

VIANDE.

« *Le mot désigne d'abord l'ensemble des aliments, la nourriture. Il se spécialise à la fin du XIV^e pour désigner la chair des mammifères et des oiseaux dont l'homme se nourrit, sens qui s'impose à partir du XVII^e. Le sens moderne est précisé dans les expressions « viande de boucherie » (1685) à l'exclusion de la volaille et de la charcuterie, viande blanche « de volaille, de lapin, de veau » par opposition à viande noire « de lièvre, de chevreuil, de sanglier » (1718) qui ne se dit plus et, plus récemment, viande rouge qui correspond à la mode venue d'Angleterre des rôtis de bœufs ».* in Dictionnaire historique de la langue française, édition 1993.



Pieter Aertsen, 1551. *L'étal de boucher avec la Sainte famille donnant l'aumône.*

Huile sur panneau de bois ; 115 X 165 cm. North Carolina Museum of Art.

Les hommes ont commencé à élever des bêtes pour les manger au Néolithique. Ils entretiennent depuis un rapport ambigu à la chair animale, à la fois très appréciée et taboue. Dans l'Antiquité et au Moyen Age, rites et religions se sont chargés de le codifier.

Ce qu'en dit la Bible.

Selon la tradition juive, les premiers hommes avaient été « végétariens » : « *Voici, avait précisé Dieu après avoir installé Adam et Eve dans le jardin d'Eden, que je vous donne toute herbe portant semence à la surface de toute la Terre, et tout arbre qui porte un fruit d'arbre ayant semence ; ce sera pour nourriture* » Genèse, 1,29). Le fruit d'un seul arbre était interdit : celui de la connaissance [...] Avant de déclencher le Déluge, Dieu prescrivit un régime différent, qui tenait compte de l'imperfection humaine, à **Noé, premier homme que Dieu autorise à manger de la viande** : « *Tout ce qui se meut et qui a vie vous servira de nourriture : je vous donne tout cela comme l'herbe verte* ». Mais à une

condition : « *Vous ne mangerez point de chair avec son âme, avec son sang* » (Genèse, IX, 3-4). **C'est l'origine de la pratique rituelle du saignement des animaux en cours chez les juifs** - rite de la shehita : le sacrificateur rituel, shohet, égorge l'animal, suspend sa carcasse et enlève le nerf sciatique- **et les musulmans** -rite de la dhabiha : l'animal, dont la tête est tournée vers La Mecque, est égorgé ; le sacrificateur doit prononcer le nom d'Allah. Ce rite s'accompagne de l'interdiction de consommer le sang de l'animal. **Pour les chrétiens, pas de règles, de rituel** : dans les Actes des Apôtres (X, 9-16), il est dit à Pierre : « *Debout, Pierre, tue et mange* ». Bruno Laurioux, L'Histoire n° 466.

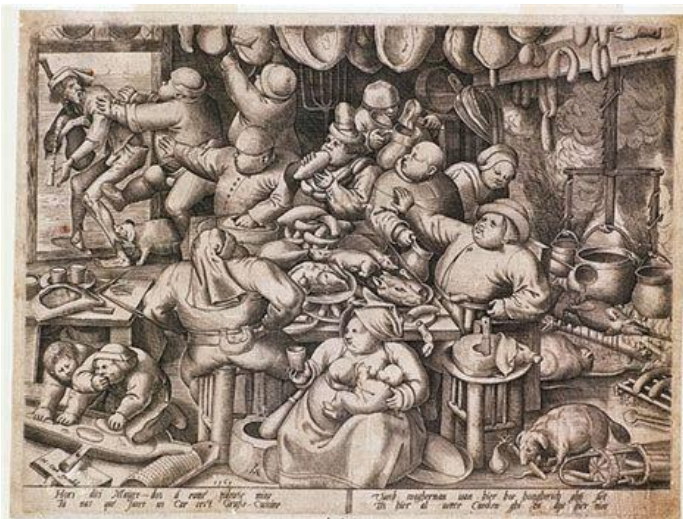
Viande halal et casher : <https://www.laculturegenerale.com/difference-halal-casher/>

Dans l'antiquité gréco-romaine, manger de la viande est chose rare, sauf aux fêtes ou autres banquets qui représentent une façon de manger ensemble. « *Le sacrifice de l'animal puis son partage entre les convives affirmaient l'ordre de la cité : seuls en effet prenaient part au repas sacrificiel les citoyens à part entière [...] L'historien John Schied montre qu'à Rome le vocabulaire politique était calqué sur celui du partage des chairs sacrifiées lors des rituels : princeps, c'est-à-dire littéralement le premier servi a donné prince ; le meritum, la part qui revenait à chacun, le mérite ; l'assidus, celui qui prenait part au repas, le citoyen ; le privatus, celui qui n'y participait pas, et l'ex-pers, celui qui n'avait pas de fonction publique* ». Claude Fischler, L'Histoire n° 466.

