



Agir par la Culture

2018

ANALYSE #12

DE L'ANIMAL À LA CHOSE: PETITE HISTOIRE D'UNE RÉIFICATION

Par **Jean-François Pontégnie**
Membre du comité de rédaction
d'« Agir par la Culture »

DE L'ANIMAL À LA CHOSE: PETITE HISTOIRE D'UNE RÉIFICATION

Par **Jean-François Pontégnie**
Membre du comité de rédaction
d'« Agir par la Culture »

Les bêtes semblent s'être évaporées : devenues machines, elles sont des centaines de millions – rien qu'en Belgique – à se rendre, invisibles, du hangar à l'abattoir avant de terminer, découpées, dans des barquettes plastifiées disposées dans d'interminables rayonnages, dont chaque détail esthétique a été soigneusement étudié.

Il semble ne plus rester grand-chose de l'animal, progressivement transformé en pure marchandise, en « fétiche » dérobant au regard et à l'intelligence toute la complexité de notre rapport à l'animalité. Retour sur un processus de réification...

SCANDALES...

Une encéphalite spongiforme bovine qui se déclare dès 1986 en Grande-Bretagne, de la dioxine dans la volaille (ou dans le porc irlandais), puis de la viande de cheval dans les lasagnes, du fipronil dans les œufs, des morceaux de viande vieux de plus de 15 ans dans les congélateurs et d'autres traficotés pour être livrés au Kosovo : on n'en sort décidément pas.

Si d'aucuns, presse en tête, crient à chaque fois au scandale, que d'autres s'essaient à la récupération politicienne, certains annoncent la réforme – définitivement définitive, cette fois – de la gendarmerie du secteur, en l'occurrence de l'AFSCA¹.

Sans s'attarder sur ces gesticulations, on se demandera quand même, mais simplement en passant, si la hauteur de l'indignation ne serait pas une bonne mesure de la *complicité politique* (au sens de la conduite de la cité) de ce désastre.

Quoi qu'il en soit, il nous semble plus intéressant de commencer de prendre la mesure de ce qui se passe en matière de viande – et ça donne le vertige – pour ensuite esquisser quelques pistes de compréhension de la façon dont on a pu en arriver là.

1. On ne peut résister à l'envie d'envoyer les lecteurs·trices jeter un coup d'œil sur la page suivante : www.afsca.be/consommateurs/. Les onglets « rappels de produits » et « avertissements » ouvrent de très intéressantes perspectives sur notre système d'alimentation. Depuis le début de l'année 2018 et jusqu'au 16 avril 2018 inclus, 27 produits ont fait l'objet d'un retrait des points de vente et 11 autres, l'objet d'avertissements liés à la présence d'allergènes non-indiqués...

La viande ne détient pas le triste privilège du « scandale »...

LE VERTIGE (CHIFFRES)

De façon globale, il apparaît que les Belges de 15 à 64 ans mangeaient en 2016 environ 800 grammes de viande par semaine, soit 114 gr/jour (pour l'essentiel, de la viande porc et de volaille, puis de bœuf et, de façon quasi anecdotique, du gibier, des abats, du mouton etc.)². Ces quantités, qui ne cessent de baisser, satisfont aux quantités moyennes recommandées par les instances sanitaires³.

Mais ce qui nous importe ici c'est de savoir que la consommation belge (dite « modérée ») correspond à une production de près de 500 millions de kilos de viande par an, soit à peu près de 900 millions de kilos de carcasses (puisqu'on calcule aussi les quantités de cette façon⁴).

Plus concrètement encore, on sait qu'en Belgique l'on a abattu en 2017 près d'1 milliard 800 millions de tonnes de viande (en poids de carcasses)⁵. Sans donc que soient comptées les bêtes jugées impropres à la consommation, le gibier abattu à la chasse, les abattages pour la consommation personnelle, les abattages sanitaires, les animaux élevés en pisciculture, etc., on dénombre 313.413.917 individus abattus, soit 10 à la seconde, 24 heures par jour, 365 jours par an: une mer de sang, de tripes et de boyaux, ainsi répartie :

TYPE	NOMBRE D'INDIVIDUS ABATTUS	POIDS CARCASSE
Bovins (bœufs, taureaux, vaches, génisses, veaux, jeunes bovins)	920.142	Pour 281.536.265 kilos
Porcs	10.949.769	Pour 1.044.561.143 kilos
Moutons (moutons, agneaux)	139.029	Pour 2.950.465 kilos
Caprins	16.042	Pour 284.037 kilos
Equidés	5.585	Pour 1.772.480 kilos
Volaille (poulets, dindes, canards, etc.)	301.383.350	Pour 463.393.923 kilos

SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE

D'après la « Cellule d'Informations viande », le chiffre d'affaires des « filières viandes⁶ » atteint les 6 milliards d'euros en Belgique. Et tout indique que la viande est une *marchandise standard, équivalente en cela au grille-pain ou à la savonnette*. Du temps où il était le ministre fédéral MR des Classes moyennes,

