme<sup>1128</sup> (2004) : un pouvoir qui, par la diffusion de savoirs, de techniques de soi, de pratiques d'hygiène, de normes, de système de valeurs, proposés ou prescrits, s'exerce *in fine* sur le corps des mangeurs et de l'ensemble des acteurs des circuits de la viande.

---

<sup>1127</sup> En cela, le champ politique ne fait que réactiver à nouveaux frais le lien habituellement fait dans le monde indien entre un individu, son groupe social et son alimentation (cf. chapitre 2).

<sup>1128</sup> Pour Michel Foucault, le bio-pouvoir désigne un « pouvoir sur la vie » (1976, p.182), autrement dit l'« ensemble des mécanismes par lesquels ce qui, dans l'espèce humaine, constitue ses traits biologiques fondamentaux va pouvoir entrer à l'intérieur d'une politique, d'une stratégie politique, d'une stratégie générale de pouvoir » (2004, p.3).

## Chapitre 8 – La viande, un aliment inséré dans des circuits en recomposition sociale et spatiale

### Introduction. De la chaîne aux circuits

La dimension politique de la viande, telle qu'elle vient d'être esquissée, atteste bien de la nécessité à appréhender cet aliment dans sa globalité. Afin d'aller plus loin dans le dépassement de la compartimentation par trop artificielle entre sphères de production, de distribution et de consommation, on pourrait évoquer ici un « système de la viande »<sup>1129</sup> : chaque maillon du processus conditionne en partie les autres, tout en en dépendant ; chacun de ces maillons répondant à des logiques englobantes et transversales. Mais le terme de « système », connotant trop les idées de clôture, d'homéostasie ou de boucles de rétroaction, ne laisse pas la place aux déséquilibres et aux ouvertures : la présence de logiques subsumant l'ensemble des parties n'empêche pas les contradictions voire les conflits sur les significations et les usages. Je préfère donc ici employer le terme de « circuit » (en l'utilisant éventuellement au pluriel), renvoyant plus à l'idée géographique d'un maillage complexe et d'une mobilité non linéaire de la viande au sein de l'espace social. Cette notion de « circuit » permet d'éviter celles de « chaîne » ou de « filière », évoquant trop l'idée d'une translation linéaire de l'objet d'un point initial à un point final, ainsi que d'englober dans l'analyse la sphère de consommation.

Une telle remise en cause, à la fois de l'idée de linéarité de la trajectoire des marchandises et de la distinction nette entre des espaces de production et des espaces de consommation, est depuis plus d'une décennie l'objet de nombreux travaux de géographie anglo-saxonne dits « post-structuralistes » (Jackson, 2002, p.15 ; Stassart & Whatmore, 2003, p.450 ; Cook, 2006, p.657 ; Pritchard, 2013, p.172). Faut-il pour autant aller aussi loin que la géographe Sarah Whatmore qui, dans une perspective deleuzo-latourienne (frisant parfois l'obsession), propose une « géographie rhizomatique » (2002, p.125), « plus attentive à la multiplicité des différents chemins interstitiels où les choses acquièrent de la vitesse et prennent des consistances et des directions qui leur sont propres »<sup>1130</sup> (*ibid.*, p.124) ? Dans le développement qui suit, je me donne simplement la tâche, plus humble, d'être attentif à ce que, dans *Mille Plateaux*, Gilles Deleuze et Félix Guattari nomment « la variabilité, la polyvociété des directions » (1980, p.474). Les significations et les trajectoires de la viande au sein du circuit carné sont aussi déterminées par

---

<sup>1129</sup> C'est ce que fait l'économiste hétérodoxe Ben Fine (Fine *et al.*, 1996, p.203) en évoquant des « *meat systems* », rejetant la dichotomie entre d'un côté l'économie et le matériel et de l'autre la société et la culture (Fine, 2002, p.78).

<sup>1130</sup> « more attentive to the multiplicity of possible paths 'inbetween' where things pick up speed and take on consistencies and directions of their own. »

des individus, des collectifs, des institutions qui ne sont pas impliqués directement dans les processus de production, de distribution ou de consommation. Par ailleurs, les statuts et les significations que la viande prend pour ces acteurs sociaux ne sont pas univoques : au contraire ils varient fortement, se contredisent, s'affrontent ; notamment, ils diffèrent fortement d'un espace à l'autre (Jackson, 1999, p.104). C'est bien cette mobilité plurielle de la viande et les liens entre les usages qui s'y rapportent et les espaces où elle se situe qu'il s'agit d'interroger ici. Plus particulièrement, dans l'analyse des configurations sociales et spatiales de ces circuits de la viande en Inde, j'essaie d'être attentif à ce que Guy Di Méo et Pascal Buléon nomment des « instances » – instance géographique, instance économique, instance idéologique et instance politique<sup>1131</sup> (2005, p.68) – reliées entre elles par une codétermination (*ibid.*, p.71), dans une « réciprocity dialectique des causes et de leurs effets » (*ibid.*, p.69-70). L'étude de l'articulation entre ces différentes instances et de l'éventuelle domination d'une d'entre elles doit rendre compte de la complexité de ces circuits.

## **I. Les circuits matériels et idéels des viandes**

Dans un premier temps, c'est le lien entre les différents maillons, entre les différents points de connexion au sein de ce circuit (Jackson, 2002, p.15) que je souhaite aborder. L'analyse peut donc sembler plutôt linéaire, mais elle vise avant tout à connecter des lieux et des réseaux qui ont jusqu'à présent plutôt été évoqués de façon isolée.

### **A. La viande : un objet qui circule dans l'espace**

Où est la viande ? Comment circule-t-elle ? En quoi ses trajectoires et les ramifications de ses circuits nous renseignent-elles sont les statuts qui lui sont conférés ? Voilà les principales questions auxquelles je tente de répondre<sup>1132</sup>. Le circuit de la viande ne peut en effet pas ici être appréhendé au singulier : ce sont bien « des circuits » qu'il faut évoquer, tant les configurations sont multiples en fonction des viandes et des contextes. Je m'intéresse d'abord aux flux puis aux espaces.

#### **1. Les flux : trajectoires et métriques de la viande**

Toute répétition serait lassante, mais il convient néanmoins de rappeler ici dans ses grands traits l'organisation spatiale des circuits carnés (schéma 8-1), envisagés cette fois-ci dans leur totalité,

---

<sup>1131</sup> Ces quatre instances composent ce que Di Méo et Buléon nomment une « formation socio-spatiale » (2005, p.68) qu'ils définissent comme un ensemble de réalités et de représentations géographiques cohérentes. Même si je ne reprends pas à mon compte ce terme, les circuits de la viande tels qu'ils sont ici présentés peuvent être d'une certaine façon assimilés à des formations socio-spatiales.

<sup>1132</sup> Cela correspond à peu près à celle que Gilles Deleuze et Félix Guattari repèrent dans la description du « circuit et flux de viande » aux Etats-Unis faite par le psychologue Kurt Lewin : « quelque chose coule à travers des canaux dont les sections sont déterminées par des portes, avec des portiers, des passeurs... » (Deleuze & Guattari, 1980, p.189).

et d'en identifier les principaux enjeux. En extrême amont, les circuits sont connectés à des espaces lointains. Si les animaux naissent dans leur très grande majorité sur le territoire indien, de nombreuses ressources sont importées (techniques, normes, mais aussi germoplasme, semence, lignes arrière-grand-parentales de poulets de chair et, dans un futur de plus en plus proche, aliments concentrés). Les espaces d'élevage sont, eux, de plus en plus différenciés. Si la réalité de l'élevage urbain ne peut être niée, celui-ci semble en déclin : en 2007, 95% des ruminants étaient élevés en secteur rural<sup>1133</sup>. Les poulets sont à présent principalement concentrés dans des exploitations spécialisées ; le bétail évolue entre les pacages (zones herbeuses ou glèbes) et les espaces domestiques où soit il déambule presque librement (c'est le cas des cochons), soit il est maintenu au piquet (c'est le cas de nombreux ruminants). Ces espaces sont eux-mêmes connectés à d'autres espaces agricoles fournissant des ressources pour le nourrissage (tourteaux des moulins de trituration, paille et grains des champs, branches et herbes des bords de route, etc.) et à des usines livrant médicaments et vaccins. L'éventail de mobilité des bêtes va donc de l'immobilité presque totale au mouvement presque perpétuel. Mais l'accès à certains espaces n'est plus toujours garanti : les zones de pâturage sont en diminution et les ruelles des villages se ferment aux cochons. En contexte de densité démographique croissante, l'agropastoralisme est promis à une crise certaine. Deux solutions semblent alors se présenter, en fonction des espèces élevées et de l'organisation sociale locale : la contraction de l'espace – la contention en lieux clos (autrement dit l'intensification de l'usage du sol et des ressources) ou sa dilatation – la nomadisation.

Hormis les petits ruminants élevés selon des modalités nomades, les animaux ne circulent que sur de faibles distances lors de la période d'élevage. Cela n'est plus le cas dès lors qu'ils intègrent les réseaux marchands destinés à approvisionner les marchés : si les porcs sont souvent abattus et consommés à grande proximité du lieu d'élevage, les poulets de chair effectuent une centaine de kilomètres avant d'atteindre leur destination finale tandis que les ruminants ont un rayon de mobilité allant de l'extrême voisinage à la traversée du pays voire, beaucoup plus rarement, de la frontière nationale. Ces circuits sont fortement fragmentés : les distances et modalités de leur transport ainsi que les conditions techniques et juridiques de mise à mort varient grandement en fonction des cas, si bien qu'il est impossible de généraliser une situation à l'ensemble du système. Malgré tout, l'éloignement spatial du lieu d'abattage, régi par des stricts régimes d'hygiène et de morale, caractérise la grande majorité des contextes. Le circuit de la viande de buffle est le plus connecté au marché mondial – quoique celui de la viande de petits ruminants le soit depuis longtemps et que celui des poulets de chair tende également à s'internationaliser.

Alors que sa modalité principale a longtemps été la vente itinérante, la distribution de viande tend à se sédentariser et à s'institutionnaliser, principalement en zone urbaine où elle se concentre.

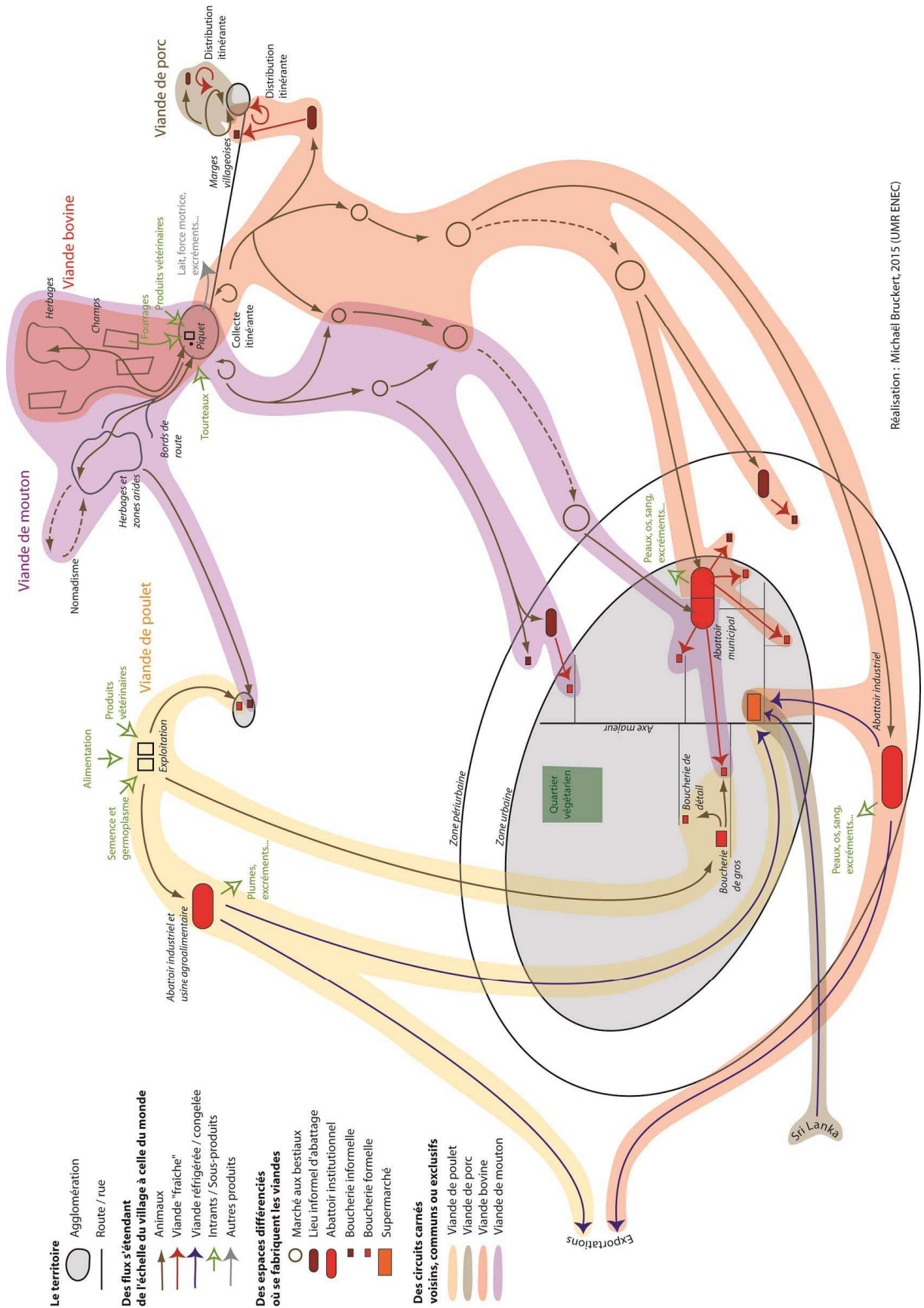
---

<sup>1133</sup> Source : *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010, pp.43-45.

La mise à l'écart des boucheries s'accompagne d'une hiérarchisation interne, les boucheries bovines étant isolées des autres, reléguées à un niveau de visibilité très faible. Seuls les supermarchés et les rares boutiques de viande surgelée vendent côte à côte bœuf, porc (principalement importé du Sri Lanka), mouton et poulet ; les boucheries artisanales, formelles ou informelles, peuvent quant à elles vendre de concert du poulet et du mouton.

La consommation finale est, elle aussi, soumise à de nombreuses variables spatiales (schéma 8-2). A l'échelle de la ville, le végétarisme comme la carnivorie s'inscrivent parfois dans des territoires qui peuvent être politisés. Dans d'autres contextes, le végétarisme peut être circulatoire, comme dans le cas des pèlerinages. Globalement, la viande est plus consommée dans le contexte de la restauration extérieure que dans celui du foyer – quoique l'inverse puisse être vrai : certains mangeurs évitent la viande à l'extérieur, redoutant que l'impureté rituelle de la consommation carnée soit redoublée d'une impureté sanitaire. Entre le foyer et le lieu de restauration extérieur, de nombreux espaces et contextes intermédiaires se dessinent, où le statut de la viande est négocié en fonction des individus, des interactions sociales, des systèmes de valeur en vigueur, etc. Au sein même du foyer, les usages de la viande peuvent être régulés suivant des catégories spatiales en relation entre elles : parfois, la viande n'est cuite que devant la porte du domicile, ou dans une aire secondaire à la marge de la cuisine proprement dite, ou encore dans une poêle réservée à cet effet. Le corps constitue le lieu ultime du circuit, dans les deux sens du terme : c'est diachroniquement le dernier maillon, mais également celui qui oriente tous les autres, car c'est là que la viande vient trouver sa finalité comme aliment. La manducation est un acte micro-géographique à part entière : l'aliment carné – substance liminale (Bell & Valentine, 1997, p.44) car il franchit le seuil du corps – est incorporé, au sens où il vient, physiquement mais aussi symboliquement, constituer le corps du mangeur (Fischler, 2001, p.66).

Les circuits de la viande ne se limitent donc pas aux réseaux d'approvisionnement : ils ne peuvent être compris qu'en y associant l'acte final de consommation et l'intégralité des lieux et des espaces où la viande est située et entre lesquels elle circule.



Réalisation : Michaël Bruckert, 2015 (UMR ENEC)

**Schéma 8-1 – Les circuits de la viande au Tamil Nadu**  
 Source : Enquêtes personnelles

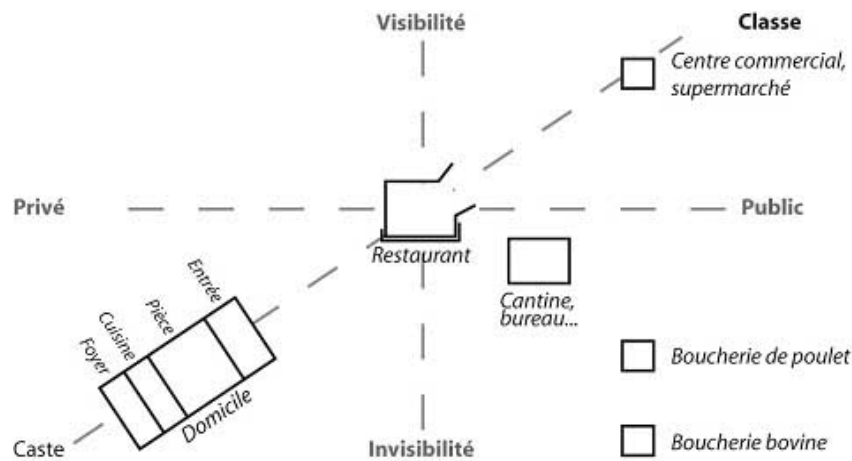


Schéma 8-2 – Les micro-espaces dans lesquels s'inscrivent les circuits de la viande

## 2. Espaces, lieux et significations de la viande

Dans son introduction au numéro que la revue *Espaces et Sociétés* consacre à la place de l'animal, Jean-François Staszak affirme que :

« Si l'animal a un lieu, qui participe de sa définition et de son statut, le lieu en retour est affecté par la présence de l'animal » (2002, p.20).

A l'instar des animaux, les viandes occupent, tout au long des circuits, des places qui participent de la définition de leurs statuts et significations tandis que les espaces et territoires dans lesquels ces circuits s'inscrivent portent la marque de la présence des viandes.

### a. Des significations qui créent des lieux et des mobilités

Les espaces pâturés, les exploitations avicoles, les marchés aux bestiaux, les lieux d'abattage et autres boucheries n'ont souvent d'existence qu'en tant qu'ils servent à la production finale de viande : ils constituent ainsi un véritable « paysage de la viande ». Les circuits carnés produisent des lieux et des espaces et déclenchent des mobilités : mobilités d'hommes (marchands et commerçants échangeant des animaux et des carcasses, clients venant s'approvisionner, mais aussi hindous de haute caste évitant scrupuleusement les sections carnées des marchés et les territoires carnés des villes), de véhicules, de capitaux, de sous-produits et bien sûr d'animaux<sup>1134</sup>.

De surcroît, les lieux sont marqués par l'objet avec lequel ils sont en contact : l'impureté conférée à la viande contribue à stigmatiser et marginaliser, aussi bien socialement que spatialement, les abattoirs et les boucheries de même que ceux qui y travaillent. Inversement, la présence de produits carnés dans certains restaurants confère parfois un certain prestige au lieu.

<sup>1134</sup> Hormis les animaux de boucherie, on peut aussi penser aux mouches, corbeaux et chiens, anecdotiques mais très visibles, mus par la présence de viande dans les abattoirs, les marchés et les boutiques.

b. Des espaces qui créent des significations

Réciproquement, les viandes et les animaux destinés à devenir de la viande acquièrent des significations diverses dans les multiples espaces qu'ils parcourent. Ainsi, le maintien des poulets dans des espaces clos et spécialisés contribue à leur conférer un statut de marchandise. De même, les marchés aux bestiaux jouent un rôle d'opérateur de statut pour les animaux. Cela est flagrant par exemple quand un bovin est cédé à la filière bouchère : le marché est alors le lieu où l'animal passe du statut de fournisseur d'un flux, le lait ou le travail, à celui d'un stock, la viande – cet échange actant aussi la mort prochaine de la bête.

Encore plus emblématique est le cas de l'abattoir : c'est au sein de cet espace qu'a lieu la transformation fondamentale du circuit, celle de la disjonction du biologique et de l'organique (Vialles, 1987, p.55). Un changement de statut potentiellement radical s'y opère : si la mise à mort d'un poulet semble la suite logique de son élevage, celle d'une vache la fait passer aux yeux de nombreux hindous du statut d'objet vénéré à celui d'objet abject – si l'animal vivant est source de bienfaits, sa chair, vue comme du cadavre, ne doit en revanche en aucun cas être approchée. L'abattoir est donc le centre névralgique du circuit, le lieu où s'opère un basculement des statuts et des significations. A l'instar de ce que le géographe britannique Terry Marsden nomme les « systèmes alimentaires » (*food systems*), les circuits de la viande en Inde interagissent avec, et façonnent les espaces et les lieux, tout en étant eux-mêmes, en retour, reconfigurés en permanence par les espaces et les lieux (2013, p.135).

## **B. Les échelles de la viande : du corps au monde**

Si les espaces traversés par la viande renseignent sur les circuits carnés, ces derniers ne se limitent pas à une juxtaposition d'espaces hétérogènes plus ou moins reliés entre eux. Ces différents segments sont certes des composantes essentielles de l'ensemble des circuits, ayant leurs caractéristiques propres, mais ils participent tous ensemble de la détermination des usages et de la définition des significations accordées aux différentes viandes. A de nombreuses reprises au cours de ce travail, les interactions permanentes entre ces différents segments ont été mentionnées : impossible par exemple de comprendre le travail des bouchers sans connaître les attentes des mangeurs ou de saisir les modalités de l'élevage sans prêter attention à la législation concernant l'abattage. Tout se passe donc un peu comme si les circuits, dans leur globalité, venaient s'« internaliser » dans chacune de leurs parties, dans un mouvement qu'Edgar Morin a nommé le principe « hologrammatique »<sup>1135</sup> (1986, p.101-102). Afin de dépasser ce cloisonnement en espaces et en étapes, une rapide approche multiscalaire, chère à la géographie humaine, peut être éclairante. Comme l'affirme à raison Frédéric Landy, « changer d'échelle change les réalités » (2002a, p.240) : la prise en compte d'une multitude d'échelles

---

<sup>1135</sup> Cette notion doit malgré tout être considérée avec prudence car un seul individu, un seul espace à la petite échelle « ne reflètent pas la réalité sociale dans son ensemble » (Landy, 2002a, p.239).



permet de mieux éclairer le sens de certaines de ces réalités et d'éclairer les corrélations et les relations de causalité qui les relient (*ibid.*, p.243). C'est donc à ces « changements de focale » (*ibid.*) que je procède ici.

### **1. Le corps, première échelle des circuits de la viande**

#### **a. Le corps des mangeurs : lieu d'incorporation**

Au cours de ce travail, de nombreuses échelles ont été abordées. La première, la plus petite, est celle du corps du mangeur, à savoir le lieu qui ingère l'aliment dans une expérience subjective, affective, intime, presque unique. Mais la viande n'a pas le même statut que d'autres aliments. Dans ses derniers travaux, Maurice Merleau-Ponty note que « mon corps est fait de la même chair que le monde » (1964, p.297), ce qui signifie pour le philosophe que cette chair permet l'expérience d'une « quasi-coïncidence » (Cotten, 2000, p.28) entre soi et le monde. Mais le corps est surtout fait de la même chair que la viande : on a vu combien cette similitude organique contribuait à la complexité du statut de la viande. L'incorporation de viande, en tant qu'expérience à la fois « carnée » et « incarnée », constitue une liaison, un point de passage, un enjambement entre la chair extérieure et la chair intérieure ; elle réalise une fusion de cette « zone commune [...] d'indiscernabilité » (Deleuze, 1981, p.30) entre les hommes et les animaux.

La relation que les corps des mangeurs entretiennent avec la viande n'est pas uniquement phénoménologique, de l'ordre de l'expérience purement individuelle. Car l'échelle du corps s'articule à d'autres échelles, notamment celles de la communauté ou du groupe. Véronique Bouiller et Gilles Tarabout ont bien montré que dans le monde hindou « l'évidence de l'ordre social s'appuie sur la construction idéologique des corps » (2002, p.35). Cette définition sociale du corps des individus est particulièrement saillante dans le mécanisme, aussi bien discursif que normatif, descriptif que pragmatique, de « substantialisation » des propriétés des corps et des viandes (cf. chapitre 2). Mais cette construction idéologique des corps ne concerne pas seulement l'acte de manger : elle parcourt l'ensemble du circuit de la viande (ici pris au singulier), définissant la façon dont certains corps doivent se positionner et agir en rapport à la viande et aux autres corps impliqués dans ce circuit.

#### **b. Le corps des hommes, le corps des femmes et la viande**

Dans le rapport à la viande, la distinction, socialement construite, entre les sexes – qu'on pourrait aussi nommer une distinction de « genre » (*gender*) (Butler, 2006) – paraît évidente : la relation que les corps des individus entretiennent avec le circuit de la viande est hautement différenciée entre les hommes et les femmes – la communauté des hommes et la communauté des femmes

sont ici considérées comme des échelles plus sociales que spatiales<sup>1136</sup>, articulées avec l'échelle du corps.

Cette distinction<sup>1137</sup> est évidente à de nombreux points et segments du circuit, quelles que soient les viandes concernées :

- aux femmes l'élevage sédentaire et complémentaire en basse-cour, le nettoyage à l'eau des panses, mais aussi des sols à l'abattoir, le commerce marginal des abats (et des poissons), la tenue éventuellement de la caisse et les tâches subalternes dans les boucheries, les marmites bouillantes pour l'échaudage des pattes de mouton ou la plumaison des poulets, la préparation et la cuisson de la viande dans le foyer, les plus petites quantités consommées, la plus grande valorisation du régime végétarien, l'abstinence régulière ou définitive de produits carnés, la crainte des restaurants non-végétariens, l'implication (certes partagée avec de nombreux hommes) dans un militantisme anti-viande ;
- aux hommes l'élevage mobile, spécialisé et professionnel, le commerce des bêtes, la saignée, la dépouille et la découpe à l'abattoir, les couteaux tranchants et les billots dans les boucheries, l'achat de la viande au marché, sa cuisson dans le cadre professionnel du restaurant et, plus rarement, la préparation du *biryani* de fête, la valorisation du régime carné et de la puissance corporelle et sexuelle qu'il induit, les virées viriles trouvant leur sens dans la consommation de viande (et d'alcool).

L'interprétation exhaustive de ce rapport différencié dépasse les limites du présent travail. Cependant, quelques pistes peuvent être évoquées. Déjà, cette différenciation s'inscrit dans une différenciation plus générale de la définition, de la place et du rôle respectifs des hommes et des femmes dans la société indienne (Raju, 2011, p.11) – et, disons-le, dans l'humanité toute entière<sup>1138</sup>. En Inde, comme souvent ailleurs, les hommes se voient plus aisément associés à l'espace public et les femmes à l'espace domestique (*ibid.*, p.11) ; de même, dans les civilisations agropastorales, les hommes s'occupent du bétail et les femmes de la basse-cour (Testart, 2014, p.98).

Mais la viande semble être à la fois un support et une empreinte de cette différenciation. Le primat masculin dans l'accès à la viande vaut pour l'Inde, mais il vaut aussi dans de nombreux autres contextes (Goody, 1984, p.116 ; Fiddes, 1992, p.144-164). Principalement, ce rapport différencié à la viande entre les sexes renvoie à la question des représentations et de la gestion du sang au sein de la société. Les femmes s'abstiennent de viande pendant leurs règles et les

---

<sup>1136</sup> Les géographes britanniques David Bell et Gill Valentine, dans leur ouvrage sur la consommation alimentaire (adoptant un plan multiscalair), consacrent un chapitre à l'échelle (*scale*) de la communauté (*community*), « plus une 'structure émotive' qu'un territoire » (« *more a 'structure of feeling' than a territory* ») (1997, p.15).

<sup>1137</sup> Evidemment, le propos qui suit est schématique et ne s'embarrasse pas des subtilités qui ont pu être décrites tout au long du parcours.

<sup>1138</sup> Voir par exemple Héritier (1996), Bourdieu (2002) ou Butler (2006).

hommes opèrent la saignée dans les abattoirs ; ces deux actions, qui paraissent isolées, ne prennent en fait sens qu'en tant qu'elles constituent deux éléments d'une même structure cohérente. Par ces deux usages opposés (qui peuvent être lus comme des quasi-prescriptions), on opère une disjonction nette entre deux sangs perçus comme incompatibles : d'un côté le sang des femmes, involontairement perdu lors de règles, de l'autre le sang des bêtes volontairement versé par les hommes (Héritier, 1996, p.26). Pour nourrir la vie humaine, le sang des femmes doit s'arrêter de couler (lors de la grossesse) alors que celui des bêtes doit être abondant. Les deux sangs ne sauraient être mis en présence (Vialles, 1987, p.117 ; Testart, 2014, p.138) : tant que le sang féminin coule, il ne peut donc être mêlé, de près ou de loin, au sang animal que font couler les hommes. Réciproquement, quand le sang animal est versé, les femmes doivent être tenues éloignées. Ce qui ne signifie pas pour autant que les femmes sont totalement exclues des opérations de boucherie : en Inde comme ailleurs, « plus on s'éloigne du moment crucial de l'effusion du sang lors de l'abattage, plus [elles] interviennent facilement » (Testart, 2014, p.32). Mais on note également qu'en Inde, à la différence d'autres aires culturelles, les femmes sont très rarement responsables de l'égorgeage des volailles de la basse-cour : verser le sang reste une prérogative masculine. Dans la sphère de la production, les hommes sont donc associés à l'action de refroidissement et d'assèchement que constituent la saignée et la découpe des bêtes, les femmes aux opérations chaudes et humides<sup>1139</sup> que sont par exemple le nettoyage des tripes et la cuisson domestique des viandes. La vente des abats leur revient donc souvent, parce qu'elle concerne des produits exsangues et ne nécessite pas de découpe violente<sup>1140</sup>.

Dans la sphère de consommation, la différenciation des pratiques renvoie à des représentations différenciées, cette fois-ci entre le sang des hommes et le sang des femmes. Françoise Héritier a mis en évidence un cycle des substances corporelles, présent à la fois dans la cosmologie des Samo du Burkina Fasso qu'elle a étudiés, mais aussi dans celles d'Aristote, des civilisations égyptiennes et sumériennes (Héritier, 1996, p.144) et de la médecine (humorale) galénique<sup>1141</sup> : le sperme et le sang sont produits à partir de la moelle de os et de l'épine, laquelle provient de la nourriture ingérée (*ibid.*, p.133-143). Dans cette véritable grammaire des humeurs, les femmes sont souvent considérées comme incapables de produire du sperme : les pertes de sang des menstruations rendent leur corps trop froid pour la coction de la semence en elles. Seul leur reste le lait, vu comme une substance imparfaite (Héritier, 1996, p.143 ; 2002, p.51). Dans la conception hindoue du cycle vital, le sperme est le dernier produit de la cuisson successive des autres éléments constitutifs du corps que sont le chyle, le sang, la chair, la graisse, les os et la

---

<sup>1139</sup> La chaleur semble dans de nombreux contextes associée à la notion de fertilité – voir par exemple Carole Ferret au sujet des peuples turcophones d'Asie centrale et de Sibérie (2004, p.257).

<sup>1140</sup> Encore une fois, il ne faut pas céder à la réduction symbolique : la vente d'abats par les femmes tient aussi à la marginalisation économique de ces dernières – leurs moyens réduits leur permettent uniquement d'acquiescer les produits les moins onéreux auprès des grossistes.

<sup>1141</sup> Cette médecine gouverne les représentations en Europe jusqu'à l'Époque moderne (Flandrin, 1996, p.691 ; Ferrières, 2007, p.113).

moelle<sup>1142</sup> (Zimmermann, 1982, p.182). Symboliquement, la viande peut alors être vue comme l'aliment par excellence de la virilité : elle est le sang (externe) qui nourrira le sang (interne) nécessaire à la condensation finale du sperme. Cette conception renvoie au classement dans l'ethos indien de la viande comme un aliment *rājastika*, c'est-à-dire qui éveille les passions, ainsi qu'à une certaine représentation de la sexualité, héritée de l'Ayurveda, dans laquelle c'est l'homme qui fournit la substance, la graine (*seed*) responsable de la fécondation (Daniel, 1984, p.163) – plus généralement, les aliments chauds sont vus en Inde comme favorisant la fabrication du sperme (Herrenschmidt, 1989, p.92-93).

Dans une argumentation à visée substantialisante, certains hommes justifient alors leur quasi-monopole sur la transformation et la consommation de produits carnés comme une nécessité liée à leur physiologie propre. Les interactions des femmes avec la viande, plus restreintes, plus régulées, peuvent être comprises comme un jeu d'éloignement entre d'un côté leur propre sang et de l'autre celui des hommes et des bêtes. Par cette différenciation des représentations et des pratiques, par cette attribution de places spécifiques dans l'espace, l'accès privilégié des hommes à cet objet prestigieux qu'est la viande affirme une « valence différentielle » (Héritier, 1996, p.27) entre les sexes et, implicitement, légitime leur domination sociale (Bourdieu, 2002, p.22)<sup>1143</sup>. L'échelle des communautés respectives des hommes et des femmes, si elle n'est pas à proprement parler territorialisée, n'en reste pas moins fortement spatialisée : les espaces acquièrent des significations particulières par leur articulation avec des processus de reproduction sociale des différences entre les sexes (par exemple le foyer, lieu de la pureté garantie par l'abstinence carnée des femmes ; la boucherie, lieu exclusivement masculin du travail sanguinolent) ; alternativement, les structures spatiales servent aussi à assurer cette reproduction (le bar, lieu de sociabilisation masculine et de déploiement des valeurs viriles par la consommation de viande).

## **2. La viande à l'échelle des territoires**

A l'échelle physique du corps et du groupe s'ajoutent des échelles véritablement territoriales.

### **a. L'échelle régionale : plus identificateur que matérielle**

Si l'on élargit la focale, on peut évoquer une échelle régionale des circuits. La région peut ici être entendue au sens d'un territoire mobilisé comme un référentiel d'identification : au Tamil Nadu, la région du Chettinadu est aujourd'hui associée dans les représentations à une nourriture carnée savoureuse. Sur les cartes des restaurants, l'offre de viande se régionalise, contribuant à

---

<sup>1142</sup> Les conceptions varient selon les auteurs : pour Françoise Héritier, dans la pensée indienne, la semence provient directement de la nourriture, sans passage par le sang (1996, p.143), pour d'autres, elle est également le produit de la condensation du sang (Fruzetti, Östör & Barnett, 1976, p.162 ; Mazars, 1995, p.123).

<sup>1143</sup> Pierre Bourdieu explique bien que la domination de l'ordre masculin est d'une telle force qu'elle n'a pas besoin de discours pour être justifiée (2002, p.22).

l'émergence d'une culture culinaire carnée dont l'identité se revendique « tamoule », opposée aux cultures carnées du Kerala (à base de bœuf ou de poisson cuits dans du lait de coco) ou du Punjab (à base de poulet cuit au four à *tandoor*). Mais l'échelle régionale peut aussi être matérielle. D'une certaine façon, les circuits connaissent une dynamique de régionalisation, à l'échelle d'un Etat fédéré : les poulets de chair produits sont majoritairement consommés sur place, la législation relative à l'abattage s'applique à l'ensemble du territoire, des politiques locales de la viande sont menées, etc.

*b. L'échelle nationale : émergence d'un marché et d'une cuisine carnée panindienne*

Cette dynamique de régionalisation est peu visible comparée à celle par laquelle se construit une échelle nationale des circuits carnés. Le commerce du bétail (petits et gros ruminants) s'étend du Nord au Sud du pays, tout comme l'activité des grands groupes (Venkys et Al-Kabeer en tête) ou des chaînes de supermarchés. Pour l'agro-industrie domestique de la viande, l'Inde est un marché intérieur à conquérir et la prophétie tant partagée faisant des Indiens des futurs carnivores est répétée comme un mantra : « Avant, l'Inde n'était pas au courant (*was not aware*) qu'elle pouvait manger de la viande », m'a dit M.E. Santhanam, le fondateur de l'entreprise SM Chicken.

Un espace carné national, avec ses bordures mais aussi avec ses plis et ses ellipses, se tisse progressivement, sur le plan aussi bien pratique que discursif. Certaines boucheries de Chennai se nomment par exemple « Indian Mutton and Chicken Shop ». Les espaces d'élevage, les lieux de production et les zones de consommation sont depuis quelques décennies mis en relation à l'échelle du pays par des transports plus aisés et par une législation plus favorable à la libre-circulation des marchandises. Des régions se spécialisent : le Sud dans l'élevage de volailles, le Nord-Ouest dans celui des petits ruminants et le Nord-Est dans celui des porcs. Le mouton acheté à un étal à Chennai peut avoir été élevé au Madhya Pradesh alors que les saucisses de poulet vendues au supermarché ont été produites à Bangalore. L'insertion de certains circuits dans des réseaux marchands mondiaux suscite aussi un discours relatif à ce qui serait une « essence » de la viande indienne : certains bouchers affirment que les chèvres indiennes sont prisées dans tout le Moyen-Orient principalement pour la qualité de leur chair.

Par la vertu des migrations, des réseaux de communication et de la mise en relation des grands pôles urbains, émerge aussi, on l'a dit, une cuisine carnée panindienne (cf. chapitre 3) témoignant d'une construction d'un « goût national »<sup>1144</sup> (Ray, 2013, p.367) : pour le mangeur urbain, s'attabler devant un *chicken kebab*, un *biryani* ou un *chicken tikka*, c'est, sur un mode certes très mineur, faire l'expérience d'appartenance à un même peuple, autrement dit effectuer une sorte de plébiscite quotidien – plébiscite qu'Ernest Renan voyait comme étant constitutif de l'Etat-nation (Fumey, 2010, p.71). Par la viande, l'unification culinaire de l'Etat semble en marche.

---

<sup>1144</sup> « national taste ».

Inversement, l'Inde est également associée dans les discours à un modèle végétarien motif de fierté identitaire : « aujourd'hui, beaucoup d'étrangers adoptent la culture indienne » m'a dit un Brahmane de Mylapore, faisant référence à la pratique du yoga et du végétarisme en Occident. C'est alors par la négative que se constitue à l'échelle nationale la relation entretenue par la société indienne avec la viande.

c. L'échelle mondiale : la viande indienne dans la globalisation

Une dernière échelle, fondamentale, contribue aujourd'hui à éclairer les dimensions sociales et spatiales de la viande en Inde : celle de l'espace-Monde<sup>1145</sup>. De plusieurs façons, les circuits carnés sont insérés dans la dynamique de mondialisation, d'« échange généralisé entre les différentes parties de la planète » (Dollfus, 2001, p.16).

Economiquement, les filières industrialisées sont de plus en plus reliées au marché mondial par l'importation de produits (charcuterie sri lankaise), de ressources (aliments concentrés), de capital génétique (races de poulets, de cochons et de vaches), de technologies (médicaments, équipements d'usines), de savoirs (techniques d'abattage et de découpe, techniques de transformation et de vente), etc. L'insertion dans la mondialisation se caractérise aussi par l'adoption de « normes standardisées » (Ripert, 2008, p.188), notamment dans les champs politiques (organisation scientifique de l'élevage et contrôle de la production de viande) et industriels (certification des abattoirs et des usines, régime d'hygiène, etc.). On note cependant que les importations de viande sont faibles voire négligeables. En aval de la chaîne, des petits ruminants vifs sont vendus en péninsule arabique, la filière de la viande de buffle fleurit grâce aux exportations alors que celle de poulet affiche des vellétés d'expansion mondiale. La mondialisation opère ainsi des changements d'échelles (Goreau, 2006) et des reconfigurations spatiales des circuits de la viande.

Cette dimension économique et technique de la mondialisation ne peut être isolée de sa « dimension culturelle » (Appadurai, 2005, p.11). Flux humains (migrations et mobilités), flux médiatiques (circulation des images) et flux marchands (économie globalisée) contribuent à faire circuler des « imaginaires »<sup>1146</sup> (*ibid.*, p.68), des représentations, des valeurs, etc. La valorisation de la consommation de viande comme produit de gratification sociale, si elle n'est pas un simple décalque d'une idéologie alimentaire occidentale, ne peut être comprise sans prendre en compte la connexion de l'espace indien à l'espace-Monde. L'arrivée et le développement de produits à

---

<sup>1145</sup> Cette expression d'« espace-Monde » (Santos, 1993) permet justement de saisir le Monde non pas comme une réalité physique, la Terre, mais comme « l'espace de l'humanité » avec son historicité propre (Grataloup, 2010, p.13).

<sup>1146</sup> Dans la version originale de son ouvrage *Après le colonialisme* (impérative à consulter vu les imprécisions et erreurs de la traduction publiée en 2005 chez Payot), Arjun Appadurai utilise le terme anglais « *imaginary* » en précisant que c'est une idée française – il ajoute entre parenthèses le mot français « imaginaire » et le définit comme « un paysage construit d'aspirations collectives » (*a constructed landscape of collective aspirations*), qu'il rapproche des « représentations collectives » d'Emile Durkheim (2005, p.68).

forte valeur culturelle, tels que les viandes prêtes-à-cuire dans les supermarchés, les chaînes de restauration rapide (états-uniennes ou malaisiennes) ou les restaurants faisant référence aux répertoires culinaires chinois ou arabe, contribuent à renforcer ce modèle de valorisation. De même, l'articulation entre le fonds vernaculaire de la médecine humorale et les conceptions biomédicales relatives au corps témoigne de l'inclusion des classes urbaines dans la circulation globale des idées. Ce processus prend d'ailleurs toute sa place dans la dynamique de la mondialisation telle qu'elle est décrite par le géographe Olivier Dollfus : les savoirs émis par l'Occident viennent s'internaliser dans les lieux (2001, p.121), où ils sont intégrés, accommodés, adaptés, interprétés (Fumey, 2007, p.82) puis éventuellement rediffusés<sup>1147</sup>. Comme le spécifie Arjun Appadurai, les signes de la modernité sont donc réappropriés, collectivement ou individuellement, « en liaison avec un répertoire mettant en œuvre une toute autre historicité » (2005, p.14).

L'insertion des circuits carnés dans la dynamique de mondialisation s'inscrit donc bien dans une dialectique entre uniformisation et fragmentation (Ripert, 2008) : si l'industrialisation de la production et de la distribution tend à favoriser une homogénéisation des normes et des méthodes, la connexion à l'espace-Monde rend également possible un foisonnement des pratiques (*ibid.*, p.189), par la diversité des usages qui sont faits de l'objet « viande » et des imaginaires dans lesquels celui-ci vient s'insérer.

Mais il serait trompeur d'envisager l'Inde uniquement comme un récepteur de mondialité : bien au contraire, le pays participe pleinement à cette dynamique : les exportations de buffle indien ou les tentatives d'installation de Venkys en Grande-Bretagne le prouvent aisément. Dans une dimension plus culturelle, l'imaginaire mondial lié à la viande inclut, même marginalement, la cuisine carnée panindienne émergente : les restaurants de la diaspora sud-asiatique (au demeurant majoritairement composée de Bangladais) de Londres participent pleinement de cette diffusion, créant à l'occasion de nouveaux plats comme le *chicken tikka masala* pour s'adapter au palais des Britanniques (Collingham, 2009, p.17). En creux, encore une fois, cet imaginaire mondial est de plus en plus empreint d'une méfiance envers les produits carnés – une méfiance que l'Inde contribue aussi à diffuser, passivement, par la permanence de représentations orientalistes plus ou moins mythifiées (Stuart, 2006) ou plus activement dans une visée identitaire<sup>1148</sup>. La connexion des circuits indiens de la viande à l'échelle mondiale est donc

---

<sup>1147</sup> La médecine indienne connaît en effet, à l'instar d'autres médecines dites « douces » (Zimmermann, 1995), un intérêt croissant en Occident – elle est donc elle-même mondialisée (Dejouhanet, 2009).

<sup>1148</sup> L'étude du rôle de l'Inde contemporaine dans l'émergence d'une culture végétarienne mondiale, notamment via sa diaspora, mériterait un travail à part entière. Tout juste peut-on noter que le végétarisme de Narendra Modi et ses conséquences sur le protocole diplomatique sont abondamment relayés par la presse internationale (voir par exemple, au sujet de la rencontre du Premier Ministre indien avec Barack Obama : <http://www.firstpost.com/world/president-obamas-private-dinner-for-pm-modi-may-feature-only-vegetarian-dishes-1735975.html> ; consulté le 27 mars 2015). Après la diplomatie du yoga (Hoyez, 2008) et la diplomatie de l'ayurveda (Dejouhanet, 2009), les nationalistes hindous préparent-ils une « diplomatie du végétarisme » ?

indéniable, même si elle paraît aujourd'hui encore circonscrite, très différenciée en fonction des espaces, des réseaux et des groupes sociaux.

### **3. Des échelles emboîtées entre elles**

On le voit, l'échelle mondiale n'est pas une supra-réalité flottant dans quelque éther « atopique ». Au contraire, elle est bien localisée en tous points, elle s'incarne, se manifeste matériellement, prend son sens en tous lieux du circuit (Cook & Crang, 1996, p.132 ; Nützenadel & Trentmann, 2008, p.14). Les différentes échelles, si chacune d'entre elle est en soi un potentiel outil heuristique, sont également porteuses d'éclairages par la prise en compte de leurs emboîtements, de leurs réfractions, de leurs connexions aux différents points, aux différents nœuds des circuits de la viande<sup>1149</sup>.

