

# Le bifteck est-il toujours sacré ?

## Entretien avec Claude Fischler

EHESS-CETSAH (Centre d'études transdisciplinaires - Sociologie, Anthropologie, Histoire), 22 rue d'Athènes, 75009 Paris  
fischler@ehess.fr

Pour le sociologue Claude Fischler, la crise de la vache folle est un séisme qui révèle et accentue une fracture profonde dans notre rapport à l'alimentation – et à l'animal. Mais la crise déclenche aussi des processus innovateurs...

### Pourquoi la viande est-elle un aliment symboliquement « chargé » ?

La viande, c'est vrai, n'est pas un aliment comme les autres pour *Homo sapiens sapiens*. Nos ancêtres primates sont devenus omnivores en mangeant des petits animaux ; ils ont commencé à chasser de plus en plus. Pendant l'essentiel de notre évolution - jusqu'au Néolithique -, il y a une dizaine de milliers d'années, nous avons été des chasseurs-cueilleurs. La distribution équitable des protéines de haute qualité était un enjeu central de l'organisation sociale : si les bons chasseurs étaient seuls à en manger, il y aurait vite eu un problème de survie pour le groupe. C'est pourquoi, dans ces sociétés de chasseurs, il existe des règles souvent complexes, des rites et des pratiques qui tendent à assurer une distribution relativement équitable de la viande. Il y a donc de la règle sociale autour de la viande ; il y a du désir et de l'interdit et aussi de l'imaginaire, du mythe.

Ce qui est frappant, c'est que la viande, dans la plupart des sociétés humaines, est un aliment à la fois adoré et abhorré. Adoré parce qu'elle est très souvent l'aliment le plus recherché, celui auquel on tient par-dessus tout (ne disons-nous pas encore aujourd'hui nous-mêmes « gagner son bifteck » ?). Abhorré, en ce sens que les tabous alimentaires les plus importants portent sur des substances carnées, ou tout au moins animales, et non sur des végétaux. Il y a même plus : on a observé que les aversions alimentaires les plus violentes portent sur des produits animaux.

S'il en est ainsi, c'est sans doute que, pour manger de la viande, il faut tuer. Et pour assumer cet acte, il faut en somme donner un sens à la mort de l'animal. Pour le chasseur, disons que c'est une victoire sur un adversaire souvent respecté, parfois craint. Pour les sociétés pastorales ou sédentaires, c'est le sacrifice qui fournit ce sens.

La viande, c'est donc la nourriture du chasseur, mais aussi celle des dieux à qui on sacrifie des bêtes. C'est, par exemple, le cas dans la Grèce antique, avant la consommation de cette chair dans un festin rituel. C'est un aliment « viril », mais aussi un aliment social et festif. Un aliment qui symbolise aussi l'ordre social : dans la Grèce antique, les membres de la secte des Pythagoriciens, végétariens, renoncent du même coup à s'asseoir à la table du banquet sacrificiel, où sont invités les citoyens à raison de leur rang dans la Cité. Ils se trouvent donc *de facto* dans une position de « contestataires ».

### La viande rouge est-elle aujourd'hui sur le déclin ?

Si les crises de la vache folle ont provoqué des chutes de consommation spectaculaires, la consommation de viande de bœuf avait commencé à plafonner dans les années 1980-1990. En quelques décennies, nous sommes passés d'une alimentation de suffisance (« avoir assez de »), à une alimentation d'équilibre (« pas trop de »). La composition sociale des pays développés a changé quand ils sont passés de la société rurale puis industrielle à la société post-industrielle. Dans les deux premières, l'essentiel de la population active est composée de « cols bleus », qui ont besoin de « reproduire leur force de travail ». La viande, réputée source de force, de vie et d'énergie, est très valorisée, réservée en priorité aux « travailleurs de force ». C'est d'autant plus vrai après les privations de la Seconde Guerre mondiale. Dans nos sociétés post-industrielles, en revanche, c'est le tertiaire qui est la plus importante source d'emplois : les cols blancs vivent une vie plus sédentaire, la civilisation du bureau. Les femmes sont sorties du « ghetto » domestique et sont entrées dans le monde du travail.

