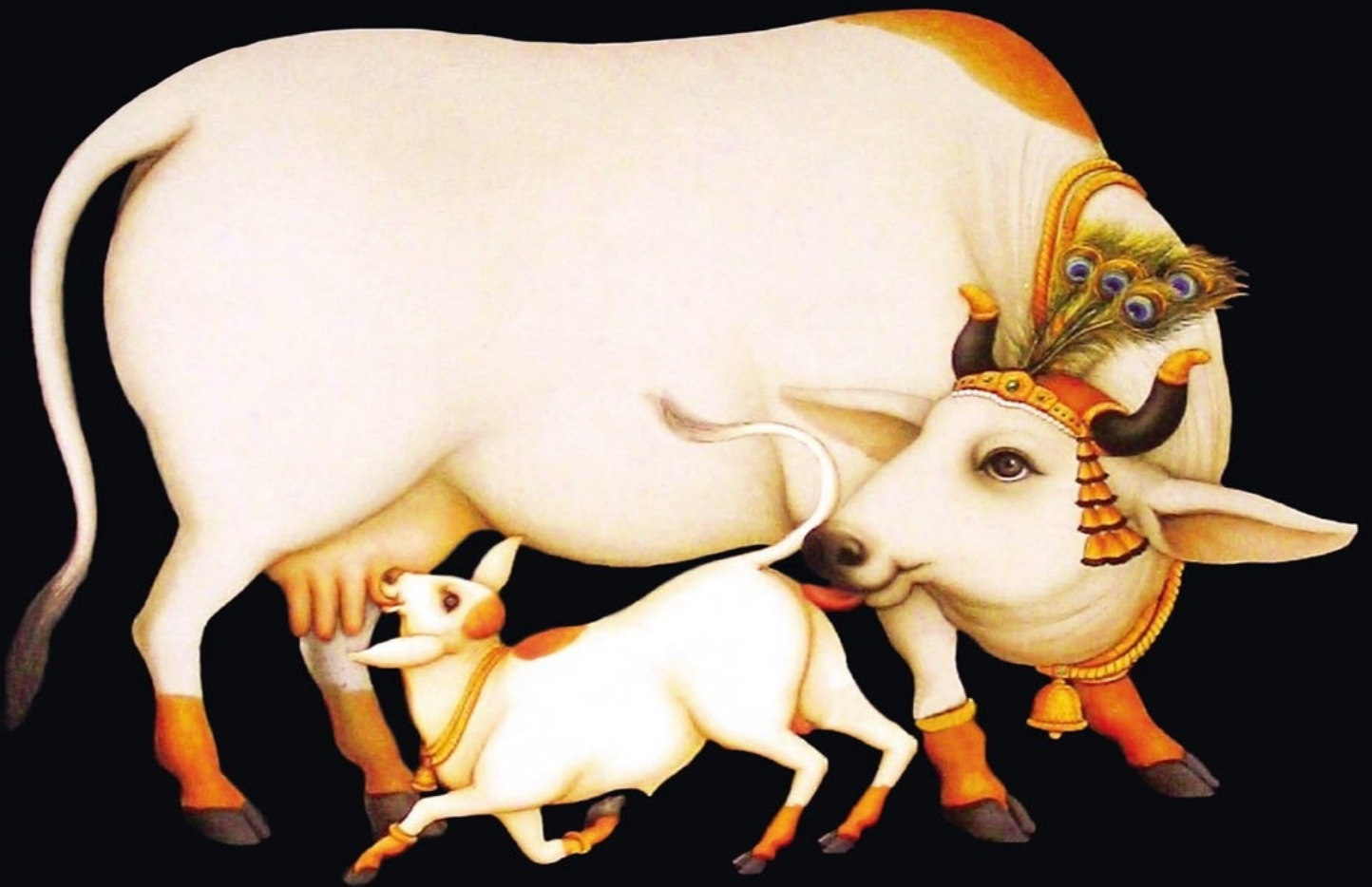


MICHAËL BRUCKERT

La chair, les hommes et les dieux

La viande en Inde



CNRS EDITIONS

La chair, les hommes et les dieux

La viande en Inde



Les études actuelles sont alarmantes : la consommation de viande dans le monde a explosé ces dernières décennies, jusqu'à enregistrer en cinquante ans une croissance de 1 400 % en Asie, au risque d'une crise sanitaire et écologique sans précédent.

En Inde, pourtant, la viande est marginale, voire parfois proscrite : sa consommation est régulée par des logiques religieuses, morales, médicales ou économiques. L'on ne mange pas la même chose, ni de la même façon, selon que l'on est hindou de haute ou basse caste, musulman ou chrétien, homme ou femme, urbain ou rural, militant nationaliste ou partisan du sécularisme. Car la viande est également un véritable objet politique, support de revendications identitaires.

L'urbanisation, l'industrialisation, la mondialisation, modifient néanmoins progressivement les réseaux d'approvisionnement, ainsi que le rapport des Indiens à cet aliment singulier dont la consommation augmente. Cette transition alimentaire n'est cependant pas généralisée, tant les pratiques diffèrent en fonction des types de viandes, des individus et des contextes. En Inde, le rapport à la viande contribue à dessiner des géographies, façonnant des territoires et des circuits, définissant des distances réelles ou symboliques entre les hommes et les animaux.

À l'heure où l'Occident s'interroge sur sa consommation carnée, cette belle étude du monde indien offre une résonance particulière.

Michaël Bruckert est géographe. La thèse dont est issu cet ouvrage a reçu le prix de l'innovation de thèse de la Société de géographie.

MICHAEL BRUCKERT

La chair, les hommes et les dieux

La viande en Inde

CNRS ÉDITIONS

15, rue Malebranche - 75005 Paris

© CNRS ÉDITIONS, Paris, 2018

ISBN : 978-2-271-11887-5

Ce document numérique a été réalisé par [Nord Compo](#).

*À celle qui s'apprête à découvrir
le monde à Pondichéry...*

TABLE

Couverture

Présentation de l'éditeur

Titre

Copyright

Introduction

Un aliment qui pose problème

Une approche spatiale de la viande en Inde

Première partie - Manger la viande

Chapitre premier - La viande marginalisée

Une transition alimentaire en Inde ?

Une faible consommation de viande

Une disparité des consommations

La viande dans l'alimentation au Tamil Nadu

Un accompagnement cuisiné sous deux formes principales

« Végétarien » versus « non-végétarien » : une opposition structurante

Chapitre 2 - La viande et l'impureté

L'ethos hindou de l'alimentation

Le végétarisme et l'ordre rituel

La notion d'ahimsā

Le végétarisme : une conception de la pureté

La hiérarchie hindoue des aliments carnés

Du moins impur au plus impur

Le bœuf : paroxysme de la souillure ?

Une chaîne des êtres

Alimentation carnée et hiérarchie sociale

Une segmentation entre groupes sociaux

La diffusion de l'ethos hindou

L'abstinence de viande

Abstinence définitive, abstinence temporaire

Des abstinences variables

Dévotion, privation et plaisir carné

Chapitre 3 - La viande, le corps et la santé

La viande néfaste

Les qualités thermiques des viandes

La condamnation par la biomédecine

La viande bénéfique

La viande, vecteur de force

La viande thérapeutique

La viande, le corps et le groupe social

Une substantialisation des propriétés du corps

L'ordre de la pureté, l'ordre diététique et l'ordre social

Chapitre 4 - La viande banalisée ?

Une indéniable croissance de la consommation

Une accessibilité accrue mais des prix qui restent prohibitifs

Une disponibilité croissante

Du bouc sacrificiel au poulet générique ?

La consommation sacrificielle : la cuisine du sacrifice en pays védique

La consommation cérémonielle : un paradigme longtemps dominant

La consommation banalisée : une érosion des significations rituelles ?

Un rapport à la viande en cours d'individualisation

La carnivorie, vecteur de liberté, de distinction sociale et de plaisir

De nouveaux végétarismes, plus individuels

Une multitude de logiques de consommation

Chapitre 5 - La viande, au foyer et à l'extérieur

Le dedans et le dehors : manger chez soi, manger à l'extérieur

Un gradient de pureté

Pureté du foyer et conservatisme alimentaire

Les lieux de restauration commerciale à Chennai

Les restaurants : autres lieux, autres codes

L'extérieur : l'espace carné par excellence ?

Au restaurant, d'autres paradigmes carnés

Jeunesse et masculinité

Une « révolution carnée » à relativiser

Des burgers végétariens

La persistance du végétarisme

Des changements de code

Une ouverture sur l'extérieur négociée par les femmes

De la commensalité à la convivialité : la pratique d'une « diphagie »

La ville, lieu du changement alimentaire

Une multitude de registres

Deuxième partie - Produire la viande

Chapitre 6 - Élever les animaux

Les bovins : la viande comme sous-produit

Une spécialisation laitière

Sacralité et indigence de la vache

Vache « sacrée » et buffle productif

Une destination malgré tout bouchère

Le petit bétail : la viande comme premier usage

Activité complémentaire ou principale

Un investissement rentable mais menacé

La filière avicole : productiviste et intégrée

La mise en place d'un élevage intensif

Agriculture contractuelle et intégration verticale

Une concentration spatiale

Des animaux « toujours-déjà viande »

Le porc, un élevage marginal

D'une activité « traditionnelle » à une activité professionnelle

L'élevage intensif : l'émergence d'un nouveau modèle ?

D'autres élevages marginaux : canards, dindes et émeus

Intensification de l'élevage et généralisation de la vocation bouchère

Chapitre 7 - Échanger les animaux

À chaque espèce ses réseaux

Les poulets : des réseaux faiblement étendus

Les ruminants : des réseaux plus nombreux, plus étendus, plus complexes

À l'échelle de l'Inde, des réseaux marchands segmentés

Des pâturages aux abattoirs

Des régulations peu respectées

Des réseaux fragmentés et diversifiés

Une géographie des circulations de bestiaux

Collecte, distribution et transit du bétail au Tamil Nadu

Les marchés aux bestiaux : transactions économiques et destination bouchère

Chapitre 8 - Abattre les animaux et obtenir la viande

La législation : surveiller et punir ?

Les bovins : un abattage très régulé

Prévention de la cruauté à l'encontre des animaux

Localisation et modalités de l'abattage

Lieux d'abattage et lieux de vente

À proximité de la demande et à distance de la vue

À l'échelle de l'Inde : une production polarisée

Trajectoires, cloisonnements et logiques mobilisées

Abattage manuel, mécanisé et industriel

L'abattoir municipal de Pulianthopu (Chennai)

Division de l'espace et division du travail

Des abattoirs modernisés mais contestés

Marginalité et centralité des abattoirs

Chapitre 9 - Transformer et vendre la viande

Ordre juridique et ordre rituel

Le secteur artisanal, en lente évolution

Des lieux de découpe et de vente de viande

La découpe : une pratique technique

La découpe, une intention culturelle

Les dissimilitudes croissantes entre étals de marché et boutiques

Lieux de vente haut de gamme et industrialisation de la filière

Les boutiques : un nouveau modèle de vente

Les supermarchés : ritualité et occidentalisation

Une industrie émergente

L'Inde, premier exportateur mondial de viande de bœuf ?

Les métamorphoses de la viande

Troisième partie - Négocier la place et les statuts de la viande

Chapitre 10 - La viande dans l'espace public

Territoires carnés et territoires végétariens

Les musulmans et le « fumet des viandes » dans l'Inde contemporaine

Le « barattage du lait » des Brahmanes

À l'échelle de la rue : hiérarchie et invisibilité

Une relégation différenciée des boucheries

La viande, protégée du regard et du mauvais œil

Multitude d'espaces, multitude de régimes de visibilité

La conquête d'une nouvelle place pour la viande dans l'espace public ?

La variabilité spatiale de la visibilité de la viande

Des statuts négociés en fonction des contextes et des espaces

Chapitre 11 - La viande dans l'espace politique

Un combat idéologique contre la viande

Le nationalisme hindou, premier adversaire de la viande

Des espaces végétariens fortement politisés

Défense des animaux et discours écologistes

Une convergence des luttes

La viande subversive : une carnivorie de résistance ?

Une contestation de l'hégémonie alimentaire des castes supérieures

La carnivorie : revendications et dénonciations

Les politiques publiques de la viande

Normalisation et modernisation de l'économie de la viande

Des préoccupations rituelles

La viande, un objet politique et bio-politisé

Chapitre 12 - Les circuits de la viande dans l'espace social

La transition géographique des réseaux d'approvisionnement

Les circuits matériels et culturels des viandes

Espaces et significations des viandes

Le corps, le sang et la chair

Les échelles de la viande, de la région à l'espace-Monde

Trois configurations des circuits des viandes

De l'animal autoconsommé à la marchandise banalisée

La massification des circuits

L'urbanisation : une configuration qui change le rapport à la viande

L'industrialisation : l'animal chosifié et la viande banalisée ?

Imaginaires géographiques et exigences des mangeurs

Une marchandise fétichisée ?

Les viandes, prises dans des « filières » de nourritures

Un régime de régulation : la référence au halal

Le sang qui sépare et le sang qui lie

Les humains, les bêtes et les viandes

Les humains, les dieux et les viandes

La viande, une substance biomorale

Conclusion - Les humains et la viande

Les crises de la viande

Vers un nouveau régime de légitimation ?

Glossaires

Termes vernaculaires employés (à l'exclusion des appellations culinaires)

Castes (jāti), méta-castes, tribus et titres nommés

Castes et communautés présentes au Tamil Nadu

Castes et communautés musulmanes présentes au Tamil Nadu

Castes et communautés dans d'autres régions de l'Inde

Plats et préparations culinaires nommés

Bibliographie

Ouvrages et articles cités

Rapports et documents cités

Articles de journaux cités

Remerciements

Introduction

Qu'advierait-il si tous les humains consommaient en moyenne autant de viande que les Occidentaux ? Les écosystèmes ne seraient-ils pas menacés ? Les grains destinés aux hommes ne seraient-ils pas concurrencés par ceux destinés aux animaux ? Derrière l'expression de ces craintes sont souvent pointés du doigt le « dragon » chinois et le « tigre » indien, deux géants démographiques dont l'appétit carné, relativement réduit jusqu'aux années 1970, semble s'éveiller au point de menacer à présent d'engloutir les ressources de la planète. L'intellectuel 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 vie¹ » ?

Les experts s'inquiètent de savoir comment « nourrir le monde² ». Mais, pour répondre à cette question, il faut avant tout comprendre comment le monde se nourrit. L'affirmation, répétée *ad nauseam*, de la nécessité de fournir suffisamment de calories à une population mondiale en croissance tend à faire de l'acte alimentaire une simple connexion technique entre des producteurs anonymisés et des consommateurs aux besoins présentés comme « naturels » ou « déterminés ». Derrière son apparence humanitaire, ce discours vise souvent à légitimer des pratiques productivistes et des stratégies commerciales. Pour sortir de ce questionnement purement programmatique, on gagne à comprendre ce que les humains ont dans leur assiette, ce qu'ils veulent y mettre et comment ils y parviennent. À cette fin, les interrogations doivent être confrontées à la réalité du

terrain. On sait à présent qu'en Chine, en dépit de nombreuses régulations morales ou religieuses, une valorisation de longue date de la consommation de produits carnés confirme en grande partie la hausse prévue³ : la consommation de viande y dépasse désormais les 50 kg annuels par personne, un chiffre supérieur à la moyenne mondiale (43,4 kg en 2015⁴). Mais peu de travaux ont questionné de façon systématique la place de la viande en Inde : les attentions se sont surtout concentrées sur le végétarisme, emblème à lui seul de l'alimentation du pays⁵.

Dans cet ouvrage, je propose d'interroger le statut de la viande en Inde, à travers l'étude des pratiques et des représentations qui y sont associées. Quelles sont les relations que les Indiens entretiennent avec les produits carnés dans leur ensemble ? Quelles sont les valeurs qu'ils accordent à la pratique de ce que l'on peut nommer la « carnivorie » ? Comment cette viande est-elle obtenue, acheminée, vendue, cuisinée et mangée ? Comment les significations⁶ de la viande sont-elles définies et négociées dans la société indienne ?

Un aliment qui pose problème

Avant d'entamer la réflexion, une question mérite d'être posée : qu'est-ce que la « viande » ? On peut tout d'abord distinguer la viande de la « chair » : là où la deuxième désigne un simple matériau biologique⁷, la première est une « notion normative », une « catégorie alimentaire » nous dit Noëlie Vialles⁸. Car la viande n'existe qu'en tant qu'elle est, en dernière instance, destinée à être mangée. La définition est parfois encore plus restrictive, quand les chairs des poissons et des volailles en sont exclues.

Aujourd'hui, la viande apparaît comme un aliment qui pose problème, et ce de multiples façons. Il n'y a qu'à penser, en France, à la crise économique qui affecte les éleveurs, aux polémiques quant aux pratiques révélées dans certains abattoirs, au scandale de la viande de cheval retrouvée dans les lasagnes au bœuf ou aux recherches pointant les potentielles propriétés cancérogènes des produits

carnés. De nombreux auteurs écrivent à destination d'un large public, qui pour dénoncer une consommation mettant en danger les grands équilibres écologiques, qui pour en interroger la légitimité morale, qui pour raconter sa conversion au végétarisme⁹, etc. Pourquoi tant de contestations ? Deux raisons principales peuvent être évoquées. La première est d'ordre environnemental. La FAO (Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) considère que les productions animales sont un des trois plus importants contributeurs aux problèmes écologiques mondiaux¹⁰. Ce sont les conséquences directes et indirectes de l'élevage qui sont mises en cause, aussi bien en amont, au niveau de l'usage des ressources – faible rentabilité en eau et en énergie, cause de déforestation – qu'en aval, du fait de la production d'effluents – rejets d'excréments entraînant d'importantes concentrations de nitrates, de phosphore et de potassium, émissions de gaz à effet de serre¹¹, etc.

Les problèmes que pose la viande sont aussi d'ordre moral. Très basiquement, la viande présente deux caractéristiques fortement contraignantes : elle est obtenue par la mise à mort, souvent violente, d'un animal, et elle présente des similitudes organiques évidentes avec la chair humaine¹². Du fait de ces deux propriétés matérielles irréductibles, la légitimité de la viande ne va pas de soi. Ces questionnements moraux fondent une grande diversité d'attitudes à l'égard de cet aliment. Il n'est pas exagéré de voir là un des invariants universels du statut de la viande : les sociétés ont toujours dû proposer des constructions complexes – un ensemble de prescriptions et de proscriptions plus ou moins contraignantes – afin de rendre acceptables la mise à mort des animaux et la consommation de leurs chairs. Ces contraintes pesant sur la production et l'ingestion de viande prennent de nombreuses formes en fonction des lieux et des époques : pour s'en convaincre, il suffit de penser à la ritualisation de l'abattage dans l'islam ou aux jours « maigres » dans l'Occident chrétien médiéval.

En Inde également, la viande est de longue date un aliment dont la production et la consommation sont régulées. Cette régulation renvoie à la dimension à la fois cosmique, sociale et biologique que revêt l'alimentation dans ce pays – j'aurai de nombreuses occasions d'y revenir par la suite. Dès à présent,

retenons simplement que dans l'hindouisme – la religion majoritaire en Inde – les individus se définissent par ce qu'ils mangent. Théoriquement, ils sont ordonnés, au sein de la société et du cosmos, par « castes¹³ » hiérarchisées renvoyant à leur degré plus ou moins élevé de « pureté ». Pour stabiliser cet ordre, ils doivent manger des nourritures qui leur sont appropriées¹⁴. Selon cette règle, les individus considérés comme appartenant à des groupes de rang supérieur s'abstiennent généralement d'aliments carnés alors que ceux considérés comme étant plus bas dans la société sont des mangeurs de viande.

Mais cette distribution hiérarchisée des régimes alimentaires en contexte hindou est fortement simplificatrice. Une telle idéologie est avant tout théorique et relative. Elle n'est consignée dans aucune écriture canonique : en fonction des groupes, les attitudes sont multiples. Au cours de l'histoire, ces conceptions ont également été confrontées à l'arrivée des musulmans et des colons européens. Depuis plusieurs décennies, elles rencontrent les forces du capitalisme mondialisé. On peut alors supposer que de tels bouleversements économiques et culturels, marquant l'entrée de l'Inde dans une forme de « modernité », contribuent à faire évoluer les statuts de la viande. L'urbanisation, la mondialisation, la marchandisation, la croissance économique, l'émergence d'une classe moyenne, etc. : toutes ces dynamiques modifient les relations que les Indiens entretiennent avec un aliment aussi singulier. Comprendre ce qui arrive à la viande dans ce contexte, c'est là tout l'enjeu de cet ouvrage. Il est généralement admis que la croissance économique et l'urbanisation contribuent presque universellement à une augmentation de la consommation de viande et à une intensification de sa production¹⁵. Mais la modernité tend également à diffuser l'idée d'une nouvelle responsabilité des humains vis-à-vis des animaux et à dénoncer les dangers d'une carnivorie excessive¹⁶. Entre le végétarisme rituel hindou et la carnivorie à l'occidentale, entre la vache sacrée et le *beefsteak* issu d'abattoirs industriels, quels choix la société indienne contemporaine fait-elle ?

Une approche spatiale de la viande en Inde

Pour répondre à ces questions, j'ai choisi d'appréhender l'alimentation comme un « fait spatial¹⁷ ». Dans l'État fédéré du Tamil Nadu, situé à l'extrémité sud-est de l'Union indienne (voir la carte 1) et principalement peuplé par le groupe ethnolinguistique des Tamouls¹⁸, j'ai « suivi », sur tout leur parcours, les animaux destinés à devenir de la viande, puis les multiples viandes ainsi obtenues¹⁹. Ce cheminement m'a conduit des pâturages et des fermes vers les marchés aux bestiaux, puis dans les abattoirs et les boucheries et, enfin, dans les restaurants et les foyers. Il m'a également fallu rencontrer des responsables publics, des militants d'associations et des professeurs de sciences vétérinaires. Croisant une approche géographique et une approche ethnologique, l'analyse proposée se fonde sur l'observation et la description de l'organisation matérielle et des pratiques des acteurs rencontrés, sans occulter néanmoins l'étude des discours et des représentations. Dans cette enquête, réalités « matérielles » et réalités « idéelles » du rapport à la viande se voient accorder une attention égale et sont étudiées dans leurs interactions réciproques²⁰. Une autre précision est ici requise : dans cet ouvrage, le terme de « viande » est parfois entendu au sens restreint, parfois étendu à l'ensemble des « produits carnés » – à chaque emploi, le contexte permet de savoir quelle acception est choisie. Les cas du poisson et de la venaison, qui demanderaient des enquêtes spécifiques, notamment au sujet de leurs réseaux d'approvisionnement, sont relativement négligés.



Conception et réalisation : Michaël Bruckert, 2015 (UMR ENEC) ; Fond de carte Tamil Nadu : PY Trouillet (UMR CEIAS)

Carte 1. Inde, Tamil Nadu et district de Theni avec localisation du terrain d'enquête.

Les enquêtes se sont déroulées principalement dans la ville de Chennai (voir la carte 2). La capitale du Tamil Nadu, anciennement appelée Madras, quatrième ville la plus peuplée d'Inde, compte environ 6 millions d'habitants. Chennai se caractérise par la diversité de sa population : diversité religieuse²¹, mais aussi du

point de vue des castes, des professions et des revenus. La population tamoule, jadis considérée comme plutôt conservatrice, y est exposée à un flux croissant de biens, de capitaux, de personnes, d'idées. Le développement d'industries de la sous-traitance 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, d'une nouvelle classe moyenne composée d'ingénieurs, d'entrepreneurs et de gestionnaires. Cette classe moyenne – une terminologie qui mériterait le pluriel – est, elle aussi, diverse. 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 million de roupies²² (entre 2 500 € et 12 500 € environ), ce qui représente environ 13 % de la population indienne en 2009-2010. Loin d'être une réalité objective, cette classe est avant tout un énoncé discursif, une revendication : il est souvent dit que font partie de la classe moyenne indienne celles et ceux qui ne se sentent ni en bas, ni en haut de l'échelle sociale²³. C'est sur les membres de cette classe moyenne résidant à Chennai que s'est concentrée la plus grande part de mon attention. Plus particulièrement, j'ai effectué des observations et des entretiens détaillés relatifs aux pratiques liées à la viande dans trois quartiers distincts, Triplicane, Mylapore et Anna Nagar, qui présentent des contrastes de classes sociales (classes laborieuses, classes moyennes et classes supérieures) et de groupes religieux (hindous, chrétiens et musulmans).



Carte 2. Carte de Chennai avec localisation des quartiers étudiés.

Le deuxième terrain principal a été effectué à Kamachipuram, village agricole de 5 000 habitants, dans le *block*²⁴ de Chinnamanur (district de Theni). Dans cette région, l'élevage d'ovins, de caprins, de bovins, de porcins et de

volailles est pratiqué. Les distinctions de castes (au sens de *jāti*) y sont assez marquées. Dans le village de Kamachipuram, la principale caste (dite « dominante ») est celle des Nadars²⁵ : ce sont avant tout des propriétaires terriens de confession hindoue, mais certains d'entre eux sont convertis au christianisme depuis quelques générations. On y trouve également des castes de « Dalits » (anciens « intouchables ») et des groupes tribaux, très minoritaires. De façon plus secondaire, j'ai effectué des recherches à Chinnamanur (42 000 habitants, district de Theni), gros bourg situé à proximité de Kamachipuram, à Hosur (116 000 habitants, district de Krishnagiri), dernière grande ville tamoule sur la route entre Chennai et Bangalore, et à Pondichéry (655 000 habitants, territoire de Pondichéry), ancien comptoir français au statut politique distinct du Tamil Nadu mais inclus dans l'aire ethnolinguistique de la « culture tamoule ».

Entamons notre parcours. Dans une première grande partie, je propose d'aller à la rencontre des mangeurs, en abordant la question de la consommation de viande. Puis je m'intéresse à la façon dont la viande est « fabriquée », en effectuant un cheminement le long de ses différents réseaux d'approvisionnement. La troisième partie dépasse le cloisonnement entre amont (production) et aval (consommation) : j'y étudie la façon dont la place et les statuts de la viande sont définis, négociés, dans l'espace public, dans l'espace politique et, plus généralement, dans l'espace social²⁶.

1. Morin, 2011, p. 231.

2. Voir par exemple : <http://www.fao.org/wsfs/forum2050/wsfs-forum/fr/> ; consulté le 14 septembre 2015.

3. Sur l'évolution de la consommation de viande en Chine, voir Sabban (1993) ou Watson (2014).

4. Source : FAO, *Food Outlook, Biannual report on global food markets*, mai 2015, p. 49.

5. Parmi les travaux portant notamment sur le végétarisme indien, on peut mentionner Alsdorf (2010 [1962]), Dumont (1966), Mahias (1985) ou Sébastia (2010). Sur la question de la place de la viande en Inde, on peut néanmoins citer Zimmermann (1982), Robbins (1999), Ahmad (2014) ainsi que les contributions au numéro spécial de la revue *South Asia: Journal of South Asian Studies*, coordonné par C. Osella (2008).

6. Le terme « significations » (*meanings*) a été proposé par S. Mintz dans son étude de l'histoire du sucre en Angleterre (2014 [1985], p. 40). Les significations de la viande ne lui sont pas intrinsèques. C'est dans leurs interactions avec la viande que les individus attribuent à cet aliment des significations particulières : les significations dérivent des usages qui sont faits de la viande et, en retour, ces usages réalisent, légitiment, des significations.
7. La chair est un « muscle strié enveloppé d'un tissu conjonctif, de tendons, de nerfs et de vaisseaux sanguins » (Patou-Mathis, 2009, p. 13).
8. Vialles, 2007, p. 198.
9. Sur la dénonciation écologique, voir par exemple Nicolino (2010) ou Thieme (2013). Sur l'argument moral, voir par exemple Foer (2010) ou Iacub (2011).
10. Emel et Neo, 2015, p. 2.
11. Sur les conséquences environnementales de la production de viande, voir le *Meat Atlas* (2014).
12. À ce sujet, voir Barrau (1983, p. 159) et Vialles (1998).
13. Le terme « caste » recouvre deux réalités : les *varṇa* (sk.) et les *jāti* (sk.). Le premier terme renvoie à une vision théorique et organiciste de la société, découpée en quatre ordres : les prêtres (*brahmaṇa*), les guerriers (*kṣatriya*), les marchands (*vaiśya*) et les artisans (*śudra*), auxquels il faut rajouter les soi-disant « hors-castes », anciennement nommés les « intouchables » et se désignant à présent comme les « Dalits ». Le deuxième terme (*jāti*) correspond à la fonction socioprofessionnelle ancestrale : il désigne des groupes endogames, héréditaires, hiérarchisés et localisés, formant une multitude de systèmes régionaux (Landy, 2002, p. 16). Habituellement, c'est cette dernière classification qui est mobilisée par les hindous et les chrétiens convertis.
14. Appadurai, 1981, p. 507.
15. On retrouve cette idée chez P. Pingali, économiste à la FAO (2006).
16. Emel et Neo, 2015.
17. Fumey, 2010, p. 19.
18. Le Tamil Nadu appartient à l'Inde méridionale, dont F. Durand-Dastès évoque les « singularités » : « les langues appartiennent au groupe dravidien », « le système des castes et des parentés conserve des aspects particuliers » et « de forts sentiments identitaires » y sont exprimés (1995, p. 238).
19. Selon une méthodologie d'enquête proposée notamment par le géographe britannique Ian Cook (Cook *et al.*, 2006).
20. Ce positionnement à la fois méthodologique et épistémologique doit beaucoup aux travaux de M. Godelier (2010 [1984]).
21. En 2015, elle compte 81,3 % d'hindous, 9,4 % de musulmans et 7,6 % de chrétiens. Source : <http://www.indiaonlinepages.com/population/chennai-current-population.html> ; consulté le 20 août 2015.
22. Source : http://www.cgdev.org/doc/2013_MiddleClassIndia_TechnicalNote_CGDNote.pdf ; consulté le 18 septembre 2017.
23. Sur la classe moyenne, voir Donner et De Neve (2012).
24. Sous-division administrative d'un district.

25. Ancienne caste « intouchable » de collecteurs de sève de palme, reconvertie principalement dans le commerce et ayant connu depuis l'Indépendance une forte ascension sociale.

26. Le lecteur trouvera, en fin d'ouvrage, trois glossaires explicitant les termes employés : un premier des termes vernaculaires, un deuxième des castes, méta-castes, tribus et titres, et un troisième des plats et préparations culinaires.

PREMIÈRE PARTIE

MANGER LA VIANDE

« Personne n'est autorisé à entrer dans la pièce minuscule et sombre que 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. À cette table polluée, ses fils ont invité des étrangers qui n'étaient sûrement pas des brahmanes¹. »

Ces quelques lignes, écrites par la romancière Bulbul Sharma, nous font entrevoir la complexité du statut de la viande en Inde, et notamment sa capacité à créer le dégoût. La viande est bannie dans la cuisine et sa simple présence a suffi, aux yeux de la grand-mère brahmane, à polluer la table sur laquelle elle était posée. Une attitude comme celle de Dida est-elle commune en Inde ? Ses fils, fréquentant des personnes de castes moins élevées, font apparemment preuve de plus de souplesse. Auraient-ils alors eux-mêmes dégusté les plats de

viande incriminés ? Le cas échéant, peut-être sont-ils emblématiques d'une jeunesse indienne qui tourne le dos au végétarisme ! Par ce rapide tableau familial, Bulbul Sharma réussit à montrer qu'en Inde, le rapport à la viande varie en fonction de la caste, de la génération, du genre, mais aussi du lieu : la même règle ne s'applique ni partout ni pour tout le monde.

Quelles sont alors ces règles ? Essayons dans une première étape d'aborder la viande par sa finalité, à savoir sa consommation, son ingestion. Quelles sont les pratiques qui se rapportent à cette consommation ? C'est au contact de ces mangeurs indiens, dans leurs foyers et dans les restaurants qu'ils fréquentent, que l'on comprendra ce que signifie, dans l'Inde contemporaine, le fait de manger de la viande ou de refuser de le faire. La mise en lumière des différentes significations attribuées à la carnivorie nous permettra ainsi d'éclairer la façon dont les statuts de la viande sont définis et négociés par les mangeurs.

1. Sharma, 2002 [1997], p. 7-8.

CHAPITRE PREMIER

La viande marginalisée

En Occident, l'évocation de l'Inde et de son alimentation va souvent de pair avec deux représentations opposées : d'un côté celle d'un pays strictement végétarien, de l'autre celle d'une société qui, s'enrichissant et se modernisant, verrait sa consommation de viande augmenter mécaniquement. Cette deuxième idée a été théorisée dans les années 1990. Face à l'émergence de nouveaux régimes alimentaires et de nouvelles maladies métaboliques, des chercheurs en nutrition, tels que Barry M. Popkin, ont proposé le terme de « transition nutritionnelle » afin de décrire le passage d'un « modèle nutritionnel » à un autre¹. Si cette notion veut à l'origine décrire tout type de changement d'alimentation à l'échelle de l'histoire de l'humanité, c'est surtout la transition la plus récente, celle ayant affecté au ^{xx}e siècle les pays anciennement industrialisés et tendant à se diffuser aujourd'hui aux pays émergents, qui est au centre du propos. Il y aurait trois phases à distinguer dans la transition en cours : lors d'une première phase, la consommation de céréales (notamment de blé et de riz) augmenterait ; lors d'une deuxième phase, elle diminuerait, mais celle de sucre, de graisses saturées et de protéines d'origine animale (notamment la viande et les produits laitiers) augmenterait ; lors d'une troisième phase, des changements de comportement, liés à une prise de conscience des risques sanitaires inhérents à ce nouveau modèle, contribueraient à inverser ces

tendances. Ce modèle de la « transition nutritionnelle » est proche de celui de la « transition alimentaire² » – terme que je privilégie ici. Étudier la consommation de viande dans l’Inde contemporaine implique de s’interroger sur la réalité de la transition alimentaire dans ce pays.

Une transition alimentaire en Inde ?

UNE FAIBLE CONSOMMATION DE VIANDE

La transition alimentaire indienne peut être étudiée grâce aux statistiques de consommation fournies par l’organisme de recensement gouvernemental (la NSSO ; *National Sample Survey Organisation*). Les évolutions de la consommation des différentes viandes sont-elles conformes au modèle exposé ? Si l’on en croit les données fournies³, l’apport en protéines (animales et végétales) est en baisse depuis les années 1970. En 2009-2010, les Indiens consommaient en moyenne 54,5 g de protéines par jour⁴ alors que l’Organisation mondiale de la santé (WHO) en recommande un minimum de 58 g pour un individu de 70 kg⁵. La consommation de légumineuses (*pulses*) a diminué depuis 2004, représentant dorénavant moins de 10 % des protéines ingérées. La consommation des produits laitiers est, elle, globalement en hausse, surtout dans les classes urbaines et aisées ; ces derniers fournissent aujourd’hui plus de 10 % de l’apport total en protéines et 8 % de l’apport en calories. Leur part dans les calories totales consommées est plus élevée dans les États du Nord-Ouest. Mais les chiffres montrent surtout que la part des viandes, poissons et œufs dans l’alimentation est presque négligeable dans l’ensemble de l’Inde : ceux-ci fournissent 6 % des protéines dans l’Inde rurale et 8 % dans l’Inde urbaine, soit à peine plus de 1 % des calories. Les céréales restent donc largement dominantes dans l’alimentation des Indiens (fournissant plus de la

moitié des protéines et des calories), même si les quantités consommées sont en baisse alors que celles de graisses et de sucre augmentent assez nettement.

La consommation de viande à proprement parler est très faible. Selon les chiffres du NSSO, en 2009-2010, chaque Indien aurait consommé en moyenne 3 kg de viande par personne : 1,70 kg de poulet, 0,70 kg de mouton (*mutton*⁶), 0,50 kg de bœuf⁷ et 0,09 kg de porc. La consommation de poisson, quant à elle, atteindrait 3 kg par personne et par an. Cette faible ingestion de produits carnés, même si elle est probablement sous-estimée, contribue au classement par la FAO de l'Inde à l'avant-dernier rang mondial des pays carnivores, tout juste devant le Bangladesh⁸. Par ailleurs, et même si ces chiffres doivent être utilisés avec prudence, certaines études révèlent que 31 % des Indiens se diraient végétariens⁹ – une autre étude stipule que 33 % des femmes et 24 % des hommes le seraient¹⁰. Il est à noter que cette faible consommation de protéines animales, qu'elle soit contrainte ou volontaire, serait une des causes des importants problèmes nutritionnels que connaît le pays : près de la moitié des enfants de moins de 3 ans souffrent de malnutrition chronique ou aiguë et 79 % de ceux de 6 à 35 mois présentent des anémies ferriprives¹¹.

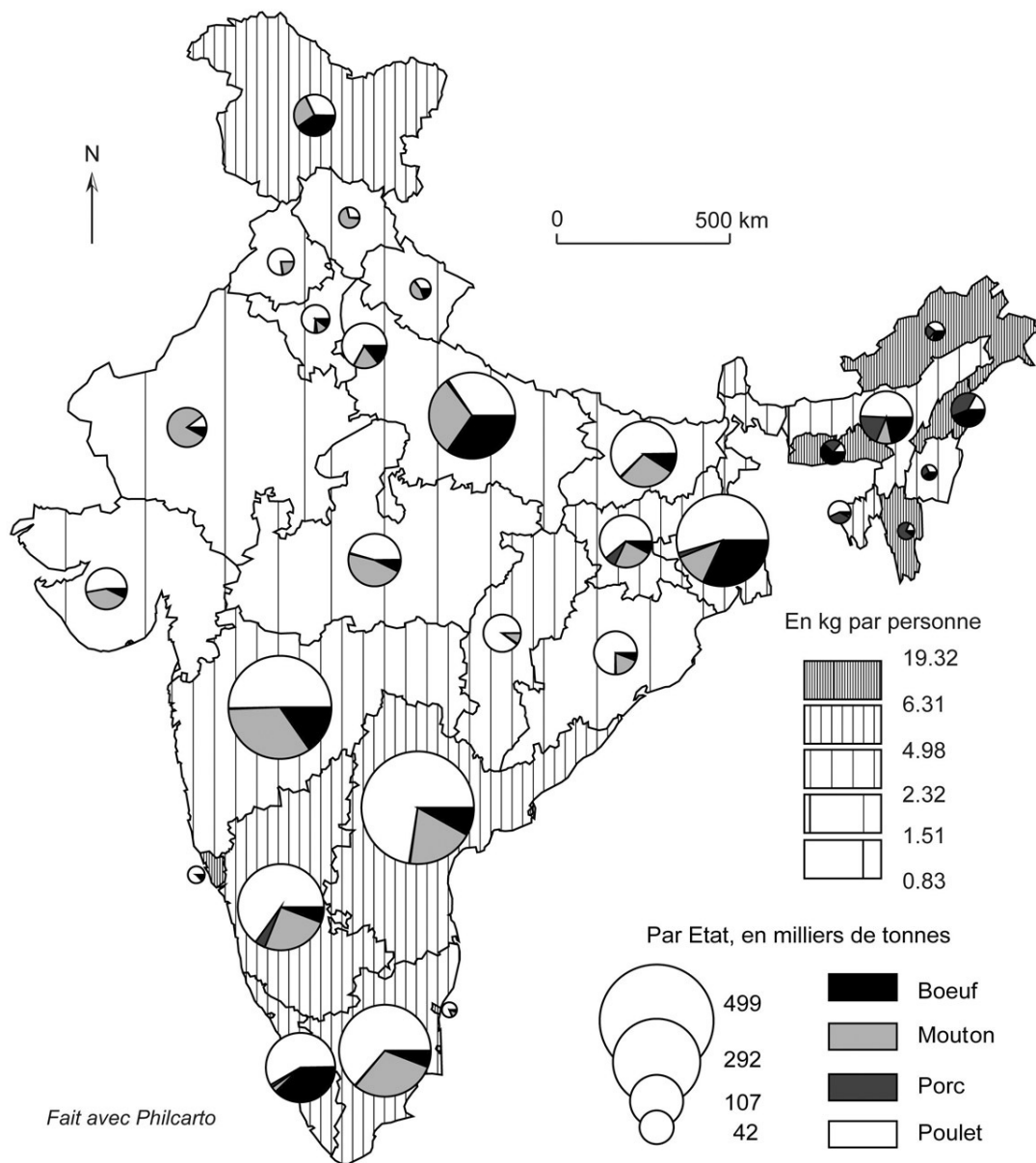
Il n'y a pas de véritable « transition carnée », pas d'envolée spectaculaire de la consommation de viande dans l'Inde actuelle. Mais celle-ci n'en est pas moins en hausse : relativement stable de 1993 à 2004, elle a augmenté entre 2004 et 2009, de plus de 60 % en milieu rural et de plus de 80 % en milieu urbain. Depuis 1993, elle est plus élevée en milieu urbain qu'en milieu rural. La consommation de mouton, elle, a tendance à diminuer, aussi bien en contexte urbain qu'en contexte rural. La consommation de bœuf et de porc est 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. Le poulet est aujourd'hui la principale viande consommée dans le pays.

UNE DISPARITÉ DES CONSOMMATIONS

Les comportements alimentaires sont extrêmement variables à l'échelle du pays. La NSSO a demandé aux personnes interrogées si elles avaient consommé de la viande, du poisson ou des œufs lors des trente jours précédant l'enquête : dans le Rajasthan, sur 1 000 ménages, seuls 140 ont répondu par l'affirmative alors que ce chiffre atteint 986 dans l'État de Tripura (voir la carte 4¹²). Ces contrastes sont confirmés par l'étude des quantités de viande consommées (voir la carte 3¹³). Dans le Nagaland, la moyenne annuelle est de 19,3 kg par personne ; au Gujarat, elle dépasse à peine 1 kg. D'une façon schématique – le Jammu-et-Cachemire mis à part – la carte de l'Inde carnivore est divisée par un axe nord-est/sud-ouest : au nord et à l'est de cet axe, la consommation de viande est réduite et la pratique du végétarisme est plus courante ; au sud et à l'ouest, cette consommation est supérieure et le végétarisme est moins répandu. Les types de viandes consommées aussi varient en fonction des États, laissant apparaître des régimes carnés spécifiques à chaque grand ensemble régional : le poulet apparaît comme étant la viande dominante dans le sud, le mouton est surtout valorisé dans le nord-ouest, le bœuf et le porc le sont dans le nord-est.

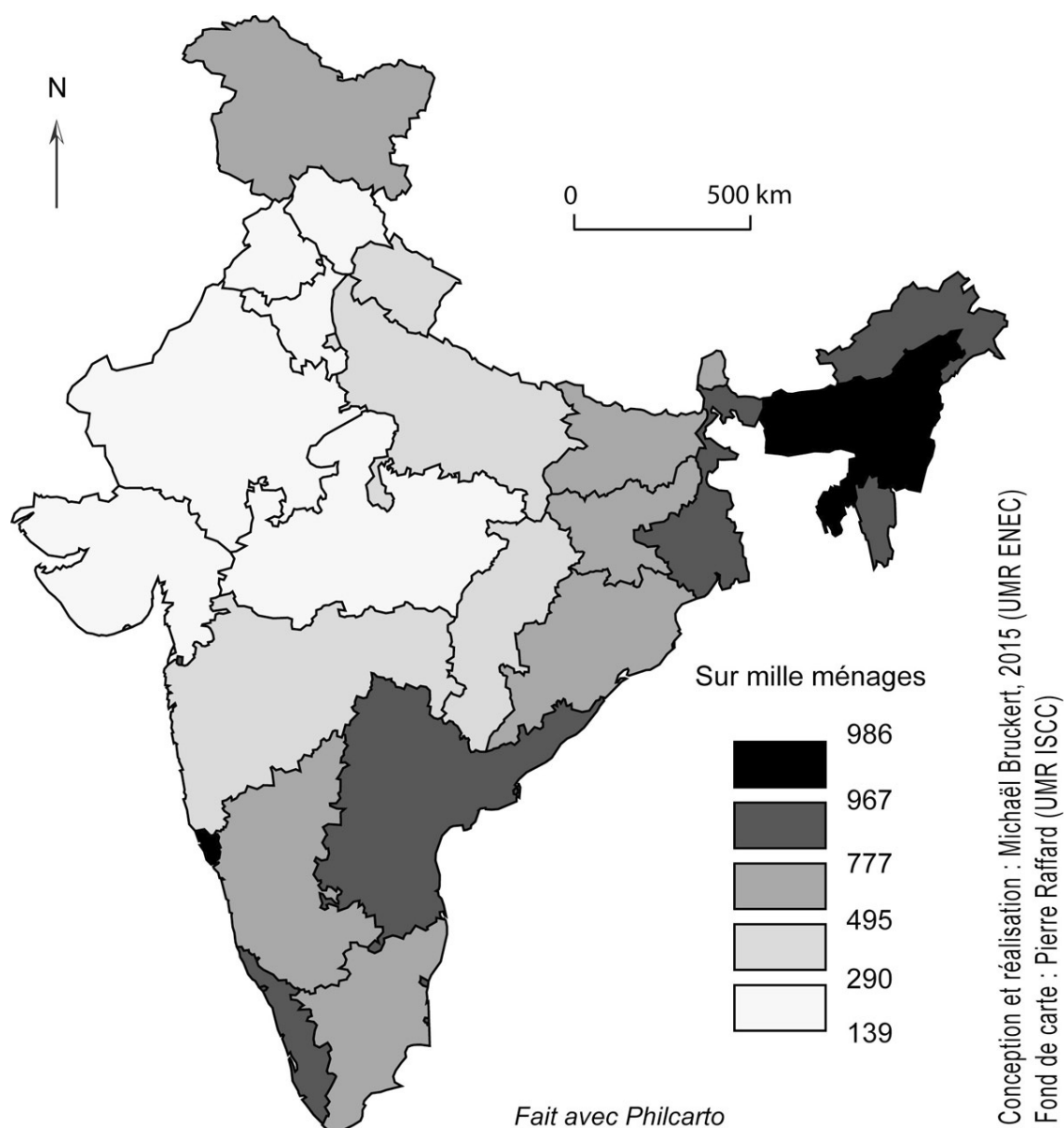
La disparité des consommations carnées est également notable entre classes de revenu : en Inde, plus on est riche, plus on mange de viande. Le décile le plus pauvre en consomme en moyenne 800 g par an contre 6 kg pour le décile le plus riche. De même, les citadins sont plus carnivores que les ruraux (3,9 kg de consommation annuelle moyenne pour les premiers contre 2,5 kg pour les seconds). Dans ces deux cas précis, les statistiques fournies par la NSSO semblent donc confirmer une des hypothèses du modèle de la transition alimentaire : en s'enrichissant et en s'urbanisant, les sociétés mangeraient plus de viande. Mais ce raisonnement a ses limites. Une rapide étude statistique indique une absence de corrélation significative entre, d'une part, des variables comme le revenu moyen ou le taux d'urbanisation d'un État indien et, de l'autre, sa consommation moyenne de viande. Cette absence de corrélation est également flagrante si l'on prend comme variable le taux d'alphabétisation. Autrement dit, ce n'est pas parce qu'un État est plus alphabétisé, plus urbanisé ou plus riche – en d'autres termes, plus « développé » – que ses habitants mangent en moyenne plus de viande. En revanche, certaines variables relatives à

l'appartenance religieuse ou de caste des habitants d'un État montrent des corrélations, négatives ou positives, bien plus robustes. Ainsi, plus le pourcentage de Brahmanes (membres des castes supérieures) est élevé dans un État indien, plus la consommation de viande y est faible. À l'inverse, cette consommation est statistiquement plus élevée dans les États où le pourcentage de musulmans, de chrétiens, de populations tribales ou de membres des castes inférieures est élevé.



Conception et réalisation : Michaël Bruckert, 2015 (UMR ENEC) ; Fond de carte : Pierre Raffard (UMR ISCC)

Carte 3. Consommation annuelle de viande en Inde.



Carte 4. Nombre de ménages indiens ayant consommé de la viande, du poisson et/ou des œufs lors des trente jours précédant l'enquête.

Il ne faut évidemment pas chercher dans cette analyse des causalités directes. Tout juste peut-on établir des corrélations statistiques, des associations spatiales. Mais celles-ci pointent un fait capital : à 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 État socialement composite, ne dit rien sur la consommation individuelle ni sur celle des différentes communautés de cet État : on ne peut passer d'une relation au niveau des territoires à une relation au niveau des individus ou des groupes sociaux. Mais il semble évident que, si on mange moins de viande dans les États où le pourcentage de Brahmanes est le plus élevé, c'est sûrement parce que ces mêmes Brahmanes ont une alimentation très peu carnée, voire végétarienne, et que ce végétarisme exerce une certaine influence sur le régime alimentaire des communautés voisines. Inversement, on peut considérer que la forte présence de musulmans ou de chrétiens implique une consommation moyenne de viande plus élevée à l'échelle d'un État parce que ces groupes consomment plus de produits carnés et que leur régime alimentaire influence celui des autres. Ces hypothèses seront confirmées dans la suite de cette enquête.