La nourriture de base repose sur les céréales. D'ailleurs, les Grecs distinguaient les peuples civilisés des peuples sauvages par le fait que les premiers étaient des "mangeurs de pain ».

Sur l'alimentation dans l'Antiquité : <http://www.antiquite.ac-versailles.fr/aliment/alimen00.htm>

Au Moyen Age, le système alimentaire reposait sur la distinction entre le gras et le maigre dont les origines remontent au début du christianisme. Jusqu'au XVI^e, tout chrétien qui vivait en Europe occidentale était soumis à l'obligation de se priver totalement de viande et d'à peu près toute graisse animale durant une partie notable de l'année.



Gravures de Pieter Van Der Heyden (1530 ? – 1576 ?) D'après des dessins de Bruegel l'Ancien.

« **La cuisine grasse** »

Allégorie de la gourmandise et de la richesse.

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10021480f.item>

" **Les Jours Maigres**".

Allégorie de la faim et de la pauvreté.

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8400568c>

Il s'agissait de « faire maigre », de jeûner. Le jeûne désignait dans le droit canonique « *toute forme de privation alimentaire et devait être considéré comme une pénitence [...] que tout fidèle devait pratiquer non seulement (pendant) le carême mais aussi les veilles de grandes fêtes comme Noël et au minimum deux jours par semaine (le plus souvent le vendredi et le samedi)* ». Selon le grand théologien Thomas d'Aquin (XIII^e), « **le jeûne a été institué par l'Église pour réprimer la convoitise des plaisirs du toucher qui ont pour objet la nourriture et la volupté. L'abstinence doit donc porter sur les aliments les plus délectables et les plus excitants ; telle est la chair des quadrupèdes et des oiseaux, tels aussi le laitage et les œufs** ». B. Laurieux.

Et comme toujours, il y a le discours et la pratique... Comment contourner l'interdiction quand on est moine et donc soumis au maigre perpétuel ? La règle de Saint Benoît (VI^e) ne permet la consommation de viande qu'en cas de maladie et proscrit uniquement la viande des quadrupèdes... d'où la fréquentation assidue de l'infirmerie et des discussions pour classer les animaux : certains moralistes et théologiens assimilent le gibier d'eau aux poissons (viande maigre donc autorisée) tandis que d'autres justifient la viande de castor comme viande de carême car la queue de l'animal trempe dans l'eau : la viande de castor est assimilée à celle d'un poisson... Quant aux bénédictins du XIV^e, ils « *prétendaient que si l'on hachait complètement la viande, elle perdait sa nature carnée* » ...



"Livre des simples médecines".
Vers 1520-1530. **Le castor est représenté avec une queue de poisson.**

Paris, Bibliothèque nationale de France



.... D'où les critiques de Luther sur « *l'hypocrite frugalité de l'Église romaine* » et la suppression par la Réforme du carême, souvent peu / mal respecté dans l'Empire et, en Suisse, « l'affaire des saucisses » avec un autre réformateur : Zwingli, qui dans son sermon « Du choix et de la liberté des mets », défend la liberté du chrétien : « De ton plein gré, veux-tu renoncer à la viande, n'en mange pas ! Mais laisse à ton frère sa liberté. » In https://fr.wikipedia.org/wiki/Affaire_des_saucisses

Le XX° a vu l'industrialisation de la filière viande et de nouveaux rapports s'installer entre l'homme et l'animal. En France, avant la guerre, on « gagnait son pain » ; après, on s'est mis « à gagner son bifteck ». Claude Fischler, socio-anthropologue de l'alimentation

« L'entrée de nos sociétés dans l'ère industrielle a créé les conditions d'une remise en question de notre rapport à la viande, c'est-à-dire à l'animal et à sa mise à mort [...] La viande a quitté le champ symbolique de la cité en même temps que les abattoirs se sont éloignés de la ville [...] L'individualité de l'animal, réduite à une matière première, s'efface, et notre conscience collective s'accommode de la distance et de la discrétion. D'où le choc lorsqu'on nous révèle ce qu'il se passe dans ces lieux de mise à mort ». Idem.

L'industrialisation de la filière viande nous vient des Etats-Unis. A partir de 1860, **Chicago** devient la capitale de la viande américaine, les compagnies Armour et Swift produisant plus de 80% de celle-ci.