2. Selon les chiffres de l'article *La consommation moyenne de viandes en Belgique est modérée* (www.celluleinforviandes.be/enjeux/nutrition-et-sante/consommation/) de la « Cellule d'Information viandes », une instance « initiée par le Collège des Producteurs afin de traduire les principales inquiétudes de la société et d'objectiver les débats de société ayant trait à la viande en Wallonie ». Les moyennes avancées ne disent bien évidemment rien des régimes individuels, puisque les consommations varient beaucoup selon les âges, le sexe (la consommation de viande est environ 1,5 plus élevée chez les hommes que chez les femmes), les options personnelles (philosophico-politiques ou simplement liées aux goûts) telles que le végétarisme, le végétalisme, etc.

3. On trouve des milliers de pages sur Internet qui sont consacrées aux régimes carnés (par exemple, pour les enfants: www.laligue.be/eligueur/articles/quelle-quantite-de-viande-faut-il-aux-enfants; pour les adultes: www.e-sante.fr/consommez-vous-bonne-dose-proteines/actualite/337, etc.).

4. « [...] les quantités de viande consommées sont évaluées en tenant compte du nombre de carcasses abattues. On appelle cela la consommation apparente. La consommation « apparente » est calculée à partir des bilans d'approvisionnement en additionnant la production et les importations de viande et en soustrayant les exportations de viande. Elles sont exprimées en poids de carcasse. » www.celluleinforviandes.be/enjeux/nutrition-et-sante/consommation/

5. « Statistique des animaux abattus: animaux abattus dans les abattoirs, soumis à l'expertise et déclarés propres à la consommation, résultats annuels par catégorie d'animaux et région » <https://bestat.statbel.fgov.be/bestat/crosstable.xhtml?view=cb9797a2-73f7-4bcb-b5a0-6cc817d10227>

6. La filière comprend l'abattage, la découpe, le désossage et la fabrication de produits à base de viande (charcuterie cuite ou non, salaisons, plats préparés...) ou l'utilisation des « produits résiduels » pour la préparation des farines (de viande, de volailles, de plumes, de sang, de poils,) ou de graisses animales, de volailles, etc.

des Indépendants des PME et de l'Intégration sociale, M Willy Borsus – par exemple – s'était décarcassé (si l'on ose) pour promouvoir les exportations agricoles belges. Il avait ainsi mis sur pied le programme « Foedex⁷ » qui doublait « les ressources humaines de la cellule "exportation" de l'Afsca » (ndlr : qui passait ainsi à 18 personnes) et avait permis « d'élaborer un site web en langue anglaise ayant pour but d'informer les opérateurs et les services étrangers et de faciliter les exportations ».

C'est ainsi qu'en 2016, « la Belgique avait reçu l'agrément [...] pour, notamment, l'exportation de :

- > viande de porc vers l'Uruguay, l'Inde et les Philippines ;
- > viande bovine vers la Turquie, la Serbie, l'Arabie Saoudite et les Philippines ;
- > viande de volaille à Singapour ; [...]
- > lait et produits laitiers vers la Bosnie-Herzégovine. »

La viande fait donc l'objet des négociations et calculs économiques commerciaux courants. On peut à titre d'exemple relever cet article de janvier 2017, paru sur le site du « Sillon belge » et intitulé « En abandonnant sa plus-value, la filière porcine belge s'expose au danger⁸ ». On y relève que « si la production et l'abattage sont indissociables de notre pays, la transformation des carcasses en produits finis, étape générant d'importantes plus-values, est généralement réalisée à l'étranger ». « Production », « produit fini » et « plus-value » : tout est dit.

Mais comment en est-on arrivé là ?

DU NÉOLITHIQUE AU « CAPITALOCÈNE »

L'entrée dans le néolithique a, entre autres, été marquée par la domestication : « il existe [...] un consensus assez large pour reconnaître que le foyer de néolithisation le plus ancien se situe dans le croissant fertile du Proche-Orient, dans le sud-est de l'Anatolie, le nord de la Mésopotamie et le Levant. Vers le milieu du IX^e millénaire av. J.-C., les groupes humains, déjà en partie sédentaires, commencent à y domestiquer les animaux (mouton, chèvre, bovin) et les plantes (blé et orge, suivis de légumineuses comme les pois, les fèves et les lentilles) dans un but alimentaire⁹ ».