L'ensemble des configurations de ces emboîtements ne peut être ici épuisé – elles sont potentiellement infinies. On peut mentionner trois exemples particulièrement illustrateurs, mobilisant chacun une dimension principale particulière :

- une dimension principalement technico-culturelle : la convergence, dans l'espace du restaurant (échelle urbaine), de préparations associées aux cultures culinaires de différents Etat indiens (échelle régionale) permet l'émergence d'une cuisine carnée panindienne (échelle nationale) ensuite diffusée par les mobilités diasporiques et touristiques (échelle mondiale) dont les plats seront incorporés par le mangeur européen ou américain (échelle du corps) ;
- une dimension principalement économique : la sélection génétique opérée en partenariat avec des industriels états-uniens permet le développement, par des entrepreneurs indiens, d'un élevage avicole fortement concentré régionalement, fournissant les villes tamoules en poulets de chair – dont les mangeurs redoutent pourtant l'effet sur leurs corps d'une trop forte présence d'antibiotiques – et partant à la conquête des marchés nationaux, voisins et internationaux ;
- une dimension principalement symbolique : l'abstinence de produits carnés qu'une femme de Chennai observe peut mettre en jeu tout à la fois un rapport individuel au corps, une construction sociale du genre, une relation à la pureté de l'espace du foyer, la revendication d'une identité régionale ou nationale hindoue et l'adhésion, rendue plus aisée par l'urbanité, à des valeurs morales cosmopolites de respect envers la vie animale.

Les différents espaces et flux des circuits indiens de la viande sont donc en interactions permanentes, eux-mêmes connectés à des échelles multiples et entremêlées. Situer ces circuits

---

<sup>1149</sup> Pour David Bell et Gill Valentine, les échelles sont « mutuellement constitutives et entremêlées (« *mutually constitutive and entangled* ») (1997, p.201).



dans les multiples échelles dans lesquelles ils s'insèrent permet aussi de dépasser le clivage réducteur entre leur dimension économique et leur dimension culturelle.

### C. Trois configurations des circuits carnés

La connexion des circuits de la viande à de multiples échelles et leur déploiement selon des métriques différenciées illustre bien leur multiplicité, leur variabilité historique et leurs incessantes évolutions. En convoquant à nouveau la distinction qui a été opérée entre des modalités de consommation de viande (cf. chapitre 2), on peut à présent interroger ces dernières en relation avec la configuration des circuits carnés dans lesquels elles s'intègrent.

Jusqu'à présent, deux modalités de consommation ont été évoquées : la modalité cérémonielle et la modalité banalisée. Dans un souci de complétude, on peut à présent en évoquer une troisième, la « modalité sacrificielle », dont on retrouve des traces dans la modalité cérémonielle, et qui, dans l'Inde ancienne, présidait à toute ingestion de produits carnés. La présentation de cette troisième modalité nécessite l'ouverture d'une rapide parenthèse ; elle n'a pas pour objectif de décrire de façon exhaustive une réalité contemporaine ; elle permet simplement, en faisant un pas de côté, d'interroger par la suite, avec une plus grande sensibilité à l'épaisseur historique, la mutation des statuts de la viande et des circuits carnés dans l'Inde contemporaine – que le lecteur me pardonne ce saut dans le temps... C'est donc dans une perspective dynamique que j'envisage ici les circuits carnés.

#### 1. La cuisine du sacrifice en pays védique<sup>1150</sup>

La civilisation védique, qui s'est épanouie à partir du deuxième millénaire avant notre ère, tenait le sacrifice animal comme un acte central de la vie sociale. Cette centralité est attestée dans les Vedas : le sacrifice (*yajña*) y est défini comme « ce qui donne sens à l'activité humaine » (Malamoud, 1989, p.98). Cet acte fondamental a plusieurs desseins. A l'échelle macro-sociale, il vise à garantir le bon fonctionnement cosmique du monde, à « assurer l'ordre universel » (Biardeau & Malamoud, 1976, p.19). Le monde étant né du sacrifice originel de l'homme primordial, le *Puruṣa*<sup>1151</sup>, le sacrifice réalisé par les hommes a pour but à la fois de reproduire ce sacrifice initial rendant tous les autres possibles<sup>1152</sup> et de reconstituer le corps du *Puruṣa* (Malamoud, 1989, p.44). Ce faisant, il permet aussi de réactualiser la hiérarchisation générale de la société (Tarabout, 1986, p.563), notamment en confirmant les Brahmanes dans leur statut

<sup>1150</sup> En clin d'œil à *La cuisine du sacrifice en pays grec* de Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant (1979).

<sup>1151</sup> Sur cette caractéristique fondamentale de la mythologie hindoue, voir notamment Tarabout (1986, p.563), Malamoud (1989, p.212), Biardeau (1995, p.177) ou Olivelle (2002b, p.106).

<sup>1152</sup> A l'inverse du sacrifice de Jésus qui, dans le christianisme, rend inutiles tous les autres sacrifices (Grottanelli, 1996, p.127 ; Poulain, 2007, p.315)...

de « dieux visibles » (Malamoud, 1989, p.97)<sup>1153</sup>. A l'échelle individuelle, il a deux fonctions. Premièrement, c'est un acte méritoire : le sacrifiant, c'est-à-dire celui qui offre la victime, cherche, dans un acte d'abandon de soi (*tyāga*), à s'attirer les fruits et les bienfaits du sacrifice (Biardeau & Malamoud, 1976, p.19). Deuxièmement, c'est un acte qui rend possible l'absorption de nourriture. Le sacrifice étant vu comme un moyen de nourrir les dieux, la seule nourriture acceptable est « celle qui consiste en restes de sacrifices<sup>1154</sup> » (Malamoud, 1996, p.32). On le voit, le sacrifice apparaît comme « l'action par excellence » (Malamoud, 1989, p.47) dans l'Inde brahmanique. Non seulement, de nombreux textes précisent que les animaux ne peuvent être tués s'il n'y a pas de sacrifice rituel ; dans les *Dharmasūtras* les plus récents (selon toute vraisemblance composés autour de 500 av. J.-C.), on constate une « limitation générale de la consommation de viande à la viande sacrificielle »<sup>1155</sup> (Aldorf, 2010, p.65) : de la sorte, « tuer pour le sacrifice n'est pas tuer »<sup>1156</sup> nous dit Aldorf (*ibid.*, p.18). Mais aussi, cette mise à mort par sacrifice implique un « plaisir rituel »<sup>1157</sup> (*ibid.*, p.18) dans la consommation de viande.

Dans la littérature védique, la définition des animaux propices au sacrifice procède de la partition fondamentale de l'espace entre le *grāma* (traduit habituellement par 'village') et l'*āraṇya* (traduit par 'forêt')<sup>1158</sup> : seuls la vache, la chèvre, le mouton (Olivelle, 2002a, p.8), mais aussi le cheval et même l'homme<sup>1159</sup>, sont considérés comme convenables pour l'immolation (Moreau, 2007, p.53). Ces animaux sont souvent inclus dans la catégorie de « *paśu* », terme désignant les animaux domestiques, mais surtout les animaux fermiers : la volaille et le porc, trop proches du centre du village, en sont en général exclus (Olivelle, 2002a, p.17). Dans les termes du sanskritiste Patrick Olivelle, les *paśu* « occupent le lieu idéal, à savoir ni-trop-proche et ni-trop-lointain de la ferme et du pâturage »<sup>1160</sup> (*ibid.*, p.35). Mais ce terme *paśu* signifie aussi « victime sacrificielle » (Biardeau & Malamoud, 1976, p.19) : ces animaux sont la « nourriture paradigmatique » au sein de l'idéologie brahmanique (Olivelle, 2002a, p.35). Les animaux sauvages (*mṛga*) peuvent eux aussi être mangés, mais ils ne seront jamais l'objet de sacrifices<sup>1161</sup>. Se dessine donc une géographie

<sup>1153</sup> On note que l'on retrouve ici l'articulation primordiale, englobée dans la notion de *dharma*, entre l'ordre cosmique et l'ordre social (cf. prolégomènes théoriques).

<sup>1154</sup> Autrement dit, en restes du repas des dieux (Biardeau & Malamoud, 1976, p.22).

<sup>1155</sup> « general limitation of meat consumption to sacrificial meat ».

<sup>1156</sup> « killing for sacrifice is not killing. »

<sup>1157</sup> « ritual enjoyment ».

<sup>1158</sup> A ce sujet, voir Malamoud (1989, p.93), Olivelle (2002a, p.34) ou Moreau (2007, p.49).

<sup>1159</sup> Veena Das restreint cette liste aux seuls mâles : le taureau (*bull*), l'étalon (*stallion*), le bouc (*billy goat*), le bélier (*ram*) et l'homme (*man*) seraient seuls éligibles au sacrifice (2013, p.20).

<sup>1160</sup> « occupy the ideal not-too-distant and not-too-far geography of the farm and pasture land »

<sup>1161</sup> Cette conception du sacrifice et de la nourriture carnée dans l'Inde brahmanique présente à bien des égards des correspondances avec celle de la Grèce ancienne. Tout d'abord, selon Marcel Detienne, dans la cité grecque, « l'alimentation carnée coïncide absolument avec la pratique sacrificielle » (1979, p.10) : ne peuvent être mangés que des animaux tués rituellement. Ensuite, seules les espèces domestiques, à savoir « les bœufs, les moutons, les chèvres, les porcs » (1979, p.17), peuvent être les victimes du sacrifice ; la liste diffère donc à peine de celle évoquée au sujet de l'Inde. Finalement, le sacrifice tire son importance de sa « relation nécessaire avec l'exercice du rapport social, à tous les niveaux du politique » (1979, p.10). Cette conception du pouvoir comme fondé par la pratique du sacrifice fait écho au maintien de l'ordre social en contexte védique. Dans la cité grecque comme dans l'Inde ancienne, manger de la viande est donc aussi un acte à la fois religieux, social et politique. Mais Veena Das nous dit que, si les formes

normative : par la mise à mort d'un animal domestique, on distingue des espaces – que Charles Malamoud nous incite plutôt à penser en termes de réseaux que de territoires (1989, p.95), on privilégie « d'abord le villageois, pour, ensuite, manifester sa supériorité sur le monde forestier qui l'entoure » (Malamoud, 1989, p.99). Autrement dit, sacrifier des animaux domestiques, c'est une façon de « se concilier le sauvage » (Moreau, 2007, p.59).

Au cours du temps, la pratique du sacrifice animal et sa signification sociale ont grandement évolué. Déjà, le passage du brahmanisme à l'hindouisme et la diffusion de l'idéologie de la non-violence (*ahimsā*) ont rejeté le sacrifice sanglant vers les zones périphériques des villages (Malamoud, 1989, p.102) et l'ont remplacé par d'autres formes de rituels<sup>1162</sup>. Aujourd'hui, dans les temples de divinités dites supérieures, les rituels sont, à quelques exceptions notables près, « végétariens » : la divinité ne demande pas de sacrifice pour être contentée. Quand il est pratiqué<sup>1163</sup>, le sacrifice ne suit pas les procédures védiques (Tarabout, 1986, p.554) ; il est vu comme un rituel inférieur, une relique (Alsdorf, 2010, p.45) confinée à des temples d'importance moindre dans lesquels les prêtres ne sont pas Brahmanes (Fuller, 2004, p.84-85). Ceci étant, quand il est pratiqué, il continue à tisser « des liens sacrés entre les êtres » (Biardeau & Malamoud, 1976, p.20). Pour Christopher Fuller, « le rituel du sacrifice fait fusionner la victime avec la divinité »<sup>1164</sup> (2004, p.84). L'animal offert est alors à la fois un intermédiaire entre le sacrifiant et la divinité et une sorte de substitut au sacrifiant : c'est pour ne pas se sacrifier lui-même que le sacrifiant offre un animal. En retour, la carcasse obtenue est une « sorte de *prasāda*<sup>1165</sup> qui contient la grâce et le pouvoir divins »<sup>1166</sup> nous dit l'anthropologue britannique (2004, p.86). Surtout, le sacrifice animal peut toujours contribuer à définir un territoire : dans les festivités qu'il observe à Mailam (Tamil Nadu), le géographe Pierre-Yves Trouillet note que le sacrifice du chevreau a pour fonction « de renouveler la protection et la sécurité religieuse de l'espace villageois contre les démons » (2009, p.323), autrement dit de réaffirmer l'opposition, fortement structurante en pays tamoul, entre le *nāṭu* – l'espace domestiqué – et le *kāṭu* – l'espace éloigné, hostile (*ibid.*, p.327). Par leurs dimensions à la fois transactionnelles (remplacement de l'animal et fusion avec la divinité) et géographiques (découpage du territoire), le sacrifice et la consommation de viande qui s'en suit procèdent donc à une mise en ordre et en relation du monde – une idée sur laquelle je reviens plus loin.

---

sont les mêmes, l'intention semble différer, tant dans le monde védique c'est avant tout le désir individuel de sacrifier qui prime (1983, p.445).

<sup>1162</sup> Les analogies de structure entre les rituels de dévotion (*pūjā*) pratiqués dans les grands temples et la forme du sacrifice dans l'Inde védique ont été repérées, notamment par Christopher Fuller qui note que « le don de nourriture [...] dans la *pūjā* [...] ressemble fortement à une oblation sacrificielle » (2004, p.89).

<sup>1163</sup> Le sacrifice est d'ailleurs interdit dans de nombreux Etats. Au Tamil Nadu, le *Madras Animals and Birds Sacrifices Prevention Act* l'a banni en 1950 mais ce n'est qu'en 2003 que l'Etat a cherché à faire respecter cette loi (source : <http://timesofindia.indiatimes.com/city/chennai/Animals-sacrificed-at-temple-ritual/articleshow/7637113.cms> ; consulté le 24/09/2014).

<sup>1164</sup> « the ritual of the sacrifice merges the victim with the deity ».

<sup>1165</sup> Pour rappel, le *prasāda* (tm. *piracātam*) est le reste du repas des dieux, nourriture avec laquelle le pèlerin quitte habituellement le temple (Achaya, 1994, p.61 ; Collingham, 2009, p.49).

<sup>1166</sup> « kind of *prasāda* containing divine power and grace ».

## 2. Le place des modalités de consommation dans la recomposition des circuits de la viande

Dans la suite de ce développement, cette exposition de la modalité sacrificielle doit contribuer à éclairer le statut de la viande dans l'Inde contemporaine ainsi que ses évolutions. Dans la classification proposée, cette modalité prend place aux côtés des modalités cérémonielle et banalisée. Le tableau 8-1 récapitule les principales caractéristiques de chacune de ces modalités. Il importe de rappeler qu'il serait trompeur de considérer ces trois modalités dans un simple enchaînement diachronique, évolutif, l'une remplaçant l'autre ; si elles apparaissent, se déploient et deviennent certes dominantes à des époques différentes, elles peuvent aussi coexister, se superposer ou s'affronter.

Etudier ces différentes modalités en lien avec les circuits de la viande dans lesquels elles s'insèrent permet ici de dépasser le cloisonnement fonctionnel, à visée purement méthodologique, qui a été effectué entre la consommation et l'acheminement de la viande, et ainsi d'envisager la recomposition sociale et spatiale des circuits carnés dans leur globalité. On voit dans la dernière ligne du tableau 8-1 que chaque modalité de consommation ne correspond pas totalement à un circuit qui lui serait propre : il n'y a pas d'implication bijective qui relierait la consommation et le circuit total. Ces deux classifications ne sont pas isomorphes : un agneau partagé en famille pour une fête religieuse peut être mis à mort à la maison ou être acheté chez le boucher ; un poulet destiné à la consommation quotidienne peut être acquis frais au marché ou réfrigéré au supermarché.

Il faut donc opérer un *distinguo* entre plusieurs circuits, en fonction de leurs configurations socio-spatiales et de leurs liens avec les modalités de consommation :

- le « circuit rituel », englobant (de façon non exclusive) les consommations sacrificielle et cérémonielle ;
- le « circuit artisanal »<sup>1167</sup> incluant à la fois la consommation banalisée et, dans une certaine mesure, la consommation cérémonielle ;
- le « circuit de masse » intégrant la seule consommation banalisée.

Plus qu'un long développement, un tableau synoptique (tableau 8-2) permet, là encore, d'appréhender avec profit les configurations socio-spatiales de chacun de ces circuits. Bien entendu, ce tableau n'épuise pas l'ensemble des pratiques et des significations associées à la viande dans chacun des circuits. Très souvent, il simplifie une réalité dont on a assez cherché à montrer qu'elle était des plus complexes. Pour le circuit de masse, certains éléments sont présentés avec un point d'interrogation, sous forme d'hypothèses : celui-ci n'est pas encore assez déployé pour pouvoir être caractérisé avec précision.

---

<sup>1167</sup> Ce terme renvoie trop à la configuration technique de la chaîne opératoire et pas suffisamment aux modalités de consommation, mais je n'en ai hélas pas trouvé de plus approprié...

« Rituel », « artisanal » et « de masse » : chacun de ces trois qualificatifs vise à caractériser des configurations générales des circuits, englobant tous les acteurs sociaux impliqués et toutes les étapes de la circulation des viandes dans l'espace. Dans l'Inde contemporaine, le circuit rituel est en déclin, principalement dans la sphère urbaine. La très grande majorité des personnes que j'ai rencontrées, à Chennai comme à Kamachipuram, acteurs des circuits d'approvisionnement comme mangeurs, sont en relation avec la viande dans le cadre du circuit artisanal ou du circuit de masse. Plus spécifiquement, c'est la modalité sacrificielle de consommation qui devient extrêmement marginale : certes, il arrive encore qu'un animal soit sacrifié dans un temple, lors d'une fête consacrée à la déesse, mais la viande ainsi obtenue est quantitativement négligeable dans la consommation totale. Si le circuit artisanal présente la configuration dominante dans l'Inde actuelle, le circuit de masse, émergent, pourrait bien préfigurer l'avenir.

	<b>Sacrificielle</b>	<b>Cérémonielle</b>	<b>Banalisée</b>
<b>Animal</b>	<i>Paśu</i>	Petit ruminant, coq	Poulet
<b>Climax</b>	Sacrifice	Partage de la carcasse	Consommation
<b>Acteur-clé</b>	Sacrifiant	Donateur	Consommateur
<b>Pré-requis de l'acteur-clé</b>	Abandon ( <i>tyāga</i> )	Don	Capital économique
<b>Echelle</b>	Socio-cosmique	Sociale	Individuelle
<b>Motivations principales</b>	Mérites personnels, alimentation licite	Prestige, accompagnement de festivités	Goût, statut social
<b>Configuration du circuit</b>	Rituel	Rituel, artisanal	Artisanal, de masse

**Tableau 8-1 – Modalités de consommation de la viande**

On constate que d'une modalité à l'autre s'opère un glissement du climax, de la surdétermination de la consommation de l'amont (mise à mort) vers l'aval (ingestion) : dans la modalité sacrificielle, la consommation ne survient que secondairement ; dans la modalité banalisée, c'est elle qui oriente les pratiques.

		Circuit rituel	Circuit artisanal	Circuit de masse
Circuit	<b>Animaux emblématiques</b>	Bouc, coq	Petit ruminant, poulet	Poulet de chair
	<b>Rapport au monde animal</b>	Continuité, proximité, singularisation	Discontinuité, marchandisation	Discontinuité, chosification, mythification ?
	<b>Extension spatiale des circuits</b>	Faible	Moyenne à longue	Moyenne à très longue
	<b>Maîtrise du circuit</b>	Groupe social / familial	Marchands, grossistes	Industriels
	<b>Division des tâches</b>	Faible	Moyenne	Importante
	<b>Climax du circuit</b>	Mise à mort	Consommation	Consommation
	<b>Connaissances du circuit par les mangeurs</b>	Bonnes	Moyennes	Faibles
	<b>Origines de l'imaginaire lié au circuit</b>	Expérience, connaissance directe	Récits, souvenirs, circulations	Système industriel, champ politique
	<b>Politisation</b>	Faible	Forte	Forte
Elevage	<b>Propriétaires des animaux</b>	Particuliers	Éleveurs	Industriels
	<b>Modalités d'élevage</b>	Diversifié, extensif	Spécialisé, semi-intensif, intensif	Professionnel, intensif
	<b>Relations de travail</b>	Parenté	Caste, lignée	Salariat
Abattage	<b>Ritualité de l'abattage</b>	Sacrifice	Halal	Halal ? Hygiène ?
	<b>Usage du sang</b>	Offrande aux divinités	Évacuation	Valorisation comme sous-produit
	<b>Distance de la mise à mort</b>	Exposée	Eloignée	Masquée
	<b>Viande de bœuf</b>	Animaux "tombés"	Animaux de réforme	Bufflons engraisés ?
Découpe et distribution	<b>Logique de partage</b>	Sociale, oblatoire	Économique	Économique
	<b>Découpe de la carcasse et propriétés physiques de la viande</b>	Carcasse fendue, viande 'fraîche'	Carcasse fendue, morceaux découpés, viande 'fraîche'	Morceaux désossés, prêts-à-cuire, prêts-à-consommer, congelés, réfrigérés
Consommation	<b>Modalité de consommation</b>	Sacrificielle, cérémonielle	Cérémonielle, banalisée	Banalisée
	<b>Usages culinaires</b>	Ragoût	Ragoût, sauté, pilaf	Multiplicité des recettes, répertoires extérieurs
	<b>Lieux de consommation</b>	Domicile	Domicile, restaurant, rue	Domicile, restaurant, rue
	<b>Fréquence de consommation</b>	Mensuelle	Hebdomadaire	Quotidienne ?
	<b>Logiques présidant à la consommation</b>	Sacrée, sociale (caste), diététique (puissance génésique)	Sociale (caste et classe), diététique (force), gustative	Sociale (classe), hygiénique, diététique (muscle)
	<b>Restrictions pesant sur la consommation</b>	Culturelles, rituelles, économiques	Culturelles, rituelles, économiques, médicales	Médicales, morales, politiques, environnementales ?
	<b>Classification des viandes</b>	Pur / impur ; Chaud / froid	Pur / impur ; Chaud / froid ; Gras / maigre ; Cher / bon marché	Gras / maigre ; Rouge / blanche ?
	<b>Identification de l'animal dans la viande</b>	Recherchée, chair valorisée	Ambivalente	Rejetée, chair travestie (protéines, substance)
	<b>Statut des abats</b>	Valorisés	Différenciation sociale	Dévalorisés

Tableau 8-2 – Configurations socio-spatiales des circuits des viandes

A mesure que l'on s'éloigne du circuit rituel et que l'on se rapproche du circuit de masse, les échelles de circulation se dilatent et la viande est de plus en plus marchandisée, industrialisée. Mais ce mouvement n'implique pas pour autant une disparition des complexes significations que cet aliment revêt, bien au contraire. Plus elle est mise en mouvement, présente dans l'espace social, prise en charge par la sphère économique, plus la viande semble être sujette à des négociations relatives à sa place et à ses statuts.

## **II. La recomposition des circuits : une massification qui n'efface pas les exigences des mangeurs**

Ce ne sont pas tant les caractéristiques de chacune des deux dernières configurations-types (circuit artisanal et circuit de masse) qu'il convient à présent d'interroger que l'articulation entre elles et le passage de l'une à l'autre : que signifie-t-il ? comment est-il permis ? qu'implique-t-il ? Dans une perspective d'éclairage des statuts de la viande à visée généralisante, je fais ici dialoguer une approche à la fois théorique, étudiant les tenants et aboutissants de ces mutations, et une approche particulière, intégrant la situation observée sur le terrain en Inde, tout en étant sensible à d'éventuelles « rémanences » du circuit rituel .

### **A. La viande : de l'animal sacrifié et autoconsommé à la marchandise désanimalisée et banalisée ?**

#### ***1. Marchandisation et massification des circuits***

Dans son étude sur la transformation historique des vins de France, le géographe Roger Dion (1977) a accordé un primat presque exclusif aux choix effectués par les consommateurs. Tout circuit de produits alimentaires est-il pour autant uniquement tributaire d'un tel « diktat » de l'aval de la chaîne ? De nombreux auteurs suggèrent que dans les sociétés dites modernes et à économie capitaliste, la consommation serait devenue un tel marqueur d'identité sociale qu'elle ferait entrer le système économique dans une phase où ce ne serait plus la production mais justement cette consommation qui aurait l'ascendant sur l'ensemble du circuit<sup>1168</sup>. Dans le cas de l'Inde, on retrouve cet argument dans les travaux notamment d'Arjun Appadurai, qui considère que la consommation serait « devenue le trait civilisateur de la société post-industrielle » (2005, p.135). L'émergence d'une « culture publique » (Appadurai & Breckenridge, 1998) de consommation aurait offert de nouveaux espaces pour des pratiques d'affirmation, de distinction. La consommation deviendrait, surtout pour la jeune génération, vecteur d'« individuation » (Srinivas, 2007, p.102), de « subjectivation » (Assayag, 2005, p.225).

Mais il faut se garder de considérer que l'Inde ne consommait pas avant la libéralisation économique, ou que la consommation n'y avait aucun lien avec la définition du statut social. Dans l'étude des pratiques alimentaires, à trop se concentrer sur la consommation, on en néglige l'aspect « relationnel » : le goût et le choix alimentaires, nous dit le sociologue Krishnendu Ray, sont une transaction « entre des producteurs, des consommateurs et de nombreux [...] »

---

<sup>1168</sup> Contrairement à l'idée de Karl Marx qui considérait que « la valeur d'une marchandise est déterminée par le quantum de travail dépensé au cours de sa production » (1993, p.43). Autrement dit, Marx affirmait la « causalité ultime » (Laburthe-Tolra & Warnier, 2003, p.297), la « primauté de la production sur la consommation » (Descola, 2005, p.440).

intermédiaires »<sup>1169</sup> (2012, p.185). On peut aller beaucoup plus loin dans le propos : ce n'est qu'on prenant en compte le circuit alimentaire, avec ses composantes sociales, matérielles (bio-écologiques et techniques), politiques et idéologiques que l'on peut saisir les évolutions des pratiques dans leur cohérence et leur exhaustivité. Afin d'éviter de théoriser une causalité trop directe, je suggère ici plutôt que c'est la surrection en Inde, en quelques décennies, d'un régime de consommation et de production « de masse » qui a transformé l'acte de consommer en une revendication statutaire primordiale, notamment pour la classe moyenne (Donner & De Neve, 2011, p.9). L'intégration dans un monde d'objets pléthoriques, dans une « gigantesque collection de marchandises » que Karl Marx voit comme l'attribut du mode de production capitaliste (1993, p.39), a ainsi changé certaines significations de la consommation, devenue par là-même plus sociale (Dean, 2013, p.185), plus politique, plus esthétique (Assayag, 2005, p.92). Les pratiques et les représentations, individuelles et collectives, doivent donc être étudiées dans les logiques productives comme dans les logiques consommatoires (Laburthe-Tolra & Warnier, 2003, p.378) : industrialisation des réseaux d'approvisionnement et nouvelles dimensions des pratiques de consommation apparaissent comme étant deux mouvements simultanés caractérisant l'émergence récente d'un circuit de masse.

## **2. Historiquement, des régions devenues carnassières**

Pour comprendre les évolutions globales des circuits de la viande, il convient de les replacer dans une dynamique de changement social beaucoup plus large. Certains précédents historiques, dans d'autres régions du monde, permettent en partie d'éclairer la situation de l'Inde contemporaine et d'identifier des facteurs prégnants, des constances et de dissemblances. J'ouvre donc une rapide parenthèse historique afin d'évoquer le cas de l'Europe et des Etats-Unis.

Christian Boudan (2004, p.224-235) a bien montré comment ce sont tout à la fois les évolutions agricoles (spécialisation des activités, remplacement des jachères par des légumineuses et stabulation du bétail aux Pays-Bas aux XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle), les réformes foncières (notamment le mouvement d'*enclosure* en Angleterre au XVIII<sup>e</sup> siècle) et l'exode rural qui s'en suivit, puis les évolutions techniques (sélection génétique, insémination, production industrielle d'aliments, transport et réfrigération) ainsi que la conquête du secteur agricole par une industrie capitaliste faisant œuvre de rationalité économique, qui ont permis dès le XVIII<sup>e</sup> siècle (principalement en Angleterre) une « révolution de la viande » (Braudel, 1979, p.218) et, plus largement aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles en Europe du Nord l'augmentation de la production et de la consommation de viande.

Aux Etats-Unis, cette même augmentation a été rendue possible par la convergence de multiples facteurs : le « modèle extensif du ranch, [...] issu de la colonisation ibérique et de son système

---

<sup>1169</sup> « between producers, consumers, and numerous [...] intermediaries ».



latifundiaire » (Fumey, 2008, p.41), transplanté dans le Nouveau Monde dès le XVI<sup>e</sup> siècle (Rifkin, 1992, p.41) ; l'arrivée au XIX<sup>e</sup> siècle de banquiers britanniques cherchant à satisfaire la demande croissante de l'aristocratie restée au pays (*ibid.*, p.58) ; la diffusion de ce modèle de la Grande Prairie vers le Midwest, l'engraissement du bétail grâce aux surplus de maïs (*ibid.*, p.95), eux-mêmes permis par la mécanisation précoce de l'agriculture (Fumey, 2008, p.41) ; la mécanisation de l'abattage et la division des tâches à Cincinnati puis à Chicago (Giedion, 1948, p.195) ; la maîtrise des techniques de réfrigération et la connexion au réseau ferroviaire (*ibid.*, p.202). Après les années 1950, les salaires en hausse et l'émergence d'un véritable complexe agro-industriel (intégrant des systèmes intensifs d'élevage tels que les *feedlots*, des programmes agricoles fédéraux, des excédents de grains, des avancées dans la génétique et la pharmacie, etc.) ont transformé la viande (notamment le bœuf et le poulet) en aliment de base (*wage food*), en marchandise vendue hachée (*minced*) et emballée (*packed*) pour les masses (Ufkes, 1995, p.688).

Se revendiquant du matérialisme culturel, l'anthropologue états-unien Eric Ross a cherché à montrer que les choix carnés de ses compatriotes peuvent être historiquement compris par certaines associations adaptatives entre l'usage des sols et la pression démographique (1980, p.215). Mais cet argument doit être rejeté. Sans aller aussi loin que Marshall Sahlins<sup>1170</sup>, qui affirme que le circuit carné états-unien repose uniquement sur un « système symbolique » dans lequel la viande est valorisée (1980, p.216), on peut suggérer malgré tout que les facteurs proprement culturels ne doivent être négligés. La constitution de cet « empire protéiné » (Fumey, 2008, p.98) est aussi tributaire d'un modèle alimentaire carné de type nomade (Rifkin, 1992, p.25 ; Fumey, 2007, p.76) ; ce modèle, dans lequel la viande est un « plat autonome » (Braudel, 1979, p.221), est né au Moyen-Orient et en Asie centrale (Boudan, 2004, p.178), s'est tout d'abord diffusé par les invasions barbares au début de notre ère en Europe (Montanari, 1996a, p.280), où il a perduré au sein de la classe dirigeante, avant de gagner des couches plus larges de la population à l'Époque moderne, puis de s'exporter au XIX<sup>e</sup> siècle en Amérique du Nord (et dans les autres pays « neufs »), principalement par le biais des migrations.

En Europe comme aux États-Unis l'augmentation de la production et de la consommation de viande a donc principalement associé productivité agricole, capitalisme, industrialisation et urbanisation (Ingold, 1980, p.239 ; Smil, 2002, p.609), ces quatre forces se combinant à une valorisation « culturelle » des aliments carnés par les mangeurs<sup>1171</sup>. Parmi ces facteurs de recomposition des circuits carnés, je souhaite à présent en étudier deux, l'urbanisation et l'industrialisation, en les interrogeant à la fois théoriquement et dans le cas l'Inde contemporaine.

---

<sup>1170</sup> Dans son chapitre, Eric Ross cherche ouvertement à réfuter les thèses de Marshall Sahlins.

<sup>1171</sup> Comme le dit Gilles Fumey, « la géographie de l'alimentation n'est pas le résultat d'une géographie des productions agricoles » (2007, p.75) : elle est aussi dessinée par les exigences des mangeurs.

### 3. L'urbanisation : une configuration spatiale qui change le rapport à la viande

L'influence de l'urbanisation sur les circuits de la viande se manifeste de plusieurs façons. En premier lieu, la ville suppose, presque inéluctablement, un éloignement entre les zones de production et les zones de consommation (Retailé, 1997, p.228) ; elle concentre principalement les activités en aval des circuits alimentaires : transformation, distribution et consommation (Lussault, 2013, p.121). Cet éloignement s'exprime de deux façons dans le circuit de la viande. Sur le plan matériel, l'autoconsommation est disqualifiée au profit de réseaux d'approvisionnement à distance. On a vu qu'au Tamil Nadu plus le degré d'urbanité était élevé, plus grande était la distance parcourue par les animaux. Sur le plan idéal, la mise à distance des animaux de rente procède souvent à une reconfiguration des imaginaires liés au monde animal (Vialles, 1987, p.132 ; Blanc & Cohen, 2002, p.33). En Inde, les rapports entre les urbains et le monde animal ne sont pas dissous : les bêtes restent présentes, aussi bien au sein de la ville<sup>1172</sup> que dans les représentations médiatiques, picturales, littéraires ou religieuses (Balbir & Pinault, 2009, p.10). Mais les conséquences de l'éloignement de l'élevage ne peuvent être liées : celui-ci peut induire aussi bien une banalisation du rapport à la viande que l'émergence de nouvelles formes de végétarisme dans la classe supérieure.

En deuxième lieu, si la distinction entre l'espace urbain et l'espace rural est empirique, elle est aussi normative : la concentration et la diversité du capital économique et social (Bell & Valentine, 1997, p.16) ainsi que la présence d'un espace public induisent en ville des modes de vie spécifiques. Distinction sociale, individualisation de l'alimentation (Fumey, 2010, p.119), créativité culinaire, consommation extérieure et conflits politiques favorisent l'émergence de nouvelles pratiques et représentations liées à la viande. En Inde le contexte urbain devient une véritable scène révélatrice des tensions liées à l'attribution de significations à la viande. La visibilité des produits carnés et de leur consommation peut être exacerbée ou combattue : un restaurant carné peut attirer une classe moyenne en quête de reconnaissance tandis que les hautes castes et les nationalistes hindous cherchent à délimiter des territoires végétariens.

En troisième lieu, la ville présente une connexion plus intense, tant du point de vue des flux marchands que des flux culturels, avec l'espace-Monde. Elle constitue ainsi la tête de proue des dynamiques d'industrialisation, recomposant la distribution alimentaire, favorisant une plus grande disponibilité de la viande et l'apparition de nouveaux imaginaires. L'espace urbain transforme donc la façon dont les gens s'alimentent et perçoivent leur alimentation (Scholliers & Van der Eeckhout, 2013, p.80). Dans l'Inde contemporaine, la « transition urbaine », certes lente et limitée (Landy & Racine, 1997), contribue effectivement à recomposer les circuits de la viande, même si ces mutations ne vont pas toujours dans le sens d'une inévitable augmentation de la

---

<sup>1172</sup> A Chennai, on comptait en 2004 plus de 7 000 bovins (au sens large), plus de 3 000 chèvres, plusieurs centaines de moutons, une soixantaine de cochons et plus de 30 000 volailles (*poultry*) ; source : Animal Husbandry Department, *Livestock and poultry population by Districts*, 2004, pp.116-118.

consommation : le contexte urbain contribue également à la fragmentation des significations et des usages relatifs aux produits carnés.

#### **4. Industrialisation et massification : l'animal chosifié et la viande banalisée**

L'industrialisation est un autre facteur fondamental de ces mutations, apparaissant comme étant à la fois le symptôme et le moteur de ce passage du circuit artisanal au circuit de masse. Pourtant, agriculture ne rime pas toujours avec industrie : les géographes David Goodman et Michael Redclift considèrent justement que dans le secteur agricole, à l'échelle mondiale, c'est principalement la « production contractuelle dans les systèmes d'élevage intensifs et fortement confinés »<sup>1173</sup> qui a été concernée par l'industrialisation<sup>1174</sup> et l'application de principes fordistes (2002, p.100). D'une manière générale, cette industrialisation agit de deux façons sur les circuits de la viande<sup>1175</sup>. D'une part, elle transforme les aliments carnés, autrefois produits de luxe, en marchandises aisément accessibles, en denrées de base<sup>1176</sup>. D'autre part, autant que l'urbanisation, la production industrielle en série participe de la réorganisation des « conceptions de l'ordre du vivant » (Poulain, 2007, p.316), tant elle va de pair avec une certaine « désanimalisation » (Vialles, 1987, p.79) de la viande ainsi produite. En effet, elle transforme les animaux en unités de production : ceux-ci sont considérés par les acteurs des réseaux d'approvisionnement comme de « simples 'objets' »<sup>1177</sup> (Ingold, 2000, p.75). Ces mêmes animaux, l'industrie les met doublement à distance des mangeurs : le cloisonnement des exploitations, l'éloignement des activités d'élevage et d'abattage, le morcellement et la standardisation des tâches, ainsi que le travestissement technique d'une chair dont la transformation et le conditionnement sont relégués dans la coulisse<sup>1178</sup>, masquent à la fois la vie (et la mort) animale et la similitude entre chair animale et chair humaine – deux caractéristiques matérielles dont on a vu qu'elles surdéterminaient les significations attribuées à la viande. La viande est ainsi un aliment auquel sont attribuées des significations nouvelles (ou des significations anciennes réactivées), choisies, presque « bricolées » – pour reprendre le fameux terme de Claude Lévi-Strauss (1962a, p.40) – aussi bien par des industriels en quête de profits que par des mangeurs individualisés. Marchandisation et massification autonomisent l'acte de consommation carnée, l'extrayant en partie des rets sociaux et symboliques dans lesquels il a longtemps été pris pour lui attribuer de nouvelles significations. Notons aussi que cette

<sup>1173</sup> « contract production in close-confinement intensive livestock systems ».

<sup>1174</sup> Goodman et Redclift identifient deux composantes dans cette dynamique d'industrialisation de l'agriculture : une dynamique d'« appropriation » (*appropriationism*), par laquelle l'ensemble ou une partie de l'activité agricole, de l'aval vers l'amont, passe sous le contrôle de l'industrie (2002, p.90), et une dynamique de substitution (*substitutionism*), par laquelle les intrants « naturels » sont remplacés par des intrants de synthèse (*ibid.*, p.91).

<sup>1175</sup> Le supermarché et le fast-food occidental sont les parangons de cette industrialisation alimentaire dans l'espace urbain.

<sup>1176</sup> Pour Nick Fiddes, c'est justement en partie parce qu'elle a longtemps été difficile et coûteuse à produire que la viande est autant valorisée (1992, p.174).

<sup>1177</sup> « mere 'objets' ».

<sup>1178</sup> De la même façon qu'à l'Epoque Moderne la découpe des viandes par les écuyers tranchants est progressivement « reléguée dans la coulisse » (Elias, 1973, p.259).

désanimalisation ne peut être considérée comme la conséquence directe de l'industrialisation : toutes deux interagissent de façon dialectique. Car c'est aussi la désanimalisation qui permet l'acceptabilité des pratiques industrielles : une substance qui n'a jamais été un animal, donc qui n'a jamais été ni vivante ni tuée, peut être aisément considérée comme une marchandise et être achetée découpée, précuite, emballée, congelée.

Dans l'Inde contemporaine, les poulets de chair semblent bien être de plus en plus concernés par ce processus, quoique des filières industrielles de viande de bufflon et de porc pourraient à l'avenir se bâtir sur les mêmes principes. En conséquence de cette industrialisation, les produits carnés deviennent des aliments banalisés. Ce terme de « banalisation », souvent employé au cours de ce travail (cf. chapitre 2 et chapitre 5), peut donc à présent recevoir un contenu précis : la viande est banalisée car, bon marché et disponible partout, elle devient potentiellement un aliment courant, pouvant être mangé quotidiennement ; elle est banalisée aussi au sens où sa production, son acquisition et sa consommation ne sont plus ritualisés. Ce que fait entrevoir le cas de l'Inde, c'est le fait que par la massification s'effondre potentiellement tout ce qui, dans la viande, impliquait une cérémonialité : plus besoin de coopération et d'activation du lien social car la marchandisation, la réfrigération et la cuisson à la commande permettent de se soustraire au partage de la carcasse et à la distribution de ses quartiers ; plus de « précautions symboliques » (Poulain, 2002, p.238) pour rendre la mise à mort légitime car celle-ci est éloignée, évacuée, voire niée dans l'espace de l'abattoir ou de l'usine ; plus de nécessité de réguler l'ingestion de viande, le spectre de l'allélophagie étant dissout par l'incapacité à identifier la chair ; plus besoin de circonstances exceptionnelles pour consommer de viande car celle-ci devient peu onéreuse et ubiquiste. Changement d'échelles – de l'animal et de la viande singuliers, identifiables, à l'espèce et à la chair traitées « en masse » – et changement techno-économiques – de l'objet auto-produit à la marchandise transformée acquise sur le marché – affectent donc à la fois les processus de production, les réseaux de distribution et les pratiques et représentations des mangeurs.

### **5. En Inde, une mutation loin d'être achevée**

En Inde, l'emprise de l'industrialisation ne doit pas être surestimée ; on l'a dit, la configuration dominante reste celle du circuit artisanal. La massification a ses limites, dont on a souligné l'ampleur tout au long de ce travail : de l'autoconsommation sacrificielle à la marchandise désanimalisée, la transition est loin d'être achevée. C'est pour l'instant uniquement l'élevage avicole qui est ainsi intensifié, spécialisé, concentré et, dans une certaine mesure, mondialisé et financiarisé<sup>1179</sup>. Mais ce processus lui-même n'est pas encore mené à son terme car les volailles restent, dans leur grande majorité, achetées chez le boucher artisanal – ce qui illustre au demeurant l'articulation entre le circuit artisanal et le circuit de masse.

---

<sup>1179</sup> Pour l'économiste Jean-Louis Rastoin, ce sont là les principales caractéristiques du nouveau système alimentaire (source : <http://www.revue-projet.com/articles/2008-6-les-multinationales-dans-le-systeme-alimentaire/> ; consulté le 24/07/2015).

Les techniques et les infrastructures qui permettraient la massification de la viande sont pour l'instant encore embryonnaires : le marché reste fragmenté, émietté. Même attachés au piquet et nourris de fourrages, petits et gros ruminants sont toujours élevés dans des configurations semi-extensives alors que les cochons voient l'industrialisation de la production de leur chair freinée par de nombreux tabous rituels. Les régulations culturelles restent en effet très fortes : de nouvelles normativités émergent tandis que les anciennes acquièrent souvent un nouveau sens. Le modèle de consommation cérémonielle persiste dans bien des cas, côtoyant sans trop de conflits le modèle banalisé, alors que les mangeurs favorisent toujours la viande fraîche. La « rétention rurale » (Landy & Racine, 1997, p.178) freine les velléités de l'industrie et contribue à une certaine persistance des représentations et des usages. Le pouvoir central et le nationalisme hindou contribuent fortement à « dé-banaliser » en les politisant les pratiques liées à la viande. Malgré son insertion croissante dans un fonctionnement de marché, l'économie indienne de la viande reste donc « encastrée » (*embedded*) dans les relations sociales – fournissant d'une certaine façon un contre-exemple à la *Grande Transformation* théorisée par Karl Polanyi (1983, p.104).

Car, en Inde comme ailleurs, la viande n'est pas un *produit* comme les autres : ses propriétés matérielles ne peuvent être totalement escamotées, niées ; tout au contraire, elles déterminent en très grande partie ses modalités de production, de transformation et de consommation (Fine, 2002, p.216). Autrement dit, l'aspect « organique » de la viande exerce à lui seul une tyrannie<sup>1180</sup> sur la configuration des circuits dans lesquelles celle-ci s'insère : nécessité de nourrir la bête, de la transporter, de la dépouiller, de conserver la chair, etc. À elles seules, les propriétés anatomiques (configuration du squelette, des muscles, des organes, des articulations, etc.) et biologiques (matière stercoraire potentiellement contaminée, oxydation et corruption des chairs, etc.) des bête et des carcasses sont autant de contraintes pesant sur l'organisation des circuits. Mais la viande n'est pas non plus un *produit organique* comme les autres. Elle est issue d'animaux, lesquels sont dotés de caractéristiques comportementales, d'une mobilité propre, d'une sociabilité particulière, appelant des techniques spécifiques : d'une part, leur protection, leur reproduction et leur nourrissage doivent être garantis (Digard, 1990, p.203) ; d'autre part, l'obtention du produit final exige leur mise à mort. Même mécanisé, l'abattage continue à confronter l'homme à l'animal meuglant, bêlant, ruant, excréant, sanguinolant et exsudant. Par ailleurs, l'interaction avec la vie animale et le nécessaire meurtre alimentaire n'ont pas uniquement des implications techniques : ils font aussi de la viande un puissant support de significations. En dernier lieu, la viande n'est pas un *produit animal* comme les autres : c'est également un *aliment*. On l'a longuement dit : son incorporation, biologique comme symbolique, est chargée de sens et d'enjeux (Fischler, 2001, p.66).

---

<sup>1180</sup> Un peu de la même façon que, selon Fernand Braudel, le riz exerçait une « tyrannie exceptionnelle » en Extrême-Orient (1979, p.166), du fait de ses propriétés organiques (technique hydraulique élaborée, manipulations nécessaires, etc.).

A mesure qu'ils se déploient, les circuits indiens de la viande semblent démultiplier les significations de cet aliment particulier. Cela est particulièrement vrai à l'échelle des mangeurs, et surtout au sujet des connaissances, des imaginaires et des demandes que ceux-ci développent quant à ces circuits. Si la marchandisation et l'éloignement croissant des différentes composantes des circuits autonomisent progressivement l'acte de consommation, ces circuits n'en deviennent pas pour autant un monde invisible, ignoré, rejeté. Au contraire, les mangeurs entretiennent et renouvellent des représentations et des exigences, plus ou moins formulées, afférentes à la production et à l'approvisionnement de ces viandes.