La viande n'est pas le seul aliment dont les consommations sont variables spatialement. Plus largement, les différences de consommation de protéines animales en fonction des États sont flagrantes. On constate en effet que, si les habitants du Sud et de Nord-Est de l'Inde mangent en moyenne plus de viande, ils boivent également moins de lait que ceux des autres États. Inversement, le Nord-Ouest du pays mange très peu de viande mais boit plus de lait. Or, le modèle de la transition alimentaire suppose que la consommation des protéines animales dans leur ensemble augmente. L'opposition entre une Inde qui mange plus de produits carnés (et d'œufs) et une Inde qui boit plus de lait bat en brèche cette assertion. La variété des modèles alimentaires des différentes régions suggère là encore l'importance de facteurs culturels dans le rapport que les Indiens entretiennent avec les produits carnés. Derrière la géographie carnée de l'Inde, on devine une géographie religieuse, linguistique, politique, voire ethnique¹⁴. En effet, la consommation de viande connaît des pics dans le Sud, où le groupe ethnolinguistique dravidien est majoritaire et où le pourcentage de Brahmanes est inférieur au reste du pays, et dans le Nord-Est, où chrétiens et bouddhistes, parfois d'origine tribale et appartenant souvent à des groupes ethnolinguistiques sino-tibétain ou austro-asiatique, sont nombreux, voire parfois majoritaires. Inversement, la consommation de viande est minimale et celle de

produits laitiers maximale dans le Nord-Ouest, notamment au Gujarat où l'importance numérique des communautés jaïnes et vishnouites¹⁵ hindoues, ainsi que l'emprise historique du nationalisme hindou, ont de longue date valorisé le végétarisme et les produits issus de la vache.

Il est ici tentant de faire un parallèle entre, d'une part, le modèle alimentaire dominant de chacune des régions d'Inde et, d'autre part, une hiérarchisation entre les aliments habituellement effectuée dans l'hindouisme selon un degré de pureté qualifié de « rituel¹⁶ ». Cette classification renvoie à une typologie reposant sur trois qualités (sk. *guṇa*) : *sāttvika* (sk.), qualité relative à la perfection, au discernement ; *rājastika* (sk.), relative à la vitalité, à la force ; *tāmasika* (sk.), relative à l'obscurité, à la violence¹⁷. Si ces qualités sont distribuées dans les différents aliments, elles le sont aussi au sein des castes : les qualités inhérentes à chaque aliment doivent correspondre aux qualités respectives des individus qui les ingèrent. Ainsi, il est considéré que les Brahmanes doivent favoriser une nourriture *sāttvika* (produits laitiers et sucrés, noix, etc.), les castes martiales (sk. *kṣatriya*) une nourriture *rājastika* (épices, oignon, ail, œufs, viande de mouton, de poulet, etc.), alors que les nourritures classées *tāmasika* (viande de porc et de bœuf, fruits sauvages, substances intoxicantes, etc.) ne peuvent être consommées que par les castes inférieures ou les tribus. Ainsi, si on lit la carte des consommations de protéines animales à la lumière de cette classification, 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 – c'est d'ailleurs dans cette dernière région (parfois nommée *hindu belt*) que la classification en qualités est la plus prégnante. 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 encore assurée. Le modèle de la transition alimentaire achoppe avant tout sur la question de la consommation de produits carnés.

La viande dans l'alimentation au Tamil Nadu

Intéressons-nous à présent à notre principal territoire d'étude : le Tamil Nadu. Sur le plan culturel, cet État est de longue date perçu comme une « région traditionaliste¹⁸ ». Notamment, la grande quête de pureté rituelle des membres des castes supérieures y est souvent pointée¹⁹. Habituellement, ce conservatisme des Brahmanes est associé à la pratique d'un végétarisme rigoureux. Parfois, l'ensemble de la culture alimentaire d'Inde du Sud, et du Tamil Nadu plus particulièrement, est réduit à celle, végétarienne, des Brahmanes de cette région. L'auteure d'origine bengalie Chitrita Banerji évoque « les clichés méprisants sur la cuisine du Sud : [...] toujours végétarienne, nageant dans l'huile de coco²⁰ ». Or, si les castes de Brahmanes du Tamil Nadu sont effectivement végétariennes, leurs membres représentent à peine 3 % de la population²¹. D'autres castes de cet État sont également habituellement considérées comme végétariennes. Il en va ainsi du groupe des Vellalars, propriétaires terriens de haut statut. Au sein de ce groupe, les castes végétariennes portent souvent la distinction de Caiva Vellalars – *caivam* signifiant « végétarien » en tamoul. La caste des comptables, nommée Kanakkupillai, est également souvent mentionnée comme étant végétarienne²², tout comme celles des Komutti Chettiyars (caste de marchands) ou des Choli Acharis (caste d'artisans²³).

Bien qu'incomplète, cette liste met en évidence le faible nombre de castes tamoules revendiquant ou pratiquant une alimentation strictement végétarienne. En effet, les chiffres du recensement indiquent que la grande majorité (plus de 85 %) des habitants de l'État appartient à des castes habituellement considérées comme étant non-végétariennes. Celles-ci sont classées, selon la terminologie officielle, soit comme des *Backward Classes* (BC) – classes ou castes dites « intermédiaires » ou, littéralement, « arriérées » (65 % de la population du Tamil Nadu) – soit comme des *Scheduled Castes* (SC) – littéralement « castes répertoriées », également nommées « intouchables » ou, à présent, « Dalits » (20 % de la population). À ces castes s'ajoutent les *Scheduled Tribes* (ST) ou « tribus répertoriées » (1 % de la population), également mangeuses de viande. Ainsi les végétariens sont théoriquement une petite minorité : le régime

alimentaire des Tamouls ne doit pas être confondu avec celui des seuls Brahmanes ou des membres des castes supérieures. Les statistiques de la NSSO 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 indiquant que seules 8 % des familles se disent végétariennes dans cet État. L'image d'une Inde du Sud plus végétarienne que le reste du pays est également démentie par les chiffres de consommation de viande fournis par la 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. Leur consommation de mouton (1,5 kg) et de poulet (3,2 kg), relativement plus importante que celle de l'ensemble du pays, explique en grande partie cet écart positif. Les consommations qui m'ont été rapportées au sein de la classe moyenne de Chennai sont encore plus élevées : les personnes interrogées en 2012-2013 m'ont dit dépenser en moyenne, chaque semaine, entre 100 et 200 roupies pour la viande (entre 1,5 € et 3 € à cette époque) pour un foyer de quatre personnes. Soit, en fonction du type de viande achetée, entre 5 kg et 15 kg de viande par personne par an²⁴.

Pour autant, si les chiffres de consommation dans cet État 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 État où la population strictement végétarienne est marginale, mais où on mange dans les faits peu de viande, même quand on n'est pas ouvertement végétarien. Alors même que, dès les années 1920, un mouvement politique dit « dravidien » a cherché à affaiblir l'influence des Brahmanes dans la société tamoule, le modèle alimentaire de la population reste très proche de celui des castes supérieures.

UN ACCOMPAGNEMENT CUISINÉ SOUS DEUX FORMES PRINCIPALES

Au Tamil Nadu, les hindous de toutes castes, les chrétiens et les musulmans partagent ce que Patricia Caplan nomme un « répertoire alimentaire tamoul commun²⁵ » centré autour du riz et de quelques sauces d'accompagnement à base de légumineuses, de légumes et d'épices. Cette centralité du riz se retrouve d'ailleurs dans une vaste partie du territoire indien, incluant l'Inde du Sud, la côte Est, les États du Nord-Est et les États himalayens. Dans la plaine du Gange, dans les États du centre et du Nord-Ouest en revanche, c'est le blé qui joue le rôle d'aliment central, là encore accompagné de légumineuses et de légumes. Pour les mangeurs qui ne refusent pas les produits carnés, la portion individuelle de viande par repas dépasse rarement les 50 g à 100 g. En anglais d'Inde, on définit souvent la viande cuisinée comme étant un *side-dish*, une petite préparation servie sur le côté – il faut comprendre par là : à côté du riz ou des galettes. Fonctionnellement (mais non symboliquement), elle est alors équivalente aux légumes, que parfois elle supplée ou remplace. Il est d'ailleurs révélateur de constater que, contrairement au répertoire alimentaire chinois où des « contrefaçons carnées » à base de soja et de gluten viennent imiter la texture, le goût et l'apparence de la viande²⁶, le répertoire culinaire tamoul n'a pas développé de tels substituts. Lors des entretiens, menés aussi bien en contexte urbain que rural, la centralité des végétaux, de même que son corollaire, la place périphérique occupée par la viande, a été régulièrement exprimée. Ashoka, un jeune hindou aisé de caste élevée, au mode de vie pourtant cosmopolite et adepte de la découverte culinaire, considère qu'« au déjeuner, il faut absolument qu'il y ait du riz ». En outre, la viande, quand elle est mangée, ne l'est presque jamais quotidiennement. La très grande majorité des carnivores m'a dit en consommer entre une et trois fois par semaine. Habituellement, la viande accompagne plutôt les repas du midi. Elle est donc non seulement peu présente, mais, même présente, elle reste un accompagnement.

Que mange-t-on alors au quotidien au Tamil Nadu ? Le riz, accompagné d'une sauce nommée *cāmpār* – faite à base de dal (légumineuses décortiquées), de légumes et de tamarin – et éventuellement d'un ou deux plats de légumes cuisinés et d'un *pickle* – condiment acidulé et épicé réalisé à base de fruits – est le repas de base (ang. *meal* ; tm. *cāppāṭu*) pour la grande majorité des individus.

Seuls certains membres d'une classe supérieure et cosmopolite échappent à cette structure. Pour les classes moyennes, que ce soit en contexte urbain ou rural, cette base peut être accompagnée d'une sauce au tamarin (tm. *puḷi kuḷampu*) ou d'un bouillon poivré (tm. *rācam*), de yaourt (tm. *tayir* ou ang. *curd*), nature ou dilué à l'eau, salé et aromatisé (tm. *mōr*), d'une galette frite faite à partir de farine de légumineuses (tm. *appaḷam*) et/ou éventuellement d'une omelette ou d'un plat de viande ou de poisson. D'autres formes de plats, appelés *tiffin*, sont consommés en dehors des repas : parfois considérés comme des encas, ils sont aussi très souvent réalisés à base de riz. Les plus emblématiques d'entre eux sont certainement les *iṭli* (gâteaux cuits à la vapeur à partir d'un appareil fermenté de farine de riz et de haricots *urd*²⁷) et les *tōcai* (crêpes cuites avec le même appareil que les *iṭli*). Dans la majorité des foyers, le repas du midi, et parfois aussi du soir, prend 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 *iṭli*, 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.).

La viande est habituellement achetée le jour même, fraîche (c'est-à-dire non réfrigérée) et coupée en petits morceaux (des cubes de 2 cm à 3 cm de côté) 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, elle est mise à tremper entre dix minutes et une heure, afin d'évacuer toute trace de sang. Une fois égouttée, elle est cuisinée, habituellement par la (ou les) femme(s) du foyer, principalement sous deux formes :

- dans une sauce épicée de type « ragoût », habituellement épaissie par l'ajout de tomates et de chair de noix de coco. Cette préparation est nommée en langue tamoule *karikkūlampu*²⁸ ; on utilise également la dénomination anglaise *gravy* voire *meat curry* ;
- sautée (voire légèrement frite) à la poêle avec de l'huile végétale et des épices ; on appelle cette préparation *kari varuval* (tm.) ou *meat fry* (ang.).



Photographie 1. Cuisson d'un *chicken gravy* dans un foyer hindou de Chennai (S. Guillemin, août 2014).



Photographie 2. *Meal*, comprenant un *chicken gravy*, servi sur une feuille de bananier (M. Bruckert, novembre 2013).

Quelle que soit la recette, la viande est donc toujours cuite dans un contenant, en petits morceaux, avec de nombreux assaisonnements et épices, et pendant une durée suffisamment longue pour permettre aux éventuels restes de sang de totalement coaguler. D'une façon générale, l'évocation de la consommation de chair crue ou pas assez cuite crée le dégoût chez beaucoup d'Indiens. La viande est majoritairement servie avec le riz, quoiqu'elle puisse parfois accompagner les *iṭli* ou les *tōcai*. La viande cuite est, à l'instar de nombreux autres plats, en général consommée en une seule fois. Au Tamil Nadu, rares sont les foyers qui conservent au réfrigérateur une viande déjà cuisinée. S'il reste de la viande préparée pour le repas de midi, celle-ci restera parfois l'après-midi à température ambiante dans la cuisine pour être réchauffée ou servie froide le soir même.

Dans la langue tamoule, « viande » se dit couramment *kari*, quoique le dictionnaire de l'université de Cologne²⁹ précise que ce terme peut aussi désigner du poivre, un plat de légumes cuits (on dira alors *kāykarī*) ou simplement un plat épicé en sauce – c'est probablement ce mot tamoul *kari* qui aurait donné le terme et, ensuite, la classification culinaire, *curry* en anglais³⁰. Le terme tamoul exact pour désigner la viande est *iraicci*, quelquefois utilisé à l'écrit ; rares cependant sont les locuteurs l'employant à l'oral. Certains dictionnaires mentionnent aussi le terme *māmicam*, 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 (*kari*) comme suffixe spécifique. Ainsi, la viande issue du mouton (*āṭu*) se dit *āṭṭukkari*, celle de bœuf *māṭṭukkari*, celle de poulet *kōlikkari*, celle de porc *panrikkari*, etc. On note que le terme *kari* n'inclut cependant pas le poisson : comme en français, le même terme (*mīn*) désigne à la fois l'animal et sa chair.

« VÉGÉTARIEN » VERSUS « NON-VÉGÉTARIEN » : UNE OPPOSITION STRUCTURANTE

Par-delà ces considérations terminologiques, l'étude de la structure du repas montre que domine un modèle végétal, voire végétarien, de l'alimentation – ce que les anglophones nomment *plant-based diet*. Il est d'ailleurs probant de noter qu'en langue tamoule, comme en anglais d'Inde, on définit très souvent les personnes, les régimes alimentaires, les produits ou les restaurants comme étant soit végétariens (tm. *caivam* ; ang. *veg*), soit non-végétariens (tm. *acaivam* ; ang. *non-veg*). La catégorie alimentaire vernaculaire « non-végétarien » – adjectif souvent substantivé dans les discours –, 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, 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. *ireṇṭumē*). Les mangeurs carnivores signifient par là qu'ils sont également parfaitement familiers des repas végétariens. On l'entrevoit depuis le début du propos : il faut distinguer ce que Marie-Louise Reiniche nomme un « végétarisme de fait » d'un « végétarisme d'attribution³¹ » : 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 lui-même multiple : s'il est en partie contraint économiquement, il renvoie également à un modèle alimentaire dans lequel la centralité du riz et l'aspect périphérique des produits carnés sont bien souvent assumés ou revendiqués par les mangeurs.

L'opposition entre les catégories alimentaires « végétarien » et « non-végétarien » structure fortement les représentations, les discours, les comportements et les pratiques. Elle semble omniprésente. La classification des

restaurants entre « végétariens » (voire « purs végétariens » pour préciser qu'ils ne servent pas d'œufs non plus) et « non-végétariens » a été évoquée. On peut également mentionner les sites matrimoniaux demandant aux candidats au mariage de cocher la case « végétarien » ou « non-végétarien » dans leur profil, les compagnies aériennes indiennes demandant de spécifier le régime alimentaire lors de l'achat d'un billet ou encore les logos verts ou rouges apposés sur tous les produits alimentaires pour spécifier si ceux-ci sont respectivement « purs végétariens » ou « non-végétariens ». Loin de n'englober que les humains, cette opposition concerne également les divinités hindoues, elles-mêmes regroupées selon leur régime alimentaire : on distingue d'ordinaire les divinités végétariennes, de statut élevé, d'héritage puranique³² et brahmanique et dont le culte est panindien, et les divinités carnivores, considérées comme populaires ou secondaires, plus diverses régionalement³³. Alors que les premières ne reçoivent que des oblations végétales, les secondes peuvent se voir offrir des sacrifices animaux. En outre, cette opposition doit être comprise comme une mise en tension : les deux catégories sont en dialogue permanent, l'une prenant sens en rapport avec l'autre. Mais un des deux termes semble avoir l'ascendant sur l'autre : la langue pose le végétarisme comme étant la norme, le régime omnivore étant défini par la négative. Autrement dit, le non-végétarisme est englobé dans ce que Reiniche nomme une « idéologie du végétarisme³⁴ ». L'opposition des catégories témoigne donc aussi d'un exclusivisme, voire même d'une hégémonie culturelle (dans son acception gramscienne de domination morale et intellectuelle) du végétarisme des castes supérieures – cette hégémonie sera interrogée par la suite. À plus d'un titre, le végétarisme semble être le paradigme de l'alimentation indienne. Légumes, légumineuses et céréales dominent le repas dans les faits, mais également dans les discours et les représentations : la marginalisation des produits carnés relève à la fois de la pratique et de l'idéologie.

En Inde, la viande semble à de nombreux égards absente du paysage, des écrits et des pensées. L'espace public offre des illustrations de cette marginalisation structurelle : il y a une vingtaine d'années, il était difficile de trouver dans certaines petites villes des restaurants non-végétariens. Plus

révéléateur, en automne 2014, l'émission de télévision *Masterchef*, dans sa mouture indienne, a décidé de ne plus mettre en scène que des plats végétariens³⁵. La viande est aussi absente de nombreux discours, exogènes comme endogènes, sur l'alimentation indienne. Le repas est très souvent considéré comme étant végétarien par défaut. 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 culinaire. Cette « marginalisation discursive » de la viande apparaît aussi en filigrane de certains rapports et programmes nutritionnels. Ainsi, le rapport *Nutritional Intake in India* de la NSSO amalgame souvent la viande, le poisson et les œufs dans une même catégorie, et parfois même ne fait référence qu'aux seules « protéines » (incluant donc les protéines laitières et végétales³⁶). La viande et le poisson ne sont donc pas toujours des catégories alimentaires *per se* : leur part respective étant trop faible, ils sont regroupés pour faciliter la tâche des enquêteurs. Cette négligence quant aux 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 presque jamais dans ses travaux la place de la viande : celle-ci semble même inexistante. Quand elle est évoquée, ce n'est que pour relever une « anomalie » dans le cadre de l'alimentation brahmanique³⁷.

L'absence de la viande de nombreux discours peut être comprise comme un reflet de sa faible place dans les assiettes et les estomacs, mais également comme l'expression quasi performative d'une normativité alimentaire. Un tel modèle est le produit d'injonctions verbalisées, objectivées, réactivées en permanence, mais il témoigne également d'une forme de sens pratique non formulé, d'une conformité à des usages incorporés et partagés par la collectivité au cours du temps. Pour mieux comprendre cette marginalisation de la viande en Inde, ce sont les logiques qui fondent ce modèle et les significations attribuées aux produits carnés qu'il s'agit à présent d'étudier plus en détail.

-
1. Popkin, 1993, p. 139.
 2. Ascher, 2005, p. 101.
 3. Les chiffres de consommation, établis à partir de déclarations de montants dépensés pour l'alimentation à domicile, demandent évidemment à être manipulés avec prudence.
 4. Source : Government of India, NSSO, *Nutritional Intake in India, 2009-2010*, p. 70-71.
 5. Source : WHO, FAO et UNU, *Protein and amino acid requirements in human nutrition*, 2002, p. 243.
 6. En Inde, le terme *mutton* désigne à la fois la viande issue des caprins et celle issue des ovins.
 7. Viande de bovin, au sens large (incluant donc la viande de buffle).
 8. Source : FAO, *The State of Food and Agriculture*, 2009, p. 135-139.
 9. Source : « The food habits of a nation », *The Hindu*, 14 août 2006.
 10. Cette étude est citée par Sébastia, Balagopal et Misra (2013).
 11. Au sujet de la malnutrition en Inde, voir Landy (2006, p. 29) ou Sébastia (2013).
 12. Source : Government of India, NSSO, *Household consumption of various goods and services in India, 2009-2010*.
 13. *Ibid.*
 14. Ce terme ne doit pas faire oublier que les « ethnies » indiennes sont elles-mêmes des constructions politiques.
 15. Les jaïns sont presque tous végétariens et les vishnouites, dévots du dieu Vishnou ou de ses réincarnations, sont souvent considérés comme très orthodoxes sur le plan alimentaire.
 16. Delière, 2004, p. 26.
 17. Pour une présentation détaillée de cette classification, voir Sébastia (2010).
 18. Dumont, 1966, p. 292.
 19. Notamment par Sopher (1980).
 20. Banerji, 2008, p. 56 (traduction personnelle).
 21. Chiffre mentionné par Assayag et Tarabout (2006, p. 497).
 22. Notamment par Viramma et Racine (1995, p. 534).
 23. Beck, 1969, p. 793.
 24. Évidemment, établir une moyenne n'a pas beaucoup de sens dans le cadre d'une enquête réalisée auprès de moins de cent personnes et d'un échantillon insuffisamment représentatif.
 25. Caplan, 2008, p. 140 (traduction personnelle).
 26. Sabban, 1993, p. 85.
 27. *Vigna mungo*.
 28. Le préfixe *kari* (viande) est habituellement remplacé par le nom spécifique de la viande utilisée.
 29. Source : <http://www.sanskrit-lexicon.uni-koeln.de/scans/MWScan/tamil/index.html> ; consulté le 20 septembre 2017.

30. Sur l'appropriation du curry par les Britanniques, voir Collingham (2009, p. 124).
31. Reiniche, 1979, p. 9.
32. En référence aux *purāṇa*, récits et légendes rédigés en sanskrit au cours du I^{er} millénaire de notre ère.
33. Sur cette distinction entre les divinités, voir Trouillet (2010, p. 109).
34. Reiniche, 1979, p. 9.
35. Source : « Masterchef India goes vegetarian », *The Indian Express*, 7 novembre 2014.
36. Source : Government of India, NSSO, *Nutritional Intake in India, 2009-2010*.
37. Khare, 1966.

CHAPITRE 2

La viande et l'impureté

Rejetée par de nombreux Indiens, maintenue dans un coin de l'assiette – ou de la feuille de bananier – par d'autres, conviée à peine plus de deux fois par semaine, en Inde la viande semble souvent susciter la crainte, parfois même le dégoût ou le mépris. Surtout, comme cela a été évoqué par la mention des trois qualités (sk. *guṇa*) prêtées aux aliments, les produits carnés sont souvent associés à la notion d'« impureté ». Quelle réalité ce vocable recouvre-t-il ? En quoi l'ingestion de chair animale peut-elle être considérée comme un acte impur ? Afin de mieux comprendre la position marginale que la viande occupe dans l'alimentation, mais également afin de dresser un tableau plus complexe du statut des aliments carnés en Inde, il faut s'intéresser aux corps des mangeurs et à la façon dont ils se situent dans un ordre tout à la fois cosmique, social et biologique.

L'ethos hindou de l'alimentation

Quelques lignes sont ici nécessaires pour broser à grands traits les principales caractéristiques de ce que l'on peut nommer, avec Max-Jean Zins,

l'« ethos¹ » de l'alimentation en contexte hindou. Il s'agit bien d'un ethos, au sens d'un ensemble relativement diffus mais homogène de règles, de savoirs, de représentations, de catégorisations communes intériorisées et modulables qui orientent les comportements et les pratiques en fonction du contexte, et non de prescriptions et de proscriptions érigées en système par des écritures canoniques (telles qu'elles peuvent exister dans l'islam ou le judaïsme), dictant les principes de licéité des comportements. Car il n'y a pas dans l'hindouisme de doxa à proprement parler, mais plutôt, comme le dit Madeleine Biarreau, « des croyances religieuses ambiantes érigées en évidences universelles² ».

Malgré l'aspect à première vue relatif de ces règles, l'alimentation reste fortement codifiée en contexte hindou. L'anthropologue indien Arjun Appadurai a bien montré que, pour un hindou, manger revient théoriquement à se situer au sein d'un cosmos différencié et hiérarchisé³. Mais il n'y a pas d'organisation du cosmos sans une organisation des humains qui l'habitent – un texte comme le *R̥gveda* (écrit autour de l'an 1000 avant notre ère) explique clairement que la hiérarchisation de la société naît au moment même de la création de l'Univers par le sacrifice du *Puruṣa*, l'homme primordial. La nourriture étant la substance, à la fois biologique et morale, qui connecte les différents niveaux du cosmos, qui relie les humains aux dieux et au milieu, il n'est alors pas étonnant que la hiérarchie des individus soit, à bien des égards, également une hiérarchie des régimes alimentaires. À chaque rang correspondent certaines nourritures convenables. En d'autres termes, l'alimentation est à la fois l'indicateur et l'instrument du positionnement de chacun au sein du cosmos, de la société et de la « matière » (sk. *prakṛti*).

Parmi les nourritures se classant au bas de la hiérarchie, autrement dit celles considérées comme impures, figurent les produits carnés. Il n'y a là pas matière à s'étonner. Dans de très nombreuses sociétés, voire universellement, la viande est un aliment associé à une forme de souillure et de morbidité : elle nécessite la mise à mort d'un animal et la chair obtenue évoque aisément celle d'un cadavre. En conséquence, son ingestion, mais également sa production, sa circulation et sa distribution sont plus ou moins fortement régulées. L'impureté conférée au métier de boucher dans l'Occident médiéval, ou encore l'interdiction proclamée

au VII^e siècle au Japon de consommer de la viande pendant les cérémonies religieuses, témoignent de cette logique⁴. Mais, si toutes les sociétés sont confrontées à l'immuable problème posé par la mise à mort des animaux pour en obtenir de la viande, aucune ne semble avoir jeté l'anathème sur la chair animale autant que l'Inde l'a fait. Pourquoi ce pays présente-t-il ce qui est sans conteste le cas le plus saillant au monde d'un végétarisme pratiqué par une partie importante de la société ? 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 *ahimsā*, se lisant comme une négation de l'idée de mise à mort. Marie-Claude Mahias précise à raison que ce terme se traduit plus précisément par « absence de désir de tuer⁵ ». 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'*ahimsā*⁶ ».

Le végétarisme et l'ordre rituel

LA NOTION D'AHIMŚĀ

Un petit détour est ici nécessaire afin de préciser ce que recouvre théoriquement cette notion d'*ahimsā* et d'en éclairer la généalogie⁷. Son histoire remonte à des temps très anciens : Alsdorf lui voit même des origines pré-védiques⁸. Pendant longtemps, elle ne participe en rien d'une éthique de la non-violence ; tout au contraire, elle constitue plutôt une forme de technique rituelle de protection contre la violence déployée lors de la mise à mort sacrificielle. En effet, dans l'Inde ancienne (autour de 1500 à 1000 av. J.-C.), c'est le sacrifice animal, pratiqué par les Brahmanes, prêtres de cette population agropastorale, qui est au cœur même de l'ordre politique et religieux. Ce n'est qu'après l'émergence des grandes philosophies concurrentes au brahmanisme que la

notion d'*ahiṃsā* voit sa signification et son usage évoluer. Vers 600 av. J.-C., un vaste mouvement spirituel réformateur, dont le bouddhisme, le jaïnisme et certaines formes de renoncement à la vie mondaine sont les principales composantes, s'oppose alors radicalement à la suprématie des Brahmanes et, parmi d'autres griefs, reproche à ces derniers les sacrifices qu'ils pratiquent à grande échelle. Au départ, la conception de l'*ahiṃsā* mise en avant par ces nouvelles philosophies n'a pas partie liée avec le végétarisme. Le Bouddha lui-même n'est pas végétarien et n'interdit pas la viande à ses fidèles ; les moines jaïns, quant à eux, peuvent accepter de la viande en offrande. Pour les « renonçants » (sk. *sannyāsin*), c'est-à-dire ceux qui cherchent à sortir d'une société fondée sur le rituel sacrificiel, l'abandon de viande est surtout vu comme une pratique ascétique apportant un échauffement intérieur (sk. *tāpas*) similaire à celui que provoquent le feu du sacrifice et, sur un mode mineur, la carnivorie. Mais la multiplication de ces hérésies, leur valorisation de l'*ahiṃsā* et leur promotion de la compassion à l'égard des autres créatures menacent de faire passer les Brahmanes pour des bourreaux sanguinaires. Craignant de perdre leur statut supérieur d'intercesseurs entre les humains et les divinités, ces derniers se livrent alors à une surenchère dans la quête de la pureté : ils s'emparent progressivement de l'idéologie de l'*ahiṃsā* et la réintègrent dans l'ordre mondain. Dès 500 av. J.-C., certains textes brahmaniques comme les *Lois de Manu* attestent de l'émergence progressive de cet idéal, même si les prescriptions sont souvent contradictoires. Au fil des siècles, cette notion évolue et participe de l'émergence du végétarisme comme modèle alimentaire des castes supérieures. En effet, une des implications de cette acception de l'*ahiṃsā* est l'idée de souillure absolue que constitue le contact avec la mort. En conséquence, la chair animale véhicule une pollution extrême : comme l'affirme Louis Dumont, « manger de la viande, pour l'Hindou végétarien, c'est manger du cadavre⁹ ». Le végétarisme trouve donc sa place au plus haut rang de la hiérarchie, dans un système dans lequel l'opposition entre le pur et l'impur rendait déjà compte de l'organisation en castes. Dit plus simplement, alors que le sacrifice garantissait autrefois la supériorité et la pureté des Brahmanes, c'est ensuite le végétarisme qui a joué ce rôle.

L'*ahimsā* naît dans le nord de l'Inde actuelle puis se propage lentement vers le sud, avec l'expansion spatiale du brahmanisme. Historiquement, la diffusion de ce modèle alimentaire est renforcée par certains courants réformateurs de l'hindouisme. Le principal apport a été le développement et l'extension géographique, à l'époque médiévale, du *vaishnavisme* (vishnouisme), mouvement de dévots du dieu Vishnu et de son avatar Krishna, faisant de la préservation de la vie une valeur cardinale. Cette secte est aujourd'hui très présente dans le nord-ouest du pays, notamment dans l'État du Gujarat. Par la suite, le mouvement de la *bhakti*, visant une universalisation du salut par la dévotion, contribue, lui aussi, à la diffusion du modèle de vie promu par le vishnouisme, notamment au Bengale. À la fin du XIX^e siècle, des mouvements réformistes hindous, comme l'Arya Samaj ou le courant néo-shivaïte tamoul, se donnent pour tâche de promouvoir le végétarisme, notamment au sein des basses castes ou des populations tribales. On peut alors aisément conjecturer que le végétarisme n'a conquis une masse importante de pratiquants qu'il y a à peine deux siècles. Souvent, ces mouvements constituent des formes de résistance au pouvoir colonial. 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. Plus récemment, le nationalisme hindou, visant des objectifs politiques et idéologiques, cherche également à promouvoir le régime végétarien comme un emblème de l'identité hindoue.

On le voit, en Inde le végétarisme ne relève pas seulement d'une quête éthique ou de pureté à l'échelle individuelle : il est aussi mobilisé dans des stratégies statutaires et des manœuvres politiques. Avant tout, le végétarisme est une pratique des hautes castes cherchant à se distinguer des autres. Mais il a aussi pris la forme d'un discours normatif s'appliquant à l'ensemble de la société, quel que soit le niveau de pureté des individus. Pour Dumont, le végétarisme s'est imposé à la population hindoue tout entière « comme forme supérieure de l'alimentation et constitue dans l'Inde contemporaine [des années 1960] une des normes essentielles relatives à l'alimentation et au statut¹⁰ ». Cette formule a le mérite de fournir un schème explicatif pour un ensemble d'attitudes relatives à la recherche de la pureté par les membres des

hautes comme des basses castes. Cependant, on peut également lui reprocher, comme l'ont fait de nombreux auteurs, de réduire l'intégralité des prescriptions propres à la société hindoue à celles du seul hindouisme pratiqué par les Brahmanes¹¹. Car, on le verra par la suite, le registre de cette pureté dite « rituelle » n'est pas le seul sollicité dans l'attribution d'un statut aux différentes viandes.

LE VÉGÉTARISME : UNE CONCEPTION DE LA PURETÉ

Il est cependant difficile de contester la supériorité, même relative, attribuée en Inde à un régime végétarien très souvent considéré comme étant le plus pur (tm. *paricuttamāṇa*) sur le plan rituel. Très majoritairement, les membres des castes supérieures sont végétariens, notamment au Tamil Nadu. Cela se constate notamment sur les sites internet matrimoniaux, comme *tamilmatrimony.com* : les candidat/es au mariage indiquant leur appartenance à des castes supérieures (castes de Brahmanes ou de Vellalars) mentionnent également en général leur régime végétarien. La plupart d'entre eux/elles précisent également qu'ils/elles cherchent un/e conjoint/e de la même caste et étant également végétarien/ne. Pour les hautes castes, la pureté est donc théoriquement maintenue à la fois par l'alimentation et par l'alliance, par la commensalité et le connubium.

Le discours des hautes castes sur la pureté du régime végétarien a fait l'objet de nombreux travaux¹². Notons juste que cette rhétorique peut prendre plusieurs formes. Parfois, le régime végétarien est envisagé comme permettant une plus grande proximité avec le divin. Ainsi, un jeune Brahmane du Rajasthan 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, c'est que dieu nous a donné une nourriture qui est purement végétarienne. C'est comme un arbre : nous recevons juste tout d'un arbre. » Dans d'autres cas, un lien est établi entre la pureté du régime végétarien et un rang moral supérieur. Une femme brahmane de Chennai m'a ainsi clairement affirmé que les pratiques végétariennes de sa caste attestaient de leur état de développement plus avancé.

Pour elle, sa caste est supérieure à tous les groupes non-végétariens, étrangers ou locaux : elle dépeignait les Occidentaux et les membres des castes inférieures comme des « bêtes » succombant à leurs pulsions, assoiffées de viande, d'alcool et de sexe. Ainsi, le végétarisme, dans sa quête de pureté, constitue, dans les termes de Marie-Claude Mahias, « la norme qui permet de classer les régimes alimentaires et les hommes¹³ » : il indique et participe d'un statut élevé.

Les historiens ont mis en évidence la pratique de l'abstinence de viande dans de nombreux groupes sociaux. Marcel Detienne montre par exemple que, chez les Pythagoriciens, le choix du végétarisme apparaît comme étant moral et spirituel, car il est articulé à un respect de la vie des animaux et à une philosophie de la métempsycose, mais qu'il possède également une signification sociale et politique, car il se présente aussi comme un refus du sacrifice, geste fondateur de la cité¹⁴. Au sujet du catholicisme médiéval, Massimo Montanari explique que le refus temporaire ou définitif de consommer de la chair animale obéit également à des motifs complexes : la renonciation d'ordre pénitentiel à un plaisir se combine à une forme de pacifisme hérité de la philosophie grecque et hellénistique, ainsi qu'à un rejet de l'image païenne que la mise à mort animale continue à véhiculer¹⁵. Dans chacun des cas, ce sont bien à la fois l'abattage des bêtes et l'ingestion de leur chair qui sont condamnés, mais pour des raisons diverses et souvent entremêlées. Dans le cas de l'Inde, le régime végétarien des Brahmanes apparaît comme étant à la fois social – il permet de se définir comme une caste supérieure – et moral – il s'inscrit dans une cosmologie et dans une ontologie. Le problème de la mise à mort animale y est résolu par l'évacuation radicale de l'alimentation carnée : ce qui est issu d'un animal mort est fondamentalement impur. Mais, à cette première distinction normative de pureté entre nourritures végétariennes et nourritures non-végétariennes, vient s'ajouter, pour les hindous carnivores, une deuxième distinction : une hiérarchisation de pureté entre les différents aliments non-végétariens. Cette gradation de la pureté au sein même des aliments carnés incite à relativiser l'importance du seul refus de la mise à mort dans l'attribution de qualités différenciées aux nourritures. Les systèmes hindous de classification des viandes ne sont pas uniquement construits

sur la notion d'*ahimsā* : ils renvoient également à une conception morale d'un monde animal lui-même ordonné.

La hiérarchie hindoue des aliments carnés

DU MOINS IMPUR AU PLUS IMPUR

Le régime omnivore, lui aussi, répond à des règles de refus et d'acceptabilité qui varient en fonction des époques, des régions, des castes, des mangeurs, etc. Au plus haut dans l'échelle de la pureté figurent les œufs (tm. *muṭṭai*) et le poisson (tm. *mīṇ*) : ce sont les nourritures non-végétariennes les plus acceptables pour les hindous. En effet, aucun des mangeurs de mouton et de poulet rencontrés au Tamil Nadu ne m'a dit s'abstenir d'œufs ou de poisson pour des raisons de pureté. L'appartenance des œufs à la catégorie « non-végétarien » s'impose sans hésitation – quoique ceux-ci ne soient jamais considérés comme de la « viande ». Les boulangeries et pâtisseries précisent toujours, à destination de la clientèle de castes supérieures, si des œufs sont présents dans leurs préparations. Mais les habitudes changent et, quand un seul produit non-végétarien est mangé par des Brahmanes, il s'agit surtout des œufs, principalement bouillis, cuits en omelette ou incorporés dans des gâteaux. Une nouvelle catégorie alimentaire apparaît : certains Brahmanes de classe sociale élevée se définissent comme *eggetarian*. Cette pratique est plus commune au sein des jeunes générations. Parfois, les mères de castes brahmanes ne cuisinent des œufs que pour leurs enfants.

Le cas du poisson est différent. Je n'ai rencontré au Tamil Nadu aucun mangeur qui faisait de cet aliment l'unique chair animale consommée : les ichtyophages tamouls sont aussi des mangeurs de poulet ou de mouton. Ce n'est pas le cas partout. Parmi les Brahmanes du Bengale occidental, mais également d'Orissa, du Bihar ou du Cachemire¹⁶, nombreux sont ceux refusant la chair des

animaux terrestres mais mangeant quotidiennement du poisson. Mais, pour ces Brahmanes, cet aliment, issu d'un animal dépourvu de sang et de chaleur, appartient à la catégorie « végétarien » : il y est même parfois nommé la « courge » ou la « banane » de la mer. Ce statut d'aliment végétarien attribué au poisson rappelle, dans une certaine mesure, celui qui lui était accordé dans l'Europe médiévale où il intégrait les repas des jours maigres. Dans d'autres cas, c'est parce qu'il est pêché dans les eaux sacrées du Gange que le poisson peut être considéré comme pur¹⁷. Ce statut que certains Brahmanes confèrent au poisson illustre bien la variabilité des catégories alimentaires. Dans certaines régions indiennes, la prétendue supériorité rituelle des œufs et du poisson sur les viandes à proprement parler est infirmée. Certains groupes refusent ainsi les œufs alors même qu'ils mangent du mouton, comme les Pandits du Cachemire ; d'autres sont non-végétariens mais rejettent le poisson¹⁸. Dans ce dernier cas, ce serait à la fois sa ressemblance avec le serpent et la forte odeur de sa chair qui seraient le vecteur implacable de sa non-comestibilité. Les différences de statut des produits non-végétariens en fonction des contextes géographiques, des groupes sociaux, des mangeurs, voire même des milieux d'où ces produits sont issus, tendent à relativiser l'idée d'une hiérarchie englobante de la pureté.

Plus bas sur l'échelle de la pureté vient la viande issue de la chèvre et du mouton (tm. *āṭṭukkari* ; ang. *mutton*). Ce rang, malgré tout relativement élevé, semble justifié par un principe bien connu des anthropologues : il est moins impur de manger de la viande d'un animal herbivore que celle d'un animal omnivore, carnivore ou – comble de l'infamie – carnassier. Pour certains Brahmanes, notamment au Cachemire ou au Népal, c'est la seule viande acceptable. Au Tamil Nadu, je n'ai cependant rencontré personne pour qui le mouton soit le seul aliment carné.

Le statut de la viande de poulet (tm. *kōḷikkari* ; ang. *chicken*) a, lui, beaucoup évolué ces dernières décennies. Longtemps, cette viande a été confinée à un rang très bas. Les textes anciens précisent que les volailles, vivant trop près des humains, ne fournissent pas des chairs acceptables¹⁹. Plus précisément, c'est le régime alimentaire omnivore de ces volatiles qui semble problématique : se nourrir de vers et d'insectes rendrait la chair impure. Cette proscription est

généralement respectée jusqu'aux années 1980 : d'après la géographe Molly Debysingh, le poulet était alors consommé principalement dans des villes peuplées de musulmans et de sikhs²⁰. Chitrita Banerji considère même qu'au XIX^e siècle les hindous rejetaient cette volaille précisément parce qu'elle était mangée par les musulmans et les chrétiens²¹. Aujourd'hui, ce rejet a presque totalement disparu : tous les non-végétariens rencontrés au Tamil Nadu en mangent. La hiérarchie entre poulet et mouton semble même dans certains cas s'inverser : au sein d'un couple de caste supérieure (Arora), originaire d'Inde du Nord et installé à Chennai, la mère, dévote de Krishna, est totalement végétarienne tandis que le père considère le poulet comme la seule viande acceptable.

La viande issue du cochon domestique (tm. *panrikkari* ; ang. *pork*) est à présent bien inférieure au poulet dans la hiérarchie. Là encore, c'est le régime omnivore de la bête qui semble rédhibitoire : animal éboueur, soupçonné parfois de manger des excréments, sa chair est largement considérée comme impure. Pour Frederick J. Simoons, c'est également le mépris habituel dont les civilisations pastorales font preuve à l'encontre du cochon qui expliquerait ce rejet²², lequel n'aurait aucun lien avec la présence millénaire de l'islam, dans la mesure où la prohibition rituelle existait avant l'ère musulmane. Parmi les hindous rencontrés, seul un faible nombre m'a confié manger du porc. Cette consommation est très souvent associée à des pratiques de groupes inférieurs : dans la région de Chinnamanur au Tamil Nadu, les communautés s'y adonnant sont les tribus élevant des cochons (les Kal Ottars) et les castes de Dalits (l'ancienne tribu sédentarisée des Tombars, les Paraiyars et les Chakkiliyars). Cependant, de nombreux membres de la caste intermédiaire des Mukkulathors m'ont dit que les hommes de leur communauté en consommaient à présent de plus en plus souvent, preuve peut-être d'une future mobilité ascendante de son statut. Pour les musulmans en revanche, cette viande reste ignoble : mes enquêtes l'ont confirmé sans surprise. Pour les chrétiens, la situation est plus équivoque. Nombreux sont ceux mangeant du porc. Cependant, certains m'ont dit considérer cette viande comme infâme : « Nous n'osons même pas en parler » m'a dit un protestant. Un jeune homme catholique m'a raconté que sa

mère lui interdisait même de passer devant des boucheries porcines : un démon risquerait de s'emparer de son esprit. Souvent, pour justifier ce tabou, les chrétiens invoquent l'épisode des Évangiles dans lequel Jésus fait entrer des esprits démoniaques dans un troupeau de porcs qui se précipite ensuite dans la mer²³.

Si la viande de charogne est très basse dans la hiérarchie de la pureté, celle de petit gibier (corbeaux, rats, chauve-souris, varans, etc.) a un statut ambivalent. Très nombreux sont ceux la refusant complètement, tandis que d'autres lui confèrent des propriétés médicinales. Les classifications varient fortement en fonction des individus et des modes de vie (notamment de l'alimentation) des animaux concernés. Du fait de la stricte législation pesant sur la chasse, la consommation de petit gibier est aujourd'hui marginale. Ce qui n'est pas le cas d'une autre viande considérée comme très impure : le bœuf.

LE BŒUF : PAROXYSMES DE LA SOUILLURE ?

Le statut de la viande bovine (tm. *māṭṭukkari* ; ang. *beef*) est nettement inférieur à celui de la viande de porc : un mangeur de porc pourra refuser le bœuf, mais un mangeur de bœuf sera très souvent également un mangeur de porc. Pour beaucoup d'hindous non Dalits, la viande de bœuf représente une abomination – c'est même le parangon de l'aliment considéré comme impur en milieu hindou. Quand certaines personnes me disaient manger « toutes les viandes », cela signifiait souvent qu'elles ne mangeaient que du poulet, du mouton et du poisson. À la question « Mangez-vous du bœuf ? », nombreux répondaient par une moue dégoûtée, voire scandalisée. L'expression « viande de bœuf » n'est parfois même pas prononcée.

Il est pourtant faux de prétendre, comme le fait Alsdorf, que les hindous ne mangent du bœuf « en aucun cas²⁴ ». En effet, une grande majorité des Dalits, au Tamil Nadu en tout cas, en mange. Si bien que, dans les discours, cette pratique est très souvent associée à l'intouchabilité. Mais, même au sein des groupes de Dalits, une hiérarchie distingue mangeurs et non-mangeurs de bœuf : la caste des

Pallars marque sa différence, et donc sa supériorité, avec celle des Paraiyars en se targuant de n'en pas manger²⁵.

Ce rang très bas conduit parfois à un véritable déni de consommation. Alors que je discutais avec une famille de Dalits dans le village de Kamachipuram, la grand-mère s'est fait tancer par son fils pour m'avoir dit ouvertement qu'ils consommaient de la viande bovine. La colère et la honte n'ont été émoussées que quand je leur ai certifié que j'en mangeais et que cette viande est la plus prisée d'entre toutes dans mon pays. En niant leur consommation, les Dalits cherchent souvent à mettre en avant leur respectabilité aux yeux des membres des castes supérieures pour qui les catégories de la pureté importent beaucoup plus dans les choix alimentaires. Très souvent, les mangeurs de bœuf sont considérés comme des pauvres non respectables : impureté rituelle et impureté sociale sont associées. Manger du bœuf, ce n'est pas seulement aller 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.

La proscription de la viande de bœuf a évidemment partie liée avec la notion de « vache sacrée », élément incontournable de l'imaginaire occidental au sujet de l'Inde. Contrairement à la viande de porc qui, elle, est impure du fait de la souillure de l'animal vivant, la viande de bœuf est rejetée du fait de l'attribution d'une certaine « sacralité » à la vache – une sacralité qui doit être comprise comme une construction historique, religieuse et politique qui a abouti à des comportements et des discours homogènes pour un nombre important d'hindous de castes intermédiaires et élevées. La sacralité de la vache découle de la rencontre entre deux éléments : l'importance économique et rituelle du bétail dans la civilisation védique et l'émergence, plus tard, de la notion d'*ahimsā*. À l'époque védique, voire même pré-védique, comme certainement dans toute l'aire indo-européenne, les bovins (des zébus dans l'aire indienne) sont une source de viande, de lait et d'énergie tout autant qu'ils sont un signe de richesse, un symbole de pureté, un vecteur de bons augures. Le *Rgveda* expose la relation mystique unissant la vache à l'Univers²⁶. La dimension rituelle des bovins fait d'eux les animaux de référence pour le sacrifice : les premiers Brahmanes sont alors à la fois les gardiens des troupeaux, les responsables de leur mise à mort

cérémonielle et des consommateurs de la viande ainsi obtenue²⁷. Ce n'est qu'après l'émergence de la notion d'*ahimsā*, et la conversion subséquente des Brahmanes au végétarisme, que le statut de cette espèce évolue. Si les sacrifices de bovins et la consommation de leur chair perdurent encore pendant de nombreux siècles, la proscription se généralise à une grande partie de la population hindoue à partir du iv^e siècle²⁸ et se cristallise sur la femelle. Historiquement, la sacralisation de la vache suit une voie parallèle au déploiement du végétarisme : elle est renforcée notamment par la diffusion du culte de Krishna à l'époque médiévale, par la rhétorique de Gandhi qui fait de la protection des bovins le symbole de l'essence de l'hindouisme, et par l'affirmation du nationalisme hindou dès l'époque coloniale.

Lors des entretiens effectués, c'était principalement l'aspect divin de la vache qui était mis en avant pour expliquer le refus d'en manger la chair. « La vache est comme un dieu (tm. *kaṭavuḷ*), donc nous devons la traiter comme un dieu » m'a-t-on 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 ! ». Pour les Dalits aussi, la vache est d'une certaine façon considérée comme « sacrée » : on lui rend un culte et on prête à ses produits (laits, excréments) une forte valeur rituelle. Mais cette prise en compte de la sacralité des bovins n'empêche pas forcément la consommation de leur chair.

En Inde, le terme *beef* peut désigner à la fois la viande issue des bovins au sens strict du terme (espèce *Bos taurus*²⁹) et celle issue des buffles (*Bubalus bubalis*). La langue tamoule permet théoriquement une distinction entre *pacumāṭukkari* (littéralement : viande de bovin au sens strict) et *erumaikkari* (viande de buffle) mais, dans les faits, aucun locuteur ne l'opère. Cette absence de distinction sémantique renvoie à une absence de distinction rituelle : très souvent, les souillures respectives de la viande de bovin et de la viande de buffle sont équivalentes. Quand on rejette l'une, on rejette habituellement aussi l'autre. Alors même que certains Tamouls mangeurs de bœuf affirment que seuls leurs voisins Malayalis³⁰ mangent du buffle, de nombreuses boucheries servent

parfois indistinctement ces deux viandes. Cette constatation de similitude de statut, telle qu'elle est effectuée au Tamil Nadu, n'est en revanche pas forcément généralisable à l'ensemble de l'Inde : il semble que, dans d'autres régions, une hiérarchie existe parfois entre ces deux viandes, la viande de bovin étant considérée comme inférieure à celle de buffle³¹. Mais cette légère nuance ne doit pas occulter la diffusion de la proscription à l'encontre de la première vers la deuxième.