Si ensuite, et pendant des millénaires, les modalités de la domestication sont demeurées relativement stables, l'entrée dans l'Anthropocène¹⁰ n'a pas manqué d'apporter aux rapports que les humains entretenaient avec les bêtes de substantielles transformations, au premier rang desquelles on retiendra l'extinction massive des espèces à laquelle nous assistons : « le taux d'extinction des espèces pourrait être 100 fois plus élevé que lors des précédentes extinctions massives [...] ». Elizabeth Kolbert, auteure de *La Sixième Extinction*, déclare¹¹ : « Je ne vois pas ce qui pourrait venir contredire le fait que nous sommes responsables des taux d'extinction élevés constatés. Très peu, voire aucune des extinctions d'espèces des 100 dernières années n'auraient eu lieu sans l'implication de l'Homme. » Et elle ajoute que sont responsables « la chasse, l'introduction d'espèces invasives, les évolutions climatiques » ainsi que le fait que « nous touchons à nos standards géologiques. Nous modifions le fonctionnement de tous les océans. Nous changeons la surface de la planète. Nous détruisons des forêts

7. Les exportations agricoles dopées par la diplomatie - www.lalibre.be/economie/conjoncture/les-exportations-agricoles-belges-dopees-par-la-diplomatie-58c13a95cd705cd98dd6cf60

8. www.sillonbelge.be/68/article/2017-01-24/en-abandonnant-sa-plus-value-la-filiere-porcine-belge-sex-pose-au-danger

9. <https://fr.wikipedia.org/wiki/N%C3%A9olithique>

10. « [...] terme popularisé à la fin du XX^e siècle par le météorologue et chimiste de l'atmosphère Paul Josef Crutzen, prix Nobel de chimie en 1995, pour désigner une nouvelle époque géologique, qui aurait débuté selon lui à la fin du XVIII^e siècle avec la révolution industrielle ». L'Anthropocène, désignant « la période durant laquelle l'influence de l'être humain sur la biosphère a atteint un tel niveau qu'elle est devenue une « force géologique » majeure » succéderait ainsi à l'Holocène qui s'est étendu sur les dix mille dernières années. Pour l'heure l'Anthropocène n'est pas (encore ?) officiellement reconnu par la communauté scientifique (par la commission internationale de stratigraphie de l'Union internationale des sciences géologiques, UISG, qui détermine les subdivisions de l'échelle des temps géologiques) – d'après <https://fr.wikipedia.org/wiki/Anthropoc%C3%A8ne>

11. La sixième extinction massive a déjà commencé www.nationalgeographic.fr/environnement/la-sixieme-extinction-massive-deja-commence

entières et basons notre agriculture sur de la monoculture, néfaste pour de nombreuses espèces. Nous pêchons à outrance. Et la liste est encore longue.»

Parce que l'Anthropocène, relève « plus de l'histoire du capitalisme que de celle de l'humanité tout entière », Christophe Bonneuil et Jean-Baptiste Fressoz ont proposé de nommer « Capitalocène » « cet âge de la conquête de la Terre par l'exploitation minière [...], la course effrénée aux énergies fossiles et au profit, et ses conséquences sur la planète »¹². Outre la 6^e extinction, le Capitalocène a introduit une nouvelle dimension dans nos rapports aux animaux qui en achève la transformation en pure *marchandise*. On peut avancer que ce processus de *réification* s'est imposé par césures successives, recoupant largement le processus de plus en plus marqué de division du travail.

En témoignage le passage des « boucheries » du XVIII^e siècle aux abattoirs du XIX^e...

LES « BOUCHERIES » DE LYON : LA VIANDE DANS LA VILLE, LA VIANDE DANS LA VIE...

Les recherches des historiens en matière alimentaire sont fort nombreuses et fort bien documentées. Le commerce de la viande en particulier faisait en effet l'objet de toute une série de procédures de taxation qui, outre toutes les pratiques de contrebande qu'elles ont suscitées, ont nécessité de tenir nombre de registres, assez bien conservés.

On s'intéressera ici à la ville de Lyon au XVIII^e siècle, notamment parce que le phénomène de l'urbanisation est révélateur de l'évolution des pratiques.

Maurice Garden¹³ explique qu'à Lyon « la communauté des marchands bouchers [...] une des plus anciennes qui soit » s'est vu imposer dès le XVI^e siècle « les premières restrictions à la liberté du commerce de la chair crue » pour des raisons d'hygiène. Mot qui renvoie ici à des notions de confort, bien plus que sanitaires (au sens où on l'entendrait aujourd'hui) : « en été surtout la conservation de la viande n'était pas facile : un étal de boucher attirait vite mouches et insectes, la puanteur gagnait le quartier et les bourgeois supportaient mal ce voisinage peu agréable », ce qui, au XVIII^e siècle encore, entraînait de fortes « plaintes contre les bouchers qui font sécher leurs cuirs hors des quartiers réservés, qui jettent les détritiques et le sang sur les bas-côtés des cours d'eau ou les bords des ports. Le spectacle du port de la Feuillée obstrué par des têtes de bœufs, des viscères d'animaux, le tout en demi-pourriture, n'était guère attirant ». Où l'on voit donc qu'à une époque où « l'idée même de l'abattoir n'existe pas », les pratiques bouchères étaient pour le moins publiques...