## B. Les savoirs, imaginaires géographiques et exigences des mangeurs

### 1. La viande : une marchandise fétichisée ?

Si la viande est une marchandise, alors le rapport que les individus entretiennent avec elle pourrait, pour reprendre le fameux terme de Karl Marx, impliquer aussi un certain « fétichisme » (1993, p.83). En effet, pour le penseur allemand, la marchandise « cache les rapports sociaux entre capitalistes et prolétaires » (Laburthe-Tolra & Warnier, 2003, p.322). Ce faisant, elle est investie d'un « caractère mystique » (Marx, 1993, p.81) : son caractère « social » est vu comme un attribut naturel, intrinsèque, indépendant des relations de travail qui ont contribué à sa production. On doit au géographe britannique David Harvey d'avoir repéré et théorisé le caractère spatial de ce fétichisme : d'un côté, le fétichisme naît, dans les mots de Marx, quand « l'échange a acquis [...] une extension suffisante »<sup>1181</sup> (*ibid.*, p.84) ; de l'autre, il génère chez le consommateur une « ignorance géographique »<sup>1182</sup> (Harvey, 1990, p.423) sur les conditions de production et de circulation de la marchandise. Et plus l'extension, la diffraction géographique des circuits sont grandes, plus les connaissances liées à la marchandise sont susceptibles d'être « partielles, contradictoires et différenciées »<sup>1183</sup> (Appadurai, 1986b, p.56). Devenue une marchandise dont la sphère de production s'éloigne inexorablement de celle de consommation, la viande semble donc en Inde parfaitement éligible à cette « fétichisation », à la production de connaissances fragmentaires, diverses, antithétiques<sup>1184</sup>.

Pourtant, on constate que les savoirs des mangeurs sont relativement conformes à la réalité « dévoilée », « objective » des réseaux d'approvisionnement tels qu'ils ont été décrits. Ces

<sup>1181</sup> On comprend par là : une extension spatiale.

<sup>1182</sup> « geographical ignorance ».

<sup>1183</sup> « partial, contradictory, and differentiated ».

<sup>1184</sup> Les géographes Ian Cook et Philip Crang (1996) ont cherché à enrichir cette notion de fétichisme. Dans le cadre de leur étude des circuits et des cultures alimentaires, ils suggèrent que les « savoirs géographiques » (*geographical knowledges*) des consommateurs sont reliés à un double fétichisme de la marchandise : un premier fétichisme, au sens marxiste, limitant les connaissances relatives à des « circuits d'approvisionnement distanciés dans l'espace » (*spatially distanced systems of provision*) ; un deuxième fétichisme qui réactive, réenchante à nouveaux frais les connaissances au sujet des lieux de production, s'attachant à différencier ces marchandises d'autres produits, goûts et espaces standardisés, fonctionnels, homogènes (*ibid.*, p.132). Ainsi, alors même que la connaissance directe relative aux circuits de production est de plus en plus limitée, les imaginaires géographiques des mangeurs perdurent et se renouvellent.

connaissances sont généralement directes. En contexte rural, l'élevage (hormis celui des poulets de chair) reste une activité à très grande visibilité, effectuée à proximité des lieux de vie. Les animaux ne sont pas absents du contexte urbain (cf. supra). Cependant, ce sont plus des circulations vers le monde rural (visite de la famille, excursions) ainsi que des souvenirs d'une enfance campagnarde ou des récits de proches qui façonnent un imaginaire lié au monde animal. De nombreux mangeurs de viande, même parmi les urbains, m'ont dit avoir déjà assisté à la mise à mort d'un petit ruminant – dans le cadre d'une fête religieuse ou d'un abattage alimentaire. L'abattage des poulets étant pratiqué à même l'étal, il est *de facto* exposé à la vue des chalands. Par ailleurs, certains hommes m'ont affirmé qu'ils n'auraient aucun problème à effectuer eux-mêmes cet acte<sup>1185</sup>. Dans le cas des poulets de chair, ces connaissances semblent en revanche souvent indirectes et quelque peu lacunaires : leur élevage étant à présent effectué dans des lieux clos et à l'accès contrôlé, les représentations des mangeurs sont ici plus tributaires des informations relayées par les médias. C'est alors la filière industrielle elle-même qui prend en charge la génération des savoirs et des dispositifs de confiance. Le slogan de Suguna, « Younger, tender, better »<sup>1186</sup>, ainsi que le recours fréquent à la couleur verte sur les différents panneaux, tendent à élaborer des croyances, des jugements, instaurant notamment une double image de naturalité et de maîtrise technique. Les images employées visent également souvent à entretenir l'imaginaire, quelque peu mythifié, de volailles gambadant librement autour des maisons. Cependant, certains mangeurs, voyant arriver chez le boucher artisanal les volatiles en cages, pensent que les poulets sont élevés en batterie.

Les connaissances que les mangeurs ont des réseaux d'approvisionnement sont donc structurées par ce que les géographes Peter Jackson, Neil Ward et Polly Russell nomment des « tropes » : la mémoire, la connexion et la visibilité (2009, p.21). Si les savoirs relatifs aux ruminants trouvent leur origine dans une visibilité élevée et une connexion matérielle directe, ceux liés aux poulets de chair articulent une invisibilité des processus à des souvenirs (mythifiés) des mangeurs et à des stratégies de communication par lesquelles l'industrie cherche à maintenir une connexion cognitive et affective au produit.

## **2. Les viandes, prises dans une « filière des nourritures »<sup>1187</sup>**

Les modalités d'élevage des poulets ont des influences sur les représentations que les mangeurs se font de la chair de ces animaux. Principalement, une distinction est ainsi faite entre les poulets de chair (*broilers*) et les poulets de campagne (*country chickens*), associant alimentation des bêtes et propriétés thermiques de viandes. Des clients d'une boucherie de Chennai m'ont ainsi dit :

---

<sup>1185</sup> Je regrette cependant de ne pas avoir posé plus systématiquement cette question ainsi que d'avoir rarement établi de distinction entre l'abattage d'un poulet et celui d'un petit ruminant.

<sup>1186</sup> Ce slogan est présent sur les emballages des produits transformés et sur les écriteaux de nombreuses boucheries vendant des poulets de la marque.

<sup>1187</sup> Zimmermann, 1982, p.8.

- « - La viande des poulets de campagne est trop chaude car ils mangent de la mauvaise nourriture sur le bord de la route !  
 - Et le poulet de chair ?  
 - Le poulet de chair n'est pas trop chaud car dans les fermes (*paṇṇai*) ils sont bien nourris. »

Une hindoue de caste intermédiaire m'a également dit que la viande de poulet est échauffante car les exploitations seraient mal tenues (*badly maintained*), trop sales. C'est donc l'absence de contrôle de la nourriture et des espaces fréquentés qui induirait ce trop fort potentiel d'échauffement. Si l'on se réfère aux catégories animales propres à l'Inde védique (cf. supra), tout se passe comme si les poulets de campagne, en se mouvant librement, en picorant *ad libitum*, frayaient avec les frontières de la domesticité, perdaient leur statut de *paśu*, échappant au territoire autorisé dans deux directions opposées : vers le trop proche (le village), ils s'humaniseraient ; vers le trop lointain (la forêt), ils s'ensauvageraient – la supposée saleté des exploitations intensives renverrait quant à elle à une sorte de nature indomptable qui viendrait contaminer la sphère domestiquée<sup>1188</sup>. C'est d'ailleurs bien la maîtrise de leur alimentation (dont les pratiques de l'élevage hors-sol garantissent le caractère végétal) et des espaces parcourus par les poulets qui a contribué à rendre leur chair acceptable aux castes intermédiaires – chez certains Brahmanes du Népal, le *broiler* est aujourd'hui mangé alors même que le *country chicken* reste formellement banni. Derrière la définition des méthodes d'élevage acceptables, c'est une définition du domestique et du sauvage qui s'écrit, le tracé d'une ligne de partage entre des territoires qui s'effectue. L'animal fait alors office de passeur entre les espaces et les corps : il quintessencie les propriétés d'un lieu pour faire transiter, une fois abattu, ces qualités à celui qui en incorpore la chair (Vialles, 1988, 18.). La viande des bêtes élevées dans des territoires trop « sauvages » transmettrait ainsi cette caractéristique animale, trop animale, aux mangeurs.

En effet, pour de nombreux Indiens, les viandes (comme tous les aliments) sont vues comme étant insérées dans ce que, à la suite de Francis Zimmermann, on peut nommer des « filières » (1982, p.8). Jusqu'à présent, le terme « filière » a été réservé à une organisation administrée et industrielle des réseaux de production. Je l'emploie ici dans une autre acception : dans la conception indienne, les corps des mangeurs de viande sont connectés à des animaux et à des espaces participant tous à la transaction, au cheminement généralisé des substances, des propriétés, des humeurs, des saveurs (*rasa*) (Assayag, 2005, p.204). Ces essences, ces fluides circulent « au sein des matières organiques » (Zimmermann, 1982, p.180), « dans les profondeurs du paysage et se diffusent à travers la chaîne des êtres » (*ibid.*, p.21). Car cette chaîne des êtres, déjà évoquée (cf. chapitre 2), ne consiste pas en un ordonnancement figé d'entités structurellement hiérarchisées et définies de façon autonome : chaque maillon de la chaîne est au contraire pris dans un continuum au sein duquel « un processus infini de transformations sans rupture » (Galey, 1993, p.49) permet la définition et la recomposition permanente de « l'ensemble des différentes catégories du vivant inscrites dans le cosmos »

<sup>1188</sup> Rappelons avec Mary Douglas que « la saleté est quelque chose qui n'est pas à sa place » (2001, p.55)...



(*ibid.*, p.49). La notion de filière constitue donc un mode d'appréhension cognitive, renvoyant à des propriétés (diététiques, thérapeutiques, morales, etc.) des nourritures, dessinant pour chaque mangeur une géographie subjective et particulière, tant physique qu'humaine. Partie intégrante de la filière, le mangeur cherche à assurer l'équilibre, la compatibilité entre les différentes substances qu'il ingère et qui le composent (Daniel, 1984, p.8). Il évalue de la sorte les qualités idiosyncrasiques d'une viande en fonction de sa caractérisation personnelle (caste, humeurs, âge, etc.), du contexte (saisons, configurations astrales, entourage, espace occupé, etc.), mais également de ce qu'il sait de l'animal, de son alimentation, des territoires de son élevage, etc. Dans son choix alimentaire, chaque mangeur déploie donc une perspective singulière sur le monde (Appadurai, 1986a, p.756) – un monde lui-même conçu par la pensée ayurvédique comme une « filière de nourritures et [une] série de cuissons ou digestions successives, au terme desquelles les essences nourricières tirées du sol s'exhalent dans le fumet médicinal des viandes » (Zimmermann, 1982, p.8). Francis Zimmermann n'hésite pas à utiliser l'expression de « terroir » (*ibid.*, p.13) pour décrire cette relation dans laquelle l'animal extrait des saveurs du territoire où il paît et les transmet au mangeur par sa chair.

Certes, cette conception de l'insertion de l'homme, par le truchement de l'ingestion de viande, dans des filières de nourriture est avant tout théorique. Mais les pratiques et les représentations relevées sur le terrain et relayées tout au long de ce travail témoignent souvent de sa survivance. Cette conception « transactionnelle » des chairs ingérées est illustrée notamment par la prise en compte de propriétés thermiques des viandes, par la valorisation du poulet de campagne comme une nourriture thérapeutique, par l'attribution de vertus vitalisantes au gibier, par les modalités de transformation et de cuisson des viandes, ou par les nombreuses craintes exprimées à l'égard des doses d'antibiotiques administrées aux poulets. En outre, de même que les bouchers expriment souvent leur préférence pour des animaux venant des Etats du Maharashtra, du Karnataka ou d'Andhra Pradesh, certains mangeurs ont un discours relatif aux régions où les viandes seraient les meilleures. Raja Murthy, un hindou de caste Vanniyar, m'a ainsi expliqué :

« A la maison [à Pondichéry] je suis végétarien depuis mon mariage, mais j'ai repris la consommation de viande en voyageant à Theni [pour le travail] ; là-bas la viande, en fait la chèvre, est bien meilleure. Donc, quand je suis là-bas, j'en prends tous les jours ».

Ces conceptions ne sont pas forcément propres au monde indien : les exigences relatives aux conditions d'élevage des bêtes sont aussi exprimées dans le monde occidental. Peut-être parce que l'Occident ne s'est pas totalement débarrassé des « images communes aux physiologies antiques » (*ibid.*, p.180) dépeignant une semblable circulation des fluides, elle-même tributaire d'une « loi de contagion » dans laquelle James George Frazer voyait un universel de la nature humaine (Simoons, 1994, p.307). Mais en Inde, cette insertion des individus dans une filière de substances semble un principe ordonnateur des représentations bien plus opérant : les propriétés d'un territoire affectent, aussi bien biologiquement que moralement, les humains qui y

vivent et qui s'en nourrissent<sup>1189</sup>. A ce titre, la modification de paramètres biogéographiques d'un territoire (utilisation accrue de produits chimiques, réchauffement climatique, etc.) est très souvent perçue comme ayant un effet adultérant sur le goût et les qualités diététiques des aliments, nuisant ainsi directement à la santé, au bien-être (*wellbeing*) corporel et mental des résidents (Nichols, 2015)<sup>1190</sup>.

Cette insertion des mangeurs de viande dans des filières à la fois sensibles et intelligibles est cependant limitée. La première limite est manifeste : les transactions sont surtout perçues comme se déroulant dans l'espace, mais rarement dans le temps. En effet, la notion de métempsychose n'a jamais été évoquée au cours des entretiens que j'ai menés : autrement dit, personne ne m'a dit s'abstenir de viande, ou d'une viande particulière, car l'âme d'un ancêtre aurait pu transmigrer dans l'animal abattu. La deuxième est plus formulée comme une hypothèse : la déconnexion, l'éloignement et l'invisibilité croissants des réseaux de production et d'acheminement, notamment ceux des poulets de chair, pourraient à terme participer de la rupture de cette conception en termes de filières. Sans verser dans la vision téléologique d'une mondialisation « laminoir des cultures », d'un progrès technoscientifique qui homogénéiserait représentations et pratiques, il y a fort à parier que, dans une dialectique des infrastructures et des superstructures, le cloisonnement total de l'industrie avicole à la fois batte en brèche les conceptions relatives à la circulation généralisée des substances à travers le cosmos et ne soit rendu possible – c'est-à-dire accepté, encouragé, réclamé – que par le dépérissement, aussi partiel et relatif fût-il, de l'imaginaire de ces humeurs fluides en perpétuelles transactions.

C'est bien dans un écroulement complexe et mouvant, aussi bien éthique que technique ou écologique, que se trouvent intimement insérés les circuits de la viande. Derrière le rapport aux produits carnés, c'est une certaine « relation de l'humanité à l'étendue terrestre » (Berque, 1996, p.77) qui se joue. Dans sa volonté déjà évoquée (cf. chapitre 2) de « plier en quatre » (Descola, 2014, p.195) les relations que les sociétés entretiennent avec le monde, Philippe Descola classe la pensée indienne dans la catégorie de l'« analogisme »<sup>1191</sup> (2005, p.176). Je me garderai bien ici de valider trop hâtivement cette distinction – quoique la description que l'anthropologue donne de cette ontologie semble compatible avec la conception des filières de nourritures telle qu'elle vient d'être exposée – et de ranger les faits observés dans cette typologie quadripartite ; cependant, je peux suggérer que les nouvelles modalités de production et de rapports avec les

---

<sup>1189</sup> Plus spécifiquement, les mangeurs valorisent les aliments issus de leur territoire d'origine (*ūr*), de leur propre terre, de leur propre communauté (Collingham, 2009, p.19) : le sol et la personne qui y est né, qui y vit, échangent des substances (Daniel, 1984, p.63).

<sup>1190</sup> Même si dans les discours, la référence aux filières de substances se couple de plus en plus fréquemment à la mobilisation de la notion de « naturel » (*natural*), toujours exprimée en anglais car elle semble relativement étrangère aux catégorisations indiennes (Galey, 1993, p.51).

<sup>1191</sup> Pour Philippe Descola, l'analogisme est un « mode d'identification qui fractionne l'ensemble des existants en une multiplicité d'essences, de formes et de substances séparées par de faibles écarts, parfois ordonnées dans une échelle graduée, de sorte qu'il devienne possible de recomposer le système des contrastes initiaux en un dense réseau d'analogies reliant les propriétés intrinsèques des entités distinguées » (2005, p.280).

animaux dans le monde indien, notamment dans le contexte de l'élevage avicole, pourraient signaler un basculement vers une nouvelle ontologie<sup>1192</sup> – ou éventuellement invalider le classement de la pensée indienne dans cette catégorie de l'analogisme.

### 3. Un régime de régulation : la référence au halal

Ceci étant, la marchandisation et la massification ne s'accompagnent pas d'un dépérissement total des significations et des exigences relatives à la viande ingérée. On a vu combien la persistance d'une modalité de consommation cérémonielle et les très nombreuses régulations de la consommation témoignaient de la permanence et de la prolifération des représentations. Ainsi, les savoirs géographiques des mangeurs rencontrés contribuent à une certaine définition de ce qu'est une viande « bonne à manger » (et donc également « bonne à penser ») par la formulation d'exigences relatives à la configuration des circuits. Parmi d'autres, un régime de régulation des circuits carnés s'impose de plus en plus nettement : la demande d'une viande halal. Les références y prolifèrent au Tamil Nadu, principalement à Chennai : de très nombreuses boucheries, des restaurants, mais aussi des industriels mentionnent le caractère halal des viandes proposées<sup>1193</sup> ; à l'abattoir de Pulianthopu, tous les animaux sont abattus selon ce principe – c'est aussi le cas dans les abattoirs bovins informels tenus par des hindous Dalits à Hosur ; des instituts de certification se développent, etc.

Plusieurs explications peuvent éclairer cette prolifération. Déjà, ce qui importe dans la mise en œuvre et en valeur de cette méthode dans le contexte d'abattage, ce n'est pas tant la signification propre des gestes opérés, ni même la croyance en la légitimation par le divin de la viande ainsi obtenue<sup>1194</sup>, mais bien la référence religieuse, le sens commun, l'activation d'un sentiment d'appartenance pour une communauté musulmane souvent marginalisée ou stigmatisée par le nationalisme hindou. Plus largement, la ritualisation de l'abattage peut aussi être interprétée comme un substitut à une pratique sacrificielle qui disparaît (dans le cas des hindous) ou qui n'est exigée qu'un seul jour de l'année (dans le cas des musulmans, lors de la fête la *Bakr Aïd*)<sup>1195</sup>. Dans un contexte de massification de la production et de mise à distance des pratiques d'abattage, l'exigence du halal peut alors être comprise comme une façon pour le mangeur urbain de s'assurer que ce qu'il mange est bien un animal abattu et non pas du cadavre. Cela m'a été clairement dit : musulmans, hindous et chrétiens ne veulent pas manger d'« animal mort ». Plus largement, elle permet au mangeur de se confronter, même lointainement, à la violence de cette mise à mort qu'il devine et qui le fait sourdement culpabiliser,

<sup>1192</sup> Le géographe Augustin Berque considère justement que l'élevage moderne de poulets, « dans l'Illinois ou dans le Sichuan, repose en dernière instance sur une ontologie dualiste, où l'être du sujet humain se distingue radicalement de celle de l'objet sur lequel il agit » (1996, p.24).

<sup>1193</sup> Tous les poulets transformés de Suguna sont vendus avec une certification halal.

<sup>1194</sup> On a vu combien était grande la latitude par rapport aux prescriptions.

<sup>1195</sup> Rappelons que dans le sacrifice l'horizon de l'acte est la communication avec un au-delà ; dans l'abattage rituel, c'est l'obtention de viande qui est guide l'action, mais, afin de se protéger de conséquences négatives, celle-ci doit être effectuée en conformité avec des prescriptions (Poulain, 2002, p.241).

mais avec laquelle la connexion est rompue. A présent, les abattoirs sont éloignés des temples<sup>1196</sup> et les abatteurs sont des professionnels anonymes : même si la mise à mort n'est plus envisagée, comme du temps du sacrifice védique, comme une transaction avec les autres composantes de l'ordre socio-cosmique, il importe de réintroduire, même sur un mode mineur, un élément de ritualité, de transcendance, rendant l'acte d'abattage et, derrière, de consommation de viande, à la fois juste et légitime.

Plus que la survivance d'une coutume ancestrale, l'exigence du halal est donc un moyen de concilier d'un côté un impératif – religieux pour les musulmans (rendre la viande consommable par la permission divine) ou symbolico-pragmatique pour les hindous (donner un sens à la mise à mort, éviter la cruauté et évacuer le sang) – et de l'autre la massification de la production et de la consommation de viande dans le contexte de l'Inde urbaine actuelle. Par ailleurs, de nombreuses personnes, acteurs professionnels comme mangeurs, valorisent la viande halal pour ses qualités sanitaires : la méthode employée permettrait de garantir des bonnes pratiques dans les abattoirs (bon traitement des animaux, sérieux du travail, etc.) et surtout d'obtenir une saignée totale assurant une bonne conservation de la carcasse<sup>1197</sup>. L'argument religieux se trouve donc relié à, voire parfois remplacé par, des arguments hygiéniques ou moraux. La nouvelle normativité sanitaire et hygiénique propre à la consommation banalisée peut de la sorte aller de pair avec l'exigence du halal, car elle fonctionne elle aussi comme une forme d'exigence de pureté symbolique (Douglas, 2001, p.54). Le halal s'impose ainsi comme une norme<sup>1198</sup> et contribue à attribuer de nouveaux sens à la consommation de viande : spirituels, sanitaires, identitaires, statutaires, etc. Tout en accompagnant le processus de sécularisation, il illustre par le même mouvement l'impossibilité d'une banalisation totale de toute consommation carnée.

### **III. Le rapport des individus à la viande : frontières, proximités, éloignements**

#### **A. Le sang qui sépare et le sang qui lie**

Ce que révèle en Inde la double légitimité religieuse et scientifique de la viande halal, c'est la reformulation de « règles de la bonne mort animale » (Méchin, 1991) renvoyant aux significations accordées aux produits carnés. Plus largement, les recompositions sociales et spatiales des circuits de la viande (l'émergence d'un circuit de masse aux côtés du circuit artisanal) vont de pair avec un nouveau régime de distanciation, matérielle et symbolique, de la viande qu'il s'agit à présent d'interroger.

---

<sup>1196</sup> Temples dans lesquels George Bataille voit justement l'origine des abattoirs : les deux usages, implorations et tueries, étaient, selon ses dires, jadis mêlés (1929, p.329).

<sup>1197</sup> Si certains voient dans ces mérites sanitaires une conséquence incidente des pratiques mises en œuvre, d'autres se livrent à une justification scientifique *a posteriori* des règles religieuses : cela est très courant dans le monde indien, mais l'école anthropologique du matérialisme culturel a bien montré que les chercheurs n'étaient pas à l'abri de tels raisonnements...

<sup>1198</sup> A l'instar de ce que Christine Rodier constate en France (2010).

### 1. Le rapport à la viande : une question de distances

La fragmentation des représentations pointe une constante indéniable : par les rapports qu'ils entretiennent avec les produits carnés, les acteurs sociaux, individuels comme collectifs, professionnels comme mangeurs, végétariens comme carnivores, réalisent un acte géographique fondamental : ils tracent des frontières au sein d'une réalité fluctuante et disparate, ils attribuent des places, matérielles et immatérielles, aux différents collectifs (animaux, groupes humains, êtres spirituels, etc.), établissant entre eux ce qu'ils jugent être une juste distance.

Le rapport des hommes aux animaux a été de longue date analysé comme un jeu sur la distance : cette idée, exprimée dans le titre d'un chapitre de George Ravis-Giordani (1995)<sup>1199</sup>, a été développée par de nombreux auteurs, notamment des géographes<sup>1200</sup>. Dans l'introduction de leur ouvrage intitulé *Aux frontières de l'animal*, Annik Dubied, David Gerber et Juliet Fall précisent justement que « les représentations et les pratiques liées aux animaux se nourrissent d'un jeu sur la distance » (2012, p.10). Mais, plus que dans le simple rapport aux animaux, c'est dans le rapport à la viande que se joue, d'une façon encore plus sensible, cette « mise à bonne distance ». C'est là le propos de nombreux anthropologues<sup>1201</sup> : « pour pouvoir manger des animaux, nous devons mettre de la distance entre eux et nous » rappelle par exemple Jean-Pierre Digard (2007, p.177). Encore plus spécifiquement, la pratique sacrificielle consiste, elle aussi, en une mise en ordre du monde : dans ce cas-là, ce ne sont pas seulement les bêtes qui sont mises à bonne distance, mais également les hommes et les dieux<sup>1202</sup> – le mythe de Prométhée rappelle combien le partage des restes du sacrifice sert à distinguer ces deux derniers groupes (Detienne, 1979, p.16).

Cette idée de mise à distance par la consommation (ou la non-consommation) de viande prend tout son sens dans la conception de « filière de nourritures » exposée plus haut. Car cette filière ne doit pas être comprise comme une simple chaîne qui relierait deux extrêmes : les animaux et les mangeurs. Théoriquement, tous deux sont en fait inclus dans une filière beaucoup plus vaste : l'homme n'est pas le point terminal mais un simple maillon, pris entre ceux qui constituent sa pitance (ceux *qu'il* mange), situés en-deçà, et ceux qui reçoivent ses oblations (ceux *qui le* mangent), situés au-delà (Zimmermann, 1982, p.224). Par l'ingestion (hautement régulée) de viande, l'être humain stabilise sa propre place au sein de ce cosmos et en assigne une à ses autres composantes. Tout se passe donc comme si, avec le sang des bêtes, étaient tracées des frontières destinées à clore des territoires, à effectuer des regroupements, à agréger des éléments et à en disjoindre d'autres.

<sup>1199</sup> « La relation à l'animal : un jeu sur la distance ».

<sup>1200</sup> On peut citer, entre autres : Philo & Wolch (1998, p.112), Staszak (2002, p.20), Philo & Wilbert (2005, p.5), Estebanez & Staszak (2012).

<sup>1201</sup> Citons ici Leach (1980, p.281), Vialles (1987, p.126), Méchin (1991, p.64), Fabre-Vassas (1994, p.363), Milliet (1995, p.86), Delavigne (1999, p.553), Digard (2007, p.177), Porcher (2011, p.37).

<sup>1202</sup> Au sujet de la Grèce antique, voir Detienne (1979, p.16) ou Durand (1979, p.155) ; au sujet de l'Inde, voir Tarabout (1986, p.563), Herrenschmidt (1989, p.90) ou Galey (1993, p.63).

## 2. Les hommes et des bêtes : être à bonne distance

Les collectifs ainsi formés sont de plusieurs types. Déjà, les différentes significations accordées à la viande dessinent des lignes multiples entre la communauté des hommes et celle des bêtes. Cette géographie imaginaire du rapport homme-animal demande à être précisée, tout d'abord théoriquement. A l'évidence, la coupure claire, la césure ontologique entre l'homme et l'animal telle qu'elle prévaut en Occident (Kilani, 2002) n'a pas la même évidence dans le monde indien (Balbir & Pinault, 2009, p.10). Les textes anciens insistent surtout sur la continuité (Das, 2013, p.20) : l'homme est avant tout vu comme un animal. Mais cette catégorie « animal » n'a elle-même pas d'unité : loin d'être subsumées sous un même terme, les bêtes sont théoriquement classées entre bêtes domestiques (*paśu* ; pouvant être sacrifiées) et bêtes sauvages (*mṛga* ; étant chassées). L'homme appartient sans contestes à la première catégorie, celle qui est également éligible à l'immolation : comme tout animal, il mange et est mangé. Mais l'homme n'en a pas moins la particularité d'être le premier dans l'échelle des vivants : les autres sont à son service (Zimmermann, 1982, p.218) ; c'est également le seul à pouvoir à la fois sacrifier et être sacrifié (Reed, 2013, p.29) ; les textes affirment que les autres animaux domestiques donnent leur consentement à ce sacrifice par la main de l'homme (Das, 2013, p.23).

Ce rapport au monde animal reste théorique et avant tout littéraire. La persistance de pratiques sacrificielles atteste de sa survivance, même marginale, alors que la massification de la production et de la consommation pourrait tout aussi bien être un indice probant de son érosion<sup>1203</sup>. Le rapport à la viande de ces animaux contribue quant à lui à assigner beaucoup plus nettement des territoires spécifiques aux différentes espèces. L'industrialisation de l'élevage et l'institutionnalisation des abattoirs procèdent par exemple à un éloignement et à une clôture concrète du domaine animal. Inversement, refuser de manger de la viande, c'est parfois refuser de reconnaître la ligne symbolique de démarcation entre les espèces, procéder à une extension du domaine du commun (Mahias, 1985, p.93), à un resserrement de la chaîne des êtres.

### a. Une mise à distance, réelle et symbolique, de l'animal abattu

Cette ligne de partage n'est jamais figée ; la mise à mort des bêtes la redéfinit, en procédant à un éloignement ponctuel de l'animal destiné à être abattu<sup>1204</sup>. Très concrètement, c'est parce que, une fois vendue, sa vache est menée dans des territoires lointains, que l'éleveur hindou en accepte la destinée finale – même s'il n'en consommera pas la chair. L'émergence de l'abattoir comme institution peut aussi être lue comme une mise à distance finale permettant la mise à mort : éloigné, massifié, rendu anonyme, le meurtre alimentaire devient possible.

---

<sup>1203</sup> Une enquête plus approfondie permettrait d'interroger ces catégories, à l'époque du poulet surgelé et des labradors que la classe supérieure commence à fièrement arborer au bout de leur laisse dans les rues de Chennai.

<sup>1204</sup> Cette mise à distance est également effectuée dans les campagnes françaises dans le cas de l'abattage du cochon passant du titre de « monsieur » à celui de « méchant » (Fabre-Vassas, 1994, p.101).

La mise à distance, cette fois-ci sémantique et symbolique, des animaux destinés à l'abattage apparaît aussi clairement dans la terminologie employée pour désigner des lieux, des techniques ou des produits<sup>1205</sup>. En langue tamoule, les deux termes les plus couramment employés pour désigner un lieu d'abattage sont « *āṭṭuppaṭṭi* » ou « *āṭṭuttoṭṭi* », ce qui signifie à peu près « la bergerie », « le parc à moutons », « le lieu des petits ruminants ». Evacuant et la réalité du meurtre et la présence de bovins, ils oblitèrent l'acte potentiellement doublement impur qui se déroule en ces lieux. Pourtant, il existe des termes officiels, plus littéraires : le terme « *iraicci kūṭam* » fait littéralement référence à un « hall pour la viande » et celui « *kacāppu kiṭakku* »<sup>1206</sup> à un « entrepôt d'abattage ». Pour parler de l'abattage<sup>1207</sup>, les locuteurs tamouls utilisent le terme « *veṭṭu* », renvoyant plus à la notion de « couper », aux dépens de « *kol* » qui signifie « tuer » ou « *kacāppu* » qui désigne littéralement l'action de mettre à mort un animal. Les boucheries prenant le nom de *protein shops* participent, elles aussi, de ce mouvement d'éloignement de l'animalité. Cela est encore plus évident si l'on considère les termes anglais qui s'imposent aujourd'hui à Chennai, notamment au sein de la classe moyenne, pour nommer les différentes viandes : même au sein d'une phrase énoncée en tamoul, « *chicken* », voire « *broiler* », remplace « *kōḷikkari* » (viande de poulet), « *mutton* » remplace « *āṭṭukkaṛi* » (viande de mouton) et « *beef* » remplace « *māṭṭukkaṛi* » (viande de bovin)<sup>1208</sup>. La viande et l'animal disparaissent, les mots rendent l'objet méconnaissable<sup>1209</sup> (Digard, 1990, p.238). Nibert Elias voit dans ce mouvement, qu'il observe à l'Époque moderne en Occident, un refoulement, chez les mangeurs, de leur propre « nature animale » (1973, p.257). Mais cette mise à distance de l'animalité de l'homme se combine, avec la dynamique de massification, à une mise à distance, une occultation même, de la nature animale de la viande et de l'animal lui-même<sup>1210</sup> : dans les boucheries haut de gamme, la viande et l'animal ont presque totalement disparu. Mais le « déplacement » de l'animal abattu ne se fait pas uniquement « par le côté » en l'éloignant du domaine des humains, ou « par le bas » en le rapprochant de l'empire des choses inanimées : plus rarement, la sortie peut s'effectuer « par le haut », dans le cas par exemple du rituel sacrificiel hindou au cours duquel la bête est offerte à la divinité.

La mise à bonne distance de l'animal n'est pas qu'un éloignement : la volonté manifestée par de nombreux acheteurs de reconnaître la morphologie de l'animal dans la carcasse et d'acheter de la viande fraîche met l'accent sur la recherche de l'identification d'une certaine proximité, morphologique ou symbolique, entre la bête et le mangeur. D'une manière générale, l'ensemble des actes de préparation de la viande témoignent de cette mise à bonne distance. La saignée

<sup>1205</sup> Comme le précise Marie-Claude Mahias, les rapports de la langue et des techniques permettent de concevoir la façon dont une culture « perçoit et organise ces techniques » (2010, p.176).

<sup>1206</sup> Source : <http://www.sanskrit-lexicon.uni-koeln.de/cgi-bin/tamil/recherche> ; consulté le 27/03/2014.

<sup>1207</sup> Le terme français « abattre » lui-même « végétalise » l'acte de tuer (Vialles, 1987, p.49).

<sup>1208</sup> Ces termes anglais sont également transcrits phonétiquement dans l'écriture tamoule, par exemple sur des enseignes de boucheries ou sur des menus.

<sup>1209</sup> Il s'agit en fait d'un double éloignement, car les termes anglais ont eux-mêmes une étymologie française (Goody, 1984, p.223 ; Fiddes, 1992, p.97) !

<sup>1210</sup> On retrouve là le processus de désanimalisation (cf. supra).

visé à produire de la viande en éloignant la chair obtenue du domaine animal (Méchin, 1991, p.64) ; l'acte culinaire lui-même consiste en une négociation du bon emplacement de la viande, entre animalité et humanité : la découpe finale, l'assaisonnement, la transformation par la cuisson éloignent encore plus la chair – sa forme, sa couleur, sa saveur – du corps de la bête dont elle est issue, mais elles l'approchent en même temps du corps du mangeur. En contexte indien, la cuisine (végétarienne comme non-végétarienne) n'est autre qu'une pré-digestion (Mary Douglas, 2001, p.142 ; Zimmermann, 1982, p.13) : en cuisinant la viande, ses caractéristiques trop organiques, trop vivantes sont neutralisées ; elle est éloignée du monde animal et est appropriée, humanisée, autrement dit rendue incorporable<sup>1211</sup>, compatible, presque contiguë sur le plan symbolique avec l'estomac et le corps de la communauté et du mangeur. La consommation occasionnelle de sang de petits ruminants n'est, elle, rendue possible que par l'usage de nombreuses épices et la cuisson à la friture. C'est également l'extrême camouflage des viandes qui rend ces dernières acceptables dans les congélateurs des supermarchés.

Par les techniques bouchères et culinaires, le produit carné tel qu'il est consommé se différencie plus ou moins du produit brut. L'apparence physique qui lui est donnée et les perceptions et représentations qui lui sont associées en fonction des contextes et des mangeurs constituent donc des variations, potentiellement infinies, que le travail et l'esprit de l'homme opèrent à partir de ces deux caractéristiques matérielles fondamentales que sont la similitude organique de la chair animale avec la chair humaine et l'opération de mise à mort que l'obtention d'une carcasse suppose. Les degrés d'acceptation ou de rejet de ces deux propriétés irréductibles sont différemment établis et négociés en fonction des configurations des circuits et des modalités de consommation.

#### *b. Un traitement différentiel des animaux et des viandes*

En Inde, le contexte et les techniques de mise à mort et de cuisine ne se contentent pas d'attribuer une place, réelle ou imaginaire, aux animaux dans leur ensemble : ils peuvent aussi justifier ou retranscrire, par le traitement différentiel des chairs, une distinction entre les animaux. En écho aux invariants anthropologiques exposés par Edmund Leach (1980), les animaux trop proches et trop éloignés des communautés humaines ne peuvent être consommés. Ainsi, se trouve en quelques sortes reconfirmée la lointaine distinction déjà présente dans les Vedas entre les animaux sauvages et les animaux domestiques. Avec les animaux dits « de boucherie », la proximité ontologique et spatiale avec l'homme – complexion, comportement, espace de vie, etc. – est plus grande. Cette co-spatialité et cette « consubstantialité » (Bonte, 2007, p.135), différentielles en fonction des animaux, correspondent à un éloignement symbolique et matériel, lui aussi différentiel, au moment de la mise à mort :

---

<sup>1211</sup> Anne-Elène Delavigne décrit le même processus dans la transformation des viandes au Danemark (1999, p.205, p.553).



- les petits ruminants, mammifères au sang abondant, partagent souvent l'espace domestique (sans toutefois être autorisés au sein des habitations) et reçoivent parfois des noms ; leur mise à mort demande une certaine ritualisation et une parcellisation des tâches ainsi qu'un certain degré d'éloignement – c'est par une saignée totale et visible, autrement dit par une disjonction radicale entre les chairs et le principe de vie (Méchin, 1991, p.64), que leur viande apparaît comme consommable ;
- les gros ruminants devraient être étudiés séparément en fonction des animaux (espèces et sexes). Voyons juste le cas des vaches, mammifères partageant l'espace domestique, étant souvent un objet de vénération (se rapprochant par là du domaine céleste, contrairement aux buffles apparentés au domaine chthonien) et dont l'abattage est très souvent interdit, ou toléré uniquement quand il est extrêmement éloigné, dissimulé ;
- les poulets de chair au contraire, volatiles pourvus de peu de sang, chosifiés et mis à distance par l'élevage industriel, voient leur mise à mort presque occultée : elle est soit invisible, dans des usines d'abattage, soit escamotée, minimisée, à même l'étal ;
- les cochons finalement, trop similaires à l'homme, trop proches de l'espace domestique et dont le territoire se confond avec celui des basses castes – autrement dit, pas à la bonne place – sont disqualifiés comme étant maléfiques et un lourd tabou pèse sur la consommation de leur chair.

Il ne faut donc pas voir un lien de causalité simple entre d'un côté la distance spatiale et biologique entre hommes et animaux et de l'autre l'abattage : il s'agit plutôt d'un processus dialectique par lequel les bêtes sont assignées à des territoires particuliers, réels ou symboliques, constamment négociés au cours de leur vie et de leur transformation en viande<sup>1212</sup>, mais également par la massification des circuits. En d'autres termes, les processus de distinction ontologique et de distanciation spatiale sont souvent couplés.

A l'échelle des animaux, d'autres jeux sur la distance peuvent être soulignés : l'abattage, l'habillage et la découpe sont en quelques sortes des actions micro-géographiques, par la dislocation généralisée du corps animal qu'elles supposent : éloignement entre la bête et la viande, entre la carcasse, le sang et les organes internes, entre les différents quartiers, etc. Ces disjonctions successives, guidées par la morphologie des bêtes et les technologies à disposition, visent à obtenir une matière homogène (Vialles, 1987, p.55), économiquement valorisable, tout en donnant consistance à des systèmes de classification divers (comestible / non comestible, nourriture de riche / nourriture de pauvre, etc.).

### **3. Les hommes et les (autres) hommes : se distinguer ou se reconnaître par la viande**

Plus théoriquement, se projette à partir de l'anatomie du corps animal disjoint la topographie d'un espace humain ordonné, articulé, compartimenté (Durand, 1979, p.150) : à l'image du sacrifice

---

<sup>1212</sup> Un peu à l'image de ce que Jacqueline Millet décrit au sujet des chiens dans les régions où leur chair est consommée (1995).

du *Puruṣa* primordial (Malamoud, 1989, p.212), la découpe de la carcasse est une découpe du monde. Ainsi, les circuits de la viande dessinent une géographie des relations entre les hommes et les animaux, mais ils définissent aussi des groupes humains et activent des distances symboliques, les éloignant ou les rapprochant entre eux. La viande sert alors d'opérateur de connexion au sein de groupes sociaux et d'opérateur de disjonction à leurs pourtours. On l'a dit à maintes reprises : le choix des viandes acceptables, les manières d'interagir avec elles, les modalités de consommation valorisées, tout cela permet d'effectuer des regroupements et de marquer des discontinuités : les lignes de démarcation entre les groupes peuvent ainsi être tracées selon la religion (hindous *versus* musulmans), la caste (Brahmanes *versus* Dalits), l'ethnie (Tamouls *versus* Malayalis), l'âge (jeunes *versus* vieux), la catégorie sociale (classes moyennes *versus* classes laborieuses), le revenu (riche *versus* pauvres), le lieu de vie (rural *versus* urbain), etc. Les mots de Roland Barthes au sujet de l'alimentation semblent encore plus fondés au sujet de la viande : celle-ci « signale les différences » (1961, p.986). La cartographie ainsi dessinée n'est certes pas matérielle : c'est plutôt une façon d'ordonner le monde social en attribuant à chacun une place. Mais elle peut parfois être politisée et s'inscrire dans l'espace, comme cela est le cas quand, en contexte urbain, territoire végétarien et territoire carné se distinguent.

#### **4. Les hommes et les dieux : la viande qui rapproche ou éloigne du divin**

Cette mise en ordre du monde peut être étendue à d'autres collectifs, en y intégrant les êtres spirituels : les différentes significations revêtues par la viande renvoient aussi à un jeu sur les distances entre êtres humains et êtres divins. Les pratiques d'abstinence, temporaire ou définitive, de produits carnés visent à purifier le corps et, comme l'expliquent Véronique Bouillier et Gilles Tarabout au sujet des pratiques rituelles dans leur ensemble, à le faire progresser « vers des niveaux de plus grande subtilité, jusqu'à se rapprocher de l'absolu divin, voire jusqu'à se fondre en lui » (2002, p.29). Inversement, la consommation de viande peut, elle aussi, être associée à un rapprochement du divin : lors de rituels de possession, l'ingestion par le possédé du sang versé par le sacrifice constitue un nourrissage de la divinité à apaiser<sup>1213</sup> ; la carcasse ainsi obtenue, partagée au sein de la communauté, est considérée comme un *prasāda*, un reste du repas de la divinité. Le rapport à la viande participe donc de la délimitation du domaine des dieux, mais aussi d'une partition des divinités entre elles ; on l'a dit : les divinités « populaires » (Trouillet, 2010, p.109), secondaires, locales, sont carnivores tandis que celles panindiennes et d'héritage brahmanique, sont végétariennes (Trouillet, 2010, p.109).

En Inde, tout se passe donc comme si le sang des bêtes, versé ou non, servait à indiquer des continuités et des discontinuités, à tracer des emplacements adéquats, à marquer ou à briser des frontières, à fixer ou à combler des distances entre collectifs, humains ou non-humains (animaux

---

<sup>1213</sup> Plus généralement, lors des sacrifices animaux, le sang est offert à la divinité (Fuller, 2004, p.85).

ou divins). Dans la pratique ancienne du sacrifice, cette fonction du sang est verbalisée et presque matérialisée ; dans les circuits contemporains de la viande, elle s'exerce d'une façon avant tout symbolique. Avec un peu d'audace, cette analyse pourrait être étendue à l'ensemble des sociétés : la façon dont les êtres humains interagissent avec les viandes est toujours révélatrice d'une conception de l'ordre du monde et des espaces que chaque collectif y occupe<sup>1214</sup>. Sous-jacente aux rapports entretenus avec les différentes viandes peut se lire la façon dont chaque société construit ses rapports au monde biophysique ; ou, pour reprendre les termes de Gilles Fumey, la façon dont elle constitue un « régime de relation légitimes, acceptées par le plus grand nombre entre l'humain et le non-humain, entre le naturel et le social » (2010, p.97).

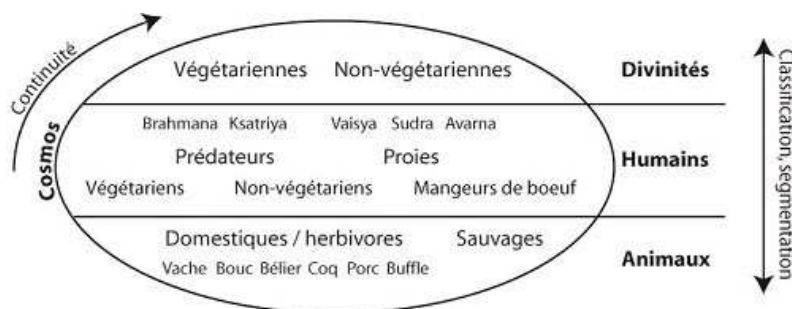
D'une façon certes diluée et avec une certaine économie de transcendance, l'acte de mise à mort apparaît comme un atavisme lointain du sacrifice védique : tout en inscrivant l'homme dans une chaîne de continuité des êtres, il constitue une activité classificatoire. Les actions des individus au sein des circuits carnés contribuent à la fois à instaurer de la contiguïté dans la dissociation (Descola, 2005, p.316) et à ordonnancer en le segmentant un monde chaotique et profus (Malamoud, 1989, p.97 ; Bonte, 2007, p.143). Dans la pensée hindoue, et par extension dans la pensée indienne, « le corps et le cosmos sont vus comme des espaces topologiques mis en relation et qui dévoilent des similarités au niveau de leur structure visible »<sup>1215</sup> (Beck, 1976, p.240). On note d'ailleurs que, d'après les *Dharma Śāstra*, le monde des humains est lui-même envisagé, d'une façon métaphorique, comme une forme de circuit carné : suite au sacrifice du *Puruṣa*, la société est considérée comme étant divisée entre les prédateurs et les proies : d'un côté, ceux dotés du pouvoir (les *brahmaṇa* et les *kṣatriya*), perçus comme des mangeurs ; de l'autre, ceux dépourvus de pouvoir (les *vaiśya* et les *śudra*), assimilés à de la nourriture (Olivelle, 2002b, p. 107) – si les Brahmanes sont végétariens de fait, ils sont métaphoriquement des carnassiers, conservant ainsi avec leur rôle antique de sacrificateurs.

Si elles ne sont plus directement envisagées comme des transactions avec l'ordre socio-cosmique, les pratiques relatives à la viande réactivent pourtant la mise en relation du corps et du cosmos, résultant en un ensemble de topographies imbriquées et présentant des analogies : corps du mangeur, corps de l'animal, corps social, corps divin et corps cosmique se reflètent et se répondent ; chaque découpage et chaque regroupement ne peuvent être compris qu'à la lumière des autres (schéma 8-3).