Cette assimilation des deux types de viandes peut paraître surprenante dans la mesure où ces deux espèces animales n'ont pas le même statut. Théoriquement, le buffle vivant a une position rituelle bien inférieure aux bovins. Il apparaît même porteur de caractéristiques néfastes. Considéré comme sale (il se roule dans la boue) et porteur de mauvais présages, il est souvent associé à la maladie et à la mort. Les hindous de haute caste d'Inde du Nord assimilent sa peau noire à la couleur foncée des populations méridionales, vues comme étant inférieures. Dans la mythologie, le démon Mahiṣa prend l'apparence d'un buffle ; Yama, le dieu de la mort, se sert de cet animal comme monture. Le caractère non sacré, voire malfaisant, du buffle fait encore aujourd'hui du mâle un animal propice au sacrifice, principalement parmi les populations tribales et Dalits, ainsi que dans le cadre du culte de la déesse Shakti dans le nord-est du pays. Cette différenciation de statut rituel se double d'une différenciation de statut juridique – la deuxième découlant en partie de la première : l'abattage des bovins (au sens strict), notamment des femelles, est beaucoup plus réglementé que celui des buffles – j'y reviendrai plus longuement. 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, au domaine céleste ; la deuxième, aisément abattue voire sacrifiée, est affiliée au domaine chthonien. Mais la chair issue de leur mise à mort est rarement distinguée : rapport d'homologie entre le statut des viandes mais d'opposition entre celui des animaux.

UNE CHAÎNE DES ÊTRES

Cette classification des espèces animales et des viandes qui en sont issues pose des questions quant à ses fondements. Des travaux d'anthropologie structurale, comme ceux de Claude Lévi-Strauss, ont montré que le regroupement des choses et des êtres dans des catégories permet à l'être humain d'introduire de l'ordre dans un Univers apparaissant instable et chaotique³². Les restrictions relatives à la consommation de chair animale renverraient donc à l'ordonnancement d'un réel discontinu en un système de dénominations et de classifications qui prend sens en relation avec une représentation à la fois sociale et cosmique du monde. Selon Edmund Leach, quelles que soient les sociétés étudiées, les animaux considérés comme trop proches (animaux domestiques), ainsi que ceux qui sont trop éloignés de l'espace humain (animaux sauvages non soumis au contrôle des humains, carnassiers, etc.) sont en général bannis de l'alimentation³³. Cette distinction entre des espèces culturellement comestibles et des espèces culturellement non comestibles peut être comprise comme une façon d'apporter une réponse au problème moral posé par la mise à mort des animaux : seules certaines bêtes sont éligibles, sous condition, à l'abattage et à la consommation humaine.

Dans la pensée indienne, nous n'avons pas seulement affaire 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, d'une gradation du vivant. En effet, dans la pensée indienne, comme dans de nombreuses autres cosmologies (en Chine, dans l'Europe de l'Époque moderne, etc.), les espèces animales, rangées de la plus appréciée à la plus méprisée, sont les maillons de ce que Jean-Claude Galey nomme une « chaîne continue³⁴ ». Pourtant, l'Inde présente plusieurs particularités : la hiérarchisation des viandes ne correspond pas forcément à la hiérarchisation des animaux dont elles sont issues, on l'a vu dans le cas de la vache et du buffle. La hiérarchisation indienne renvoie en fait surtout à une classification des espèces propices au sacrifice ainsi qu'à la vénération des bovins : pour les castes intermédiaires, boucs, béliers et coqs sont des victimes sacrificielles plus appréciées que porcs ou buffles³⁵, alors que les bovins au sens strict ne peuvent être mis à mort. De plus, cet ordonnancement

des viandes est aussi d'ordre rituel, et non pas uniquement diététique ou gustatif, comme c'est le cas dans d'autres cosmologies. Les conceptions du monde animal ne concernent donc pas partout les mêmes registres de la pratique. En fait, plusieurs hiérarchies cohabitent dans la pensée indienne, car la hiérarchisation des viandes selon un gradient de pureté n'empêche pas l'existence de classifications diétético-médicales que j'expose plus loin. 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 », mais une chaîne non linéaire, car ramifiée, dédoublée, enchevêtrée.

Alimentation carnée et hiérarchie sociale

UNE SEGMENTATION ENTRE GROUPES SOCIAUX

La hiérarchisation des viandes apparaît comme le symétrique 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'opérer une distinction entre des groupes. Ce discours sur l'analogie entre la pureté des mangeurs et celle des régimes alimentaires semble en fait fonctionner dans les deux sens. Dans un premier sens, c'est le régime alimentaire qui vient légitimer la caste. Selon cette logique, parfois mise en avant par les Brahmanes, certains individus sont impurs parce que leurs habitudes alimentaires le sont, et s'ils sont eux au sommet de la hiérarchie, c'est parce que leur propre régime alimentaire est pur. Un tel discours est parfois repris par des membres de castes inférieures. Les mythes d'origine de certaines castes de Dalits (les Paraiyars ou les Chakkiliyars du Tamil Nadu), tels que j'ai pu les entendre ou tels qu'ils sont rapportés par Robert Deliège³⁶, mentionnent unanimement un contact, souvent non intentionnel, avec une carcasse, de la viande ou un os de bœuf, comme acte

fondateur de l'intouchabilité. C'est justement parce que la consommation de bœuf lui apparaissait comme la cause principale de la pratique de l'intouchabilité que le Dr Bhimrao Ramji Ambedkar, héraut de la défense des intouchables au moment de l'Indépendance de l'Inde, a expressément demandé aux membres de son groupe d'arrêter de manger de cette viande afin d'améliorer leur sort³⁷.

Dans un deuxième sens, c'est la caste qui vient justifier le régime alimentaire. Parfois, 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 au sujet des Dalits, dans la bouche d'un hindou de caste intermédiaire. Dans d'autres cas, l'association est faite pour soi : on est végétarien parce qu'on est Brahmane, on peut manger de tout parce qu'on est Dalit. Les membres des castes supérieures disent aussi parfois qu'ils sont végétariens « de naissance » : le statut de caste vient déterminer les habitudes alimentaires, dans une disposition formulée comme étant héréditaire.

Les spécificités de l'alimentation carnée servent de marqueurs de connexion au sein des groupes et de disjonction entre eux : on se désigne soi-même et on désigne les autres en fonction du régime carné de chacun. Cela vaut au sein des hindous, mais aussi entre les groupes religieux : les musulmans sont ainsi régulièrement réduits à des carnivores invétérés, ce que certains d'entre eux revendiquent parfois. Les caractéristiques conférées à un groupe social imposent une certaine relation aux produits carnés, laquelle, à son tour, devient un signe de ces caractéristiques. Ainsi, la hiérarchisation des castes et des communautés apparaît comme une hiérarchisation des régimes carnés qui, elle-même, repose sur trois principes : la supériorité du végétarisme, une gradation de statut entre les différentes viandes et une croyance en une sacralité de la vache faisant de sa chair une infamie aux yeux des groupes considérés comme supérieurs.

LA DIFFUSION DE L'ETHOS HINDOU

Bien souvent, certaines conceptions relatives à la viande ou à une viande particulière se diffusent entre les groupes sociaux. Deux processus de diffusion

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. 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, est celui du sikhisme : les adeptes de cette religion, laquelle puise en partie ses fondements dans le corpus hindou, tiennent les bovins pour sacrés et s'abstiennent de bœuf.

Plus révélatrice est l'adoption progressive du rejet de la viande de bœuf par de nombreuses communautés musulmanes se considérant supérieures aux autres. Il est cependant difficile, sinon impossible, de savoir quelles sont les communautés qui refusent cette viande. Au Tamil Nadu, celle des Syeds semble avoir adopté cette proscription. Il ne faut pas pour autant exagérer l'ampleur d'une telle pratique. La grande majorité des musulmans rencontrés à Chennai (principalement dans le quartier de Triplicane) m'a dit manger du bœuf. Mais l'interdit reste présent, même de façon voilée, dans les discours. Un vendeur musulman de mouton m'a affirmé qu'il n'abattrait jamais de bovin : « Si une goutte de sang de bœuf éclaboussait ma chemise, je la brûlerais aussitôt ». Au sein des bouchers musulmans, à Chennai comme dans d'autres grandes villes d'Inde, il existe une distinction, qui vaut hiérarchie, entre les abatteurs de chèvres et de moutons (supérieurs) et les abatteurs de bovins (inférieurs). Certains prétendent que, bien que le Coran n'interdise pas de manger de bœuf, les bons musulmans, eux, s'en abstiennent. Ou encore que la consommation de bœuf risquerait de nuire à la santé et à la prospérité de la famille. Un commerçant musulman, mangeur de bœuf, m'a dit voir dans cette abstinence une « superstition ». 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. Mais ce refus du bœuf n'est pas que rituel. Dans les quartiers musulmans plus aisés, la consommation semble plus réduite que dans les quartiers plus pauvres. L'association entre impureté rituelle et bas statut social des mangeurs de bœuf est encore une fois mise en exergue : manger du bœuf, même pour un musulman, c'est passer, aux yeux de l'ensemble de la société, pour un intouchable, donc pour un manant. Ce refus de manger du bœuf peut

aussi être moral ou politique : depuis plus d'un siècle, des responsables religieux de la communauté musulmane stipulent que l'abattage des bovins et la consommation de viande de bœuf sont des actes illicites (*haram*) s'il existe une loi interdisant de telles pratiques³⁸.

Ce refus 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 hindous ne consommaient pas de bœuf, les descendants peuvent converser cet interdit, souvent non formulé ni même conscientisé, pendant plusieurs générations. Parfois, les parents rappellent à leurs enfants qu'il est « mal » de manger du bœuf : implicitement, ils ne veulent pas que ceux-ci soient assimilés à des Dalits. Encore une fois, ordre rituel et ordre social se substituent, mépris de caste et mépris de classe se confondent. De la sorte, les castes perdurent sans être nommées.

Les populations tribales sont aussi concernées par la diffusion des prescriptions hindoues. Dès la fin du XIX^e siècle, les réformateurs ont mené des campagnes au sein de ces groupes pour éliminer la consommation de bœuf, de porc, de volaille, d'insectes, de venaison, mais aussi d'alcool³⁹. Au Tamil Nadu cependant, la proscription pesant sur la viande de bœuf a encore assez peu d'emprise au sein des groupes tribaux.

Une prescription peut aussi se diffuser au sein de la société hindoue, des castes supérieures vers les castes inférieures. La supériorité revendiquée du régime végétarien a 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. Srinivas⁴⁰ : afin d'accéder à une position supérieure dans la hiérarchie, 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). Parfois, diffusion horizontale et diffusion verticale sont difficiles à distinguer : les groupes tribaux ont eux-mêmes été sujets de cette sanskritisation. Historiquement, ce sont souvent les castes inférieures qui suivent cette voie.

Mais des castes plus élevées et habituellement fortes consommatrices de viande sont parfois aussi concernées : ainsi, parmi les Rajputs, emblématique caste martiale carnivore du Rajasthan, certains embrassent depuis quelques décennies le végétarisme⁴¹. D'autres castes inférieures, comme les Izhavas du Kerala, abandonnent simplement la consommation de viandes particulièrement impures comme le bœuf⁴². Il est évident que la recherche de la délivrance ne motive que rarement ces modifications collectives du régime alimentaire : seule semble importer la promotion du statut social du groupe.

Le refus de consommer de la viande peut être collectif. Mais il peut aussi être individuel, que ce soit de façon définitive ou temporaire. Ce sont ces modalités particulières du végétarisme qu'il s'agit d'explorer à présent.

L'abstinence de viande

ABSTINENCE DÉFINITIVE, ABSTINENCE TEMPORAIRE

Dans certains cas, un individu peut décider d'abandonner définitivement la consommation de viande pour des raisons rituelles. L'exemple le plus flagrant est celui des veuves du Bengale occidental, tenues de renoncer totalement au régime carné. Mais les motivations et modalités d'un abandon de la viande sont multiples : tel hindou de caste intermédiaire est végétarien depuis douze ans car, quand son père est mort, un prêtre lui a conseillé d'arrêter de manger de la viande afin de pouvoir mieux prononcer les mantras en sanskrit ; tel dirigeant d'entreprise a renoncé à la viande depuis deux ans car il a formulé un vœu à sa divinité familiale ; tel jeune homme est devenu dévot de Shiva et ne peut en conséquence se nourrir de produits carnés, etc. Ces multiples cas révèlent la complexité du rapport à la viande, au-delà de la simple binarité entre carnivorie et végétarisme. Les attitudes énumérées 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 d'élection, c'est une forme d'offrande, un don de soi permettant de s'attirer des bienfaits. Mais, dans le cas des veuves bengalies, cette restriction, prescrite socialement, va de pair avec la négation totale du principe de plaisir. L'abandon de la viande, inclus dans une démarche d'ascétisme, de renoncement à la vie mondaine, relève alors 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). La distinction entre registre de la pureté et registre de la privation semble fondamentale, même si 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.

Le refus des aliments carnés est rarement aussi radical : beaucoup d'hindous s'en abstiennent uniquement de façon temporaire. De telles abstinences calendaires peuvent se limiter à un jour précis. Elles ont par exemple lieu lors des jours de la semaine consacrés à la divinité tutélaire de la famille ou du lignage : au Tamil Nadu, le lundi est le jour de Shiva et des divinités qui lui sont associées, le samedi est consacré à Perumal (Vishnu) et à Aiyappan, etc. La journée du vendredi présente la spécificité d'être particulièrement « auspiciouse » (ang. *auspicious* ; tm. *maṅkaḷakaramāṇa*) : elle est dévolue à tous les dieux, et notamment à Amman (la déesse). Au Tamil Nadu, seuls le mercredi et le dimanche ne tombent sous le coup d'aucune régulation. Certains jours ou moments du mois ou du demi-mois lunaire sont également considérés comme non propices à la consommation de viande : la nouvelle lune (tm. *amāvācai*), la pleine lune (tm. *paurṇamī*), un moment de trois heures lors du treizième jour du demi-mois lunaire (tm. *piratosam*) au Tamil Nadu, les quatrième (sk. *caturthī*) et onzième (sk. *ekadaśī*) jours du demi-mois en Inde du Nord, etc. On s'abstient encore de viande lors de certaines « stations lunaires » – alignements entre la lune et des astérismes, comme celui des Pléiades (tm. *kiruttikai*), associé au dieu Murugan au Tamil Nadu – et lors des principales fêtes hindoues, comme Tai Pongal (premier jour de la fête des récoltes en janvier), Krishna Jayanthi (anniversaire de Krishna vers la mi-août) ou encore Karttikai Deepam (fête des lumières en l'honneur de Shiva, habituellement à la

fin du mois de novembre). Certaines de ces fêtes ont d'ailleurs lieu des jours de pleine lune.

Pour certains hindous, il faut même s'abstenir de viande lors de mois entiers. Parmi les mois cités figurent ceux, consécutifs, allant d'Avani (août-septembre) à Margali (décembre-janvier). Le mois de Purattasi (septembre-octobre) est le plus fréquemment cité, car il est considéré comme « auspiceux » par les vishnouites. Le mois de Karttikai (novembre-décembre), quant à lui, est tenu comme particulièrement propice par les dévots de Shiva, Murugan, Ganesh et Aiyappan. 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, respectent une période d'ascèse préparatoire de quarante et un jours lors de laquelle ils doivent être totalement végétariens. Dans l'esprit de beaucoup de Tamouls, cette période est associée à une non-consommation de viande – c'est de fait la saison basse pour les bouchers. À l'instar des hindous, certains chrétiens sont végétariens lors de pareilles circonstances : fin août – début septembre, ils se rendent par exemple au sanctuaire de Velankanni sur la côte Est du Tamil Nadu, pieds nus, la barbe en broussaille et l'estomac privé de toute substance carnée durant quinze jours.

L'abstinence de viande en préparation à, et pendant un, pèlerinage, est la manifestation amplifiée d'une habitude très répandue chez les hindous : une simple visite au temple implique de s'être abstenu de viande, surtout si la divinité vénérée est elle-même considérée comme végétarienne. 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 sanctuaire choisi, souvent pour formuler une demande à une divinité ou la remercier pour une action qu'elle a accomplie.

Certains événements de la vie sont également accompagnés d'une privation de viande. Le décès d'un individu implique d'une façon quasiment systématique que ses proches adoptent un régime végétarien pour une période allant de cinq à seize jours selon les communautés et les personnes concernées. Cette pratique

n'est pas uniquement propre à l'hindouisme : habituellement, les chrétiens tamouls, même ceux issus de familles converties de longue date, respectent une période végétarienne de seize jours après la mort d'un proche. Les chrétiens d'origine malayali, notamment les catholiques syro-malabars, adoptent ce régime pendant quarante et un jours. Similairement, certains hindous s'abstiennent de nourriture non-végétarienne lors de l'anniversaire de décès de leurs parents. Ce qui ne semble pas être le cas des chrétiens : une famille m'a dit qu'au contraire si la personne décédée aimait la viande, on en consomme pour rappeler son souvenir ! D'autres occasions encore appellent le végétarisme. Lors de la majorité des mariages hindous au Tamil Nadu, la nourriture végétarienne est la seule offerte. 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. L'abstinence de viande peut commencer dès avant le 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. Cette pratique est aussi respectée par les chrétiens récemment convertis.

Pour les femmes, les restrictions sont plus nombreuses. Le début de la puberté a longtemps signifié l'abstinence temporaire de viande pour la grande majorité des jeunes filles hindoues, quelle que soit leur caste. D'une façon générale, certaines femmes hindoues et chrétiennes de castes intermédiaires ou supérieures s'abstiennent de consommer de la viande lors des menstruations – même si, dans les années 1970, Gabriella Eichinger Ferro-Luzzi affirme déjà que cette pratique est en perte de vitesse⁴³. Après l'accouchement, les femmes sont habituellement mises à l'écart, parfois dans le foyer des parents, leur régime alimentaire est contrôlé et certaines évitent les produits carnés. Aujourd'hui, ces prescriptions rituelles semblent s'éroder, peu à peu remplacées par des conceptions plus médicales, certains médecins conseillant la consommation de viande afin de compenser les pertes de sang et de fer.

DES ABSTINENCES VARIABLES

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 » que celles-ci 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. 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. Par ailleurs, on peut émettre l'hypothèse que, du fait de l'association symbolique couramment effectuée entre cycle féminin et cycle lunaire, il incombe plus particulièrement aux femmes d'accompagner, par des pratiques de privation et de dévotion, les jours « auspicioeux » et « inauspicioeux » que dictent les mouvements de la Lune. De très nombreux jeunes gens m'ont également dit ne pas respecter ces règles dont leurs parents semblent pourtant faire un viatique. Il est difficile de déterminer si cette stricte observance relève d'une logique d'époque 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 un groupe pour lequel les questions rituelles n'ont pas encore l'importance qu'elles prendront après le mariage. Outre les femmes et les personnes plus âgées, les castes supérieures, plus soucieuses de leur statut rituel, font plus souvent preuve d'orthopraxie que les castes inférieures. Les Dalits notamment semblent moins prendre en compte la distinction du pur et de l'impur. On peut également 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 morale liée à un statut social. Enfin, la religion est un dernier facteur fondamental dans l'abstinence temporaire de viande. 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 (ou conservent) les pratiques des hindous. Mais le christianisme a, lui aussi, développé des logiques d'ascèse et de privation de viande de façon autonome : la majorité des chrétiens rencontrés s'abstiennent de

viande (ainsi que d'œufs et de poisson) lors du Carême de Pâques ; parmi les orthodoxes, un deuxième Carême est respecté lors des quinze jours précédant l'Ascension ; le vendredi également est pour certains une journée totalement végétarienne. Si ces pratiques sont propres au contexte chrétien, l'importance qu'elles recouvrent en Inde n'en porte pas moins la marque de l'hindouisme. 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 guise d'« offrande » à Dieu. Chez les musulmans en revanche, l'abstinence temporaire de viande semble très rare, voire inexistante. K.T. Achaya mentionne cependant des cas de refus des produits carnés après un décès au XIX^e siècle dans le nord-est du pays⁴⁴. Mes propres enquêtes n'ont pas confirmé cet usage.

Les très nombreuses restrictions temporaires relatives à la consommation de produits carnés ont été vues comme le résultat du processus de sanskritisation. Ainsi, Caroline et Filippo Osella considèrent qu'au Kerala, si de très nombreuses castes hindoues sont restées non-végétariennes, celles-ci adoptent néanmoins les valeurs brahmaniques pendant les périodes lors desquelles la pureté rituelle est valorisée⁴⁵. Mais, ce végétarisme n'étant que temporaire, il ne peut pas être interprété uniquement à travers des catégories brahmaniques. Dans l'abstinence temporaire, l'impureté prêtée à la viande semble prévaloir sur l'idéologie plus englobante de l'*ahimsā* : en temps normal, on accepte la mise à mort des animaux et l'ingestion de leur chair, mais on les refuse quand les circonstances demandent à être pur. 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, ou elles ne le sont que ponctuellement. L'abstinence temporaire de viande concerne donc à la fois l'ordre social et l'ordre rituel : elle permet d'affirmer un statut plus respectable au sein de la société, tout en espérant par là même atteindre un état de plus grande pureté.

DÉVOTION, PRIVATION ET PLAISIR CARNÉ

Essayons de mieux comprendre ces pratiques. Dans le vécu quotidien et individuel, les abstinences calendaires sont principalement d'ordre rituel et spirituel. Ces périodes (jours, mois, etc.) spécifiques du cycle cosmique sont propices à la pratique religieuse : on ne peut pas se présenter au temple ou devant le petit autel de la maison le corps « souillé » par la viande. Les hindous interrogés mobilisent très clairement deux notions pour expliquer leur abstinence : celle de la pureté corporelle – la carnivorie rend impur le sang du mangeur – et celle d'une rectitude morale d'inspiration religieuse – tuer un être vivant ne plaît pas au dieu. Ces deux notions renvoient à la même idée : le corps ne doit pas être, directement ou par contagion, souillé par la mort de la bête. Autrement dit, la souillure est à la fois physique et spirituelle. Plus qu'une logique sociale, il faut lire dans cette abstinence temporaire une façon d'exprimer de la piété religieuse. Cette preuve de dévotion peut être vue comme un acte méritoire (sk. *punya*), effectué dans l'espoir d'obtenir des bienfaits, matériels ou spirituels, ou plus simplement une quiétude d'esprit.

Mais derrière cet acte dévotionnel, le refus de la viande peut, là encore, être compris comme une privation. De nombreux hindous disent qu'ils « jeûnent » pour mentionner qu'ils ne mangent pas d'aliments carnés certains jours. L'abstinence de viande est une des composantes du jeûne (tm. *nōṇpu* ; sk. *upavāsa*), mais elle peut aussi en être la forme atténuée : à défaut de se priver de toute nourriture, on se prive uniquement de viande. Cette privation prend alors sa place dans la pratique, encore plus complète, du *viratam* – terme tamoul (sk. *vrata*) traduit par « austérité », « vœu⁴⁶ » – incluant aussi la chasteté ou la privation d'alcool. Ainsi, le fait de ne pas manger de viande temporairement est une façon d'introduire l'idéal du renoncement dans la vie quotidienne, dans une mise en tension des valeurs mondaines et extra-mondaines. C'est une pratique ascétique, une façon de meurtrir et de purifier son corps pour la divinité.

L'austérité volontaire est donc à la fois un acte de pénitence (tm. *tavam*), destiné à compenser des actions passées néfastes, et un acte de dévotion. Le renoncement étant la valeur suprême de la religion de la dévotion, la privation elle-même rend plus pur. Pourquoi alors la viande est-elle un aliment dont il faudrait temporairement se priver ? On le sait, cette substance est

intrinsèquement impure. Mais, ce que l'on cherche également à neutraliser par l'abstinence, ce sont ses qualités stimulantes, sa saveur (sk. *rasa*), autrement dit son irréductible désirabilité, sa capacité à éveiller les passions. En reconnaissant le plaisir potentiel qui réside dans la consommation de viande – plaisir dont il faut justement faire ponctuellement l'économie – cette prescription reconnaît dans le même mouvement l'existence de systèmes de valeurs autres que celui de la pureté. Le végétarisme indien, même temporaire, se définit en rapport avec la carnivorie : c'est en fait une non-carnivorie. Si, dans l'Europe médiévale, l'abstinence temporaire de produits carnés répondait principalement à des raisons morales de tempérance, en contexte hindou, technique ascétique et pureté rituelle se confondent. Se priver de viande, nourriture considérée comme *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 pour ses propriétés euphorisantes, deux caractéristiques mutuellement liées et constituant autant d'obstacles à l'accès au divin et à la délivrance.

Les abstinences liées à une pollution corporelle, quant à elles, 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 – celle-ci 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 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 d'une part, et la carcasse (et le sang) de l'animal de l'autre : trop similaires, 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 même⁴⁷ ». Les restrictions liées aux menstruations sont, elles, d'un ordre légèrement différent. Les anthropologues ont bien expliqué dans quelle mesure les règles sont presque universellement associées à une menace, une impureté⁴⁸. Pour les hindous, celles-ci apparaissent comme impures pour deux raisons : les sécrétions et éléments détachés du corps

sont fondamentalement polluants ; parmi ces sécrétions, le sang est considéré comme particulièrement souillant. Pendant très longtemps, l'état d'impureté lié aux menstruations s'est d'ailleurs traduit par de très nombreuses restrictions, non uniquement alimentaires.

Plus généralement, ces abstinences liées aux pollutions corporelles – qu'elles soient provoquées par la mort ou par l'écoulement de sang – ont 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 le rapport au sang qu'elles impliquent, elles opèrent des disjonctions signifiantes : 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, 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 davantage des distances entre des groupes sociaux (hommes/femmes, vivants/morts, etc.). Ces pratiques d'abstinence rituelle de viande montrent aussi que, derrière la conformité à un usage social partagé par un groupe dominant, le rapport à l'alimentation carnée permet 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, où viennent se définir et s'inscrire les significations symboliques de la viande.

Les logiques présidant à la marginalisation de la viande dans l'alimentation indienne, telles qu'elles ont été recensées pour l'instant, relèvent pour la plupart du registre rituel : si l'on refuse la viande (ou une certaine viande), c'est souvent pour maintenir une certaine pureté du corps. Mais ces règles n'expliquent pas toutes les attitudes à l'égard de cet aliment. Notamment, elles peuvent difficilement éclairer à elles seules le statut d'accompagnement qui lui est conféré ou l'ambivalence des prescriptions liées à la période post-partum. D'autres règles, d'ordre diétético-médical, demandent à être étudiées. Si elles peuvent entretenir des rapports avec les considérations liées à la pureté, elles

renvoient avant tout à une compatibilité ou une incompatibilité physique directe entre certains produits carnés et les propriétés que le mangeur perçoit comme étant propres à son corps. Certes, ce sont toujours des schèmes collectifs, des systèmes de représentations partagées qui médiatisent, structurent et fournissent un cadre d'interprétation à la façon dont chaque individu perçoit son corps, le vit, en parle et le prend en considération dans son alimentation. Mais ces règles diététiques n'en semblent pas moins plus individuelles que les règles de pureté. Afin d'explorer ces schèmes, passons donc de l'échelle de la communauté à celle du corps des mangeurs.

1. Zins, 1998, p. 411.

2. Biardeau, 1995, p. 126.

3. Appadurai, 1981, p. 496.

4. Sur l'Occident médiéval, voir Le Goff (1977, p. 93) ; sur le Japon, voir Ishige (2007, p. 85).

5. Mahias, 1985, p. 88.

6. Alsdorf, 2010 [1962], p. 3 (traduction personnelle).

7. Pour ce faire, je m'appuie principalement sur les travaux de L. Alsdorf (2010 [1962]) et de M.-C. Mahias (1985).

8. C'est-à-dire précédant l'arrivée des populations de langue indo-européenne, lesquelles ont notamment composé les textes dits « védiques ».

9. Dumont, 1966, p. 192.

10. *Ibid.*, p. 187.

11. Sur la critique de L. Dumont, voir par exemple Marriott (1976).

12. On peut signaler ceux d'un indianiste comme L. Dumont (1966) ou d'une anthropologue plus généraliste comme M. Douglas (2001 [1967]).

13. Mahias, 1999, p. 350.

14. Detienne, 1979, p. 14.

15. Montanari, 1995, p. 110.

16. Sur les Brahmanes du Bengale occidental, voir Donner (2011, p. 55) ; sur ceux des autres États, voir Simoons (1994, p. 284).

17. Simoons, 1994, p. 285.

18. Voir Simoons (1994, p. 150-151 et p. 283).

19. Olivelle, 2002, p. 17.

20. Debysingh, 1980, p. 127.
21. Banerji, 2008, p. 245.
22. Simoons, 1967, p. 36.
23. Voir Matthieu, chapitre 8, versets 28-34.
24. Alsdorf, 2010 [1962], p. 3.
25. Mosse, 2012, p. 227.
26. Korom, 2000, p. 187.
27. Achaya, 1994, p. 55.
28. Korom, 2000, p. 189.
29. Cette espèce inclut les sous-espèces *Bos taurus taurus* (la « vache domestique » occidentale) et *Bos taurus indicus* (le zébu ou « bœuf à bosse » indien).
30. Principal groupe ethnolinguistique de l'État du Kerala.
31. Simoons, 1994, p. 119.
32. Lévi-Strauss, 1962a, p. 21.
33. Leach, 1980, p. 281.
34. Galey, 1993, p. 49.
35. Sur la classification des animaux sacrificiels, voir Herrenschmidt (1989, p. 93).
36. Delière, 1989.
37. Sébastia, 2010, p. 7.
38. Source : « “Eating beef is un-Islamic if there is a ban” », *The Times of India*, 27 avril 2008.
39. Eichinger Ferro-Luzzi, 1975a, p. 414.
40. Srinivas, 1956.
41. Robbins, 1999, p. 412.
42. Sur les Izhavas, voir Osella et Osella (2000).
43. Eichinger Ferro-Luzzi, 1974, p. 128.
44. Achaya, 1994, p. 76.
45. Osella et Osella, 2008, p. 182.
46. Trouillet, 2010, p. 440.
47. Testart, 2014, p. 140.
48. Voir par exemple Héritier (2002, p. 50).

CHAPITRE 3

La viande, le corps et la santé

Mary Douglas a bien étudié la façon dont, pour les mangeurs, un « repas convenable » (*a proper meal*) est constitué d'éléments de base figurant dans une certaine séquence¹. Pour illustrer ce propos, on peut évoquer le cas des Occidentaux séjournant en Inde : ils découvrent vite que, s'ils invitent des Indiens non-végétariens à manger chez eux, il vaut mieux ne pas leur servir un poisson entier ou un poulet à partager. Les portions carnées seraient jugées trop volumineuses, impropres à un vrai repas. Comment expliquer alors cette structure du repas indien ? Si, au Tamil Nadu, on demande aux mangeurs quel aliment permet le mieux d'atteindre la satiété, beaucoup répondent sans hésiter « le riz ». Généralement, même les mangeurs de viande considèrent que la nourriture végétarienne se suffit à elle-même alors que la viande n'est qu'un « extra », une garniture, un supplément gustatif aux céréales. Ainsi, Selva Raj, hindou de caste intermédiaire et tenancier d'échoppe à Chennai, affirme : « Je ne mange que des petites quantités de viande, principalement pour le goût (tm. *cuvai*). Autrement, la nourriture végétarienne me donne totale satisfaction ». L'insubstituabilité entre le riz et la viande n'est pas évoquée tant elle est évidente. Pour certains, les légumes sont même parfois considérés comme plus nourrissants que la viande. C'est le cas de Sivaji, commerçant hindou : « Les légumes sont bien meilleurs, mais il faut bien changer une fois par semaine.

Nous mangeons végétarien pendant six jours, donc on varie un jour. Mais quand c'est la viande qui accompagne le repas, il faut manger plus de riz ». La viande est donc marginalisée au sein même des accompagnements.

Les considérations renvoient certes à l'impureté prêtée à la viande, mais elles sont également empreintes de conceptions relatives à la santé. Très nombreux sont les mangeurs non-végétariens, hindous comme chrétiens ou musulmans, qui affirment que les légumes sont meilleurs pour la santé (tm. *arōkkiyam*) que la viande : on leur prête de nombreuses vertus pour les organes (les yeux, le cerveau), on vante leur teneur en protéines (tm. *puratam*) et en vitamines. On tisse parfois des analogies avec le règne animal : les végétariens sont comparés à des antilopes, plus rapides que les lions carnivores ! C'est pourquoi de nombreux non-végétariens limitent volontairement leur consommation de produits carnés. Certains même revendiquent leur goût pour la viande avant de préciser qu'ils éprouveraient toutefois de l'ennui ou du dégoût (tm. *veruppu*) s'ils en consommaient plus de deux fois par semaine. Derrière ces conceptions culinaires et diététiques, c'est une certaine conception des propriétés physiques propres aux produits carnés qui est en jeu et que je cherche à éclairer ici.

La viande néfaste

LES QUALITÉS THERMIQUES DES VIANDES

Dans de nombreux contextes, les aliments carnés sont supposés être incompatibles avec les propriétés des corps des mangeurs. On se souvient que certaines femmes indiennes se privant de viande au moment des menstruations justifient parfois cette abstinence par les règles de la pureté. Dans d'autres cas, c'est le registre de la physiologie qui est convoqué, quand sont mises en cause les propriétés supposées « échauffantes » (tm. *cūtu*) de la viande. Cette

conception fait référence à la notion très commune en Inde d'énergies ou de « qualités thermiques² » attribuées aux aliments. En effet, selon la théorie des humeurs, les nourritures sont porteuses d'une multitude de propriétés servant d'indicateurs à la fois étiologiques et nosologiques. Dans les traités formulant les principes des médecines savantes indiennes – que l'on nomme aujourd'hui l'*ayurveda* ou la *siddha* (surtout propre au Tamil Nadu) – se distinguent pour chaque aliment vingt qualités, six saveurs, quatre présentations, deux énergies, cinq éléments et trois humeurs, chacune de ces caractéristiques étant la combinaison des autres³. Dans une appréhension idiosyncrasique de l'alimentation (également au fondement des médecines hippocratique et galénique), la nourriture ingérée doit 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, etc. Parmi ces caractéristiques, celle qui est la plus mobilisée dans le choix des aliments est l'opposition entre les énergies chaudes et les énergies froides : certains aliments (par exemple les mangues ou certaines épices) sont considérés comme plus ou moins « échauffants » pour le corps, tandis que d'autres (par exemple les produits laitiers) sont plus ou moins « refroidissants » (tm. *kuḷircci*).

Cette dichotomie chaud/froid est certes relative et fortement dépendante des castes, des régions d'Inde ou du Tamil Nadu, des individus, etc. Cependant, des grandes constantes peuvent être dégagées. L'une d'elles est fondamentale : les viandes sont habituellement classées comme des aliments échauffants. La grande majorité des personnes interrogées, quelle que soit leur confession religieuse, arrivait à classer les différents produits carnés selon leurs propriétés thermiques, à l'exception du poisson, quelquefois considéré comme indifférencié. D'une façon presque unanime, la viande de poulet, et encore plus de poulet « de campagne » (tm. *nāṭukkōli*), ainsi que les œufs, les fruits de mer (crabe et crevette principalement) et le poisson de mer sont considérés comme échauffants. Les viandes de bœuf et de mouton entrent également habituellement dans la même catégorie. Les avis sont plus partagés sur la viande de chèvre, même si celle-ci est souvent considérée comme plutôt neutre ou refroidissante. Seule exception dans cette classification homogène, celle de la viande de porc :

les rares personnes rencontrées qui en consommaient la classaient comme assez, voire très, refroidissante.

En quoi 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, selon l'anthropologue Brenda Beck, bien souvent, les aliments refroidissants sont préférables en Inde du Sud et au Tamil Nadu⁴. De ce fait, le caractère trop échauffant des viandes est très souvent directement évoqué par les mangeurs pour justifier une faible consommation : « La viande chauffe le corps, donc il vaut mieux ne pas trop en manger » m'ont très souvent dit les non-végétariens. Pour ces mêmes raisons, certains disent éviter le poulet ou privilégier la viande de chèvre à celle de mouton.

Cette caractéristique principalement échauffante des viandes induit un ensemble de perceptions et de discours relatifs aux propriétés plus générales des aliments carnés, fonctionnant eux aussi comme un frein à leur consommation. Tout le monde le dit : la viande est difficile à digérer, son ingestion peut entraîner des nausées. C'est d'ailleurs souvent pour cela que de nombreux Tamouls n'en mangent qu'à midi et non le soir. De même, on associe la consommation de viande à l'apparition de boutons sur le visage ou à un assombrissement de la peau, phénomène peu enviable dans un pays ne jurant que par la pâleur cutanée ! Un autre effet de la trop forte consommation de viande, très régulièrement mentionné, est l'exhalaison d'une mauvaise odeur corporelle, très souvent associée à l'idée de souillure, en Inde comme ailleurs. La viande de bœuf est la principale incriminée dans cette pestilence : un hindou de caste intermédiaire m'a affirmé que les Malayalis sentent mauvais parce qu'ils sont d'incorrigibles mangeurs de bœuf... Parfois, une association est établie entre cette mauvaise odeur et des dysfonctionnements sexuels chez les hommes : la surconsommation de viande créerait un sur-échauffement du corps, lequel se traduirait par des miasmes et un excès de virilité. Derrière se joue la crainte d'une forme d'ensauvagement non contrôlé du mangeur⁵. Cette perception renvoie à une autre représentation très répandue en Inde : la surconsommation de viande donnerait un esprit animal, voire malveillant ou violent. L'image que de

nombreux hindous se font des musulmans associe depuis longtemps la grande consommation de viande de ces derniers à un tempérament supposé sanguin ou destructeur. Dans la même forme de rhétorique, 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 de la nourriture non-végétarienne⁶ ».

Les représentations véhiculées par les médecines traditionnelles sont donc, elles aussi, un puissant régulateur de l'ingestion des produits carnés et un facteur de leur marginalisation dans l'alimentation. Mais, on le voit, considérations rituelles et diététiques ne sont pas mutuellement exclusives. La notion d'impureté, associée aux qualités *rājastika* et *tāmasika*, affleure ici dans les représentations, jusqu'à être parfois réitérée par le discours diététique, notamment par une reformulation dans le registre de la physiologie. Le classement en qualités s'en retrouve alors réduit à une opposition chaud/froid. Si les viandes apparaissent aussi fréquemment comme des aliments chauds, c'est en partie du fait de leur caractère impur. De fait, les aliments les plus purs (comme le riz et les produits laitiers) sont souvent les plus refroidissants, alors que les plus impurs sont les plus échauffants. Dans d'autres cas en revanche, le lien apparent entre pureté, qualités refroidissantes et propriétés bénéfiques pour le corps est inexistant. Certaines viandes considérées comme impures sont également refroidissantes : c'est le cas du porc et des abats (surtout les tripes), plus rarement aussi, selon certains mangeurs, du bœuf – c'est alors parce qu'ils sont trop froids que ces aliments ne sont consommés qu'avec modération. Dans la conception de ces mangeurs, la classification rituelle liée au degré de pureté des nourritures disparaît, donnant aux propriétés uniquement diététiques un rôle fondamental dans le choix alimentaire. Dans ce dernier cas, l'effacement d'une logique rituelle derrière une logique diétético-médicale donne à voir la richesse et la complexité des statuts que la viande peut revêtir aux yeux des mangeurs indiens. Sans conteste, les systèmes et les classifications mobilisés dans l'attribution de significations spécifiques à la viande sont multiples. Bien sûr, les considérations d'ordre médical ne sont pas le principal régulateur de la

consommation de produits carnés. Mais il est notable qu'elles ne soient pas mobilisées de la même façon par l'ensemble des individus : d'une façon certes un peu réductrice, on peut suggérer que moins les mangeurs subissent l'influence de l'hindouisme des castes supérieures, plus leur rapport à la viande est façonné par des logiques principalement diététiques. Cette variabilité des logiques entre les castes et les religions peut ainsi éclairer les variations de consommation relevées à l'échelle de l'Inde.

LA CONDAMNATION PAR LA BIOMÉDECINE

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, que l'on peut nommer « biomédecine ». En effet, les conceptions du corps ne font pas uniquement référence au fonds médical traditionnel, mais également aux discours entendus dans la bouche des médecins généralistes dits « allopathes ». Ainsi, des savoirs relatifs aux graisses, au fer ou aux protéines imprègnent de plus en plus les représentations, au point de parfois tenir lieu de nouveau système normatif.

L'ingestion de produits carnés est surtout mise en cause en cas de trouble métabolique : dans un pays où beaucoup de gens souffrent d'hypertension artérielle, d'hypercholestérolémie ou de diabète de type 2, les restrictions pesant sur la consommation de viande sont pléthoriques. De très nombreuses personnes âgées souffrant d'un de ces maux m'ont dit avoir grandement réduit ou totalement supprimé leur consommation de viande sur la recommandation appuyée de leur médecin. 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 vecteur de cholestérol. Aux stands de viande de mouton ou de bœuf, on entend des clients demander des morceaux avec peu de « gras » (tm. *koluppu*) – dans son usage vernaculaire, le terme désigne à la fois la substance physique et le trouble de l'hypercholestérolémie. La viande d'émeu, apparue de façon éphémère sur les

marchés, était promue par un écriteau : « A wholesome red meat, 98 % fat-free (low cholesterol) ». Cette « lipophobie⁷ » naissante incite aussi de nombreux mangeurs à privilégier la viande de chèvre, peu grasse, à celle de mouton. Dans cette classification des aliments maigres et des aliments gras, le poulet et le poisson sont, aux dires des médecins, les seuls produits carnés dont la consommation est acceptable en cas de trouble métabolique. 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. L'arrêt de la consommation de produits carnés apparaît comme étant à la fois prophylactique, diététique et thérapeutique. Pêle-mêle, la carnivorie est accusée de favoriser l'apparition de la jaunisse, de la fièvre, de la diarrhée, etc. Les journaux anglophones se font régulièrement l'écho des risques supposés de la consommation de viande pour la santé : cette dernière favoriserait la prise de poids, le diabète, le cancer ou le décès précoce⁸.

Un tel discours anti-viande peut surprendre dans un pays où beaucoup souffrent d'anémies ferriprives. Si les prescriptions des médecins et les articles de presse s'adressent avant tout à une classe moyenne urbaine repue, elles se diffusent pourtant de plus en plus à une majorité de la population. Ces discours, ayant émergé en Amérique du Nord où la consommation individuelle moyenne de viande dépasse les 2 kg par semaine, semblent relever de la précaution inutile voire dangereuse appliqués à l'Inde et à sa moyenne hebdomadaire de 60 g. 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 végétarienne⁹. D'une manière générale, la condamnation de la consommation de la viande, qu'elle soit le fait des médias ou des professions médicales, est relativement aisée dans un pays où la logique de la pureté procède à la même stigmatisation.

Le discours biomédical à prétention scientifique relaie parfois la logique de la pureté rituelle ; souvent aussi, il emprunte à celle de la médecine humorale.

Parfois, c'est la catégorie « non-végétarien » dans son ensemble qui est assimilée à une nourriture à la fois grasse et échauffante : certains médecins conseillent à leurs patients souffrant d'hypertension artérielle d'éliminer les aliments gras et échauffants, autrement dit les produits carnés. Chez les mangeurs, une telle association fait sens : les catégories modernes sont appropriées et recomposées sur le fond des catégories de la médecine humorale. Chez les médecins en revanche, cette association peut paraître plus surprenante. 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 l'interpénétration des registres. En Inde, dans le champ médical comme dans d'autres champs de la connaissance, les savoirs sont appréhendés en fonction de leur complémentarité. Dans ce régime, que Caterina Guenzi désigne sous l'expression de « pluralisme étiologique et thérapeutique¹⁰ », la viande est envisagée par les praticiens, selon le contexte, 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, comme l'a bien montré Lucie Dejouhanet au sujet de l'*ayurveda*, dans les « critères de validité du modèle extérieur de la biomédecine¹¹ ».

Les idées et images véhiculées par la biomédecine viennent s'intégrer dans une conception du corps façonnée par la médecine humorale, laquelle se retrouve parfois renforcée par ces apports. Qu'ils soient opposés ou imbriqués, ces deux registres renvoient au même principe, que Noëlie Vialles nomme de « transitivité de l'assimilation des qualités¹² » : 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. Le retournement par rapport au registre rituel est alors totalement effectué : dans ce cas, non seulement les principes relatifs à la pureté ne sont pas pris en considération, mais surtout 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, celle-ci peut tout à fait être valorisée.

La viande bénéfique

LA VIANDE, VECTEUR DE FORCE

En Inde, la logique d'ordre diétético-médicale peut aussi prendre la forme d'une incitation à la consommation de viande. Pour beaucoup de mangeurs, la viande est en effet vue comme un potentiel pourvoyeur d'énergie, de force, de vigueur. Ce discours est notamment très prégnant chez les Dalits, les membres des castes martiales, les chrétiens, les musulmans, et parmi eux, davantage encore au sein des populations jeunes et masculines. Parmi les travailleurs agricoles, souvent issus de castes inférieures, l'association entre labeur éreintant au grand air et nécessité de manger beaucoup de viande est exprimée sans ambivalence. En contexte urbain également, les aliments carnés sont valorisés pour la force qu'ils apportent. Les jeunes hommes qui fréquentent les bancs des universités de Chennai affirment clairement que la consommation de viande favorise la puissance physique : certains, qu'ils soient chrétiens, musulmans ou hindous, disent même sentir leurs muscles durcir après un repas carné... Ceux pratiquant la musculation dans les clubs de la ville tiennent le même discours. Leurs entraîneurs recommandent des régimes ultra-protéinés – même si tous prévoient un substitut (œufs, pois chiches) pour les végétariens. Sur leurs écriteaux, certaines boucheries mettent en scène un culturiste tous muscles bandés, d'autres encore empruntent les patronymes de Mike Tyson ou Bruce Lee, stars médiatiques associées à leur musculature ou à leur force. Par ailleurs, certaines se nomment à présent *protein shop* et non *meat shop* : en convoquant un terme du champ des sciences de la nutrition, on insiste sur les vertus musculaires de la consommation de viande. Les restaurants non-végétariens ne sont pas en reste : longtemps, ils se sont nommés *military hostels*, dans une référence limpide à la force physique que l'armée indienne est supposée tirer de sa consommation historiquement élevée et régulière de viande. Quoique non servie dans le cadre militaire, la viande de bœuf est, plus que d'autres, associée à la vigueur musculaire : de jeunes hindous vont discrètement en avaler une

portion dans des restaurants obscurs quand ils se sentent faibles... Parfois même, certains jettent leur dévolu sur du petit gibier (comme de la chauve-souris ou du varan), particulièrement prisé pour les effets vitalisants de sa viande.

Si c'est bien le riz qui nourrit, la viande est valorisée car elle rendrait fort (tm. *palamāṇa*). Mais cette affirmation doit être relativisée et contextualisée dans un environnement qui reste marqué par l'idéologie de la pureté. Très clairement, les Indiens végétariens n'associent pas unanimement la consommation de viande à la force physique – ou alors à une force obscure, maléfique. Parfois, un doute peut s'insinuer : Gandhi raconte dans son autobiographie avoir fait une tentative de consommation de viande, pensant que c'étaient les vertus revigorantes de cet aliment qui permettaient aux Anglais de dominer son peuple¹³. Le moine Swami Vivekananda (1863-1902) n'a pas ainsi atermoyé : la consommation de bœuf lui a semblé être le meilleur moyen de développer sa force physique¹⁴.

Alors que, dans les représentations communes, les Brahmanes sont associés à la consommation de produits laitiers, refroidissants et vecteurs de rondeurs corporelles, les *kṣatriya*, membres de la prestigieuse « caste » (au sens d'ordre, de *varṇa*) des guerriers et des détenteurs du pouvoir politique, sont associés à la pratique de la chasse, à la consommation de viande et à la force physique. L'appétit des gouvernants indiens pour la viande a été parodié dans le film *Indiana Jones et le Temple maudit*, montrant le héros partageant un banquet royal exagérément carné, ainsi que dans la série télévisée britannique des années 1990 *Goodness Gracious Me*, mettant en scène de façon récurrente un Maharaja vorace offrant toutes sortes de morceaux de gibiers saugrenus à ses invités (vulve de chimpanzé, orteils de suricate frits, etc.). Dans cette logique, les propriétés échauffantes et vitalisantes 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 brahmanique de la pureté s'impose donc une autre logique que l'on pourrait qualifier de « *kṣatriya* » ou de « *rajput* », laquelle n'entre pas toujours en concurrence avec la première : elle constitue plutôt un type normatif particulier, pas forcément subsumé par les règles du brahmanisme. Dans certains cas, cette logique diététique vient se

surimposer, voire se substituer, même provisoirement, à la logique rituelle. L'exemple de Pandia Raj, jeune Dalit hindou officiant comme pâtissier sur un navire de croisière, illustre bien cette segmentation : lors d'une escale d'un mois chez lui, il a interrompu sa consommation de viande pour formuler un vœu à la divinité de sa lignée ; dès son retour sur le bateau, il a immédiatement repris son régime carnivore, sans quoi, m'a-t-il dit, il ne pouvait guère suivre la cadence physique imposée à bord.