Les premières mesures ont donc consisté à circonscrire les activités en les conservant cependant au sein de la ville. Ainsi à Lyon, « dans l'ancienne ville, les ordonnances limitent un pâté de maison, l'appellent boucherie, obligent les propriétaires à louer les boutiques aux bouchers, et interdisent à ceux-ci de s'installer à l'extérieur de ce périmètre. ¹⁴ » Il y aura ainsi deux « boucheries » dans la ville ancienne, qui « restent d'ailleurs assez limitées (15 à 20 boutiques dans chacune), dans des rues étroites (les plots pour tuer les bêtes sont dans la rue, bouchant le passage), sans cours, sans écurie, sans grenier pour le séchage des cuirs ». Si le peuple fréquente le quartier, pour leur part « les bourgeois se font livrer leur viande à domicile, d'où ce peuple des garçons bouchers, joyeux plaisantins,

12. Où sont nos grands récits mobilisateurs ?, Catherine Larrère
<http://controverses-de-marcillac.eu/wp-content/uploads/2016/10/C.-Larriere%20A8re.pdf>

13. Bouchers et boucheries de Lyon au XVIII^e siècle, in *Un historien dans la ville*, Maurice Garden
<http://books.openedition.org/editionsmslh/9962>

14. « Il est strictement interdit de tuer le bétail et de le débiter hors des [...] boucheries ». « Le renouvellement des plaintes... et des ordonnances suffit à montrer que les infractions sont assez fréquentes », ajoute Maurice Garden.

accompagnés de chiens, armés de bâtons, couteaux ou fers à aiguiser à la ceinture [...], avec de lourds paniers remplis de rôtis ou de viandes à bouillir.»

L'ORGANISATION DU MARCHÉ : DU PÂTURAGE À L'ÉTAL

Pas plus que celle d'abattoir, n'existait l'idée d'élevage hors sol. Pour approvisionner une ville comme Lyon (d'environ 100.000 habitants au début du XVIII^e siècle), il faut recourir à la campagne et au transport par voie terrestre (à pieds et à pattes) et par voie d'eau : au vu et au su de tout un chacun donc. Cependant, *«la campagne lyonnaise n'a jamais suffi à la consommation de la grande ville. L'élevage, surtout bovin, ne semble occuper qu'une place restreinte [...]. C'est donc de beaucoup plus loin que viennent les bêtes vendues sur le marché lyonnais [...]. Le boucher lyonnais peut très bien aller chercher lui-même dans les régions de production le bétail dont il a la vente¹⁵. C'est ainsi que les bouchers laissent souvent la boutique à leurs enfants et à leur femme, et vont en Charolais ou en Auvergne aux foires nombreuses pour faire leurs achats [...].»* Le système est complété par ceux qu'on appelle les «marchands forains», occasionnels ou non, et *«qui conduisent vers le marché de Saint-Just¹⁶ [...] de longues files de moutons ou des troupeaux de bovins.»* Les plus importants d'entre eux viennent parfois de loin : du Charolais et de Bourgogne, au Nord, de la région du Velay, au Sud, d'Auvergne, à l'ouest. Les distances peuvent allègrement dépasser les 100 kilomètres. Les bêtes paissent ensuite dans les environs immédiats de Lyon, soit en attendant la vente, soit après, puisqu'elles sont «conservées» sur pied, avant d'être conduites en ville pour leur mise à mort. La bête fait partie du quotidien.

AU RYTHME DES SAISONS...

Les historiens ont le plus grand mal à estimer les masses de viande consommées. C'est que, d'une part, le *«poids des animaux considérés [...] varie en fonction de l'espèce, mais aussi du sexe, de l'âge, de l'origine et du mode d'élevage de l'animal, [qui] repose sur des terroirs et des pratiques préexistants susceptibles d'influer sur la conformation des animaux.¹⁷»*

D'autre part, les saisons (ainsi d'ailleurs que le calendrier liturgique et notamment la période de carême) conditionnent encore les fournitures, mais dans une mesure qui va diminuant. *«Dans les années 1770 [...], les vaches étaient toujours présentes au mois de septembre-octobre, mais l'arrivage des bœufs ne connaissait plus de période creuse, grâce notamment à une diversification des zones d'approvisionnement vers le nord [...]. La saison des veaux avançait dans le calendrier au deuxième trimestre, culminant en mai, avec toujours un pic secondaire en février et une rareté relative à l'automne. Les moutons arrivaient en nombre en été et en automne. Ils représentaient ainsi plus de 80 % des animaux pénétrant en ville entre juillet et octobre [...] donnant à l'été un paysage sonore particulier. [...] La saison des chevreaux était très limitée dans le temps, essentiellement centrée sur les mois de février et mars, période du part, puis en juin, lorsque les chevreaux ont atteint 3 mois. [...] Le porc est l'objet d'un élevage*

15. *«Les moins fortunés «passent [...] par l'intermédiaire de marchands, ou de bouchers plus fortunés. Malgré l'interdiction, il arrive souvent qu'un boucher achète à un autre un bœuf.»*