---

<sup>1214</sup> Au sujet de la Guyane française, le géographe Emmanuel Lézy note également que « la limite du territoire est inscrite dans l'écoulement sacrificiel du sang, animal ou humain, volontaire ou non » (2007, p.96).

<sup>1215</sup> « body and cosmos are viewed as related topological spaces that exhibit similarities at the level of visible structure ».



### Schéma 8-3 – Topographies dessinées par les différentes relations à la viande

Entre les éléments de ces différentes topologies se nouent une multitude de relations, mêlant macrocosme et microcosme, qui ne peuvent être figurées, ni même schématisées ici, tant les « affinités électives » les rapprochant ou les éloignant sont diverses.

## B. La viande, une composante du milieu

### 1. Une circulation généralisée de substances azotées

L'expression de ces régimes de relation entre les corps et entre les communautés est parfois très concrètement inscrite dans l'espace. Dans *Tristes Tropiques*, Claude Lévi-Strauss affirme clairement qu'en Inde :

« la règle végétarienne s'inspire du même souci que le régime des castes, à savoir d'empêcher les groupements sociaux et les espèces animales d'empiéter les uns sur les autres » (1955, p.170).

Ainsi, pour l'anthropologue, c'est en dernière analyse une forme de compétition entre hommes et animaux pour l'accès au territoire qui incite les Indiens à privilégier l'alimentation non carnée.

Si la production et l'ingestion de viande mettent en jeu des géographies et des découpages du monde, c'est aussi parce que la viande est un élément organique, parce qu'elle est issue d'une conversion de la couverture terrestre : manger de la viande, comme tout autre aliment, c'est incorporer « une parcelle du revêtement végétal de la terre » disait Jean Brunhes (1925, p.48)<sup>1216</sup>, c'est se situer à l'extrémité d'une longue chaîne trophique. Les circuits de la viande procèdent à une grande mise en mouvement d'éléments organiques : prélèvement de ressources (captation d'azote dans l'air pour la synthèse des engrais destinés à produire l'alimentation pour le bétail, culture de ces grains, ingestion de biomasse par les troupeaux, etc.), mise en circulation (acheminement des aliments, déplacement d'animaux, expédition de viandes, etc.), rejets de phosphore et d'azote dans l'environnement (infiltration des déjections dans les sols, émissions dans l'air des effluents du transport et de l'élevage, etc.), incorporation de protéines par les mangeurs. C'est donc un vaste circuit d'échange de substances azotées, d'acides aminés qui est mis en marche, connecté à des échelles plus ou moins étendues, du pâturage à l'espace-Monde

<sup>1216</sup> Brunhes envisageait l'alimentation plus comme une « opération de prédation » qu'un « besoin construit par l'homme » (Fumey, 2007, p.76).

en passant par les corps. Par-delà la conception, élaborée par les mangeurs indiens, des filières de nourritures, la viande est bien un objet biogéographique, une composante de l'écoumène.

## **2. La viande : un des facteurs de la crise environnementale globale**

Ce sont d'ailleurs les conséquences de cette caractéristique organique de la viande qui, dans le débat contemporain, soulèvent le plus de questions, cristallisent le plus de craintes et attirent le plus de critiques. La FAO considère à cet égard que les productions animales (pas uniquement restreintes à la viande donc) sont un des trois plus importants contributeurs aux problèmes environnementaux (Emel & Neo, 2015, p.2). Les questions environnementales que posent la production de viande, et surtout l'augmentation spectaculaire de cette production depuis quelques décennies, sont bien connues : nul besoin de les détailler *in extenso*<sup>1217</sup>. Tout juste peut-on en rappeler ici les principaux arguments. Généralement, ce sont à la fois les conséquences directes et indirectes de l'élevage qui sont mises en cause, aussi bien en amont, au niveau de l'usage des ressources – l'élevage est accusé d'être très peu rentable<sup>1218</sup> car il suppose une très forte consommation d'eau (*Meat Atlas*, 2014, p.29) et de calories végétales<sup>1219</sup> (Grigg, 1995, p.9 ; Hurel, 2014, p.41) ainsi que d'être une cause de déforestation (Emel & Neo, 2011, p.71) – qu'en aval, du fait de la production d'effluents – rejets d'excréments entraînant d'importantes concentrations de nitrates<sup>1220</sup>, de phosphore et de potassium, déforestation, émissions de gaz à effet de serre (*ibid.*), excédents d'antibiotiques (*Meat Atlas*, 2014, p.40-41), etc.

Dans le cas de l'Inde, on a vu que ces inquiétudes d'ordre écologique ne trouvaient encore qu'un faible écho auprès des mangeurs. Par ailleurs, la consommation de viande, très faible, ne génère pour l'instant des dégâts qu'à échelle réduite. Pourtant, l'élevage (qu'il soit à destination bouchère ou laitière) est porteur de menaces évidentes. Les cultures destinées directement aux humains et celles destinées à l'alimentation animale sont en concurrence (Dorin & Landy, 2009, p.134). La déforestation de certaines régions a été évoquée : si le surpâturage en est une des causes principales, l'extension des surfaces cultivées et habitées, ainsi que la coupe du bois (pour la construction, la chauffe, la combustion, etc.) en sont également des facteurs aggravants (Robbins, 2001). La forte pression sur les ressources hydriques est elle aussi évidente, mais elle tient beaucoup plus à des pratiques culturelles non durables et à une absence de gestion

<sup>1217</sup> Pour un recensement de ces menaces, on peut se référer par exemple au *Meat Atlas* (2014) ou autres articles des géographes Jody Emel et Harvey Neo (2011, 2015). L'ouvrage *La vérité sur la viande* (2013) présente quant à lui les mêmes arguments, mais sur un ton plus polémique.

<sup>1218</sup> Comme le dit simplement Bataille, « la végétation est moins onéreuse que la vie animale » (1967, p.72).

<sup>1219</sup> L'obtention d'une calorie de poulet nécessiterait deux calories végétales alors que celle d'une calorie de bœuf en nécessiterait dix – évidemment, ces chiffres varient en fonction des traces élevées et des méthodes d'élevage. Dans son ouvrage *Terres de bonne espérance*, le géographe Pierre Gourou en conclut que « des hommes trop nombreux ont intérêt à se nourrir directement de produits végétaux, car la consommation de viande et de lait obtenus à partir de végétaux mangés par le bétail gaspille les calories ». (1982, p.247).

<sup>1220</sup> L'ingestion de nitrates est notamment soupçonnée de cause des cancers de l'estomac (*Meat Atlas*, 2014, p.22).

collective de l'eau qu'à l'intensification de l'élevage (Aubriot, 2006). La concentration de bétail est certes très élevée à certains endroits, mais l'usage des bouses à des fins de fertilisation ou de combustion permet d'assurer un certain équilibre de la matière organique présente dans le milieu. La forte concentration des poulets a quant à elle favorisé le déclenchement de l'épizootie de grippe aviaire affectant durablement l'élevage avicole. Les inquiétudes liées à la présence d'antibiotiques dans la chair des volailles industrielles ont été mentionnées, mais il est encore trop tôt pour connaître l'impact de ces résidus sur la santé des populations.

L'insertion des circuits de la viande (mais aussi des autres produits animaux) dans un échange généralisé de matière organique pose donc plus de problèmes en amont qu'en aval. Les intrants apparaissent comme un frein majeur à l'expansion ultérieure de ces circuits : l'épuisement des pâtures, le manque de fourrages, la dépendance croissante aux tourteaux et aux médicaments, etc. pourraient même à terme apparaître comme le principal facteur d'ajustement ou d'autorégulation (par les prix et l'accès aux ressources) de la consommation de viande à l'échelle indienne, mais aussi mondiale<sup>1221</sup>. La prise en charge des effluents semble pour l'instant assurée localement de manière satisfaisante, mais elle pourrait être rendue problématique par une concentration et une intensification plus poussées.

### **Conclusion. La viande : une substance véritablement biomorale**

Par les questions que pose sa matérialité, la viande peut être comprise comme une véritable composante du « milieu » (pris au sens du *Umwelt* allemand), participant d'une « relation d'une société à l'espace et à la nature » (Berque, 2000, p.48). En reprenant et en détournant légèrement une notion proposée par le géographe Augustin Berque, on peut même suggérer que la viande assure une « médiance » entre l'homme et son environnement : c'est un élément à la fois physique et phénoménal (*ibid.*, p.32), qui relie l'homme à son espace et donne un sens à cette liaison. Cette relation que la viande instaure entre la société et son espace est écologique, organique car les circuits de la viande impliquent un prélèvement de ressources, influencent directement le cycle de l'azote (Billen *et al.*, 2015) et concourent à la subsistance biologique humaine ; mais elle est également symbolique, car elle engage une façon d'ordonner et de se représenter le monde et la société. Pour Claude Lévi-Strauss, le monde est « objet de pensée, au moins autant que moyen de satisfaire des besoins » (1962a, p.13) ; sans chercher à parodier à tout prix le maître, on peut affirmer la même chose au sujet de la viande, en retournant même la proposition : la viande est un moyen de satisfaire des besoins biologiques, au moins autant qu'elle est un objet de pensée.

---

<sup>1221</sup> Quoiqu'un chercheur comme Vaclav Smil considère que dans les pays riches, les revenus sont tellement élevés que la demande de produits très prisés comme l'essence ou la viande a une très faible élasticité-prix (2002, p.629).

A cet égard, la notion de « substance biomorale » (Appadurai, 1981, p.507), dans laquelle certains chercheurs ont vu un fondement d'une « pensée indienne », me semble fournir, certes légèrement adaptée, une définition adéquate de ce qu'est la viande. Je n'avance pas ici la nécessité d'adopter les catégories de la pensée indienne, de s'imprégner de son ontologie pour ouvrir de nouvelles perspectives de connaissances ; je souligne plus simplement les vertus heuristiques de cette formulation qui permet de dépasser les réductionnismes matérialistes et culturalistes. Comment faut-il alors comprendre ici la formulation « substance biomorale » ? La viande est une substance, au sens où c'est une composante tangible de la *physis*, qui circule, participe d'une intercorporalité, assure des transactions entre des éléments du vivant (végétation, animaux, hommes, etc.). Elle est biologique : elle nécessite une transformation de biomasse, elle procède d'une action technique sur les muscles et organes des bêtes, elle contient des nutriments incorporés par l'homme. Mais elle est aussi morale, dans un sens très large : son obtention et sa consommation mettent en jeu des croyances, des jugements de valeur (Godelier, 2010, p.53), des représentations que l'homme « se forme de lui-même, des autres et du monde qui l'entoure » (Digard, 1990, p.13). Ainsi, le rapport à la viande est très souvent l'objet de conflits politiques, idéologiques. Surtout, ces deux dimensions, biologique et morale, ne peuvent être distinguées : véritables processus d'appropriation de la nature (Godelier, 2010, p.32), la production et la consommation de viande supposent une interprétation, une « perception sociale de l'environnement »<sup>1222</sup> (*ibid.*, p.53). Les circuits carnés impliquent donc un certain rapport avec le milieu, rapport dans lequel les moyens techniques et économiques, la structuration sociale et spatiale et les formations idéelles fonctionnent de façon imbriquée. Mais cette imbrication n'est pas garante d'une cohérence totale des circuits, tant leurs maillages et entrelacements apparaissent comme étant parfois distendus, fragmentés ou divergents.

---

<sup>1222</sup> Comme l'a également très bien montré Tim Ingold au sujet des chasseurs, des pasteurs et des ranchers, dans ce qu'il nomme l'« économie du renne » (*reindeer economy*) en Laponie (1980).

## Conclusion de la troisième partie

Quand ils sont appréhendés au sein de leur écoumène, insérés dans des réseaux multi-ramifiés de relations, par-delà les distinctions entre des sphères putativement étanches, les circuits carnés indiens apparaissent comme étant intégrés à une « bioéconomie »<sup>1223</sup> (Emel & Neo, 2015, p.14) morale elle-même de plus en plus investie par une écologie politique. La viande est une marchandise ayant une valeur d'usage tout autant qu'elle est une matière organique, une chair animale élaborée par un prélèvement de ressources dans le monde extérieur, obtenue par la mise à mort violente d'une bête, façonnée par un acte technique et destinée à être incorporée par le mangeur en vue de sa subsistance physique. Du fait de cette irréductible « épaisseur » matérielle, une myriade de significations à la fois rituelles, religieuses, éthiques, identitaires, sociales et diététiques tantôt consensuelles, tantôt contradictoires y sont projetées par les individus, donnant lieu à des négociations et à des affrontements dans l'arène politique.

La viande est donc un aliment extrêmement relationnel : sa mise en circulation implique des transactions et des découpages spatiaux de grande ampleur entre la biomasse et les bêtes, entre l'environnement et les hommes, entre des groupes sociaux différenciés, etc. Aujourd'hui, l'extension spatiale et l'intensité productive de ces réseaux ainsi que la définition des modes de relation entre les espèces vivantes sont remises en cause par une partie de l'opinion mondiale (Emel & Neo, 2015). L'émergence à l'échelle globale de la question d'une éventuelle gouvernance environnementale (Peet *et al.*, 2010, p.6) des circuits carnés ajoute une nouvelle dimension, d'ordre discursif et politique, à ces transactions généralisées. En Inde, cette contestation s'exprime pour l'instant surtout au moyen des catégories de la pureté et de la ritualité ainsi que par une rhétorique nationaliste hindoue à visée identitaire.

A l'échelle indienne comme à l'échelle mondiale, la viande peut également être envisagée comme un « opérateur de spatialité » (Lussault, 2007, p.177), autrement dit un objet manipulé par les hommes contribuant à susciter et à organiser des opérations spatiales comme le rapprochement, l'éloignement, le regroupement, la continuité, la connexion, la fragmentation, la circulation, etc. Par les relations que les individus nouent avec cet aliment se dessinent de

---

<sup>1223</sup> « bioeconomy » : ce concept, émergeant depuis quelques années dans les sciences sociales anglo-saxonnes (voir par exemple Styhre, 2012) a été construit à partir de ceux de « biopolitique » et de « biopouvoir » proposés par Foucault (2004, p.3). Il vise à désigner un système économique qui implique et modifie la vie (Emel & Neo, 2015, p.6) ; reste à évaluer si son emploi est fécond ou relève plus de l'effet de mode induit par la création du néologisme...



multiples constructions spatiales : des surfaces (paysages, territoires, régions, arènes politiques, communautés, etc.) sont déployées, des lignes (circulations, déplacements, réseaux, frontières, liens sociaux, etc.) sont tracées et des points (carrefours, lieux, corps, etc.) sont localisés. La viande est donc, aussi, un objet géographique.

## CONCLUSION GENERALE

Au terme de ce parcours, il importe de se retourner sur le chemin parcouru et d'essayer d'en tirer quelques modestes enseignements. Le chapitre 8 se voulait pré-conclusif : j'ai essayé d'y opérer une certaine « montée en généralité », en connectant les différents segments des circuits des viandes en Inde, en mettant en miroir ces circuits entre eux et avec d'autres circuits, à la fois dans l'espace et dans le temps, et en les resituant dans un écoumène plus général. La conclusion finale est donc assez brève ; elle ne peut pas récapituler de façon exhaustive ce qui a été dit et se contente de suggérer quelques analyses et d'ouvrir quelques perspectives nouvelles.

### **Une géographie de la viande en Inde : distances, connexions, visibilité**

Quelques arguments développés méritent d'être rappelés afin d'en tirer quelques conclusions. En Inde, le rapport à la viande et l'organisation des circuits carnés peuvent être lus de façon géographique comme autant de processus de connexion et de déconnexion, de rapprochement et d'éloignement. Sous l'influence des dynamiques de mondialisation, d'urbanisation et d'industrialisation, les réseaux d'approvisionnement se restructurent (l'élevage se polarise, les circuits marchands s'étendent, la distribution se fragmente) et les imaginaires se recomposent. La mise à distance des processus d'obtention de la viande contribue à reformuler les perceptions, les connaissances et les exigences des individus. La consommation carnée est, elle aussi, fortement inscrite dans l'espace, à l'échelle du mangeur individuel comme à celle du territoire. Cette spatialisation peut être directement matérielle, avec la multiplication des restaurants non-végétariens et la territorialisation aussi bien du végétarisme que de la carnivorie. Elle peut aussi se lire à des micro-échelles, dans une véritable « géographie épulaire », la viande restant principalement en périphérie de la portion alimentaire. Cette spatialisation peut aussi avoir des composantes symboliques, prenant, en fonction des logiques mobilisées par les mangeurs, la forme de rapprochements, d'éloignements ou de tracés de frontières avec les animaux, les divinités et les autres groupes sociaux. Dans une logique de pureté rituelle, la viande est mise à distance, le sang des bêtes est éloigné du sang des mangeurs. Manifestation particulière de cette logique, l'abstinence ponctuelle de produits carnés correspond souvent à une macro-géographie cosmique dans laquelle la place de la lune ou des étoiles nécessite l'éloignement des viandes. Dans une logique diététique, la proximité entre les animaux et les hommes peut être valorisée (quand la viande est supposée apporter de la force) comme

redoutée (quand la viande est supposée excessivement échauffer le corps). Dans une logique sociale, les relations entre les groupes et entre les corps peuvent être déterminées par des écarts et des bornages, par exemple entre le sang des hommes, le sang des femmes et le sang des bêtes. Le végétarisme politique quant à lui peut être compris comme une mise à distance radicale, un rabaissement ou une subordination du mangeur de viande, figure de l'Autre considéré comme étant essentiellement barbare, violent. Plus largement, les circuits indiens de la viande sont aujourd'hui de plus en plus insérés dans un paysage carné mondial : les marchandises et les représentations circulent plus ou moins aisément et elles sont adoptées ou réinterprétées différemment selon une multitude de contextes locaux (Ripert, 2008, p.189). En prenant garde d'éviter les deux écueils analytiques que sont le postulat « culturaliste » – les faits alimentaires ossifiés dans les configurations culturelles d'une aire donnée – et le postulat « globaliste » – la globalisation vue uniquement selon une perspective morale ou politique (Crenn, Hassoun & Medina, 2010) – la viande peut être envisagée en Inde comme un aliment inséré dans des configurations géopolitiques mêlant des forces d'inertie et des forces de brassage (Fumey, 2008, p.96-97).

Bien souvent, les géographies matérielles et symboliques des viandes coïncident ou du moins se répondent. Plus spécifiquement, le rapport des Indiens à la viande s'inscrit souvent dans une dialectique de visibilité et d'invisibilité – qu'il serait plus juste de nommer de visibilisation et d'invisibilisation. L'invisibilité croissante de l'élevage et de l'abattage, conséquence de leur professionnalisation et de leur intensification, reconfigure le rapport aux animaux et à la légitimité du meurtre alimentaire. En revanche, la visibilité nouvellement acquise par les mangeurs dans l'espace urbain contribue à faire de la consommation carnée et de son refus des pratiques d'affirmation de soi comme membre d'un groupe identitaire, religieux, social ou économique. Plus généralement, la plus grande visibilité de la viande, induite par la croissance de la demande, en fait un support de valeurs nouvelles (cosmopolitisme, égalité, etc.), la soumet à une volonté de contrôle par l'Etat et l'expose à de nouvelles contestations d'ordre moral ou politique, souvent très concentrées dans l'espace (abattoirs investis par des luttes idéologiques, marginalisation des bouchers, etc.) – des contestations qui, en retour, cherchent à invisibiliser les circuits carnés.

Dans le monde indien, par-delà cette configuration générale des distances, des connexions et des visibilités, physiques comme idéelles, la viande existe véritablement comme une marchandise, avec ses « producteurs » et ses « consommateurs », mais une marchandise aux statuts fortement régulés. Les produits carnés restent marginaux dans l'alimentation ; les catégories du végétarisme et du non-végétarisme auxquelles leur ingestion se rapporte se caractérisent par leur aspect relatif et situationnel. Dans les relations qu'ils entretiennent avec les viandes, les individus mobilisent différents codes, différents registres, variables d'un individu à l'autre mais également d'un lieu à l'autre, d'une période à l'autre. Banalisation, marchandisation ou politisation ne doivent pas être compris comme des processus isolés. Au contraire, ils fonctionnent comme un ruban de Möbius car ce sont les aspects d'une même fragmentation des

pratiques et des représentations : c'est alors même qu'elle est plus acceptée par certains que la viande est aussi plus conflictuelle. A présent bien éloignée de la sphère du sacrifice, la viande devient un objet massifié, mais cette massification vient se heurter à de nombreux freins (conceptions de la pureté, du corps et du monde animal, invocation d'un ordre religieux ou moral, résistances politiques, facteurs technoéconomiques, etc.). Dans l'Inde contemporaine, la question de l'identification des statuts de la viande appelle donc une réponse plurielle : cette dernière apparaît comme un palimpseste difficile à déchiffrer sur lequel, à chaque maillon du circuit, viennent s'écrire, se recouvrir, s'entrelacer et parfois se confondre des couches de significations et d'usages différents.

Plusieurs logiques cohabitent, porteuses d'équilibres comme de risques. Le circuit artisanal, quand il se déploie à des échelles encore restreintes, permet une forme d'autorégulation<sup>1224</sup> : la cérémonialisation accompagnant la consommation de quantités restreintes de viande suppose une certaine confrontation à la mise à mort animale ; la proximité de l'approvisionnement nécessite de veiller à la viabilité de la ponction sur les ressources. Mais ce circuit va parfois de pair avec une forte hiérarchisation sociale et un apport réduit en protéines. Le circuit de masse peut quant à lui impliquer une banalisation du rapport à la viande du fait de l'éloignement des animaux et de l'invisibilisation du meurtre alimentaire ; l'approvisionnement à des échelles étendues est porteur de menaces environnementales et économiques. Mais ce circuit institue également une forme d'égalité dans l'accès aux produits carnés.

Derrière cette dichotomie apparente entre artisanat et industrie, entre végétariens et carnassiers, entre pureté et cosmopolitisme, se lisent encore et toujours des rapports différenciés à la similitude entre la mort animale et la mort humaine, entre les chairs animales et les chairs humaines. Ainsi, le rapport à la mort qu'impliquent la production et la consommation de chair animale est tantôt brandi pour être dénoncé (notamment par les nationalistes hindous et les végétariens), tantôt simplement présent et accepté (quand un boucher abat un poulet sur un étal de marché), tantôt assumé (dans le cas de la viande halal ou de l'attribution de qualités gènesiques à la viande), tantôt évacué (par l'industrie et par certains mangeurs urbains). Dénonciation et dissimulation, apparemment opposées, ne peuvent être comprises qu'ensemble, l'une semblant être une réaction de compensation à l'autre (Digard, 2009, p.110) et réciproquement : la disparition de la mise à mort crée une gêne, une culpabilité parfois mobilisée à des fins politiques, laquelle, en retour, incite à une disparition encore plus totale. De la même façon, la similitude entre chair des animaux et chair des humains est tantôt rejetée (par les stricts végétariens), tantôt occultée (par certains mangeurs urbains en quête d'une simple substance protéinée que l'industrie leur fournit prête-à-consommer), tantôt revendiquée et recherchée (par des mangeurs « zoophages » (Vialles, 1988, 14.) refusant cette industrialisation en s'approvisionnant sur les marchés artisanaux).

---

<sup>1224</sup> En se gardant bien de toute interprétation de type fonctionnaliste.

Ce travail ne se voulait pas être une simple monographie d'un objet dans un contexte social restreint et particulier : il n'avait pas l'ambition de dépeindre un tableau exhaustif de la situation étudiée. Mais il permet, entre autres, de jeter quelques rapides lumières sur la société indienne contemporaine. Le cas de la viande illustre bien la multiplicité, la multivocité et l'aspect situationnel des registres de la pratique et des stratégies statutaires – un foisonnement accentué en contexte d'urbanisation, de marchandisation et de mondialisation. Il témoigne aussi de la reconfiguration de cette entité particulière qu'est la caste, de l'évolution de sa définition, du glissement progressif de son fondement du champ de la pureté vers le champ politique. Si l'idéal de pureté ne disparaît pas, il est de plus en plus transmuté, reformulé et réitéré au sein des discours d'ordre moral, biologique ou hygiénique dans lesquels l'autodiscipline et la modération sont parées de toutes les vertus (Fuller & Narasimhan, 2014, p.17).

Surtout, l'étude de la viande dans l'Inde contemporaine illustre la persistance, même diluée ou recodée, de certaines représentations anciennes : le rapport à l'alimentation et à la cuisine peut dans une certaine mesure encore être lu comme un échange général de substances : matériellement comme symboliquement, chacun mange, offre à manger et se donne à manger (Reed, 2013, p.16). Dans le monde hindou plus précisément, de nombreuses activités sont toujours vues comme une cuisson et donc comme une forme de sacrifice (Das, 2013, p.22 ; Reed, 2013, p.15) : faire des offrandes au temple, recevoir un *prasāda*, briser un fruit lors de l'inauguration d'une maison, faire brûler de l'encens, accomplir un rite funéraire, respirer, mais aussi (et surtout) jeûner, cuisiner, digérer, etc. En contexte religieux par exemple, offrir un animal en sacrifice à une divinité tout comme se priver de viande, c'est alimenter symboliquement le feu qui maintient l'ordre socio-cosmique.

### **La viande : industrialisation, crise environnementale et crise métaphysique**

L'étude des statuts de la viande dans un pays comme l'Inde, où le sacrifice du bouc dans le temple voisine parfois avec les *chicken lollipops* congelés et les territoires végétariens, permet donc de mettre en lumière, malgré l'apparente marginalité de ce pays dans le paysage carné mondial, certains grands enjeux alimentaires, écologiques ou métaphysiques auxquels l'humanité toute entière est confrontée. Ce travail peut donc contribuer plus largement à l'étude du rapport que les sociétés entretiennent avec la viande, notamment en contexte de changement social. Déjà, il tend à remettre en cause de la notion bien trop mécanique de transition alimentaire (Landy, 2006, p.32). Ensuite, il permet de rapidement interroger l'avenir des circuits carnés à l'échelle mondiale. Certes, l'industrialisation et l'intensification des pratiques que le gouvernement indien actuel appelle de ses vœux (Racine, 2015, p.46) permettent d'augmenter efficacement les quantités produites et d'assurer un accès plus égal aux nourritures. Mais elles posent aussi de nombreuses questions telles que l'impossibilité de réduire les nourritures au statut de marchandise, la définition de l'ordre du consommable et la façon dont, à partir de leur alimentation, les hommes se situent dans le monde, aussi bien matériellement (par les

ressources qu'ils utilisent, les espaces auxquels ils se connectent) que symboliquement (par une mise en ordre du réel). A l'échelle mondiale, la vulnérabilité écologique et alimentaire tant redoutée semble encore réduite, justement parce que les Indiens consomment toujours peu de produits carnés. A l'évidence, un équilibre mondial dans la consommation en protéines animales permettrait de palier à certaines déficiences chroniques dont souffrent les uns tout en relâchant, grâce aux efforts des autres, la pression sur les ressources et les prix. Afin de répondre aux défis qui se posent, un équilibre peut être recherché, par la mise en relation de pratiques et d'espaces complémentaires, entre une certaine intensification des méthodes et une meilleure circulation de la matière organique. La double question de la sécurité alimentaire et écologique suppose aussi de prendre en compte une combinatoire de conditions de soutenabilité, de disponibilité, d'accessibilité et d'acceptabilité (Landy, 2006, p.36) : une meilleure valorisation du bétail, une connexion plus étroite entre les espaces, une utilisation plus optimale des ressources non directement valorisables par l'homme (déchets, pâturages, etc.), des transferts de fertilité plus efficaces et une plus grande complémentarité au niveau de la production entre élevage et cultures végétales, au niveau de l'alimentation entre protéines végétales et protéines animales, toutes ces pratiques permettraient de « nourrir le monde » d'une façon plus équitable et plus durable.

Mais cette notion de « nourrir le monde » tend à considérer l'acte alimentaire comme une simple connexion technique entre des producteurs anonymisés et des consommateurs aux besoins essentialisés – bien souvent d'ailleurs, attribuer cette mission à l'agriculture est une façon de légitimer des pratiques productivistes. Au cours de ce travail, j'ai cherché à montrer que la question de l'alimentation ne relevait pas uniquement d'une mécanique des fluides entre des sphères isolées. Plus spécifiquement, en adaptant une terminologie à vocation analytique formulée par les sciences sociales indianistes, j'ai proposé d'envisager la viande comme une « substance biomorale » prise dans des circuits multiples. Dans le cas de l'Inde, on constate l'érosion progressive, mais également la résistance d'un circuit artisanal ainsi que l'émergence récente et partielle, mais de plus en plus affirmée, d'un circuit de masse. La mise en miroir de ces circuits met au jour un lien entre deux crises auxquelles, à l'échelle mondiale, les individus semblent confrontés dans leur rapport à la viande : une crise d'ordre écologique et une crise d'ordre moral, métaphysique ou existentiel. Certes, l'Inde n'est pas encore entrée de plain-pied dans ces crises, mais certaines prémices sont déjà observables. Dans d'autres régions du monde, ces deux crises vont de pair avec la massification des circuits de la viande et avec la forte augmentation, permise par l'industrialisation, des quantités produites et consommées. Premièrement, et c'est là la crise la plus évidente, le transport des ressources et des viandes à de grandes échelles oblitère, par cette mise à distance, l'intense prélèvement sur les ressources de la biosphère et la génération d'effluents nocifs. Deuxièmement, la mise à l'écart des animaux et l'escamotage de leur abattage contribuent à redéfinir l'être humain dans son rapport aux autres espèces et à la mort. A l'évidence, le monde occidental est confronté à cette deuxième crise, même de façon atténuée : le mouvement général d'anthropomorphisation ou

d'humanisation de certaines espèces, notamment celles de compagnie (Digard, 2009, p.98), couplé à une ré-animalisation de l'homme, notamment du fait de certaines découvertes des neurosciences et du renforcement des théories cognitivistes et computationnelles (Wolff, 2014, p.20), contribue en quelques sortes à une remise en cause du « contrat domesticatoire », ce qui crée à bien des égards un malaise quant à la définition que l'humain se donne de lui-même et de la place qu'il occupe dans un monde aux géographies mouvantes<sup>1225</sup>.

Les évolutions des circuits de la viande, notamment sous la férule de l'industrie, ne contribuent qu'à brouiller ces repères plus avant. Sans pour autant verser dans la nostalgie panthéiste d'une époque où le rite imbibait le quotidien, sans mythifier naïvement un temps perdu où l'homme se connectait à un cosmos ordonnateur, on peut néanmoins voir dans ces changements une dissolution de certains mécanismes qui, de façon évidemment non intentionnelle, permettaient à l'homme, par un certain rapport avec la viande, de procéder à une gestion équilibrée des écosystèmes (prélèvements convenables de biomasse, charge acceptable d'animaux sur le territoire), de créer un lien social (coopération et partage) et de s'ancrer dans une forme de transcendance. Afin d'éclairer avec justesse les fondements de ce trouble qui croît, il importe de resituer la relation à la viande en rapport avec ces deux réalités matérielles que sont la similitude des chairs entre animaux et humains et la mise à mort que l'obtention de viande requiert. Mais la viande est plus qu'un donné biologique, c'est également le produit de l'action transformatrice de l'homme ; autrement dit, c'est un morceau de matière véritablement mêlé d'une technique elle-même tributaire d'une intention sociale et d'une construction idéale. La viande, substance tout à la fois biologique (constituée de chairs d'animaux morts) et morale (nécessitant la légitimation de la mise à mort et de l'ingestion de chair), pose directement le problème de la communauté de destin et de la consubstantialité entre les espèces : comment tuer un être vivant sans que cela soit un crime ? Comment manger de la chair à apparence humaine sans que cela soit du cannibalisme ?

D'une certaine façon, les différentes modalités qui structurent les circuits de la viande contribuent, à leur façon, à répondre à chacune de ces questions, à prendre en charge l'aspect biomoral de la viande par des actions techniques et symboliques singulières. Ainsi, dans le sacrifice hindou (et, en filigrane, dans une certaine modalité cérémonielle), le sacrifiant attend le consentement (*sangyapan*) de la victime mise à mort (Das, 2013, p.21) ; on admet que ce consentement est accordé par la bête en échange de la promesse d'une réciprocité dans un autre monde (*ibid.*, p.23). En retour, le sacrifiant est guidé par un principe de non-cruauté (*anrhamasya*), évitant de faire souffrir l'animal avec lequel un tel contrat a été passé (*ibid.*, p.25). Ainsi, la mise à mort ne peut être assimilée à un crime : sacrifier, nous dit Georges Bataille, « n'est pas tuer mais donner et abandonner » (1976, p.310) – on retrouve là la notion de *tyāga*,

---

<sup>1225</sup> Plus que la dilution d'une « essence » humaine qui, dans une optique pré-darwinienne, serait appréhendée comme éternelle, c'est la perte provisoire de réponse à la question de la spécificité de l'homme qui semble être à l'origine de cette crise métaphysique (voir Bimbenet, 2011).

l'abandon de soi qui caractérise le sacrifiant en contexte védique (cf. chapitre 8). Par ailleurs, dans la mise en scène de ce sacrifice, l'homme vient anticiper la violence du dernier sacrifice auquel il sera confronté, à savoir son propre sacrifice, sa propre mort et les rites funéraires qui entoureront sa dépouille (Das, 2013, p.22). Si les prescriptions de la tradition islamique visant à obtenir une viande halal connaissent un tel succès dans l'Inde contemporaine, c'est aussi parce qu'elles font de près ou de loin écho à ces modalités sacrificielles présentées dans les Vedas. Là encore, les règles édictées permettent de légitimer la mise à mort : du fait de la confiance en une justice divine, tuer une bête n'est pas un crime, la dépouille obtenue n'est pas un cadavre (Benkheira, 1998, p.67). Le procédé prescrit permet d'humaniser cet acte, d'éviter toute douleur superflue (*ibid.*, p.72). La bête n'est pas mise à distance, n'est pas chosifiée : dans la fête du sacrifice se manifeste « une parenté entre l'homme et l'animal » (Kilani, 2002), à l'image de la relation entre Abraham et son fils qu'il s'apprête à sacrifier. Ce protocole permet donc de civiliser le meurtre, lequel n'est plus un acte cruel et, en ceci, le nie tout en en assumant la violence.

Dans la logique de ce que l'anthropologue Monder Kilani nomme la « raison sacrificielle » (*ibid.*), la justice est donc cherchée par l'acquiescement, le consentement de l'animal ou de l'entité transcendante. L'hindouisme postule le désir de sacrifier (Das, 1983, p.445) et impose des règles encadrant ce désir (un contrat avec les animaux) ; l'islam postule l'obligation de sacrifier (Benkheira, 1998, p.66) et impose également des règles (un contrat avec dieu). Sans assimiler ces deux types de mise à mort (la logique védique diffère par bien des aspects de la logique sémitique), on peut néanmoins y voir une pratique propre à un certain monde pastoral (Poulain, 2007, p.314) dans lequel l'animal est placé sous la domination de l'homme<sup>1226</sup>. Dans ce type de sacrifice, l'animal immolé est libéré du monde des choses ; il est, nous dit encore Georges Bataille, rendu à une forme d'immanence (1976, p.308). Autrement dit, l'animal n'étant plus une chose, sa mort ne compte plus ; ou plutôt, elle devient presque une façon de réparer l'offense, commise par la domestication, d'avoir un temps réduit la bête au rang de chose. Plutôt que d'évacuer la question de la mort et de la violence, une telle modalité sacrificielle la met au contraire au centre de la vie sociale<sup>1227</sup>, dans un dévoilement du « sens profond » (*ibid.*, p.310). Il est également éloquent de noter que, en dehors des sociétés pastorales et de la logique sacrificielle, la question de la légitimité de la mise à mort des animaux se pose aussi. Dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs par exemple, les hommes présentent leurs excuses à des proies qui sont vues comme des « *alter ego* en position d'extériorité absolue » (Descola, 2005, p.521). Ainsi, si l'on en revient au principal problème posé, tout se passe comme si, en Inde comme ailleurs, la consommation « cérémonialisée », mobilisant à des degrés plus ou moins affirmés une raison sacrificielle et valorisant une proximité biologique entre chairs animales et

---

<sup>1226</sup> Dans le monde grec aussi, le cérémonial sacrificiel vise à « effacer la violence, comme s'il fallait d'avance se disculper de l'accusation du meurtre » (Detienne, 1979, p.18).

<sup>1227</sup> Une telle interprétation n'implique pas pour autant de voir, à l'instar de René Girard (1972), dans le sacrifice une dimension purement cathartique au fondement de la régulation de la violence et de la stabilité de l'ordre social.



chairs humaines vue comme un gage de force et de puissance, assurerait une forme de régulation écologique, morale et métaphysique du rapport à la viande, au milieu, au monde.

En lien avec la massification des circuits, la raison sacrificielle est niée, voire combattue, rejetée comme étant barbare, disqualifiée comme étant le strict opposé de la pensée moderne. La rupture ontologique avec les animaux dits « de rente » est consommée. De leur naissance à leur abattage, ces animaux hyper-domestiqués deviennent des artefacts visant à satisfaire avec efficacité des besoins nutritifs et économiques ; considérés comme étant toujours-déjà viande, ils ne sont de fait plus éligibles au statut d'êtres vivants. Leur abattage est éloigné ; mécanisé, il dilue et partage la responsabilité de la mort (Vialles, 1987, p.49) ; sanitarisé, il n'est plus qu'un acte technique visant à libérer la viande de son encombrante, mais toujours nécessaire, enveloppe biologique. Mais comme il n'y a plus d'animaux vivants, il n'y a plus de mort non plus<sup>1228</sup>. L'hygiène, nouveau régime régulateur gouvernant et légitimant ces pratiques, contribue lui aussi à nier toute animalité, toute corporité à des bêtes traitées comme de simples ressources. La ressemblance biologique entre la chair animale à celle de l'homme est masquée, travestie par l'extrême transformation technique et par le succès du poulet, ovipare à taille réduite et à la chair « blanche », quasi-exsangue. Autre témoin encore plus évident de la crise de cette raison sacrificielle, le mouvement dit de « l'antispécisme » (Digard, 2009, p.100 ; Wolff, 2014, p.23) : en déniant, à partir d'arguments utilitaristes, toute distinction d'espèce entre les hommes et ce qui est nommé les « animaux non-humains », il appelle à une « libération animale » (Singer, 1975) et promeut un véganisme radical supposant, entre autres, un abandon pur et simple de l'abattage – notons que par son refus de « l'exploitation » de l'animal par l'homme, il diffère totalement du végétarisme des hautes castes hindoues qui, lui, s'inscrit pleinement dans le paradigme agropastoral.

Si la distinction entre des âges pré-domestique, domestique et post-domestique proposée par Richard Bulliet (2005) est à l'évidence réductrice et pourrait être soupçonnée d'évolutionnisme, elle correspond peu ou prou à trois façons de définir et réguler ce rapport aux animaux et à la viande : 1/ les animaux vus comme des êtres avec lesquels on entretient une connivence, une intimité (Descola, 1986, p.317) et auxquels on rend « une forme d'hommage funéraire » (*ibid.*, p.318) une fois tués ; 2/ les animaux dominés par l'homme et dont la mise à mort, la découpe et la consommation est cérémonialisée, dans une logique sacrificielle soit première (immolation) soit secondaire (ritualisation) ; 3/ les animaux traités comme des artefacts de production pris en charge par un système zootechnique visant l'extraction de protéines bon marché ou,

---

<sup>1228</sup> Charles Péguy a dit au sujet de la philosophie kantienne qu'elle a « les mains pures mais n'a pas de mains » (1910, p.223) ; en paraphrasant le poète, on peut suggérer qu'avec l'industrialisation poussée à son paroxysme, le mangeur « a les mains pures mais il n'a lui-même pas de mains » : par cette négation radicale de la vie et de mort, le mangeur a perdu le rapport fondamental à la corporité incarnée qui contribue à définir son humanité...

corollairement, les animaux inclus dans un continuum avec l'espèce humaine et ne pouvant donc pas être mis à mort<sup>1229</sup>.

Un quatrième âge s'esquisserait-il déjà ? Si le Danemark, tel qu'Anne-Elène Delavigne en dresse le « portrait carné » dans sa thèse (1999), appartient sans contexte à ce monde de l'hyper-domestication, la Californie, centre d'impulsion de nombreuses tendances culturelles mondiales, notamment alimentaires, semble présenter (à l'instar de l'Inde) une multiplicité croissante des relations à la viande. Sur ce territoire marqué aussi bien par la culture protéinée<sup>1230</sup> que par un végétarisme historique et toujours croissant, un groupe encore très minoritaire revendique à présent un régime dit « paléolithique », incluant, dans une vision fantasmée d'un monde primitif, une grande quantité de viandes issues d'animaux que certains cherchent à chasser eux-mêmes<sup>1231</sup>. De la même façon, Mark Zuckerberg, fondateur d'un célèbre réseau social sur internet, affirme en 2011 ne vouloir manger de la viande que de bêtes qu'il aurait occises de ses propres mains<sup>1232</sup>. Faut-il voir dans ces comportements un simple effet de mode ? Une forme de réaction de compensation dans un monde ultra-normé ? Ou le retour d'une raison sacrificielle qui, sous des formes renouvelées, assumerait à nouveau la position de l'homme par rapport aux autres espèces et l'inéluctabilité de la mort ?

Le circuit de masse a circonscrit et éloigné l'animalité et la mort ; or, si l'on emploie une terminologie propre à la psychanalyse, la « forclusion » de telles réalités expose au risque d'un retour brutal et peut-être destructeur du refoulé. Par ailleurs, l'hégémonie de cette raison utilitaire n'en signifie pas pour autant la disparition totale de la raison sacrificielle. Bien au contraire, celle-ci semble perdurer : la violence n'est plus exposée et assumée, mais elle est tapie dans les plis, les recoins, les marges et les zones d'ombre des sociétés modernes poursuivant un dessein d'hyper-rentabilité. Singulièrement, on la retrouve au cœur-même des circuits de la viande : l'entassement de millions de bêtes de rente dans des parcs d'engraissement et leur abattage en masse, les indéniables dégâts environnementaux de cet élevage intensif, les gaspillages d'énergie à grande échelle que masquent, à l'échelon des animaux, les insolents ratios de conversion des aliments affichés (Smil, 2002, p.614), l'émiettement, la pénibilité, la dévalorisation et la prolétarianisation du travail dans les abattoirs industriels, la nocivité sanitaire d'un régime ultra-carné, les ébullitions plus ou moins violentes qui accompagnent les manifestations aussi bien de paysans en lutte contre l'agriculture productiviste ou de militants « vegans » appelant à une chimérique « libération animale » (Porcher, 2011, p.18) peuvent être lus comme l'expression, sous d'autres formes et en d'autres lieux, de cette même raison sacrificielle : une dépense

---

<sup>1229</sup> Là encore, ces deux phénomènes apparemment opposés peuvent être vus comme un effet réciproque de « compensation » ou de « surréaction » (Digard, 2009, p.110).

<sup>1230</sup> La consommation de protéines et la pratique du culturisme y sont tous deux historiquement rangées sous le terme de *body-building* ; source : communication de Richard Delerins (UCLA), « Nourritures du futur : quand la Californie rêve de changer le monde de l'alimentation », séminaire *Penser l'alimentation de demain*, laboratoire ISCC (CNRS), 17 septembre 2015.

<sup>1231</sup> Source : « Manger avec Cro-Magnon », *Books*, juillet-août 2015, pp.76-83.

<sup>1232</sup> Source : <http://fortune.com/2011/05/26/mark-zuckerbergs-new-challenge-eating-only-what-he-kills-and-yes-we-do-mean-literally/> ; consulté le 27/03/2015.

improductive, un gaspillage superfétatoire, ou pire, un cannibalisme symbolique, une auto-oblation généralisée. En dernière lecture, toutes ces réalités pointent la dérive entropique d'un système dans lequel vulnérabilités écologiques, sociales et morales se répondent et s'entretiennent.

Ce travail n'a pas de vocation prescriptive. Notamment, mon propos n'est pas ici d'en appeler à un retour du sacrifice animal sur la place publique. L'ancrage dans une transcendance écrasante et la hiérarchisation sociale ou sexuelle qui l'accompagnent souvent (le banquet final d'Astérix illustre à merveille ce paradigme) en font un modèle à bien des égards non séduisant voire repoussant. Tout juste peut-on simplement évoquer un principe généralisé de responsabilité dans lequel l'homme resterait la mesure de toute chose mais serait également responsable de ces choses dont il intégrerait la question de la destinée dans le débat public. Ce ne serait alors pas dans une transcendance religieuse, mais dans une forme de transcendance morale ou générationnelle auto-instituée que s'inscrirait cette nouvelle régulation des circuits carnés qui, en confrontant l'homme à l'animal, le reconfirmerait dans sa complexité humaine, redonnerait un sens à ce qui le nourrit, conférerait une forme de valeur, de gravité à l'acte de mise à mort et réduirait les prélèvements sur les ressources. Les formes qu'une telle modalité prendrait concrètement sont évidemment à dessiner (Ouedraogo, 2001, p.150) ; assurément, elle échapperait à la fois à l'autel consacré et à l'abattoir industriel ; de même, elle passerait par une connexion plus rapprochée entre les segments des circuits et par une plus forte visibilité des pratiques.

C'est à la fois dans et avec le corps des animaux que peuvent se réécrire de nouvelles géographies matérielles et idéelles. Car la crise métaphysique et écologique a incontestablement des fondements géographiques : par la dilatation spatiale des circuits, ressources, bêtes, abattage et violence de la mise à mort ont été mis à distance, déconnectés des mangeurs. En tant que substance biomorale, la viande engage à la fois notre présence physique et notre rapport existentiel au monde. La crise du rapport à la viande est, elle aussi, d'ordre biomoral : la trop grande abondance de certains flux de matière azotée fait écho aux troubles dans la connexion morale aux autres existants et dans le rapport métaphysique à la vie et à la mort.