Les « valeurs » alimentaires d'une population active de cols blancs, ainsi « sédentarisée » et féminisée ne sont plus les mêmes... Dans la période qui s'étend entre les Trente Glorieuses et aujourd'hui, les Français ont ainsi consommé de moins en moins de vin rouge ordinaire, de pain, mais de plus en plus de volaille, d'eau minérale et de yaourt. Et la consommation de viande rouge a commencé à stagner au milieu des années 1980.

La crise de la vache folle survient donc dans ce contexte. Mais ce n'est pas tout. Dans le même temps, les consommateurs contemporains sont devenus de plus en plus méfiants devant les produits alimentaires de l'industrie et de la grande distribution, qui sont de plus en plus transformés et d'origine lointaine et/ou mystérieuse à leurs yeux. Et, pour couronner le tout, notre rapport à l'animal devient de plus en plus problématique : l'interrogation morale sur le sort et le statut des animaux est plus aiguë. Nous en savons de plus en plus sur le monde animal, les primates en particulier, et nous avons de plus en plus de mal à identifier ce que peut-être ce « propre de l'homme », censé marquer la discontinuité radicale entre l'animal et l'homme, et donc la supériorité du second.

La crise accélère et révèle à la fois la tendance déjà présente : le rôle central de la viande dans notre alimentation est en déclin, et cela même s'il subsiste un attachement à la viande (« défendre son bifteck ») considérable dans la société française. Il se manifeste bien lorsque, par deux fois, en 1996 et 2000, après un effondrement de la consommation, celle-ci remonte à des niveaux quantitativement presque équivalents à ceux de l'avant-crise. Néanmoins, nos enquêtes le montrent, après la crise, les choses ne sont plus tout à fait les mêmes qu'avant. Un tiers environ des consommateurs admettent avoir changé leur consommation du fait de la crise, d'une façon ou d'une autre. Mais, lorsqu'on leur propose une liste de vingt produits carnés, la proportion de ceux qui déclarent avoir changé leur consommation d'au moins l'un de ces produits dépasse les 80%.

### **Qu'en est-il de l'image de la viande ?**

Il y a la découverte, vécue comme scandaleuse, effroyable, d'une transgression : il est scandaleux qu'on ait « transformé des herbivores en carnivores ». Plus de 87% des enquêtés de notre échantillon national représentatif sont d'accord avec cet énoncé (dont 69,6% « tout à fait d'accord »). Le principe d'incorporation est ici encore en jeu : si nous sommes ce que nous mangeons, alors en absorbant, même sans le savoir, la chair des animaux qui ont consommé celle de leurs congénères nous avons été souillés, contaminés par cette transgression.

Dans le discours des consommateurs contemporains, la formule qui revient le plus souvent à propos de l'alimentation contemporaine, est : « on ne sait plus ce qu'on mange ». Si je ne sais plus ce que je mange, comment saurais-je encore ce que je suis ?

L'attachement à la viande, néanmoins, est suffisant pour protéger certains de la répulsion, peut-être de la culpabilité, dont d'autres se sentent atteints. Entre ces deux pôles, on trouve toutes les nuances intermédiaires.

### **Que faut-il faire lors des crises ?**

Quand la crise est là, c'est qu'il est trop tard. La « gestion de crise » consiste en fait, pour l'essentiel, à chercher à éviter les erreurs qui pourraient aggraver la situation.

Or la crise, c'est une situation dans laquelle la société est passée du mode « croisière », où les alertes ne sont pas aisément entendues et écoutées, à un mode « alerte rouge » où, au contraire, tout le monde cherche frénétiquement de l'information, à toutes les sources, y compris celle des rumeurs, où les acteurs cherchent avec plus ou moins de frénésie la mesure à prendre pour arrêter « la psychose ». Il faut noter à ce sujet que personne n'échappe à cet état d'*hubris* et d'incertitude, d'interrogation et d'oscillation entre l'inquiétude et le rassurement. Les études sur la perception du risque et la communication montrent que, dans de telles situations, il ne suffit pas d'informer ou d'expliquer pour calmer.

Le modèle d'explication « spontané » de la crise, celui dont beaucoup de producteurs et certains scientifiques, de façon d'ailleurs bien peu scientifique, semblent penser qu'il va de soi, c'est

l'ignorance et la mauvaise information : il suffirait d'y remédier pour épancher et atténuer la fameuse « psychose ». Notre enquête sur un échantillon du personnel d'une grande institution scientifique, beaucoup mieux formé et informé que la population générale (95% de doctorats, 9% qui ont effectivement travaillé sur les ESST) montre que, si l'inquiétude rapportée est en effet plus basse que celle de la population générale, les changements de consommation consécutifs à la crise de l'ESB sont significativement plus importants que dans l'échantillon national. Et ce n'est pas le fait d'avoir changé qui a rassuré nos enquêtés puisque ceux qui ont changé le plus sont aussi ceux qui expriment la plus forte inquiétude.