16. Un des marchés officiels, situé à l'époque en dehors de la ville.

17. *L'approvisionnement en viande de boucherie de la ville de Lyon à l'époque moderne - Thierry Argant*
www.cairn.info/revue-histoire-urbaine-2003-1-page-205.html

familial non spécialisé qui s'accommode relativement bien de la vie citadine. On le nourrit des reliefs des repas ou de tout autre déchet comestible issu de l'artisanat. Et si les cochons disparaissent petit à petit des rues, ils subsistent encore longtemps dans les maisons, malgré les interdictions maintes fois réitérées. Les porcs sont engraisés lorsque la nourriture est la plus abondante et l'abattage débute en septembre pour culminer en décembre. L'hiver est d'ailleurs propice à la conservation des chairs fraîches, qui ne résisteraient pas longtemps en saison chaude. On constitue donc des provisions de salaisons en prévision de l'été.»

Au tout début de ce qui allait devenir «l'ère industrielle», on le voit, l'animal de boucherie était encore totalement imbriqué dans la vie de la cité, souvent au grand dam du voisinage qui avait à souffrir des odeurs et des conséquences *organiques* (hurlements, sang, têtes, viscères, odeurs, etc.) de l'abattage et de la découpe. Les bêtes amenées au marché étaient *perceptibles* par tous, elles s'y échangeaient publiquement (et en principe sous contrôle pour éviter les ententes sur les prix). L'approvisionnement était largement dépendant des saisons, tant en raison des périodes de reproduction que des conditions de conservation et des conditions d'élevage, très variées.

La définition et la *standardisation* des «races» a, dès le XIX^e siècle, commencé de nettement restreindre cette diversité. «[...] Les concepts de «race animale» et de «race pure» – au-delà du sens commun qui nous incite à voir l'homogénéité de ces groupes comme résultant de l'adaptation «naturelle» des animaux à la fois au milieu et aux pratiques humaines – masquent [le fait qu'] une race animale et même une race dite pure est d'abord le produit de négociations où se mêlent rapports de classes, contexte social, économique et politique, considérations esthétiques et techniques de sélection¹⁸».

Depuis la généralisation de la motorisation, les bêtes ne voyagent plus qu'en train, et à présent en camion, loin des convois qui irriguaient les campagnes (et on passe sur les conditions qui leur sont le plus souvent imposées).

Depuis que les systèmes de conservation se sont perfectionnés et systématisés, les carcasses sont conservées à l'abri des regards (soit dans des hangars frigorifiques, ou des pièces ad hoc dans les boucheries elles-mêmes).

Mais c'est dans l'institution et l'évolution des abattoirs que le processus de rationalisation (et de division du travail) s'est sans doute le plus parfaitement manifesté.

HISTOIRE DES ABATTOIRS INVISIBILISATION

Depuis, l'invention des abattoirs plus rien n'est visible non plus de ce qu'est une mise à mort. Catherine Rémy¹⁹ écrit: «La construction de l'abattoir en tant que lieu clos et «surveillé²⁰», séparé des métiers de boucherie, s'inscrit, au XIX^e siècle, dans un processus général de refoulement de la mort et de la violence, humaine ou non humaine, et d'hygiénisme». Ce mouvement est en effet lié à «la dénonciation grandissante, de la part de la «classe éclairée», de la brutalité et de l'effusion de sang, dues entre autres aux tueries d'animaux dans les rues [...] Les tueries représenteraient [...] un facteur de corruption sociale

18. *Qu'est-ce qu'une «race animale pure»? La fabrication de la race bovine bordelaise* - Patricia Pellegrini et Marie-Dominique Ribereau-Gayon
<https://journals.openedition.org/ethnologie/1680>

19. *L'espace de la mise à mort de l'animal-Ethnographie d'un abattoir*, Catherine Rémy www.cairn.info/revue-espaces-et-societes-2004-3-page-223.html

20. «Les abattoirs figurent parmi les établissements classés administrativement comme «dangereux de première catégorie pour la santé et la salubrité publiques»», *ibid.*

et d'accoutumance au spectacle de la souffrance animale. Il semble que, d'une façon générale, c'est bien la visibilité de la mise à mort qui pose problème [...] : "On devrait donc couvrir d'une sorte de voile mystérieux ces cruautés autorisées et les reléguer dans quelque édifice isolé, où, s'il était possible, on les perdît de vue."» De façon générale, « ce qui est jugé condamnable, c'est le glissement hors du domaine de l'utile, la réapparition du cruel gratuit, spectaculaire. Le meurtre des bêtes doit devenir en quelque sorte invisible, la réalité bouleversante de sa réalité matérielle – gémissements, masse et couteau, agonie, sang, viscères, carcasses, déchets organiques, la personne même du tueur – doit être à jamais bannie de l'imaginaire collectif²¹ ». Même si la création de la Société Protectrice des Animaux remonte à 1845 et est rapidement suivie de « la première législation de protection [...] qui réprime les mauvais traitements abusifs et publics commis envers les animaux domestiques » ce qui importe, souligne Catherine Rémy (nous soulignons), c'est que « c'est bien la possibilité de voir qui est combattue; ce qui se passe en privé n'est pas du ressort du législateur ».