L'adoption de cette logique *kṣatriya* par de nombreuses castes et dans de nombreux contextes souligne encore une fois la multiplicité des systèmes de valeurs afférents à la viande en Inde. Sans surprise, cette logique vitalisante est surtout mise en avant par les hommes. Beaucoup d'entre eux disent manger plus de viande que leur femme. Parfois, ils attribuent cet écart à une simple différence de goût : les hommes auraient pour la viande une sorte de passion vorace qu'on retrouverait moins chez les femmes. Souvent, les différences de quantités consommées sont également justifiées, par l'ensemble des sexes, par des arguments énergétiques, liés au mode de vie et au métabolisme propres aux hommes. Certains hommes associent également la consommation de viande à une puissance sexuelle accrue. Cette association entre le carné et le charnel, qui n'est pas propre à l'Inde, se retrouve aussi dans certaines expressions : une blague à caractère sexuel est nommée une *non-veg joke*¹⁵. Mais il faut aller plus loin que ces arguments qui nient toute construction sociale du goût. Derrière les symboles de force et de vigueur déployés, on entrevoit l'affirmation d'une masculinité et d'une virilité dominantes qui se trouvent légitimées et entretenues par la consommation de viande.

LA VIANDE THÉRAPEUTIQUE

Les aliments carnés ne sont pas uniquement considérés comme un vecteur de force et d'énergie. Dans une logique plus thérapeutique, certaines viandes et certains modes de cuisson sont aussi envisagés comme de véritables remèdes. Le poulet de campagne est parfois considéré comme un médicament. De même, la

viande d'émeu, du temps où elle était en vente, a été promue pour ses excellentes propriétés médicales. Chose plus étonnante pour les Européens, la viande de porc, du fait de ses qualités refroidissantes, se voit attribuer par certains mangeurs de nombreuses vertus : traitement de l'asthme, des hémorroïdes, etc. Les propriétés curatives de la viande de bœuf, notamment contre la jaunisse, les problèmes de sinus ou de respiration, sont également souvent énoncées. Les bouillons et décoctions de viande, notamment de poulet, constituent pour certains Indiens une forme de panacée. Parfois, les avis sont moins tranchés : on peut attribuer à une viande des qualités variables en fonction du type de pathologie. Ainsi, certains disent qu'une consommation excessive de bœuf peut provoquer un dérèglement de la thyroïde, mais que cette viande peut constituer un traitement efficace contre la tuberculose.

Un type particulier de viande se voit conférer de nombreuses propriétés médicales : les abats¹⁶. 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 notamment, considérées comme refroidissantes, sont prisées par de nombreux mangeurs, certes pour leur goût, mais aussi pour leurs vertus thérapeutiques. Une correspondance est également très couramment établie entre l'organe ingéré et l'organe du mangeur : « 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 consommation de rate et de foie est censée favoriser la régulation du sang et du sucre. Les os infusés dans des soupes seraient, quant à eux, favorables à la croissance du squelette. Au Tamil Nadu, cette association entre les organes des animaux et ceux des humains est particulièrement flagrante dans le contexte de la prise d'alcool chez les hommes. Très souvent, les bars servent à leurs clients (quasiment exclusivement masculins) des plats à base d'abats. Certes, le facteur économique importe : les organes, deux fois moins onéreux que la chair, constituent un mets prisé. Néanmoins, de nombreux buveurs affirment que l'alcool doit obligatoirement être accompagné d'abats. Cette association semble fonctionner selon une logique de compensation réciproque des contraires : les abats reconstituent les organes que l'alcool abîme et l'alcool, qui échauffe le corps, compense le froid généré

par les abats et facilite leur digestion. Ainsi, même dans le contexte d'une beuverie, prescriptions culinaires et prescriptions médicales s'accordent.

La valorisation des propriétés thérapeutiques des aliments non-végétariens 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, en fonction de la caste du patient, de manger des œufs ou de la viande (parfois même de bœuf) en cas de faiblesse physique, tandis que des articles de presse peuvent suggérer que « manger du bœuf améliore la mémoire à long terme¹⁷ ». 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.

Même revêtues des habits du discours biomédical, les représentations associées aux propriétés à la fois thérapeutiques et nocives des viandes viennent puiser plus ou moins lointainement leurs fondements dans cette médecine traditionnelle. Dans son ouvrage *La jungle et le fumet des viandes*, Francis Zimmermann étudie les textes principaux de l'*ayurveda*. Dans le *Caraka Saṃhitā* et le *Suśruta Saṃhitā*, vraisemblablement rédigés il y a deux millénaires, les viandes sont considérées comme « douées de vertus pharmaceutiques¹⁸ ». Ces traités anciens exposent aussi une véritable hiérarchie des viandes : 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, quant à elles, sont perçues comme étant doublement nourrissantes. Ces textes ont-ils une influence directe sur les usages contemporains ? Zimmermann précise que, dans les écrits fondateurs, les viandes sont caractérisées par leur énergie froide. 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 le déploiement ultérieur du brahmanisme et de l'idéologie de la pureté qui aurait fait glisser les viandes de la catégorie d'aliments refroidissants à celle d'aliments échauffants. De fait, les textes ne sont aujourd'hui connus que de très

peu d'Indiens et les remèdes à base de viande sont tombés en désuétude. Cependant, si de nombreux discours actuels diffèrent effectivement des prescriptions des traités 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 textes de l'*ayurveda* : « c'est en mangeant de la viande qu'on fait grossir sa propre viande » nous dit Zimmermann¹⁹. Plus précisément, la viande de bœuf y est dite calmer les maladies respiratoires telles que la dyspnée, la toux ou le catarrhe, ce qui fait écho à ses propriétés bénéfiques contre la tuberculose évoquées par les mangeurs contemporains. La décoction est valorisée à la fois dans la pratique actuelle et dans les traités. De même, la valeur revigorante accordée aujourd'hui à la viande de petit gibier est peut-être un atavisme, même lointain, de l'attribution par les textes de qualités nutritionnelles supérieures aux animaux sauvages de terres sèches. L'acceptabilité toujours actuelle des bienfaits diététiques des produits carnés semble donc en partie s'expliquer par leur apparente compatibilité avec le statut d'aliment fortifiant que ces derniers revêtent dans une médecine humorale antique qui faisait fi de l'idéal végétarien.

Il faut également noter que cette valorisation thérapeutique et diététique de la viande n'est en rien propre au monde indien. De nombreux travaux ont évoqué la réputation qu'ont les viandes d'être particulièrement reconstituantes et roboratives²⁰. Ce phénomène a été attribué par certains au sentiment immédiat et durable de satiété que procurerait cet aliment : il y aurait une « appétence innée pour les protéines animales²¹ ». Mais la valeur nutritive ne peut être disjointe de la valeur symbolique. Il faut rappeler ici la multiple analogie physique, déjà évoquée, entre le mangeur et le mangé : sur le plan éthologique (comportement), morphologique (forme externe) et anatomique (structure interne), les bêtes – notamment les mammifères – et les humains présentent de nombreuses similitudes. Ainsi, biologiquement comme symboliquement, la vie et la chair animales nourrissent la vie et la chair humaines. Mais l'homologie physique entre les organismes et les tissus n'induit pas uniquement une valorisation de la viande : elle peut aussi bien jouer contre. Refuser de manger de la viande, c'est aussi refuser de manger du même²². Ce spectre du cannibalisme éclaire les

soupons évoqués plus haut : la mauvaise odeur corporelle ou 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 carnivores, ont des fondements similaires : c'est parce qu'elle ressemble à la chair humaine (excès de vie), mais aussi parce 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 diétético-médical ne peuvent donc être totalement dissociés, tant ils s'appuient sur de conceptions communes. En Inde, la viande est un aliment fondamentalement ambivalent : elle peut susciter le plaisir et la force, mais également l'impureté et la violence. Cette ambivalence, loin d'être une contradiction, est le produit d'un schème anthropologique commun structuré par ce rapport complexe aux animaux et à leur mise à mort.

La viande, le corps et le groupe social

UNE SUBSTANTIALISATION DES PROPRIÉTÉS DU CORPS

L'étude des différentes propriétés conférées aux produits carnés montre 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 différences émerge l'idée d'une corporéité singulière à chacun des mangeurs. De nombreuses représentations relatives à l'acceptabilité ou non de certains aliments témoignent d'une naturalisation ou d'une « substantialisation » biologique des propriétés des corps. Ce discours, très habituel dans le monde

indien, vise à justifier (*ex post*) ou à prescrire (*ex ante*) des régimes alimentaires différenciés en fonction de caractéristiques particulières considérées comme étant inscrites dans la physiologie, dans la constitution matérielle, des corps des mangeurs.

C'est dans la segmentation par castes que cette logique est la plus apparente. En mangeant, l'individu procède à un échange de substances entre lui et le monde, mettant ainsi en danger l'équilibre de l'ordre socio-cosmique (*sk. dharma*) : les règles qui président à la prise alimentaire sont destinées à renforcer la diversité des rangs entre les humains et à lutter pour la stabilité et la hiérarchisation nécessaires de cet ordre²³. Autrement dit, c'est parce que chaque caste occupe une place particulière dans l'ordre socio-cosmique que la complexion des corps de ses membres doit être stabilisée par une alimentation appropriée. De cette conception dérive l'idée, très présente en Inde du Sud, que la pureté de la caste se situe dans le sang de la personne²⁴. Les règles alimentaires (mais aussi maritales) permettent alors une conservation des caractéristiques du sang de l'individu au cours de sa vie et une transmission de ces caractéristiques à sa descendance. Ainsi, au Tamil Nadu, le végétarisme et l'ingestion d'aliments *sāttvika* sont une des actions appropriées au maintien de la pureté rituelle (tm. *acārām*) supposément inscrite dans le sang des Brahmanes. Mais, selon la même logique, les membres des castes martiales voient la viande comme un aliment fondamental pour leur physiologie : alors même qu'ils ne mènent plus de guerres, ils considèrent la carnivorie comme une nécessité inscrite dans la nature vigoureuse de leurs corps. De nombreux membres des castes intermédiaires affirment aussi que, même si la viande de bœuf n'était pas impure, ils n'auraient de toute façon pas la capacité physique de la digérer. Ce discours est aussi tenu par les autres groupes religieux : un musulman Syed peut ainsi expliquer que les membres de son groupe rejettent le bœuf car cette viande échaufferait outre mesure leurs corps déjà spontanément chauds. Cette substantialisation exprimée par les mangeurs indiens peut être comprise comme un processus discursif de « biologisation » des différences sociales. Mais c'est également un instrument de justification des pratiques s'inscrivant dans une axiologie : en ramenant la hiérarchie à une biologie présentée comme

implacable, ce discours normatif sert avant tout à créer de la distance sociale et à légitimer des dominations.

Dans cette représentation, ce sont les valeurs à la fois rituelles et diététiques conférées à la viande qui doivent correspondre aux propriétés intrinsèques des corps des mangeurs. L'inscription biologique des prescriptions tend donc à relativiser la distinction entre la logique rituelle et la logique diététique. 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 prendre en compte une multitude de variables telles que le tempérament individuel, l'état de santé, le mode de vie, le lieu de vie, la saison, le moment de la journée, etc. Les formulations de la médecine traditionnelle envisagent l'idiosyncrasie de chaque mangeur, alors que le discours de la pureté prescrit des aliments uniquement en fonction du rang hiérarchique de la caste. Dans ce glissement du médical au rituel, ce ne sont donc plus propriétés 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 d'un corps en perpétuelle transformation, alors que la logique de pureté convoque, pour se légitimer, une vision biologisée d'un corps normé et figé à l'échelle de la caste.

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. Un tel basculement a eu lieu en Europe aux XVII^e et XVIII^e siècles : l'ancienne acception médicale fondée sur « l'idée de qualité de la personne » y est alors remplacée par une « acception à dominante sociale » du privilège alimentaire²⁵. On ne mange plus en fonction de ses qualités propres,

mais en fonction de son rang statutaire. Il serait cependant 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. En effet, la logique sociale et rituelle de l'ordre des castes n'a pas chronologiquement détrôné la logique diététique de la médecine humorale : les principes diététiques ont subi de longue date l'influence de la logique de la pureté. Depuis bien longtemps, les deux logiques forment des systèmes normatifs qui coexistent et peuvent temporairement commuter. Les représentations associées à la médecine traditionnelle restent elles-mêmes très prégnantes, au point justement d'être parfois intégrées dans certains discours à vocation rituelle : dans ce cas-là, le discours de substantialisation participe d'une dynamique d'ethnisation (voire de « physiologisation ») de la caste.

Si parfois la distinction entre le registre de la pureté et le registre diététique semble brouillée, ces registres sont souvent 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 de chacune des viandes. L'absence de correspondances systématiques entre ces différents registres indique bien la multiplicité des systèmes de valeurs convoqués par les mangeurs indiens dans leur rapport à la viande. Les différentes logiques peuvent s'ignorer, s'interpénétrer, se subordonner 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 comme étant individuelle plus que collective.

Les différents systèmes de valeurs mobilisés sont eux-mêmes en constante évolution. L'évocation des nouvelles prescriptions diététiques et de la recomposition des savoirs médicaux face aux maladies de la modernité 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 variations historiques notoires. C'est une vision diachronique du régime carné en Inde qu'il faut à présent adopter, afin d'en envisager les évolutions contemporaines.

-
1. Douglas, 1972, p. 68.
 2. Eichinger Ferro-Luzzi, 1975b, p. 471.
 3. Zimmermann, 1982, p. 147.
 4. Beck, 1969, p. 562.
 5. Une telle crainte d'ensauvagement par des viandes jugées trop chaudes se retrouve en Europe (Hell, 2012).
 6. Source : « Rapes will come down if people shun meat, alcohol: Swami Agnivesh », *Press Trust of India*, 28 avril 2013 ; en ligne : <http://www.ndtv.com/article/india/rapes-will-come-down-if-people-shun-meat-alcohol-swami-agnivesh-359889> ; consulté le 21 septembre 2017.
 7. Fischler, 2001, p. 316.
 8. Sources : « 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 septembre 2017 ; « Want to live longer? Turn vegan », *The Times of India*, 8 juin 2013 ; « Embrace vegetarianism for a healthy body and mind », *The Times of India*, 27 juin 2013 ; « Sausages and bacon horrible for health », *The Times of India*, 13 mars 2013.
 9. Sébastia, Balagopal et Misra, 2013.
 10. Guenzi, 2012, p. 290.
 11. Dejouhanet, 2009, 39.
 12. Vialles, 1998, p. 141.
 13. Gandhi, 2007 [1927], p. 19-21.
 14. Staples, 2008, p. 44.
 15. Ahmad, 2014, p. 23.
 16. Au Tamil Nadu, on inclut habituellement sous le terme « abats » (habituellement désignés en Inde par le terme anglais *parts*) la tête (cerveau et langue comprises), les poumons, le cœur, le foie, la rate, l'estomac, l'intestin, les rognons, les testicules et les pieds.
 17. Source : « Eating beef improves long term-memory », *The Times of India*, 12 juillet 2013.
 18. Zimmermann, 1982, p. 115.
 19. *Ibid.*, p. 183.
 20. Voir par exemple Fiddes (1992 [1991], p. 14).
 21. Fischler, 2001, p. 119.
 22. Sur la crainte de l'allélophagie, voir Vialles (1998, p. 142).

- 23. Sur la stabilisation de l'ordre socio-cosmique par l'alimentation, voir Appadurai (1981).
- 24. Sur les représentations des liens entre caste et sang, voir Fruzzetti, Ostör et Barnett (1976, p. 162).
- 25. Montanari, 1995, p. 118.

CHAPITRE 4

La viande banalisée ?

Si les premiers Brahmanes s'adonnaient à la carnivorie, un ethos végétarien s'est progressivement diffusé à l'ensemble de l'Inde à partir de 500 av. J.-C. Dès le III^e siècle de notre ère, le philosophe néoplatonicien Porphyre de Tyr témoigne de ce refus de l'alimentation carnée¹. Pourtant, la consommation de viande perdure, notamment dans le sud, comme le mentionnent des textes de l'époque dite du *Sangam* à la même époque². Par la suite, l'arrivée des musulmans dès le x^e siècle, mais surtout des Moghols au xvi^e siècle, l'émergence du sikhisme au xv^e siècle et la colonisation progressive du territoire par les Anglais au xviii^e siècle semblent provoquer, dans certaines régions et dans certaines catégories sociales, un regain de la consommation de viande et une revalorisation du statut social des carnivores³. La viande n'en est pas moins longtemps restée marginale dans l'alimentation des Indiens, et des Tamouls plus particulièrement. De nombreux travaux insistent sur la très faible consommation (moins d'une fois par mois) de produits carnés au Tamil Nadu entre les années 1950 et les années 1970⁴. Mais c'est aussi à la fin de cette période que commence à être relevée une croissance de la demande locale⁵. Cette tendance est ensuite confirmée pour l'ensemble du pays jusqu'à l'époque actuelle, aussi bien par les observations empiriques⁶ que par les statistiques déjà rapportées.

Dans ce chapitre, je cherche à éclairer les ressorts de cette augmentation de la consommation de viande en Inde, ainsi qu'à repérer, derrière ces évolutions quantitatives, les éventuels changements qualitatifs de statut de la viande. La description plus précise des significations accordées à la viande permettra d'identifier plusieurs types de rapports à cet aliment, plusieurs modalités de consommation.

Une indéniable croissance de la consommation

À la question « Pensez-vous que les Indiens mangent de plus en plus de viande ? », une majorité des personnes interrogées au Tamil Nadu, en contexte urbain comme en contexte rural, m'a répondu positivement. Bouchers et marchands de viande font le même constat. Derrière la hausse globale, mécaniquement due à la croissance démographique, c'est principalement la fréquence de consommation qui s'est accrue. « Autrefois, on ne mangeait de la viande que pour les festivals religieux, maintenant les gens en mangent au moins une fois par semaine » m'a dit cette femme chrétienne de Chennai. Un boucher hindou de Pondichéry surenchérit, enthousiaste : « Avant, les gens ne mangeaient de la viande que le dimanche, maintenant, ils en mangent presque tous les jours ! ». Ce propos peut sembler exagéré au regard de ce qui a déjà été avancé, mais il met en lumière une réalité : de l'avis de tous, les quinze dernières années ont été particulièrement propices à l'expansion du marché de la viande. Dans les propos des mangeurs, ce constat se mêle souvent à la recherche d'explications et à l'identification des conséquences de ce changement. Il faut le reconnaître : démêler l'écheveau des rapports de causalité liant l'offre et la demande est malaisé. Ce problème sera étudié plus loin. Notons pour l'instant que l'augmentation de la consommation individuelle de viande, et notamment de poulet, s'accompagne d'une accessibilité et d'une disponibilité accrues.

UNE ACCESSIBILITÉ ACCRUE MAIS DES PRIX QUI RESTENT PROHIBITIFS

L'accessibilité de 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 deux décennies d'une croissance ayant contribué à la progression nette du revenu moyen, en termes réels et constants⁷, et impliquant une hausse du pouvoir d'achat. Peut-on toutefois établir un lien entre la croissance des revenus et celle de la consommation de viande ? Pour de nombreux Indiens, la causalité entre ces deux phénomènes est évidente. Mais gardons-nous d'appliquer un tel raisonnement mécaniste et n'y voyons pour l'instant qu'une simple corrélation. Concernant l'étude de l'offre, les données sur le temps long manquent cruellement. Tout juste sait-on que le prix (en valeur réelle) du poulet aurait baissé de plus de 30 % entre 1997 et 2006⁸. Mais cette baisse semble être une exception. À la fin des années 1990, Paul Robbins constate qu'au Rajasthan les prix du mouton augmentent depuis plusieurs années⁹. Surtout, depuis la fin de la décennie 2000, l'inflation généralisée, la hausse de la demande et les déficiences de production ont contribué à la hausse du prix réel de la viande – une hausse qui concerne d'ailleurs l'ensemble des marchés mondiaux¹⁰. En décembre 2009, les prix de la catégorie « œufs, viande et poisson » ont augmenté de 27,16 % en Inde¹¹. Lors de mes séjours de terrain au Tamil Nadu, de 2012 à 2014, j'ai également constaté une hausse d'environ 20 % des prix du poulet, du bœuf et du mouton.

Ces variations mettent en lumière un phénomène fondamental : les fortes élasticité-prix et élasticité-revenu de la demande de viande en Inde. Les bouchers des marchés de Chennai s'en plaignent tous : « Quand les prix augmentent, beaucoup moins de personnes viennent acheter ». Les mangeurs évoquent d'ailleurs très souvent le prix de la viande comme un important frein à l'achat, comme cet hindou prétendant qu'il mangerait de la viande tous les jours si ses enfants en achetaient pour lui. Ou cette femme venue de la campagne et affirmant être végétarienne à Chennai pour économiser de l'argent. De même, quand j'ai demandé à Aru Mugam, un chauffeur de rickshaw Dalit hindou,

pourquoi il ne mangeait pas de la viande plus de deux fois par semaine, sa seule réponse a été : « money ». La même explication est mobilisée pour éclairer la préférence accordée au poulet (140 roupies, soit environ 2 € par kg en août 2014) sur le mouton (460 roupies, soit 6 € par kg). Pour les Dalits hindous, pour de nombreux chrétiens et pour certains musulmans, le bœuf est souvent prisé justement en raison de son faible coût (160 roupies par kg). Ce choix met en exergue, à côté des logiques rituelle et diététique déjà identifiées, une autre logique régulant le rapport entretenu avec les produits carnés : une logique économique.

UNE DISPONIBILITÉ CROISSANTE

La disponibilité de la viande s'exprime plutôt en termes géographiques. D'après un responsable du service vétérinaire de la Municipalité de Chennai, la hausse de la consommation est allée de pair avec l'augmentation du nombre de bouchers dans la ville depuis deux décennies, en quantité 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. À Chennai, la majorité des bouchers non installés dans un des bazars historiques de la ville a ouvert boutique il y a seulement une dizaine d'années. Dans le village de 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 voisin (Chinnamanur, à 10 km) pour se ravitailler. Aujourd'hui, cette boutique vend entre 20 et 50 poulets par jour. 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 épisodique mais 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 également les significations que les mangeurs accordent aux différentes viandes et les usages qu'ils en font.

Du bouc sacrificiel au poulet générique ?

Pour caractériser la recomposition des pratiques afférentes à la viande en Inde, je distingue ici trois modalités de consommation : une consommation « sacrificielle », une consommation « cérémonielle » et une consommation « banalisée ». Ces trois modalités – dont l'opposition se veut plus féconde et plus précise que celle entre « ancienne », « traditionnelle » et « moderne » – n'ont pas la prétention d'épuiser l'intégralité des réalités sociales concernant la viande. Leur schématisme assumé permet plutôt d'identifier des ensembles de représentations et de pratiques structurés de façon cohérente. Tout se passe comme si, dans des contextes historiques, spatiaux ou sociaux 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 que les Indiens entretiennent avec la viande.

LA CONSOMMATION SACRIFICIELLE :

LA CUISINE DU SACRIFICE EN PAYS VÉDIQUE

12

La consommation sacrificielle, actuellement très marginale, doit être évoquée dans une courte parenthèse historique : elle sert principalement à mettre en lumière les spécificités des deux autres, ainsi que la permanence de certains motifs qui structurent toujours les pratiques et les représentations. Par ailleurs, il

faut noter que, contrairement aux deux modalités suivantes, celle-ci ne peut être isolée du réseau d'approvisionnement des viandes auquel elle se rattache.

La civilisation védique, qui s'est épanouie à partir du deuxième millénaire avant notre ère, tenait le sacrifice animal (sk. *yajña*) comme un acte central, donnant un sens à la vie humaine et sociale. Charles Malamoud considère que c'est alors « l'action par excellence¹³ ». À l'échelle socio-cosmique, cet acte permet d'assurer l'ordre universel : le monde étant né du sacrifice originel de l'homme primordial (le *Puruṣa*), le sacrifice réalisé par les humains a pour but à la fois de reproduire ce sacrifice initial et de reconstituer le corps du *Puruṣa*¹⁴. Ce faisant, il permet aussi de réactualiser la hiérarchisation générale de la société en confirmant les Brahmanes dans leur position quasi divine. À l'échelle individuelle, le sacrifice a deux fonctions. Premièrement, c'est un acte méritoire et propitiatoire : le sacrifiant, c'est-à-dire celui qui offre la victime, cherche à s'attirer des bienfaits en réalisant son désir et en satisfaisant la divinité. Deuxièmement, c'est un acte qui rend possible l'absorption de nourriture. Autrement dit, c'est le prix à payer pour vivre. Des textes comme les *Dharmasūtras* ne stipulent-ils pas que les animaux peuvent être tués uniquement s'il y a sacrifice rituel¹⁵ ? Plus précisément, l'abandon de soi (sk. *tyāga*), la recherche du consentement de l'animal (sk. *sangyapan*) et le respect d'un principe de non-cruauté (sk. *anrhamṣya*) assurent à l'être humain une protection morale et à la bête une garantie de justice ultérieure¹⁶.

Le sacrifice implique un « plaisir rituel¹⁷ » par la consommation de viande qui s'en suit. En effet, les Védas précisent que, pour ritualisée qu'elle soit, la mise à mort est presque secondaire : l'acmé de l'acte sacrificiel réside dans la cuisson et dans la consommation de la viande¹⁸. C'est quand la chair est mise à cuire qu'elle nourrit les dieux ; le repas carné qui s'en suit est considéré comme un *prasāda* (sk.), c'est-à-dire un reste du repas des dieux, tout empli de leur grâce et de leur pouvoir¹⁹. Le partage de la carcasse avec la divinité ne peut donc être dissocié du partage au sein du collectif qui lui succède immédiatement.

Au cours du temps, le sacrifice animal, ses procédures et sa signification sociale ont grandement évolué. La mobilisation de la notion de non-violence par les Brahmanes a rejeté cette pratique vers les zones périphériques des villages et

vers les catégories dites « inférieures » de la population. Au Tamil Nadu, les sacrifices animaux, pratiqués par les castes de bas statut et destinés aux divinités « populaires », associées au culte de Shiva-Shakti et considérées comme non-végétariennes, font encore largement partie du paysage dévotionnel. Précisons que la modalité sacrificielle ne concerne pas uniquement les hindous : pour les musulmans, la mise à mort sacrificielle d'un petit ruminant et la consommation de sa chair sont au cœur du rite de l'*Aïd-al-Adha*²⁰ (plus communément appelée *Aïd-al-Kebir* ou, en Inde, *Bakr Aïd*). Mais, si le sacrifice persiste dans l'Inde contemporaine, il n'est plus que très rarement l'unique instance de légitimation de la carnivorie. Certes, jusqu'aux années 1980, certaines castes de Brahmanes d'Inde du Nord ne mangeaient de la viande que lors de célébrations sacrificielles d'influence tantrique²¹. Encore aujourd'hui, dans l'État du Rajasthan, les éleveurs Raikas ne consomment de la chair que lors de sacrifices de boucs à la divinité Malaji²². Mais globalement, si elle est toujours pratiquée, la modalité sacrificielle n'en est pas moins devenue très marginale, et surtout elle n'est plus exclusive. Il arrive encore que des oblations animales soient effectuées, mais la viande ainsi obtenue est quantitativement négligeable dans la consommation totale. Cependant, cette modalité se retrouve en filigrane, même fortement diluée, dans la modalité de consommation « cérémonielle ».

LA CONSOMMATION CÉRÉMONIELLE : UN PARADIGME LONGTEMPS DOMINANT

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 castes intermédiaires et inférieures, la viande n'était alors servie que dans un contexte « cérémoniel²³ ». Aujourd'hui, cet aspect exceptionnel de la consommation de viande perdure dans de nombreuses zones rurales.

Dans la modalité cérémonielle, la consommation de viande revêt plusieurs dimensions. Déjà, elle est fortement régulée par les principes de la pureté. Ensuite, elle est épisodique, voire exceptionnelle. Elle est sociale, au sens où elle réunit un groupe, et elle est dès lors souvent festive. Elle peut aussi, mais pas toujours, être culturelle (associée à des célébrations religieuses) : dans ce cas, elle est hautement ritualisée, tant dans la mise à mort de l'animal 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 du rapport à cet aliment : de très nombreuses sociétés ont valorisé – ou valorisent toujours – les nourritures carnées comme des mets de fête. Cette valorisation de la viande est en partie due à son mode de production : la mise à mort (nécessitant une confrontation avec la bête dans le cadre de la chasse ou de l'abattage) et la consommation de la chair des animaux (en l'absence de techniques de conservation) prennent très souvent une forme collective. Cette nécessité matérielle de partage, combinée à la grande valeur économique et symbolique que représente le bétail, réserve donc l'abattage et l'ingestion de la chair à des occasions particulières, lesquelles sont autant d'opportunités de renforcer la cohésion sociale. À 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 – comme cela est le cas dans les sociétés agropastorales –, la mise à mort est très souvent fortement ritualisée. Toujours sociaux et horizontaux (au sens d'un partage entre les humains), parfois aussi sacrés et verticaux (au sens d'un partage avec les divinités), ces actes 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 exceptionnel²⁴ ». Dans le cadre de la consommation 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 sociale.

Quelles formes concrètes cette modalité cérémonielle revêt-elle en Inde ? Habituellement, la viande y est mangée en contexte de festivités (nommées

functions). Plusieurs types de festivités se distinguent. Sous ce dénominatif, de nombreuses célébrations peuvent être incluses : une fête calendaire (fête religieuse, travaux agricoles, etc.), une fête biographique (mariage, anniversaire, etc.) ou des contextes « péri-festifs²⁵ » comme la venue d'un parent proche, une réussite scolaire, la visite du futur mari dans le village de la future mariée, etc. Deux remarques s'imposent. Tout d'abord, parmi ces occasions, toutes n'impliquent bien sûr pas de manger de la viande. Ensuite, l'intensité de la fête est soumise à de grandes variations : la consommation cérémonielle ne renvoie 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 des personnes non-végétariennes interrogées, quelle que soit leur religion, le jour où l'on mange de la viande de manière cérémonielle. Certaines raisons pratiques peuvent éclairer cette temporalité : les hommes sont libres pour aller au marché le matin, les femmes, ne devant pas préparer les enfants pour l'école, ont le temps de cuisiner, etc. Mais beaucoup de mangeurs attribuent la présence de viande le dimanche au fait que toute la famille soit réunie ce jour-là. De surcroît, la consommation de viande est possible car ce jour ne souffre d'aucune restriction alimentaire dans le calendrier hindou. Certaines personnes (hindoues ou chrétiennes) m'ont même dit que la présence de viande le dimanche est « obligatoire ». Pour les chrétiens, s'attabler devant un repas carné à la sortie de la messe relève de l'habitude dominicale. Pour les musulmans, c'est évidemment le vendredi que la viande s'impose. Une journée qu'Ahmed, commerçant à Chennai, considère « comme une petite fête » : ceux qui le peuvent s'offrent un plaisir non-végétarien. Par sa cérémonialité, cette consommation hebdomadaire de viande réactive, à intervalle temporel régulier, le lien social : le partage revêt une dimension agrégative.

En dehors de ces récurrences 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 inversement associées à la consommation de viande. Lors de Pongal, la fête

des récoltes, le premier jour est obligatoirement végétarien, mais le troisième jour, lors duquel on rend visite à ses proches, est surnommé par les castes non végétariennes *kari nāl*, c'est-à-dire le « jour de la viande ». Viramma, dont les propos sont rapportés par Josiane et Jean-Luc Racine, rappelle le dicton associé à cette fête presque carnavalesque : « *kari nāl, veri nāl !* », soit « jour de viande, jour de furie²⁶ ! ». Lors de la fête de Pongal à laquelle j'ai participé en 2013 à Kudapakkam, village sis à une vingtaine de kilomètres de Pondichéry, un généreux ragoût de mouton accompagnait le riz familial de midi, tandis qu'un sauté de crabe agrémentait la bière bue avec les hommes dans le fond du jardin : le caractère festif de la journée et l'accueil d'un étranger incitaient doublement à la prodigalité carnée. 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 et l'Assomption. Pour les deuxièmes, l'*Aïd-al-Fitr*²⁷ et l'*Aïd-al-Adha* ne peuvent être envisagées sans consommation de viande. C'est d'ailleurs lors de la deuxième que la consommation de viande atteint des pics dans toute l'Inde²⁸. Au Tamil Nadu rural, l'aspect épisodique de la consommation de viande reste d'actualité. Dans le village de Kamachipuram, les habitants du *cēri* (tm.), quartier des Dalits, mangent un repas non-végétarien environ une fois toutes les deux semaines, habituellement les jours de festivités. Lors de ces célébrations, de la viande de bœuf est livrée au porte-à-porte et des porcs sont abattus. Notons finalement que, si la modalité cérémonielle peut s'affranchir de toute sacralité, elle peut également en revêtir les atours et recouper alors certaines dimensions de la modalité sacrificielle.

C'est la viande issue du petit bétail qui apparaît, aujourd'hui comme hier, comme la viande paradigmatique de ce modèle cérémoniel. Il ne faut certes pas dénier toutes qualités aux volailles : certaines comme le coq ont, depuis l'époque védique, une véritable valeur sacrificielle, 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. Il en va de même pour le porc, largement consommé par les castes inférieures lors de contextes festifs, sacrificiels ou non. Pourtant, ces animaux

ayant de longue date été marqués du sceau de l'impureté, ce sont les petits ruminants qui ont longtemps fait office, aussi bien pour les hindous que pour les musulmans, de fournisseurs de chair par excellence en contexte cérémoniel. Statut rituel et statut culinaire sont ici symétriques : en 1960, Jacques Dupuis précise qu'au Tamil Nadu, « 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 végétarienne²⁹ ». 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 ; aux dires de nombreux mangeurs, c'est celle qu'ils consommeraient en priorité s'ils en avaient les moyens.

LA CONSOMMATION BANALISÉE : UNE ÉROSION DES SIGNIFICATIONS RITUELLES ?

Aux côtés de la modalité de consommation cérémonielle se développe une modalité qui peut être qualifiée de « banalisée ». Si l'une n'efface pas diachroniquement l'autre, plusieurs ruptures peuvent être constatées entre les deux. La rupture quantitative, la plus évidente, a déjà été évoquée : la consommation de viande, longtemps marquée du sceau de l'exception, devient plus régulière pour de nombreux foyers de la classe moyenne. Ensuite, dans une dimension plus qualitative, la viande est consommée dans de nouveaux contextes, sans qu'aucune cérémonialité ne soit requise. Disponible à tout moment (surtout en contexte urbain), elle intègre 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 s'intégrer à de nouveaux modèles de prise alimentaire.

Plus particulièrement, un type de viande a vu son statut évoluer ces dernières décennies : le poulet, pourtant longtemps rejeté. Aujourd'hui, quelques castes supérieures non-végétariennes s'en abstiennent toujours. Mais, pour une grande majorité d'hindous carnivores, cette viande est désormais acceptée au point

d'être devenue la plus consommée par les Indiens. Outre l'absence de régulation religieuse à son encontre (hormis bien sûr l'injonction au végétarisme), le poulet semble aussi prisé par certains pour ses qualités organoleptiques, en comparaison notamment avec le mouton souvent accusé d'être « trop fort en goût ». La facilité de sa préparation (dans la classe supérieure, certains le préparent directement au micro-ondes) et son adaptabilité à une multitude de recettes sont également mises en avant – de nombreux plats de poulet cités par les mangeurs sont d'ailleurs extérieurs au répertoire culinaire tamoul. Surtout, l'acceptabilité diététique (la maigreur supposée) et économique (le prix relativement bas) de cette viande la rend populaire. De multiples logiques se combinent donc, faisant du poulet une viande générique parfaitement adaptée à ce modèle banalisé. Elle gagne ainsi des parts de marché, notamment face au bœuf, tout aussi peu dispendieux, mais dont l'impureté, l'association à une consommation de basses classes et la teneur en graisse repoussent de nombreux mangeurs.

Deux plats récemment introduits dans le répertoire culinaire tamoul illustrent bien la banalisation de la consommation de viande, et notamment de poulet : le *biriyani* et le *chicken* 65. Leur apparition au Tamil Nadu dans les habitudes des ménages, aux côtés des modes de cuisson habituels (le ragoût et le sauté), est un prisme révélateur des changements affectant actuellement les consommations carnées. Le *biriyani* consiste, dans sa forme la plus simple, en un riz cuit avec de la viande et des épices. Ce plat semble être né de la rencontre entre, d'un côté, un riz pilaf d'Asie centrale apporté par les Moghols après leur passage par la Perse et, de l'autre, des éléments de la cuisine indienne. Si les Moghols le cuisinaient avec du mouton, à présent le poulet, moins onéreux, tend à s'imposer. Longtemps, le *biriyani* a principalement été cuisiné en contexte festif et en milieu musulman. Popularisé par la restauration publique dès les années 1960, il est ensuite devenu le plat par excellence des célébrations dans les principales communautés religieuses et sur pratiquement tout le territoire indien. Aujourd'hui, il s'impose partout : lors des fêtes, dans les stands de rue, dans les restaurants, et même à présent au sein du foyer. De nombreux Tamouls le désignent d'ailleurs comme leur plat de viande préféré : manger un *biriyani*,

c'est s'offrir un plaisir (*treat*), une alternative au riz et aux lentilles du quotidien. Si sa dimension festive le rattache plutôt au modèle cérémoniel, sa quasi-ubiquité en fait également le plat emblématique du modèle banalisé. Par la relative substitution du mouton au profit du poulet, le *biryani* semble incarner une forme de modernité. Malgré son origine moghole, il n'est pas en rupture totale avec le répertoire tamoul car la céréale y reste majoritaire. Présent dans de nombreux contextes, de la gargote au banquet de mariage, ce plat relève désormais à la fois de l'« exo-cuisine », offerte à des étrangers, et de l'« endo-cuisine », destinée au groupe intime³⁰.

Le *chicken 65*, quant à lui, serait apparu dans la deuxième moitié du xx^e siècle. L'origine de son nom reste mystérieuse et nourrit de nombreuses légendes. Il consiste en des morceaux de poulet marinés dans une pâte épicée et passés à la grande friture. Un consensus émerge sur le fait que ce plat ait été créé par la restauration extérieure, *a priori* à Chennai, et se soit ensuite diffusé dans les foyers³¹. La réalisation du *chicken 65* est plutôt basique et se fait habituellement avec un mélange d'épices prêt à l'emploi. Ce plat s'est imposé comme une sorte d'entrée ou d'encas, ainsi que comme un mets de choix pour accompagner la prise d'alcool.

La généralisation du *biryani* et du *chicken 65* accompagne 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. Dans certains contextes et en certains lieux, la consommation prend des formes cérémonielles, dans d'autres 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 sacrifier un mouton lors de la *Bakr Aid*. 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 déjà évoqués.

Un rapport à la viande en cours d'individualisation

LA CARNIVORIE, VECTEUR DE LIBERTÉ, DE DISTINCTION SOCIALE ET DE PLAISIR

Pour expliquer la disparition progressive de la proscription pesant sur la chair du poulet, certains mangeurs indiens disent que l'évolution des méthodes d'élevage aurait rendu cet animal plus pur. Mais cette ascension statutaire tient aussi au fait que les prescriptions de pureté relatives à l'alimentation sont de moins en moins prégnantes. Le terme de « sécularisation », proposé dans les années 1950 par M.N. Srinivas³², semble ici tout à fait approprié pour désigner l'érosion et le retrait progressif de l'ordre rituel dans la définition de la normativité alimentaire et dans la classification des nourritures. La dynamique de sécularisation peut par exemple expliquer une acceptation nouvelle de la consommation de viande bovine. Ainsi, certains jeunes hindous de castes intermédiaires reconnaissent dorénavant manger de temps à autre du bœuf – une pratique à laquelle leurs parents ne s'adonnaient un général pas à leur âge. Cette consommation peut se faire avec des amis hindous de castes inférieures, avec des chrétiens ou des musulmans, mais aussi seul. Elle a très généralement lieu dans une cantine obscure ou dans la rue, où elle peut être cachée à sa femme ou à ses parents. 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 sécularisation de l'alimentation peut aussi affecter les prescriptions temporaires d'abstinence : certains jeunes gens issus de

familles pieuses affichent un détachement, voire un mépris ostensible, à l'égard de telles observances religieuses.

Un cas illustre de façon flagrante la dissolution des prescriptions rituelles : celui des Brahmanes abandonnant le végétarisme. À Chennai, il est de bon ton parmi les mangeurs de viande de colporter, souvent de façon moqueuse, des récits relatant le comportement « hypocrite », et souvent dissimulé, de membres de cette caste prétendant manger du chou-fleur alors qu'ils avalent goulûment du poulet... Certains Brahmanes ne cachent pas cette inclinaison – du moins à un enquêteur occidental. Comme Prabhu, 19 ans, étudiant Aiyar (une caste de Brahmanes), fils d'une famille aisée de Chennai : enfant, il ne mangeait que des œufs sur les conseils du médecin de famille ; à l'âge de quinze ans, il a goûté de la viande pour la première fois sous l'influence de ses camarades. 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, il a mangé de la viande quotidiennement quand il pratiquait la musculation. Aujourd'hui, il dit manger du poulet et du bœuf une fois par mois, mais jamais chez lui : toujours au restaurant avec des amis. Car ses parents sont strictement végétariens et ignorent que leur fils a développé un appétit carné : « S'ils l'apprenaient, ils m'engueuleraient et me forceraient à arrêter ». De par sa situation familiale, Prabhu présente un cas emblématique d'affranchissement de l'ordre rituel. « Je ne crois pas en dieu » ; « Je ne crois pas à la vache sacrée », m'a-t-il dit avec nonchalance. À son image, au Tamil Nadu, de nombreux Brahmanes et membres des castes supérieures, principalement des jeunes hommes, se délectent de nourriture non-végétarienne, parfois même de bœuf, phénomène évidemment impossible à chiffrer mais très probablement loin d'être majoritaire. En effet, parmi les Brahmanes tamouls travaillant dans les nouvelles technologies et embrassant un mode de vie caractérisé par une forme de modernité, nombreux sont ceux restant végétariens. Mais ce changement n'est pas moins fort révélateur, tant il signale un desserrement des contraintes religieuses et une sécularisation du rapport à la viande. Pour beaucoup de ces jeunes hommes, manger de la viande c'est faire l'expérience d'une certaine liberté clairement exprimée : 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. Très souvent, c'est dans le cadre de la consommation à l'extérieur, sur laquelle je reviendrai en détail, que se déploient ces nouvelles logiques.

Les conceptions rituelles placent théoriquement les végétariens au sommet de la hiérarchie. Mais aujourd'hui, la consommation de viande, notamment au sein des classes moyennes urbaines, semble progressivement envisagée également comme une pratique valorisée, faisant l'objet de stratégies de distinction ou d'ostentation. La majorité des personnes que j'ai interrogées au Tamil Nadu n'a pas manifesté la moindre honte à manger de la viande ; bien au contraire, une consommation régulière était souvent annoncée avec fierté, aussi bien par les musulmans et les chrétiens que par certains hindous. Car, pour de nombreux Tamouls non-végétariens, dire à un Occidental que l'on mange de la viande régulièrement et en quantités importantes, c'est indiquer qu'on a des revenus élevés, c'est marquer sa différence avec les membres de la classe laborieuse. La carnivorie est alors le signe d'un capital économique et, partant, d'un statut social supérieur. Que la consommation de viande soit une pratique de classes aisées, cela semble un invariant à travers les époques et les sociétés³³. Ainsi, partiellement débarrassée de l'idéologie brahmanique, la classe moyenne indienne s'adonnerait sans réticences à une consommation presque universellement perçue comme un signe de prospérité. Cette nouvelle possibilité confère d'ailleurs à la viande une saveur d'égalité. 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 des valorisations multiséculaires de la viande. Ce n'est pas sur un terrain totalement vierge qu'émerge cette consommation statutaire : depuis près de deux mille ans sur l'actuel territoire indien, les riches et les puissants valorisent les banquets carnés comme autant de symboles de pouvoir, de force, de santé, de courage, de masculinité, de festività. À plus d'un titre, on assiste donc à une reformulation et à une réappropriation du système de valeurs des *kṣatriya* : la viande reste l'aliment des puissants, mais tout se passe comme si cette puissance passait de la

sphère politique à la sphère économique, de celle des gouvernants et celle des consommateurs.

Par une certaine vacance des prescriptions relatives à la caste, des situations émergent dans lesquelles le mangeur peut choisir son alimentation de façon plus individuelle, plus réflexive. Les mangeurs indiens seraient-ils alors pris dans un processus de modernité alimentaire, dans une dynamique d'émancipation, progressive et partielle, d'un ancien système de valeurs ? 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 la revendication d'une liberté, à l'appartenance à un groupe social jeune et éduqué ou à l'affirmation d'une identité masculine qu'à une aspiration revendiquée à la modernité occidentale. Ceci étant, certains Indiens non-hindous se félicitent de leur régime alimentaire proche de celui d'un Occident perçu comme riche et développé. Leur raisonnement suit peu ou prou la logique suivante : « nous mangeons comme des Occidentaux ; or les Occidentaux sont modernes et riches ; cela illustre bien notre supériorité ». Mais c'est surtout pour les classes supérieures que la consommation de viande est parfois valorisée comme étant une caractéristique saillante d'un Occident quelques fois mythifié, souvent aussi connu par des mobilités internationales (voyages ou expatriations).

S'il est difficile de voir dans les nouveaux statuts progressivement acquis par la viande en Inde une forme d'occidentalisation (au sens d'une influence directe du modèle alimentaire d'Amérique du Nord ou d'Europe), on ne peut nier le rôle joué par le processus de mondialisation dans ce mouvement simultané de sécularisation de l'alimentation et de distinction sociale par la consommation. Le recodage des significations attribuées aux produits carnés porte directement la marque de facteurs transnationaux tels que l'expansion du marché global, les mobilités humaines ou la circulation mondiale de conceptions relatives au corps, à la morale ou à la religion. Le changement des relations que les mangeurs indiens entretiennent avec la viande traduit une interpénétration du global et du local, une inclusion dans un processus qu'Ulrich Beck nomme

« cosmopolitisation³⁴ » et qui touche principalement les classes urbaines, moyennes et supérieures.

Avec l'affaiblissement de la conformation à la notion de pureté, celle de plaisir vient de plus en plus structurer les comportements alimentaires. Non pas que celle-ci ait été historiquement exclue de l'ethos hindou : les « saveurs » (sk. *rasa*), considérées comme des émotions agréables, font certes théoriquement partie des propriétés fondamentales de l'alimentation³⁵. Mais la logique gustative a longtemps été subordonnée à la logique diététique humorale, pour laquelle les substances associées à chaque saveur ont la propriété d'apaiser ou d'exciter chacune des trois humeurs, ou évacuée de la logique rituelle hindoue, qui ne considère pas le goût comme un opérateur majeur du choix alimentaire – on a vu que le rejet de la viande était aussi un rejet du plaisir gustatif qu'elle induit. Cette logique de sapidité, si elle n'est pas nouvelle, est désormais valorisée *per se* par de nombreux mangeurs. Cela a été dit : la recherche d'un « goût » (tm. *cuvai*) plaisant et différent de celui des légumes quotidiens est parfois la principale raison pour manger de la viande. La perception organoleptique préside aussi très souvent au choix ou au rejet d'un type de viande : pour cette raison, le mouton peut être préféré à la chèvre, le poulet au poisson, etc. De très nombreux restaurants non-végétariens font référence au goût dans leurs appellations, comme l'enseigne *Tasty Chennai* dans le quartier de Triplicane. Dans cette formulation, la viande est, presque par essence, l'aliment qui a du goût. Certes, le goût – ou plutôt devrait-on dire ici la flaveur – est lui-même construit par les structures sociales et transmis par l'expérience. Mais, à côté de ce processus, purement cognitif et mémoriel, de distinction et d'attachement, les perceptions sensorielles – gustatives, olfactives, thermiques, texturales – contribuent, elles aussi, dans toute leur physicalité immédiate, à façonner le rapport individuel et collectif à la viande.

Si la sécularisation de l'alimentation contribue à une érosion des logiques rituelles, elle permet également l'apparition de nouvelles régulations. D'anciennes conceptions demeurent, mais elles sont souvent re-légitimées par de nouveaux discours. La modernité alimentaire ne va donc pas uniformément dans

le sens d'une hausse de la consommation, bien au contraire. Dans certains cas, elle peut induire un arrêt ou une réduction de la consommation de viande.