Connexion, déconnexion : ces deux termes reviennent comme des ritournelles obsédantes. C'est peut-être là un tout dernier enseignement, le cinquième quartier de la carcasse : ce travail n'a eu de cesse d'affirmer une nécessité de relier, de connecter. L'étude de la viande incite à dépasser les cloisonnements, à envisager des entremêlements, des maillages, des tissages entre les compartiments du réel, entre les dimensions écologiques, sociales, techniques, économiques ou symboliques de la vie humaine, entre la sphère de production, la sphère de distribution et la sphère de consommation, etc. Prise isolément, chacune de ces composante apparaît inintelligible, estropiée, écorchée comme le bœuf de Rembrandt suspendu à ses crocs... Au cours de ce travail, ces différents éléments ont parfois été distingués, pour des raisons

heuristiques tout autant que par inertie des schémas de pensée. L'aspect biomoral de la viande, tel qu'il a été formulé, incite à penser conjointement la matière et les significations, comme liées par une cogénération, prises dans des agencements et des continuités complexes. Peut-être la crise du rapport à la viande a-t-elle justement quelque chose à voir avec ces segmentations opérées par la pratique et l'esprit humains. Le morcellement, le découpage de la réalité sont donc tout autant épistémologiques que pragmatiques. Sans sombrer dans la vision d'un Grand Tout subsumant et sans nier la nécessité cognitive de classification du réel, il semble bien que la science autant que les circuits alimentaires gagneraient à connecter ces réalités éparses, éclatées, disséminées.

□□□

*Lyon,  
Bischoffsheim,  
Saint-Jean-de-Buèges  
Montpellier,  
Malataverne,  
Boyardville,  
Pruillé-L'Eguillé  
Chennai,  
Pondichéry,  
Forêt de Meudon,  
Vallée de Chevreuse,  
Bourdeaux,  
Sainte-Marie-d'Alloix,  
Paris,*

*le 30 septembre 2015*



**BIBLIOGRAPHIE (577 REFERENCES)**

- ABE Y., 1991, *Les Rizières en polder du Kuttanad (Kerala - Inde du Sud-Ouest) : une étude d'ethno-génie rural*, Thèse de doctorat, non publiée, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.
- ABELES M., 2012, *Anthropologie de la globalisation*, Paris, Payot & Rivages, 302 p.
- ACHAYA K.T., 1994, *Indian Food. A Historical Companion*, Delhi, Oxford University Press, 322 p.
- ADICEAM E., 1974, « Le cheptel bovin du Tamilnad et son utilisation », *Bulletin de l'Ecole française d'Extrême-Orient*, 61, 1, p. 77-124.
- AFFERGAN F., 1997, *La Pluralité des mondes. Vers une nouvelle anthropologie*, Paris, Albin Michel, 235 p.
- AHMAD Z., 2011, « Taleem, Tanzeem aur Tijaarat: the Changing Role of the AIJQ », dans JAIRATH V.K. (dir.), *Frontiers of Embedded Muslim Communities in India*, London ; New York ; New Delhi, Routledge, p. 158-173.
- AHMAD Z., 2013, « Marginal Occupations and Modernising Cities », *Economic & Political Weekly*, 48, 32, p. 121-131.
- AHMAD Z., 2014, « Delhi's Meatscapes: Cultural Politics of Meat in a Globalizing City », *IIM Kozhikode Society & Management Review*, 3, 1, p. 21-31.
- ALI J., 2007, « Structural Changes in Food Consumption and Nutritional Intake From Livestock Products in India », *South Asia Research*, 27, 2, p. 137-151.
- ALI S., 2002, « Collective and Elective Ethnicity: Caste Among Urban Muslims in India », *Sociological Forum*, 17, 4, p. 593-620.
- ALSDORF L., 2010 [1962], *The History of Vegetarianism and Cow-Veneration in India*, Oxon ; New York, Routledge, 185 p.
- AMELOT X., KENNEDY L., 2010, « Dynamique économique et recompositions territoriales, une industrie traditionnelle locale de l'Inde du sud face à la mondialisation », *Annales de géographie*, 671-672, 1, p. 137-155.
- AMSELLE J.-L., 2001, *Branchements: anthropologie de l'universalité des cultures*, Paris, Flammarion, 280 p.
- APPADURAI A., 1981, « Gastro-politics in Hindu South Asia », *American Ethnologist*, 8, 3, p. 494-511.
- APPADURAI A., 1986a, « Introduction: Commodities and the politics of value », dans APPADURAI A. (dir.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 3-63.
- APPADURAI A., 1986b, « Is homo hierarchicus? », *American Ethnologist*, 13, 4, p. 745-761.
- APPADURAI A., 1988, « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India », *Comparative Studies in Society and History*, 30, 01, p. 3-24.
- APPADURAI A., 2005 [1996], *Après le colonialisme: les conséquences culturelles de la globalisation*, Paris, Payot, 333 p.

- APPADURAI A., BRECKENRIDGE C., 1998, « Public Modernity in India », dans BRECKENRIDGE, C. (dir.), *Consuming Modernity: Public Culture in a South Asian World*, Minneapolis, University of Minnesota Press, p. 1-17.
- ASCHER F., 2005, *Le Mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 338 p.
- ASHLEY B., HOLLOWES J., JONES S., TAYLOR B., 2004, *Food and Cultural Studies*, London ; New York, Routledge, 248 p.
- ASSAYAG J., 2001, *L'Inde. Désir de nation*, Paris, Odile Jacob, 240 p.
- ASSAYAG J., 2005, *La mondialisation vue d'ailleurs : l'Inde désorientée*, Paris, Seuil, 294 p.
- ASSAYAG J., FULLER C.J., 2005, « Introduction », dans ASSAYAG J., FULLER C.J. (dirs.), *Globalizing India: Perspectives from Below*, London ; New York, Anthem South Asian Studies, p. 1-14.
- AUBRIOT O., 2006, « Baisse des nappes d'eau souterraine en Inde du Sud : forte demande sociale et absence de gestion de la ressource », *Géocarrefour*, 81, 1, p. 83-90.
- AUCLAIR C., 1998, *Ville à vendre: voie libérale et privatisation du secteur de l'habitat à Chennai (Inde)*, Pondichéry, Institut français de Pondichéry, 328 p.
- AUGE M., 1992, *Non-Lieux: introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Éditions du Seuil, 172 p.
- AUGE M., 1997, *Pour une anthropologie des mondes contemporains*, Paris, Flammarion, 200 p.
- AVIELI N., 2011, « Dog meat politics in a vietnamese town », *Ethnology*, 50, 1, p. 59-78.
- BACHELARD G., 2007 [1957], *La poétique de l'espace*, Paris, Presses universitaires de France, 214 p.
- BAIXAS L., DEJOUHANET L., TROUILLET P.-Y., 2009, *Conflit et rapports sociaux en Asie du Sud*, Paris, L'Harmattan, 292 p.
- BALBIR N., PINAULT G.-J., 2009, « Introduction », dans BALBIR N., PINAULT G.-J. (dirs.), *Penser, dire et représenter l'animal dans le monde indien*, Paris, Champion Bibliothèque de l'École des Hautes Etudes, p. 7-18.
- BANERJI C., 2008, *Eating India. Exploring the Food and Culture of the Land of Spices*, London, Bloomsbury Publishing, 166 p.
- BARNET R., CAVANAGH J., 1996, « Homogenization of global culture », dans MANDER J., GOLDSMITH E. (dirs.), *The case against the global economy*, San Francisco, Sierra Club Books, p. 71-77.
- BARTHES R., 1957, *Mythologies*, Paris, Éditions du Seuil, 284 p.
- BARTHES R., 1961, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16, 5, p. 977-986.
- BATAILLE G., 1929, « Abattoir », *Documents. Doctrines, archéologie, beaux-arts, ethnographie*, 6, p. 329.
- BATAILLE G., 1967, *La part maudite*, Paris, Éditions de Minuit, 232 p.
- BATAILLE G., 1976, *Œuvres complètes, volume VII*, Paris, Gallimard, 618 p.
- BAUDRILLARD J., 1981, *Simulacres et simulation*, Paris, Galilée, 246 p.
- BAVISKAR A., 2012, « Food and Agriculture », dans SADANA R., DALMIA V. (dirs.), *The Cambridge Companion to Modern Indian Culture*, Cambridge ; New York, Cambridge University Press, p. 49-66.
- BEARDSWORTH A., KEIL T., 1997, *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*, London ; New York, Routledge, 288 p.
- BECK B.E.F., 1969, « Colour and Heat in South Indian Ritual », *Man*, 4, 4, p. 553-572.

- BECK B.E.F., 1970, « The Right-Left Division of South Indian Society », *The Journal of Asian Studies*, 29, 04, p. 779-798.
- BECK B.E.F., 1976, « The symbolic merger of body, space and cosmos in Hindu Tamil Nadu », *Contribution to Indian Sociology Delhi*, 10, 2, p. 213-243.
- BECK U., 2006, *Cosmopolitan Vision*, Cambridge, John Wiley & Sons, 283 p.
- BELL D., VALENTINE G., 1997, *Consuming Geographies: We are where We Eat*, London ; New York, Routledge, 264 p.
- BENGOA J.M., 2001, « Food transitions in the 20th-21st century », *Public Health Nutrition*, 4, 6A, p. 1425-1427.
- BENKHEIRA M.H., 1998, « Sanglant mais juste : l'abattage en islam », *Études rurales*, 147, 1, p. 65-79.
- BENKHEIRA M.H., 1999, « Lier et séparer: Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé », *L'Homme*, 152, p. 89-114.
- BENVENISTE É., 1948, *Origines de la formation des noms en indo-européen*, Paris, Adrien-Maisonneuve, 238 p.
- BERQUE A., 1984, « Paysage-empreinte, paysage-matrice : éléments de problématique pour une géographie culturelle », *Espace géographique*, 13, 1, p. 33-34.
- BERQUE A., 1996, *Etre humains sur la terre: principes d'éthique de l'écoumène*, Paris, Gallimard, 212 p.
- BERQUE A., 2000 [1990], *Médiance. De milieux en paysages*, Paris, Reclus, 163 p.
- BERTI D., TARABOUT G., 2009, *Territory, Soil, and Society in South Asia*, Delhi, Manohar Publishers & Distributors, 392 p.
- BÉTEILLE A., 1996 [1965], *Caste, Class, and Power. Changing Patterns of Stratification in a Tanjore Village*, Oxford ; Delhi, Oxford University Press, 252 p.
- BIARDEAU M., 1995 [1981], *L'hindouisme. Anthropologie d'une civilisation*, Paris, Champs Flammarion, 312 p.
- BIARDEAU M., MALAMOUD C., 1976, *Le sacrifice dans l'Inde ancienne*, Paris, Presses Universitaires de France, 212 p.
- BILLEN G., LASSALETTA L., GARNIER J., 2015, « A vast range of opportunities for feeding the world in 2050: trade-off between diet, N contamination and international trade », *Environmental Research Letters*, 10, 2, p. 1-15.
- BLANC N., COHEN M., 2002, « L'animal: une figure de la géographie contemporaine », *Espaces et sociétés*, 110-111, 3, p. 25-40.
- BIMBENET E., 2011, *L'animal que je ne suis plus*, Paris, Gallimard, 501 p.
- BOLTANSKI L., 2012, *Énigmes et complots. Une enquête à propos d'enquêtes*, Paris, Gallimard, 473 p.
- BONTE P., 2002, « Sacrifices en islam. Textes et contextes », dans BONTE P., BRISEBARRE A.M., GÖKALP A., ABDELSALAM S. (dirs.), *Sacrifices En Islam: Espaces Et Temps D'Un Rituel*, Paris, CNRS Editions, p. 21-61.
- BONTE P., 2007, « Vivant ou mort, l'animal est bon à penser » POULAIN J.-P. (dir.), *Les Cahiers de l'Ocha, L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, 12, p. 130-149.
- BONTE P., BRISEBARRE A.M., GÖKALP A., 2002, « Sacrifices et islam. Approches anthropologiques », dans BONTE P., BRISEBARRE A.M., GÖKALP A., ABDELSALAM S. (dirs.), *Sacrifices En Islam: Espaces Et Temps D'Un Rituel*, Paris, CNRS Editions, p. 9-17.



- BOUDAN C., 2004, *Géopolitique du goût: la guerre culinaire*, Paris, Presses universitaires de France, 469 p.
- BOUILLIER V., 1994, « La violence des non-violents ou les ascètes au combat », *Purusārtha*, 16, p. 213-243.
- BOUILLIER V., TARABOUT G., 2002, « Introduction », dans BOUILLIER V., TARABOUT G. (dirs.), *Images du corps dans le monde hindou*, Paris, CNRS Editions, p. 7-45.
- BOURDIEU P., 1979, *La distinction Critique sociale du jugement*, Paris, Editions de Minuit, 670 p.
- BOURDIEU P., 1980, *Le sens pratique*, Paris, Editions de Minuit, 475 p.
- BOURDIEU P., 2002 [1998], *La domination masculine*, Paris, Editions du Seuil, 177 p.
- BOYD W., WATTS M., 1997, « The chicken industry and postwar American capitalism », dans GOODMAN D., WATTS M. (dirs.), *Globalising food: Agrarian questions and global restructuring*, London ; New York, Routledge, p. 139-165.
- BRAUDEL F., 1979, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle. Tome 1 : Les structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 543 p.
- BRECKENRIDGE C., 1986, « Food, Politics and Pilgrimage in South India, 1350-1650 A.D. », dans KHARE R.S., RAO M.S.A. (dirs.), *Food, Society, and Culture: Aspects in South Asian Food Systems*, Durham, Carolina Academic Press, p. 21-54.
- BRESCIANI E., 1996, « Nourritures et boissons de l'Égypte ancienne », dans FLANDRIN J.L., MONTANARI M. (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 62-72.
- BRISEBARRE A.M., 2002, « La 'Fête du sacrifice'. Le rituel ibrahîmien dans l'islam contemporain », dans BONTE P., BRISEBARRE A.M., GÖKALP A., ABDELSALAM S. (dirs.), *La 'Fête du sacrifice'. Le rituel ibrahîmien dans l'islam contemporain*, Paris, CNRS Editions, p. 91-121.
- BRUCKERT M., 2015a, « Changing food habits in contemporary India. Discourses and practices from the middle classes in Chennai (Tamil Nadu) », dans JACOBSEN K.A. (dir.), *Routledge Handbook of Contemporary India*, London ; New York, Routledge, p. 457-473.
- BRUCKERT M., 2015b, « La 'transition alimentaire' de l'Inde : une hypothèse erronée ? Le changement alimentaire au prisme de la consommation de viande », *Les Cahiers d'Outre Mer*, 268, 4, p. 373-394.
- BRUNET R., 1990, « Le déchiffrement du monde », dans BRUNET R., DOLLFUS O. (dirs.), *Mondes nouveaux*, Paris, Belin, Reclus (Géographie universelle), p. 9-271.
- BRUNHES J., 1925, *La géographie humaine*, Paris, Felix Alcan, 602 p.
- BRUSLE T., 2015, « Habiter un camp de travailleurs. Appropriation, usages et valeurs du dortoir en milieu contraint », *Annales de géographie*, 702-703, 2, p. 248-274.
- BULLIET R., 2007, *Hunters, Herders and Hamburgers. The Past and Future of Human-Animal Relationship*, Lew York, Columbia University Press, 264 p.
- BUTLER J., 2006 [1990], *Trouble dans le genre: Le féminisme et la subversion de l'identité*, Paris, La Découverte, 298 p.
- CADÈNE P., VIDAL D., 1997, « Kinship, credit and territory : dynamics of business communities in Western India », dans CADÈNE P., VIDAL D. (dirs.), *Webs of trade : dynamics of business communities in western India*, Delhi, Manohar, CSH, p. 9-22.
- CADENE P., 2008, *Atlas de l'Inde: une fulgurante ascension*, Paris, Autrement, 79 p.
- CALLON M., 1986, « Eléments pour une sociologie de la traduction : La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc », *L'Année sociologique (1940/1948)*, 36, p. 169-208.
- CAPLAN L., 2001, *Children of Colonialism: Anglo-Indians in a Postcolonial World*, New York, Berg Publishing, 280 p.

- CAPLAN P., 2001, « Food in middle-class Madras households from the 1970s to the 1990s », dans CWIERTKA K.J., WALRAVEN B. (dirs.), *Asian Food, the Global and the Local*, Richmond, Surrey, Curzon Press, p. 46-62.
- CAPLAN P., 2006, « "Is It Real Food?" Who Benefits from Globalisation in Tanzania and India? », *Sociological Research Online* [En ligne], 11, 4, consulté le 27/03/2013, URL : <http://www.socresonline.org.uk/11/4/caplan.html>.
- 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, 1, p. 118-142.
- CASTREE N., 2001, « Commodity fetishism, geographical imaginations and imaginative geographies », *Environment and Planning A*, 33, p. 1519-1525.
- CASTREE N., 2004, « The geographical lives of commodities: problems of analysis and critique », *Social & Cultural Geography*, 5, 1, p. 21-35.
- CHARVET J.-P., 2010, *Atlas de l'agriculture*, Paris, Editions Autrement, 79 p.
- CHATTERJEE A., SOUVIK N., 2014, « The Muscular Monk. Vivekananda, Sports and Physical Culture in Colonial Bengal », *Economic & Political Weekly*, 49, 11, p. 25-29.
- CHATTERJEE P., 1989, « Caste and Subaltern Consciousness », dans GUHA R. (dir.), *Subaltern studies VI, Writings on South Asian History and Society*, Delhi ; Oxford ; New York, Oxford University Press, p. 169-209.
- 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, 1, p. 10-35.
- CHIVALLON C., 2000, « D'un espace appelant forcément les sciences sociales pour le comprendre », dans LEVY J., LUSSAULT M. (dirs.), *Logiques de l'espace, esprit des lieux : Géographies à Cerisy*, Paris, Belin, p. 299-314.
- CHIVALLON C., 2008, « L'espace, le réel et l'imaginaire : a-t-on encore besoin de la géographie culturelle ? », *Annales de géographie*, 660-661, 2, p. 67-89.
- CLAVAL P., 2007, *Épistémologie de la géographie*, Paris, Armand Colin, 265 p.
- COLLIGNON B., 1998, « Quelques remarques à propos de la géographie culturelle », *Cybergeog : European Journal of Geography*, 55, [En ligne], mis en ligne le 07 avril 1998, consulté le 03 mars 2015. URL : <http://cybergeog.revues.org/5315> ; DOI : 10.4000/cybergeog.5315
- COLLINGHAM L., 2009 [2005], *Le curry : Une histoire gastronomique de l'Inde*, Paris, Payot & Rivages, 380 p.
- CONDOMINAS G., 1957, *Nous Avons Mangé la Forêt. Chronique d'un village Mnong des Hauts plateaux du Vietnam*, Paris, Mercure de France, 491 p.
- CONLON F., 1996, « Dining out in Bombay », dans BRECKENRIDGE C. (dir.), *Consuming Modernity: Public Culture in a South Asian World*, Minneapolis, University of Minnesota Press, p. 90-127.
- CONTRERAS J., 2007, « L'alimentation carnée à travers les âges et les cultures », *12èmes journées Sciences du Muscle et Technologie des Viandes*, Tours, 2007. URL : [http://www.agrireseau.qc.ca/bovinsboucherie/documents/12emes\\_JSMTV%201.pdf](http://www.agrireseau.qc.ca/bovinsboucherie/documents/12emes_JSMTV%201.pdf)
- COOK I., 2004, « Follow the Thing: Papaya », *Antipode*, 36, 4, p. 642-664.
- COOK I., 2006, « Geographies of food: Following », *Progress in Human Geography*, 30, 5, p. 655-666.
- COOK I., 2008, « Geographies of food: Mixing », *Progress in Human Geography*, 32, 6, p. 821-833.
- COOK I., CRANG P., 1996, « The World On a Plate Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges », *Journal of Material Culture*, 1, 2, p. 131-153.

- COTTEN J.-P., 2000, « L'expérience' de la chair chez le dernier Merleau-Ponty », *Philosophique*, 3, p. 19-35.
- CRENN C., HASSOUN J.-P., 2014, « Dakar. Les quatre âges du fast food », *Ethnologie française*, 44, 1, p. 59-72.
- CRENN C., HASSOUN J.-P., MEDINA F.X., 2010, « Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration », *Anthropology of food*, 7 [En ligne], En ligne depuis le 25 décembre 2010, connexion le 08 septembre 2015. URL : <http://aof.revues.org/6672>.
- DANIEL E.V., 1984, *Fluid Signs: Being a Person the Tamil Way*, Berkeley ; Los Angeles ; London, University of California Press, 340 p.
- DAS A.K., ANJANEYULU A.S.R., VERMA A.K., BISWAS S., 2006, « Scenario of Indian livestock and meat marketing », *Indian food industry*, 25, 4, p. 58-63.
- DAS V., 1983, « The Language of Sacrifice », *Man*, 18, p. 445-462.
- DAS V., 2013, « Being Together with Animals: Death, Violence and Noncruelty in Hindu Imagination », dans DRANSART P. (dir.), *Living Beings: Perspectives on Interspecies Engagements*, London ; New York, Bloomsbury Academic, p. 17-31.
- DE CERTEAU M., GIARD L., MAYOL P., 1994, *L'invention du quotidien: Arts de faire*, Paris, Gallimard, 418 p.
- DE HAAN C., GERBER P., OPIO C., 2010, « Structural change in the livestock sector », dans STEINFELD H., MOONEY H.A., SCHNEIDER F., NEVILLE L.E. (dirs.), *Livestock in a changing landscape*, Island Press, Washington, Covelo, London, p. 35-50.
- DE SUREMAIN C.-É., 2008, « Shawarmas contre McDo », *Anthropology of food* [En ligne], S4, mis en ligne le 30 mai 2008, consulté le 29 juin 2013. URL : <http://aof.revues.org/3693>
- DE SUREMAIN C.-É., KATZ E., 2008, « Introduction : modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine », *Anthropology of food* [En ligne], S4, mis en ligne le 30 mai 2008, consulté le 11 janvier 2014. URL : <http://aof.revues.org/4033>
- DEAN M., 2013, « From 'evil eye' anxiety to the desirability of envy: Status, consumption and the politics of visibility in urban south India », *Contributions to Indian Sociology*, 47, 2, p. 185-216.
- DEATON A., DRÈZE J., 2009, « Food and nutrition in India: facts and interpretations », *Economic and political weekly*, 44, 7, p. 42-65.
- DEATON A., DRÈZE J., 2010, « Nutrition, poverty and calorie fundamentalism: response to Utsa Patnaik », *Economic and Political Weekly*, 45, 14, p. 78-80.
- DEBARBIEUX B., 2003, « Territoire », dans LEVY J., LUSSAULT M. (dirs.), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, Belin, p. 910-912.
- DEBYSINGH M., 1980, « The cultural geography of poultry keeping in India », dans SIPHER D.E. (dir.), *An Exploration of India. Geographical Perspectives on Society and Culture*, New York, Cornell University Press, p. 105-129.
- DEJOUHANET L., 2009, « L'Ayurveda. Mondialisation d'une médecine traditionnelle indienne », *EchoGéo* [En ligne], 10, mis en ligne le 01 septembre 2009, consulté le 07 mars 2015. URL : <http://echogeo.revues.org/11349> ; DOI : 10.4000/echogeo.11349
- DELAGE R., 2004, *Les Formes géographiques du pèlerinage à Sabarimala en Inde du Sud : réseaux, pouvoirs et figures de rhétorique identitaire*, Thèse de doctorat, non publiée, Université Michel de Montaigne - Bordeaux III.
- DELAGE R., 2011, « Castes et musulmans », *La vie des idées* [En ligne]. URL : [lavedesidees.fr](http://lavedesidees.fr)
- DELAVIGNE A.-E., 1999, « *Nous, on mange de la chair* » : *approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark*, Thèse de doctorat, non publiée, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.

- DELAUVIGNE A.-É., 2010, « La viande ordinaire et « l'extra » : le goût contre les normes », *Anthropozoologica*, 45, 1, p. 173-184.
- DELEUZE G., 1981, *Francis Bacon, logique de la sensation*, Paris, Éditions de la différence, 136 p.
- DELEUZE G., GUATTARI F., 1980, *Capitalisme et schizophrénie 2. Mille plateaux*, Paris, Les Éditions de Minuit, 648 p.
- DELIEGE R., 1989, « Les Mythes d'origine chez les Paraiyars (Inde du Sud) », *L'Homme*, 29, 109, p. 107-116.
- DELIÈGE R., 1996, « At the threshold of untouchability: Pallars and Valaiyars in a Tamil village », dans FULLER C.J. (dir.), *Caste Today*, Oxford, Oxford University Press, p. 65-92.
- DELIÈGE R., 2001, *The untouchables of India*, Oxford ; New York, Berg, 252 p.
- DELIEGE R., 2004, *La religion des intouchables de l'Inde*, Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion, 172 p.
- DELIEGE R., 2005, *Les castes en Inde aujourd'hui*, Paris, Presses universitaires de France, 275 p.
- DESAI A., 2008, « Subaltern Vegetarianism: Witchcraft, Embodiment and Sociality in Central India », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 1, p. 96-117.
- DESCOLA P., 1986, *La nature domestique. Symbolisme et paxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 450 p.
- DESCOLA P., 2001, *Leçon inaugurale*, Paris, Collège de France.
- DESCOLA P., 2005, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard, 623 p.
- DESCOLA P., 2014, *La Composition des mondes. Entretiens avec Pierre Charbonnier*, Paris, Flammarion, 231 p.
- DESCOMBES V., 2003, « Individuation et individualisation », *Revue européenne des sciences sociales* [En ligne], XLI-127, p. 17-35.
- DETIENNE M., 1979, « Pratiques culinaires et esprit de sacrifice », dans DETIENNE M., VERNANT J.-P. (dirs.), *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, p. 7-35.
- DETREZ C., 2002, *La construction sociale du corps*, Paris, Editions du Seuil, 282 p.
- DEWEY S., 2012, « Teaching modern India how to eat », dans RAY K., SRINIVAS T. (dirs.), *Curried Cultures: Globalization, Food, and South Asia*, University of California Press, Berkeley ; Los Angeles ; London, p. 126-142.
- DI MEO G., 2000, « Que voulons-nous dire quand nous parlons d'espace ? », dans LEVY J., LUSSAULT M. (dirs.), *Logiques de l'espace, esprit des lieux : Géographies à Cerisy*, Paris, Belin, p. 37-48.
- DI MEO G., 2002, « L'identité : une médiation essentielle du rapport espace / société », *Géocarrefour*, 77, 2, p. 175-184.
- DI MEO G., 2008, « La géographie culturelle : quelle approche sociale ? », *Annales de géographie*, 660-661, 2, p. 47-66.
- DI MEO G., BULEON P., 2005, *L'espace social. Lecture géographique des sociétés*, Paris, Armand Colin, 223 p.
- DICKEY S., 2008, « Permeable Homes: Domestic Service », dans SELBY M.A., PETERSON I.V. (dirs.), *Tamil Geographies. Cultural Constructions of Space and Place in South India*, New York, State University of New York Press, p. 221-252.
- DICKEY S., 2012, « The Pleasures and Anxieties of Being in the Middle: Emerging Middle-Class Identities in Urban South India », *Modern Asian Studies*, 46, 03, p. 559-599.
- DICKEY S., 2013, « Apprehensions: On gaining recognition as middle class in Madurai », *Contributions to Indian Sociology*, 47, 2, p. 217-243.

- DIGARD J.-P., 1990, *L'Homme et les animaux domestiques: Anthropologie d'une passion*, Paris, Fayard, 306 p.
- DIGARD J.-P., 2004, « Anthropologie des techniques et anthropologie cognitive », *Etudes rurales*, 1, 169-170, p. 253-267.
- DIGARD J.-P., 2007, « Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ? Réflexions sur le statut relatif des animaux domestiques » POULAIN J.-P. (dir.), *Les Cahiers de l'Ocha, L'homme, le mangeur, l'animal. Qui mange l'autre ?*, 12, p. 172-177.
- DIGARD J.-P., 2009, « Raisons et déraisons. Des revendications animalitaires. Essai de lecture anthropologique et politique », *Pouvoirs*, 4, 131, p. 97-111.
- DIGARD J.-P., 2012, « Le tournant obscurantiste en anthropologie », *L'Homme*, 3, 203-204, p. 555-578.
- DION R., 1977 [1959], *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, 768 p.
- DITTRICH C., 2009, « The Changing Food Scenario and the Middle Classes in the Emerging Megacity of Hyderabad, India », dans MEIER L., LANGE H. (dirs.), *The New Middle Classes. Globalizing Lifestyles, Consumerism and Environmental Concern*, New York, Springer, p. 269-280.
- DOLLFUS O., 2001, *La mondialisation*, Paris, Presses de Sciences Po, 178 p.
- DOLPHIJN R., 2006, « Capitalism on a Plate: The Politics of Meat Eating in Bangalore, India », *Gastronomica*, 6, 3, p. 52-59.
- DONNER H., 2005, « Children are capital, grandchildren are interest », dans ASSAYAG J., FULLER C.J. (dirs.), *Globalizing India: perspectives from below*, London ; New York, Anthem South Asian Studies, p. 119-139.
- DONNER H., 2008, « New Vegetarianism: Food, Gender and Neo-Liberal Regimes in Bengali Middle-Class Families », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 1, p. 143-169.
- DONNER H., 2011, « Gendered bodies, domestic work and perfect families: new regimes of gender and food in Bengali middle-class lifestyles », dans DONNER H. (dir.), *Being Middle-Class in India: a Way of Life*, London ; New York ; New Delhi, Routledge, p. 47-72.
- DONNER H., 2012, *Being Middle-class in India: A Way of Life*, London ; New York ; New Delhi, Routledge, 232 p.
- DONNER H., DE NEVE G., 2012, « Introduction », dans *Being Middle-class in India: A Way of Life*, London ; New York ; New Delhi, Routledge, p. 1-22.
- DORIN B., LANDY F., 2009 [2002], *Agriculture and Food in India: A Half-century Review, from Independence to Globalization*, New Delhi, Manohar Publishers & Distributors, 280 p.
- DOUGLAS M., 1972, « Deciphering a Meal », *Daedalus*, 101, 1, p. 61-81.
- DOUGLAS M., 2001 [1966], *De la souillure: Essais sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, La Découverte, 205 p.
- DOUGLAS M., ISHERWOOD B., 1979, *The World of Goods: Towards an Anthropology of Consumption*, New York, Basic Books, 208 p.
- DUBIED A., GERBER D., FALL J., 2012, « Le rapport humain-animal, une vieille histoire dans des habits neufs », dans DUBIED A., GERBER D., FALL J. (dirs.), *Aux frontières de l'animal: mises en scène et réflexivité*, Genève, Droz, p. 9-17.
- DUBOIS J.-A., 1825, *Mœurs, institutions et cérémonies des peuples de l'Inde*, Paris, Imprimerie Royale, 540 p.
- DUHAMEL A., 2014, « Corps, espace, monde. Enjeu(x) de l'objet de la géographie », *L'Information géographique*, 78, 1, p. 27-43.

- DUMONT L., 1957, *Une sous-caste de L'Inde du Sud. Organisation sociale et religion des Pramalai Kallar*, Paris ; La Haye, Mouton & Co, 460 p.
- DUMONT L., 1966, *Homo hierarchicus. Essai sur le système des castes*, Paris, Tel Gallimard, 447 p.
- DUMONT L., POCOCK D., 1959, « Pure and impure », *Contributions to Indian Sociology*, 3, p. 9-34.
- DUMONT M., 2008, « La mondialisation de l'urbain », dans LEVY J. et al. (dirs.), *L'invention du monde. Une géographie de la mondialisation*, Paris, Presses de Sciences Po, p. 161-183.
- DUPONT F., 1996, « Grammaire de l'alimentation et des repas romains », dans FLANDRIN J.L., MONTANARI M. (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 197-214.
- DUPUIS J., 1960, *Madras et le nord du Coromandel. Etude des conditions de la vie indienne dans un cadre géographique*, Paris, Adrien Maisonneuve, 630 p.
- DUPUIS J., 1970, « Coutumes alimentaires, sociétés et économies. Le cas de la répartition de la consommation du lait en Asie tropicale », *Annales de Géographie*, 79, 435, p. 529-544.
- DUPUIS J., 2005 [1963], *Histoire de l'Inde. Des origines à la fin du XXe siècle*, Pondichéry ; Paris, Editions Kailash, 411 p.
- DURAND J.-L., 1979, « Bêtes grecques. Propositions pour une topologie des corps à manger », dans DETIENNE M., VERNANT J.-P. (dirs.), *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, p. 133-165.
- DURAND-DASTES F., 2006, « L'Inde dans la mondialisation », dans LEFORT I., MORINIAUX V. (dirs.), *La mondialisation*, Paris, Editions du Temps, p. 235-256.
- EICHINGER FERRO-LUZZI G., 1974, « Women's Pollution Periods in Tamilnad (India) », *Anthropos*, 69, 1/2, p. 113-161.
- EICHINGER FERRO-LUZZI G., 1975a, « Temporary Female Food Avoidances in Tamilnad Interpretations and Parallels », *East and West*, 25, 3/4, p. 471-485.
- EICHINGER FERRO-LUZZI G., 1975b, « Food Avoidances of Indian Tribes », *Anthropos*, 70, 3/4, p. 385-427.
- ELIAS N., 1975, *La dynamique de l'Occident*, Paris, Calmann-Lévy, 320 p.
- ELLUL J., 2004 [1977], *Le système technicien*, Paris, Le Cherche Midi, 337 p.
- EMEL J., NEO H., 2011, « Killing for profit: global livestock industries and their socio-ecological implications », dans PEET R., ROBBINS P., WATTS M. (dirs.), *Global political ecology*, London ; New York, Routledge, p. 67-83.
- EMEL J., NEO H., 2015, *Political Ecologies of Meat*, London ; New York, Routledge, 463 p.
- EMEL J., WILBERT C., WOLCH J., 2002, « Animal geographies », *Society and Animals*, 10, 4, p. 407-412.
- EMEL J., WOLCH J., 1998, « Witnessing the animal moment », dans WOLCH J., EMEL J. (dirs.), *Animal geographies. Place, politics and identity in the nature-culture borderlands*, London ; New York, Verso, p. 1-24.
- ESTEBANEZ J., 2010, « Le zoo comme dispositif spatial : mise en scène du monde et de la juste distance entre l'humain et l'animal », *L'Espace géographique*, 39, 2, p. 172-179.
- ESTEBANEZ J., STASZAK J.-F., 2012, « Animaux humains et non-humains au zoo », dans DUBIED A., GERBER D., FALL J. (dirs.), *Aux frontières de l'animal: mises en scène et réflexivité*, Genève, Droz, p. 149-174.
- FABRE-VASSAS C., 1994, *La bête singulière: chrétiens et juifs autour du cochon*, Paris, Gallimard, 432 p.

- FARB P., ARMELAGOS G.J., 1980, *Consuming passions. The anthropology of eating*, Boston, Houghton Mifflin, 296 p.
- FAYE B., DUTEURTRE G., 2009, « Synthèse et conclusion. L'élevage, richesse des pauvres ou privilège des riches ? », dans DUTEURTRE G., FAYE B. (dirs.), *L'élevage, richesse des pauvres*, Versailles, Editions Quae, p. 267-281.
- FERRET C., 2004, « De l'attache des chevaux à la fécondation des femmes en passant par la cuisine », *Etudes rurales*, 3, 171-172, p. 243-270.
- FERRIERES M., 2007, *Nourritures canailles*, Paris, Editions du Seuil, 365 p.
- FIDDES N., 1992, *Meat. A Natural Symbol*, London ; New York, Routledge, 272 p.
- FIDDES N., 1994, « Social aspects of meat eating », *Proceedings of the Nutrition Society*, 53, 02, p. 271-279.
- FINE B., 2002, *The World of Consumption: The Material and Cultural Revisited*, London ; New York, Routledge, 328 p.
- FINE B., HEASMAN M., WRIGHT J., 1996, *Consumption in the Age of Affluence. The World of Food*, London ; New York, Routledge, 316 p.
- FISCHLER C., 2001, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 440 p.
- FITZGERALD A.J., 2010, « A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications. », *Human Ecology Review*, 17, 1, p. 58-69.
- FLANDRIN, J.L., MONTANARI, M. (dirs.), 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 915 p.
- FLANDRIN J.-L., 1996, « De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise », dans FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 683-703.
- FOER J.S., 2010, *Eating Animals*, London, Penguin UK, 200 p.
- FOUCAULT M., 1976, *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Paris, Gallimard, 437 p.
- FOUCAULT M., 1984, *L'usage des plaisirs*, Paris, Gallimard, 304 p.
- FOUCAULT M., 2004, *Sécurité, territoire, population. Cours au Collège de France, 1977-1978*, Paris, Gallimard, 458 p.
- FOUCAULT M., 2009, *Le corps utopique suivi de Les hétérotopies*, Paris, Lignes, 61 p.
- FREED S.A., FREED R.S., 1981, « Sacred Cows and Water Buffalo in India: The Uses of Ethnography », *Current Anthropology*, 22, 5, p. 483-502.
- FRUZZETTI L., ÖSTÖR Á., BARNETT S., 1976, « The cultural construction of the person in Bengal and Tamil Nadu », *Contributions to Indian sociology*, 10, 1, p. 157-182.
- FULLER C.J., 2004 [1992], *The Camphor Flame: Popular Hinduism and Society in India*, Princeton, Princeton University Press, 370 p.
- FULLER C.J., NARASIMHAN H., 2007, « Information Technology Professionals and the New-Rich Middle Class in Chennai (Madras) », *Modern Asian Studies*, 41, 01, p. 121-150.
- FULLER C.J., NARASIMHAN H., 2014, *Tamil Brahmins*, Chicago, University of Chicago Press, 288 p.
- FUMEY G., 2007, « La mondialisation de l'alimentation », *L'Information géographique*, 71, 2, p. 71-82.
- FUMEY G., 2008, *Géopolitique de l'alimentation*, Paris, La petite bibliothèque des sciences humaines, 146 p.
- FUMEY G., 2010, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS Editions, 160 p.

- FUMEY G., 2011, *Les radis d'Ouzbékistan. Tour du monde des habitudes alimentaires*, Paris, François Bourin, 195 p.
- FUMEY G., ETCHEVERRIA O., 2009, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, Editions Autrement, 88 p.
- FUSULIER B., 2011, « Le concept d'ethos », *Recherches sociologiques et anthropologiques*, 42, 1, p. 97-109.
- GABORIEAU M., 1993, *Ni brahmanes ni ancêtres: colporteurs musulmans du Népal*, Nanterre, Société d'ethnologie, 488 p.
- GALEY J.-C., 1993, « L'homme en nature. Hindouisme et pensée sauvage », dans BOURG D. (dir.), *Les Sentiments de la nature*, Paris, La Découverte, p. 47-71.
- GANDHI M., 1927, *An Autobiography, Or The Story of My Experiments with Truth*, Ahmedabad, Navajivan Publishing House, 464 p.
- GANDHI V.P., 2014, « Growth and Transformation of the Agribusiness Sector: Drivers, Models and Challenges », *Indian Journal of Agricultural Economics*, 69, 1, p. 44-74.
- GAUCHET M., 1985, *Le désenchantement du monde*, Paris, Gallimard, 457 p.
- GAUCHET M., 2003, *La condition historique*, Paris, Stock, 155 p.
- GEERTZ C., 1973, *The Interpretation of Cultures*, New York, Basic Books, 471 p.
- GERBER P., ROBINSON T., WASSENAAR T., STEINFELD H., 2010, « Livestock in geographical transition », dans STEINFELD H., MOONEY H.A., SCHNEIDER F., NEVILLE L.E. (dirs.), *Livestock in a changing landscape, Volume 1: drivers, consequences and responses*, Washington ; Covelo ; London, Island Press, p. 51-66.
- GIAMMELLARO A.S., 1996, « Les Phéniciens et les Carthaginois », dans FLANDRIN J.L., MONTANARI M. (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 85-99.
- GIEDION S., 1948, *La Mécanisation au pouvoir : Contribution à l'histoire anonyme*, Paris, Denoël, 321 p.
- GIRARD R., 1972, *La violence et le sacré*, Paris, Hachette Littératures, 486 p.
- GODELIER M., 2010 [1984], *L'idéal et le matériel. Pensée, économies, sociétés*, Paris, Champs Flammarion, 348 p.
- GOLOUBINOFF M., 1996, « Coca et sauterelles grillées. Les aliments modernes face aux saveurs du terroir dans une campagne mexicaine », dans BATAILLE-BENIGUI M.-C., COUSIN F. (dirs.), *Cuisines, reflets des sociétés*, Paris, Sèpia, Musée de l'Homme, p. 199-215.
- GOODMAN D., REDCLIFT M., 2002, *Refashioning nature: food, ecology and culture*, London ; New York, Routledge, 298 p.
- GOODMAN D., ROBISON R., 1996, *The New Rich in Asia: Mobile Phones, McDonald's and Middle Class Revolution*, London ; New York, Routledge, 266 p.
- GOODMAN D., WATTS M., 2005, *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*, London ; New York, Routledge, 284 p.
- GOODY J., 1984 [1982], *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges Pompidou, Centre de la Création Industrielle, 404 p.
- GOOSSAERT V., 2005, *L'interdit du bœuf en Chine: agriculture, éthique et sacrifice*, Paris, Collège de France, Institut des hautes études chinoises, 336 p.
- GOOSSAERT V., 2007, « Les animaux interdits de consommation dans la religion chinoise moderne, XVIe - XXIe siècle » POULAIN J.-P. (dir.), *Les Cahiers de l'Ocha, L'homme, le mangeur, l'animal. Qui mange l'autre ?*, 12, p. 103-111.



- GOREAU A., 2006, « La filière crevette au Kérala (Inde du Sud) : acteurs et stratégie spatiale », *Les Cahiers d'Outre Mer*, 236, 4, p. 463-479.
- GOULD P., 1997, « The Structure of Space(s) », *Geografiska Annaler: Series B, Human Geography*, 79, 3, p. 127-140.
- GOUROU P., 1963, « Civilisation et économie pastorale », *L'Homme*, 3, 2, p. 123-129.
- GOUROU P., 1966, *Les pays tropicaux. Principes d'une géographie humaine et économique*, Paris, Presses Universitaires de France, 196 p.
- GOUROU P., 1982, *Terres de bonne espérance. Le monde tropical*, Paris, Plon, 502 p.
- GRASLAND C., 1994, « L'erreur écologique en géographie », *Feuilles de géographie*, 1, 1.
- GRATALOUP C., 2010, *Géohistoire de la mondialisation: Le temps long du monde*, Paris, Armand Colin, 234 p.
- GRIGG D., 1995, « The pattern of world protein consumption », *Geoforum*, 26, 1, p. 1-17.
- GROS F., 1983, « La littérature du Sangam et son public » PORCHER M.-C. (dir.), *Purusartha, Inde et littératures*, 7, p. 77-107.
- GROTTANELLI C., 1996, « La viande et ses rites », dans FLANDRIN J.L., MONTANARI M. (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 117-132.
- GUENZI C., 2012, « Manières de comparer. Regards indiens sur la compatibilité entre les savoirs », dans REMAUD O., SCHAUB J.-F., THIREAU I. (dirs.), *Faire des sciences sociales: Comparer*, Paris, Editions de l'EHESS, p. 285-307.
- GUILMOTO C., 1990, « L'évolution géo-économique de Tiruvannamalai », dans GUILMOTO C., REINICHE M.-L., PICHARD P. (dirs.), *Tiruvannamalai. La ville*, Paris, Ecole Française d'Extrême-Orient, p. 3-66.
- GUNDIMEDA S., 2009, « Democratisation of the Public Sphere The Beef Stall Case in Hyderabad's Sukoon Festival », *South Asia Research*, 29, 2, p. 127-149.
- HABERMAS J., 1988, *Le discours philosophique de la modernité : douze conférences*, Paris, Gallimard, 484 p.
- HABERMAS J., 1990, *Strukturwandel der Öffentlichkeit: Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft*, Berlin, Suhrkamp, 391 p.
- HANCOCK M.E., 1999, *Womanhood In The Making: Domestic Ritual And Public Culture In Urban South India*, Boulder, Westview Press, 306 p.
- HANCOCK M.E., 2008, *The Politics of Heritage from Madras to Chennai*, Bloomington, Indiana University Press, 298 p.
- HARDGRAVE R.L., 1969, *The Nadars of Tamilnad: The Political Culture of a Community in Change*, Berkeley ; Los Angeles, University of California Press, 314 p.
- HARRIS M., 1966, « The Cultural Ecology of India's Sacred Cattle [and Comments and Replies] », *Current Anthropology*, 7, 1, p. 51-66.
- HARRIS M., 1978, « India's sacred cow », *Human Nature*, 1, 2, p. 200-210.
- HARRISS J., 2006, « Middle-class activism and the politics of the informal working class », *Critical Asian Studies*, 38, 4, p. 445-465.
- HARRISS-WHITE B., 1996, *A political economy of agricultural markets in South India: masters of the countryside*, New Delhi ; Thousand Oaks ; London, Sage Publications, 446 p.
- HARRISS-WHITE B., 2003, *India Working. Essays on Society and Economy*, Cambridge, Cambridge University Press, 340 p.
- HARRISS-WHITE B., 2004, « Nutrition and Its Politics in Tamil Nadu », *South Asia Research*, 24, 1, p. 51-71.