CONCENTRATION, RATIONALISATION, INDUSTRIALISATION

La division du travail se poursuit : « La mise à mort est devenue une activité spécifique, se déroulant dans un lieu précis et occulté, accomplie par des hommes désormais nommés "abatteurs" qui se dissocient des éleveurs et des bouchers. » Un grand mouvement de centralisation / rationalisation suit rapidement l'émergence des premiers abattoirs, de taille moyenne. Les 5 abattoirs construits à Paris entre 1810 et 1818 sont, par exemple, bientôt remplacés par le grand abattoir de la Villette²², ce qui « permet à la mécanisation de prendre son essor et à la mise à mort de devenir industrielle ».

L'histoire des abattoirs de Chicago est exemplaire à cet égard²³.

Le principe de la circulation marchande de la viande aux USA était assez simple. Des cow-boys convoiaient les troupeaux des lieux de pâturage aux gares, le bétail était rassemblé à Saint-Louis, vendu puis redistribué vers les villes où des abattoirs de taille moyenne et des bouchers procédaient aux opérations habituelles.

Puis, la Guerre de Sécession déplace le centre de gravité du Sud vers le Nord, vers Chicago, où un gigantesque marché aux bestiaux est créé en 1865, c'est l'Union Stock Yard, de « gigantesques parcs à bestiaux d'une superficie de plus de 150 hectares aménagés dans les faubourgs de la ville. En 1866, on compte déjà 1,5 million de têtes de bétail, elles seront 15 millions, vingt-cinq ans plus tard... » Ce marché est relié au reste des USA par un réseau de voie de chemin de fer de plus en plus dense. Mais les transports sont dispendieux : les bêtes meurent en nombre, elles maigrissent en route, or les prix du transport sont fixés au poids sur pied à l'embarquement. Le système de distribution nécessite en outre un grand nombre d'intermédiaires...

Par ailleurs, la Guerre de Sécession a aussi, et comme toute guerre, enrichi son lot de spéculateurs. Ainsi, Philip Danforth Armour avait pré-vendu, à 40 dollars le baril, d'immenses quantités de viande de porc à l'armée ; la fin de la guerre, survenue avant la livraison, amène un effondrement des cours, Armour rachète le tout à 18 dollars le baril et l'opération lui rapporte 2 millions de

21. *Imaginaire social et protection de l'animal, des amis des bêtes de l'an X au législateur de 1850*, V. Pelosse, cité par Catherine Rémy, op. cit.

22. Dont le fonctionnement a été immortalisé en 1949 par George Franju, dans un documentaire hors du commun, *Le sang des bêtes* (visible ici : www.dailymotion.com/video/xt2ewc), dont on pourra lire un commentaire éclairé ici : <http://books.openedition.org/pur/2130?lang=fr> (*Le Sang des bêtes : quand le documentaire absorbe la vie à l'état de traces*, Roxane Hamery)

23. Dans une série intitulée « *Les lieux mythiques du capitalisme* » (on ne pourrait mieux le dire), le journal Les Échos publiait le 23 juillet 2013 un article intitulé « *Chicago, le grand abattoir* », dont on présente ici une brève synthèse et dont les citations sont issues. *Chicago le grand abattoir*, Tristan Gaston-Breton www.lesechos.fr/23/07/2013/LesEchos/21484-042-ECH_chicago--le-grand-abattoir.htm

dollars, « une somme que l'homme d'affaires a décidé d'investir dans une usine ultramoderne d'abattage et de conditionnement ».

« Son idée est simple : pour créer une véritable industrie de la viande [...] il faut rapprocher le plus possible les activités d'abattage et de conditionnement des points de concentration du bétail ».

« Son usine, couvrant plusieurs hectares à Chicago et dotée de chambres froides, est la première à expérimenter le travail à la chaîne et la spécialisation des opérations [...] Abattage, découpe, désassemblage, lavage, conditionnement... Les différentes étapes du processus de transformation sont effectuées en continu, permettant une accélération des opérations et une baisse sensible des coûts ». Armour déclare : « Rien ne se perd, y compris les cris des animaux ». De fait, l'entreprise produit, à partir des bêtes qu'elle abat, toutes sortes de sous-produits : soupes, glue, savons, engrais ou pepsine. Elle est, également, la première à fabriquer des conserves de viande sur une échelle industrielle.

On retiendra encore qu'« Armour ne s'embarrasse guère de principes ». Il sous-paie gravement ses salariés, il hait les syndicalistes, il finance des milices armées pour briser les mouvements de grève. En 1899, il provoque aussi un scandale en vendant d'énormes quantités de viande avariée²⁴. Tiens donc... Il n'est pas étonnant que ce modèle soit réputé être à l'origine de l'organisation des chaînes d'Henry Ford, fort impressionné par sa visite des installations d'Armour.