DE NOUVEAUX VÉGÉTARISMES, PLUS INDIVIDUELS

Les nouvelles régulations diétético-médicales pesant sur la consommation de viande ont déjà été détaillées. Voyons plutôt d'autres régulations, d'ordre plus moral ou éthique. Dans l'Inde contemporaine, être végétarien ne signifie pas forcément revendiquer un statut élevé. On assiste de fait à la naissance de ce qui peut être nommé un « nouveau végétarisme », aux limites certes floues, mais principalement caractérisé par son aspect individuel. Ce nouveau végétarisme, que l'anthropologue Henrike Donner constate dans les classes moyennes de Kolkata, est principalement pratiqué par des femmes mariées et ayant eu des enfants³⁶. Il s'ancre dans une démonstration de chasteté et d'autodiscipline, dans une volonté de contrôler et d'infléchir sa fertilité ou sa sexualité. Il est alors fortement teinté de conceptions morales relatives à la figure de l'épouse et de la mère idéale, mais aussi de préoccupations d'ordre plus médical, en lien avec un idéal de mode de vie sain. Ce nouveau végétarisme ne semble cependant jamais totalement s'abstraire de son substrat hindou, se greffant souvent sur des représentations rituelles plus anciennes, telles que les propriétés échauffantes néfastes de la viande. Sous des habits nouveaux, la femme néo-végétarienne est souvent une variante atténuée et sécularisée de l'ascète ou de la veuve pieuse. Il est d'ailleurs parfois difficile d'opérer une distinction entre ce nouveau végétarisme et certaines formes de dévotions rituelles déjà mentionnées : l'abstinence hebdomadaire de viande peut ainsi combiner un sentiment de piété et une recherche de contrôle sur ses propres corps et esprit.

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 d'une dynamique d'individualisation, mettant en œuvre une combinatoire particulière entre des logiques spirituelles, rituelles, médicales, sociales, morales ou psychologiques.

Plus qu'une soumission à l'ordre patriarcal, on peut y voir, à l'instar de Donner, un vecteur d'autonomie personnelle, mais aussi une marque d'appartenance à la classe moyenne. On peut également lire cette pratique comme une modalité des « techniques de soi », décrites par Michel Foucault comme des procédures permettant aux individus de stabiliser ou de transformer leur identité « grâce à des rapports de maîtrise de soi sur soi ou de connaissance de soi par soi³⁷ ».

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 volontaire de la consommation de produits carnés, s'appuie principalement sur des arguments éthiques, sanitaires et environnementaux, ces trois considérations pouvant être associées. La condamnation écologique de la consommation de viande est pour l'instant plus visible à l'échelle du militantisme associatif séculier, sur lequel j'aurai l'occasion de revenir, qu'à celle des pratiques et discours des mangeurs de la classe moyenne. On la retrouve bien sûr dans la sphère médiatique, mais également dans la sphère marchande : j'ai trouvé dans une boutique de jeux de Chennai une dînette végétarienne, « *for a green India* » était-il précisé sur l'emballage. S'ils se diffusent pour l'instant surtout au sein d'une élite cosmopolite, ces arguments éthiques, sanitaires et environnementaux sont très présents dans la sphère d'expression publique, notamment dans la presse anglophone indienne. De multiples livres paraissent, qui vantent les bienfaits d'une alimentation végétarienne. Début 2014, le quotidien *Times of India* a donné la parole à un chef de cuisine, un nutritionniste, une éditrice, une professeure de yoga et un acteur devenus végétariens ou végans³⁸. Chacun évoque les raisons de sa conversion alimentaire, qui la santé, qui le refus de mettre à mort des animaux, qui les économies budgétaires. Un d'entre eux revendique une « approche holistique », combinant le végétarisme à l'activité physique et une consommation réduite d'alcool : se priver de viande est une étape vers un mode de vie plus « sain ». La même année, dans un article du *New Indian Express* relatant l'expérience de célébrités végétariennes, Vidyut Jammwal, le nouvel acteur de films d'action de Bollywood, considère le végétarisme comme son secret pour se sentir « léger, agile et vivant, aussi bien

physiquement que mentalement³⁹ ». Certaines 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 le végétarisme cosmopolite tel qu'il se développe principalement en Occident.

Cette rencontre se retrouve dans de nombreux discours liant végétarisme et rejet de l'abattage. Une sensibilité particulière au monde animal est couramment exprimée en Inde. Comme par cette enseignante hindoue de caste intermédiaire, évoquant des « raisons spirituelles » et une volonté de « ne pas nuire aux animaux » pour justifier son refus de la viande depuis l'âge de 10 ans. Ou par ce chrétien m'ayant dit ne pas manger de bœuf parce que, étant enfant, il s'occupait des vaches de la maison. Une telle attitude n'est pas propre au monde indien : elle renvoie à la définition d'une « communauté morale des êtres vivants⁴⁰ » servant d'opérateur de classification alimentaire, traçant une ligne entre les nourritures acceptables et les nourritures qui ne le sont pas. Mais, même d'apparence non rituelle, cette moralité fait souvent écho à des conceptions brahmaniques. Quand bien même elle n'est pas directement invoquée, la notion d'*ahimsā* imprègne les mentalités collectives et reste présente, en toile de fond, dans la définition des catégories du « tuable » et du « mangeable⁴¹ ».

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 végétarisme qu'il nomme « subalterne » est pratiqué par certains membres des basses castes et des groupes tribaux comme une protection contre la sorcellerie et la magie⁴². Dans ce végétarisme se déchiffre une forme d'appropriation, par les groupes marginalisés, de la notion de pureté portée par les hautes castes. Plus qu'une logique de sanskritisation, d'émulation par le haut, il s'agit là d'une volonté de donner un sens à ses propres pratiques, d'individualiser son régime alimentaire. Les arguments rituels sont de la sorte décodés, pour être ensuite reformulés sous la forme d'arguments moraux ou sanitaires, mais également politiques ou identitaires. Ceci étant, le végétarisme, quelle que soit sa logique et ses modalités, n'en reste pas moins en Inde une pratique considérée comme

vertueuse pour l'âme et bénéfique pour le corps : en fonction des mangeurs, les référentiels du jugement basculent simplement d'un registre à l'autre. Cette proposition a un corollaire direct : dans bien des cas, la consommation de viande reste une pratique risquée, potentiellement néfaste sur le plan à la fois physique et mental.

Chacun de ces nouveaux végétarismes semble singulier, articulant, dans une forme d'« ultra-hybridité », des conceptions rituelles et séculières, des pratiques collectives et personnelles. S'ils ne sont pas propres à l'Inde⁴³, ces nouveaux végétarismes portent dans ce pays 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. Si l'idéal de pureté ne disparaît pas, il est de plus en plus transmuté, reformulé et réitéré au sein de discours d'ordre moral, biologique ou hygiénique dans lesquels l'autodiscipline et la modération sont parées de toutes les vertus. Parfois, cette combinaison de logiques n'aboutit pas à un végétarisme strict mais contribue grandement à restreindre la consommation de viande.

La sécularisation alimentaire n'implique 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 disent 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 zombie⁴⁴ » : même si les croyances ont disparu, les pratiques et les valeurs normatives qui y sont associées persistent, sur un mode dégradé, par le truchement de la stabilité des dégoûts inscrits dans les corps des mangeurs. Même sécularisée, la viande reste, pour ces membres des castes supérieures, un aliment dont l'ingestion serait porteuse de graves menaces, physiques et symboliques.

UNE MULTITUDE DE LOGIQUES DE CONSOMMATION

En Inde, la religion et la caste ne sont plus les principaux facteurs prescrivant les comportements relatifs à la viande : le revenu, le lieu de vie, le genre, la classe d'âge ou la classe sociale conditionnent de plus en plus la prise alimentaire. Mais cette relative autonomisation ne signifie pas l'effacement de toute référence à l'appartenance communautaire. 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 rituel.

Ces multiples dynamiques recomposent le rapport que les Indiens entretiennent avec la viande. Plusieurs mouvements sont à l'œuvre. Tout d'abord une massification, entendue au sens strictement quantitatif, de la consommation de viande. Ensuite, une forme de démocratisation, dans un sens plus qualitatif : certains, notamment les membres des classes laborieuses et des classes moyennes, peuvent à présent acquérir de la viande plus aisément. Finalement, à la marge, de nouveaux usages et de nouvelles significations apparaissent⁴⁵. Pour autant, la hausse de la consommation de viande en Inde est loin d'être débridée. Si la fréquence de consommation augmente, les quantités consommées par personne et par repas restent plutôt stables, notamment dans le cadre de l'alimentation domestique. En outre, la démocratisation constatée est à la fois sélective et ségrégative. Sélective, car pour certains groupes sociaux et pour certaines personnes, la viande reste un aliment fortement déprécié, si ce n'est rejeté. Ségrégative ensuite, car les produits carnés continuent à être difficiles d'accès pour les plus démunis.

On ne peut donc pas évoquer au sujet de l'Inde l'idée d'un « rattrapage », d'une convergence vers les moyennes mondiales de consommation, comme le postule la théorie de la transition alimentaire. Cela reviendrait à naturaliser les besoins et à nier le caractère hautement contextuel de la consommation de viande dans ce pays. D'une manière générale, les attitudes face à la viande varient grandement en fonction du lieu où celle-ci est mangée. Pour continuer notre cheminement auprès des mangeurs de viande en Inde, il s'agit donc à présent de quitter les foyers et de se déplacer dans l'espace extérieur.

-
1. Balbir et Pinault, 2009, p. 12.
 2. Sébastia, 2010.
 3. Collingham, 2009.
 4. Voir par exemple Dupuis (1960, p. 168) ou Reiniche (1979, p. 10).
 5. Par exemple par Adiceam (1974, p. 109).
 6. Au sujet de l'Inde centrale, voir Mayer (1996, p. 46).
 7. 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 : Government of India, *Economic Survey 2009-2010*, p. 5.
 8. Source : FAO, *Poultry sector country review, India*, 2008.
 9. Robbins, 1999, p. 409.
 10. Source : FAO, *Global market analysis*, novembre 2013.
 11. Source : Government of India, *Economic Survey 2009-2010*, p. 68.
 12. En clin d'œil à *La cuisine du sacrifice en pays grec* de Detienne et Vernant (1979).
 13. Malamoud, 1989, p. 47.
 14. Sur cette caractéristique fondamentale de la mythologie hindoue, voir *ibid.*
 15. Cette exclusivité rappelle celle de la Grèce ancienne décrite par Detienne (1979, p. 10).
 16. Sur cette protection dans l'acte du sacrifice, voir Das (2013).
 17. Alsdorf, 2010 [1962], p. 18.
 18. C'est ce qu'affirme Das (2013, p. 24).
 19. Sur la notion de *prasāda*, voir Fuller (2004, p. 86).
 20. 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.
 21. Khare, 1966.
 22. Prévot, 2007, p. 47.
 23. J'emprunte à M. Godelier le terme « cérémoniel » pour définir une telle pratique (2010 [1984], p. 66).
 24. *Ibid.*
 25. Hassoun, 1996, p. 153.
 26. Viramma et Racine, 1995, p. 298.
 27. Aussi appelée *Aïd-al-Saghir* (fête de rupture du jeûne du mois de ramadan).
 28. Source : « On Eid eve, mutton touches Rs. 380 a kg », *The Hindu*, 27 octobre 2012.
 29. Dupuis, 1960, p. 169.
 30. Pour reprendre la distinction proposée par Lévi-Strauss (2009 [1968], p. 400).
 31. Source : « Chennai jumps on the world food map », *The Hindu*, 9 février 2015.

32. Srinivas, 1956, p. 490.
33. Voir Fiddes (1992 [1991]).
34. Beck, 2006.
35. Les six saveurs sont l'âcre, l'amer, l'astringent, le salé, l'acide et le sucré.
36. Donner, 2008.
37. Cité par Warnier (1999, p. 34).
38. Source : « How they turned vegetarian and for good », *The Times of India*, 25 avril 2014.
39. Source : « Thought for Food. The new Indian Vegetarian », *New Indian Express*, 29 novembre 2014.
40. Goossaert, 2007, p. 106.
41. Givre, 2015, p. 188.
42. Desai, 2008.
43. Sur une approche comparée des végétarismes, voir Klein (2008).
44. En référence à la notion de « catholicisme zombie » employée par H. Le Bras et E. Todd au sujet de certaines régions françaises anciennement catholiques et conservant un ethos propre à cette religion (2013, p. 70).
45. Un processus que, dans le cadre de l'histoire du sucre, S. Mintz a nommé « extensification » (2014 [1985], p. 225).

CHAPITRE 5

La viande, au foyer et à l'extérieur

Quel que soit le contexte historique ou géographique, 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. Les sociologues Alan Warde et Lydia Martens l'ont bien montré au sujet de l'Angleterre¹. En milieu hindou également, et plus généralement dans le monde indien, les règles présidant à l'alimentation sont soumises à une forte contextualisation. L'évocation de ce jeune Brahmane respectant un strict végétarisme chez lui mais s'adonnant aux plaisirs de la carnivorie à l'extérieur l'a bien montré. Mais, si cette dualité de l'alimentation se retrouve dans de nombreuses sociétés, l'Inde présente la particularité d'avoir développé des conceptions très élaborées relatives à la pureté rituelle du foyer et des aliments qui y sont ingérés : ces conceptions rendent précisément l'opposition foyer/extérieur aussi signifiante et aussi complexe.

En quoi le contexte urbain et l'espace du restaurant participent-il de la reformulation des significations attribuées à la viande en Inde ? C'est cette dimension spatiale fondamentale du rapport à la viande que je souhaite à présent approfondir, en m'appuyant principalement sur l'étude des quartiers de Triplicane, Mylapore et Anna Nagar à Chennai. Le premier est un quartier de classes laborieuses et moyennes en partie musulman et en partie hindou, le

deuxième est un quartier d'une ancienne classe moyenne, peuplé par des castes supérieures hindoues et bordé par des communautés musulmanes et chrétiennes, et le troisième est un quartier de nouvelles classes moyennes et supérieures, caractérisé par la diversité religieuse de sa population.

Le dedans et le dehors : manger chez soi, manger à l'extérieur

UN GRADIENT DE PURETÉ

Dans la culture indienne, et plus spécifiquement dans la littérature tamoule du *Sangam* (rédigée au début de notre ère), deux catégories spatiales fondamentales opposent l'intérieur (tm. *akam*) et l'extérieur (tm. *puram*) : la première renvoie à la maison, au féminin, au privé et à la parenté, alors que la deuxième renvoie à la rue, au masculin, au guerrier, au public et au monde². Cette ancienne dichotomie a par ailleurs été réactivée par les discours nationalistes lors de la lutte pour l'indépendance.

En pays tamoul, la maison (tm. *vīṭu*) est le lieu principal de la sexualité, de la commensalité et du rituel : c'est donc là que se produit et se reproduit la parenté, mais aussi la pureté de caste. La perméabilité de ses frontières et l'importance rituelle des activités qui s'y déroulent (notamment la cuisson et l'ingestion des aliments) rendent l'espace domestique particulièrement vulnérable. Pour garantir une pureté maximale de l'aliment ingéré, il faut que le lieu de cuisson soit lui-même dépourvu de souillures, qu'il minimise ses transactions avec des substances provenant de l'espace extérieur. Sa pureté à la fois garantit et procède de celle de la nourriture qui y est produite. La cuisine est donc un lieu à la fois fragile et central. Cette nécessité de protéger l'espace de la cuisine vaut en priorité pour les foyers brahmanes, mais également pour tous les foyers hindous revendiquant un statut rituel élevé : il est théoriquement impossible qu'un

aliment carné en franchise le seuil. S'il est un espace végétarien en Inde, c'est donc bien celui du foyer des hautes castes, forme atténuée du temple brahmanique.

La distinction spatiale entre le foyer et l'extérieur ne s'exprime pas dans les termes 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 de caste supérieure. Dans la maison, c'est la cuisine qui est l'espace le plus protégé. Parfois, cette 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, est le plus pur ; il se distingue de l'espace de service. Cette dialectique du dedans et du dehors se reproduit à plusieurs échelles : elle peut ainsi être élargie à une opposition entre l'espace du village, lieu où la distinction entre le pur et l'impur prend tout son sens, et l'espace extérieur au village, se situant par-delà cette distinction³. Il en résulte ainsi une organisation de l'espace en multiples cercles concentriques – le fourneau, la cuisine, la maison, le quartier, le village, le territoire connu, le lointain, etc. – dessinés à partir du pivot ultime que constitue l'espace de cuisson : plus on s'éloigne du centre, moins l'impératif de pureté se fait envahissant. Mais l'application matérielle de ces catégories spatiales n'est pas rigide et, bien souvent, on constate une relativité et une certaine perméabilité des frontières : selon les foyers et selon le type d'impureté auquel on est confronté, leur délimitation peut varier.

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 castes supérieures hindoues. D'un côté, une règle de commensalité s'applique : théoriquement, la seule nourriture rituellement acceptable est celle cuisinée par un membre de sa famille ou de sa caste (ou éventuellement d'une caste supérieure) et consommée, seul ou avec ses proches, au sein du foyer. De l'autre, manger à l'extérieur est un acte impliquant un grand nombre de transactions de substances biomorales entre

le mangeur, sa nourriture et son environnement : il nécessite et produit une forte chaleur du corps du mangeur, de même qu'il expose au mauvais œil et à l'impureté⁴. Pendant longtemps, ces conceptions ont entravé le développement de la restauration hors du domicile (et hors du temple) dans les villes indiennes⁵. Elles ont également induit un fort conservatisme alimentaire à domicile : habituellement, on y cuisine les aliments qui conviennent au groupe et on partage la nourriture entre membres de ce même groupe⁶.

L'essor de la restauration hors du domicile, quand il s'est produit, 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*) de repas confectionnés au domicile vers les lieux de travail et d'études est bien connu. Dans les années 1920, les restaurants dits *Udupi*, originaires de la région du sud-ouest de l'État du Karnataka d'où ils prennent leur nom, embauchent des cuisiniers brahmanes et se présentent comme des lieux aux auspices favorables afin de satisfaire aux exigences des clients des castes supérieures⁷. Dans les années 1950, les stands de nourriture de rue dans les petits bourgs proposent principalement de la nourriture frite, dite *pakkā* (hin.), que l'on considère comme moins susceptible d'être polluée rituellement⁸.

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 que ces conceptions ont ensuite permis, dans ce même espace extérieur, un relatif assouplissement des règles présidant à l'alimentation. Dit autrement, 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. Manger dehors permet donc de manger différemment. Plus particulièrement, la viande, ou certains types de viandes, est plus aisément consommée à l'extérieur qu'au sein du foyer.

LES LIEUX DE RESTAURATION COMMERCIALE À CHENNAI

Une des caractéristiques de l'espace extérieur en contexte urbain est d'inciter au changement alimentaire. Les stands de rue et les restaurants (le pluriel est nécessaire pour exprimer la diversité des formes que peut prendre cette institution) sont les lieux emblématiques de ce changement, tant ils apparaissent, en Inde comme ailleurs, comme des espaces permettant de « diffuser de nouveaux goûts⁹ » par la diversité des produits et des recettes proposés. Ce sont aussi souvent des lieux de sociabilité : le fait de manger à plusieurs a une incidence sur ce qui est mangé et sur la façon dont cela est mangé.

Les historiens ayant travaillé sur la restauration en Inde ont bien montré que l'acte de manger dehors, produit de la mobilité urbaine, s'inscrit entre une nécessité quotidienne – pour les travailleurs célibataires et les commerçants en déplacement – et une activité élitiste – pour les citoyens aisés¹⁰. L'étude des différents lieux de restauration dans la ville de Chennai doit aider à mieux comprendre le rôle de l'alimentation hors foyer dans la recomposition des pratiques alimentaires et, surtout, des significations accordées à la viande. Une rapide typologie peut ici être exposée.

Les stands de rue, parfois de simples carrioles poussées sur quatre roues, sont situés dans des quartiers populaires comme Triplicane, 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 principalement végétariens, d'autres offrent de quoi constituer un repas complet : du riz, des *iṭiyappam* (petits gâteaux de vermicelles de riz) ou des *tōcai*, accompagnés d'un choix d'accompagnements (lentilles, œufs durs, poisson ou poulet frits ou en sauce). D'autres encore servent de la soupe de pieds de mouton (tm. *āṭṭukkāl pāyā*), voire même, plus rarement, du « bœuf frit » (ang. *beef fry*). Les clients, souvent des jeunes hommes, des travailleurs célibataires et des étudiants, se massent debout autour du stand. Dans les rues de Triplicane, de nombreuses carrioles 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 de collation avalée sur la route du domicile.

Les *petites cantines*, appelées *mess* ou parfois *tiffen center*, sont, elles aussi, situées dans les quartiers populaires. Ce sont des restaurants à usage principalement fonctionnel 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 portion de riz accompagnée de sauce *cāmpār* diluée et de quelques accompagnements. Certaines de ces cantines, notamment celles ouvertes le soir, servent des plats non-végétariens, parmi lesquels des abats. Souvent aussi, les repas sont empaquetés et mangés sur le lieu de travail ou de résidence afin de gagner du temps.

Les *fast-foods locaux*, apparus plus récemment, présentent une large gamme de nourriture bon marché. Un fast-food situé sur l’artère principale du quartier de Triplicane peut ainsi proposer du riz ou des nouilles sautés, du *chicken 65*¹¹, du poulet au gingembre ou au poivre, du *chicken manchurian*, du bœuf au piment, du *gobi 65*, etc. Ces fast-foods sont en général de petite taille : les plats sont constitués d’éléments préculés et réchauffés à la demande dans un grand wok ; 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 un *biryani* basique à midi (voir la photographie 3). Très souvent d’ailleurs, ces deux termes sont associés dans des intitulés convoquant des références sémantiques musulmanes ou arabes, tel ce *Moghal biriyani and fast food* à Triplicane. Le soir, certains servent des kebabs cuits au charbon sur le trottoir. À l’instar des cantines, ces fast-foods sont des lieux principalement masculins.

Les *restaurants de gamme moyenne et supérieure* (tm. *uyarnta uṇavakam*), en rapide croissance, sont souvent appelés *family restaurants* ou *hotels*. Leur enseigne distingue clairement les établissements végétariens des non-végétariens – 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, les plats sont souvent regroupés par catégories sur les menus, selon des classifications géographiques ou culinaires. La gamme des plats végétariens est principalement à référence tamoule : *tiffen* le

matin et le soir, *meal* à midi. Parmi les restaurants végétariens, nombreux sont ceux offrant aussi de la nourriture d'inspiration chinoise, 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*), des *meals* d'inspiration gujaratie, etc. Quelques-uns, encore rares, proposent des plats dits « continentaux » 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 kulambu*, sont directement identifiables en tant qu'éléments du répertoire tamoul. Les plats de viande d'Inde du Sud sont souvent classés dans la catégorie *Chettinadu* (parfois aussi *Chettinad*). Le Chettinadu est le nom d'une région du Tamil Nadu située à l'est de la ville de Madurai et réputée auprès des habitants de Chennai, mais aussi à présent de tout le Tamil Nadu, pour sa cuisine carnée et fortement épicée, intégrant notamment des abats et des fruits de mer¹². De plus en plus nombreux sont les restaurants spécialisés dans ce type de cuisine, véritables emblèmes de la cuisine carnée tamoule – beaucoup d'entre eux ont d'ailleurs remplacé les anciens *Military hostels* déjà évoqués.



Photographie 3. Devanture d'un restaurant de biriyani à Triplicane (Chennai) (M. Bruckert, août 2013).

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 *chicken kurma*, le *mutton rohan josh* ou le *mutton mughalai*, mais également le *vindaloo*, associé à l'héritage portugais de Goa, ou le *chicken tikka*, associé au Punjab. Dans la deuxième catégorie se rencontre un ensemble de plats comme le *chicken manchurian*, évoqué plus haut, mais également le poulet au piment, à l'ail ou aux noix de cajou, des riz et nouilles sautés au poulet, aux crevettes, au crabe, etc. Cette cuisine d'inspiration chinoise s'est développée en Inde suite à l'arrivée de migrants de Canton à Calcutta au XIX^e siècle. La troisième catégorie (le « monde arabe ») a pris en dix ans une ampleur considérable à Chennai. Elle est assez éclectique : y sont principalement rangés les *kebabs* en tous genres (*seekh kebab*, *murgh hariyali kebab*, etc.) mais également les *shawarmas*, les *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 *haleem* sont servis le soir dans les restaurants les plus cossus. Outre les catégories géographiques, des catégories culinaires (en termes techniques) peuvent être mobilisées pour classer les plats proposés. Celles de *tandoori* – en référence à une cuisson réalisée dans un *tandoor*¹³ – et de barbecue – cuisson au charbon – sont les plus usitées. En conséquence, certains restaurants affichent sur leur devanture une liste imposante des différents types de cuisines offertes, comme le *SS Hyderabad Biryani*, sous-titré : « Indian, Chinese, Tandoori, Chettinad, Arabian » – l’association « Indian, Chinese, Arabian » étant aujourd’hui très courante (voir la photographie 4). Il est au demeurant révélateur que ces restaurants de classe moyenne et supérieure ne servent jamais de bœuf.



Photographie 4. Restaurant de gamme moyenne à Triplicane (Chennai) (M. Bruckert, janvier 2013).

Dans ces restaurants de gamme moyenne ou supérieure, les lourdes tables en marbre pour quatre personnes sont propices aux repas en groupe. 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 moyenne supérieure. À 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. Grossièrement, on peut avancer que les restaurants non-végétariens sont plutôt fréquentés par des assemblées de jeunes hommes issus de castes intermédiaires ou de groupes non hindous, alors que les restaurants végétariens sont plus prisés des familles et des membres des castes supérieures traditionnellement végétariennes. La fréquentation de ce type de restaurants peut donc être fonctionnelle ou conviviale, notamment le soir. Si la majorité d'entre eux est constituée d'établissements indépendants, d'autres font partie de chaînes. C'est le cas notamment de Saravana Bhavan, originaire de Chennai et dont le nom est aujourd'hui synonyme au Tamil Nadu, mais également dans les villes où est présente la diaspora tamoule (Singapour, Paris, Toronto, etc.), de nourriture végétarienne tamoule de qualité. En ce qui concerne l'offre carnée, la chaîne Anjappar est spécialisée dans la cuisine du Chettinadu, Firdouse et Sea Shell dans le répertoire arabe et Wang's Kitchen dans la nourriture sino-indienne. Ces types de restaurants sont très présents dans les quartiers habités par la classe moyenne de Chennai, comme Mylapore et Anna Nagar.

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, tout comme la chaîne malaisienne Marry Brown. 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). Ils sont principalement situés dans les quartiers fréquentés et habités par les classes moyennes et supérieures, ainsi qu'à proximité des centres de nouvelles technologies. Si McDonald's insiste sur la modicité des prix pratiqués, ceux-ci n'en restent pas moins en moyenne relativement élevés : en 2013, il fallait

compter environ 200 roupies par personne (3 €) pour un repas complet avec boisson dans un fast-food de cette sorte.

Pour finir, les *restaurants haut de gamme*, 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, etc. En croissance depuis les années 1990 à Chennai, ces établissements sont principalement destinés à la classe supérieure locale, aux expatriés, aux touristes et aux hommes et femmes d'affaires internationaux.

On le voit : il serait 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. Manger au restaurant ou dans la rue n'est pas uniquement une activité de loisir prisée par une classe cosmopolite avide de découvertes. Les contextes et les configurations varient fortement. Mais, nonobstant ces restrictions, les lieux d'alimentation à l'extérieur sont bien des espaces aux codes différents, des éléments constitutifs d'une urbanité à la fois « mondialisée » et « mondialisante¹⁴ », des moteurs d'une évolution du régime des goûts. Ce bref tableau de la restauration extérieure à Chennai, tel qu'il vient d'être brossé, révèle une offre carnée abondante et variée, contrastant souvent fortement avec les plats de riz recouverts de sauce aux légumineuses consommés au domicile. En quoi alors les restaurants contribuent-ils en Inde au changement alimentaire et à la recomposition des significations accordées à la viande ?

Les restaurants : autres lieux, autres codes

L'EXTÉRIEUR : L'ESPACE CARNÉ PAR EXCELLENCE ?

Pour le mangeur, le premier changement apporté par le stand de rue ou par le restaurant 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 à l'extérieur témoigne bien d'une sécularisation, voire d'une désacralisation de l'acte alimentaire. 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. L'exclusivisme de la caste y est aisément brisé. Peu de consommateurs s'inquiètent aujourd'hui du rang rituel du cuisinier et, entre convives également, on ne se soucie plus forcément de l'appartenance de caste de chacun. La sphère publique de l'alimentation offre la possibilité d'une rencontre avec l'altérité – que celle-ci soit simplement sociale, mais également alimentaire ou, plus spécifiquement, carnée.

Premièrement, 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. Les *kebabs* ou le *chicken barbecue* par exemple, nécessitant un appareillage (brochettes, grill, charbon, etc.) et une technique de cuisson particuliers, sont principalement consommés dehors. Il en va de même pour les abats : la durée de mijotage requise dissuade d'une telle entreprise chez soi.

Deuxièmement, l'espace extérieur est un cadre où certaines règles de pureté peuvent être brisées. Certains hommes viennent y trouver les mets carnés que leurs femmes refusent de cuisiner lors des périodes auspicieuses. Mais surtout, c'est dans ce contexte que de nombreux hindous de castes supérieures qui, quoique conservant un régime purement végétarien au domicile, découvrent et s'adonnent à la consommation de viande, souvent avec des collègues ou des camarades d'études de castes inférieures ou d'autres confessions religieuses. Le phénomène est sûrement ancien et n'est pas spécifique au contexte urbain : il a été relevé par de nombreux auteurs dès les années 1990¹⁵. Cette association entre restaurant et produits carnés est tellement présente dans les imaginaires qu'elle se retrouve aussi dans la fiction : 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...

Cette spécificité des règles alimentaires au foyer est nommée « végétarisme sélectif » (*selective vegetarianism*) par Henrike Donner¹⁶ – 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 symétrique inverse dans l'espace extérieur serait alors la « carnivorie spatialisée » ou « situationnelle ». Très souvent, dans le cadre patriarcal propre à la société indienne, ce sont les hommes, moins soucieux de leur pureté rituelle et ayant un accès plus aisé à l'espace public, qui s'y adonnent. 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 à dominante végétale de l'alimentation tel qu'il prime dans de très nombreux foyers du Tamil Nadu.

Un des ressorts de cette spatialisation des règles alimentaires est la volonté de ne pas souiller l'espace du foyer, intrinsèquement pur, par la présence et la cuisson de produits carnés. Certains parents de castes brahmanes acceptent que leurs enfants se livrent à des incartades carnées, à condition précisément que celles-ci n'aient lieu qu'à distance du foyer ! Mais la relativité spatiale des règles rituelles n'explique pas seule cette exclusivité de certaines consommations à l'extérieur. Souvent, le contexte extérieur permet également de se soustraire au regard de ses proches : c'est dans le but de se cacher que l'on mange de la viande uniquement dehors. Le jeu sur les espaces de consommation relève alors moins d'une variabilité des régimes d'acceptabilité de la viande (ou d'une viande spécifique) en fonction des contextes spatiaux que d'une variabilité des conceptions que des membres d'un même groupe se font de cette viande. Certains restaurants favorisent les stratégies de dissimulation des mangeurs par un partitionnement de l'espace : des zones souvent obscures et isolées par des cloisons permettent de se livrer à la carnivorie, en échappant au regard des passants de la rue mais aussi des autres convives¹⁷. Cette spatialisation alimentaire ne concerne parfois qu'un type particulier de viande. Ainsi Anbu, un jeune homme de Chennai dont le grand-père, hindou de caste intermédiaire, s'est converti au christianisme, m'a 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.

Les registres de l'action sont 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 » de manger du bœuf chez soi. Certains hommes ont le sentiment qu'ils nuiraient à la décence de leur femme si celle-ci devait cuisiner pour eux ces viandes réprouvées. Plus que la pureté du foyer, c'est parfois la pureté des femmes, à la fois épouses et mères nourricières, qui est en jeu derrière la non-consommation de certaines viandes dans l'espace domestique. L'espace extérieur apparaît de la sorte comme un havre, sécularisé et dissimulé, où on peut s'adonner sans mauvaise conscience à la consommation de viandes jugées rituellement impures tout en préservant la pureté du foyer et en respectant les codes et la moralité du groupe.

La notion de « groupe » peut parfois être entendue dans un sens plus large que celui de la famille. Un hindou de caste intermédiaire habitant dans un village du district de Theni m'a dit qu'il devait rejoindre le bourg situé à plus de 10 km s'il voulait manger du porc sans être vu. Parfois, c'est l'ensemble d'une famille qui peut ainsi s'éloigner : on va manger du bœuf au restaurant mais on n'en cuit pas à la maison afin que l'odeur n'éveille pas les soupçons des voisins. De cette manière, on préserve son statut social et rituel aux yeux de ses pairs. En contexte de mixité de caste, une simple tolérance pour la sensibilité des autres peut aussi jouer : Rajagopal, un Dalit hindou, explique avoir arrêté de cuisiner chez lui du bœuf et du porc après avoir emménagé dans une zone résidentielle mixte afin que les effluves carnés n'importunent pas ses voisins de castes intermédiaires et supérieures. L'espace familial (le foyer, le quartier, le village) est le lieu à la fois de la pureté rituelle et du contrôle social : parents et voisins savent et maîtrisent ce qu'on y mange. Par contraste, l'espace extérieur est un lieu de liberté et d'anonymat où on peut s'adonner à des plaisirs carnés pourtant jugés répréhensibles par l'entourage.

AU RESTAURANT, D'AUTRES PARADIGMES CARNÉS

L'espace extérieur ne se définit pas uniquement comme un espace de liberté, ni comme un simple négatif de l'espace domestique ou familial : il est structurellement régi 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 mets issus de répertoires autres que celui déployé dans la cuisine domestique, le mangeur est exposé à des saveurs et à des paradigmes alimentaires différents. On l'a vu, les restaurants destinés à la classe moyenne de Chennai font la part belle à des répertoires culinaires carnés aisément localisables et identifiables : l'Inde du Sud bien sûr, mais aussi l'Inde du Nord, la Chine ou le monde arabe. L'adjectif « arabe » est d'ailleurs le topos le plus puissant utilisé par les restaurants urbains valorisant la nourriture carnée, alors même que les plats servis incluent des références moghole, persane ou turque. Certains établissements s'approprient, à travers le prisme d'une culture culinaire arabo-musulmane elle-même réinterprétée, certains codes des chaînes occidentales, comme ce *Al-Arabian Fried Chicken* ouvert en 2014 à Chennai, 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* – ces plats étant du reste tous certifiés « halal ».

Dans les restaurants non-végétariens, techniques de cuisson et ingrédients inhabituels permettent aux mangeurs, principalement issus des classes moyenne et supérieure, de découvrir de nouveaux goûts carnés comme celui de la viande passée à la grande friture, 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 épaisses (*butter chicken*) ou avec des amandes et de la crème (*chicken mughalai*). En contraste, les restaurants végétariens de gamme moyenne à Chennai proposent principalement une nourriture convoquant un répertoire culinaire propre au monde tamoul. Par cette offre pléthorique, la scène publique alimentaire – prise dans un sens large, en incluant les restaurants, mais aussi les émissions de

télévision et les livres de cuisine¹⁸ – permet l'émergence progressive d'une cuisine carnée panindienne mobilisant principalement des références punjabi, de la « frontière Nord-Ouest » (au Pakistan actuel), des anciennes cours mogholes de Delhi et de Lucknow et, de plus en plus, du Chettinadu. Dans les grandes villes indiennes, mais également dans les mégapoles étrangères où la diaspora sud-asiatique est présente, si la référence à des zones géographiques d'origine (Punjab, Goa, Inde du Sud, etc.) subsiste encore, des plats carnés (*kebabs*, *chicken tikka*, *rolls*, *biryani*, etc.) transcendent peu à peu leurs appartenances régionales, subsumés par un commun attribut « indien ».

En sus de l'apparition de ces nouveaux goûts, la structure du repas est parfois également bousculée. Ainsi, commander un *full BBQ chicken* implique de se partager à quatre ou cinq convives un poulet entier, coupé en huit gros morceaux, accompagné de quelques pains plats, de légumes crus et d'herbes émincées, d'un pot de *hummus* ou de fromage blanc aillé. Ce repas, qui peut sembler banal pour un mangeur occidental ou moyen-oriental, suppose 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. 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 végétarien dominant au foyer.

Encore une fois, il ne faut pas en conclure pour autant à une occidentalisation de l'alimentation : le changement du statut de la viande passe plutôt par des répertoires culinaires « asiatiques » (punjabi, moghol, arabe, chinois, etc.). Contrairement à ce qui peut parfois être affirmé¹⁹, le *chicken tandoori* bien plus que le *beef steak* participe en Inde d'un processus de cosmopolitisation de la viande. En 2012, un *Steak House* du quartier de Mylapore à Chennai a ainsi fermé ses portes – la grillade de bœuf reste pour l'instant un plat trop exogène, peu domesticable.

JEUNESSE ET MASCULINITÉ

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 consommation. Principalement, le fait de manger à l'extérieur du foyer met en jeu deux dimensions fondamentales de l'espace public : d'un côté, la visibilité – car cela suppose d'être exposé aux yeux du public – et, de l'autre côté, l'invisibilité – car cela signifie un anonymat, un éloignement d'avec le familial. En d'autres termes, la visibilité permet de s'afficher, d'exposer publiquement ce que l'on mange et la façon dont on le mange, alors que l'invisibilité permet de se mettre en retrait, de s'affranchir des règles régissant l'espace domestique et communautaire. Alors même que, par l'usage de certains dispositifs spatiaux (obscurité, salles privées), le restaurant indien peut isoler, masquer, il peut tout autant devenir un support de mise en œuvre de stratégies de distinction : distinction d'avec la nourriture familiale – on se distingue de ses pères – et distinction 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 ; dans l'espace extérieur en revanche, elle définit l'appartenance à un groupe social électif. En se déplaçant de la sphère domestique à la sphère publique, la consommation alimentaire permet une définition plus fluide du statut social de chaque mangeur. Mieux, elle en déplace les fondements : ce statut, d'assigné au sein de la « hiérarchie absolue » de la caste ou du groupe religieux, devient accompli par la pratique au sein de la « hiérarchie relative » de la classe sociale²⁰. 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 et esthétique ou l'altérité culinaire. Ce nouveau champ des possibles alimentaires ouvert par l'accès à l'espace extérieur implique indubitablement une recomposition des significations relatives à la viande.

Pour de nombreux étudiants indiens, consommer de la viande est également un acte faisant aujourd'hui partie d'une culture jeune et masculine.

L'anthropologue Constantin Nakassis a bien montré qu'au Tamil Nadu la revendication d'un statut et d'une masculinité par les étudiants issus des classes moyennes passe par l'exposition d'un « style²¹ ». Aux côtés de la consommation de cigarettes et du port de cheveux longs, la carnivorie outrancière peut être comprise comme un élément de ce « style », apparaissant comme un acte à la fois d'allégeance au groupe et de remise en cause du modèle alimentaire familial basé sur le riz. 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. Le plaisir carné apparaît plus comme un accommodement avec les règles que comme une infraction radicale.

Cette culture jeune est presque exclusivement restreinte à la sphère des hommes. Quelle que soit la catégorie d'âge, la consommation de viande est devenue un élément fondamental des sociabilités masculines, toutes classes confondues. Au Tamil Nadu, comme dans de nombreuses régions d'Inde, les sorties entre hommes sont presque immanquablement une occasion de manger de la viande, mais également de s'enivrer. L'accompagnement de morceaux de *chicken* 65 par du *brandy* signifie alors le plaisir d'être ensemble, de s'encanailler dans un esprit de camaraderie. L'association entre viande et alcool est courante. Dans la hiérarchie théorique des aliments, tous deux sont considérés comme des substances particulièrement impures. Cette logique rituelle renvoie aussi à une logique morale : la consommation de ces deux produits est souvent perçue comme étant une mauvaise habitude (*a bad habit*), mettant potentiellement en danger l'ordre social²². Par-delà ces conceptions de pureté, tous deux sont considérés comme échauffant fortement le corps.

Sans surprise, c'est à l'extérieur du foyer que les hommes se livrent à la consommation commune de viande et d'alcool. Les restaurants, les bars (*wine shops*) ou les pique-niques entre hommes sont des lieux ou des occasions où l'on peut combiner ces deux activités sans compromettre le foyer familial. La carnivorie associée à la prise d'alcool permet ainsi d'affirmer une existence alimentaire propre, échappant à l'emprise d'une sphère privée parfois considérée comme féminisante. À l'évidence, cet appétit effréné pour les délices carnés et

alcoolisés participe d'une affirmation collective, même implicite, d'une bravoure, d'une masculinité valeureuse (tm. *vīram*). Encore une fois, il s'agit là de la réactivation de la valorisation ancienne de la viande selon des critères de force (tm. *palam*) et de prestige (tm. *kauravam*), deux qualités couramment déniées aux femmes.

L'espace domestique reste préservé dans sa pureté rituelle et dans sa respectabilité morale ; l'espace extérieur est confirmé dans son statut politique. On retrouve là la dichotomie habituelle 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 et 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 et politiques, de la santé et de la prospérité – et donc d'une certaine carnivorie alcoolisée majoritairement masculine. Ces deux buts de l'être humain²³ ne sont donc pas en opposition frontale. Ils sont simplement distincts et soumis à des compromis : leur réalisation est circonscrite à des individus, à des interactions sociales et, surtout, à des territoires particuliers.

Il faut toutefois nuancer l'aspect « public » de cette identité alimentaire masculine, tant les lieux de consommation carnée et éthylique, retranchés du regard, à l'écart de la rue, assurent souvent une forme d'entre-soi. L'alimentation carnée dans l'espace public n'est 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 ; je n'ai cependant pas rencontré au sein de la classe moyenne de Chennai de femmes se livrant à une carnivorie publique et ostentatoire dans cette optique. Cette constatation incite à la prudence : en dépit des évolutions constatées, il faut relativiser l'idée qu'un changement du statut de la viande serait mécaniquement induit par les évolutions de l'offre dans l'espace public.

Une « révolution carnée » à relativiser

DES BURGERS VÉGÉTARIENS

Les chaînes occidentales de fast-food, parfois prises comme des emblèmes du changement alimentaire, sont révélatrices de l'équivocité des significations revêtues par la viande en Inde. Leur rencontre avec les spécificités du système culinaire indien a contraint les principales enseignes 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 par un burger de mouton mais, vu le peu d'engouement suscité, l'entreprise a finalement dû se rabattre sur la création d'un *Chicken Maharaja Mc*, dans lequel une escalope de poulet est accompagnée d'une sauce épicée²⁴. Sur la carte, on trouve aussi un *Masala Grill*, sous-titré en hindi « *pakka indian hai* » (parfaitement indien). Fait notoire, l'offre végétarienne est vaste : on recense par exemple un *Mc Aloo Tikki Burger* (aux pommes de terre épicées) et un *Mc Veggie Burger*. KFC n'est pas en reste : des épices indiennes sont ajoutées aux *nuggets* de poulet et, depuis 2012, l'enseigne propose entre autres un *Rice Bowls Veg* rappelant vaguement un *biryani* dans lequel des légumes panés remplacent la viande²⁵.

L'offre non carnée joue un grand rôle dans la stratégie de ces restaurants : Domino's Pizza et Pizza Hut affirment vendre plus de 70 % de pizzas végétariennes²⁶. Certaines chaînes vont même jusqu'à ouvrir des points de vente 100 % végétariens dans les grandes villes du Nord²⁷. McDonald's et KFC, non contents de proposer une carte composée pour moitié de produits végétariens, séparent aussi strictement leurs cuisines et leurs comptoirs entre une section végétarienne et une section non-végétarienne. Des emballages de couleurs différentes indiquent la composition, carnée ou non, du produit. Cette stratégie peut d'ailleurs évoquer celle des restaurants d'hôtels de luxe, proposant un buffet végétarien clairement distinct du buffet non-végétarien. Dans tous ces fast-foods occidentaux, un écriteau rappelle que ni porc ni bœuf ne sont servis ; la chaîne Marry Brown mentionne quant à elle que l'huile utilisée pour la friture est

uniquement végétale. Même en contexte cosmopolite, les conceptions relatives à la hiérarchie de pureté rituelle des aliments marquent les pratiques des mangeurs, l'organisation de l'espace et les méthodes de ces restaurants. De telles précautions permettent d'attirer les membres des castes supérieures : alors même que de la viande est servie, la fréquentation de ces fast-foods dénote plus une adhésion à un consumérisme bourgeois qu'une transgression de l'ordre rituel²⁸.

Cette adaptation des fast-foods mondialisés aux habitudes locales n'est pas propre à l'Inde²⁹. Mais les difficultés rencontrées régulièrement par les principales chaînes pointent une certaine spécificité indienne dans l'accueil fait à ces multinationales du goût. À son arrivée en 1996, KFC a été accusé d'encourager l'alimentation carnée, mais également de proposer un poulet moins sapide que la variété locale³⁰. En 2001, des rumeurs de présence de blanc de bœuf dans l'huile de friture chez McDonald's ont entraîné le saccage d'un des restaurants de la marque à Mumbai³¹. Si elles sont aujourd'hui mieux acceptées, ces chaînes restent fréquentées par une très petite minorité de la population, pour des raisons économiques aussi bien que culturelles.

LA PERSISTANCE DU VÉGÉTARISME

D'autres arguments vont dans le sens d'une stabilité du système alimentaire indien. Les classes urbaines moyennes et supérieures constituent pour l'instant l'énorme majorité de la clientèle des établissements de gamme moyenne ou supérieure. Même si les classes laborieuses rurales tendent également à fréquenter de temps à autre l'espace du restaurant, la portée de cette pratique sur leur rapport à la viande est encore très limitée. Surtout, la sortie conviviale au restaurant reste exceptionnelle, et c'est justement cette exceptionnalité qui autorise à enfreindre les normes. L'exception peut s'inscrire dans une temporalité hebdomadaire : peu de citoyens fréquentent les restaurants plus d'une fois par semaine. La consommation intermittente de plats carnés estampillés comme « exogènes » permet surtout aux mangeurs de donner une réalité à leurs récits de cosmopolitisme, tout en gardant au domicile le contrôle 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 : si des hommes célibataires fréquentent quotidiennement les nombreuses petites cantines non-végétariennes, il y a fort à parier qu'une fois mariés, ils abandonneront la pratique régulière de ces lieux. Il est par ailleurs révélateur que, pour des nombreux clients des fast-foods occidentaux, les burgers et autres *chicken wings* ne sont souvent considérés que comme des encas. « Ce n'est qu'une collation » (*a snack*) m'a-t-on dit, au même titre qu'un *samosa* : de retour de l'université, les étudiants mangent un morceau de poulet frit sur le chemin de leur domicile, où le riz constituera le véritable reconstituant dont ils se délecteront.

Le paradigme alimentaire majoritairement végétarien n'est pas radicalement remis en cause : la translation de l'alimentation vers l'espace extérieur n'implique pas inexorablement une valorisation de la viande. Quand la fréquentation d'un restaurant est régulière et fonctionnelle, on y cherche habituellement des repas qui répliquent l'alimentation domestique. Dans leurs explorations culinaires, les habitants de Chennai, quelle que soit leur religion ou leur caste, fréquentent avec beaucoup d'appétit les restaurants végétariens de gamme moyenne ou haute proposant une cuisine perçue comme étant « authentiquement tamoule ». À Chennai, manger un *tōcai* à Saravana Bhavan, peut-être plus encore que manger des *kebabs* à Firdouse, permet d'afficher son appartenance à la classe moyenne. La plupart des restaurants végétariens portent des noms de divinités (Sri Krishna Bhavan, Ganapati Mess, etc.) dont les effigies, suspendues dans l'entrée, font explicitement référence à une appartenance tamoule et renvoient à l'inévitable proximité entre l'hindouisme et le végétarisme.

Quand la consommation de viande est mobilisée dans des stratégies de valorisation statutaire, cela se fait souvent de façon restreinte : le poulet est, bien plus que le bœuf, le support de ces pratiques. Du reste, la valorisation de la carnivorie est évidemment 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 une infamie. Ainsi, un

Brahmane pourra accompagner ses amis à des beuveries, mais commandera des beignets de chou-fleur plutôt que de poulet pour accompagner sa bière : cela ne l'exclura pas du groupe pour autant.

L'alimentation à l'extérieur ne dissout pas les attaches communautaires. Au contraire, elle peut contribuer à redéfinir et à renforcer des identités, sur la base du régime alimentaire (végétarien ou non) et de références telles que la caste, l'ethnie ou 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 à un imaginaire cosmopolite qu'à des 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, etc. Ces restaurants permettent de plus à des membres de castes supérieures de se livrer à une découverte culinaire tout en respectant les principes qui échoient à leur rang rituel. En bref, la pratique du végétarisme est au Tamil Nadu une stratégie de distinction sociale tout aussi valable que celle de la carnivorie.

Des changements de code

Le modèle alimentaire qui se développe dans la sphère publique n'est pas toujours en rupture radicale avec l'alimentation au foyer. Par ailleurs, aussi différent soit-il, il n'influence pour l'instant qu'à la marge la consommation domestique. En Inde, peut-être encore plus qu'ailleurs, les structures culinaires semblent particulièrement stables, même au sein des classes supérieures.