- HARVEY D., 1990, « Between Space and Time: Reflections on the Geographical Imagination », *Annals of the Association of American Geographers*, 80, 3, p. 418-434.
- HARVEY D., 1992 [1990], *The Condition of Postmodernity. An Enquiry into the Origins of Cultural Change*, Cambridge ; Oxford, Blackwell Publishing, 392 p.
- HARVEY D., 1997, *Justice, Nature and the Geography of Difference*, Cambridge ; Oxford, Blackwell Publishing, 484 p.
- HASSOUN J.-P., 1996, « Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France: « Manger moderne » dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, 26, 1, p. 151-167.
- HASSOUN J.-P., 2010, « Deux restaurants à New York : l'un franco-maghrébin, l'autre africain », *Anthropology of food*, 7 [En ligne], en ligne depuis le 25 décembre 2010. URL : <http://aof.revues.org/6730>
- HASSOUN J.-P., 2014, « Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes », *Ethnologie française*, 44, 1, p. 5.
- HAUDRICOURT A.G., 1962, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, 2, 1, p. 40-50.
- HAUDRICOURT A.G., 1977, « Note d'ethnozoologie. Le rôle des excréta dans la domestication », *L'Homme*, 17, 2, p. 125-126.
- HEINRICH S.A., LANDY F., 1995, « Le barbier et ses clients: Usages diversifiés des codes culturels et permanence de l'Inde rurale », *Études rurales*, 137, p. 6-22.
- HELL B., 1994, *Le sang noir: chasse et mythes du sauvage en Europe*, Paris, Flammarion, 396 p.
- HERITIER F., 1996, *Masculin/Féminin. La pensée de la différence*, Paris, Odile Jacob, 334 p.
- HERITIER F., 2002, *Masculin/Féminin II. Dissoudre la hiérarchie*, Paris, Odile Jacob, 445 p.
- HERRENSCHMIDT O., 1989, *Les meilleurs dieux sont hindous*, Lausanne, L'Age d'Homme, 328 p.
- HEUZE G., 1992, « Introduction » HEUZE G. (dir.), *Purusartha. Travailler en Inde : études réunies*, 14, p. 9-30.
- HOFFPAUIR R., 1982, « The Water Buffalo: India's Other Bovine », *Anthropos*, 77, 1/2, p. 215-238.
- HOYEZ A.-C., 2008, « L'Espace-Monde du yoga », *L'Information géographique*, 72, 1, p. 100-108.
- HUREL T., 2014, « La viande, un aliment pas comme les autres », *Carto, Le Monde en cartes*, 26, p. 41-44.
- IACUB M., 2011, *Confessions d'une mangeuse de viande*, Paris, Fayard, 162 p.
- ILAIAH K., 1996, « Beef, BJP and food rights of people », *Economic and Political Weekly*, 31, p. 1443-1445.
- ILLICH I., 1973, *La Convivialité*, Paris, Editions Du Seuil, 157 p.
- INGOLD T., 1980, *Hunters, Pastoralists, and Ranchers: Reindeer Economies and Their Transformations*, Cambridge, Cambridge University Press, 326 p.
- INGOLD T., 1986, « Reindeer Economies And the Origins of Pastoralism », *Anthropology Today*, 2, 4, p. 5-10.
- INGOLD T., 2000, *The Perception of the Environment. Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*, London ; New York, Routledge, 488 p.
- ISHIGE N., 2007, « Bouddhisme, shintoïsme et consommation de viande animale au Japon » POULAIN J.-P. (dir.), *Les Cahiers de l'Ocha, L'homme, le mangeur, l'animal. Qui mange l'autre ?*, 12, p. 80-92.
- JACKSON P., 1999, « Commodity Cultures: The Traffic in Things », *Transactions of the Institute of British Geographers*, 24, 1, p. 95-108.

- JACKSON P., 2000, « Rematerializing social and cultural geography », *Social & Cultural Geography*, 1, 1, p. 9-14.
- JACKSON P., 2002, « Commercial cultures: Transcending the cultural and the economic », *Progress in Human Geography*, 26, 1, p. 3-18.
- JACKSON P., 2004, « Local consumption cultures in a globalizing world », *Transactions of the Institute of British Geographers*, 29, 2, p. 165-178.
- JACKSON P., WARD N., RUSSELL P., 2009, « Moral economies of food and geographies of responsibility », *Transactions of the Institute of British Geographers*, 34, 1, p. 12-24.
- JACOBSEN K.A., BASU H., MALINAR A., NARAYANAN V., 2009, *Brill's Encyclopedia of Hinduism. Vol.II: Sacred texts, ritual traditions, arts, concepts*, Brill, 887 p.
- JAFFRELOT C., 2000, *Dr Ambedkar, leader intouchable et père de la Constitution indienne*, Paris, Presses de Sciences Po, 255 p.
- JAFFRELOT C., 2006, *L'Inde contemporaine: De 1950 à nos jours*, Paris, Fayard, 630 p.
- JAIN A.K., 2008, *Be a Vegetarian Be a Part of Green Revolution*, Delhi, Kalpaz Publications, 300 p.
- JAOU L N., 2014, « L'ambédkarisme : abolir la société de castes depuis les marges ? », *Mouvements*, 77, 1, p. 48.
- JHA D.N., 2003, *The Myth of the Holy Cow*, London ; New York, Verso, 196 p.
- JODHKA S.S., DHAR M., 2003, « Cow, Caste and Communal Politics: Dalit Killings in Jhajjar », *Economic and Political Weekly*, 38, 3, p. 174-176.
- JOSHI C., 1992, « The formation of work culture: Industrial labour in a north Indian city [1890s-1940s] » HEUZÉ G. (dir.), *Purusartha. Travailler en Inde : études réunies*, 14, p. 155-172.
- KAPLAN S., 2010, *La France et son pain: Histoire d'une passion*, Paris, Albin Michel, 352 p.
- KHAN A.A., BIDABADI F.S., 2004, « Livestock Revolution in India: Its Impact and Policy Response », *South Asia Research*, 24, 2, p. 99-122.
- 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, 2, p. 229-240.
- KHARE R.S., 1976a, *Culture and reality: Essays on the Hindu system of managing foods*, Shimla, Indian Institute of Advanced Study, 240 p.
- KHARE R.S., 1976b, *The Hindu Hearth and Home*, Delhi, Vikas Publishing House, 336 p.
- KHARE R.S., 1986, « The Indian Meal: Aspects of Cultural Economy and Food Use », dans KHARE R.S., RAO M.S.A. (dirs.), *Food, Society, and Culture: Aspects in South Asian Food Systems*, Durham, Carolina Academic Press, p. 159-179.
- KHARE, R.S. (dir.), 1992, *The Eternal Food: Gastronomic Ideas and Experiences of Hindus and Buddhists*, New York, State University of New York Press, 294 p.
- KHARE, R.S., RAO, M.S.A. (dirs.), 1986, *Food, Society, and Culture: Aspects in South Asian Food Systems*, Durham, Carolina Academic Press, 336 p.
- KILANI M., 2002, « Crise de la 'vache folle' et déclin de la raison sacrificielle », *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, 38, p. 113-126.
- KLEIN J.A., 2008, « Afterword: Comparing Vegetarianisms », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 1, p. 199-212.
- KOPPER W., JUNGBLUT L., DUERST U., 1942, « The water-buffalo and the zebu in Central India. Observations from the Viewpoint of an Anthropologist », *Anthropos*, 37-40, 4-6, p. 647-666.
- KOROM F.J., 2000, « Holy Cow! The Apotheosis of Zebu, or Why the Cow Is Sacred in Hinduism », *Asian Folklore Studies*, 59, 2, p. 181-203.

- KUMAR P., MRUTHYUNJAYA, DEY M.M., 2007, « Long-Term Changes in Indian Food Basket and Nutrition », *Economic and Political Weekly*, 42, 35, p. 3567-3572.
- La vérité sur la viande*, 2013, Paris, Les Arènes, 400 p.
- LABURTHE-TOLRA P., WARNIER J.-P., 2003, *Ethnologie, anthropologie*, Paris, Quadrige, PUF, 428 p.
- LAMARLIERE I.G. DE, STASZAK J.-F., 2000, *Principes de géographie économique*, Rosny, Editions Bréal, 452 p.
- LANDY F., 1993, « Campagnes et villes de l'Inde : deux cultures antagonistes? » GUILMOTO C., DUPONT V. (dirs.), *Cahiers des Sciences Humaines, Mobilités spatiales et urbanisation, Asie, Afrique, Amérique*, 29, 2-3, p. 313-332.
- LANDY F., 1994, *Paysans de l'Inde du Sud. Le choix et la contrainte*, Paris ; Pondichéry, Karthala, Institut Français de Pondichéry, 492 p.
- LANDY F., 2002a, « Changements de focale. Les échelles du développement et de la sécurité alimentaire », dans LANDY F., CHAUDHURI B. (dirs.), *De la mondialisation au développement local en Inde: questions d'échelles*, Paris, CNRS Editions, p. 223-258.
- LANDY F., 2002b, *L'union indienne*, Nantes, Editions du Temps, 287 p.
- LANDY F., 2006, *Un milliard à nourrir. Grain, territoire et politiques en Inde*, Paris, Belin, 270 p.
- LANDY F., 2009, « India, "Cultural Density" and the Model of Food Transition », *Economic and Political Weekly*, 44, 20, p. 59-61.
- LANDY F., RACINE J.-L., 1997, « Croissance urbaine et enracinement villageois en Inde », *Espace, populations, sociétés*, 15, 2, p. 173-184.
- LANGE H., MEIER L., 2009, *The New Middle Classes: Globalizing Lifestyles, Consumerism and Environmental Concern*, New York, Springer, 309 p.
- LAPORTE R., MAINSANT P., 2012, *La viande voit rouge*, Paris, Fayard, 218 p.
- LARDINOIS R., 2007, *L'invention de l'Inde: entre ésotérisme et science*, Paris, CNRS Editions, 502 p.
- LATOUCHE S., 2005, *L'occidentalisation du monde*, Paris, La Découverte, 171 p.
- LE BRAS H., TODD E., 2013, *Le mystère français*, Paris, La République des Idées, 308 p.
- LE BOURDONNEC Y.-M., DANANCHER T., 2012, *L'effet bœuf*, Paris, Michel Lafon, 185 p.
- LE GOFF J., 1977, *Pour un autre Moyen Âge: Temps, travail et culture en Occident*, Paris, Gallimard, 564 p.
- LE GOFF J., 1984, *La civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, Arthaud, 510 p.
- LEACH E.R., 1980, *L'unité de l'homme et autres essais*, Paris, Gallimard, 389 p.
- LEFEBVRE H., 1974, « La production de l'espace », *L'Homme et la société*, 31, 1, p. 15-32.
- LEROI-GOURHAN A., 1964a, *Le Geste et la Parole. Tome 1 : Technique et langage*, Paris, Albin Michel, 324 p.
- LEROI-GOURHAN A., 1964b, *Le Geste et la Parole. Tome 2 : La mémoire et les rythmes*, Paris, Albin Michel, 284 p.
- LEROI-GOURHAN A., 1973, *Évolution et techniques. Volume 2 : Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel, 475 p.
- LESLIE D., REIMER S., 1999, « Spatializing commodity chains », *Progress in Human Geography*, 23, 3, p. 401-420.
- LESTEL D., 2011, *Apologie du carnivore*, Paris, Fayard, 43 p.

- LEVI-STRAUSS C., 1955, *Tristes tropiques*, Paris, Plon Pocket (Terre Humaine), 377 p.
- LEVI-STRAUSS C., 1962a, *La pensée sauvage*, Paris, Plon, 259 p.
- LEVI-STRAUSS C., 1962b, *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, Presses Universitaires de France, 168 p.
- LEVI-STRAUSS C., 1983, *Le regard éloigné*, Paris, Plon, 279 p.
- LEVI-STRAUSS C., 2009 [1968], *Mythologiques III : L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 447 p.
- LEVY J., 1994, *L'espace légitime: sur la dimension géographique de la fonction politique*, Paris, Presses de la Fondation nationale des sciences politiques, 452 p.
- LEVY J., 2003, « Espace public », dans LEVY J., LUSSAULT M. (dirs.), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, Belin, p. 336-339.
- LEVY J., 2008, « La géographie culturelle a-t-elle un sens ? », *Annales de géographie*, 660-661, 2, p. 27-46.
- LEWANDOWSKI S.J., 1975, « Urban Growth and Municipal Development in the Colonial City of Madras, 1860–1900 », *The Journal of Asian Studies*, 34, 02, p. 341-360.
- LEWANDOWSKI S.J., 1977, « Changing Form and Function in the Ceremonial and the Colonial Port City in India: An Historical Analysis of Madurai and Madras », *Modern Asian Studies*, 11, 02, p. 183-212.
- LEZY E., 2007, « 'Tout est bon dans le Raison', une histoire (un peu) cochonne de chasse en Guyane », dans LANDY F., LEZY E., MOREAU S. (dirs.), *Les raisons de la géographie*, KARTHALA Editions, p. 74-109.
- LODRICK D.O., 1981, *Sacred cows, sacred places: origins and survivals of animal homes in India*, Berkeley ; Los Angeles, University of California Press, 320 p.
- LODRICK D.O., 1992, « Man and animals in India: A geographical perspective », dans SINGH R.L. (dir.), *The Roots of Indian Geography: Search and Research : Homage to S.P. Chatterjee*, Varanasi, National Geographical Society of India, Banaras Hindu University, p. 9-26.
- LOUISET O., 2011a, *Introduction à la ville*, Paris, Armand Colin, 129 p.
- LOUISET O., 2011b, *L'oubli des villes de l'Inde: Pour une géographie culturelle de la ville*, Paris, Armand Colin, 178 p.
- LUSSAULT M., 2000, « Action(s) ! », dans LEVY J., LUSSAULT M. (dirs.), *Logiques de l'espace, esprit des lieux : Géographies à Cerisy*, Paris, Belin, p. 11-36.
- LUSSAULT M., 2003, « Espace public », dans LEVY J., LUSSAULT M. (dirs.), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, Belin, p. 333-336.
- LUSSAULT M., 2007, *L'homme spatial: la construction sociale de l'espace humain*, Paris, Editions du Seuil, 372 p.
- LUSSAULT M., 2014, *L'Avènement du Monde: Essai sur l'habitation humaine de la Terre*, Paris, Editions du Seuil, 191 p.
- LUTRINGER C., 2013, *Le secteur agricole en Inde. Quelles mutations?*, Paris ; Bruxelles, Institut Français des Relations Internationales, 32 p.
- MADAN T., 1975, « The Gift of Food », dans NAIR B. (dir.), *Culture and Society. A Festschrift to Dr. A. Aiyappan*, Delhi, Thompson Press, p. 84-95.
- MADSEN S.T., GARDELLA G., 2012, « Udupi Hotels. Entrepreneurship reform and revival », dans RAY K., SRINIVAS T. (dirs.), *Curried Cultures: Globalization, Food, and South Asia*, Berkeley ; Los Angeles ; London, University of California Press, p. 91-109.

- MAHIAS M.-C., 1985, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Paris, Les Editions de la MSH, 340 p.
- MAHIAS M.-C., 1989, « Les mots et les actes. Allumer le feu, baratter. Question de texte et d'ensemble technique », *Techniques & culture*, 14, p. 157-176.
- MAHIAS M.-C., 1999, « Manger en Inde. Partage et transaction », dans FLANDRIN J.-L., COBBI J. (dirs.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, p. 347-369.
- MAHIAS M.-C., 2002, *Le barattage du monde. Essais d'anthropologie des techniques en Inde*, Paris, Les Editions de la MSH, 420 p.
- MAHIAS M.-C., 2011, « Introduction » MAHIAS M.-C. (dir.), *Purusartha. Construire les savoirs dans l'action. Apprentissages et enjeux sociaux en Asie du Sud*, 29, p. 11-37.
- MALAMOUD C., 1989, *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, Paris, La Découverte, 335 p.
- MALAMOUD C., 1996, « Alimentation, pollution et pureté dans l'Inde ancienne » FISCHLER C. (dir.), *Les Cahiers de l'Ocha, Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, 5, p. 32-35.
- MARKOVITS C., 1994, *Histoire de l'Inde moderne, 1480-1950*, Paris, Fayard, 727 p.
- MARRIOTT M., 1976, « Interpreting Indian Society: A Monistic Alternative to Dumont's Dualism », *The Journal of Asian Studies*, 36, 01, p. 189-195.
- MARRIOTT M., 1968, « Caste ranking and food transactions: A matrix analysis », dans SINGER M.B., COHN B.S. (dirs), *Structure and change in Indian society*, Chicago, Adline Publishing Compagny, p. 133-171.
- MARSDEN T., 2013, « Contemporary food systems: managing the capitalist conundrum of food security and sustainability », dans MURCOTT A., BELASCO W., JACKSON P. (dirs.), *The Handbook of Food Research*, London ; New Delhi ; New York ; Sydney, Bloomsbury Publishing, p. 135-147.
- MARTUCCELLI D., 2005, « Les trois voies de l'individu sociologique », *EspacesTemps. Net* [En ligne], consulté le 12 janvier 2015. URL : <http://test.espacestemp.net/articles/les-trois-voies-de-lrsquoindividu-sociologique>
- MARX K., 1993 [1867], *Le capital, livre 1*, Paris, Quatridge PUF, 177 p.
- MAUSS M., 1934, « Les techniques du corps », *Journal de psychologie*, 32, 3-4, p. 365-86.
- MAYER A., 1996, « Caste in an Indian village: change and continuity 1954-1992 », dans FULLER C.J. (dir.), *Caste Today*, Oxford, Oxford University Press, p. 32-64.
- MAZARS G., 1995, « Le goût et les saveurs selon l'Âyurveda », dans BLANCHON F. (dir.), *Asie III. Savourer, goûter*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, p. 119-128.
- Meat Atlas: Facts and Figures about the Animals We Eat*, 2014, Berlin ; Bruxelles, Heinrich-Böll-Stiftung, 66 p.
- MECHIN C., 1991, « Les règles de la bonne mort animale en Europe occidentale », *L'Homme*, 31, 120, p. 51-67.
- MECHIN C., 1997, « La symbolique de la viande », dans PAILLAT M. (dir.), *Le mangeur et l'animal: mutations de l'élevage et de la consommation*, Paris, Autrement (Mutations/Mangeurs), p. 121-134.
- MEHTA M.G., 2013, « Networks of Death and Militant Vegetarianism: The Mechanics of Communal Violence in Gujarat », *India Review*, 12, 2, p. 108-117.
- MERLEAU-PONTY M., 1964, *Le visible et l'invisible*, Paris, Gallimard, 380 p.

- MICHELUTTI L., 2008, « 'We are Kshatriyas but we behave like Vaishyas': Diet and Muscular Politics Among a Community of Yadavs in North India », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 1, p. 76-95.
- MILBERT I., 1989, « L'impact des changements culturels et économiques sur les comportements alimentaires. Le cas de l'Inde », *Économie rurale*, 190, 1, p. 46-49.
- MILHAUD O., 2009, *Séparer et punir. Les prisons françaises: mise à distance et punition par l'espace*, Thèse de doctorat, non publiée, Université Michel de Montaigne - Bordeaux III.
- MILLIET J., 1995, « Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages ! », *L'Homme*, 35, 136, p. 75-94.
- MINES M., 1972, « Muslim Social Stratification in India: The Basis for Variation », *Southwestern Journal of Anthropology*, 28, 4, p. 333-349.
- MINES M., 1975, « Islamisation and Muslim Ethnicity in South India », *Man*, 10, 3, p. 404-419.
- MINTZ S., 2014 [1985], *La douceur et le pouvoir. La place du sucre dans l'histoire moderne*, Bruxelles, Université De Bruxelles, 352 p.
- MINTZ S.W., DU BOIS C., 2002, « The Anthropology of Food and Eating », *Annual Review of Anthropology*, 31, p. 99-119.
- MONOD-BECQUELIN A., VAPNARSKY V., 2010, « L'agentivité : ethnologie et linguistique à la poursuite du sens », *Ateliers du LESC*, 34.
- MONTANARI M., 1995, *La faim et l'abondance: histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Editions du Seuil, 308 p.
- MONTANARI M., 1996a, « Romains, Barbares, chrétiens : à l'aube de la culture alimentaire européenne », dans FLANDRIN J.L., MONTANARI M. (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 279-282.
- MONTANARI M., 1996b, « Systèmes alimentaires et modèles de civilisation », dans FLANDRIN J.L., MONTANARI M. (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 103-115.
- MOOKHERJEE N., 2008, « Culinary Boundaries and the Making of Place in Bangladesh », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 1, p. 56-75.
- MOREAU R., 2007, « Entre domestique et sauvage: les classifications animales dans la pensée indienne<sup>1</sup> », *Anthropozoologica*, 42, 1, p. 47-60.
- MORENO M., 1992, « Pancamirtam: God's Washings as Food », dans KHARE R.S. (dir.), *The eternal food. Gastronomic ideas and experiences of Hindus and Buddhists*, State University of New York Press, New York, p. 147-178.
- MORGAN K., MARSDEN T., MURDOCH J., 2006, *Worlds of Food. Place, Power, and Provenance in the Food Chain*, Oxford ; New York, Oxford University Press, 243 p.
- MORIN E., 1986, *La connaissance de la connaissance*, Paris, Éditions du Seuil, 258 p.
- MORIN E., 2011, *La Voie. Pour l'avenir de l'Humanité*, Paris, Fayard, 179 p.
- MOSSE D., 2012, *The Saint in the Banyan Tree: Christianity and Caste Society in India*, Berkeley ; Los Angeles, University of California Press, 409 p.
- MUKHOPADHYAY B., 2004, « Between Elite Hysteria and Subaltern Carnavalesque: the Politics of Street-Food in the City of Calcutta », *South Asia Research*, 24, 1, p. 37-50.
- MURCOTT A., BELASCO W., JACKSON P., 2013, *The Handbook of Food Research*, London, New Delhi, New York, Sydney, Bloomsbury Publishing, 681 p.
- NAIR K.N., 1979, « To Butcher or Not to Butcher: Cattle Holdings and Milk and Meat Production in Kerala », *Economic and Political Weekly*, 14, 17, p. 782-788.

- NAKASSIS C.V., 2013, « Youth masculinity, 'style' and the peer group in Tamil Nadu, India », *Contributions to Indian Sociology*, 47, 2, p. 245-269.
- NANDY A., 2004, « The Changing Popular Culture of Indian Food: Preliminary Notes », *South Asia Research*, 24, 1, p. 9-19.
- NARASIMHAN H., 2011, « Adjusting distances Menstrual pollution among Tamil Brahmins », *Contributions to Indian Sociology*, 45, 2, p. 243-268.
- NARAYAN U., 1995, « Eating cultures: Incorporation, identity and Indian food », *Social Identities*, 1, 1, p. 63-86.
- NEGERS D., 2009, « Contribution à l'étude des combats de coqs en Inde du Sud », dans BALBIR N., PINAULT G.-J. (dirs.), *Penser, dire et représenter l'animal dans le monde indien*, Paris, Champion, Bibliothèque de l'École des Hautes Etudes, p. 623-710.
- NEILD S.M., 1979, « Colonial Urbanism: The Development of Madras City in the Eighteenth and Nineteenth Centuries », *Modern Asian Studies*, 13, 02, p. 217-246.
- NICHOLS C.E., 2015, « Shifting production/shifting consumption: A political ecology of health perceptions in Kumaon, India », *Geoforum*, 64, p. 182-191.
- NICOLINO F., 2010, *Bidoche: l'industrie de la viande menace le monde*, Arles, Actes Sud, 380 p.
- NISHIMURA Y., 1998, *Gender, Kinship And Property Rights: Nagarattar Womanhood in South India*, Oxford, Oxford University Press, 368 p.
- NORONHA E., 1994, « BJP: Cow as a political symbol », *Economic and Political Weekly*, p. 1447-1448.
- NÜTZENADEL A., TRENTMANN F., 2008, « Introduction: Mapping Food and Globalization », dans NÜTZENADEL A., TRENTMANN F. (dirs.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, New York, Berg, p. 1-18.
- OLDIGES C., 2012, « Cereal consumption and per capita income in India », *Economic & Political Weekly*, 47, 6, p. 63-71.
- OLIVEAU S., 2007, « Etalement urbain et fragmentation. Chennai, un exemple en Inde du Sud », dans ZANINETTI J.-M., MARET I. (dirs.), *Etalement urbain et ville fragmentée dans le monde, des théories aux faits*, Orléans, Presse Universitaire d'Orléans, pas de pagination.
- OLIVELLE P., 2002a, *Food for Thought. Dietary Rules and Social Organization in Ancient India*, Amsterdam, Royal Netherlands Academy of Arts and Sciences, 38 p.
- OLIVELLE P., 2002b, « Meat-eaters and grass-Eaters: an exploration of human nature in Kathā and Dharma Literature », dans ROSEN S. (dir.), *Holy War. Violence and the Bhagavad Gita*, Hampton, Virginia, Deepak Heritage Books, p. 99-116.
- OLIVELLE P., 2002c, « Abhaksya and abhojya: An Exploration in Dietary Language », *Journal of the American Oriental Society*, 122, 2, p. 345-354.
- OMRAN A.R., 1971, « The Epidemiologic Transition: A Theory of the Epidemiology of Population Change », *The Milbank Memorial Fund Quarterly*, 49, 4, p. 509-538.
- OSELLA C., 2008, « Introduction », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 1, p. 1-9.
- OSELLA C., OSELLA F., 1996, « Articulation of physical and social bodies in Kerala », *Contributions to Indian Sociology*, 30, 1, p. 37-68.
- OSELLA C., OSELLA F., 2000, *Social Mobility In Kerala: Modernity and Identity in Conflict*, London, Pluto Press, 338 p.
- OSELLA C., OSELLA F., 2002, « Quelques Points de Vue sur l'Inné et l'Acquis au Kerala, Inde du Sud' », dans BOUILLIER V., TARABOUT G. (dirs.), *Images du corps dans le monde hindou*, Paris, CNRS Editions, p. 467-495.



- OSELLA C., OSELLA F., 2008, « Food, Memory, Community: Kerala as both 'Indian Ocean' Zone and as Agricultural Homeland », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 1, p. 170-198.
- OSSIPOW L., 1997, « La viande, c'est comme du chewing-gum », dans DUVIGNAUD J., KHAZNADAR C. (dirs.), *Internationale de l'imaginaire, nouvelle série. Cultures, nourriture*, Arles, Babel (Cultures, nourritures), p. 235-252.
- OUEDRAOGO A.P., 1998, « Assainir la société », *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, 31, p. 59-76.
- OUEDRAOGO A.P., 2003, « Les usages sociaux des animaux d'élevage », *Politix*, 16, 64, p. 127-150.
- PANDIAN M.S.S., 1991, « Chicken Biryani and the Inconsequential Brahmin », *Economic and Political Weekly*, 26, 35, p. 2043-2044.
- PASTOUREAU M., 2009, *Le cochon*, Paris, Gallimard (Découvertes), 120 p.
- PATNAIK U., 2005, « Theorizing Food Security and Poverty in the Era of Economic Reforms », *Social Scientist*, 33, 7/8, p. 50-81.
- PATOU-MATHIS M., 2009, *Mangeurs de viande. De la préhistoire à nos jours*, Paris, Perrin, 424 p.
- PEARSON A.M., 1996, *Because It Gives Me Peace of Mind. Ritual Fasts in the Religious Lives of Hindu Women*, New York, State University of New York Press, 356 p.
- PEET R., ROBBINS P., WATTS M., 2010, *Global Political Ecology*, London ; New York, Routledge, 459 p.
- PÉGUY C., 1910, *Victor-Marie, Comte Hugo*, Paris, Gallimard, 241 p.
- PHILO C., 1995, « Animals, geography, and the city: notes on inclusions and exclusions », *Environment and Planning D: Society and Space*, 13, 6, p. 655-681.
- PHILO C., WILBERT C., 2000, *Animal Spaces, Beastly Places: New Geographies of Human-animal Relations*, London ; New York, Routledge, 332 p.
- PHILO C., WOLCH J., 1998, « Through the Geographical Looking Glass: Space, Place, and Society-Animal Relations », *Society and Animals*, 6, 2, p. 103-118.
- PICHERIT D., 2009, « In vino veritas ? Alcools, camaraderie et contestations des rapports de domination en Andhra Pradesh », dans BAIXAS L., DEJOUHANET L., TROUILLET P.-Y. (dirs.), *Conflit et rapports sociaux en Asie du Sud*, Paris, L'Harmattan, p. 171-187.
- PICHERIT D., 2012, « 'Migrant Labourers' Struggles Between Village and Urban Migration Sites: Labour Standards, Rural Development and Politics in South India », *Global Labour Journal*, 3, 1, p. 143-162.
- PINGALI P., 2007, « Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy », *Food Policy*, 32, 3, p. 281-298.
- PINGALI P., KHWAJA Y., 2004, « Globalisation of Indian diets and the transformation of food supply systems », *Indian Journal of Agricultural Marketing*, 18, 1, p. 2004.
- POLANYI K., 1983 [1944], *La grande transformation*, Paris, Tel Gallimard, 468 p.
- POLO M., 2004 [1298], *Le devisement du monde tome 1*, Paris, La Découverte, 554 p.
- POPKIN B.M., 1993, « Nutritional Patterns and Transitions », *Population and Development Review*, 19, 1, p. 138-157.
- POPKIN B.M., 2004, « The Nutrition Transition in the Developing World », SSRN Scholarly Paper, ID 513432, Rochester, NY, Social Science Research Network.
- PORCHER J., 2011, *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXIe siècle*, La Découverte, 212 p.

- PORCHER J., 2013, « Ce que les animaux domestiques nous donnent en nature », *Revue du MAUSS*, 42, 2, p. 49.
- POULAIN J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF ; Quadrige, 287 p.
- POULAIN J.-P., 2007, « Penser et manger la chair » POULAIN J.-P. (dir.), *Les Cahiers de l'Ocha, L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, 12, p. 298-321.
- PREVOT S., 2010, *Les éleveurs Raika en Inde. Nomades d'aujourd'hui ?*, Paris, L'Harmattan, 273 p.
- PRITCHARD B., 2013, « Food Chains », dans MURCOTT A., BELASCO W., JACKSON P. (dirs.), *The Handbook of Food Research*, London ; New Delhi ; New York ; Sydney, Bloomsbury Publishing, p. 167-176.
- PRUVOST GIRON C., 2002, *Palakkad Pass and the cattle trail: An example of a territory of reference in South India*, Pondichéry, Publications de l'IFP (Pondy Paper in Social Science).
- QUIEN A., 2007, *Dans les cuisines de Bombay : Travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd'hui*, Paris, Karthala, 314 p.
- RACINE J.-L., 2015, « Géopolitique de l'agriculture indienne », *Hérodote*, 156, 1, p. 29.
- RACINE J., 2002, « Corps offert, corps meurtri : dévotion, grâce et pouvoir dans un culte villageois à Murukan », dans BOUILLIER V., TARABOUT G. (dirs.), *Images du corps dans le monde hindou*, Paris, CNRS Editions, p. 341-365.
- RAFFESTIN C., 1986, « Ecogenèse territoriale et territorialité: Espaces, jeux et enjeux », dans AURIAC F., BRUNET R. (dirs.), *Espaces, jeux et enjeux*, Paris, Fayard et Fondation Diderot, p. 175-185.
- RAJU S., 2011, *Gendred geographies: Space and Place in South Asia*, New Delhi, Oxford University Press India, 336 p.
- RAO C.H.H., 2000, « Declining Demand for Foodgrains in Rural India: Causes and Implications », *Economic and Political Weekly*, 35, 4, p. 201-206.
- RAO, K.S., NAIDU, A.S., CHANDRAMOULI, D. (dirs.), 1991, *Meat and slaughterhouse by-products handling systems*, Canada, Central Leather Research Institute, Madras, International Development Research Center.
- RAVIS-GIORDANI G., 1995, « La relation à l'animal: un jeu sur la distance », dans LIZET B., RAVIS-GIORDANI G. (dirs.), *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, Editions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, p. 363-366.
- RAY K., 2012, « Global Flows, Local Bodies », *Curried Cultures: Globalization, Food, and South Asia*, 34, p. 175.
- RAY K., 2013, « Food and identity », dans MURCOTT A., BELASCO W., JACKSON P. (dirs.), *The Handbook of Food Research*, London ; New Delhi ; New York ; Sydney, Bloomsbury Publishing, p. 363-376.
- RAY, K., SRINIVAS, T. (dirs.), 2012, « Introduction », dans *Curried Cultures: Globalization, Food, and South Asia*, Berkeley ; Los Angeles ; London, University of California Press, p. 3-28.
- REARDON T., TIMMER C.P., MINTEN B., 2012, « Supermarket revolution in Asia and emerging development strategies to include small farmers », *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 109, 31, p. 12332-12337.
- REED A.Y., 2013, « From Sacrifice to the Slaughterhouse: Ancient and Modern Approaches to Meat, Animals, and Civilization », *Method & Theory in the Study of Religion*, 26, 2, p. 111-158.
- REINICHE M.-L., 1979, *Les Dieux et les hommes: étude des cultes d'un village du Tirunelveli, Inde du Sud*, Paris, Mouton Editeurs, EHESS, 326 p.

- REINICHE M.-L., 1996, « The urban dynamics of caste », dans FULLER C.J. (dir.), *Caste Today*, Oxford, Oxford University Press, p. 124-149.
- RETAILLE D., 1997, *Le monde du géographe*, Paris, Presses de Sciences Po, 332 p.
- RIBIERE F., FREDIANI V., 2014, *Steak (r)évolution: A la recherche du meilleur steack du monde*, Paris, Editions de la Martinière, 255 p.
- RIFKIN J., 1992, *Beyond beef. The rise and fall of the cattle culture*, New York, Thorsons, 378 p.
- RIPERT B., 2008, « Monde (s). Les "cultures" entre uniformisation et fragmentation », dans LEVY J. et al. (dirs.), *L'Invention du Monde. Une géographie de la mondialisation*, Paris, Presses de Sciences Po, p. 187-201.
- RIPERT B., 2014, « Improbable Globalization. Individualization and Christianization among the Tamangs », dans TOFFIN G., PFAFF-CZARNECKA J. (dirs.), *Facing Globalization in the Himalayas: Belonging and the Politics of the Self*, London, Sage Publications, p. 45-62.
- RIPERT B., HAAG P., 2009, *L'Inde*, Paris, Le Cavalier Bleu, 82 p.
- RITZER G., 1998, *The McDonaldization Thesis: Explorations and Extensions*, London ; New York, Sage Publications, 228 p.
- ROBBINS P., 1994, « Goats and grasses in Western Rajasthan: Interpreting change », *Pastoral Development Network Papers*, 36a, p. 6-12.
- ROBBINS P., 1998a, « Shrines and butchers: animals as deities, capital and meat in contemporary north India », dans WOLCH J., EMEL J. (dirs.), *Animal geographies. Place, politics and identity in the nature-culture borderlands*, London ; New York, Verso, p. 218-40.
- ROBBINS P., 1998b, « Nomadization in Rajasthan, India: Migration, Institutions, and Economy », *Human Ecology*, 26, 1, p. 87-112.
- ROBBINS P., 1999, « Meat matters: cultural politics along the commodity chain in India », *Cultural Geographies*, 6, 4, p. 399-423.
- ROBBINS P., 2001, « Tracking Invasive Land Covers in India, or Why Our Landscapes Have Never Been Modern », *Annals of the Association of American Geographers*, 91, 4, p. 637-659.
- RODIER C., 2010, « De la rareté d'une consommation à l'élaboration d'une norme : le halal ou comment l'exceptionnel devient banal », *Anthropozoologica*, 45, 1, p. 59-66.
- RONCAYOLO M., 1997, *La ville et ses territoires*, Paris, Folio Essais, 278 p.
- ROSS E.B., 1980, « Patterns of diet and forces of production: An economic and ecological history of the ascendancy of beef in the United States diet », dans ROSS E.B. (dir.), *Beyond the Myths of Culture: Essays in Cultural Materialism*. Academic Press, New York, New York ; London ; Toronto ; Sydney ; San Francisco, Academic Press, p. 181-225.
- ROUSSEAU J.-J., 1964, *Oeuvres complètes*, Paris, Gallimard (La Pléiade), 2308 p.
- ROUX J.-P., 1988, *Le Sang: Mythes, symboles et réalités*, Paris, Fayard, 236 p.
- ROWLANDS M., FULLER D.Q., 2009, « Moudre ou faire bouillir ? », *Techniques & Culture. Revue semestrielle d'anthropologie des techniques*, 52-53 2009, traduit par BENGUIGUI M., p. 120-147.
- ROZIN P., 1995, « Des goûts et dégoûts », dans BESSIS S. (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement (Mutations/Mangeurs), p. 96-105.
- SAVALA M., 2012, *Middle-Class Moralities: Everyday Struggle Over Belonging and Prestige in India*, New Delhi, Orient Blackswan, 226 p.
- SABBAN F., 1993, « La viande en Chine. Imaginaire et usages culinaires », *Anthropozoologica*, 18, p. 79-90.

- SAGLIO-YATZIMIRSKY M.-C., 2009, « L'abattoir de Deonar (Mumbai, Inde) : centre industriel ou autel sacrificiel ? Représentations de l'animal de boucherie dans le monde indien », dans BALBIR N., PINAULT G.-J. (dirs.), *Penser, dire et représenter l'animal dans le monde indien*, Paris, Champion, Bibliothèque de l'École des Hautes Études, p. 791-810.
- SAHLINS M.D., 1980 [1976], *Au cœur des sociétés: raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard, 305 p.
- SAMANTA S., 2006, « Calcutta Slaughterhouse: Colonial and Post-Colonial Experiences », *Economic and Political Weekly*, 41, 20, p. 1999-2007.
- SANTOS M., 1993, « Temps-Monde et Espace-Monde. Relever le défi conceptuel », *Strates. Matériaux pour la recherche en sciences sociales*, [En ligne], 7 | 1993, mis en ligne le 20 décembre 2005. URL : <http://strates.revues.org/1109>
- SASSATELLI G., 1996, « L'alimentation des Etrusques », dans FLANDRIN J.L., MONTANARI M. (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, p. 185-195.
- SAUNDERS J.B., 2007, « 'I don't eat meat' Discourse on food among transnational Hindus », *Contributions to Indian Sociology*, 41, 2, p. 203-223.
- SCHINDLER S., 2014, « The Making of "World-Class" Delhi: Relations Between Street Hawkers and the New Middle Class », *Antipode*, 46, 2, p. 557-573.
- SCHOLLIERS P., EECKHOUT P. VAN DER, 2013, « Feeding growing cities in the nineteenth and twentieth centuries: problems, innovations, and reputations », dans MURCOTT A., BELASCO W., JACKSON P. (dirs.), *The Handbook of Food Research*, London ; New Delhi ; New York; Sydney, Bloomsbury Publishing, p. 69-81.
- SÉBASTIA B., non publié, « "I hate sharing food!" Autour du partage de la nourriture dans l'Inde contemporaine ».
- SÉBASTIA B., 2010, « 'Be a vegetarian!' Discours en Inde sur les bienfaits du végétarisme pour un corps pur et sain », texte exclusif pour [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com), [En ligne], URL : [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences\\_humaines/Be-a-vegetarian.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Be-a-vegetarian.pdf).
- SEBASTIA B., 2013, « L'Inde, impuissante face à la malnutrition ? », *Diplomatie, les grands dossiers*, 2013, p. 32-35.
- SÉBASTIA B., 2015, « Coping with the diseases of modernity. The Use of Siddha Medical Knowledge and Practices to Treat Diabetics », dans JACOBSEN K.A. (dir.), *Handbook of Contemporary India*, London ; New York, Routledge.
- SÉBASTIA B., BALAGOPAL P., MISRA R., 2013, « Diet-related diseases: Issues and solutions to nutrition transition and food programme policies in India », [En ligne]. URL : [http://www.researchgate.net/publication/236143159\\_Diet-related\\_diseases\\_Issues\\_and\\_solutions\\_to\\_nutrition\\_transition\\_and\\_food\\_programme\\_policies\\_in\\_India](http://www.researchgate.net/publication/236143159_Diet-related_diseases_Issues_and_solutions_to_nutrition_transition_and_food_programme_policies_in_India)
- SEETAH K., 2004, « Meat in History – The Butchery trade in the Romano-British period. », *Food and History*, 2, 2, p. 19-34.
- SELBY M.A., PETERSON I.V., 2009, « Introduction », dans *Tamil Geographies. Cultural Constructions of Space and Place in South India*, New York, State University of New York Press, p. 3-18.
- SERGENT B., 1995, *Les Indo-Européens. Histoire, langues, mythes*, Paris, Payot, 536 p.
- SHARMA B., 2014 [1997], *La colère des aubergines. Récits gastronomiques*, Arles, Philippe Picquier, 201 p.
- SHARMA K., 1961, « Hindu sects and food patterns in North India », dans VIDYARTHI L.P. (dir.), *Aspects of Religion in Indian Society*, Merrut, Kedar Nath Ram Nath, p. 45-58.
- SHARMA M., 2001, « Nature and nationalism », *Frontline*, 18, 3, février 2001, p. 3-16.

- SHETTY P.S., 2002, « Nutrition transition in India », *Public Health Nutrition*, 5, 1A, p. 175-182.
- SHIVA V., 1999, « Ecological balance in an era of globalization », dans LOW N. (dir.), *Global Ethics and Environment*, London ; New York, Routledge, 1999, p. 47-69.
- SIEGEL B., 2010, « Learning to Eat in a Capital City Constructing Public Eating Culture in Delhi », *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 13, 1, p. 71-90.
- SIGAUT F., 1983, « Un tableau des produits animaux et deux hypothèses qui en découlent in Dossier Archéozoologie. », *Nouvelles de l'Archéologie*, 11, p. 45-50.
- SIGAUT F., 1988, « Critique de la notion de domestication », *L'Homme*, 28, 108, p. 59-71.
- SIMOONS F.J., 1967 [1961], *Eat Not this Flesh: Food Avoidances in the Old World*, Madison ; Milwaukee ; London, University of Wisconsin Press
- SIMOONS F.J., 1994, *Eat Not this Flesh: Food Avoidances from Prehistory to the Present*, Enlarged Version, Milwaukee, University of Wisconsin Press, 568 p.
- SIMOONS F.J., MEY W.E., MISHRA S.N., ODEND'HAL S., PALMIERI R.P., PIMENTEL D., ROBKIN E.E., SCHWABE C.W., SCHWARTZBERG J.E., SURYANARAYANA M., WAGNER P.L., 1979, « Questions in the Sacred-Cow Controversy », *Current Anthropology*, 20, 3, p. 467-493.
- SINGER M.B., 1972, *When a Great Tradition Modernizes: An Anthropological Approach to Indian Civilization*, Delhi ; Bombay ; Bangalore ; Kanpur ; London, Vikas Publishing House, 462 p.
- SINGER P., 1975, *Animal liberation: a new ethics for our treatment of animals*, New York, Random House, 336 p.
- SINGH B., KONDAIAH N., SASIDHAR P., 2008, « Factors influencing consumption of meat and eggs », *Indian Journal of Poultry Science*, 43, 3, p. 339-341.
- SINGH K.S., 1994, *People of India*, Delhi, Anthropological Survey of India, 650 p.
- SMIL V., 2002, « Eating Meat: Evolution, Patterns, and Consequences », *Population and Development Review*, 28, 4, p. 599-639.
- SOJA E.W., 1989, *Postmodern Geographies: The Reassertion of Space in Critical Social Theory*, London ; New York, Verso, 276 p.
- SOPHER D.E., 1980, « The Geographic Patterning of Culture in India », dans SOPHER D.E. (dir.), *An Exploration of India. Geographical perspectives on society and culture*, New York, Cornell University Press, p. 289-326.
- SRINIVAS M.N., 1956, « A Note on Sanskritization and Westernization », *The Journal of Asian Studies*, 15, 04, p. 481-496.
- SRINIVAS M.N., 1993, « Changing Values in India Today », *Economic and Political Weekly*, 28, 19, p. 933-938.
- SRINIVAS T., 2002, « "A Tryst with Destiny". The Indian case of cultural globalization », dans BERGER P.L., HUNTINGTON S.P. (dirs.), *Many Globalizations: Cultural Diversity in the Contemporary World*, Oxford, Oxford University Press, p. 89-116.
- SRINIVAS T., 2006, « "As Mother Made it": the Cosmopolitan Indian Family, "Authentic" Food and the Construction of Cultural Utopia », *International Journal of Sociology of the Family*, 32, 2, p. 191-221.
- SRINIVAS T., 2007, « Everyday Exotic: Transnational Space, Identity and Contemporary Foodways in Bangalore City », *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 10, 1, p. 85-107.
- STANFORD C.B., 2001, *The Hunting Apes. Meat Eating and the Origins of Human Behavior*, Princeton, Princeton University Press, 272 p.