Lire <https://www.elzear.com/wp-content/uploads/2016/06/Chicago.pdf>



Hergé, Tintin en Amérique, édition 1932, p. 102, 1A-1B [Le Petit Vingtième n° 33 du 18 août 1932, p. 9].

Repris dans Archives Hergé, Tournai, Casterman, 1973, p. 399. Copyright © Hergé / Moulinsart.

In <https://dejavu.hypotheses.org/5602>

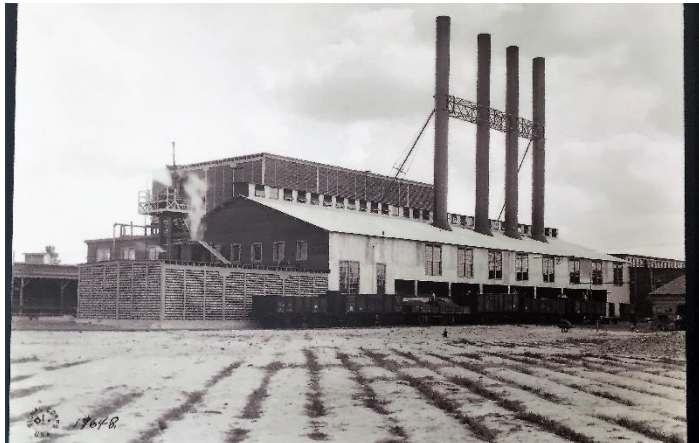
C'est la Grande guerre qui introduit des bouleversements majeurs dans le rapport à la viande. « S'appuyant sur une réflexion liant santé, nourriture et performance au combat, les autorités militaires ont défini **des rations qui intègrent une part importante de protéines animales, considérées depuis le XIX° comme un reconstituant essentiel des forces du soldat** ». La ration du soldat s'établit autour de 500 grammes par jour en moyenne soit trois fois la consommation civile des années 1910 en France, Grande Bretagne ou Allemagne. « L'approvisionnement se fait sous trois formes : des bêtes sur pied abattues dans les boucheries militaires du front, des conserves -le corned-beef- et la viande congelée importée d'Amérique ou d'Australie ». L'arrivée des Américains révolutionne la logistique : « A Chicago, les bêtes sont abattues, nettoyées [...] Débitée en demi-carcasse, la viande rejoint les ports de la côte est en wagons frigorifiques avant d'être chargée sur des bateaux frigorifiques (pour être débarquée) à Saint Nazaire ou Bassens (Bordeaux) d'où elle est acheminée dans des wagons frigo

jusqu'à Gièvres, près de Romorantin » où les Américains ont construit une gigantesque usine « entièrement éclairée à l'électricité, approvisionnée en eau par un aqueduc de 4 km » (depuis la Sauldre) [...] L'entrepôt peut contenir jusqu'à 18 000 carcasses de bœuf [...] Deux voies ferrées longent l'entrepôt frigorifique, recevant à intervalles réguliers les wagons amenant la « viande frigo » des ports de l'Atlantique, puis l'amenant au front [...] En moyenne, 5 000 tonnes de viande congelée passent dans ces entrepôts en l'espace de trois jours ».

Lire : 14-18 : Le jour où Gièvres a découvert l'Amérique:
https://www.lemonde.fr/centenaire-14-18/article/2014/07/08/le-jour-ou-gievres-a-decouvert-l-amerique_4452248_3448834.html

Sur les camps américains en Sologne :

<http://www.museedesologne.com/wp-content/uploads/2014/04/Diaporama-Primaire-web.pdf>



L'usine frigorifique américaine de Gièvres.

300 mètres de long par 40 mètres de large

Résultat : Au début du XX^e, les Français mangeaient en moyenne 900 g de pain par jour et 110 g de viande. Au milieu des années 1980, 120 g de pain et 200 g de viande.

En ce début de XXI^e, dans nos pays riches, l'évolution des mentalités questionne la consommation de viande qui est tombée à 135 g par jour et par personne en France.

Interrogé sur les origines de cette évolution, M. Claude Fischler en recense quatre. **Tout d'abord, la perte du lien entre la viande consommée et la bête** : « *Lorsqu'on mange de la viande aujourd'hui, on ne fait pas le lien direct entre elle et la bête. Les étals des boucheries n'exposent plus guère de parties animales immédiatement identifiables [...] Quant aux animaux entiers avec poils et plumes suspendus à des crochets à la saison du gibier, ils semblent en voie de disparition dans les boutiques* ». **Vient ensuite « une remise en cause radicale de notre confiance dans la nourriture** (industrielle). *On est passé de la méfiance à la défiance* ». La crise de la vache folle (1) -maladie nerveuse mortelle et transmissible à l'homme- est passée par là. **Parallèlement, les prescriptions médicales se sont multipliées, alertant sur les méfaits du gras** : maladies cardio-vasculaires. **Enfin, des considérations environnementales et éthiques viennent conforter la tendance** : l'élevage bovin est montré du doigt pour son coût énergétique (2) et ses émissions de gaz à effet de serre et la conscience collective questionne le bien-être et la souffrance des animaux.