UNE OUVERTURE SUR L'EXTÉRIEUR NÉGOCIÉE PAR LES FEMMES

Le restaurant est en relation de concurrence³², mais également de complémentarité et d'influence mutuelle avec le foyer. De ce fait, l'espace domestique lui-même, lieu de définition et de négociation des identités individuelles et familiales, n'est pas imperméable aux influences extérieures. Ainsi, 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. Certains jeunes hommes disent aller eux-mêmes au marché dès qu'ils en ont les moyens afin de s'assurer qu'il y aura de la viande dans leur assiette le soir. Cette demande n'est d'ailleurs pas à imputer entièrement à une modernité urbaine récente, autrement dit à un effet d'époque : il faut aussi y lire un effet d'âge, au sens où il est courant en Inde de penser que les jeunes générations, dont le corps est considéré comme plus chaud et moins soumis à l'impureté, ont un plus grand besoin de produits carnés.

Les mères de famille cherchent à réguler cette demande. Plus précisément, elles essaient d'opérer un contrôle sur la circulation des recettes et des produits entre l'espace extérieur et le foyer, arbitrant entre, d'une part, la volonté de préserver des usages et des prescriptions d'ethnie ou de caste et, d'autre part, une revendication au cosmopolitisme dont leurs enfants se font les porte-parole. Les mères peuvent ainsi essayer d'imiter ou de recréer les recettes carnées servies au restaurant, comme le *chicken* 65. En proposant à leurs enfants et mari la même nourriture que celle servie dans la rue ou au restaurant, mais non marquée du sceau de l'impureté et de l'immoralité, les femmes « domestiquent » l'étranger³³.

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, à une échoppe ou au fast-food, afin de satisfaire l'appétit des enfants. Mais cette portion carnée sera, là encore, plutôt grignotée en attendant que le « vrai repas » soit servi. Un tel achat est d'autant plus fréquent lors des périodes de jeûne, quand la mère de famille s'abstient elle-même de manger, et souvent aussi de cuisiner, de la viande : il permet d'accommoder 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 remplit aussi bien son rôle de garante de la pureté rituelle que de responsable du bien-être familial.

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 supérieure des Mudaliyars, les femmes emploient des ustensiles de cuisson séparés pour les plats végétariens (à leur destination) et les plats carnés (à destination de leurs enfants et mari). Dans les années 1990, la cuisson de la viande pouvait être faite en dehors de la maison, ou du moins dans une aire secondaire à la marge de la cuisine, en cas de régime alimentaire différencié entre les époux³⁴. Pour la classe moyenne urbaine, le foyer est également un lieu de plus en plus ouvert à des individus n'appartenant pas à la caste. Quand des personnes de castes ou de religions différentes, et dont on connaît mal les habitudes alimentaires, sont invitées à manger, la nourriture végétarienne satisfait en général le plus grand nombre. Si des plats carnés viennent à être proposés, ils peuvent être servis avec un décalage dans le temps ou dans l'espace.

Parfois, l'espace alimentaire extérieur est toujours considéré comme incompatible avec les exigences morales ou sanitaires de la famille. Ce sont principalement les restaurants non-végétariens qui concentrent les griefs : aux dires de certains mangeurs, l'huile de cuisson y serait adultérée et l'hygiène des cuisines déplorable. 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. Les conceptions relatives à la pureté sont ainsi progressivement remplacées par de nouvelles conceptions relatives à la propreté, à l'hygiène³⁵. La notion de souillure subsiste, mais elle tend à passer d'une nature rituelle à une nature plus séculière. En dépit de ce changement de registre, un trait saillant persiste : dans de nombreux contextes, la viande reste toujours plus ou moins frappée de suspicion, de pollution.

Le contrôle culinaire et spatial des transactions carnées au Tamil Nadu assure le maintien de la viande à la marge des repas et, *in fine*, permet de conserver le statut du foyer, définissant par là même une « tamoulité³⁶ »

culinaire perçue comme essentiellement végétale. En conséquence, si la viande est présente en quantité croissante dans les restaurants, elle n'en garde pas moins une place périphérique dans le repas quotidien. Les pratiques et les représentations sont fragmentées, presque atomisées, entre les mangeurs mais également entre les espaces.

DE LA COMMENSALITÉ À LA CONVIVIALITÉ : **LA PRATIQUE D'UNE « DIPHAGIE »**

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 ? À 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. Pour désigner cette contextualisation des règles, Steven Heinrich et Frédéric Landy proposent la notion de « glissement » d'un code à l'autre³⁷. En empruntant ce concept, on peut alors considérer que les préférences alimentaires des mangeurs indiens (et surtout hindous), et les normes qui régissent ces préférences, sont plurielles à l'échelle individuelle : on peut rester végétarien et apprécier le riz au *cāmpār* chez soi, tout en se régaland d'un *chicken tandoori* avec des amis à l'extérieur. La pratique de chaque espace fait appel à une culture contextuelle à mobiliser : selon le lieu et le contexte d'interaction, l'individu opte soit pour un code culturel plus rituel – ou « traditionnel » dans les termes d'Heinrich et Landy –, soit pour un code culturel « cosmopolite », et ce sans avoir le sentiment de transgresser un dogme immuable. Plus qu'une infraction à des règles unanimement établies, il s'agit d'une forme de casuistique, d'un accommodement souple avec les prescriptions, d'un changement des registres de la pratique en fonction de la situation.

Ce changement de code lors du passage d'une sphère à l'autre renvoie à une distinction entre une commensalité imposée au foyer et une sociabilité élective à

l'extérieur. Il explique pourquoi les nouvelles pratiques carnées dans l'espace public n'ont pour l'instant que peu d'influence sur la cuisine des foyers. Il témoigne aussi d'une volonté de préserver son rang. Comme l'analyse Christian Strümpell au sujet de travailleurs industriels dans l'État de l'Orissa, « [a]lors que les commensaux se protègent des influences extérieures impures, les conviviaux évitent le public pour masquer leur comportement impur et maintenir leur statut rituel³⁸ ». 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 se contenter d'interactions conviviales clairement isolées dans le temps et l'espace. Le contexte de l'alimentation à l'extérieur donne la possibilité de négocier entre, d'une part, une identité domestique définie selon les critères de la commensalité et par un code alimentaire dans lequel les végétaux sont centraux et, d'autre part, une identité publique dans laquelle la convivialité et l'ingestion de viande peuvent être gratifiantes. Ce contexte extérieur revêt ainsi un caractère presque « carnavalesque », au sens où il permet un renversement parfaitement circonscrit des hiérarchies³⁹. C'est ce cloisonnement temporaire et spatial offert par le restaurant ou le stand de rue qui permet de s'adonner, de façon délimitée, contrôlée et sécurisée, à une consommation de viande inhabituelle ou inédite.

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, mais également de plus en plus attirante. Bien sûr, les mangeurs ne manient pas tous ce glissement avec la même agilité. Si certains conservent les mêmes pratiques en tous lieux, d'autres au contraire en jouent très aisément. 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 du foyer à une alimentation plus individualisée à l'extérieur. À 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.

LA VILLE, LIEU DU CHANGEMENT ALIMENTAIRE

La restauration extérieure apparaît comme étant intrinsèquement porteuse de changements alimentaires : elle est emblématique de l'arrivée de nouveaux produits et de nouvelles pratiques, notamment dans la recomposition qu'elle propose des significations et des usages relatifs aux produits carnés. Si les restaurants végétariens sont installés depuis plusieurs décennies dans le paysage alimentaire d'Inde du Sud, ce sont principalement les restaurants non-végétariens qui ont introduit et popularisé de nouveaux codes, comme la convivialité ou la consommation ostentatoire, et de nouveaux répertoires culinaires. Par cette généralisation de la consommation de produits carnés au restaurant, c'est une véritable culture publique de la viande, à la fois régionale, nationale et cosmopolite, qui se déploie progressivement dans les grandes villes indiennes.

Derrière le foisonnement des restaurants non-végétariens, transparaît une multitude de stratégies de valorisation de la viande en Inde. Le changement de désignation au Tamil Nadu de certains restaurants non-végétariens, de *Military Hostels* à *Chettinadu*, témoigne d'une substitution d'une logique de vigueur corporelle à une logique 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 font jour : la communauté musulmane diffuse, par l'intermédiaire de ses restaurants, des valeurs carnivores et des techniques culinaires souvent assimilées à celles d'un monde mogholo-arabo-persan mal défini. Cette stratégie pourrait être nommée, de façon certes assez inélégante, stratégie de « musulmanisation » ou de « mahometisation⁴⁰ ». À ce titre, le restaurant apparaît comme une institution

démocratique : la viande s'y affiche comme le symbole d'une acceptation des différences culturelles fondant une certaine égalité entre des mangeurs devenus citoyens à parts égales.

Mais l'espace urbain n'est pas un territoire d'où disparaîtraient fatalement toutes les significations rituelles ou diététiques habituellement conférées aux produits carnés. On y assiste plus à une démultiplication qu'à une convergence des statuts de la viande. Chaque contexte, chaque espace, chaque viande sont investis 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 et de liberté ; 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. Au contraire, par le caractère exceptionnel des règles qui le régissent, l'espace du restaurant tend d'une certaine façon à réactiver le statut cérémoniel de la consommation de viande.

UNE MULTITUDE DE REGISTRES

Au terme de cette exploration des pratiques de consommation de viande dans l'Inde contemporaine, on constate que la définition des significations des multiples produits carnés va bien plus loin qu'une simple opposition binaire entre une adhésion ancestrale au végétarisme et une carnivorie effrénée que la mondialisation importerait d'Occident. Dans leur foisonnement et leur constellation, ces attitudes sont structurées par un motif récurrent : celui de l'ambivalence anthropologique fondamentale associée aux produits carnés. Plus qu'un simple contraste entre valorisation et rejet, le cas de l'Inde montre que les systèmes de valeurs 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. Si le pays ne connaît pas la transition alimentaire tant prophétisée, c'est bien du fait de la prolifération des régulations. La viande y reste doublement marginale : elle est surtout consommée à la marge du foyer – au restaurant – et à la marge de l'assiette – en position d'accompagnement. Mais ce registre rituel n'explique pas tout. Présenté parfois comme la pierre angulaire de tout l'ordonnancement social, il doit cependant être relativisé. La notion de pureté est avant tout relationnelle, situationnelle. Elle ne concerne pas tout le monde indifféremment : un membre d'une caste inférieure ou un musulman n'est pas souillé s'il mange un aliment carné. Notablement, cette notion apparaît comme étant, 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 fourneau, au restaurant qu'au domicile, dans l'Inde du Sud et du Nord-Est que dans celle de l'Ouest, etc.

D'autres logiques rendent aussi compte des pratiques des mangeurs. Ce qui frappe avant tout, c'est la très forte segmentation des pratiques 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, mais aussi de la trajectoire individuelle, des affects et de la puissance d'agir des mangeurs. De multiples stratégies, œuvrant aussi bien dans le sens d'une valorisation que dans celui d'un rejet des aliments carnés, sont à l'œuvre et semblent être confortées par la plus grande visibilité des consommations dans l'espace urbain. Les systèmes de classification des animaux et des viandes sont multiples : en fonction des contextes – sociaux, géographiques – un système peut être privilégié à un autre (voir le tableau 1). Les rapports entretenus avec la viande varient à l'échelle du corps social (entre les différents mangeurs), 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 dans l'acte de consommation carnée, 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.

Tableau 1 : Classifications des animaux et des viandes en fonction des contextes

	Type de classification			
	Védique	Sacrificielle (contemporaine)	Rituelle	Thermique
Objet	Animal et viande	Animal	Viande	Viande
Chèvre/bouc/cabris	Sacrifiable, mangeable	Très approprié (bouc)	Éventuellement acceptable	Neutre à échauffante
Mouton/bélier/agneau	Sacrifiable, mangeable	Approprié (bélier)	Éventuellement acceptable	Échauffante
Cochon (extensif)	Non acceptable	Acceptable	Très impure	Refroidissante
Cochon (intensif)	X	X	Relativement impure	?
Poule/coq (basse-cour)	Non acceptable	Acceptable (coq)	Impure	Très échauffante
Poulet (intensif)	X	Peu acceptable	Éventuellement acceptable	Échauffante
Gibier à plumes	Proie, mangeable sous conditions	Non	Éventuellement acceptable	Échauffante
Gibier à poils herbivore	Proie, mangeable sous	Non	Impure	Très échauffante

	conditions			
Gibier à poils carnivore	Non acceptable	Non	Très impure	Extrêmement échauffante
Buffle	X	Acceptable voire approprié	Très impure	Plutôt échauffante
Vache	Sacrifiable, mangeable	Inacceptable	Extrêmement impure	Échauffante
Bœuf	Sacrifiable, mangeable	Non	Très impure	Échauffante
Cheval	Sacrifiable, mangeable	Non	X	X

1. Warde et Martens, 2000.

2. Sur cette opposition, voir Selby et Peterson (2009).

3. Reiniche, 1979, p. 18.

4. Sur l'exposition aux transactions dans l'espace extérieur, voir Daniel (1984, p. 125).

5. Siegel, 2010.

6. Le « groupe » en question est, dans une logique d'inclusions successives, d'abord celui de la famille, puis celui de la parentèle et enfin celui de la caste.

7. Madsen et Gardella, 2012, p. 93.

8. Sur la nourriture *pakkā*, voir Khare (1976, p. 250).

9. Hassoun, 2014, p. 6.

10. Voir par exemple Conlon (1996).

11. On trouvera en p. 374 un glossaire des plats et préparations culinaires.

12. On peut supposer que la caste de riches marchands originaires de la région, les Nagarathars (ou Natukottai Chettiars), pourtant partiellement végétarienne, aurait contribué à la diffusion de cette cuisine, par les migrations de certains de ses membres vers la ville de Chennai, mais également vers Singapour, la Malaisie et la Birmanie au début du XX^e siècle.

13. Four en argile originaire de Perse et d'Asie centrale.

14. Lussault, 2013, p. 208.

15. Voir par exemple Mayer (1996).

16. Donner, 2011, p. 54.
17. À ce sujet, voir l'analyse des restaurants d'Ahmedabad réalisée par Ghassem-Fachandi (2012, p. 159).
18. A. Appadurai a bien montré comment les livres de cuisine ont contribué à structurer en Inde des identités alimentaires nationales et régionales (1988).
19. Dans son numéro de juin 2015, le magazine *Sciences Humaines* affirme que « des membres des classes moyennes hindoues consomment des steaks à l'occidentale comme autant de symboles d'ascension sociale » (source : « Vous reprendrez bien un peu de cette délicieuse vache sacrée ? », *Sciences Humaines*, n° 271, p. 15).
20. Sur cette distinction, voir Laburthe-Tolra et Warnier (2003, p. 364).
21. Nakassis, 2013, p. 248.
22. Le Gujarat, un État dans lequel la consommation de viande est très faible, est également un des rares territoires de l'Inde où règne une prohibition totale sur la vente d'alcool.
23. Parmi les quatre buts que l'hindouisme nomme *puruṣārtha* (Biardeau, 1995).
24. Source : « McDonald's opens first retail outlet in Coimbatore », *The Hindu*, 15 août 2012.
25. Les sites internet de KFC (<https://www.kfc.co.in>) et de McDonald's (<http://www.mcdonaldsindia.com/>) fournissent un détail de l'offre.
26. Source : « Vegetarian has biggest slice of pizza pie », *The Times of India*, 18 novembre 2013.
27. Source : « Punjab to get world's first all-veg Subway outlet », *The Times of India*, 17 août 2012.
28. Ghassem-Fachandi (2012, p. 161).
29. Au sujet de l'Asie de l'Est, voir Watson (2006).
30. Srinivas, 2002, p. 95.
31. Saavala, 2010, p. 143.
32. Hassoun, 2014, p. 7.
33. Comme H. Donner l'a montré au sujet de la classe moyenne de Calcutta (2011, p. 66).
34. Mayer, 1996, p. 46.
35. Sur cette substitution, voir Quien (2007, p. 242).
36. Assayag, 2001, p. 191.
37. Heinrich et Landy, 1995, p. 9.
38. Strümpell, 2008, p. 375 (traduction personnelle).
39. Au sujet du caractère carnavalesque de la fréquentation des stands de rue dans la ville de Kolkata, voir Mukhopadhyay (2004).
40. Pour ne pas employer les termes d'« islamisation » (pour des raisons évidentes) ou d'« ashrafisation », lequel désigne plutôt l'imitation du modèle des castes musulmanes supérieures.

DEUXIÈME PARTIE

PRODUIRE LA VIANDE

Dans son étude de la transformation historique des vins et des vignobles français, le géographe Roger Dion a infirmé l'idée, alors communément admise, d'une emprise déterminante des facteurs physiques de production, accordant un net primat aux marchés et aux choix effectués par les consommateurs¹. Tout circuit de produits alimentaires est-il pour autant uniquement tributaire de l'aval de la chaîne, autrement dit de l'acte final d'ingestion ? Au vu de ce qui a été exposé pour l'instant, les mangeurs indiens pourraient effectivement apparaître comme étant décideurs souverains dans l'attribution des significations et des usages relatifs aux différents produits carnés. Pourtant, ravalier le rapport qu'une société entretient à la viande au seul acte de consommation, c'est risquer de considérer les pratiques alimentaires comme un simple langage, comme une manipulation de signes. Dion ne cède évidemment pas à cette facilité. Dans le cas de notre étude, cette démarche reviendrait en quelques sortes à désincarner la viande, à nier sa réalité d'objet matériel obtenu, par le travail humain, à partir de la vie et du corps des animaux. À trop vouloir combattre l'idée d'un déterminisme géographique et écologique qui s'imposerait aux aliments comme une impérieuse fatalité, on risque de sombrer dans un anti-matérialisme réducteur. N'oublions pas qu'outre les mangeurs, d'autres acteurs sociaux

entretiennent des relations avec la viande : les bouchers qui la découpent et la vendent, les industriels qui la conditionnent et l'exportent, les abatteurs qui transforment les animaux vivants en carcasses, les éleveurs et marchands de bestiaux qui assurent la reproduction, la croissance et la valorisation des bêtes, les agriculteurs qui produisent les aliments destinés au bétail.

Comment alors la viande est-elle produite en Inde ? Après s'être portée sur les mangeurs, l'attention doit être à présent déplacée vers les réseaux d'approvisionnement. Pour cela, il nous faut dessiner une géographie générale des espaces et des circulations des animaux et des viandes en Inde. Faisons un saut dans l'espace. Quittons les cuisines, les salles à manger, les restaurants et les mangeurs pour nous rendre dans les fermes, les pâturages, les marchés aux bestiaux, puis dans les abattoirs, les boucheries et autres lieux de vente. Ce cheminement le long des réseaux d'approvisionnement nous permettra de comprendre que cette « fabrique » de la viande par les acteurs professionnels participe, elle aussi, de la définition de cet aliment et de ses statuts.

1. Dion, 2010 [1977].

CHAPITRE 6

Élever les animaux

À travers les âges, les méthodes d'obtention de la viande ont fortement évolué : globalement, la domestication animale a progressivement remplacé les pratiques de chasse et de charognage qui avaient longtemps prévalu. À l'époque actuelle, les animaux destinés à la production de viande (et de lait) représentent, en poids, la classe dominante de vertébrés sur Terre¹. Historiquement, le processus de domestication a aussi contribué à façonner en profondeur les sociétés humaines, sur les plans technique, social, psychique et symbolique. La production de viande s'insère dans un système agricole et économique complexe, au sein duquel des stratégies sont déployées afin d'interagir avec cette « matière vivante », de choisir les animaux, d'assurer leur reproduction, leur nourrissage et leur protection, de valoriser certaines de leurs ressources².

Dans le développement qui suit, les animaux sont envisagés en tant qu'ils deviendront ou non par la suite de la viande : c'est ce que je nomme leur « devenir-viande ». Cette notion renvoie au fait que l'animal élevé est toujours potentiellement transformable en viande. Trois attitudes coexistent : ce devenir-viande peut être la principale finalité de l'élevage ; il peut ne se réaliser que de façon secondaire (après que l'animal eut été employé à d'autres usages) ; il peut finalement être rejeté, nié. Cette question de la finalité de l'élevage en Inde est capitale : elle contribue à définir le statut des animaux et les modalités de leur

élevage tandis que, en retour, la façon dont les animaux sont élevés influence elle aussi la finalité de leur élevage et les usages qui en sont faits. Bien entendu, ces usages sont fortement conditionnés par ce que ceux-ci peuvent physiquement produire. Il faut donc, comme le suggère Jean-Pierre Digard, étudier les animaux en tant que composantes d'un « système domesticateur³ », à savoir une combinaison particulière, dans les pratiques d'élevage, de facteurs biologiques, techniques, sociaux, politiques et culturels. Ni uniquement dictées par une quelconque nature, ni uniquement produits d'un arbitraire culturel de l'esprit humain, les pratiques d'élevage associent, selon l'anthropologue, divers points de vue qui doivent être distingués : celui de l'« animal-fournisseur » envisage les différents produits et services fournis par les bêtes, celui de l'« homme-utilisateur » la destination et l'usage de ces différents produits et services, et celui de l'« homme-producteur » les choix techniques et les contraintes sociales imposées par l'être humain sur les bêtes⁴. Si l'on s'intéresse au statut de la viande, la porte d'entrée de l'homme-utilisateur peut être privilégiée – 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.

Pour mieux connaître la viande, il faut donc se rendre dans les espaces où les animaux sont élevés et s'intéresser au secteur indien de l'élevage. En 2013-2014, ce dernier représentait environ 4 % du PIB et plus de 20 % de la valeur de la production agricole totale⁵. L'Inde peut être définie comme une civilisation agropastorale : élevage et agriculture y sont dans une large mesure complémentaires. À la fin de la décennie 2000, plus de 70 % des ménages ruraux, largement composés d'agriculteurs, possédaient du bétail⁶.

Les bovins : la viande comme sous-produit

C'est par les bovins, animaux emblématiques du monde indien, que peut commencer cette étude des liens entre élevage et production de viande. Le pays

présente aujourd'hui le plus grand cheptel bovin au monde : environ 300 millions de bêtes. Une distinction fondamentale mérite d'être rappelée ici : sur le territoire indien, les bovins au sens large (aussi appelés les bovinés, le « gros bétail » ou les « gros ruminants ») se composent principalement des deux espèces : *Bubalus bubalis* (les buffles, tm. *erumai*) et *Bos taurus* (tm. *pacumātu*). Cette espèce *Bos taurus* (dont les membres sont aussi appelés les « bovins au sens strict ») se scinde elle aussi en deux sous-espèces : *Bos taurus indicus*, usuellement les « zébus » ou les « bœufs à bosse », et *Bos taurus taurus*, usuellement « les bœufs/vaches domestiques » européens.

UNE SPÉCIALISATION LAITIÈRE

La répartition géographique des bovins (au sens large) en Inde est-elle en lien avec l'usage qui est fait de ces animaux ? D'emblée, il apparaît que le devenir-viande de ces bêtes n'influence pas la géographie de leur élevage : la concentration spatiale des bovins n'est pas plus élevée là où la consommation de viande de bœuf est supérieure. On constate plutôt que les bovins sont plus nombreux là où l'agriculture est la plus intensive : ces bêtes sont surtout nourries par les produits des champs, elles restent employées pour les travaux agricoles et elles fournissent une précieuse fumure. On note aussi que le nombre de bovins femelles par habitant est plus élevé dans les États du Nord-Ouest, où le pourcentage des produits laitiers dans l'apport en calories est le plus important. Plus que le devenir-viande des bovins, ce sont donc la consommation locale de lait et l'association aux activités agricoles qui semblent déterminer les espaces de leur élevage. Pourtant, à y regarder de plus près, il y a bien une influence du devenir-viande sur l'élevage, mais celle-ci semble plutôt s'exercer en creux ou par la négative. Ne pas élever les bovins pour leur viande, refuser de les abattre ou de consommer leur chair, c'est aussi opérer un « choix » qui confère à cet élevage certaines spécificités. C'est parce que la viande *n'est pas* la première finalité de l'élevage bovin que celui-ci recouvre certaines caractéristiques particulières.

Les Indiens consomment du bœuf : de très nombreux bovins finissent donc aujourd'hui à l'abattoir. Mais l'obtention de viande n'est 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. La valorisation culturelle du lait est très ancienne : elle remonterait même à une époque précédant l'arrivée des populations védiques. Depuis l'époque védique, les produits laitiers sont l'aliment par essence des Brahmanes et leur production s'entoure d'une riche mythologie. Cette grande valorisation du lait, ayant toujours cours dans l'Inde contemporaine, a d'ailleurs fortement partie liée avec la vénération de la vache – même s'il faut rappeler que le buffle, produisant également du lait, n'est, lui, l'objet d'aucun culte. Dans les années 1970, une « révolution blanche » a été menée : par la création de coopératives laitières et une sélection génétique poussée (notamment par des croisements entre des races indigènes et des races européennes comme la Holstein Friesian), l'Inde est aujourd'hui le premier producteur mondial de lait. La priorité laitière accordée au cheptel bovin m'a été confirmée par un haut responsable du *Department of Animal Husbandry* au ministère de l'Agriculture à New Delhi : en raison des sentiments religieux et de la restriction juridique de l'abattage, sur laquelle je reviendrai plus loin, les caractéristiques bouchères des bovins ne sont jamais prises en compte dans les politiques publiques menées dans ce secteur. Les pratiques des éleveurs témoignent de cette priorité laitière : quand on achète une femelle, on ne prend pas en compte son potentiel rendement boucher, mais bien sa capacité à vèler et à produire du lait.

Longtemps, les bovins ont également été élevés pour leur capacité de traction (de l'araire, de la charrue, de la herse, de la charrette, etc.) et pour la valorisation de leurs excréments (utilisés comme engrais, combustible, enduit protecteur, etc.). 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. En outre, les vaches et, dans une moindre mesure, les bœufs sont les supports d'une pratique de vénération. Plus marginalement, certains taureaux servent à des combats d'apprivoisement de type rodéo (tm. *ērutaḷuval* ; *jallikkattu*).

Il faut aussi noter que la très forte densité démographique et agricole du pays laisse de moins en moins de place aux pâturages, semblant inexorablement appeler à une intensification plus poussée des méthodes de contention et d'alimentation animale. Vaches et buffles sont souvent gardés au piquet à proximité de la maison, voire élevés en petit nombre en étable, où ils sont nourris de fourrages naturels et cultivés ainsi que de sous-produits agricoles : paille de céréales, poudre de balle de riz, son de blé, farine de mil ou de sorgho, luzerne, feuilles de bananier, parfois aussi tourteaux de colza, de noix de coco ou d'arachide, graines de coton, etc. Les bêtes, notamment les buffles, peuvent être menées vers les terrains de pacage (principalement des étendues de buissons épineux et de graminées au Tamil Nadu) en fin de journée.

SACRALITÉ ET INDIGENCE DE LA VACHE

La perte de polyvalence de l'élevage bovin, additionnée à l' ancestrale logique de vénération, peut faire craindre pour sa rentabilité économique et énergétique. Plus précisément, s'est longtemps posée la question du caractère éventuellement néfaste pour la productivité de l'économie agraire indienne d'une certaine « sacralisation » de la vache et de l'interdiction de son abattage. De nombreux chercheurs, comme le géographe Frederick Simoons, ont vu dans ces prohibitions la cause d'un apparent « surplus de bétail⁷ ». Dans les années 1960-1970, ils se sont opposés à l'école du matérialisme culturel, laquelle cherchait à démontrer la rationalité techno-environnementale qui sous-tendrait les règles religieuses. Ainsi, Marvin Harris, le chef de file de cette école, considère que la vénération de la vache en Inde n'est qu'un processus adaptatif, une façon de préserver le système agricole du désastre : elle permettrait de garder vivantes, même après une mousson déficiente, les vaches pouvant encore vèler⁸. Selon cette logique, la prohibition de la consommation de bœuf serait utile à l'agriculture indienne et ne causerait pas de surplus de bétail. Mais de nombreux arguments ont été avancés pour invalider ces analyses. Pendant longtemps, les bovins (au sens strict) étaient très rarement abattus ;

généralement, les animaux âgés ou invalides étaient laissés en vie et mourraient de façon spontanée. Jusqu'aux années 1970, la viande bovine consommée dans les campagnes provenait presque uniquement d'animaux « tombés », puis évacués et équarris par des membres des castes de cordonniers – Marco Polo rapportait déjà cette pratique au ^{xiii}^e siècle. Au Tamil Nadu, ce sont les Chakkiliyars, caste de Dalits, qui étaient habituellement voués à cette tâche. 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 épuisés. Ces bovins, gardés malgré tout en vie, venaient souvent errer dans le finage villageois où ils abîmaient les cultures et contribuaient au surpâturage⁹. Dans ces cas-là, difficile en effet d'arguer d'une quelconque « utilité » des vieilles bêtes... N'en déplaise à Harris, les facteurs religieux et symboliques rendent mieux compte en Inde de cette forme de « sacralité » des bovins que les facteurs uniquement techniques et écologiques.

Aujourd'hui, une grande majorité des bovins en fin de vie (s'ils ne sont pas malades) est revendue par les éleveurs, intègre des réseaux marchands et est finalement abattue – seule une infime minorité d'entre eux est cédée à des refuges et hôpitaux pour bêtes (nommés *goshalas* et *pinjrapoles*¹⁰). Dans ce contexte, les animaux n'étant plus productifs de leur vivant (vaches ou buffles aux mamelles tarées, 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.) sont valorisés économiquement par l'obtention d'une carcasse et de sous-produits (peaux, os, etc.¹¹). Pourtant, en dépit de cet abattage quasiment généralisé, la question du manque de productivité se pose toujours. D'ailleurs, le surplus constaté n'est pas forcément lié aux restrictions quant à l'abattage. De leur vivant, les bovins sont évidemment utiles pour leurs fonctions de lactation, de fertilisation, de traction et de reproduction. Leur grand nombre tient aussi en partie à des structures socio-économiques, comme l'impossibilité, dans certains cas, du prêt d'animaux ou la nécessité pour un ouvrier agricole de posséder un attelage pour être embauché¹². Néanmoins, les statuts juridique et religieux du bétail restent des causes non négligeables de cet

excédent. Les difficultés d'abattage dues à la législation, aux sentiments religieux et à la faible demande freinent l'amélioration génétique du troupeau : en plus de faire vivre une masse d'animaux improductifs, elles contribuent à entretenir une grande quantité d'animaux faiblement productifs. Ce n'est donc pas l'absence d'abattage qui est incriminée, mais la négligence dont il est l'objet dans la chaîne opératoire. Si elle était normalisée, la pratique de l'abattage sélectif fonctionnerait comme un mécanisme d'ajustement, en remplaçant les femelles moins productives par d'autres plus performantes¹³.

Outre une faible improductivité du cheptel et des dégâts écologiques considérables, les restrictions pesant sur l'abattage nuisent aux conditions de vie des bovins (au sens strict). Dans le nord du pays, où le rejet de l'abattage est le plus fort, des animaux malades sont conservés en vie mais ne sont ni alimentés ni soignés faute de moyens. Dans les villes, des vaches parfois faméliques glanent leur nourriture dans les poubelles et meurent de suffocation, le rumen chargé de sacs plastiques. À Chennai, la vue de veaux retenus par une corde et privés d'alimentation est commune ; sans débouché aisé dans la filière bouchère, ils sont souvent laissés à leur sort et meurent d'épuisement. Les bovins qui peuvent être abattus sont transportés en camion sur des milliers de kilomètres, vers des États où leur abattage est autorisé et où leur chair est consommée. Les bêtes abattues localement le sont très souvent clandestinement, dans des abattoirs non officiels au sujet desquels on rapporte régulièrement la pratique d'une certaine brutalité¹⁴. La législation, très stricte dans certains États, et les sentiments religieux à l'égard du gros bétail rendent médiocre l'intérêt économique de la réforme des bêtes et créent un manque à gagner pour les éleveurs. Les ressources étant rares et souvent onéreuses, ces derniers peuvent difficilement offrir à leurs animaux les verts pâturages qui leur seraient le plus. Les vaches qui déambulent 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 pas l'alternative à l'abattoir. En l'absence de débouchés rémunérateurs dans la filière bouchère, les gros ruminants sont mal nourris : l'indigence de leur alimentation est en partie la conséquence d'une faible productivité qui, en retour, entretient cette indigence.

VACHE « SACRÉE » ET BUFFLE PRODUCTIF

Les restrictions juridiques et culturelles pesant sur l'abattage des bovins et sur la consommation de leur chair ont également un impact sur la composition du cheptel. 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'hui¹⁵. Pour les défenseurs de la vache sacrée, les États autorisant l'abattage, les bouchers abattant illégalement et les contrebandiers faisant passer les vaches au Bangladesh sont responsables de ce déclin du cheptel¹⁶. Abattus en masse, les bovins seraient menacés. Pourtant, l'argument peut être renversé : ce sont justement les difficultés d'abattage et la faible demande en viande qui sont à l'origine de cette baisse. Cet argument pourrait sembler en contradiction avec le lien établi entre sentiments religieux et surplus de bétail. Mais il doit être mis en relation avec la forte croissance de la population de buffles : leur nombre est passé de 43 millions de têtes dans les années 1950 à 105 millions aujourd'hui¹⁷, soit de 20 % à 35 % du nombre total de gros ruminants. Dans certaines régions comme le nord-ouest du pays, bastion de l'hindouisme conservateur, le nombre de buffles est aujourd'hui supérieur au nombre de vaches.

Ce remplacement des vaches par les buffles est en partie lié à la sacralisation de la vache. Sur le plan physiologique, buffles et vaches sont très proches : les femelles produisent du lait et les mâles peuvent tirer araire et charrette. Mais sur le plan symbolique, l'hindouisme les différencie nettement : la vache est vénérée 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, voire même encouragé. Cette possibilité aisée de réforme bouchère est entretenue par une demande croissante de chair de buffle sur les marchés mondiaux : j'aurai l'occasion de revenir sur l'accession en 2014 de l'Inde au premier rang mondial des pays exportateurs de viande de bœuf, laquelle ne provient officiellement que du buffle, la chair des animaux de l'espèce *Bos taurus* étant interdite à l'exportation. Pour l'heure, retenons que c'est cette valorisation économique des buffles et bufflesses devenus

improductifs qui a permis la forte croissance de leur population. Et, inversement, c'est parce que leur abattage n'est pas aisé que les bovins (au sens strict) voient leur nombre diminuer¹⁸.

À caractéristiques productives similaires, le paysan indien a souvent intérêt à acheter une bufflesse plutôt qu'une vache. Car les veaux, rendus inutiles par la concurrence du tracteur et de la camionnette, sont devenus des animaux sans grande valeur économique dans la société indienne. Si une vache met bas un mâle, il est difficile de trouver un acheteur. Les bufflons, en revanche, peuvent être facilement revendus pour une destination bouchère. Dans certaines régions du nord du pays, des entreprises agroalimentaires comme Hind Agro rachètent dorénavant des bufflons mâles aux éleveurs, les engraisent intensivement pendant quelques mois, les abattent, conditionnent leur viande dans leurs usines avant de l'exporter. Depuis 2010, un programme de l'État nommé *Salvaging and rearing of male buffalo calves* vise à former les éleveurs à l'engraissement des bufflons et à faciliter leurs liens avec les abattoirs¹⁹. Ce mode d'élevage, certes encore marginal, est cependant à ce jour le seul en Inde dans lequel un bovin est considéré en premier lieu comme un producteur de viande. Une pratique qui marque une rupture nette dans l'élevage bovin habituel et qui illustre bien la capacité de l'homme-utilisateur à apporter des inflexions au système domesticatoire. La valorisation économique du buffle apporte la preuve, s'il le fallait, de l'influence du statut symbolique des animaux sur leur statut économique.

L'étude de la répartition spatiale des vaches et des buffles permet d'étayer cet argument²⁰. Grossièrement, les bovins (au sens strict) sont plus concentrés dans les États, ou à proximité des États, où ils peuvent être abattus (Kerala, Tamil Nadu, Bengale occidental, États du Nord-Est, etc.), alors que les buffles sont plus concentrés dans les États où l'abattage des vaches est interdit (États du Nord-Ouest). Bien sûr, le succès de l'élevage des buffles ne s'explique pas uniquement par la facilité de leur réforme bouchère. Dans les États où leur concentration est maximale, les conditions géoclimatiques sont propices à leur élevage. La consommation de lait y étant également plus importante qu'ailleurs en Inde, leurs grandes capacités laitières sont très appréciées. Mais, là encore,

des facteurs symboliques peuvent être invoqués en dernière instance : si les bufflesses produisent autant de lait, cela est certes dû à des dispositions d'espèce, mais aussi à une sélection génétique rendue plus aisée par l'élimination des individus les plus faibles – une élimination elle-même permise par leur bas statut rituel.

UNE DESTINATION MALGRÉ TOUT BOUCHÈRE

Ces dernières années, malgré le renforcement de la législation anti-abattage, 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 une opportunité économique que certains éleveurs considèrent difficile à refuser. Nombre d'entre eux, même parmi les plus fervents hindous, vendent à présent leurs animaux, devenus inutiles économiquement, pour une finalité bouchère qu'ils ne peuvent ignorer. Un agriculteur hindou, à qui je demandais s'il conservait ou relâchait ses vaches une fois celles-ci tarées, a haussé des épaules : « Comment pourrais-je laisser de l'argent se promener sur la route ? » Le prix de rachat des animaux improductifs est certes faible, mais il n'en est pas négligeable pour autant et a tendance à augmenter depuis les années 1990 (environ 10 000 à 15 000 roupies pour une vache de taille moyenne au Tamil Nadu, soit 150 € à 200 €). Afin d'en obtenir une meilleure somme, certains éleveurs plus prospères engraisent leurs animaux à la farine de maïs ou aux tourteaux de coprah avant de les céder au circuit boucher. Les éleveurs hindous vendant à des marchands, souvent musulmans, leurs vaches tarées et leurs bœufs affaiblis ne peuvent s'illusionner sur la destination finale de la bête cédée. Certains pourtant, notamment les éleveurs urbains rencontrés à Chennai, se contentent de dire que les animaux vont « ailleurs », qu'ils seront maintenus en vie pour d'autres usages. Dans ce qu'un regard occidental pourrait considérer à tort comme une tartufferie, il faut plutôt lire une forme de contextualisation des règles religieuses : ce qui advient par la

suite à la bête ne concerne plus l'éleveur. Tant qu'il n'abat pas lui-même, son éthique religieuse est sauve.

Rationalité économique *versus* considérations religieuses, c'est souvent le contexte qui fait pencher la balance. La vache peut être un objet de vénération, mais elle reste aussi, et avant tout, un facteur de production et un capital. À ce titre, une substitution a lieu : si, pendant longtemps, le cuir était considéré comme le premier sous-produit du gros bétail, aujourd'hui la peau d'un bovin a une valeur marchande dix à vingt fois inférieure à celle de sa carcasse. C'est donc à présent surtout le devenir-viande qui incite à céder l'animal improductif.

En définitive, deux dynamiques apparemment contraires traversent 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 les marchés intérieur et extérieur s'accroissent. Mais la viande bovine reste un sous-produit fourni par des animaux de réforme. L'abattage sélectif des bufflons doit lui-même être considéré comme une externalité de l'économie laitière : ceux-ci naissent parce que les femelles doivent vêler afin de produire du lait et des génisses qui, à terme, remplaceront leurs génitrices. Si la destination finale des bovins est souvent l'abattoir, leur devenir-viande n'en est pas devenu une priorité pour autant. Cependant, la chair qui en est issue est de plus en plus valorisée. À ce titre, la viande de bœuf est un révélateur privilégié de la segmentation sociale et spatiale de la société et de l'économie indiennes : c'est un sous-produit combattu par les uns et valorisé par les autres – le paradoxe n'est donc qu'apparent.

Le petit bétail : la viande comme premier usage

Le cas des petits ruminants (aussi nommés « petit bétail » ou « ovicapridés ») se distingue de celui des bovins. En langue tamoule, ceux-ci sont tous désignés sous le terme *āṭu*. On les distingue ensuite en ajoutant des

préfixes : *veḷḷāṭu* désigne les chèvres (sous-espèce *Capra hircus hircus*) et *cemmariyāṭu* désigne les moutons (espèce *Ovis aries*), 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 2007²¹ : 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 est officiellement énoncée par l'État du Tamil Nadu, qui stipule dans un document de 2011 qu'une « contribution significative en protéines animales peut être satisfaite par la viande » issue des petits ruminants²². La primauté accordée à la destination bouchère de ces animaux a des répercussions directes et fondamentales sur les méthodes d'élevage : leur devenir-viande participe directement de la définition de leur statut dans le système domesticoire indien.

ACTIVITÉ COMPLÉMENTAIRE OU PRINCIPALE

Au Tamil Nadu, l'élevage des petits ruminants, de races presque uniquement locales, prend plusieurs formes. Tout d'abord, de nombreux foyers ruraux possèdent des animaux, généralement entre une et trois chèvres. Cet élevage n'est en aucun cas leur activité principale : il octroie surtout un supplément de revenu aux travailleurs agricoles journaliers ou aux petits propriétaires terriens. Très souvent, les chèvres sont attachées à un piquet, à proximité de la maison. Elles reçoivent pour nourriture principalement des herbes et des feuilles vertes que les femmes vont chercher en bordure de routes ou sur les finages communaux – parfois aussi, elles sont nourries de végétaux coupés entre les cultures ou 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 les sortir sur les territoires communaux (marges villageoises, terrains vagues, herbages, etc.). Après la moisson, elles peuvent être conduites aux champs. 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 une

activité pratiquée principalement par des ménages qui manquent de terrain, de connaissances et de capital – il constitue ce que Guillaume Duteurtre et Bernard Faye nomment une « richesse des pauvres »²³. Son opportunité économique a été bien comprise par les autorités du Tamil Nadu : en 2014-2015, un programme visait à distribuer gratuitement 600 000 animaux à 150 000 villageois nécessiteux²⁴. Certains propriétaires agricoles possèdent un troupeau plus conséquent, de dix têtes ou plus, au sein duquel chèvres et moutons voisinent parfois avec des vaches. C'est alors un jeune berger payé à la journée qui est chargé de faire paître les bêtes.

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. Traditionnellement, cette spécialisation se faisait par caste, *a fortiori* pour l'élevage des moutons. Au Tamil Nadu, la principale caste d'éleveurs est celle des Konars (aussi appelés Idaiyars), appartenant au groupe plus large des Yadavars, méta-caste d'éleveurs présente également dans le nord du pays. Au Tamil Nadu, ils sont surtout concentrés dans le district oriental de Ramanathapuram. Leurs pratiques sont semi-nomades : ils se déplacent quatre à cinq mois dans l'année avec leurs moutons. Un autre groupe d'éleveurs itinérants, présent dans le district de Theni, porte le titre de Kurumba Gounder. Au Rajasthan, ce sont les Sindhis ou les Raikas qui sont les castes dédiées à cette activité²⁵. Elles pratiquent habituellement un nomadisme permanent ou temporaire.

Au Tamil Nadu, les troupeaux des Kurumba Gounders sont composés d'environ 200 bêtes, principalement des moutons d'une race nommée en langue tamoule *kurumpāṭu* (ou *Coimbatore sheep*), appellation de laquelle la caste tire son nom. Les troupeaux sont habituellement en station la nuit sur des champs entre moissons et labours et dont le propriétaire rémunère les éleveurs pour la fumure apportée. Le temps d'installation, allant de dix jours à un mois, dépend du rapport entre la superficie du champ et la taille du troupeau, ainsi que de la durée de l'interculture et de la richesse fournie par les pâtures environnantes. Les bêtes passent la nuit dans un enclos fait de pics de fer et d'un maillage de corde, déplacé chaque jour afin de répartir les excréments sur le sol. En journée, le

troupeau, encadré de quelques bergers accompagnés de chiens, est en itinérance : empruntant des petites routes goudronnées ou terreuses, il se déplace de friches en terrains vagues communautaires. Lors de la saison sèche, le lit d'un marais ou d'une rivière exondée sera un espace de pâture apprécié. Si une jachère non enclose se présente, le berger peut choisir d'y mener ses bêtes. On se risque parfois dans la forêt, pourtant interdite d'accès : un billet de banque glissé aux responsables du *Forest Department* peut servir de laissez-passer en cas de mauvaise rencontre. Les bêtes broutent ce qu'elles trouvent : chaume et regain 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 être parcourue.

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 considérés comme plutôt inférieurs, c'est justement parce qu'elle a longtemps été considérée comme impure, notamment car les animaux sont voués à devenir de la viande. L'importance conférée au devenir-viande du petit bétail participe donc à la fois de la spécialisation et du bas niveau hiérarchique de ces castes d'éleveurs. Ces dernières décennies, le principe de spécialisation professionnelle a été fortement altéré. De nombreuses autres castes exercent à présent cette même activité, selon des modalités souvent différentes. Dans le district de Theni, certains membres de la caste des Kallars mènent chaque jour leur troupeau d'une quarantaine de chèvres aux friches et aux pâtures, avant de les rentrer tous les soirs dans l'enclos attenant à leur maison. Espèce (ovins contre caprins), nombre (grand troupeau contre petit troupeau), modalités (nomadisme temporaire contre sédentarisme) : au Tamil Nadu, ces trois paramètres distinguent les pratiques des éleveurs de castes spécialisées de celles des nouveaux entrants. Aux premiers, les grands troupeaux de moutons, espèce grégaire, transhumant plusieurs semaines ou mois sur des parcours étendus ; aux seconds, les troupeaux plus réduits de chèvres, espèce rustique et se reproduisant rapidement, menés à la journée à proximité du finage villageois.

À l'échelle indienne, la configuration biogéographique est à prendre en compte dans le choix des espèces. Les moutons, privilégiant la nourriture au sol, sont favorisés dans les territoires où les pâturages sont étendus (Andhra Pradesh, Karnataka, Rajasthan) et les chèvres, se nourrissant de préférence de végétation arbustive, le sont là où l'espace est plus rare, dans les territoires de friches et d'agriculture pluviale avec peu de couverture forestière (Rajasthan, plaine du Gange, Tamil Nadu). D'une façon générale, les petits ruminants sont surtout présents au Rajasthan, en aval de la plaine du Gange et dans les principaux États du Sud²⁶. Inversement, ils sont peu nombreux dans des États comme le Kerala, où les densités spatiales sont fortes et où l'habitat est dispersé, ou comme ceux du Nord-Est, où la couverture forestière est importante et où le système agricole néglige la production laitière. Cette répartition spatiale hétérogène peut également être corrélée à la relative indigence de la classe paysanne. En revanche, elle ne correspond qu'assez peu à la répartition de la consommation individuelle de viande de mouton (hormis pour le sud de la péninsule). Le devenir-viande du petit bétail, malgré sa centralité dans les pratiques, est donc un facteur qui n'éclaire que faiblement la concentration géographique des bêtes.

Notons enfin que la viande n'est pas l'unique produit de l'élevage des petits ruminants. À l'instar des bovins, ceux-ci fournissent également comme sous-produits, outre la fumure déjà mentionnée, des peaux, de la laine (les ovins et les caprins) et du lait (essentiellement les caprins). Au Tamil Nadu, ces deux derniers usages sont très rares²⁷ ; ils le sont beaucoup moins dans les États du Nord-Ouest, comme le Rajasthan et le Jammu-et-Cachemire.

UN INVESTISSEMENT RENTABLE MAIS MENACÉ

Aujourd'hui, l'élevage des petits ruminants est confronté à des dynamiques opposées. D'un côté, des opportunités se présentent pour son développement. Cette pratique est de moins en moins associée à la notion d'impureté rituelle : des castes supérieures, comme les Rajputs du Rajasthan, qui autrefois y répugnaient, s'y livrent à présent avec fierté, notamment pour des raisons

économiques. C'est un élevage peu risqué : il ne demande que peu d'investissements initiaux et peu d'intrants. Les bêtes sont un précieux capital qu'on peut aisément faire fructifier et céder, un véritable facteur de production et d'épargne : elles croissent et se reproduisent rapidement, sans nécessiter trop de travail ou de ressources ; elles s'adaptent bien aux différentes nourritures et conditions climatiques. Elles participent également au transfert de fertilité et convertissent en protéines animales directement assimilables par l'humain une biomasse qui ne pourrait être valorisée autrement. À ce titre, le déclin du nombre de vaches dans le nord-ouest du pays s'accompagne de la hausse, certes du nombre de buffles, mais également du nombre de chèvres, plus adaptées dans un contexte général de désertification. L'État soutient cet engouement par le biais de fermes nationales et d'institutions vétérinaires publiques encourageant l'introduction de races croisées, proposant des inséminations artificielles et dispensant des vaccins. Récemment, des programmes d'intensification de la filière, comme la *National Mission for Protein Supplementation*, incitant à l'usage de nourriture concentrée et à la pratique de l'ensilage, ont été lancés²⁸. 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 historiquement valorisée. Cette opportunité économique nouvelle explique d'ailleurs les stratégies de semi-nomadisme de certains gros éleveurs qui migrent avec leurs troupeaux afin de se rapprocher géographiquement des marchés²⁹. Dans cette optique, le devenir-viande des petits ruminants est un élément fondamental qui vient conditionner les pratiques d'élevage, le statut accordé à ces animaux et le soutien public à la filière.