- STAPLES J., 2008, « 'Go on, just try some!': Meat and Meaning-Making among South Indian Christians », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, 31, 1, p. 36-55.
- STAPLES J., 2014, « Civilizing Tastes: From Caste to Class in South Indian Foodways », dans KLEIN J.A., MURCOTT A. (dirs.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, p. 65-86.
- STASSART P., WHATMORE S.J., 2003, « Metabolising risk: food scares and the un/re-making of Belgian beef », *Environment and Planning A*, 35, 3, p. 449-462.
- STASZAK J.-F., 2002, « Présentation. La place de l'animal », *Espaces et sociétés*, 110-111, 3-4, p. 19-23.
- STEINFELD H., MOONEY H.A., SCHNEIDER F., NEVILLE L.E., 2013, *Livestock in a Changing Landscape, Volume 1: Drivers, Consequences, and Responses*, Washington ; Covelo ; London, Island Press, 449 p.
- STRINGER C., LE HERON R., 2008, « Introduction: mapping the concept of globalising networks », dans STRINGER C., HERON R. LE (dirs.), *Agri-Food Commodity Chains and Globalising Networks*, Aldershot, Burlington, Ashgate Publishing, p. 1-8.
- STRÜMPPELL C., 2008, « 'We work together, we eat together' Conviviality and modernity in a company settlement in south Orissa », *Contributions to Indian Sociology*, 42, 3, p. 351-381.
- STUART T., 2006, *The Bloodless Revolution: Radical Vegetarians and the Discovery of India*, New York, Harper Collins, 660 p.
- STYHRE A., 2012, *Organizations and the Bioeconomy: The Management and Commodification of the Life Sciences*, London ; New York, Routledge, 204 p.
- TAMBAH S.J., 1969, « Animals Are Good to Think and Good to Prohibit », *Ethnology*, 8, 4, p. 423-459.
- TARABOUT G., 1986, *Sacrifier et donner à voir en pays Malabar: les fêtes de temple au Kerala (Inde du Sud) : étude anthropologique*, Paris, Ecole française d'Extrême-Orient, 691 p.
- TARABOUT G., JAFFRELOT C., 1996, « Les transformations de l'hindouisme », dans JAFFRELOT C. (dir.), *L'Inde contemporaine de 1950 à nos jours*, Paris, Fayard, p. 568-593.
- TESTART A., 2014, *L'amazone et la cuisinière: anthropologie de la division sexuelle du travail*, Paris, Gallimard, 184 p.
- THERWATH I., 2007, « Working for India or against Islam? Islamophobia in Indian American Lobbies », *South Asia Multidisciplinary Academic Journal* [En ligne], 1, en ligne depuis le 14 octobre 2007, consulté le 11 septembre 2014. URL : <http://samaj.revues.org/262>
- TROUILLET P.-Y., 2009, « Violences et spatialités du sacrifice hindou en Inde du Sud », *Cahiers de géographie du Québec*, 53, 150, p. 317-334.
- TROUILLET P.-Y., 2010, *Une géographie sociale et culturelle de l'hindouisme tamoul - Le culte de Murugan en Inde du Sud et dans la diaspora*, Thèse de doctorat, non publiée, Université Michel de Montaigne - Bordeaux III.
- TWIGG J., 1983, « Vegetarianism and the meanings of meat », dans MURCOTT A. (dir.), *The sociology of food and eating. Essays on the Sociological Significance of Food*, Burlington, Gower Publishing Company, p. 18-30.
- UFKES F.M., 1995, « Lean and mean: US meat-packing in an era of agro-industrial restructuring », *Environment and Planning D: Society and Space*, 13, 6, p. 683-706.
- UPADHYA C., 2009, « India's 'New Middle Class' and the Globalising City: Software Professionals in Bangalore, India », dans MEIER L., LANGE H. (dirs.), *The New Middle Classes*, New Delhi, Springer, p. 253-268.
- VAN DER VEER P., 1994, *Religious Nationalism: Hindus and Muslims in India*, Berkeley ; Los Angeles ; London, University of California Press, 268 p.

- VARMA P.K., 1998, *The Great Indian Middle Class*, Gurgaon, Penguin Books India, 284 p.
- VEBLEN T., 1979 [1899], *Théorie de la classe de loisir*, Paris, Gallimard, 278 p.
- VERDIER Y., 1987, *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, 347 p.
- VIALLES N., 1987, *Le sang et la chair: les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, 160 p.
- VIALLES N., 1988, « La viande ou la bête », *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, 10, p. 86-96.
- VIALLES N., 1998, « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales*, 147/148, p. 139-149.
- VIALLES N., 2007, « Des invariants du régime carné » POULAIN J.-P. (dir.), *Les Cahiers de l'Ocha, L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, 12, p. 197-206.
- VIGARELLO G., 1985, *Le Propre et le sale. L'hygiène du corps depuis le Moyen âge*, Paris, Editions du Seuil, 300 p.
- VIGNE J.-D., 2004, *Les débuts de l'élevage*, Paris, Cité des sciences et de l'industrie, 186 p.
- VIRAMMA, RACINE J.-L., RACINE J., 1995, *Une vie paria: le rire des asservis*, Plon Pocket (Terre Humaine), 615 p.
- WARDE A., MARTENS L., 2000, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge, Cambridge University Press, 262 p.
- WARNIER J.-P., 1999, *Construire la culture matérielle L'homme qui pensait avec ses doigts*, Paris, Presses Universitaires de France, 256 p.
- WATSON J.L., 2006, *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Stanford, Stanford University Press, 288 p.
- WATSON J.L., 2014, « Meat: A Cultural Biography in (South) China », dans KLEIN J.A., MURCOTT A. (dirs.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, p. 25-39.
- WATTS M., 2005, « Commodities », dans CLOKE P., CRANG P., GOODWIN M. (dirs.), *Introducing Human Geographies, Second Edition*, Oxon, Hodder Education, p. 527-546.
- WHATMORE S., 2002, *Hybrid Geographies: Natures Cultures Spaces*, London, Sage Publications, 242 p.
- WHATMORE S., THORNE L., 2008, « Nourishing Networks : 'Alternative Geography of Food' », dans BARNES T.J., PECK J., SHEPPARD E., TICKELL A. (dirs.), *Reading Economic Geography*, Blackwell Publishing, p. 235-247.
- WOLCH J., EMEL J., 1998, « Preface », dans WOLCH J., EMEL J. (dirs.), *Animal Geographies. Place, Politics, and Identity in the Nature-culture Borderlands*, London ; New York, Verso, p. xii-xvi.
- WOLFF F., 2014, « La question de l'homme aujourd'hui », *Le Débat*, 180, mai-août 2014, p. 18-31.
- YOUNG LEE P., 2008, « Introduction. Housing slaughter », dans YOUNG LEE P. (dir.), *Meat, Modernity and the Rise of the Slaughterhouse*, Lebanon, University of New Hampshire Press, p. 1-9.
- ZIMMERMANN F., 1982, *La Jungle et le fumet des viandes. Un thème écologique dans la médecine hindoue*, Paris, Hautes Etudes, Gallimard, Seuil, 266 p.
- ZIMMERMANN F., 1989, *Le discours des remèdes au pays des épices. Enquête sur la médecine hindoue*, Paris, Payot, 328 p.
- ZIMMERMANN F., 1995, *Généalogie des médecines douces. De l'Inde à l'Occident*, Paris, Presses Universitaires de France, 216 p.

ZIMMERMANN F., 2002, « Ce qu'un hindou dit à son corps. La réécriture des représentations traditionnelles », dans BOULLIER V., TARABOUT G. (dirs.), *Images du corps dans le monde hindou*, Paris, CNRS Editions, p. 49-68.

ZINS M.-J., 1998, « Cuisine et politique en Inde. La politique culinaire des kayashtes, caste de scribes », *Revue française de science politique*, 48, 3/4, p. 409-436.





## ANNEXES

### Documents statistiques et rapports cités

- Food and Agriculture Organization, 2003, *World Agriculture Towards 2015-2030*
- Food and Agriculture Organization, 2005, *Livestock Sector Brief, India*
- Food and Agriculture Organization, 2008, *Poultry sector country review, India*
- Food and Agriculture Organization, 2009, *The State of Food and Agriculture, Livestock in the balance*
- Food and Agriculture Organization, 2011, *World Livestock 2011, Livestock and global food security*
- Food and Agriculture Organization, 2012, *World Agriculture Towards 2030-2050*
- Food and Agriculture Organization, 2013, *Food Outlook, Global Market Analysis*, November 2013
- Food and Agriculture Organization, 2013, *The State of Food and Agriculture. Food systems for better nutrition*
- Food and Agriculture Organization – Mehta Rajesh & Nambiar R.G., 2008, *The poultry industry in India*
- Government of India, 2010, *Economic Survey 2009-2010*
- Government of India, Ministry of Agriculture, Department of Animal Husbandry Dairying & Fisheries, 2010, *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010*
- Government of India, Ministry of Agriculture, Department of Animal Husbandry Dairying & Fisheries, 2010, *State-wise Meat Production from Recognised Sector in India, 2009-2010*
- Government of India, Ministry of Agriculture, Department of Animal Husbandry Dairying & Fisheries, 2011, *Annual Report 2010-2011*
- Government of India, Ministry of Agriculture, Department of Animal Husbandry Dairying & Fisheries, 2012, *Basic Animal Husbandry Statistics, Wool & Meat Production, 2012*
- Government of India, Ministry of Agriculture, Department of Animal Husbandry Dairying & Fisheries, 2013, *19<sup>th</sup> Livestock Census-2012, All-India Report*
- Government of India, Ministry of Commerce and Industry, Agricultural and Processed Food Products, Export Development Authority, 2013, *Approved Indian Abattoirs cum Meat-Processing Plants*
- Government of India, Ministry of Commerce and Industry, Agricultural and Processed Food Products, Export Development Authority, 2013, *Indian Meat Industry*
- Government of India, Ministry of Commerce and Industry, Agricultural and Processed Food Products, Export Development Authority, 2013, *Procedure for grant of registration certificate to the integrated abattoirs cum meat processing plants/meat processing plants/abattoirs*
- Government of India, Ministry of Statistics and Programme Implementation, National Sample Survey Office, 2012, *Household consumption of various goods and services in India, 2009-2010*
- Government of India, Ministry of Statistics and Programme Implementation, National Sample Survey Office, 2012, *Nutritional Intake in India, 2009-2010*
- Government of India, Ministry of Statistics and Programme Implementation, National Sample Survey Office, 2013, *Key indicators of household consumer expenditure, 2011-2012*

- Government of Tamil Nadu, Animal Husbandry Department, 2012, *Animal Husbandry Department Policy Note, 2011-2012*
- Government of Tamil Nadu, Animal Husbandry Department, 2006, *Animal Husbandry, Dairy Development and Fisheries*
- Government of Tamil Nadu, Animal Husbandry Department, 2004, *Livestock and poultry population*
- Government of Tamil Nadu, Animal Husbandry Department, 2007, *Livestock Census*
- Government of Tamil Nadu, Animal Husbandry Department, 2012, *Estimated Meat Production in Registered Slaughterhouses in Tamil Nadu for the year 2010-2011*
- Organization for Economic Cooperation and Development & Food and Agriculture Organization, 2011, *Agricultural Outlook, 2011-2020*
- United States Department of Agriculture, 2014, *Livestock and Poultry, World Markets and Trade, October 2014*
- World Health Organization, Food and Agriculture Organization & United Nations University, 2002, *Protein and amino acid requirements in human nutrition*

**Glossaire des termes vernaculaires employés<sup>1233</sup>**  
(à l'exclusion des appellations culinaires)

- acaivam** (tm.) : non-végétarien
- acārām** (tm.) : pureté rituelle (chez les brahmanes)
- acura** (tm.) : démon
- adidravida** (tm. *āti tirāviṭa*) : intouchable (dans le sud du pays)
- agraharam** (tm. *akkirahāram*) : aire résidentielle des brahmanes
- ahimsā** (sk.) : non-violence, absence de désir de tuer
- akam** (tm.) : intérieur
- amāvācai** (tm.) : nouvelle lune
- anrhamsya** (sk.) : non-cruauté
- āraṇya** (sk.) : forêt
- artha** (sk.) : recherche des intérêts matériels ; un des quatre *puruṣārtha*
- āṭu** (tm.) : petit ruminant
- āṭṭukkaṛi** (tm.) : viande de petit ruminant
- āṭṭuppaṭṭi** (tm.) ou *āṭṭuttoṭṭi* (tm.) : abattoir
- avarṇa** (sk.) : sans caste, hors-caste
- bhakti** (sk.) : mouvement de la dévotion, visant en une universalisation du salut
- brahmaṇa** (sk.) : caste (*varṇa*) des prêtres
- caivam** (tm.) : végétarien
- cāmi** (tm.) : dieu, désigne aussi une personne sainte
- caturthī** (sk.) : quatrième jour du demi-calendrier (quinzaine) lunaire
- cemmaṛiyāṭu** (tm.) : mouton
- cēri** (tm.) : quartier des intouchables
- cuvai** (tm.) : goût
- cūṭu** (tm.) : propriété échauffante
- dal** (hin. *dāla*) : légumineuses décortiquées ; par analogie, plat à base de légumineuses.
- dalit** (mah.) : opprimé, par extension intouchable
- dabba** (hin.) : boîte servant à transporter les repas
- dharma** (sk.) : ordre socio-cosmique et le devoir lié à son maintien ; un des quatre *puruṣārtha*
- dhoti** (hin.) (tm. *vēṭṭi*) : habit masculin prenant la forme d'un pagne en tissu drapé autour des hanches
- ekadaśi** (sk.) : onzième jour du demi-calendrier lunaire, habituellement associé à Vishnu
- elumpu** (tm.) : os

<sup>1233</sup> ar. : arabe ; ben. : bengali ; hin. : hindi ; mah. : maharathi ; sk. : sanskrit ; tm. : tamoul

- erumai** (tm.) : buffle
- grāma** (sk.) : village
- guṇa** (sk.) : qualité
- hindutva** (pseudo-sk.) : hindouité, identité hindoue (au sens politique)
- īmukkōḷi** (tm.) : émeu
- iraicci** (tm.) : viande
- irattam** (tm.) : sang
- jāṅgala** (sk.) : terres sèches, a donné (à tort) « jungle »
- jāti** (sk.) : caste, au sens d'un groupe endogame, héréditaire, hiérarchisé et localisé
- kaccā** (hin.) : se dit d'une nourriture cuite à l'eau
- kāykarī** (tm.) : légumes cuits
- kalāccāram** (tm.) : culture
- kaṇ tiruṣṭi** (tm.) : mauvais œil
- kaṇṇūru** (tm.) : mauvais œil
- kāppu** (tm.) : cordelette nouée autour du poignet en signe de dévotion
- karma** (sk.) : actes et rétribution de ces actes
- karī** (tm.) : viande
- karī kaṭai** (tm.) : boutique de viande, boucherie
- kacāppu** (tm.) : abattage
- kaṭavu!** (tm.) : dieu, divinité
- kauravam** (tm.) : prestige
- kāṭu** (tm.) : forêt
- kirāmam** (tm.) : village
- kīrai** (tm.) : légumes-feuilles
- kōḷi** (tm.) : poulet, plus généralement volaille
- kōḷikkarī** (tm.) : viande de poulet
- koḷuppu** (tm.) : gras, cholestérol
- kṣatriya** (sk.) : caste (*varṇa*) des princes et des guerriers
- kuḷircci** (tm.) : propriété refroidissante
- lungui** (tm. *luṅki*) : habit masculin, sorte de sarong indien
- māmicam** (tm.) : viande
- mātā** (tm.) : mère
- māṭukkaṛi** (tm.) : viande bovine
- maṅkaḷakaramāṇa** (tm.) : auspiceux, propice
- maruttuvam** (tm.) : médicament
- mīṇ** (tm.) : poisson

- mokṣa** (sk.) : délivrance
- mṛga** (sk.) : animal sauvage
- munērram** (tm.) : progrès
- muṭṭai** (tm.) : œufs
- nakar** (sk.) (tm. *nakaram*) : quartier, ville
- nakṣatra** (sk.) : conjonction particulière entre la lune et certaines constellations
- nāṭu** (tm.) : espace domestiqué, pays
- nāṭukkōḷi** (tm.) : volaille du pays, « poulet fermier »
- niramish** (ben.) : régime de privation que les veuves sont tenues de suivre au Bengale
- nōṇpu** (tm.) (sk. *upavāsa*) : jeûne
- pacumāṭu** (tm.) : bovin
- pakkā** (hin.) : se dit d'une nourriture cuite au beurre clarifié ou, par extension, à la friture
- palam** (tm.) : force
- pali** (tm.) : sacrifice
- paṇṇai** (tm.) : ferme
- paṇṇi** (tm.) : cochon
- paṇṇikkari** (tm.) : viande porcine
- paricuttamāṇa** (tm.) : pur
- paśu** (sk.) : animaux domestiques, animaux fermiers
- paurṇami** (tm.) : pleine lune
- pēy** (tm.) : démon, esprit malfaisant
- piracātam** (tm.) (sk. *prasāda*) : restes, reliefs du repas des dieux
- piratosam** (tm.) : moment de trois heures ayant lieu le treizième jour du demi-calendrier lunaire
- poiṅkal** (tm.) : Pongal, fête des récoltes au Tamil Nadu
- prakṛti** (sk.) : manifestation physique des choses de l'univers
- pūcāri** (tm.) : prêtre
- pūjā** (tm.) : cérémonie, rituel de dévotion
- puṇya** (sk.) : acte méritoire
- puṇam** (tm.) : extérieur
- puratam** (tm.) : protéines
- puruṣa** (sk.) : Être originel, substance cosmique
- puruṣārtha** (sk.) : buts de l'homme, fins humaines
- rājastika** (sk.) : qualité (*guṇa*) relative à la vitalité, à la force
- rasa** (sk.) : saveur
- Sangh Parivar** (sk.) : famille des organisations nationalistes hindoues
- sangyapan** (sk.) : consentement

**sannāysin** (sk.) : renonçant

**sāttvika** (sk.) : qualité (*guṇa*) relative à la perfection, au discernement

**śudra** (sk.) : caste (*varṇa*) des serviteurs

**svabhāva** (sk.) : nature

**tāmasika** (sk.) : qualité (*guṇa*) relative à l'obscurité, à la violence

**tandoor** (ar. *tannūr*) : four en terre cuite

**tapas** (sk.) : feu intérieur des ascètes

**tayir** (tm.) : lait fermenté, yaourt

**teyvam** (tm.) : dieu, divinité

**tirupti** (tm.) : satisfaction

**tiruṣṭi** (tm.) : mauvais œil

**tiruṣṭi pommai** (tm.) ou **tiruṣṭi mukam** (tm.) : effigie prophylactique contre le mauvais œil

**tithis** (hin.) : mois ou du demi-mois lunaire

**tyāga** (sk.) : abandon de soi

**uruttirākkam** (tm.) (sk. *rudraksha*) : graine issue d'un arbre de la famille des *Elaeocarpus* que certains dévots shivaïtes se nouent autour du cou

**ūr** (tm.) : lieu peuplé par des hommes ; lieu d'origine d'une personne ; quartier des castes moyennes et supérieures

**vacati** (tm.) : équipements de luxe

**vaiśya** (sk.) : caste (*varṇa*) des commerçants

**vānkōḷi** (tm.) : dinde

**varṇa** (sk.) : caste, renvoie à un découpage théorique et à une vision organiciste de la société

**vāttu** (tm.) : canard

**veḷḷāṭu** (tm.) : chèvre

**veruppu** (tm.) : dégoût

**vīram** (tm.) : masculinité, bravoure, vaillance

**viratam** (tm.) (sk. *vrata*) : austérité, vœu, pénitence

**vīṭu** (tm.) : maison

**yajña** (sk.) : sacrifice

## Principaux textes cités

**Bhagavad Gītā** : partie centrale, sous forme de chant, de l'épopée du Mahābhārata ; souvent considérée comme étant un des écrits fondamentaux de l'hindouisme

**Caraka Saṃhitā** : traité médical qui, associé au Suśruta Saṃhitā, pose les principes de l'ayurveda

**Dharmasūtra** : textes en prose exposant des lois, des rituels, des coutumes

**Dharma Śāstra** : traités juridiques comprenant notamment les Manusmṛti et les Mānava Dharma Śāstra

**Mānava Dharma Śāstra** : traité juridique rédigé entre 500 av. J.-C. et 200 apr. J.-C. ; définit des règles de vie et d'organisation sociale, comprenant notamment de nombreuses références à l'alimentation

**Manusmṛti** (= Lois de Manu) : traité juridique (Dharma Śāstra) rédigé au début de notre ère ; décrit notamment la création du monde et l'organisation de la société en castes

**Rgveda** : texte védique principalement composé d'hymnes

**Suśruta Saṃhitā** : traité médical qui, associé au Caraka Saṃhitā, pose les principes de l'ayurveda

**Vēda** (Véda) : textes révélés à l'origine du védisme et du brahmanisme, dont notamment le Rgveda



## Glossaire des castes (jāti), méta-castes, tribus et titres nommés<sup>1234</sup>

### ***Castes et communautés présentes au Tamil Nadu***

**Achari** : méta-caste d'artisans ; comprend notamment les Choli Achari

**Adivasi** : nom que s'attribuent les membres des tribus aborigènes

**Agamudaiyar** : caste de petits propriétaires terriens (BC)

**Aiyar** : caste de brahmanes shivaïtes (FC)

**Aiyengar** : caste de brahmanes vishnouites (FC)

**Chakkiliyar** : caste Dalit de cordonniers, autrefois chargée de l'équarrissage des bêtes (SC)

**Chettiyar** : méta-caste de commerçants (FC) ; comprend notamment les Komutti Chettiyars, les Kongu Chettiyars, les Natukottai Chettiars (aussi appelés Nagarathars)

**Dalits** : nom que s'attribuent les membres des castes l'on appelait « intouchable »

**Gounder** (= Kavundar) : titre porté par les membres des castes des Vanniyars et des Vettuva Vellalars

**Idaiyar** : Yadav

**Kal Ottar** : tribu autrefois chargée de l'extraction de pierres (DT)

**Kallar** : caste de petits propriétaires terriens (BC)

**Kannakupillai** : caste de comptables

**Konar** (= Yadav) : caste d'éleveurs (BC)

**Kurumba Gounder** : caste d'éleveurs (BC)

**Maravar** : caste de petits propriétaires terriens (BC)

**Mukkulathor** : méta-caste de petits propriétaires terriens (BC) composée des Maravars, Agamudaiyars et Kallars ; ses membres portent le titre de Thevars

**Mudaliyar** : titre porté par des membres des communautés de la méta-caste des Vellalars, mais parfois aussi par des Agamudaiyars

**Nadar** : caste autrefois chargée de collecter la sève de palme (BC)

**Naicker** : titre porté par des cultivateurs d'origine telugu, membres de la caste des Vanniyars

**Narikkuravar** : tribu de chasseurs (MBC)

**Pallar** : caste de Dalits, ouvriers agricoles (SC)

**Paraiyar** : caste de Dalits, ouvriers agricoles et joueurs de tambour (SC)

**Pillai** : titre porté par des membres de certaines communautés de la méta-caste des Vellalars

**Reddiyar** : caste de propriétaires terriens d'origine telugu (FC)

**Thevar** : titre porté par les membres de la méta-caste des Mukkulathors

**Toda** : tribu d'éleveurs de buffle de la région des Nilgiris

**Tombar** (= Dommara) : ancienne tribu sédentarisée de jongleurs et d'acrobates de rue (SC)

---

<sup>1234</sup> Source principale de la classification : <http://www.bcmbcmw.tn.gov.in/bclist.htm> ; consulté le 20/08/2015.

**Udaiyar** : titre porté par certains Agamudayars

**Vanniyar** : caste de petits propriétaires terrien (MBC) ; ses membres portent souvent le titre de Gounder

**Vellalar** : méta-caste de riches propriétaires terriens (FC) ; elle comprend notamment les castes des Tondaimandalam Vellalars et des Kongu Vellalars

**Yadav** (= Idaiyar) : caste d'éleveurs (BC)

### ***Castes et communautés musulmanes présentes au Tamil Nadu***

**Qureshis** : bouchers et abatteurs, revendiquant une ascendance arabe (MBC)

**Labbai** : marchands et commerçant, principalement des Tamouls convertis (BC)

**Rawther** (= Ravuthar) : commerçants (BC)

**Sheiks** : communauté revendiquant descendre du prophète

**Syed** : communauté revendiquant descendre du prophète

### ***Castes et communautés dans d'autres régions de l'Inde***

**Arora** : caste de marchands, originaire du Sindh

**Bania** (= Banian, Vania) : caste de banquiers et marchands de l'ouest et du nord de l'Inde

**Izhavas** : petits propriétaires terriens du Kerala

**Kanya-Kubja Brahmins** : caste de brahmanes d'Inde du nord (Uttar Pradesh et Bihar)

**Khatik** : caste intouchable de bouchers d'Inde du nord

**Parayan** : intouchables du Kerala

**Raika** : caste d'éleveurs, présente au Rajasthan

**Rajput** : caste de guerriers, présente surtout au Rajasthan

**Saoras** : tribu d'Orissa

**Vishwakarma** : forgerons (mais aussi charpentiers ou maçons) d'Inde du sud

## Glossaire des plats et préparations culinaire nommés

**appa/am** (tm.) : galette frite faite à partir de farine de légumineuses

**appam**: sorte de crêpe faite à base de pâte de riz ; appelé *hopper* en anglais

**āṭṭukkāl pāyā** (tm.) : soupe de pieds de mouton

**bhelpuri** : riz soufflé servi avec des légumes et une sauce au tamarin ; originaire de Mumbai

**butter chicken** : poulet mariné dans des épices, cuit au four *tandoor* et servi avec une sauce riche en beurre ; d'origine punjabi

**beef 65** : morceaux épicés et frits de bœuf

**beef fry** (= *beef vaṛuval* ; *māṭṭukkaṛi vaṛuval*) : morceaux de bœuf épicés et sautés

**beef gravy** (= *beef kuḷampu* ; *māṭṭukkaṛi kuḷampu*) : ragoût épicé de poulet

**beef manchurian** : bœuf cuit à la sauce aigre-douce ; d'origine indo-chinoise

**biriyani** : riz pilaf cuit avec de la viande et des épices

**cāmpār** (tm.) : sauce à base de *dhal*, de légumes, de tamarin et d'épices

**chaats** : encas végétarien typique de l'Inde du nord

**chapatti** : galette de blé semi-complet plate et légèrement feuilletée

**chicken 65** : morceaux épicés et frits de poulet

**chicken barbecue** : poulet mariné et grillé au charbon

**chicken dopiaza** : morceaux de poulet cuits avec des oignons ; d'origine moghole

**chicken fry** (= *chicken vaṛuval* ; *kōḷi vaṛuval*) : poulet épicé et sauté à la poêle

**chicken gravy** (= *chicken kuḷampu* ; *kōḷi kuḷampu*) : ragoût épicé de poulet

**chicken grilled** : poulet mariné et habituellement rôti à la broche

**chicken jumbo burger patty** : sorte de steak de poulet recomposé et pané

**chicken keema** : viande hachée de poulet

**chicken kuḷampu** = *chicken gravy*

**chicken kurma** (= *chicken kuruma*, *chicken korma*) : morceaux de poulet épicés et cuits avec de la crème ; originaire de Lucknow

**chicken lollipop** : pilon de poulet pané

**chicken manchurian** : poulet cuit à la sauce aigre-douce ; d'origine indo-chinoise

**chicken meatballs** : boulettes de viande de poulet hachée

**chicken mughalai** : morceaux de poulet cuits dans une sauce riche en amandes, crème et cardamome ; d'origine moghole

**chicken nuggets** : poulet haché, pané et frit

**chicken sausage** : saucisse de poulet

**chicken salami** : saucisson de poulet

**chicken samosa** : farce contenant du poulet et enveloppée dans de la feuille de brick et cuite à la friture

**chicken szechuan** : préparation de poulet à l'aigre-douce, d'origine indo-chinoise

- chicken tandoori** : poulet entier mariné dans des épices et du yaourt puis cuit dans un four *tandoor* ; d'origine punjabi
- chicken tikka** : morceaux de poulet marinés dans des épices et du yaourt puis cuit en brochette dans un four *tandoor* ; d'origine punjabi
- chicken tikka masala** : morceaux de poulet marinés et rôtis puis garnis d'une sauce crémeuse ; très probablement originaire du Royaume-Uni
- chilly chicken** : morceaux de poulet sautés avec de la poudre de piment
- chutney** (sk. *caṭṇī*) : condiment fait à partir de légumes (tomate, oignons, etc.), de fruits (noix de coco) ou d'herbes (coriandre, menthe, etc.)
- ginger chicken** : morceaux de poulet sautés avec du gingembre
- gobi 65** : morceaux de choux-fleur épicés et frits ; originaire d'Inde du nord
- haleem** : ragoût dans lequel se mélangent et se confondent après une longue cuisson de la viande (habituellement de mouton), de l'orge, du blé et des lentilles ; originaire du Moyen-Orient
- iṭiyappam** (tm.) : petits gâteaux de vermicelles de riz ; originaire d'Inde du Sud
- iṭli** (tm.) : gâteau cuit à la vapeur à partir d'un appareil fermenté de farine de riz et de haricots urd ; originaire d'Inde du sud
- kaṛikkulaṅṅampu** (tm.) (= *meat gravy*) : viande épicée cuite en ragoût
- kaṛi vaṛuval** (tm.) (= *meat fry*) : morceaux de viande épicés sautés à la poêle
- kebab** (= *kabab*) : brochette de viande émincée et marinée dans des épices cuite habituellement au charbon ou au four *tandoor*
- kottu** (tm.) : garniture de légumes et de dal cuite à l'étouffée
- meal** (= tm. *cāppāṭu*) : repas de base, comprenant au Tamil Nadu au minimum du riz, de la sauce *cāmpār* et des légumes
- murgh hariyali kebab** : *kebab* de pièces de poulet marinées dans une pâte de menthe, de coriandre, d'épinards et de yaourt
- mutton gravy** (= *mutton kuṅṅampu* ; *āṭṭukkaṛi kuṅṅampu*) : ragoût épicé de mouton
- mutton mughalai** : morceaux de mouton cuits dans une sauce riche en amandes, crème et cardamome ; d'origine moghole
- mutton rohan josh** : morceaux de mouton cuits dans une pâte d'épices, de tomates, d'oignons, de gingembre et de crème ; d'origine cachemiri et moghole
- naan** : galette de blé levée ; originaire d'Asie centrale et du Moyen-Orient
- pakora** : beignet, habituellement réalisé avec des légumes
- panipuri** : petits pains frits accompagnés de sirop parfumé à la rose
- parotta** (= *paratha*) : galette de blé plate et feuilletée
- pepper chicken** : morceaux de poulet sautés avec du poivre
- pickle** : condiment acidulé et épicé habituellement réalisé à base de fruits (citron, mangue, etc.)
- poriyal** (tm.) : légumes sautés à la poêle avec de la noix de coco
- puḷi kuṅṅampu** (tm.) : sauce épicée à la tomate et au tamarin, servie avec le riz
- puri** : galette de blé cuite à la friture

**reshmi kebab** : *kebab* de pièces de poulet marinées dans du jus de citron, de la crème et du gingembre

**rācam** (tm.) : bouillon poivré et aromatisé

**roll** (= *kati roll*) : viande cuite en *kebab* et enveloppée dans un *parotta* ; originaire de Kolkata

**roti** : galette de blé plate ; originaire d'Inde du nord

**seekh kebab** : *kebab* de viande hachée et aromatisée (oignons, ail, gingembre, épices...)

**shawarma** : viande hachée et rôtie à la broche

**tiffin** (= *tiffen*) : type de nourriture légère emblématique de l'Inde du sud, regroupant notamment les itli et les dosai

**tōcai** (tm.) : crêpe plus ou moins fine cuite avec un appareil fermenté de farine de riz et de haricots urd ; originaire d'Inde du sud

**uppumā** (tm.) : bouillie de semoule

**vindaloo** : morceaux de viande cuits avec des épices et du vinaigre ; originaire de Goa

## Recettes

### **Mutton gravy**

#### Etape 1 : pâte d'épices (masala)

##### *Ingrédients*

Graines de coriandre (1 cuillère à soupe), graines de cumin (1 càs), 2 piments rouges, grains de poivre (1 cuillère à café), graines de fenouil (1 càc), 1 bâton de cannelle, 3 clous de girofle, ase fétide<sup>1235</sup> (1/4 càc), feuilles de kaloupilé<sup>1236</sup> (1 poignée)

Morceaux de chair de noix de coco (1/4 coupe), huile

##### *Préparation*

Faire griller dans la poêle sans graisse les graines de coriandre, de cumin, les piments rouges. Ajouter un peu d'huile. Ajouter les graines de poivre, de fenouil, le bâton de cannelle, les clous de girofle, la poudre d'ase fétide et les feuilles de kaloupilé. Faire griller 3 minutes.

Ajouter les morceaux de chair de coco. Faire revenir. Débarrasser, ajouter un peu d'eau, mixer pour en faire un pâte. Réserver.

#### Etape 2 : pâte tomates-oignons

##### *Ingrédients*

2 tomates, 2 oignons, huile

##### *Préparation*

Dans un peu d'huile, faire revenir deux oignons et deux tomates coupées en cubes. Cuire 10 minutes à couvert. Débarrasser et mixer. Réserver.

#### Etape 3 : réalisation finale

##### *Ingrédients*

400g de mouton coupé en petits morceaux trempés dans l'eau

3 clous de girofle, anis étoilé (2 étoiles), 3 feuilles de laurier indien<sup>1237</sup>, cardamome (1 gousse), lichen<sup>1238</sup> (1 petite poignée), graines de fenouil (1/2 càc)

Poudre de curcuma (1 càs)

Pâte ail-gingembre (2 càs)

Pâte *masala*

Pâte tomates-oignons.

Huile, sel, eau

Feuilles de kaloupilé (1 poignée), feuilles de coriandre (1 poignée)

##### *Préparation*

Dans de l'huile, griller l'ensemble des épices. Ajouter les morceaux de mouton rincés à l'eau, la poudre de curcuma. Cuire 10 minutes à couvert. Ajouter l'ail et le gingembre en pâte. Saler. Ajouter la pâte *masala*. Cuire 5 minutes. Ajouter la pâte de tomates et d'oignons, ajouter de l'eau. Cuire encore 20 à 30 minutes à couvert. Avant de servir, ajouter les feuilles de kaloupilé et les feuilles de coriandre.

<sup>1235</sup> *Ferula assa-foetida*.

<sup>1236</sup> *Murraya koenigii*.

<sup>1237</sup> *Cinnamomum tamala*.

<sup>1238</sup> *Parmotrema perlatum*. appelée en Inde *black stone flower*

**Chicken fry***Ingrédients*

1 kg de poulet dépecé, coupé en morceaux trempés dans l'eau  
Épices : graines de fenouil (1 cuiller à café), graines de cumin (1 càc), graines de poivre noir (1½ càc), graines de coriandre (1 càc), 4 piments rouges secs  
5 gousses d'ail, un morceau de gingembre  
2 oignons, 2 tomates  
Graines de moutarde (1 càc), feuille de kaloupilé, un bâton de cannelle, 2 gousses de cardamome  
Huile (4 càc), sel

*Préparation*

Faire griller les épices et les réduire en pâte (*masala*).  
Griller à sec l'ail et le gingembre ; les réduire en pâte.  
Faire chauffer l'huile. Ajouter les graines de moutarde, les laisser éclater ; ajouter les feuilles de kaloupilé, puis la cannelle et la cardamome écrasées. Ajouter les oignons émincés. Ajouter la pâte d'épices, la pâte ail-gingembre et les tomates coupées en quartiers. Faire revenir 5 minutes. Ajouter les morceaux de poulet, cuire 10 minutes sur une flamme moyenne. Servir.

**Chicken biriyani (tel qu'il peut être cuisiné dans les foyers de la classe moyenne de Chennai)***Ingrédients :*

1 kg de poulet découpé en morceaux (50 g) et trempés dans l'eau  
Épices (deux clous de girofle, graines de fenouil, anis étoilé, macis, cannelle, feuille de laurier indien, lichen, cardamome)  
100 grammes de gingembre, 1 petite tête d'ail  
6 oignons, 3 piments verts, 1 petite botte de coriandre fraîche, 1 petite botte de menthe, 1 petite botte de feuilles de kaloupilé, 4 tomates  
1 coupe de *curd*  
1 kilo de riz basmati  
2 citrons, huile

*Préparation :*

Ecraser les épices (excepté les graines de fenouil)  
Faire une pâte à partir de l'ail et du gingembre, émincer les oignons et les piments, couper les tomates en morceaux.  
Faire tremper le riz 20 minutes dans l'eau. Faire de même avec le poulet.  
Faire chauffer l'huile et faire frire les épices.  
Ajouter la pâte d'ail et de gingembre. Ajouter dans l'ordre les oignons émincés et les feuilles de kaloupilé, les piments émincés, les feuilles de menthe et de coriandre, la poudre de piment et les tomates. Faire revenir l'ensemble.  
Ajouter les morceaux de poulet et le *curd*. Une fois le poulet à moitié cuit, ajouter le riz, le même volume d'eau et le jus de citron. Couvrir.  
Quand le riz est à moitié cuit, éteindre le feu et poser une casserole d'eau bouillante sur le couvercle.  
Servir quand l'ensemble est cuit. Accompagner de *raita* (oignons émincés dans du *curd*) et d'une sauce aux aubergines.

**Chicken 65***Ingrédients*

500 g poulet désossé coupé en petits morceaux (20 à 30 g) trempés dans l'eau

1 œuf battu ou deux càs de yaourt

Jus d'un petit citron

Amidon de maïs (2 càs)

Pâte gingembre-ail (2 càs)

Poudre de piment (2 càc), poudre de cumin (1 càc), poudre de curcuma (1 càc), poudre de coriandre (1 càc), poudre poivre noir (1 càc), sel

*Préparation :*

Faire mariner les morceaux de poulet dans l'ensemble de la mixture pendant deux heures.

Passer les morceaux marinés à la grande friture. Les égoutter.

Accompagner de feuilles de kaloupilé frites, de citron et de rondelles d'oignon cru.



## Evolution des systèmes d'utilisation des animaux

1970

	Laine, poil	Excréments (combustible)	Excréments (fumure)	Progéniture	Lait	Œufs	Animal mort			Traction (araire)	Traction (charrette)	Vénération	Sacrifice			
							Vente d'animaux de boucherie	Viande et abats (conso intérieure)	Os, cornes, sabots, peaux, intestins...							
Vache																
Bœuf																
Bufflonnes																
Buffle																
Chèvre																
Mouton																
Porc																
Poule																
	Produits non alimentaires						Produits alimentaires			Produits non alimentaires			Utilisation de la force animale		Animal comme support	
	Produits									Services		Pratiques rituelles				

- Utilisation ou prélèvement systématique principal
- Utilisation ou prélèvement systématique secondaire
- Utilisation ou prélèvement faible ou irrégulier
- Grande variabilité en fonction des communautés

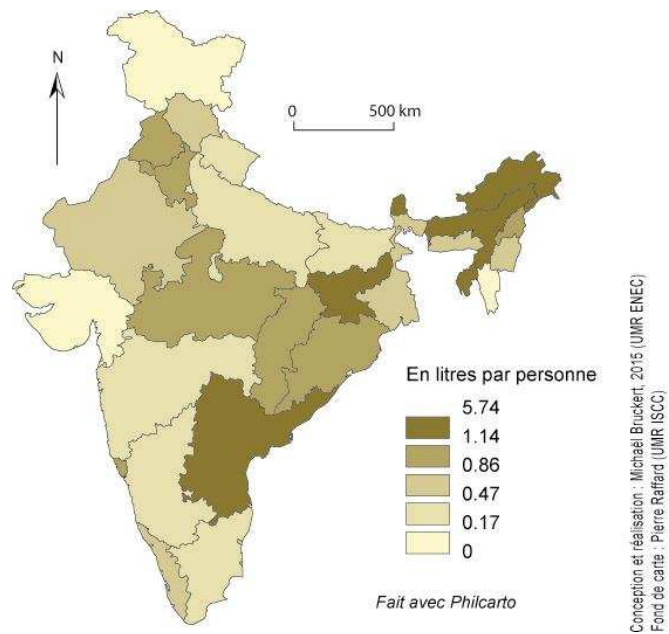
2015

	Laine, poil	Excréments (combustible)	Excréments (fumure)	Progéniture	Lait	Œufs	Animal mort			Traction (araire)	Traction (charrette)	Vénération	Sacrifice
							Vente d'animaux de boucherie	Viande et abats (conso intérieure)	Os, cornes, sabots, peaux, intestins...				
Vache		■		■	■		■		■			■	
Bœuf		■					■		■	■		■	
Bufflonnes		■			■		■		■				
Buffle		■					■		■				
Chèvre			■	■			■	■					■
Mouton	■		■	■			■	■					■
Porc			■	■			■	■					■
Poule (basse-cour)			■	■		■	■	■					■
Poule (pondeuse)						■	■						
Poulet de chair						■	■						
	Produits non alimentaires				Produits alimentaires				Produits non alimentaires		Utilisation de la force animale	Animal comme support	
	Produits						Services		Pratiques rituelles				

■ Utilisation ou prélèvement systématique principal  
 ■ Utilisation ou prélèvement systématique secondaire  
 ■ Utilisation ou prélèvement faible ou irrégulier  
 □ Grande variabilité en fonction des communautés

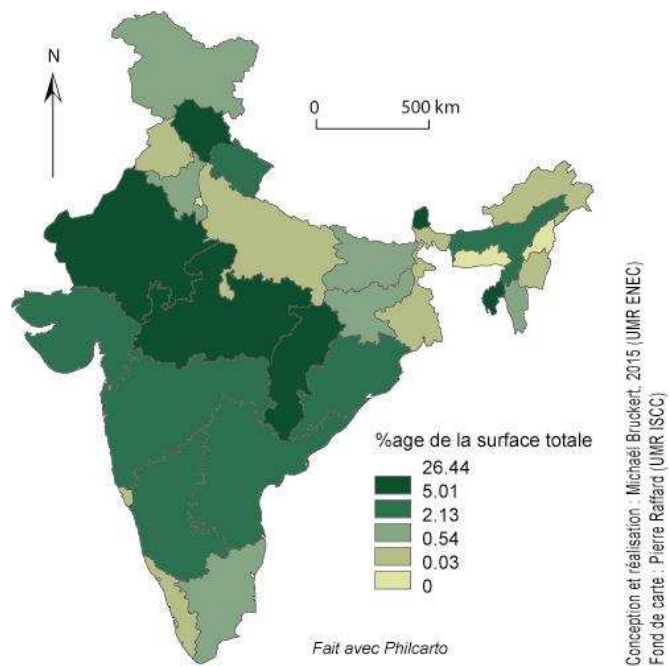
**Tableau 3 – Evolution des systèmes d'utilisation des animaux domestiques par les éleveurs en Inde (à partir de Digard, 1990, p.191)**

## Cartes



**Carte 2 – Consommation annuelle d'alcool, en équivalents d'alcool pur**

Source : NSSO, 2010



**Carte 3 – Zones permanentes de pâtures**

Source : Basic Animal Husbandy Statistics, 2010

## TABLES DES ILLUSTRATIONS

### Table des cartes

Carte 1-1 – Consommation de viande dans le monde .....	26
Carte 1-2 – Consommation de bœuf dans le monde .....	27
Carte 1-3 – Consommation de porc dans le monde.....	28
Carte 1-4 – Consommation de volaille dans le monde.....	28
Carte 1-5 – Consommation de mouton/chèvre dans le monde.....	29
Carte 1-6 – Pourcentage des céréales, des produits laitiers et des viandes-poissons-œufs dans l'apport total en calories .....	39
Carte 1-7 – Les grands types de régimes alimentaires en Inde (sur une base de consommation de céréales).....	39
Carte 1-8 – Consommation annuelle de viande .....	43
Carte 1-9 – Nombre de ménages ayant consommé de la viande ou des œufs lors des trente jours précédant l'enquête.....	43
Carte 1-10 – Consommation annuelle de poulet, bœuf, mouton et porc .....	44
Carte 1-11 – Viande principalement consommée par Etat.....	45
Carte 1-12 – Consommation annuelle d'œufs et de poisson .....	45
Carte 2-1 – Localisation du terrain.....	63
Carte 2-2 – Localisation des quartiers étudiés à Chennai.....	65
Carte 3-1 – Localisation des restaurants de trois enseignes de fast-food à Chennai.....	190
Carte 4-1 – Répartition spatiale des bovins en Inde.....	220
Carte 4-2 – Répartition spatiale des bovins au Tamil Nadu et pourcentage des surfaces cultivées .....	220
Carte 4-3 – Nombre de vaches ( <i>Bos taurus</i> ) et de buffles ( <i>Bubalus bubalis</i> ) par kilomètre carré .....	229
Carte 4-4 – Nombre de petits ruminants par kilomètre carré .....	241
Carte 4-5 – Exemple de <i>supply chain</i> de Suguna dans la région de Coimbatore.....	258
Carte 4-6 – Répartition spatiale des poulets au Tamil Nadu.....	260
Carte 4-7 – Répartition des poulets de chair et des poules de basse-cour.....	261
Carte 4-8 – Nombre de porcs par kilomètre carré .....	267
Carte 4-9 – Principaux flux inter-Etats des bovins et des buffles .....	287
Carte 4-10 – Principaux marchés aux bestiaux et circulation des ruminants au Tamil Nadu .....	289
Carte 5-1 – Législations locales relatives à l'abattage des bovins au printemps 2015.....	298
Carte 5-2 – Circuit de la viande à Chennai (simplifié) .....	303
Carte 5-3 – Localisation des abattoirs municipaux du Tamil Nadu .....	304
Carte 5-4 – Abattoirs et marchés aux bestiaux dans le district de Theni .....	305
Carte 5-5 – Production de viande en Inde en 2009-2010 .....	311

Carte 5-6 – Localisation de la production de viande (poulet exclu) au Tamil Nadu en 2010-2011 .....	312
Carte 5-7 – Exportations indiennes de viande de buffle en 2010-2011 (en volume) .....	362
Carte 6-1 – Géographie carnée de Triplicane (Chennai) .....	375
Carte 6-2 – Géographie carnée de Mylapore (Chennai) .....	379
Carte 6-3 – Géographie carnée d'Anna Nagar (Chennai) .....	391
Carte 6-4 – Géographie carnée de Velacherry .....	396
Carte 6-5 – Géographie carnée de Hosur (Tamil Nadu) .....	398
Carte 6-6 – Géographie carnée de la région de Chinnamanur - Kamachipuram .....	398
Carte 6-7 – Géographie carnée de Kamachipuram .....	399
Carte 1 – Dynamiques spatiales de l'approvisionnement de Chennai .....	408
Carte 41 – Consommation annuelle d'alcool, en équivalents d'alcool pur .....	546
Carte 42 – Zones permanentes de pâtures .....	546