Les « grands magasins » sont venus progressivement appuyer le processus (les magasins à succursales ont commencé de voir le jour à la fin du XIX^e siècle, « Système U » en 1884 et « Casino » en 1899, par exemple) et quand la grande distribution s'est structurée après la seconde guerre mondiale, le lien avec l'industrie de la viande s'est tout naturellement établi²⁵. On peut y voir l'achèvement du processus de division de travail et de réification : le rapport avec une barquette en plastique contenant un filet de bœuf et l'animal sur pied paissant dans les champs n'est guère évident, le *travail* ayant mené de la bête vivante à la pièce emballée, encore moins.

La « science » et l'avènement de l'animal-machine

À partir de la seconde moitié du XX^e siècle, la condition animale se trouve de plus en plus « étroitement liée aux espoirs de compétitivité économique et de création de nouveaux marchés²⁶ » à quoi concourent la zootechnie et le génie génétique.

La **zootechnie** moderne a abordé l'animal domestique comme « une machine thermodynamique dont on veut augmenter le rendement énergétique [...], une sorte d'engin cybernétique, doté de mécanismes d'auto-régulation, qui synthétise des protéines animales à partir d'aliments végétaux. » Approche dont on trouve un très net écho aujourd'hui par exemple dans le « Dossier de synthèse Nutrition – Environnement » des « Cellules d'Information viandes et lait »²⁷ : « Les ruminants sont les seuls capables de digérer l'herbe grâce à certaines bactéries présentes dans leur système digestif et donc transforment l'énergie fixée dans cette herbe en protéines de grande qualité ».

24. On pourra lire *La Jungle* (1905) d'Upton Sinclair qui décrit de façon saisissante les conditions qui prévalaient dans ces usines. Le roman mènera du reste à quelques lois portant sur les conditions du travail ainsi qu'à la création de la Food and Drug Administration.
La Jungle, Upton Sinclair, Le Livre de Poche

25. Dans des conditions qu'imposent à présent les très puissantes centrales d'achat où « le producteur est souvent obligé de se plier aux injonctions du distributeur pour avoir accès au consommateur final. » - *Distribution : Concentration dans les centrales d'achats européennes* - Romain Gelin www.gresea.be/Distribution-Concentration-dans-les-centrales-d-achats-europeennes

26. Les citations en italique sont sauf indication contraire extraites de *Actualité de l'animal-machine?*, Catherine Larrère et Raphaël Larrère www.sens-public.org/spip.php?article77

27. Sur le principe des « cellules » viande ou lait, voir note 2, ci-avant. Pour une brève présentation du document « Dossier de synthèse Nutrition – Environnement » voir l'annexe en fin d'analyse.

Les zootechniciens ont entrepris de démonter «*la machine, de décrire les mécanismes physicochimiques et les dispositifs de contrôle du métabolisme, de la croissance, de la production et de la reproduction*» dans le but d'«*affiner l'adéquation entre les besoins physiologiques des animaux domestiques et les performances que l'on attend d'eux [...] pour maximiser le rendement de toutes les fonctions (nutrition, croissance, production et reproduction) et maîtriser le fonctionnement de machines animales de plus en plus productives.*» Ce qui conduira, par exemple, à l'emploi de farines animales pour augmenter l'apport de protéines et d'oligo-éléments et, incidemment, provoquera l'ingestion de prions²⁸ qui finiront par répandre l'encéphalite spongiforme bovine, avec pour conséquence l'abattage de milliers de bovins et la mort de plusieurs dizaines d'humains.

Par ailleurs, la zootechnie moderne conduit à l'adoption de modèles de production permettant la mécanisation du travail de l'éleveur, lequel exige entre autres que soit réduite au maximum la superficie disponible par animal. La réduction de la surface au sol permettant la multiplication des animaux, il s'en est suivi une «*accumulation de nuisances : odeurs dont se plaint le voisinage (surtout pour les porcheries), pollution des nappes phréatiques et des rivières (nitrates, phosphates, pesticides), pollution des sols (métaux lourds)*».

Le développement de la **génétique** est quant à lui le résultat de la conjonction de la découverte de la structure de l'ADN et du développement de l'informatique. Les biotechnologies ont «*l'ambition de modifier le programme des machines animales. On parle ainsi de "fabriquer" des animaux «programmés» pour développer des caractéristiques intéressantes – soit pour la recherche médicale [...], soit pour l'élevage ("enviro-pigs" qui fixent plus de phosphate et de ce fait polluent moins que les porcs normaux), soit pour la production de médicaments [...].*»

CONCLUSIONS

On ne s'est pas interrogé ici sur la *légitimité* de la consommation de la viande. Non que le fait nous paraisse aller de soi mais plutôt que nous voulions retracer, fût-ce à grands traits, le chemin qui a pu transformer l'animal pâturant dans les prés de Bourgogne, ou d'ailleurs, à la barquette de « bidoche » de grande surface, qui dit autant de la bête que le fish-stick du poisson.