Cependant, les perspectives d'évolution sont restreintes. L'étalement urbain, l'extension des zones de culture, la diminution du temps de jachère, 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. De plus en plus de forêts sont également fermées aux troupeaux. 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 Tamil Nadu, les Konars du district de Ramanathapuram mènent à présent leurs troupeaux pendant la moitié de l'année à travers cinq à six districts, 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 pour faire paître le bétail que les friches et les terrains vagues en voie de désertification. L'intensification des méthodes et le recours accru à des fourrages extérieurs (tourteaux, paille) sont coûteux et ne conviennent pas toujours aux besoins des ovicapridés. Des facteurs humains jouent également en défaveur des moutons et des chèvres. Certains sont qualitatifs. Les connaissances vétérinaires sont lacunaires, la vaccination et la castration ne sont pas systématiquement pratiquées et les animaux ne sont pas vendus au bon moment : ceux à croissance rapide sont cédés avec empressement alors qu'ils devraient être conservés pour la reproduction, tandis que les autres sont mis sur le marché en cas de besoin de liquidités et non à leur maturité (autour de dix mois). Pour de nombreux vétérinaires indiens, tous ces manquements nuisent au bon rendement final de la carcasse et à la rentabilité de l'élevage. D'autres facteurs sont quantitatifs. L'élevage secondaire requiert une main-d'œuvre qui s'amenuise : avec la forte augmentation du taux de scolarisation, il ne reste plus que les vieillards pour mener le soir les bêtes aux pacages. Le métier d'éleveur spécialisé semble aussi devoir faire face à une crise de vocation du fait des servitudes qu'il suppose. De nombreux fils d'éleveurs disent n'avoir aucune envie de poursuivre l'activité paternelle : l'enracinement, décrit il y a vingt ans par Frédéric Landy et Jean-Luc Racine³⁰, ne suffit pas à retenir au village, et encore moins au pâturage, cette jeunesse en quête d'émancipation. Pris entre une demande croissante et des ressources en raréfaction, on pourrait prédire une crise prochaine de l'élevage du petit bétail. Cette pression sur les facteurs de production a d'ailleurs déjà entraîné ces dernières années une forte hausse des prix de la viande qui en est issue, laquelle a découragé la consommation.

L'importance du devenir-viande dans les pratiques d'élevage des petits-ruminants est capitale. C'est parce que, *in fine*, ils donneront de la viande (ils ont une « valeur d'usage ») que les petits ruminants sont un investissement rentable (ils ont une « valeur d'échange »). Un petit ruminant dont on ne pourrait vendre

la carcasse n'aurait plus de raison d'être : ce serait un capital qui disparaîtrait. Certes, les pratiques ne sont bien souvent 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.

La filière avicole : productiviste et intégrée

Tout comme les chèvres et les moutons, les poulets (sous-espèce *Gallus gallus domesticus*, tm. *kōli*) élevés pour leur chair semblent être pleinement considérés comme de la « viande sur pattes ». Cependant, alors que les ovicapridés sont élevés de façon extensive ou semi-extensive, les poulets le sont, dans leur majorité, de façon intensive. Depuis les années 1980, l'élevage avicole indien a subi de grandes transformations. Le nombre d'animaux est passé de 207 millions de têtes en 1982 à 692 millions en 2012 et la production de leur viande s'est envolée, de 590 000 tonnes en 1995 à plus de 3 millions en 2012, affichant en 2014 un taux de croissance annuel voisin de 9 %³¹. On l'a vu, c'est aujourd'hui la viande la plus consommée en Inde.

LA MISE EN PLACE D'UN ÉLEVAGE INTENSIF

Jusqu'aux années 1980, l'élevage de volailles est dominé par le modèle extensif de la « basse-cour » (*backyard*). Dans cette configuration, les animaux, de race locale, fournissent des œufs et de la chair. Ils se nourrissent souvent librement, glanant leur nourriture sur les bords des routes et des champs, dans les jardins et les cours intérieures, ingérant principalement des graines, des herbes, quelques minéraux, des vers et des insectes ; certains ménages leur fournissent un complément de graines ou de restes de cuisine.

Pendant les années 1980, cet élevage connaît une série de spécialisations. Il quitte partiellement la sphère domestique et l'espace villageois pour se relocaliser dans des exploitations fermées, devenant une activité économique en soi. Cette « révolution avicole » est tout d'abord permise par de nombreuses initiatives gouvernementales de soutien à la filière. Dès 1956, l'État lance un premier programme visant à introduire des races dites « exotiques » (c'est-à-dire occidentales) et à augmenter le nombre d'élevages commerciaux. Dans les années 1980, des banques nationales proposent des prêts incitatifs et des mécanismes d'assurance pour les éleveurs de poulet. Des institutions de recherche technique et de soutien à la filière (comme le *Directorate of Poultry Research* à Hyderabad) sont créées. Dans les années 1990, le secteur de l'agroalimentaire s'ouvre aux investisseurs étrangers, favorisant l'installation d'usines détenues à 100 % par des capitaux non indiens³².

Les entrepreneurs locaux œuvrent fortement au développement du secteur : dès la fin des années 1970, des entreprises comme Venkateshwara Hatcheries 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) ou Arumbagh (à Kolkata) introduisent en Inde des méthodes d'élevage et d'organisation développées quelques décennies plus tôt dans les pays occidentaux. La libéralisation du secteur permet la constitution de partenariats et de *joint-ventures* entre des entreprises indiennes et des géants étrangers : Venky's s'allie à l'américain ISA Babcock, Godrej à Tyson Foods Inc. et Suguna à l'anglais Aviagen. Ces grands groupes sont également dominants dans la production d'œufs.

L'histoire du secteur indien du poulet est indissociable de la figure médiatique et presque mythique d'entrepreneurs présentés comme passionnés et visionnaires : Banda Vasudev Rao, fondateur en 1971 de Venkateshwara Hatcheries Ltd., est surnommé à ce titre « le père de l'industrie indienne du poulet », tandis que la *success story* des frères Sundararajan, fondateurs en 1984 de Suguna Foods Ltd., fait régulièrement l'objet de panégyriques dans la presse tamoule. Leur entreprise est devenue, selon leurs dires, le premier groupe volailler indien et un des dix premiers mondiaux, avec un chiffre d'affaires de

820 millions de dollars en 2013³³. 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 dollars³⁴. Au pays du végétarisme, les marchands de volailles, souvent des hindous de castes intermédiaires, peuvent malgré tout devenir des héros...

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 en fonction des usages : les races productrices d'œufs et celles productrices de viande sont distinguées et élevées séparément. Dans ce nouveau modèle, ce ne sont plus alors de vieilles poules, de vieux coqs ou des poussins engraisés qui sont transformés en viande, mais des poulets issus de souches sélectionnées pour leur capacité à produire rapidement un maximum de chair. Dans le vocabulaire courant, les tamouls utilisent d'ailleurs à présent le terme anglais *broiler* pour distinguer le poulet de chair de la *nāṭukkōḷi*, textuellement la « poule du pays » ou « poule de la campagne » (aussi nommée *country chicken*). La visite d'un élevage de poulet en Inde offre à voir un paysage uniforme d'oiseaux aux morphologies et aux pelages identiques, loin des teintes chatoyantes des poules picorant dans les ruelles des villages. Les principales races élevées sont la Vencobb 400 (mise au point par Venkateshwara et Cobb-Vantress) et la Ross 308 (conçue par Aviagen pour le marché européen et lancée en Inde par Suguna). Elles ont été développées pour leur adaptation aux conditions tropicales de l'Inde, mais surtout pour leur rapidité de croissance, l'hypertrophie des muscles de leur poitrine et l'uniformité de leur taille. Tout comme la Ross 308 et ses congénères élevées intensivement à travers le monde, la Vencobb 400 a la capacité de très vite gagner du poids : elle atteindrait 2,55 kg en quarante-deux jours³⁵. Son indice de consommation (*feed conversion ratio*) – produit de la division du poids des aliments fournis par le poids gagné par l'animal pendant sa vie – est théoriquement inférieur à deux. Autrement dit, il faut moins de 2 kg d'aliments pour obtenir 1 kg de viande.

Dans la pratique, ce ratio dépend grandement de la nourriture administrée. C'est là une autre rupture radicale apportée par cette intensification de

l'élevage : les poulets de chair sont nourris exclusivement de tourteaux composés de maïs (environ 60 %) et de soja (30 %), parfois aussi de mil à chandelle (*pearl millet*), et toujours enrichis de minéraux et d'acides aminés. La composition de ces aliments varie tous les quinze jours, afin d'être parfaitement adaptée aux besoins des animaux. Pour garantir l'efficacité économique de cet élevage, deux types de produits pharmaceutiques sont utilisés de façon très régulière : les vaccins (principalement contre la « pseudo- peste aviaire ») et les antibiotiques, abondamment administrés et servant également, en combinaison avec de la vitamine B12, de stimulateurs de croissance. Ces poulets ont été conçus par la recherche zootechnique comme de véritables supports de conversion des protéines végétales en protéines animales. Afin d'en assurer l'efficacité, leur élevage se fait de façon confinée, la réduction de leur mobilité permettant un développement plus rapide et un contrôle total sur leur état de santé et les aliments qu'ils ingèrent. Cette intensification est renforcée par deux stratégies institutionnelles complémentaires : la mise en place de relations contractuelles avec les éleveurs et l'intégration verticale des activités.

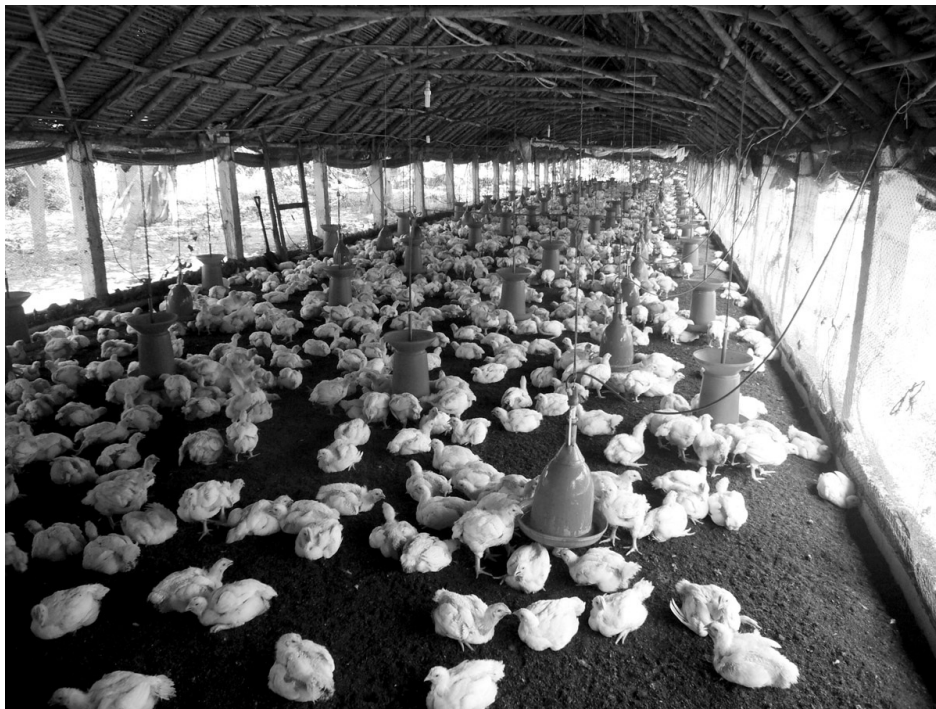
AGRICULTURE CONTRACTUELLE ET INTÉGRATION VERTICALE

C'est le groupe Suguna qui a initié et popularisé en Inde le principe de l'agriculture contractuelle (*contract farming*) dans le secteur avicole ; restreint au sud de l'Inde dans les années 1980, ce modèle s'est ensuite diffusé à une majeure partie du territoire national. 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. En 2013, le géant Suguna est en relation avec 18 000 producteurs dans tout le pays³⁶ ; un petit acteur comme SM Chicken l'est avec 1 000 producteurs, exclusivement au Tamil Nadu et en Andhra Pradesh. 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, qui sont sa propriété, sont simplement confiés à l'éleveur – ou « producteur » – qui a la charge de les faire croître. La capacité

des exploitations varie grandement : globalement, par cycle, les producteurs élèvent en moyenne entre 2 500 et 50 000 oiseaux, les plus grands ayant la capacité d'en accueillir 400 000, permettant alors d'importantes économies d'échelles.

Voyons plus en détail comment se déroule un cycle de production dans une exploitation en contrat avec Suguna au Tamil Nadu. Tous les cinquante-cinq jours, l'entreprise volaillère livre une cargaison de plusieurs milliers de poussins âgés d'un jour et vaccinés à la naissance. Ceux-ci sont répartis par des employés entre différents abris constitués de bâtiments souvent sommaires, de 6 à 8 m de large pour moins de 100 m de long. Surmontant un muret de briques, un grillage arrimé à des piliers matérialise le pourtour de chaque abri et soutient un toit tressé de palmes de bananier et recouvert d'une bâche en plastique (voir la photographie 5). Dans un premier temps, les poussins sont installés dans une pépinière (*nursery*) ; leur alimentation et leur hydratation se font manuellement. Après deux semaines de croissance rapide, devenus de vigoureux poulets, ils gagnent 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. Les aliments, également distribués par Suguna, sont mis à disposition dans des mangeoires en suspension. L'eau est distribuée au goutte-à-goutte par des abreuvoirs. Les traitements médicaux, principalement des antibiotiques et des fongicides, eux aussi fournis par l'entreprise, sont administrés sous forme de gouttes, de pulvérisations ou de comprimés dissous. 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 quarante à quarante-deux jours de croissance, les bêtes atteignent environ 2 à 2,5 kg. Un marchand en gros (*wholesaler*) vient alors les chercher. Auparavant, il aura contacté Suguna afin de savoir quelle exploitation dispose d'un stock prêt à être livré. Il achète donc les animaux non pas à l'éleveur, mais à l'entreprise volaillère. Un échantillon d'animaux est pesé afin que Suguna indemnise le producteur en fonction d'un barème fixé par le contrat qui les lie. En 2013, un poulet de 2 kg était rémunéré entre 6 et 10 roupies à l'éleveur (soit une quinzaine de centimes d'euro). Les poulets sont mis dans des caisses métalliques puis expédiés en camion vers des centres de

consommation urbains situés à une centaine de kilomètres, où ils seront revendus, toujours vivants, aux bouchers détaillants. Pendant deux semaines, le site reste alors vide : la litière est remplacée et les abris sont nettoyés et désinfectés. Selon les principes de l'agriculture contractuelle, l'entreprise fournit donc les animaux, l'alimentation, les vaccins, les services médicaux de routine, les conseils techniques et indemnise le producteur qui, lui, fournit les infrastructures, la force de travail, le soin et l'électricité. Dans ce système, l'entreprise couvre les risques liés au coût des intrants et à la demande du marché, mais elle conserve le contrôle sur la production et la distribution.



Photographie 5. Exploitation avicole au Tamil Nadu (M. Bruckert, août 2013).

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, les entreprises participent à la sélection génétique des espèces. Elles possèdent les

exploitations où sont conservés les reproducteurs grands-parentaux (*grand-parent lines*) et certaines unités d'élevage des reproducteurs parentaux ; elles sont en relation contractuelles avec les autres unités. Les unités d'incubation et d'éclosion des œufs pondus par les reproducteurs parentaux sont également leur propriété. Un grand nombre de ces entreprises possède les usines de fabrication des aliments concentrés, approvisionnées en maïs et en soja par des agriculteurs avec qui sont noués des liens, là encore contractuels. Certaines entreprises avicoles constituent également des *joint-ventures* avec des groupes pharmaceutiques internationaux pour produire leurs propres traitements vétérinaires. Des groupes comme Suguna ont bâti leurs propres exploitations modèles de production de poulets de chair, munies de technologies de contrôle de la température et de l'humidité³⁷. En aval, l'intégration est plus limitée. Au début des années 2000, les principales entreprises avicoles ont créé leurs propres usines mécanisées intégrant l'abattage, la transformation, la réfrigération et l'emballage des poulets. Ces unités approvisionnent les supermarchés urbains ainsi que les grandes chaînes de restauration, notamment les enseignes internationales de fast-food. Une partie de ces poulets transformés est également exportée vers les pays du Golfe, l'Asie du Sud-Est et l'Europe, mais ces exportations restent très marginales. Les entreprises poursuivent à présent l'intégration en ouvrant leurs propres magasins et restaurants. Venky's a ainsi créé Venky's XPRS, une chaîne de fast-food qu'elle implante à l'étranger. 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 en Grande-Bretagne, au Vietnam, au Bangladesh et au Brésil³⁸.

Par la mise en place de méthodes scientifiques de production et la suppression d'un grand nombre d'intermédiaires, l'intégration verticale a permis une très forte diminution du prix du poulet en quelques décennies. 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. Ces entreprises constituent une forme d'oligopole : peu nombreuses, elles vendent à une infinité d'acheteurs finaux. Si les prix du marché ne sont pas fixés, elles

contribuent malgré tout grandement à les définir. Cependant, de nombreux obstacles structurels limitent la progression actuelle de cette intégration. En Inde du Nord, la filière est confrontée à une grande variation annuelle des coûts (liée à l'amplitude thermique) et de la demande (du fait d'une plus grande observance des périodes d'abstinence carnée), ce qui incite les producteurs à vendre directement leurs poulets quand les cours augmentent. Dans les États ayant bénéficié de la révolution verte, comme le Punjab et l'Haryana, ces producteurs sont souvent des paysans aisés ayant les moyens d'investir eux-mêmes dans les infrastructures et les intrants nécessaires : le recours à la contractualisation ne leur apporterait que peu de bénéfices. Dans les États du Nord-Est, l'intégration et les relations contractuelles se heurtent à la vitalité conservée de l'élevage de basse-cour à destination de la consommation domestique³⁹. D'une manière générale, en 2002-2003, 14 % des ménages ruraux indiens possédaient encore des volailles, même si ce chiffre était déjà en net déclin. Il existe aussi au Tamil Nadu un type d'élevage intermédiaire et non contractuel : des poulets de races locales (tm. *nāṭukkōli*) sont élevés pendant environ cent jours, en liberté ou en semi-liberté, par groupes d'une centaine de bêtes, pour être ensuite revendus sur les marchés locaux. En aval, l'intégration de la chaîne se heurte à la réticence des consommateurs. On considère habituellement que seulement 5 % du poulet est vendu sous une forme transformée⁴⁰. Les mangeurs continuent très majoritairement à acheter de la viande de poulet « fraîche », provenant de bêtes abattues à la commande par le boucher. L'intégration est également 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 et à l'abri des très fréquentes coupures d'électricité.

UNE CONCENTRATION SPATIALE

De nombreuses activités de la filière ont tendance à se concentrer spatialement. Tout en déployant ses réseaux 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. Parfois, ce sont les limites de l'intégration, notamment les difficultés de transport, qui incitent à la concentration. Les usines de production des intrants, les unités d'élevage des reproducteurs grands-parentaux et parentaux, les unités d'incubation/éclosion et les sites d'élevage sont situés à proximité les uns des autres et échangent en flux tendus. Le long de cette filière, c'est finalement le poulet de chair qui parcourt la plus grande distance, au cours de la route le menant de l'exploitation au marché urbain. En aval, les usines de transformation s'installent de la même façon à proximité des activités d'élevage : malgré les avaries de la chaîne du froid, il est plus aisé de transporter des produits réfrigérés que des poulets vivants.

Cette polarisation spatiale des activités avicoles en Inde est parfois telle que des *clusters* (ou « districts industriels ») se sont constitués. Les deux plus importantes agglomérations d'activités avicoles sont celle de Pune-Nasik-Mumbai (au Maharashtra), associée aux activités de Venky's et de Godrej, et celle de Coimbatore-Namakkal-Salem-Erode au Tamil Nadu, associée aux activités de Suguna et de Shanti. Ces *clusters* ne regroupent pas les activités d'une seule entreprise : des concurrents se sont installés à proximité, bénéficiant des externalités générées par les premières. Il faut noter que ces regroupements spatiaux associent la filière des poulets de chair et celle des œufs, productions souvent détenues par les mêmes entreprises.

La localisation de l'élevage des poulets de chair dépend de plusieurs variables. Les caractéristiques socio-économiques (industrialisation ancienne, castes agricoles dynamiques, connectivité du territoire, etc.) des régions où cette activité 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. En effet, les exploitations sont toujours situées à une centaine de kilomètres des marchés de consommation. Ces dernières années, cette distance est allée décroissant. L'élevage avicole pourrait-il à terme conquérir les zones périurbaines, 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. Il n'en reste pas moins que l'élevage hors-sol octroie 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. « Économies de localisation » (regroupement des activités) et « économies d'urbanité » (proximité avec les marchés, les infrastructures et la connaissance) ainsi combinées offrent *in fine* à la filière ce que les géographes nomment des « économies d'agglomération⁴¹ ».

À 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. Comment expliquer cette géographie ? Les innovations affectant le secteur avicole ont principalement eu lieu au Maharashtra et au Tamil Nadu. À partir de ces foyers émetteurs, elles se sont diffusées par contagion à des États voisins (l'Andhra Pradesh, le Karnataka) et par duplication dans les États du Nord ayant bénéficié de la révolution verte. Cette diffusion s'est heurtée à trois frontières : au nord-ouest du pays, à la faible consommation de viande et au rejet de l'élevage des volatiles ; au nord-est, à la persistance d'un élevage de volailles de basse-cour ; dans le centre, 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.

DES ANIMAUX « TOUJOURS-DÉJÀ VIANDE »

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'être humain élevé et un volume bas (voire nul) des utilisations de l'animal vivant⁴². Cette intensification de l'élevage avicole indien présente de nombreux risques. Les premiers, liés à la forte concentration spatiale des bêtes, sont sanitaires. L'arrivée dans le pays de la grippe aviaire, dont les

premiers cas ont été recensés au Maharashtra en 2006, est emblématique. À chaque cas ou suspicion de cas, les États fédérés ferment leurs frontières aux volailles vivantes et les aliments, les litières, les œufs et les animaux sont détruits dans un rayon de 10 km. À chaque fois, les ventes locales s'effondrent⁴³. L'usage des antibiotiques est aussi porteur de risques, notamment de résistance des bactéries. En 2014, une enquête diligentée par le *Centre for Science and Environment* a choqué les consommateurs indiens et le gouvernement central : 40 % des poulets analysés présentaient des résidus de ces médicaments⁴⁴.

Les risques sont également économiques : la compétitivité de ce secteur repose principalement sur le faible coût des aliments concentrés, qui représentent 70 % du coût de production des poulets de chair. Pour l'instant, l'Inde est autosuffisante en maïs et en soja. Un mécanisme de support des prix a d'ailleurs permis à la production de maïs de passer de 14 millions de tonnes en 2004-2005 à 23 millions en 2013-2014, mais les rendements semblent aujourd'hui plafonner⁴⁵. En outre, les nombreux aléas climatiques peuvent entraîner une baisse de la production. Ces dernières années, la hausse généralisée des cours mondiaux des grains a poussé les prix locaux du poulet à la hausse, freinant la demande. Quand les cours s'envolent, certains producteurs introduisent d'autres aliments produits localement : farines animales, gomme de guar, tourteaux de coton. Mais ces substituts semblent pour l'instant incapables de remplacer de façon pérenne les aliments conventionnels. Si son secteur avicole continue sa croissance effrénée, l'Inde va devoir se tourner vers les importations d'aliments concentrés. Dans un contexte global d'augmentation de la production de viande, et donc de la demande en soja et en maïs, l'avenir de la filière ne s'annonce donc pas inexorablement triomphant.

Les risques de l'intensification sont enfin commerciaux. En 2014, l'OMC a demandé à l'Inde de revenir sur l'interdiction d'importation de cuisses de poulet états-uniennes mise en place en 2008. Des responsables de la filière indienne ont alors dénoncé un cas de dumping : ces cuisses de poulet seraient trois fois moins chères que celles produites en Inde⁴⁶. Des négociations se sont tenues afin d'imposer des restrictions à cette libéralisation, notamment l'interdiction

d'importation si les poulets ont été abattus et transformés dans une usine qui fabrique également de la viande bovine...

Dans la mise en place d'une véritable chaîne de « production en série », intégrée, scientifiée et taylorisée de la viande, c'est le devenir-viande des poulets de chair qui, à chaque instant, apparaît comme étant l'unique priorité. Dans cette configuration, c'est bien l'homme-producteur qui est la composante majeure du système d'élevage. L'organisation spatiale, sociotechnique, économique et institutionnelle du secteur avicole suggère un constat implacable : dans ce processus tout à la fois d'intensification et d'industrialisation, les poulets sont considérés comme « toujours-déjà viande ». Dit autrement, ils ne sont rien d'autre que des unités de fabrication intensive de chair. Contrairement à leurs cousins des basses-cours et aux ruminants, lesquels convertissent la biomasse disponible, ces poulets nécessitent la culture et la transformation exclusives d'aliments spécifiques. On ne valorise aucun de leurs sous-produits ; à l'inverse, leurs effluents peuvent contribuer à la contamination des sols et leurs plumes sont jetées par les bouchers dans les ordures publiques. L'insémination artificielle et la livraison de poussins issus de reproducteurs sélectionnés contribue à une homogénéisation des individus et à une rupture de la « logique fermière⁴⁷ ». Il apparaît clairement que cet élevage est, de bout en bout, normé par une expertise technique et régit par une logique de rentabilité économique. Une technostucture, dans laquelle État, universités, investissements privés et compétences étrangères sont impliqués, vise à rendre les méthodes de production les plus efficaces possible. Il en résulte une dépossession des compétences des producteurs, qui, impliqués dans une chaîne opératoire définie par des instances extérieures, sont confinés au rôle de simples exécutants d'une succession de tâches : on assiste bien au triomphe de la zootechnie, tel que l'a décrit Jocelyne Porcher⁴⁸.

Soustraits à la sphère domestique, les poulets se voient conférer, dès avant leur naissance, un statut de marchandises. Ils perdent de la sorte presque tout statut rituel ou symbolique : si une volaille doit être sacrifiée à une divinité, on ne choisira jamais un *broiler* mais toujours un poulet de la basse-cour. Cette logique marchande devient hégémonique et colonise les représentations : les

poulets sont de moins en moins identifiés à des animaux. Le vocabulaire employé relève parfois plus de la production végétale qu'animale : le producteur est désigné sous le terme de *grower*, ses activités s'apparentant plus à celles d'un cultivateur céréalier qu'à celles d'un éleveur. Les animaux sont également déssexualisés : hormis dans les élevages de reproduction, leur sexe n'est pas pris en compte. Ce quasi-déni du statut d'animal est flagrant dans la faible considération portée à l'aspect vivant de l'objet de l'élevage. Le taux de mortalité des bêtes est pris en compte dans le calcul des coûts. Les poulets sont en général manipulés sans ménagement, confinés dans des espaces restreints, parfois abattus par les bouchers sur les cages abritant leurs congénères encore vivants. Lors de la phase d'élevage, les plumages sont abîmés, les becs des reproducteurs sont coupés et, surtout, leur grande capacité à prendre du poids est porteuse de risques : au bout de quarante jours (ou de six semaines pour les reproducteurs), certains animaux montrent des troubles de la motilité ou de la circulation sanguine. Certes, en Inde les taux de concentration des bêtes et la taille des élevages sont globalement inférieurs à ceux de nombreux pays occidentaux et le climat permet un élevage en abri ouvert. Mais les rendements affichés et les principes mobilisés sont exactement les mêmes.

Le porc, un élevage marginal

L'élevage des cochons (sous-espèce *Sus scrofa domesticus* ; tm. *panri*) aurait pu revêtir les mêmes caractéristiques que celui des poulets de chair, ces deux espèces étant les plus aisément sujettes à l'intensification des pratiques. Cependant, cet élevage reste assez peu répandu : aussi bien pour les hindous que pour les musulmans, cet animal a un très bas statut. Pour autant, pour certains groupes, notamment tribaux ou Dalits d'Inde du Sud, il est propice à la pratique sacrificielle. Les attitudes rituelles et religieuses rendent en grande partie compte de la répartition des cochons à travers le pays : leur concentration est plus forte dans la région du Nord-Est, tribale et christianisée, à Goa, État marqué par une

forte présence chrétienne, et dans la plaine du Gange où les Dalits représentent une part importante de la population. Deux modalités d'élevage, ayant toutes deux pour objectif principal de fournir de la viande, doivent être distinguées : l'élevage extensif et l'élevage intensif.

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 pratiqué par certains groupes spécialisés au faible niveau de vie et de bas statut, au point qu'il peut être associé à l'intouchabilité. Dans la région de Chinnamanur au Tamil Nadu, trois groupes le pratiquent de longue date : les Kal Ottars (groupe tribal), les Tombars et les Paraiyars (castes de Dalits). Pour certains membres de ces deux premiers groupes, l'élevage porcin est devenu au cours du ^{xx}^e siècle une activité spécialisée. Le troisième groupe, quant à lui, n'élève des porcs que marginalement. Dans ce même État, un quatrième groupe est associé à cet élevage porcin : les Narikkuravars, une tribu pratiquant historiquement la chasse.

Cet élevage porcin extensif se situe habituellement aux confins des zones habitées. Les cochons sont de race locale, de taille relativement petite (leur poids maximal avoisine les 70 kg) et leur pelage est noir. Habituellement, 10 à 20 animaux sont gardés ensemble. Après leur naissance, les porcelets sont maintenus dans un petit abri en bois dans lequel leur mère les allaite. Après un mois, ils sortent en journée pour 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. Ils ont ainsi un rôle d'éboueurs, transformant la matière organique inutilisée en protéines. 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 ou du riz bouilli. Cet élevage est une activité très rentable, du fait principalement d'une grande efficacité métabolique, d'une courte durée de

gestation et d'un taux de reproduction élevé des animaux. Les villageois l'affirment : 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 d'un hameau 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.

Les éleveurs considèrent que cette rentabilité tend à attirer de nouveaux acteurs et ainsi à accroître le nombre de bêtes élevées. Mais ces affirmations sont en contradiction avec les chiffres : si le nombre total de porcs a effectivement plus que doublé entre 1951 et 2007 (de 5 millions à 13 millions), le nombre d'animaux de race indigène, c'est-à-dire ceux qui sont élevés dans les villages, est passé de plus de 11 millions en 2003 à moins de 8 millions en 2012⁴⁹. L'activité semble cependant s'être structurée. Alors que, pendant longtemps, elle était orientée vers l'autoconsommation, elle est aujourd'hui professionnelle et à but marchand. Des membres de certaines castes intermédiaires, comme les Kallars dans la région de Chinnamanur, s'y adonnent à présent. À moyen terme, cet élevage extensif semble pourtant menacé par des contraintes spatiales de plus en plus fortes. Les zones interstitielles dans lesquelles il a longtemps été pratiqué sont 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.

L'ÉLEVAGE INTENSIF : L'ÉMERGENCE D'UN NOUVEAU MODÈLE ?

Aux côtés de cet élevage extensif multiséculaire est apparu depuis les années 1980 un élevage intensif. Du sperme et du plasma germinatif de races européennes (Large White, Hampshire, Saddleback, etc.) ont été importés afin d'effectuer des croisements génétiques⁵⁰ : 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 court. Ces porcs croisés sont élevés,

souvent par des membres de castes inférieures, en stabulation par groupes de 30 à 100 animaux et sont nourris avec des aliments concentrés (soja, maïs) et des déchets (os de poisson, molasse, graines de tamarin, écorce de blé, feuilles de chou, etc.). 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. Les efforts se concentrent dans les États du Nord-Est où la consommation de porc est répandue et où l'élevage de cochons n'est pas synonyme de stigmat social. Des investisseurs cherchent à appliquer les méthodes de l'élevage avicole à l'élevage porcin : le gouvernement britannique a par exemple récemment affiché sa volonté de nouer des partenariats avec des éleveurs du Punjab⁵¹.

La concentration de ces cochons de races croisées est surtout élevée dans les territoires à forte présence chrétienne (États du Nord-Est, Kerala) ou à proximité des grandes villes (New Delhi notamment) pour satisfaire la demande d'une classe supérieure aux goûts alimentaires 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 que, à l'instar de celle des poulets, la place des cochons dans le paysage animal pourrait bientôt évoluer. L'obstacle majeur à ce développement reste les considérations rituelles hindoues, aujourd'hui encore très prégnantes, associées à la saleté de l'animal, mais la maîtrise de l'alimentation des bêtes, mettant fin aux pratiques d'ébouage, pourrait à terme lever en partie cette restriction.

D'autres élevages marginaux : canards, dindes et émeus

L'élevage des canards (*Anas platyrhynchos* ; tm. *vāttu*) peut être qualifié de « traditionnel », tant il est inscrit dans le temps long, met en œuvre des méthodes

extensives et reste l'apanage de certains groupes héréditaires spécialisés. Pratiqué principalement dans les districts côtiers, il est concentré dans le sud du pays (notamment au Kerala) et dans les États du Nord-Est. Les canards sont habituellement gardés en groupes atteignant 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. En journée, un pâtre mène les animaux dans les rizières moissonnées, au bord des canaux et des marais ou sur les bourrelets fluviaux. Le soir, il les parque dans un enclos. 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 Pâques⁵². 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 pureté⁵³. Pourtant, la consommation de sa chair reste très limitée.

Autre élevage extrêmement marginal, celui des dindes (*Meleagris gallopavo* ; tm. *vānkōli*) a été introduit il y a plusieurs décennies par des missionnaires chrétiens. Les modalités de cet élevage, lui aussi principalement concentré dans les États du Nord-Est et dans ceux de l'extrémité méridionale 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 dit que cette viande est de plus en plus prisée pour Noël – elle l'est en revanche depuis bien plus longtemps au sein de la communauté (chrétienne) des Anglo-Indiens⁵⁴.

L'élevage des émeus (*Dromaius novaehollandiae* ; tm. *īmukkōli*) mérite d'être évoqué un peu plus en détail. Débuté en 2006, il était lui aussi bâti sur les principes de l'agriculture contractuelle. Au Tamil Nadu, il se concentrait dans la région d'Erode. Des publicités 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. Pourtant, en août 2012, cette filière s'est effondrée avec 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 dues aux éleveurs grâce aux dépôts initiaux payés

par les nouveaux contractants⁵⁵. Quand ces entreprises ont subitement fermé, on réalisa que le marché était quasiment inexistant : peu d'émeus finissaient réellement dans les assiettes. Afin de créer une illusion de débouchés, les animaux récupérés chez les uns étaient parfois redonnés à de nouveaux contractants. La firme *Susi Emu Farms India Private Ltd.* aurait ainsi à elle seule extorqué l'équivalent de plus de 25 millions d'euros à quelque 20 000 investisseurs. Les émeus, privés de finalité bouchère, ont dû être secourus par des associations de protection animale. Cet effondrement montre deux choses. En premier lieu, il apparaît clairement que quand le devenir-viande des 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 d'une façon inéluctable. Preuve s'il en est de l'importance, réelle aussi bien qu'imaginaire, prise par les produits carnés.

Intensification de l'élevage et généralisation de la vocation bouchère

En Inde, l'élevage est multiforme : ses modalités varient en fonction des caractéristiques des animaux, des usages qui en sont faits, mais aussi du milieu biogéographique, de la structure sociotechnique et des représentations en vigueur. En extrême amont, les réseaux 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, plasma, semence et, dans un futur de plus en plus proche, aliments concentrés). Les espaces d'élevage sont de plus en plus différenciés entre friches, pâturages, zones interstitielles, cours des maisons et exploitations fermées. Ces espaces sont eux-mêmes connectés à des espaces agricoles fournissant des ressources pour le

nourrissage et à des usines livrant médicaments et vaccins. Si la réalité de l'élevage urbain ne peut être niée, celui-ci est en déclin : en 2007, 95 % des ruminants étaient élevés en secteur rural⁵⁶. L'accès à certains espaces n'est plus toujours garanti : les zones de pâturage sont en régression et les ruelles des villes et villages se ferment aux animaux. En contexte de densité démographique croissante, l'agropastoralisme est promis à une crise certaine.

D'une façon évidente, une nouvelle orientation carnée de l'élevage se manifeste. À l'échelle du territoire indien, on favorise les espèces pouvant être aisément abattues. 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 mort : ils naissent exclusivement pour être abattus. 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 bêtes sont de plus en plus insérées dans un circuit marchand, alors que l'autoconsommation de viande est en baisse. Une maîtrise technique avancée de l'homme-producteur et de nouvelles opportunités économiques expliquent l'exclusivisme croissant de la vocation bouchère. L'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. Les pouvoirs politiques ont fait de cette production un objectif avoué : gouvernement central et États cherchent à favoriser les *meat animals*, principalement les petits ruminants, les poulets et les porcs. Si la révolution blanche a également encouragé la diffusion de la zootechnie et mis à mal la polyvalence des bêtes ainsi que la complémentarité qui prédominait jusqu'alors entre les fonctions des différentes espèces, la « révolution rouge⁵⁷ », bien qu'à peine amorcée aujourd'hui, semble aller encore plus loin dans ce processus. Plus généralement, l'industrialisation et la concentration de l'élevage sont liées à la transformation sociale, économique et spatiale des structures rurales et familiales. La spécialisation de l'usage des animaux va de pair avec le bouleversement de certaines représentations : l'usage accru de la technique signale une érosion des symboliques religieuses dont les animaux sont chargés –

ou plutôt devrait-on dire que des animaux d'emblée dépourvus de symbolique culturelle sont créés.

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. Si elle permet de consommer moins d'espace et d'obtenir de la viande à bas coût, l'intensification induit une croissance des risques environnementaux et sanitaires. Les races croisées ou améliorées 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 à terme s'avérer contre-productive⁵⁸. Surtout, se pose la question du nourrissage des bêtes : la rentabilité de l'élevage 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 nombreuses régions et les seconds dépendent de plus en plus du marché mondial, alors que leur production locale entre en concurrence avec les cultures destinées à l'alimentation humaine. 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. Un problème de ressources auquel n'échappe pas non plus l'élevage extensif, confronté à une disponibilité et à une qualité décroissantes des espaces pâturés. Par ailleurs, la généralisation de la vocation bouchère de certains animaux est limitée : 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. Qu'il soit ou non à vocation bouchère, l'élevage indien reste donc 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 d'une imminente « révolution du bétail⁵⁹ ». Ce ne sont donc pas uniquement les systèmes symboliques relatifs à l'alimentation et aux

classifications animales qui modèlent *in abstracto* le système domesticateur : les pratiques d'élevage mises en œuvre confèrent également une certaine place et une certaine signification à ces animaux et à leurs chairs. Dit plus simplement, modalités d'élevage et pratiques carnées ne peuvent être isolées dans l'analyse.

Comment, une fois élevés, ces animaux sont-ils acheminés de leur lieu d'élevage à leur lieu d'abattage ? Poursuivons le cheminement entrepris le long des réseaux d'approvisionnement en passant à l'étape suivante, celle du commerce et de la circulation des bêtes vivantes.

1. Smil, 2002, p. 618.

2. Sur les relations entre les humains et les animaux d'élevage, voir Digard (1990).

3. *Ibid.*, p. 179.

4. *Ibid.*, p. 193.

5. Source : <http://statisticstimes.com/economy/sectorwise-gdp-contribution-of-india.php> ; consulté le 25 septembre 2017.

6. Ali, 2007, p. 138.

7. Simoons, 1979, p. 467.

8. Harris, 1978, p. 203.

9. Sur l'improductivité historique du bétail en Inde, on peut consulter Simoons (1979). L'attitude indienne vis-à-vis du bétail peut également être rapprochée du fameux « complexe du bétail » (*cattle complex*) repéré en Afrique de l'Est par M. Herskovits (1926) : la survalorisation sociale des vaches apparaissait irrationnelle aux yeux de l'anthropologue états-unien.

10. Sur ces institutions, voir Lodrick (1981).

11. Si la quasi-généralisation de la destination bouchère des vaches contribue effectivement à remettre en cause le mythe de la vache « sacrée » (Burgat, 2014, p. 66), elle ne signifie pas pour autant que ces animaux ne sont plus l'objet de pratiques de vénération.

12. Landy, 1994, p. 214.

13. Nair, 1979.

14. Source : « Illegal slaughterhouse raided by PFA activist in Thane », *The Times of India*, 11 octobre 2012.

15. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010*.

16. Voir par exemple les arguments donnés sur ce site : <https://www.hindujagruti.org/hindu-issues/cow-slaughter> ; consulté le 7 octobre 2017.

17. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *op. cit.*

18. Contrairement à ce qu'affirmait Gandhi – dont l'argumentaire est repris par Burgat (2014) –, l'abattage des bovins ne peut pas être rendu « économiquement absurde » (p. 166) : il est au contraire économiquement nécessaire.
19. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Annual Report 2010-2011*, p. 26.
20. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *19th Livestock Census-2012, All-India Report*.
21. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Livestock census*, 2007.
22. Source : Government of Tamil Nadu, *Animal Husbandry Department Policy Note*, 2011-2012, p. 21.
23. Duteurtre et Faye, 2009.
24. Source : « TN to give six lakh goats free to poor in 2014-15 », *Business Standard*, 21 mai 2014.
25. Voir à leur sujet Robbins (1999) et Prévot (2007).
26. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics, 2010*
27. Les statistiques 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 recensé (source : *Ibid.*, p. 28).
28. Source : Government of Tamil Nadu, *Animal Husbandry Department Policy Note*, 2011-2012, p. 39.
29. Sur ces migrations au Rajasthan, voir Robbins (1998, p. 88).
30. Landy et Racine, 1997.
31. On trouve ces chiffres dans les rapports et articles suivants : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics 2010* (p. 42) et *19th Livestock Census 2012* (p. 14) ; FAO – Mehta et Nambiar, *The poultry industry in India*, 2007 ; « Broiler meat output seen at record 3,2 million tonnes in 2012 », *The Hindu*, 15 juillet 2012 ; <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/33377/indian-chicken-output-growing-at-nine-percent-annually> ; consulté le 25 septembre 2017.
32. Les données sur le développement historique de la filière des poulets de chair en Inde sont principalement tirées du rapport, rédigé pour la FAO par Mehta et Nambiar, *The poultry industry in India* (2007).
33. Source : <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/33377/indian-chicken-output-growing-at-nine-percent-annually> ; consulté le 25 septembre 2017.
34. Source : http://venkys.com/?page_id=11 ; consulté le 25 septembre 2017.
35. Source : <http://www.venkys.com/vh-breeds/vencobb-broiler-broiler-breeder/vencobb-400-broiler-breeder/> ; consulté le 25 septembre 2017.
36. Source : « In poultry market, branding of shop helps », *The Hindu*, 12 août 2013.
37. Source : http://sugunafoods.co.in/farmers/why_suguna/infrastructure.asp ; consulté le 25 septembre 2017.
38. Source : <http://www.venkys.com/> ; consulté le 25 septembre 2017.

39. Source : FAO, *Poultry sector country review: India*, 2008, p. 22.
40. On retrouve ce chiffre dans de nombreux rapports et articles (voir par exemple « In poultry market, branding of shop helps », *The Hindu*, 12 août 2013).
41. Gêneau de Lamarlière et Staszak, 2000, p. 132.
42. Digard, 1990, p. 195.
43. Source : « Bird flu scare: Chicken prices take a beating », *The Times of India*, 1^{er} novembre 2012.
44. Source : « Centre directs state governments to stop use of antibiotics and hormones in animal feed », *The Economic Times*, 9 juin 2014.
45. Source : http://www.ficci.com/spdocument/20386/India-Maize-2014_v2.pdf ; consulté le 25 septembre 2017.
46. Source : « India do put restrictions on import of US chicken legs », *The Economic Times*, 22 janvier 2015.
47. Bové et Luneau, 2015, p. 37.
48. Porcher, 2011, p. 47.
49. Sources : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010 (p. 47) et *19th Livestock census 2012* (p. 79).
50. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Annual Report 2010-2011*.
51. Source : « Pork may replace tandoori chicken in Punjab », *The Times of India*, 5 décembre 2013.
52. Source : « Waddling along in Kuttanad », *The Hindu*, 1^{er} septembre 2013.
53. C'est ce qu'affirme Banerji (2008, p. 245).
54. Source : « Tradition thrives on desi turkey », *The Times of India*, 24 décembre 2013.
55. Source : « Emu and the never ending story of South Indian ponzi scheme », *First Post*, 8 août 2012.
56. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010, p. 43-45.
57. Dorin et Landy utilisent ce terme dans les années 2000 (2009 [2002], p. 136) ; aujourd'hui, on parle plutôt en Inde de « révolution rose » (*pink revolution*) pour désigner la hausse de la production de viande.
58. Ellul, 2004 [1977], p. 302.
59. Khan et Bidabadi, 2004, p. 100.

CHAPITRE 7

Échanger les animaux

Pour qui sillonne les routes du Tamil Nadu, la vue de camions chargés de poulets ou de bétail est relativement fréquente, surtout aux abords des grandes villes ou à proximité de la frontière avec le Kerala. C'est là la partie la plus visible d'un système marchand visant à répondre à la demande carnée, à approvisionner les marchés indiens en bêtes vivantes destinées à être abattues. Si certains animaux n'ont parfois que quelques mètres à franchir entre leur lieu d'élevage et leur lieu d'abattage, d'autres parcourent des distances beaucoup plus conséquentes, traversant plusieurs centaines de kilomètres ou, plus rarement, franchissant les frontières du pays.

Pour aborder le rôle que joue cet échange de bêtes à de multiples échelles, une distinction doit une nouvelle fois être effectuée entre les espèces. Les porcins sont principalement abattus et consommés à proximité du lieu d'élevage : je ne reviendrai que très brièvement sur leur cas. Les modalités de transport des poulets étant à la fois spécifiques et relativement peu complexes, elles ne nécessitent pas non plus un développement très conséquent. Ce sont donc les réseaux marchands, ramifiés et à l'extension spatiale variable, des petits et gros ruminants, de la zone d'élevage à celle d'abattage, qui vont principalement mériter mon attention.

À chaque espèce ses réseaux

LES POULETS : DES RÉSEAUX FAIBLEMENT ÉTENDUS

Avec l'intensification et la concentration de l'élevage, des réseaux d'acheminement des poulets vers les centres de consommation ont été constitués au cours des vingt dernières années. Leur organisation est relativement simple : des marchands en gros collectent les poulets vivants le soir auprès de producteurs et les transportent pendant la nuit vers les marchés finaux. Les marchands de Chennai expliquent que, si autrefois ils s'approvisionnaient à Coimbatore ou à Madurai (à 500 km), ils le font à présent auprès d'exploitations plus proches : Vellore (80 km), Tiruvannamalai (100 km), Hosur (200 km) ou, au plus loin, Erode (300 km). Au Tamil Nadu, la géographie de l'élevage et des circulations avicoles se dessine assez clairement : les principaux lieux de production, régulièrement répartis dans l'espace, se situent sur des couronnes, dans un rayon de 50 km à 300 km des grands centres de consommation, principalement urbains. C'est cette distance que parcourent les camions chargés de poulets. Elle peut être plus courte quand il s'agit d'approvisionner une bourgade située à proximité du lieu d'élevage. Les poulets ne pourraient pas supporter un trajet beaucoup plus long : la route a habituellement lieu de nuit afin d'éviter la circulation et la chaleur. 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 n'ayant pas survécu aux affres du transport. Au Tamil Nadu, le taux de mortalité en transport est sans surprise plus élevé pendant la saison chaude (d'avril à juin).

Cette impossibilité de prolonger le trajet explique aussi pourquoi peu de poulets franchissent les frontières d'États – même si les marchés de Chennai s'approvisionnent parfois auprès d'exploitations situées en Andhra Pradesh, dont la frontière n'est qu'à 40 km. Seul le Kerala semble imposer un tarif douanier, en taxant à 14,5 % l'entrée de poulets sur son territoire¹. Pourtant, l'État est un

faible producteur et un grand consommateur ; il est estimé que, chaque jour, plus de 100 000 poulets vivants franchissent sa frontière depuis le Tamil Nadu².

Les poulets vivants atteignent les marchés urbains très tôt dans la matinée. Les caisses, maculées d'excréments, sont déchargées dans une envolée de plumes, un caquètement incessant et une odeur ammoniacquée. Il n'existe en fait pas de marché de vente en gros, au sens d'un lieu centralisé où se rencontreraient les vendeurs et les acheteurs : ce sont des bouchers disposant d'une grande boutique de vente au détail et de capacités logistiques d'approvisionnement qui font office de marchands en gros pour les plus petites boutiques. Chaque matin, les détaillants se rendent chez le marchand en gros le plus proche 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 (voir la photographie 6). Gardés vivants à proximité de l'étal, les poulets sont ensuite abattus par les bouchers, la plupart du temps à la commande.



Photographie 6. Boucher de Chennai s'approvisionnant en poulet à une boutique de gros (M. Bruckert, août 2013).