## Table des photographies

Photographie 2-1 – Cuisson d'un <i>chicken gravy</i> dans un foyer chrétien au Tamil Nadu .....	77
Photographie 2-2 – Un <i>meal</i> , comprenant un <i>chicken gravy</i> , servi dans un restaurant à Chinnamanur .....	77
Photographie 2-3 – Ecriteau d'une boucherie de bœuf (Anna Nagar, Chennai) .....	128
Photographie 3-1 – Banalisation de la consommation de viande à Chinnamanur .....	176
Photographie 3-2 – Carriole servant de la soupe à Mylapore .....	184
Photographie 3-3 – Devantures de fast-foods locaux (Triplicane et Anna Nagar) .....	185
Photographie 3-4 – Façades de restaurants végétarien et non-végétarien de gamme moyenne (Triplicane) .....	187
Photographie 3-5 – Intérieur d'un restaurant de gamme supérieure (Anna Nagar) .....	189
Photographie 4-1 – Veaux attachés à une corde à Triplicane (Chennai) .....	226
Photographie 4-2 – Vache de race croisée gardée au piquet à Azhagapuri .....	233
Photographie 4-3 – Chèvres au piquet à Kamachipuram .....	237
Photographie 4-4 – Ramaswamy et son troupeau à Azhagapuri .....	239
Photographie 4-5 – Exploitation avicole au nord de Pondichéry .....	253
Photographie 4-6 – Vue satellite de Sanagam Naickenpatti (Tamil Nadu) .....	260
Photographie 4-7 – Cochons glanant leur nourriture à la sortie de Kamachipuram .....	269
Photographie 4-8 – Vente en gros de volailles à Triplicane (Chennai) .....	278
Photographie 4-9 – Camion chargé de bovins .....	290
Photographie 4-10 – Marché aux petits ruminants de Chinnamanur .....	292
Photographie 4-11 – Le marché aux bovins de Mundakayam (Kerala) .....	293
Photographie 5-1 – L'abattoir de Pulianthopu, perspective ouest sur la section des petits ruminants .....	315

Photographie 5-2 – Abattage de bovins à Hosur (Tamil Nadu).....	320
Photographie 5-3 – Transport de quartiers de bœuf à Chennai.....	322
Photographie 5-4 – Stands informels de bouchers à Kamachipuram .....	337
Photographie 5-5 – Etals de marchés en contexte tamoul.....	339
Photographie 5-6 – Devantures d'une boucherie de poulet et d'une boucherie de mouton, quartiers de Triplicane et d'Anna Nagar (Chennai).....	340
Photographie 5-7 – Préparation et vente d'abats au marché Zam Bazar (Triplicane, Chennai).	343
Photographie 5-8 – Boucherie de bœuf à Hosur (Tamil Nadu).....	343
Photographie 5-9 – Pancarte devant la boutique Essen .....	354
Photographie 5-10 – Gérant de la boutique Suguna Daily Fresh, dans son magasin .....	355
Photographie 6-1 – Visibilité de la viande dans l'espace public à Triplicane .....	376
Photographie 6-2 – Cuisson d'un biriyani dans la rue à Triplicane (Appavu Street) lors de l'Aïd-al-Fitr .....	377
Photographie 6-3 – Devantures de boucheries bovines à Chennai .....	387
Photographie 6-4 – <i>Tiruṣṭi mukam</i> (effigie prophylactique) sur l'étal d'un boucher .....	390

## Table des tableaux

Tableau 1-1 – Corrélations et écarts-type des principales variables étudiées.....	51
Tableau 2-1 – Quantité de viande consommée par personne en fonction de la dépense familiale .....	79
Tableau 1 – Disparités et similitudes des réseaux en fonction des animaux.....	406
Tableau 2 – Configurations spatiales des réseaux d'approvisionnement en fonction des modèles techniques .....	407
Tableau 8-1 – Modalités de consommation de la viande .....	460
Tableau 8-2 – Configurations socio-spatiales des circuits des viandes .....	461
Tableau 7 – Evolution des systèmes d'utilisation des animaux domestiques par les éleveurs en Inde (à partir de Digard, 1990, p.191) .....	545

## Table des graphiques

Graphique 1-1 – Evolution (historique et anticipée) entre 2003 et 2023 de la consommation annuelle individuelle de viande dans le monde .....	30
Graphique 1-2 – Rapport entre richesse et consommation de viande dans le monde .....	31
Graphique 1-3 – Consommation journalière de calories en Inde de 1972 à 2010.....	38
Graphique 1-4 – Consommation journalière de protéines et de graisses en Inde de 1972 à 2010 .....	38
Graphique 1-5 – Apport de calories en Inde.....	40

Graphique 1-6 – Consommation moyenne de viande par personne par an en Inde de 1993 à 2009 .....	41
Graphique 1-7 – Consommation moyenne par viande en Inde de 1993 à 2009, par personne par an, milieu urbain .....	41
Graphique 1-8 – Consommation moyenne de viande en Inde de 1993 à 2009, par personne par an, milieu rural.....	42
Graphique 1-9 – Consommation moyenne de viande en Inde par personne .....	42
Graphique 1-10 – Consommation annuelle de viande en Inde en fonction du décile de revenu..	46
Graphique 1-11 – Consommation annuelle de chaque type de viande en Inde en fonction du décile de revenu et du lieu d'habitation.....	47
Graphique 1-12 – Revenu et consommation de viande .....	49
Graphique 1-13 – Alphabétisation et consommation de viande .....	49
Graphique 1-14 – Urbanisation et consommation de viande .....	49
Graphique 1-15 – Pourcentage de Brahmanes et consommation de viande .....	50
Graphique 1-16 – Pourcentage de ST et SC et consommation de viande .....	50
Graphique 1-17 – Pourcentage de musulmans et chrétiens et consommation de viande.....	50
Graphique 1-18 – Types de viandes consommées en fonction des contextes .....	54
Graphique 1-19 – Proportion de chacune des viandes, en fonction du revenu .....	56
Graphique 2-1 – Evolution du prix du kilo de poulet (en valeur réelle).....	143
Graphique 2-2 – Variations constatées du prix du poulet.....	144
Graphique 2-3 – Variations constatées du prix du mouton .....	144
Graphique 4-1 – Rapport entre la population de bovins (au sens strict) et de buffles depuis 1951 .....	228
Graphique 5-1 - Production de viande en Inde en 2009-2010, en milliers de tonnes .....	312
Graphique 5-2 – Production de viande (poulet exclu) au Tamil Nadu en 2010-2011, en tonnes	313
Graphique 5-3 – Exportations indiennes par type de viande en 2010-2011 (en millions de roupies) .....	358

## Table des encadrés

Encadré 0-1 – Une mosaïque de langues et de religions.....	18
Encadré 0-2 – Un « système des castes » qui n'en est pas un .....	21
Encadré 2-1 – La terminologie complexe des différentes castes.....	59
Encadré 2-2 – Questions de langue et de chairs .....	75
Encadré 3-1 - Les restaurants Chettinadu, emblèmes de la nourriture carnée à Chennai .....	187
Encadré 4-1 : une journée avec des éleveurs itinérants .....	239
Encadré 4-2 – Le cluster avicole de Coimbatore.....	259

**Table des schémas**

Schéma 0-1 – Liens entre dieux, hommes et aliments.....	20
Schéma 1 – Chaîne logistique et de valeur de l'entreprise avicole SM Chicken .....	404
Schéma 2 – Exemple de chaîne de valeur d'une chèvre au Tamil Nadu.....	404
Schéma 3 – Réseaux simplifiés des différentes viandes (à l'exclusion du porc) .....	406
Schéma 8-1 – Les circuits de la viande au Tamil Nadu .....	445
Schéma 8-2 – Les micro-espaces dans lesquels s'inscrivent les circuits de la viande.....	446
Schéma 8-3 – Topographies dessinées par les différentes relations à la viande .....	483

**Table des figures**

Figure 5-1 – Organisation spatiale de l'abattoir de Pulianthopu (Chennai).....	315
--	-----





## TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION GÉNÉRALE .....</b>	<b>1</b>
I. LA VIANDE : UN ALIMENT QUI FAIT DÉBAT .....	1
II. LA QUESTION DU STATUT DE LA VIANDE EN INDE .....	3
A. <i>La viande : un objet au fondement de l'humanité et au cœur du changement social</i> .....	3
B. <i>Quelle recomposition des statuts de la viande en Inde ?</i> .....	4
C. <i>Quelques hypothèses : l'Inde, la géographie et la complexité</i> .....	5
III. CADRE MÉTHODOLOGIQUE ET ÉPISTÉMOLOGIQUE.....	6
A. <i>Une approche géographique de la viande</i> .....	7
B. <i>Discours sur la méthode</i> .....	11
C. <i>Les sources</i> .....	12
D. <i>Limites du travail</i> .....	12
E. <i>Un bref topoguide : le programme du cheminement, spatial et intellectuel</i> .....	13
 <b>PREMIÈRE PARTIE – LES MANGEURS INDIENS ET LA VIANDE .....</b>	 <b>15</b>
 <b>PROLÉGOMÈNES THÉORIQUES – L'ETHOS DE L'ALIMENTATION EN CONTEXTE HINDOU ....</b>	 <b>17</b>
I. DES CODES STRICTS ET DES RÈGLES FLUIDES .....	17
II. L'INSCRIPTION DE L'ALIMENTATION DANS UNE COSMOLOGIE.....	19
III. L'INSCRIPTION DE L'ALIMENTATION DANS UN ORDRE SOCIAL .....	21
IV. L'INSCRIPTION DE L'ALIMENTATION DANS UN ORDRE BIOLOGIQUE ET DIÉTÉTIQUE .....	23
 <b>CHAPITRE 1 – LA CONSOMMATION DE VIANDE EN INDE : UN CAS EN MARGE DE L'ESPACE-MONDE ? .....</b>	 <b>25</b>
INTRODUCTION. UNE APPROCHE QUANTITATIVE.....	25
I. DANS LE MONDE, UNE CONSOMMATION HÉTÉROGÈNE ET EN TRANSITION(S).....	25
A. <i>De grandes disparités dans les consommations mondiales de viande</i> .....	26
1. Une géographie mondiale fortement polarisée .....	26
2. Une hausse de la consommation soutenue par la volaille et centrée sur les pays du Sud.....	29
B. <i>Derrière la consommation, des facteurs de production et de revenu</i> .....	30
1. La production : progrès techniques et économies d'échelles.....	30
2. Une corrélation avec la richesse ? .....	31
C. <i>La question des transitions : transition nutritionnelle et transition alimentaire</i> .....	32
1. La transition nutritionnelle et ses conséquences sur la santé .....	32
2. La transition alimentaire : une approche moins réductrice.....	33

3. A la recherche d'explications.....	34
II. EN INDE, UNE CROISSANCE RESTREINTE DE LA CONSOMMATION .....	35
A. <i>Quelles transitions en Inde ?</i> .....	35
B. <i>Les statistiques du gouvernement indien : une alimentation qui reste majoritairement végétale</i> .....	36
1. Depuis 1972 : des céréales qui restent dominantes malgré des variations régionales.....	37
2. La consommation des viandes, en augmentation depuis 1993 .....	40
3. La consommation de viande en 2009-2010 : des faibles rations et des disparités multiples.....	42
a. Une consommation de viande polarisée dans le Sud et au Nord-Est.....	42
b. La viande : une nourriture d'urbains riches .....	45
C. <i>La transition alimentaire en Inde : une hypothèse erronée ?</i> .....	47
1. Les nombreux déterminants de la consommation alimentaire en Inde .....	47
2. La consommation de viande par Etat : l'importance des variables culturelles .....	48
a. La consommation totale de viande.....	48
b. La consommation des différents types de viande en fonction de Etats .....	52
3. Des villes plus carnassières que les campagnes.....	53
4. Consommation et déciles de revenu : viandes des riches et viandes des pauvres .....	54
CONCLUSION. PAR-DELÀ LES CHIFFRES, LA QUESTION DU STATUT DE LA VIANDE.....	57

## **CHAPITRE 2 – LA CONSOMMATION DE VIANDE : RÉGIMES DE REGULATION ET ÉVOLUTION DES PRATIQUES AU TAMIL NADU.....59**

INTRODUCTION. UNE APPROCHE QUALITATIVE.....	59
I. MÉTHODOLOGIE ET CHOIX DU TERRAIN .....	60
A. <i>La consommation de viande : une pratique spatialisée qui appelle les sciences sociales pour la comprendre</i> .....	60
B. <i>Le terrain : pertinence et présentation</i> .....	62
1. La ville de Chennai .....	63
2. Le village de Kamachipuram .....	66
C. <i>Les enquêtes qualitatives de consommation</i> .....	68
D. <i>Autres sources : des études ethnologiques et géographiques</i> .....	69
II. LA VIANDE MARGINALISÉE .....	70
A. <i>La consommation de viande au Tamil Nadu : représentations et discours</i> .....	70
B. <i>Un conservatisme alimentaire qui donne la part belle aux végétaux</i> .....	72
1. La prédominance historique des céréales.....	73
2. Le repas de base au Tamil Nadu .....	74
3. La viande, un accompagnement .....	75
a. La préparation de la viande dans les foyers .....	75
b. Dans la structure du repas : un accompagnement substituable .....	76
c. De faibles quantités .....	78
C. <i>Un modèle végétal et végétarien</i> .....	79
1. L'opposition structurante entre « végétarien » et « non-végétarien » .....	79
2. Le végétarisme : paradigme de l'alimentation indienne ? .....	80
III. LA VIANDE, LE CORPS ET LA COMMUNAUTÉ.....	82

<i>A. La viande et l'impureté : le champ rituel</i> .....	82
1. Le végétarisme et l'ordre rituel .....	82
a. Généalogie et implications de la notion d'ahiṃsā .....	83
b. Le végétarisme : une conception de la pureté .....	86
c. La viande, le végétarisme et la mise à mort .....	87
2. Les aliments carnés, eux-mêmes hiérarchisés .....	88
a. Les aliments non-végétariens : du moins impur au plus impur .....	88
b. La viande de bœuf : le paroxysme de la souillure ? .....	92
i. Un très bas statut .....	92
ii. Le concept de « vache sacrée » .....	94
iii. La vache ou le buffle ? .....	96
c. Une chaîne des êtres qui laisse entrevoir une multitude de classifications .....	98
3. Alimentation carnée et hiérarchie sociale .....	99
a. Les viandes : des opérateurs de segmentation entre groupes sociaux .....	99
b. Diffusion de l'ethos hindou entre les castes et vers les autres groupes religieux .....	101
i. Diffusion horizontale des prescriptions .....	101
ii. Diffusion verticale des prescriptions : des hautes castes aux basses castes .....	104
4. L'abstinence temporaire ou définitive de viande .....	105
a. Abstinence définitive .....	105
b. Les abstinenances temporaires de viande .....	106
i. Des abstinenances qui suivent un calendrier .....	106
ii. Des abstinenances ponctuelles .....	109
iii. Les femmes : des abstinenances spécifiques .....	110
c. Valence de l'abstinence en fonction des groupes sociaux .....	111
d. Interpréter l'abstinence temporaire de viande : dévotion, privation et impureté .....	113
i. Les abstinenances lors de périodes calendaires .....	113
ii. Les abstinenances liées à la pollution corporelle .....	115
<i>B. La viande et le corps : le champ diétético-médical</i> .....	117
1. Des végétaux qui nourrissent plus que les viandes .....	117
2. Les propriétés néfastes de la viande pour le corps .....	119
a. Les qualités thermiques des viandes .....	119
b. La viande et l'« esprit animal » .....	122
c. La biomédecine et la mise en cause de la consommation de viande .....	123
3. Les propriétés de la viande supposément bénéfiques pour le corps .....	126
a. La viande, vecteur de force .....	126
b. La viande thérapeutique .....	130
c. Le « fumet des viandes » .....	132
d. La viande et la logique diététique : des invariants anthropologiques .....	133
<i>C. La viande, le corps et le groupe social</i> .....	135
1. En Inde, une substantialisation des propriétés du corps .....	135
2. L'ordre de la pureté, l'ordre diététique et l'ordre social .....	137
IV. UNE CONSOMMATION DE VIANDE PLUS RÉGULIÈRE ET MOINS CÉRÉMONIELLE .....	139
<i>A. La croissance de la consommation de viande en Inde</i> .....	139
1. Une consommation de viande historiquement faible mais non négligeable .....	139
2. La croissance actuelle de la consommation : une réalité, aussi dans les discours .....	141
3. Une accessibilité accrue mais des prix qui restent prohibitifs .....	142

4. Une disponibilité croissante.....	146
<b>B. Une banalisation de la consommation de viande : du bouc sacrificiel au poulet générique ?</b>	<b>146</b>
1. Une modalité ancienne : la consommation cérémonielle .....	147
a. Une pratique sociale et morale.....	147
b. La viande : un plat de fête .....	148
c. Une modalité cérémonielle qui traverse les groupes sociaux .....	150
d. La place du sacrifice dans la modalité cérémonielle.....	151
e. Le mouton : viande paradigmatique de la modalité cérémonielle .....	152
2. La consommation banalisée : une érosion des significations rituelles ? .....	153
a. Le poulet, viande paradigmatique de la modalité banalisée .....	153
i. Le biriyani .....	154
ii. Le chicken 65 .....	156
b. Un déclin des prescriptions normatives.....	157
i. Peut-on parler d'une sécularisation de l'alimentation en contexte indien ? .....	157
ii. Une érosion du rapport rituel à la viande.....	158
iii. La fin des tabous : les Brahmanes carnassiers.....	159
3. Un rapport à la viande en cours d'individualisation .....	160
a. La consommation de viande : une pratique de distinction sociale .....	160
b. La viande, aliment cosmopolite et moderne ?.....	162
c. De nouvelles normes : logique gustative et logique sanitaire.....	163
<b>C. De nouvelles régulations limitant la consommation de viande</b> .....	<b>164</b>
1. Le néo-végétarisme et le contrôle de soi.....	164
2. Arguments éthiques, sanitaires ou environnementaux contre la viande .....	166
<b>CONCLUSION. UNE MULTITUDE DE LOGIQUES DE CONSOMMATION</b> .....	<b>169</b>

### CHAPITRE 3 – LA CONSOMMATION DE VIANDE, UNE PRATIQUE INSCRITE DANS L'ESPACE

.....	<b>171</b>
INTRODUCTION. REGISTRE TERRITORIAL ET REGISTRE INDIVIDUEL .....	171
I. L'ESPACE RURAL, L'ESPACE URBAIN ET LA VIANDE : L'AIR DE LA VILLE REND-IL PLUS CARNASSIER ?.....	171
A. <i>L'opposition ville/campagne : féconde ou illusoire ?</i> .....	172
B. <i>Viandes des villes et viandes des champs ?</i> .....	174
1. Des pratiques qui varient selon un gradient d'urbanité .....	174
2. Le cérémoniel et le banalisé.....	175
3. Des différences de disponibilité et de représentations.....	177
II. LA RESTAURATION EXTÉRIEURE ET LA SCÈNE PUBLIQUE DE LA VIANDE .....	178
A. <i>Une « dialectique du dehors et du dedans » : manger chez soi, manger à l'extérieur</i> .....	179
1. Un gradient de pureté entre l'espace intérieur et l'espace extérieur .....	179
2. Pureté du foyer et conservatisme alimentaire .....	181
B. <i>La restauration publique en Inde : autres lieux, autres codes ?</i> .....	182
1. Une rapide histoire de la restauration en Inde .....	183
2. Une typologie des lieux de restauration commerciale à Chennai.....	183
3. Les restaurants : changements alimentaires et nouvelles significations conférées à la viande.....	191
a. L'extérieur : l'espace carné par excellence ? Une carnivorie spatialisée.....	191
b. Au restaurant, d'autres paradigmes carnés .....	195

c. Les restaurants : viande, anonymat et distinction sociale .....	196
d. Un aliment jeune et viril .....	198
e. La viande et l'alcool, une association fréquente .....	199
4. Les restaurants : une « révolution carnée » à relativiser .....	200
a. Quand la viande n'est plus centrale dans les chaînes de fast-food .....	200
b. Le restaurant : un espace toujours à la marge .....	202
c. La persistance du végétarisme .....	202
<b>C. Des codes distincts entre le foyer et le restaurant .....</b>	<b>204</b>
1. La sphère domestique, encore peu affectée par ces changements .....	204
a. Une ouverture sur l'extérieur .....	204
b. ... négociée par les femmes .....	205
2. De la commensalité à la convivialité .....	207
a. Un glissement de code entre la sphère extérieure et la sphère privée .....	207
b. La pratique d'une « diphagie » .....	208
<b>CONCLUSION. LA VILLE, LIEU DU CHANGEMENT ALIMENTAIRE .....</b>	<b>209</b>

## **CONCLUSION DE LA PREMIÈRE PARTIE.....211**

## **DEUXIÈME PARTIE – LES RÉSEAUX D'APPROVISIONNEMENT DE LA VIANDE EN INDE .....213**

### **CHAPITRE 4 – LES ANIMAUX : UN « DEVENIR-VIANDE » QUI INFLUENCE LES USAGES ET LES TRAJECTOIRES.....215**

INTRODUCTION. MANGEURS ET ANIMAUX .....	215
I. LA VIANDE COMME FINALITÉ OU COMME SOUS-PRODUIT DE L'ÉLEVAGE .....	215
A. <i>Un poly-élevage en cours de spécialisation ?</i> .....	216
1. Un système agropastoral .....	216
2. Les différentes espèces élevées .....	217
3. Distinction de finalités et conséquences méthodologiques .....	217
B. <i>Les bovins (au sens large) : la viande comme sous-produit de l'économie laitière</i> .....	219
1. La géographie des bovins, en relation avec les systèmes agricoles et la consommation de lait .....	219
2. La viande négligée : une spécialisation laitière qui s'accroît .....	221
3. Les conséquences de la sacralité de la vache sur l'élevage .....	223
a. Un débat : logique religieuse ou logique écologique ? .....	223
b. Sacralité, improductivité et mauvais traitement des animaux .....	224
c. Le triomphe des buffles .....	227
i. Vers une substitution ? .....	227
ii. L'engraissement des buffons : l'émergence d'une filière de viande bovine intégrée .....	228
iii. La répartition spatiale des vaches et des buffles .....	229
iv. La composition des troupeaux et le devenir des bovins .....	230
4. La destination (malgré tout) bouchère des bovins .....	231
5. Au-delà du devenir-viande : modalités d'élevage des bovins .....	232
6. L'élevage bovin, principalement laitier mais de plus en plus façonné par les débouchés carnés .....	234
C. <i>Le petit bétail : la viande comme premier usage</i> .....	235

1. La spécialisation bouchère.....	235
2. L'élevage : activité complémentaire ou principale.....	236
a. L'élevage des ménages pauvres.....	236
b. L'élevage comme activité spécialisée : les petits et les grands .....	237
3. Des sous-produits inégalement exploités.....	240
4. Une géographie de l'élevage qui renseigne peu sur le statut des petits ruminants .....	241
5. Opportunités et menaces pour l'élevage des petits ruminants.....	242
a. Une activité en expansion et bénéficiant de soutiens publics... ..	242
b. ... mais confrontée à des limites écologiques et humaines .....	244
6. Sans viande, pas de petit bétail.....	246
<i>D. La filière avicole : productiviste et intégrée.....</i>	<i>246</i>
1. Une révolution permise par une transition technique et spatiale.....	247
2. La mise en place d'un élevage industriel.....	248
a. Une capitalisation qui bénéficie du soutien du gouvernement indien .....	248
b. Des méthodes d'élevage scientifiques et productivistes.....	249
3. La production des poulets de chair : réalité des pratiques au Tamil Nadu.....	251
4. L'organisation d'une filière industrielle.....	253
a. Les principes de l'agriculture contractuelle .....	253
b. L'intégration verticale des entreprises avicoles.....	254
c. Obstacles et limites à l'intégration .....	256
5. L'organisation spatiale de la filière : échelle locale et échelle nationale .....	257
a. Une géographie de la filière : concentration spatiale et clusters avicoles.....	257
b. La localisation de l'élevage des poulets de chair à l'échelle de l'Inde .....	261
6. Des animaux « toujours-déjà viande » .....	262
a. Les risques liés à l'intensification de l'élevage.....	262
b. La marchandisation des poulets.....	264
<i>E. Le porc, un élevage marginal .....</i>	<i>266</i>
1. L'élevage extensif : d'une activité « traditionnelle » à une activité professionnelle.....	267
2. L'élevage intensif : émergence d'un nouveau modèle ? .....	269
<i>F. D'autres élevages marginaux .....</i>	<i>271</i>
1. Les canards : un élevage spécialisé et extensif .....	271
2. Les dindes : la viande des chrétiens ? .....	271
3. Les émeus : croissance et disparition .....	272
<i>G. L'intensification et la généralisation de la vocation bouchère.....</i>	<i>273</i>
<b>II. RÉPONDRE À LA DEMANDE CARNÉE : ORGANISATION SPATIALE DU COMMERCE DE BESTIAUX.....</b>	<b>276</b>
<i>A. Les réseaux marchands à l'échelle de l'Inde.....</i>	<i>277</i>
1. Les poulets : des réseaux faiblement étendus .....	277
2. Les ruminants : des réseaux plus nombreux, plus étendus, plus complexes .....	278
3. Limites de l'étendue des réseaux marchands .....	280
4. Des pâturages aux abattoirs.....	280
5. Des régulations peu respectées .....	282
6. Des réseaux fragmentés, diversifiés et peu connectés à l'échelle internationale .....	283
7. A l'échelle indienne, une géographie (forcément lacunaire) des circulations de bestiaux .....	284
a. Questions de méthode : taux d'abattage et solde marchand.....	284
b. Des circulations du bétail expliquées par une hétérogénéité du territoire.....	285
c. Esquisse d'une géographie des circulations du bétail.....	286

<i>B. Les circulations du bétail au Tamil Nadu</i> .....	288
1. Entrées et circulations sur le territoire .....	288
2. Lieux de sortie du territoire : un 'dernier voyage' vers l'abattoir au Kerala.....	290
<i>C. Les marchés aux bestiaux : transactions économiques et destination bouchère</i> .....	291
1. Le marché aux petits ruminants de Retteri : garantir l'approvisionnement de Chennai .....	291
2. Le marché aux bovins de Mundakayam (Kerala) .....	293
CONCLUSION. INTENSIFICATION, INTÉGRATION, EXPANSION DE L'ÉCONOMIE DU BÉTAIL .....	294

## **CHAPITRE 5 – L'ABATTAGE, LA DISTRIBUTION ET L'INDUSTRIE : ORGANISATION ET RÉGULATIONS DE LA « FABRIQUE » DE LA VIANDE.....295**

INTRODUCTION. LA DÉFINITION DE LA VIANDE .....	295
I. LOCALISATION ET CONFIGURATIONS SPATIALES DES LIEUX D'ABATTAGE .....	295
<i>A. Les dimensions spatiales de l'abattage</i> .....	295
<i>B. La législation : surveiller et punir ?</i> .....	296
1. Les bovins : un abattage très régulé .....	297
a. Ce que suggère la Constitution... ..	297
b. ... et ce qu'édicte les Etats fédérés.....	297
2. Prévention de la cruauté à l'encontre des animaux .....	299
a. La rencontre du colonialisme et de l'hindouisme des hautes castes .....	299
b. Règles et normes .....	299
<i>C. Une localisation des lieux d'abattage qui renseigne sur les modalités de la production de la viande</i> .....	301
1. Entre lieux d'abattage et lieux de vente, des liens plus ou moins distants.....	301
a. La séparation abattage / vente : plus théorique que pratique .....	301
b. Les lieux d'abattage, en aval du réseau d'approvisionnement .....	302
2. Des lieux d'abattage à proximité de la demande et à distance de la vue .....	303
a. Les abattoirs municipaux : une logique de périphérisation .....	303
i. Au Tamil Nadu : à proximité des pôles urbains.....	304
ii. A Chennai : colonisation et industrialisation .....	305
iii. En Inde et en Occident, des abattoirs localisés sur les marges .....	306
b. Les abattoirs privés industriels : une logique économique.....	308
c. Les lieux informels d'abattage : une logique de proximité.....	308
3. Une typologie des lieux d'abattage : différents degrés de légalité et de marginalité.....	309
4. A l'échelle de l'Inde : une production polarisée .....	310
<i>D. L'espace de l'abattoir : trajectoires, cloisonnements et logiques mobilisées</i> .....	313
1. Abattage manuel, abattage mécanisé et abattage industriel .....	313
2. L'abattoir municipal de Pulianthopu (Chennai) : une ethnographie.....	314
a. Un espace partagé en zones .....	314
b. L'abattage des petits ruminants .....	316
c. L'abattage des gros ruminants .....	319
d. Produits et sous-produits : une diffraction des circuits marchands .....	320
e. En aval : l'acheminement des carcasses et des abats, de l'abattoir à la boucherie .....	321
3. Les logiques matérielles et symboliques de l'abattage .....	323
a. Logiques spatiales : un cloisonnement des secteurs.....	323



b. Logiques religieuses : une référence à la fois commune et diffuse .....	324
c. Logiques économiques, marchandes et techniques .....	325
4. Modernisation des abattoirs et contestations sociales .....	327
a. Moralisation de l'abattage et régime d'hygiène .....	327
b. A Chennai, un conflit sur le transfert et la relocalisation des activités .....	328
c. Des lieux de marginalisation et d'affrontement .....	330
<i>E. Des lieux d'abattage qui « prennent place » et qui « font place » .....</i>	<i>331</i>
1. L'abattoir, un dispositif spatial ? .....	331
2. Des lieux à la fois marginaux et centraux .....	332
II. LA TRANSFORMATION FINALE DE LA VIANDE : L'ARTISANAT AU DÉFIT DE L'INDUSTRIE NAISSANTE .....	333
<i>A. De multiples relations à l'ordre juridique et à l'ordre rituel .....</i>	<i>333</i>
1. Une réglementation inégalement respectée .....	333
2. La viande, un objet de contrebande .....	334
3. Distinctions rituelles et morales entre les viandes et entre les boucheries .....	335
<i>B. Le secteur artisanal : types de boutiques et modalités techniques et professionnelles du travail</i> .....	<i>336</i>
1. Des lieux de découpe et de vente de viande .....	336
a. Les boucheries informelles : de multiples configurations spatiales .....	336
b. Les boucheries formelles : une institution urbaine .....	338
i. Les étals des marchés : une logique de bazar .....	338
ii. Les boutiques, d'installation plus récente .....	339
2. La découpe : modalités techniques et symboliques .....	340
a. Des techniques adaptées aux carcasses travaillées .....	341
b. « Raison utilitaire et raison culturelle » .....	344
i. Les outils : une recherche d'efficacité .....	344
ii. Une certaine idée de la viande : exsangue mais fraîche .....	344
iii. Un travail divisé .....	347
3. Les dissimilitudes croissantes entre étals de marché et boutiques : une illustration des évolutions du secteur .....	347
a. Nouvelle viande, nouvelles formes de vente .....	348
b. D'une logique de caste à une logique marchande .....	349
i. La persistance du tabou rituel sur le métier de boucher .....	349
ii. Les Qureshis, caste musulmane de bouchers .....	349
iii. ... concurrencés par de nouveaux entrants .....	351
<i>C. Boucheries et lieux de vente haut de gamme .....</i>	<i>352</i>
1. Les boucheries haut de gamme : un nouveau modèle de vente .....	352
a. Fresh and Frozen : approvisionnement artisanal et conditionnement congelé .....	352
b. Essen : une boutique insérée dans les réseaux agroalimentaires .....	353
c. Suguna Daily Fresh : dernier maillon d'une filière avicole intégrée .....	354
2. La viande dans les supermarchés : ritualité et occidentalisation .....	355
<i>D. L'émergence d'une industrie de la viande s'insérant dans l'espace mondial .....</i>	<i>357</i>
1. Une industrie encore marginale mais en croissance .....	357
2. Des viandes industrielles pratiques et hygiéniques .....	358
a. Des produits « prêts-à-cuire » ou « prêts-à-manger » .....	358
b. L'industrie : un nouveau régime diététique et hygiénique .....	360
3. L'Inde, premier exportateur mondial de viande de bœuf ? .....	360

4. Al-Kabeer : un groupe agroalimentaire en croissance .....	363
5. Une filière sous contrôle politique.....	364
<i>E. Un marché fortement segmenté .....</i>	<i>364</i>
1. Trois distinctions : viandes, conservation et technique .....	364
2. Les métamorphoses de la viande.....	365
CONCLUSION. UNE ÉCONOMIE MORALE DE LA VIANDE .....	366
<b>CHAPITRE 6 – LA VIANDE DANS L’ESPACE PUBLIC : LOCALISATION ET VISIBILITÉ .....</b>	<b>367</b>
INTRODUCTION. LA QUESTION DE LA LOCALISATION ET DE LA VISIBILITÉ .....	367
I. CHENNAI : ESPACE PUBLIC ET PAYSAGE URBAIN .....	368
<i>A. Définition et portée d’un concept .....</i>	<i>368</i>
<i>B. Les espaces principaux de l’enquête : trois quartiers de Chennai.....</i>	<i>368</i>
1. Le difficile choix du terrain .....	369
2. Des quartiers représentatifs de la diversité de la ville de Chennai.....	369
a. Triplicane : le cœur musulman historique .....	370
b. Mylapore : Brahmanes et missionnaires portugais .....	371
c. Anna Nagar, fief des nouvelles classes moyennes et supérieures .....	372
II. LE PAYSAGE CARNÉ DE CHENNAI.....	373
<i>A. Territoires carnés et territoires végétariens .....</i>	<i>374</i>
1. Les musulmans et le « fumet des viandes » dans l’Inde contemporaine .....	374
2. Le « barattage du lait » des Brahmanes.....	378
a. Les agraharam et le végétarisme dans le paysage urbain .....	378
b. Un territoire « végétarisé », un végétarisme « territorialisé » .....	380
c. Une certaine souplesse avec les règles.....	383
<i>B. A l’échelle de la rue : hiérarchie et invisibilité .....</i>	<i>385</i>
1. Une relégation différenciée des boucheries .....	385
2. La boucherie : un « temple à l’envers » ?.....	387
3. La viande, protégée du regard et du mauvais œil.....	388
<i>C. Les quartiers de la nouvelle classe moyenne : la conquête d’une nouvelle place pour la viande dans l’espace public ?.....</i>	<i>390</i>
<i>D. Multitude d’espaces, multitude de régimes de visibilité .....</i>	<i>393</i>
1. A Chennai : des slums aux quartiers des élites.....	394
2. Hors de Chennai : ville moyenne, petit bourg et village .....	397
<i>E. La variabilité spatiale et contextuelle du statut de la viande .....</i>	<i>399</i>
CONCLUSION. DES VISIBILITÉS NÉGOCIÉES EN FONCTION DES ESPACES.....	400
<b>CONCLUSION DE LA DEUXIÈME PARTIE.....</b>	<b>403</b>
1. Configurations géoéconomiques : la chaîne de valeur .....	403
2. Configurations spatiales : espaces et trajectoires .....	405

**TROISIÈME PARTIE – L'ÉCOUMÈNE DE LA VIANDE EN INDE .....411****CHAPITRE 7 – LA VIANDE : DES STATUTS NÉGOCIÉS DANS L'ESPACE POLITIQUE.....413**

INTRODUCTION. DE L'ESPACE PUBLIC À L'ESPACE POLITIQUE.....	413
I. UN COMBAT IDÉOLOGIQUE CONTRE LA VIANDE.....	414
A. <i>Le nationalisme hindou, premier adversaire</i> .....	414
1. L'hindutva et la définition d'une identité de combat.....	414
2. La politisation du mythe de la vache sacrée .....	415
3. Une mouvance plus généralement en lutte contre la viande .....	418
B. <i>Une multitude de végétarismes politiques, divergents ou congruents</i> .....	421
1. Des territoires végétariens fortement politisés .....	421
a. Les territoires végétariens institués par les Etats.....	421
b. Des espaces privés ou à accès restreint eux aussi rendus végétariens.....	424
2. Organisations militant pour la défense des animaux et discours écologistes .....	425
a. PETA : un végétarisme cosmopolite .....	425
b. La Blue Cross of India : recueillement d'animaux et raids contre la filière de la viande.....	426
c. La difficile émergence d'une pensée écologiste sécularisée.....	428
C. <i>Des protestations convergeant contre l'économie de la viande</i> .....	430
II. LA VIANDE SUBVERSIVE : UNE CARNIVORIE DE RÉSISTANCE ? .....	431
A. <i>Les beef festivals : une contestation publique de l'hégémonie alimentaire des hautes castes</i> .....	431
B. <i>La carnivorie : revendications et dénonciations</i> .....	433
III. LES POLITIQUES PUBLIQUES DE LA VIANDE .....	435
A. <i>Des objectifs quantitatifs et qualitatifs</i> .....	435
B. <i>Normalisation et modernisation de l'économie de la viande</i> .....	436
C. <i>L'Etat et l'émergence du champ de l'expertise scientifique</i> .....	437
D. <i>Un Etat qui surveille tout en restant sensible aux préoccupations rituelles</i> .....	438
CONCLUSION. LA VIANDE, UN OBJET POLITIQUE ET BIO-POLITISÉ.....	439

**CHAPITRE 8 – LA VIANDE, UN ALIMENT INSÉRÉ DANS DES CIRCUITS EN RECOMPOSITION SOCIALE ET SPATIALE .....441**

INTRODUCTION. DE LA CHAÎNE AUX CIRCUITS .....	441
I. LES CIRCUITS MATÉRIELS ET IDÉELS DES VIANDES .....	442
A. <i>La viande : un objet qui circule dans l'espace</i> .....	442
1. Les flux : trajectoires et métriques de la viande .....	442
2. Espaces, lieux et significations de la viande .....	446
a. Des significations qui créent des lieux et des mobilités .....	446
b. Des espaces qui créent des significations .....	447
B. <i>Les échelles de la viande : du corps au monde</i> .....	447
1. Le corps, première échelle des circuits de la viande.....	448
a. Le corps des mangeurs : lieu d'incorporation.....	448
b. Le corps des hommes, le corps des femmes et la viande .....	448

2. La viande à l'échelle des territoires .....	451
a. L'échelle régionale : plus identificatoire que matérielle .....	451
b. L'échelle nationale : émergence d'un marché et d'une cuisine carnée panindienne .....	452
c. L'échelle mondiale : la viande indienne dans la globalisation .....	453
3. Des échelles emboîtées entre elles.....	455
<b>C. Trois configurations des circuits carnés .....</b>	<b>456</b>
1. La cuisine du sacrifice en pays védique .....	456
2. Le place des modalités de consommation dans la recomposition des circuits de la viande.....	459
<b>II. LA RECOMPOSITION DES CIRCUITS : UNE MASSIFICATION QUI N'EFFACE PAS LES EXIGENCES DES MANGEURS.....</b>	<b>462</b>
<b>A. La viande : de l'animal sacrifié et autoconsommé à la marchandise désanimalisée et banalisée ? .....</b>	<b>462</b>
1. Marchandisation et massification des circuits .....	462
2. Historiquement, des régions devenues carnassières.....	463
3. L'urbanisation : une configuration spatiale qui change le rapport à la viande.....	465
4. Industrialisation et massification : l'animal chosifié et la viande banalisée.....	466
5. En Inde, une mutation loin d'être achevée .....	467
<b>B. Les savoirs, imaginaires géographiques et exigences des mangeurs.....</b>	<b>469</b>
1. La viande : une marchandise fétichisée ? .....	469
2. Les viandes, prises dans une « filière des nourritures » .....	470
3. Un régime de régulation : la référence au halal .....	474
<b>III. LE RAPPORT DES INDIVIDUS À LA VIANDE : FRONTIÈRES, PROXIMITÉS, ÉLOIGNEMENTS.....</b>	<b>475</b>
<b>A. Le sang qui sépare et le sang qui lie .....</b>	<b>475</b>
1. Le rapport à la viande : une question de distances.....	476
2. Les hommes et des bêtes : être à bonne distance.....	477
a. Une mise à distance, réelle et symbolique, de l'animal abattu.....	477
b. Un traitement différentiel des animaux et des viandes.....	479
3. Les hommes et les (autres) hommes : se distinguer ou se reconnaître par la viande .....	480
4. Les hommes et les dieux : la viande qui rapproche ou éloigne du divin .....	481
<b>B. La viande, une composante du milieu .....</b>	<b>483</b>
1. Une circulation généralisée de substances azotées .....	483
2. La viande : un des facteurs de la crise environnementale.....	484
<b>CONCLUSION. LA VIANDE : UNE SUBSTANCE VÉRITABLEMENT BIOMORALE .....</b>	<b>485</b>
<b>CONCLUSION DE LA TROISIÈME PARTIE.....</b>	<b>487</b>
<b>CONCLUSION GÉNÉRALE .....</b>	<b>489</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE (577 RÉFÉRENCES) .....</b>	<b>501</b>

<b>ANNEXES .....</b>	<b>529</b>
DOCUMENTS STATISTIQUES ET RAPPORTS CITÉS .....	529
GLOSSAIRE DES TERMES VERNACULAIRES EMPLOYÉS.....	531
PRINCIPAUX TEXTES CITÉS .....	535
GLOSSAIRE DES CASTES (JĀTI), MÉTA-CASTES, TRIBUS ET TITRES NOMMÉS .....	536
<i>Castes et communautés présentes au Tamil Nadu .....</i>	<i>536</i>
<i>Castes et communautés musulmanes présentes au Tamil Nadu .....</i>	<i>537</i>
<i>Castes et communautés dans d'autres régions de l'Inde.....</i>	<i>537</i>
GLOSSAIRE DES PLATS ET PRÉPARATIONS CULINAIRE NOMMÉS.....	538
RECETTES.....	541
<i>Mutton gravy .....</i>	<i>541</i>
<i>Chicken fry.....</i>	<i>542</i>
<i>Chicken biriyani (tel qu'il peut être cuisiné dans les foyers de la classe moyenne de Chennai) .</i>	<i>542</i>
<i>Chicken 65.....</i>	<i>543</i>
EVOLUTION DES SYSTÈMES D'UTILISATION DES ANIMAUX.....	544
CARTES .....	546
<b>TABLES DES ILLUSTRATIONS .....</b>	<b>547</b>
TABLE DES CARTES .....	547
TABLE DES PHOTOGRAPHIES.....	548
TABLE DES TABLEAUX.....	549
TABLE DES GRAPHIQUES .....	549
TABLE DES ENCADRÉS.....	550
TABLE DES SCHÉMAS .....	551
TABLE DES FIGURES.....	551
<b>TABLE DES MATIÈRES.....</b>	<b>553</b>

## **Une géographie de la viande au Tamil Nadu (Inde) : statuts, espaces et circulations.**

### **Résumé**

L'augmentation présumée de la consommation de viande en Inde, pays parfois décrit comme étant principalement végétarien, nourrit de nombreuses spéculations. Cette thèse vise à étudier les recompositions du statut de la viande en Inde, notamment dans l'Etat du Tamil Nadu, en accordant une attention particulière à la dimension spatiale de cet aliment. En Inde, la viande reste marginale : sa consommation est régulée par des logiques religieuses, morales, médicales ou économiques. Ses réseaux d'approvisionnement sont structurés par des contraintes écologiques et techniques mais aussi sociales et symboliques. Les abattoirs sont des lieux de conflit sur les usages et les significations des produits carnés. La visibilité des boucheries dans l'espace public est fortement contrôlée. Ainsi, la viande, notamment celle de bœuf, devient un aliment politique, support de revendications identitaires. Mais l'urbanisation, l'industrialisation et la connexion à l'espace-Monde modifient progressivement le rapport des Indiens à la viande. La massification des circuits carnés ne peut être niée. Les exportations de viande de buffle s'envolent. Au restaurant, la consommation de viande, notamment de poulet produit de façon intensive, devient pour la classe moyenne de Chennai une pratique statutaire. Pour autant, la transition alimentaire parfois prophétisée apparaît être une hypothèse erronée. La banalisation de la viande, circonscrite dans l'espace, va de pair avec une extrême différenciation des pratiques, en fonction des types de viandes, des individus, des contextes. En Inde, le rapport à la viande, véritable « substance biomorale », contribue à dessiner des géographies matérielles et idéelles, façonnant des territoires et des circuits, définissant des distances réelles ou symboliques entre les hommes et les animaux ou entre les groupes sociaux.

**Mots-clé :** Inde ; Tamil Nadu ; viande ; végétarisme ; alimentation ; transition alimentaire ; restaurants ; élevage ; abattoirs ; boucheries ; industrialisation ; urbanisation ; classe moyenne

## **Geography of meat in Tamil Nadu (India). Significations, spaces and circulations.**

### **Summary**

The fact that meat consumption is allegedly on the rise in India, a country often depicted as primarily vegetarian, feeds speculation. By paying special attention to the spatial dimensions of this foodstuff, this thesis aims at investigating the recasting of the meanings of meat in this country, particularly in the State of Tamil Nadu. In India, meat consumption is still marginal. Its consumption is religiously, morally, medically and economically regulated. Ecological, technical, social and symbolic constraints shape its networks of provision. The uses and significations of the different meats are contested in slaughterhouses. In the public space, the visibility of butcheries is under strict control. Thus, the issue of meat, and especially of beef, is highly negotiated within the political arena, being leveraged by identity claims. But dynamics of urbanization, industrialization and globalization appear to be gradually reconfiguring the relation that Indians maintain with meat. Undeniably, meat is becoming commoditized, mass-produced. Buffalo meat exports are soaring. At the restaurant, the consumption of meat, especially of intensively reared chickens, becomes a marker of social status for the middle classes of Chennai. Yet, the assumed food transition turns out to be a flawed assumption. The secularization and growing acceptance of meat is restricted to peculiar places. Practices are highly differentiated by types of meat, by individuals and by contexts. In India, the way people interact with meat, an actual "biomoral substance", contributes to drawing material and immaterial geographies, to shaping territories and circuits, to fixing real and symbolic distances between people and animals and between social groups.

**Keywords :** India ; Tamil Nadu; meat ; vegetarianism ; food ; food transition ; restaurants ; animal husbandry ; slaughterhouses ; butcheries ; industrialization ; urbanization ; middle class

UNIVERSITÉ PARIS-SORBONNE

**ÉCOLE DOCTORALE :**

ED 7 – Géographie

Institut de Géographie, 191 rue Saint-Jacques, 75005 Paris, FRANCE

**DISCIPLINE :** Géographie