Il nous a semblé que le passage de la « boucherie » lyonnaise (ou parisienne, etc.) du XVIII^e siècle aux abattoirs de Chicago du XIX^e siècle (ou de Veviba au XXI^e, si l'on veut) ressortissait à un processus de réification, au sens classique de transformation en chose, qu'achève d'ailleurs la mise en oeuvre de la zootechnie dès le début du XX^e siècle, qui transforme d'une part les bêtes en machines à produire de la viande, du lait, des œufs, etc. et, d'autre part, l'éleveur moderne en « *mécanicien spécialiste de ces machines vivantes chargé de les faire fonctionner au maximum de leur potentiel biologique et économique*²⁹ ». Le « génie génétique » est enfin à la bête ce qu'est l'informatique à l'automobile : un nouvel accélérateur de performances.

28. «*Un prion est un agent pathogène constitué d'une protéine dont la conformation ou le repliement est anormal et qui, au contraire d'agents infectieux tels que les virus ou les bactéries, ou encore des parasites, ne dispose pas d'acide nucléique [...]*» [https://fr.wikipedia.org/wiki/Prion_\(prot%C3%A9ine\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Prion_(prot%C3%A9ine))

On aura bien entendu reconnu ici l'évolution générale qu'a connue l'organisation de la production capitaliste et dont témoigne si bien l'inspiration qu'Henry Ford s'en est allé trouver aux abattoirs de Chicago. Ce qui, même à considérer les bêtes comme de purs objets, constitue un motif suffisant pour lutter contre l'élevage intensif³⁰ en tant qu'il est destructeur de la biosphère, et donc aussi de l'humanité en général et des travailleurs qu'il emploie en particulier.

Mais, malgré les efforts d'aseptisation et le refoulement de plus en plus systématique de l'organique³¹, malgré l'incessante rationalisation technico-scientifique de la production ou l'esthétisation de la vente³², il y a (il y a toujours eu) une sorte de «reste» à l'opération. Serait-ce donc que «le clin d'œil énigmatique» que nous adresse l'animal serait un miroir qui «nous pousse à regarder en nous-mêmes et, hors de nous-mêmes, le monde tel qu'il est»? Et que, pour le coup, notre regard en devient «mélancolique et attristé, voire affligé et même honteux.»³³?

Ou encore, serait-ce qu'à regarder l'animal devenu chose nous y voyions quelque chose de notre propre réification?

29. *Le travail dans l'élevage industriel des porcs* - Jocelyne Porcher, citée par Antoine Comiti <http://antoine.comiti.free.fr/specisme/Part4.htm>

Antoine Comiti est présenté comme «auteur aux Cahiers antispécistes» (www.cahiers-antispecistes.org/author/antoine/), il est le président de l'association L214 que ses vidéos-chocs sur les conditions d'élevage et d'abattage ont rendue célèbre www.l214.com/pour-quoi-L214

30. Par exemple, «en Europe 80 % des animaux d'élevage sont issus d'élevages intensifs» - *Élevage intensif et bien-être animal. Dans l'engrenage de la globalisation*, Laurence Drèze www.etopia.be/spip.php?article3256

31. Dans les points de vente, «ce qui n'est pas à sa place, c'est le sang, car en tant que «principe vital», il fait le lien avec l'animal vivant, et en tant que «sang répandu», il rappelle la violence qui lui a été faite. En évitant le sang, on évite aussi de *rappeler* l'animal [...]: on écarte sa présence indirecte.»

La viande comme marchandise, Guilhem Anzalone, *Terrains et Travaux: Revue de Sciences Sociales, ENS Cachan, 2005, Sociologie de l'alimentation*, 9 (2) <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01395334>

32. «L'esthétisation de la présentation de la viande participe de la même logique, dans le sens où cette pratique éloigne l'animal en prolongeant la désanimalisation: il s'agit de substituer à l'animal naturel une création humaine [...]. L'esthétisation consiste à s'appropriier, au sens de rendre propre à l'homme, [...] la bête», *ibid.*

33. Rendons à César, ...: la citation exacte est la suivante «Nous faisons signe à un chat, par la voix, par le geste, le chat nous regarde et cligne des yeux. [...] *Que se passe-t-il dans ce clin d'œil? Une communication s'établit, un échange a lieu. Nous regardons l'animal qui nous regarde. Que voyons-nous alors? Le clin d'œil énigmatique nous pousse à regarder en nous-mêmes, comme dans un miroir, et, hors de nous-mêmes, le monde tel qu'il est. Et nous voyons des sentiments, de l'affect. Notre regard au fond est mélancolique et attristé, voire affligé et même honteux.*» - *Animal, animalité, devenir-animal*, Denis Viennet, *Le Portique* 23-24, 2009 - <http://journals.openedition.org/leportique/2454>