Et de conclure : « Le régime hypercarné tel qu'on l'a connu semble bel et bien révolu dans nos sociétés développées ».

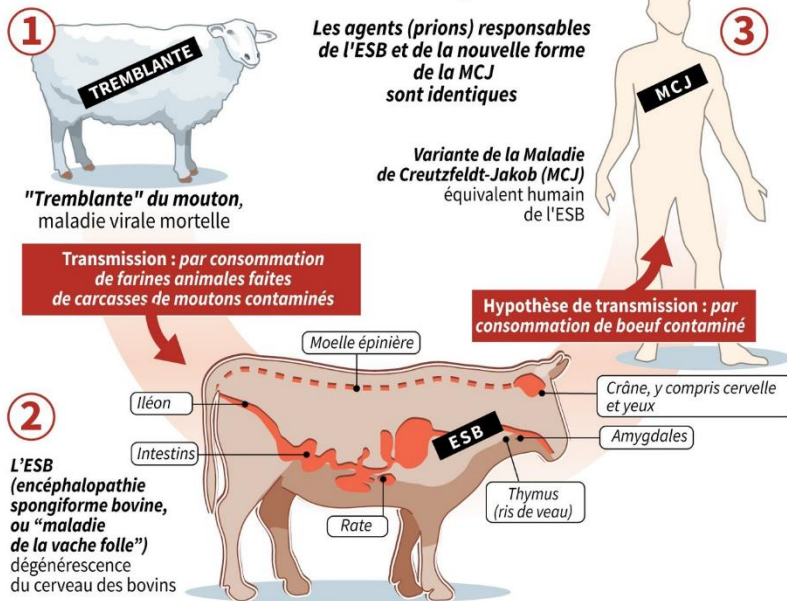
Lire la revue L'Histoire de décembre 2019, n° 466 :



(1) Sur la maladie de la vache folle :

Vache folle : les étapes de la transmission

Premier cas "isolé" de vache folle détecté en France depuis 2011



Sources : Nature, min. de l'Agriculture

AFP



Animal atteint.

Ecouter et lire en parallèle (2'25) :

https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/expliquez-nous/expliquez-nous-la-maladie-de-la-vache-folle_1779203.html

Voir : <https://www.dailymotion.com/video/xmggt6>

(2) Sur la consommation d'eau par l'élevage bovin (problématique de l'eau virtuelle)

* <https://www.consoglobe.com/eau-virtuelle-la-viande-plaide-non-coupable-cg/2>

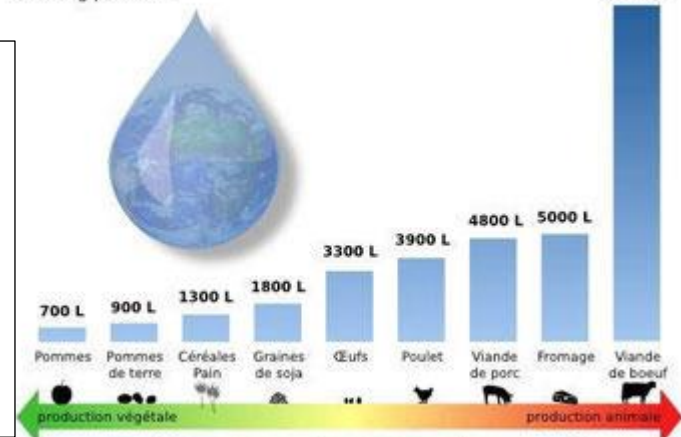
* <https://www.la-viande.fr/environnement-ethique/preservation-qualite-eau/consommation-eau-productin-viande-bovine>

* https://fr.wikipedia.org/wiki/Eau_virtuelle

Eau virtuelle : L'eau virtuelle d'un produit est la quantité d'eau qui a été utilisée pendant tout son cycle de vie. De la croissance ou de l'extraction de la matière première, en passant par les différents processus de fabrication (lavage, transformation, nettoyage des machines, etc.) jusqu'à l'emballage. L'eau virtuelle comprend l'eau issue des précipitations ainsi que l'eau issue de la distribution ou des captages.

Besoin en eau des aliments

Pour 1kg produit :



Source : Water Foot Print <http://www.waterfootprint.org/?page=files/productgallery>

Visuel www.L214.com