### Peut-on éviter de telles crises ?

Pour cela il faut savoir en tirer les leçons, en comprendre le sens. D'abord, il faut comprendre que l'anxiété est un trait inhérent du mangeur humain. Nous sommes omnivores et biologiquement, un omnivore doit satisfaire à deux impératifs contradictoires : il doit varier son alimentation (besoins en acides aminés essentiels obligent) et, donc, innover si nécessaire et, en même temps, il lui faut se méfier des aliments inconnus, qui risquent toujours d'être toxiques. Il lui faut, en somme, à la fois aimer la nouveauté et la redouter. Le résultat de cette tension, c'est une sorte d'anxiété active. C'est pourquoi en matière alimentaire, la confiance, qu'on invoque constamment dans les périodes de crise, pour appeler à la « restaurer », est en réalité une sorte de rocher de Sisyphe : on a réussi à le hisser un peu dans la pente et voilà qu'il retombe... La confiance alimentaire existe peut-être, mais elle est toujours nécessairement fragile et provisoire.

Enfin, il faut bien voir et comprendre ce que la crise a *révélé* et ce qu'elle a *déclenché* : elle a révélé une faille profonde dans notre rapport à l'alimentation. Sous l'abondance, la sécurité apportée par l'industrialisation de l'agro-alimentaire, il y a aussi un profond malaise ; nous voulons « savoir ce que nous mangeons », identifier nos aliments car ils sont constitutifs, par incorporation, de notre propre identité. La crise a déclenché (ou accéléré) la recherche de la transparence et de la traçabilité, ce qui va sans doute dans le sens de ce désir d'identification. Mais il faut davantage : il faut rapprocher le mangeur de ses aliments, le réconcilier avec eux, à la fois réellement et symboliquement. Pour y parvenir, il faut sans doute réinterroger tout le mode de production, toute la chaîne de transformation. Il faut le faire non seulement au nom de la sécurité objective mais en tenant compte aussi des perceptions des mangeurs, qu'on ne peut plus se contenter d'éliminer d'un revers de main en les qualifiant d'irrationnelles. Il me semble que ce processus de réinterrogation, à divers points des filières, a commencé. Jusqu'où ira-t-il ? ■

Propos recueillis par Rémi Mer et Yves Le Pape, en février 2004.

Claude Fischler est directeur de recherche au CNRS.

### Quelques publications de Claude Fischler

- FISCHLER C., 1998. La maladie de la « vache folle ». In M. APFELBAUM : *Risques et peurs alimentaires*. Odile Jacob, Paris, 45-56.
- FISCHLER C., 1999. The Mad Cow crisis in global perspective. In R. GREW : *Food in Global History*. Boulder, Westview, 207-213.
- FISCHLER C., 1999. La vache folle et après. *Science & Vie*, n°208, 136-145.
- FISCHLER C., 2000. Alimentation contemporaine et perception du risque. In Y. MICHAUD : *Qu'est-ce que l'humain ?* Odile Jacob, Paris, vol. 2, 239-248.
- FISCHLER C., 2000. Sécurité sanitaire des aliments et consommateurs - Audition devant la commission d'enquête parlementaire sur la transparence et la sécurité sanitaire de la filière alimentaire en France. OCL 7(5), 443-448. [www.assemblee-nat.fr/dossiers/filiere-alimentaire/travaux.asp](http://www.assemblee-nat.fr/dossiers/filiere-alimentaire/travaux.asp)
- SETBON M., FISCHLER C. *et al.*, 2004. Could measuring of perceived risk among general practitioners have helped anticipate the French BSE crisis ? *European Journal of Epidemiology*, 19(4), 377-381.
- MASSON E., FISCHLER C. *et al.*, 2004. La crise de la vache folle : « psychose », contestation, mémoire et amnésie. *Connexions*, 2(80), 89-100.
- RAUDE J., FISCHLER C. *et al.*, 2004. GPs and the social amplification of BSE-related risk : An empirical study. *Health, Risk and Society*, 6(2), 173-185.