LES RUMINANTS : DES RÉSEAUX PLUS NOMBREUX, PLUS ÉTENDUS, PLUS COMPLEXES

Le commerce des ruminants se présente différemment. Les systèmes marchands acheminant les animaux vers leurs lieux d'abattage se connectent à des échelles de plus en plus larges, dépassant parfois celle du pays. 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 (souvent autoconsommés) dans un périmètre assez restreint. Les surplus venaient alimenter les villes voisines, plus gourmandes en viande du fait de leur densité démographique mais aussi de leurs importantes populations chrétiennes et musulmanes et de l'influence coloniale. Il existait certes des lieux d'échange des bestiaux, prenant souvent la forme de grandes foires annuelles, mais ceux-ci avaient plus pour fonction le commerce de bêtes productives que celui de bêtes vouées à l'abattoir. Seules les grandes régions agricoles disposaient de marchés aux bestiaux réguliers ; on venait y acheter, qui un bœuf de labour, qui une vache laitière, qui un chevreau à élever.

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. Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette dynamique. Dès les années 1960, les législations relatives à l'abattage des bovins se sont fortement différenciées entre les États. La hausse de la demande dans les zones urbaines a nourri les appétits de profit. La conversion du pays au libéralisme économique et l'érosion relative des observances religieuses ont contribué à la progression d'une logique marchande chez les éleveurs. Mais surtout, le réseau routier indien s'est amélioré et les coûts de l'énergie ont diminué, facilitant le transport du bétail vivant sur des longues distances.

À l'échelle de l'Inde, des réseaux marchands segmentés

DES PÂTURAGES AUX ABATTOIRS

L'étendue des réseaux marchands est cependant variable et limitée. Dans le cas de l'industrie avicole, leur 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. Ce marché est en effet très peu fluide car la consommation reste très limitée, les éleveurs ont peu accès à des systèmes marchands structurés et la variété des races élevées empêche la définition de standards et de prix homogènes. L'extension spatiale des réseaux de circulation des ruminants est en revanche 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'État, d'autres encore traversent le pays du nord au sud. Plus rarement, des animaux vifs quittent le territoire national : des chèvres gagnent la région du Teraï au Népal ou la péninsule arabique, des poulets sont exportés au Sri Lanka et des vaches bravent la vigilance des gardes-frontières pour être vendues en contrebande au Bangladesh³. La mise en relation des différentes échelles est plus ou moins aboutie : l'échelle villageoise peut être connectée à celle du district, de l'État, du pays ou du sous-continent. Il est donc impossible de généraliser. 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 bifurcation ouvre de nombreuses ramifications potentielles.

Au risque de simplifier, tâchons d'esquisser le cheminement entrepris par les ruminants, de leur lieu d'élevage à leur lieu d'abattage. Plusieurs modalités et tracés coexistent. La très grande majorité des éleveurs indiens ne vend pas elle-même ses bêtes au marché final. 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, on entre en contact avec un collecteur itinérant (*collecting agent*). C'est lui qui, sillonnant les villages, récupère l'animal et le mène au marché local hebdomadaire. Appelé *cantai* au Tamil Nadu, il se tient dans les grandes bourgades rurales. 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 pendant la semaine. Mentionnons également un phénomène apparu récemment : le vol de bétail (*cattle lifting ; rustling*), notamment dans les rues de New Delhi : la nuit, des groupes décrits comme de véritables « gangs » chargent de force dans leurs fourgonnettes des vaches laissées en liberté. Les animaux sont ensuite revendus à des abattoirs locaux illégaux, quand ils n'intègrent pas les circuits marchands classiques⁴.

Une fois arrivée au marché local, la bête peut être achetée directement par un boucher. Elle peut également être acquise par un marchand de bestiaux (appelé *wholesaler*) qui achète vif et revend vif⁵. Sa destination suivante dépendra de la couverture territoriale de ce marchand. Certains opèrent dans un rayon uniquement local : l'animal est alors revendu à un marché proche, situé dans un *taluk*⁶ voisin, ou à un marché régional de plus grande importance où, là encore, il sera racheté par un boucher ou par un autre marchand. D'autres marchands ont en revanche la capacité de transporter du bétail à travers plusieurs États. Un même animal peut changer quatre à cinq fois de mains entre son lieu d'élevage et son lieu d'abattage.

Le parcours de la bête touche à sa fin quand, sur un de ces marchés, elle est rachetée par un acheteur travaillant pour le compte d'un abattoir industriel ou, plus couramment, par un marchand de viande en gros (couramment appelé *owner*), qui achète vif et vend mort⁷. Ces marchands de viande travaillent parfois de concert avec des marchands de bétail chargés de les approvisionner depuis des zones plus éloignées. Ordinairement, ils achètent les animaux sur des marchés situés à moins de 100 km des zones urbaines de consommation, les acheminent à l'abattoir où ils supervisent leur mise à mort avant de revendre les

carcasses à des bouchers détaillants. 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 sur pied au marché local. Les réseaux marchands connectent donc, en fonction des saisons, des lieux d'élevage et de consommation fort éloignés. Ils doivent aussi composer avec des réglementations de l'État et une certaine « opacité » de l'espace.

DES RÉGULATIONS PEU RESPECTÉES

Le principal texte de loi encadrant le transport d'animaux est le *Transport of Animals Rules, 1978*, amendé en 2001 et 2009⁸. Seuls certains chapitres traitent des animaux d'élevage : bovins, ovins, caprins puis, ajoutés en 2001, volailles et porcins. Officiellement, tous les animaux transportés doivent avoir été inspectés par un vétérinaire moins de 12 heures avant leur départ afin de garantir leur bonne santé et d'obtenir un certificat d'aptitude à voyager (*Certificate of Fitness to Travel*). Une fiche doit mentionner les noms et coordonnées du consignataire et du destinataire et spécifier le nombre d'animaux et leur race. Les bovins ont droit à 2 m², les poulets de chair à 75 cm². Sont obligatoires la présence de matériel de premier secours vétérinaire, d'une nourriture et d'un abreuvement définis en fonction des besoins. Aucun animal ne peut être attaché pendant le trajet et, pour le bétail, de la paille doit être disposée au sol. Chèvres et moutons, mais aussi mâles et femelles, doivent être séparés. Les poulets sont supposés bénéficier de cages stérilisées ; ils ne doivent pas être exposés au soleil, à la pluie, au vent et à des températures non incluses entre 15 et 25 degrés. Cependant, ces règlements officiels ne sont que très rarement respectés. Très peu de marchands ont recours à la validation de leur chargement par les services vétérinaires, les bêtes sont rarement alimentées en quantités suffisantes, mâles et femelles ne sont jamais séparés et, au Tamil Nadu, les camions de poulets circulent parfois par une température supérieure à 30 degrés.

Officiellement, le transport d'animaux d'État à État est autorisé par le gouvernement central. Cependant, un État peut décider de fermer ses frontières

suite à une alerte sanitaire, par exemple lors d'épizooties de fièvre aphteuse ou de grippe aviaire. Le Bihar, le territoire de Delhi, le Madhya Pradesh, le Punjab et le Rajasthan interdisent l'exportation hors de leurs frontières de bovins (principalement de vaches) si ceux-ci sont destinés à l'abattage⁹. Mais, là encore, les dispositions législatives semblent peu respectées.

DES RÉSEAUX FRAGMENTÉS ET DIVERSIFIÉS

Le marché des bestiaux est loin d'être fluide et optimal. Les réseaux sont très fragmentés spatialement et la valeur d'un animal peut augmenter de plus de 50 % entre le pâturage et l'abattoir. En dépit de certains progrès, l'espace de circulation reste assez opaque. Les ressources ne sont pas allouées d'une façon optimisée et l'information circule mal : certains marchands disent qu'il leur est difficile de connaître exactement les prix pratiqués à un endroit donné, de s'assurer qu'ils pourront réaliser une marge, etc. Ces asymétries créent de nombreuses distorsions de concurrence : dans les marchés, on constate facilement combien certains acheteurs 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, les routes sont mal entretenues, les distances sont longues et les ressources pour nourrir, abreuver et soigner le bétail manquent.

Pour fragmentés qu'ils soient, les systèmes de transport et d'échange sont également de plus en plus complexes et diversifiés. Chaque marchand est spécialisé par type d'animal, par lieu et par rayon d'action. Les marchés sont des lieux où se connectent des espaces distants et où se croisent une multitude de réseaux. Ils jouent le rôle de commutateurs entre des échelles. Si l'échelle nationale est à présent une dimension incontournable du négoce des ruminants, 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, soit, en valeur, 98 % des exportations totales d'animaux de

boucherie vifs. Cette valeur reste marginale : en 2008-2009, elle était près de 90 fois inférieure à celle des exportations de viande¹⁰.

UNE GÉOGRAPHIE DES CIRCULATIONS DE BESTIAUX

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 destiné à l'abattoir. Cependant, l'étude des facteurs favorisant ou dissuadant les échanges permet d'inférer une estimation relative à ces principales circulations. Très basiquement, ces réseaux connectent à distance des espaces d'élevage et des espaces d'abattage et 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. Certains marchands de Chennai s'approvisionnent 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. La demande également est hétérogène et saisonnière, à l'échelle nationale mais aussi au sein d'un même État. Au Tamil Nadu, les populations urbaines privilégient la viande de mouton à la viande de chèvre. La demande carnée y est au plus bas entre octobre et décembre – la grande saison des festivités religieuses, des pèlerinages et des jeûnes. En outre, les unités de transformation et d'exportation de viande polarisent sur certains territoires une partie importante de la demande en bétail. En dernier lieu, la législation relative à l'abattage des bovins présente elle-même une forte variabilité en fonction des États : certains d'entre eux régulent strictement l'abattage, d'autres l'autorisent sans contraintes. Ces disparités juridiques incitent les marchands à connecter, parfois illégalement, des territoires « coercitifs » à des territoires plus « libéraux ». Pour rendre compte des circulations du bétail, on peut ajouter à l'étude de ces quatre facteurs d'hétérogénéité du territoire (pratiques d'élevage, configurations de l'alimentation carnée, présence d'industries et dispositions juridiques) celle du

taux d'abattage par État. En effet, le rapport entre le nombre d'animaux élevés et le nombre d'animaux abattus permet d'extrapoler, malgré un risque évident d'erreurs, un solde marchand entre les entrées et les sorties d'animaux.

Pour chaque espèce, des facteurs particuliers sont dominants. La circulation des bovins (au sens strict) dépend en grande partie des législations sur l'abattage 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 États du Nord-Est (pour les femelles). Une quantité non quantifiable de vaches franchit en contrebande la frontière avec le Bangladesh. Les bovins élevés dans le centre et le sud du pays sont, eux, principalement acheminés vers le Maharashtra, le Tamil Nadu et, surtout, le Kerala, États dans lesquels l'abattage est autorisé¹¹. La circulation des buffles est elle aussi influencée par la géographie différenciée des zones d'élevage et de consommation, mais encore plus par la localisation des industries de transformation et d'exportation de viande bovine : ils sont conduits en grand nombre vers les États où ces activités sont situées (Uttar Pradesh, Maharashtra, Andhra Pradesh, Kerala). Mais il faut également rappeler que les gros ruminants dans leur ensemble peuvent tout aussi bien être abattus à proximité de leur lieu d'élevage. En revanche, 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 commerce présente d'importantes variations saisonnières. Leur échelle de circulation est principalement celle de l'État ou de l'agglomération d'États contigus.

Collecte, distribution et transit du bétail au Tamil Nadu

Si les données manquent au sujet des échanges de bétail à l'échelle du territoire indien, les entretiens menés au Tamil Nadu donnent une vision un peu plus précise, quoique toujours incomplète, des circulations à l'échelle de cet État. 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 dans d'autres États et, plus minoritairement, dans des districts voisins. De nombreux animaux entrent donc sur le territoire tamoul. Les poulets et les petits ruminants arrivant de l'Andhra Pradesh sont habituellement dirigés vers Chennai ; les gros ruminants, arrivés de l'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 publique¹² – aucune distinction ne peut cependant être faite entre les animaux achetés pour être menés à l'abattoir et ceux pour être utilisés vivants. On peut néanmoins dégager une typologie indicative selon la fonction principale de ces marchés. Certains marchés, habituellement situés au milieu des grandes zones d'élevage, sont plus orientés vers la *collecte d'animaux* prêts à entrer dans la filière bouchère, bien qu'ils servent aussi à vendre les bêtes destinées à être utilisées vivantes. D'autres marchés, situés à proximité des grands centres de consommation peuvent plutôt être considérés comme des marchés *de distribution*. C'est le cas notamment de celui de Retteri, à proximité de Chennai. La quasi-intégralité des petits ruminants y est achetée par des marchands en gros qui les mènent 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 États y sont vendus avant de franchir la frontière pour être abattus. Le marché de Pollachi (district de Coimbatore) 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 sont des animaux de

réforme qui seront ensuite acheminés et abattus au Kerala. Il faut noter que de nombreux marchés cumulent ces différentes fonctions.

Les sorties du territoire tamoul se font principalement à la frontière avec le Kerala, un État où la législation relative à l'abattage des bovins est très peu coercitive et où la consommation de viande dépasse les moyennes nationales. Ces sorties du territoire concernent surtout les bovins et, plus spécifiquement, les vaches et les buffles. La voie de sortie reliant Pollachi (au Tamil Nadu) à Palakkad (au Kerala) est la plus importante. Deux caractéristiques principales jouent en sa faveur : le passage de la frontière s'effectue sans dénivellation et elle est située d'une façon plutôt centrale, à la fois pour le Tamil Nadu et pour le Kerala. 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. À partir d'observations empiriques, les réalisateurs considèrent que 45 000 bovins parcourent cette route chaque semaine, soit plus de 2 millions par an. Le voyageur qui chemine entre Palakkad et Pollachi croise effectivement un nombre élevé de camions chargés de vaches ou de buffles, partis pour ce qui est bien leur « dernier voyage ». Le Tamil Nadu est donc un lieu d'arrivée, de départ, de transit et d'échange des animaux à vocation bouchère. Un réseau d'échange qui se déploie grâce à une institution capitale qui mérite à présent d'être rapidement présentée : le marché aux bestiaux.

Les marchés aux bestiaux : transactions économiques et destination bouchère

Ces marchés fonctionnent de façon relativement similaire dans l'ensemble du pays. Notre parcours le long de la filière fait donc une courte étape dans deux d'entre eux en Inde du Sud : celui de Retteri, à proximité de Chennai, et celui de Mundakayam, au Kerala, à proximité de la frontière avec le Tamil Nadu.

Le marché de Retteri est une simple étendue de terre bordée d'un muret de pierre, situé à proximité du lac éponyme. La *Grand Northern Trunk Road*, grand axe routier, permet de rejoindre le principal abattoir de Chennai, situé dans le quartier de Pulianthopu, à 6 km de là. Le site du marché est détenu par une association de droit privé. 5 roupies (7 centimes d'euro) doivent être acquittées pour faire entrer un animal et 10 roupies (15 centimes d'euro) pour en faire sortir un. À Retteri, seuls les petits ruminants sont échangés. Les camions arrivent la veille et les bêtes vont paître sur les rives herbeuses du lac où elles passeront la nuit. Les activités commencent 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 (Gudur, Chittoor, etc.), du Tamil Nadu (Tiruvannamalai, Senjee, Vellore, etc.) ou, plus rarement, du Karnataka et de l'Orissa. Les acheteurs sont principalement des marchands en gros de viande de Chennai, venus chercher des bêtes à mener à l'abattoir. La majorité des ventes s'effectue avant 9 heures ; les bêtes non vendues sont écoulées à prix réduit en fin de session ou partent pour d'autres marchés. Les acheteurs arpentent le lieu de vente, observant, discutant, inspectant les animaux et les empoignant à l'échine. 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 recevra une commission si la transaction est acceptée. Au marché de Retteri, les négociations se font à voix haute. Ailleurs, acheteur et vendeur peuvent se chuchoter leur offre ou user de la méthode dite *hatha*¹³. 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. Ici, comme ailleurs en Inde, les acteurs de la filière sont exclusivement masculins et les musulmans sont très représentés.

Le marché de Mundakayam au Kerala, quant à lui, est un des principaux lieux de vente des bovins de réforme dans sa région (voir la photographie 7). Il est situé dans les Ghâts occidentaux, en contrebas d'une route de montagne. Les chargements d'animaux arrivent habituellement le mardi. Les vendeurs sont pour la plupart des marchands tamouls. Les acheteurs sont des marchands de viande en gros venus des villes de Kottayam ou d'Ernakulam (Kerala). Le mercredi et le

jeudi, ils chargent leurs camions de 30 à 50 bovins et prennent le jour même la direction de l'abattoir. Quelques bouchers des environs, venus à pied, repartent en tirant derrière eux la bête choisie. Parmi les animaux échangés, les bovins (au sens strict), dont de nombreuses vaches, sont plus nombreux que les buffles. Une taxe de 40 roupies (50 centimes d'euro) par animal vendu est récoltée par l'administration du marché.



Photographie 2. Marché aux bovins de Mundakayam (Kerala) (M. Bruckert, novembre 2013).

La vocation bouchère de ces marchés témoigne de la réalité de l'économie de la viande, étendue et institutionnalisée, mettant en mouvement des animaux sur l'ensemble du territoire et tournée vers la satisfaction des appétits des mangeurs. Ce qui s'échange dans ces marchés, c'est bien de la « viande sur pattes ». À 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.

Au terme de cette exploration, il apparaît que l'économie indienne du bétail est plus affectée par une révolution des transports que par une révolution de l'élevage – élevage avicole mis à part. La dilatation des réseaux marchands 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 et signalent 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 et l'accès à l'échelle mondiale est toujours très limité.

En parcourant les villages, les pâturages et les exploitations avicoles, en accompagnant les bêtes vivantes le long des réseaux marchands, nous avons cherché à lire, dans les pratiques observées, l'importance du devenir-viande des bêtes. Il est à présent temps d'assister à la réalisation de ce devenir-viande. Nous arrivons donc à la destination finale des animaux, le lieu d'abattage, avec une question principale : en quoi les pratiques mises en œuvre au cours de la « fabrique » de la viande permettent-elles d'éclairer les significations que cet aliment revêt dans l'Inde contemporaine ?

1. Source : <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/33377/indian-chicken-output-growing-at-nine-per-cent-annually> ; consulté le 25 septembre 2017.

2. Source : « How chicken came to rule the roost », *The Times of India*, 25 septembre 2013.

3. Source : « The beef stake », *The Hindu*, 23 juin 2013.

4. Source : « For new breed of rustlers, nothing is sacred », *The New York Times*, 26 mai 2013.

5. Son équivalent en contexte français est le maquignon (Delavigne, 2010, p. 175).

6. Subdivision géographique du district.

7. Son équivalent en contexte français est le chevillard (*ibid.*).

8. Sources : <http://envfor.nic.in/legis/awbi/awbi07.pdf> ; <http://envfor.nic.in/legis/awbi/awbi16.html> ; consultés le 28 juillet 2016.

9. Source : <http://dahd-archive.nic.in/dahd/reports/report-of-the-national-commission-on-cattle/chapter-ii-executive-summary/annex-ii-8.aspx> ; consulté le 6 octobre 2017.

10. Exportations de viande en 2008-2009 : 624 530 lakhs de roupies (environ 900 millions d'euros) ; exportations d'animaux de boucherie vivants : 7 667 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 du fait de la croissance des exportations de viande de buffle.

11. L'interdiction de l'abattage des bœufs au Maharashtra en mars 2015 va très probablement réorienter ces flux.

12. Source : *Districtwise Livestock Market*, document communiqué par Dr Ayup Kahn (Animal Husbandry Department, Tamil Nadu).

13. Les mains se rencontrent sous un torchon et la position des doigts code des montants convenus à l'avance.

CHAPITRE 8

Abattre les animaux et obtenir la viande

« Cependant de nos jours l'abattoir est maudit et mis en quarantaine comme un bateau portant le choléra » : George Bataille semble ainsi exprimer une forme de regret de voir les tueries éloignées des temples et le besoin de propreté imposé¹. Au vu de la souillure que véhicule la viande en Inde, on peut s'attendre à ce que, là plus qu'ailleurs, les abattoirs subissent une forme de malédiction. D'ailleurs, leur simple existence pourrait déjà surprendre. Des abattoirs au pays de la non-violence ? Voilà une réalité qui met à mal de nombreuses représentations.

Entrer dans les abattoirs indiens, c'est pénétrer au cœur du lieu où prennent place les processus de définition et de négociation des différents statuts de la viande. Dans ce pays, les filières d'abattage sont fortement cloisonnées. Les poulets de chair sont, dans leur très grande majorité, abattus directement sur le lieu de vente : hormis dans le cadre de leur transformation industrielle, il n'y a pas de site spécifiquement consacré à leur mise à mort. L'abattage des porcs est, lui, très marginal, notamment dans le sud du pays, et est généralement informel². Dans l'étude des lieux et des pratiques de mise à mort bouchère en Inde, je m'intéresse donc presque exclusivement aux ruminants. Comment sont-ils

abattus ? Où les lieux d'abattage sont-ils situés ? Comment ceux-ci sont-ils organisés, aussi bien techniquement que spatialement et symboliquement ?

La législation : surveiller et punir ?

LES BOVINS : UN ABATTAGE TRÈS RÉGULÉ

On ne peut comprendre la mise à mort bouchère en Inde sans évoquer les législations locales et nationales. Les règles présidant à l'abattage des bovins sont beaucoup plus strictes que celles concernant les autres espèces. Elles trouvent leur fondement dans l'Article 48 de la Constitution (rédigée en 1949), lequel énonce des grandes orientations. Pour organiser l'élevage selon des modalités qui se veulent « scientifiques », les États 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*]³ ». Le texte, portant la marque du sécularisme de Nehru, ne donne aucun fondement religieux à ces directives. Mais, en dissimulant cette incitation sous des arguments présentés comme « modernes », l'État indépendant n'en a pas moins cherché à donner des gages à certains mouvements religieux.

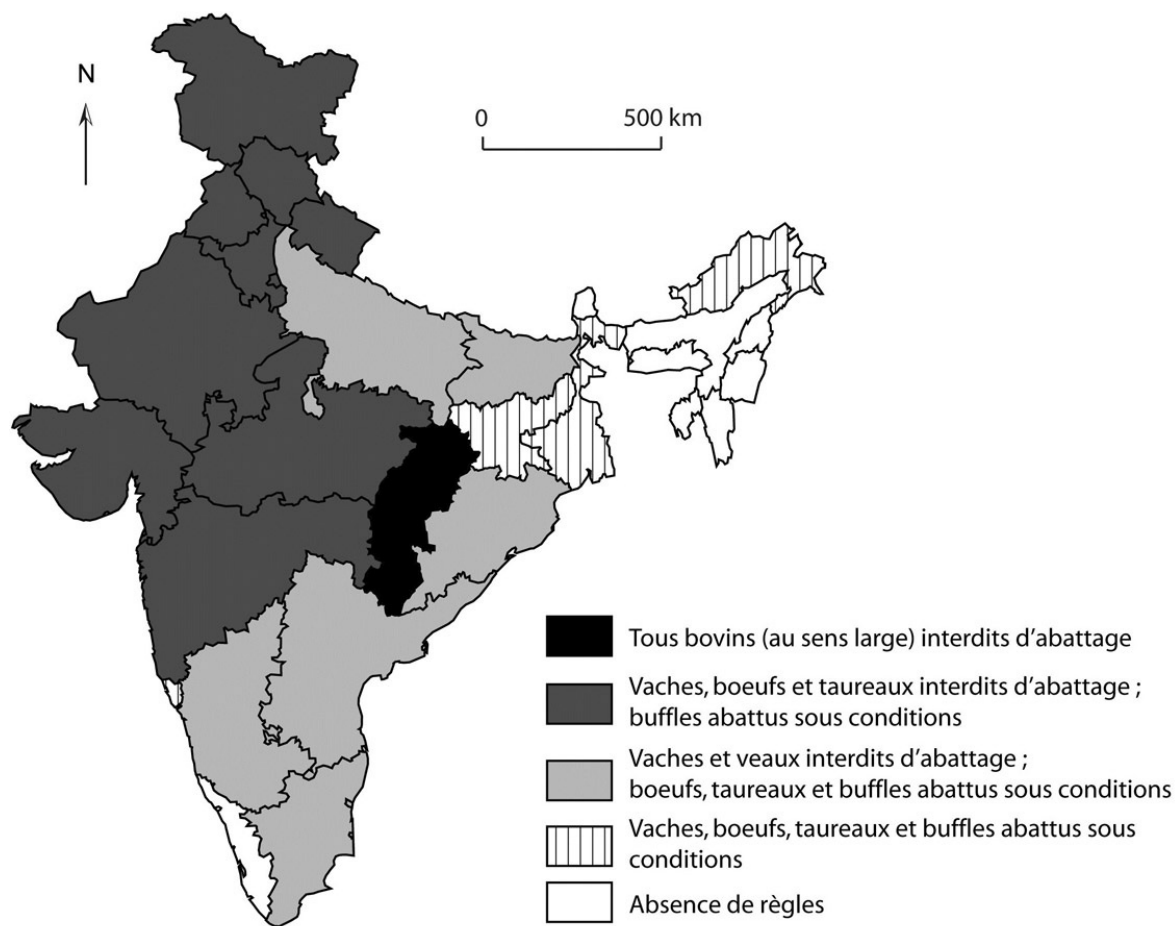
En application de cet Article, de nombreux États de l'Union indienne ont pris des mesures de régulation ou d'interdiction de l'abattage des bovins⁴. Les réglementations locales constituent un corpus hétérogène et en perpétuelle évolution, soumis à des configurations culturelles et politiques régionales. La définition des animaux ne pouvant être abattus varie fortement en fonction des États ; le terme « bovins » (*cattle*) notamment a donné lieu à un ensemble d'interprétations divergentes, selon des critères d'espèce, de sexe, de maturité, d'usages, etc. Les sanctions prévues vont d'une modeste amende à cinq ans d'emprisonnement. Il en résulte aujourd'hui une grande diversité des législations, allant des mesures les plus coercitives et les plus répressives à une

absence totale de régulation. Au Gujarat par exemple, l'abattage des vaches, veaux, bœufs et taureaux est interdit et celui des buffles n'est permis qu'à condition qu'ils ne soient plus productifs économiquement ; en outre, la vente, l'achat ou le transport de viande de bœuf sont sévèrement punis par la loi. Inversement, certains États du Nord-Est ou, à l'autre extrémité du pays, le Kerala, ne disposent d'aucune législation. Il n'y a donc pas de prohibition totale de l'abattage des bovins sur le territoire indien.

En simplifiant, il est possible de regrouper en cinq grandes catégories les différentes modalités d'interdiction de l'abattage, en fonction des types d'animaux (voir la carte 5) :

- 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 tarées, mâles inaptes au travail, conformité sanitaire, etc.) ;
- interdiction d'abattre les vaches et les veaux, mais possibilité 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.

La représentation cartographique de ces différentes catégories de législations met en exergue le rôle joué par les facteurs religieux et politiques : les réglementations sont plus rigoureuses dans les États du Nord-Ouest et du centre, où le BJP, parti nationaliste hindou, domine actuellement la scène politique ; elles sont moins strictes dans les États à fortes minorités (ou à majorité) chrétienne et/ou tribale (les États du Nord-Est, le Kerala, Goa) ainsi que musulmane (le Kerala à nouveau, le Jarkhand, le Bengale occidental), mais aussi dans ceux ayant une longue tradition communiste (encore le Kerala et le Bengale occidental). La coupure territoriale nord-ouest/sud-est est évidente. Il faudrait également opérer une distinction entre, d'une part, les États qui font appliquer cette législation à l'aide de moyens coercitifs et, de l'autre, ceux faisant preuve de plus de tolérance – le Tamil Nadu se situe sans conteste dans la deuxième catégorie.



Conception et réalisation : Michaël Bruckert, 2015 (UMR ENEC) ; Fond de carte : Pierre Raffard (UMR ISCC)

Carte 5. Législations locales relatives à l'abattage des bovins au printemps 2015.

PRÉVENTION DE LA CRUAUTÉ À L'ENCONTRE DES ANIMAUX

Les textes de loi ont aussi pour objectif 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*, votées en 1869 et 1891, portent certes partiellement la marque de l'*ahimsā* des castes supérieures hindoues, mais surtout le sceau des nouvelles sensibilités que les Britanniques développent à l'égard des animaux à cette époque, ainsi que d'une véritable mission de civilisation dont les colons se sentent investis⁵. L'Article 9 de ce texte (réactualisé en 1960) institue un *Animal Welfare Board*, qu'il charge de prodiguer des conseils afin « que la douleur ou la souffrance non nécessaire,

qu'elle soit physique ou mentale, soit éliminée autant que possible des étapes précédant l'abattage, et que les animaux soient tués, quand cela est nécessaire, de la façon la plus humaine possible⁶ ». Après l'Indépendance, l'Article 51(A) de la Constitution stipule que la compassion à l'encontre des êtres vivants (*compassion for living creatures*) est un devoir de tout citoyen indien.

Dans sa forme actuelle, la loi contre la cruauté comporte un volet « Abattoirs ». Y figure l'obligation d'abattre un animal dans un lieu pourvu d'une licence fournie par les pouvoirs publics. On y trouve également un ensemble de règles et normes relatives à l'hygiène du lieu et du travail, aux caractéristiques sanitaires des animaux et des carcasses, au traitement humanitaire des bêtes, à la sécurité, à des normes sociales et à une organisation logistique. Hormis la nécessité de protection contre la chaleur ou contre les insectes et rongeurs, la similitude entre les cahiers des charges en contexte indien et en contexte français est flagrante⁷ : la législation indienne vise à une normalisation selon des critères internationaux. Cependant, le mouvement 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 et les usages. Par ailleurs, une grande partie du secteur de l'abattage est toujours informel ou clandestin. C'est principalement dans ce secteur que sont mis à mort les bovins dont l'abattage est localement réglementé ou interdit.

Localisation et modalités de l'abattage

Ce rapport différencié à la légalité constitue un premier critère de distinction entre les différents lieux d'abattage. Selon certaines sources, il y aurait entre 3 600 et 4 000 abattoirs enregistrés en Inde⁸, dont la plupart sous contrôle municipal, plus un nombre estimé de 25 000 lieux informels⁹. Un autre élément fondamental de distinction concerne leur localisation, à différentes échelles. Mais avant d'envisager leur emplacement géographique au sein des réseaux

d'approvisionnement, il faut tout d'abord s'interroger sur la définition d'un abattoir en contexte indien. S'il faut y voir un endroit clos où a lieu l'opération exclusive d'abattage, 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'y est pas aussi effective qu'elle l'est en Occident. On sait qu'en France, c'est sous Napoléon I^{er} que s'effectue une dissociation entre abattoir et boucherie : alors que, pendant l'Ancien Régime, les tueries sont privées et ont lieu au cœur de la ville, à proximité immédiate des étals, l'acte d'abattre est ensuite confié exclusivement aux établissements municipaux¹⁰. L'Inde a également connu ce mouvement de dissociation pendant la période coloniale. Cependant, ce principe normatif n'est pas uniformément appliqué dans la pratique : l'espace d'abattage n'est pas toujours exclusif et circonscrit. Pour désigner l'endroit où a lieu la mise à mort, l'expression « lieu d'abattage » est plus appropriée que le terme « abattoir ». Derrière la distinction sémantique, c'est bien d'une distinction technique entre des modalités de la *praxis* qu'il s'agit.

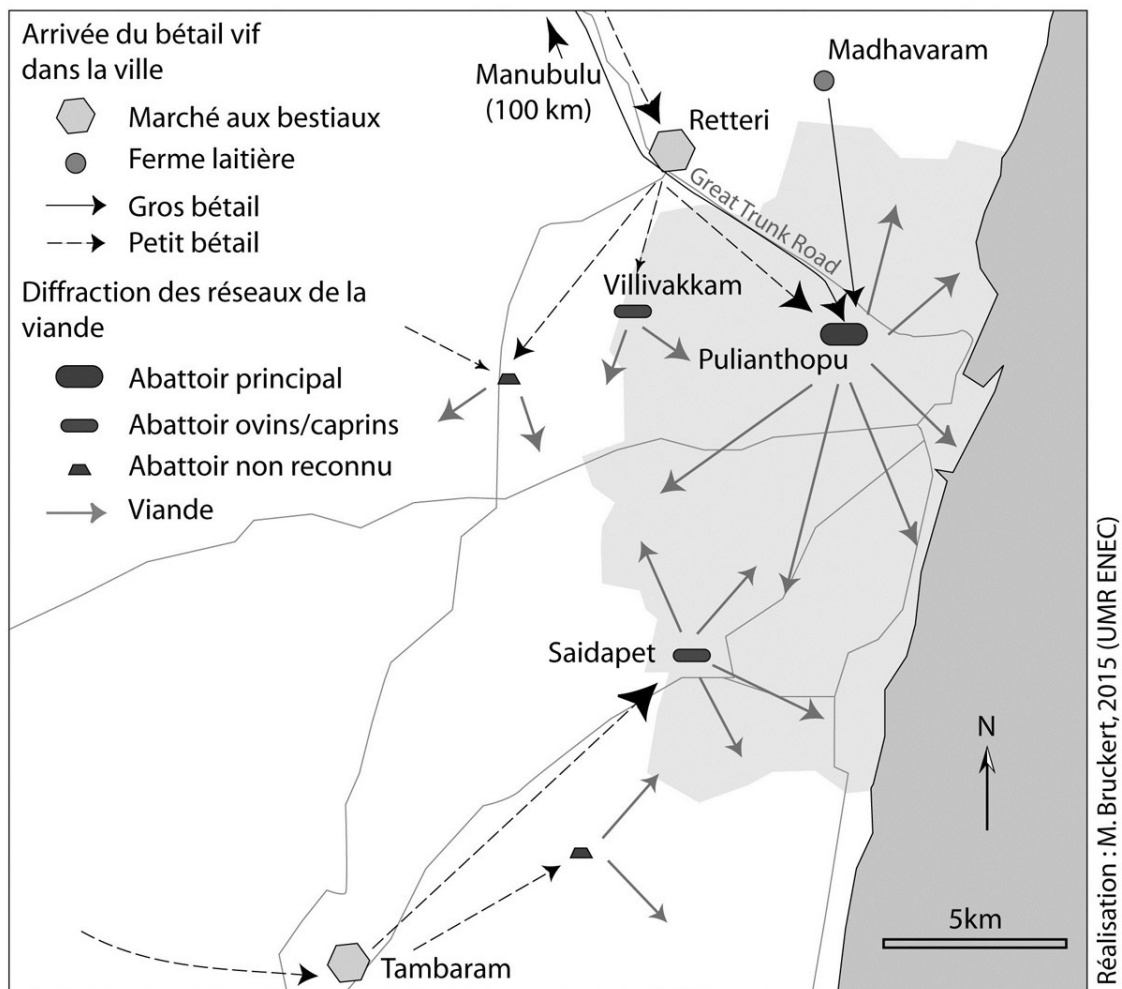
LIEUX D'ABATTAGE ET LIEUX DE VENTE

Les relations entre l'abattage, la découpe finale et la vente présentent une multiplicité de configurations organisationnelles et spatiales. Quelques cas peuvent être cités. D'abord, 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 et s'en partagent la carcasse. Mais le développement des boucheries et des étals tend à réduire cette pratique à la portion congrue. En contexte rural, l'abattage professionnel a parfois lieu au grand air, sous un arbre ou sous un simple abri de bois, mais toujours à proximité du lieu de vente. Ensuite, dans les petites villes et dans les quartiers périphériques des grandes villes comme Chennai, de nombreux bouchers continuent à abattre caprins et ovins dans leurs boutiques ou dans des abris informels proches, l'abattoir municipal étant souvent inexistant ou considéré comme trop lointain. Dans le centre des mégapoles

comme Chennai enfin, les bouchers, plus contrôlés et mieux desservis par les infrastructures municipales, s'approvisionnent généralement à l'abattoir public – quoiqu'il arrive parfois que du petit bétail soit abattu sur l'étal d'un marché au matin.

Même quand ils sont fonctionnellement séparés, le lieu d'abattage et le lieu de distribution sont en général situés à 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. À Chennai, les bêtes sont acheminées vivantes au sein même des limites de la municipalité, où elles sont ensuite abattues (voir la carte 6). D'une façon générale, les lieux d'abattage se situent donc habituellement dans les aires urbaines, où la demande est plus importante.

En amont, une distance de moins de 50 km sépare habituellement le lieu d'abattage du marché aux bestiaux le plus proche. La distance séparant les abattoirs des régions d'élevage, quant à elle, est potentiellement beaucoup plus longue. Ainsi, les bovins abattus à l'abattoir de Chennai viennent du Tamil Nadu, d'Andhra Pradesh (marché de Manubulu), du Karnataka ou du Maharashtra ; la provenance des petits ruminants est identique, quoique ceux-ci sont parfois également acheminés depuis le Madhya Pradesh, l'Orissa, le Rajasthan, l'Uttar Pradesh, le Bihar, voire même le Jammu-et-Cachemire. À l'abattoir de Delhi, tel qu'il a été étudié par Zarin Ahmad¹¹, les bêtes abattues ont principalement été élevées dans les États voisins : le Rajasthan, l'Haryana et l'Uttar Pradesh.



Carte 6. Réseau d'approvisionnement de la viande à Chennai (simplifié).

À PROXIMITÉ DE LA DEMANDE ET À DISTANCE DE LA VUE

Quelles sont les logiques de localisation, à l'échelle locale, des lieux d'abattage ? Les lieux les plus aisés à identifier sont les *abattoirs municipaux*, pour la 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 et à proximité des rivières. Certains, construits à l'époque coloniale, ont par la suite été absorbés par l'étalement urbain. C'est le cas de l'ancien abattoir de Delhi, édifié en 1914 à Idgah, ou de celui de Pondichéry, bâti dans les années 1930 par les Français dans

le quartier de Nellithopu. Au Tamil Nadu, 182 abattoirs sont recensés par les autorités sanitaires¹². La grande majorité d'entre eux est située dans les capitales de districts et dans les chefs-lieux de *taluks*. De nombreux abattoirs sont situés dans la vallée de la Palar, en lien avec l'industrie du cuir présente dans cette région. À Chennai, trois abattoirs publics sont mis à disposition des professionnels. Celui de Villivakkam date des années 1960 ; il a été ouvert suite à l'expansion de Chennai (alors appelée Madras) vers le nord-ouest. Celui de Saidapet et celui de Perambur (le plus important des trois, plus précisément localisé dans le quartier de Pulianthopu) datent de l'époque coloniale. Ces deux quartiers, à l'origine situés en périphérie de la ville, se sont développés suite à l'extension de la voie ferrée à la fin du XIX^e siècle et du canal de Buckingham au début du XX^e siècle. Vers 1900, Perambur abritait les premières usines agroalimentaires de la ville¹³. En 1903, le choix des Anglais s'est porté sur cette zone pour y installer le principal abattoir municipal : cela permettait notamment aux tanneurs de bénéficier d'infrastructures de transport pour le commerce des peaux. L'expansion de l'activité d'abattage et du traitement des sous-produits a principalement attiré des familles musulmanes. Le quartier de Pulianthopu est aujourd'hui totalement intégré à l'agglomération de Chennai.

Le rejet par les Anglais des abattoirs aux confins de la ville indienne au tournant du XX^e siècle peut être mis en parallèle avec la refonte et la relocalisation qui affectent les abattoirs occidentaux au XIX^e siècle. Émergeant à cette époque comme une institution, les abattoirs sont exilés hors des murs de la ville. Ce double mouvement de cloisonnement et de mise à distance s'explique par des facteurs politico-économiques (la production de viande doit être surveillée et rationalisée pour nourrir des villes en expansion), sanitaires (bétail et sang sont considérés comme des vecteurs de maladies), moraux (l'abattage est vu comme une activité dégradante) ou, plus généralement, anthropologiques (la sensibilité à l'égard de la mort et des bêtes évolue¹⁴). En Inde, cette réforme, menée sous l'égide de la puissance coloniale, est gouvernée par des principes similaires. Mais ce processus est également un fait colonial : la sensibilité anglicane des colons et leur rejet d'un abattage pratiqué par une plèbe paraissant peu civilisée font écho à la sensibilité hindoue des castes supérieures sur

lesquelles les Anglais s'appuient pour gouverner¹⁵. La relocalisation historique des abattoirs en Inde est donc le produit d'un jeu entre élites coloniales, élites locales et masses populaires. C'est 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. Aujourd'hui encore, les abattoirs municipaux indiens conservent leur localisation périphérique, à proximité des zones urbaines mais à l'écart des centres-villes.

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 bœuf pour l'exportation ; plus marginalement, ils produisent du mouton pour les marchés intérieur et extérieur. En 2015, ils étaient une cinquantaine. Pour des raisons économiques, ces unités sont généralement situées dans des zones industrielles de villes de plus d'un million d'habitants. À titre d'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) et celui de MK Overseas Ltd. à 10 km des faubourgs de Chandigarh (territoire de Chandigarh¹⁶).

Reste le cas, hétérogène et difficilement appréhendable 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 : les activités d'abattage et de boucherie sont alors disjointes dans le temps mais pas dans l'espace. Une boucherie de mouton de Pondichéry où je me suis rendu illustre cette configuration : les bêtes sont abattues et dépouillées à 6 heures du matin dans l'arrière-boutique puis leurs carcasses sont vendues aux clients à partir de 7 heures. Plus exceptionnellement, ce décalage temporel n'existe pas et les petits ruminants sont abattus aux heures de vente, comme cela peut être le cas dans les étals des bazars de Chennai lors de l'*Aïd-al-Fitr* : les jours de fête, l'importance et l'imprévisibilité de la demande sont telles que certains bouchers préfèrent abattre eux-mêmes à la commande plutôt que recourir aux infrastructures publiques. 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) : cinq commerces presque contigus font un usage commun de deux abris situés en retrait de la rue. Une telle configuration ne se retrouve jamais en centre-ville, mais plutôt dans des ruelles secondaires des quartiers périphériques, habituellement habitées par des chrétiens, des musulmans ou des Dalits. Enfin, si dans les quartiers centraux de Chennai la grande majorité des vendeurs de mouton s'approvisionne à un des abattoirs municipaux, certains marchands de viande bovine préfèrent abattre eux-mêmes leurs animaux dans des cours ou des hangars situés en périphérie de la ville.

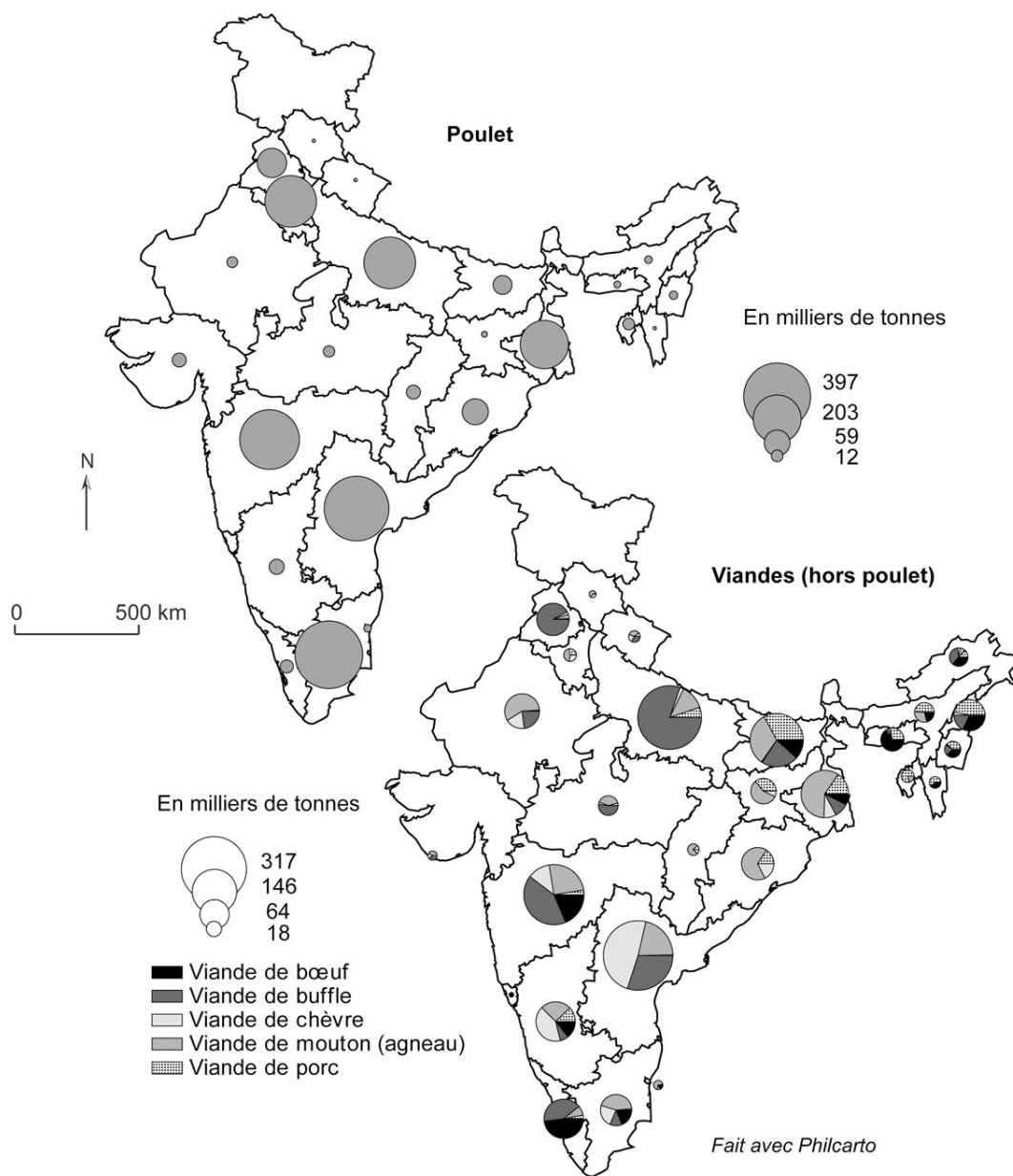
Sur le territoire indien, deux principaux facteurs de localisation des lieux d'abattage s'imposent : la proximité avec le marché et l'éloignement de la vue. Une mise à distance aux desseins variables : soustraire l'abattage du regard des castes supérieures (dans tous les cas), échapper au contrôle de l'autorité publique (dans le cas de l'abattage non reconnu) ou, au contraire, se placer sous la surveillance de cette même autorité (dans le cas des abattoirs publics). Le lieu d'abattage est donc régulé à la fois par un régime d'hygiène publique et par un régime de pureté rituelle – ces deux registres (souillure profane et souillure rituelle) étant fortement imbriqués. En définitive, plusieurs types de lieux d'abattage 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) ; les *étals* (dans l'arrière-boutique ou sur le stand d'un marché public) ; les *abattoirs fermés municipaux* ; les *abattoirs fermés privés*.

À L'ÉCHELLE DE L'INDE : UNE PRODUCTION POLARISÉE

Élargissons rapidement la focale pour envisager la production de viande à l'échelle du pays. Les chiffres de l'abattage légal, publiés par le gouvernement indien pour la période 2009-2010, peuvent être éclairants, même si la non-prise en compte de l'abattage non officiel ne permet pas une analyse fine des données, voire peut donner une image tronquée de la réalité. Si l'on exclut la volaille, les États produisant le plus de viande, en quantité absolue, sont l'Uttar Pradesh, le

Bihar, le Bengale occidental, le Maharashtra et l'Andhra Pradesh (voir la carte 7¹⁷). Dans la majorité de ces États, la croissance du marché à l'exportation de la viande de buffle tire les chiffres vers le haut¹⁸. Cette production est très concentrée sur le territoire. À l'échelle indienne, trente-deux abattoirs industriels sont recensés, dont la moitié a obtenu une licence d'exportation. Ces abattoirs se sont installés dans des zones d'élevage des buffles (en Uttar Pradesh), mais également dans des territoires disposant d'un tissu économique dynamique et connectés à de grandes infrastructures portuaires (Surat et Mumbai au Maharashtra, Vishakhapatnam en Orissa). Au Tamil Nadu, aucun abattoir industriel pour ruminants n'est pour l'instant en fonction. Plus généralement, l'Andhra Pradesh¹⁹ s'impose nettement comme le premier producteur officiel de viande, et plus spécifiquement de viande de mouton. La production de viande de porc est, sans surprise, concentrée dans le nord-est du pays. La production de poulet est également très polarisée : le Tamil Nadu, l'Andhra Pradesh et le Maharashtra dominant le marché (voir la carte 7). Au Tamil Nadu, 13 000 porcs auraient été abattus en 2009-2010, contre environ 3,5 millions de petits ruminants et 200 000 gros ruminants. La production de viande (hors poulet) est la plus importante dans les districts de Chennai et de Coimbatore²⁰.

Tiré par la production de poulets de chair et de viande de buffle, le secteur officiel de la viande connaît une forte croissance, en proportion comme en absolu, au sein de l'économie indienne. Avec une production totale évaluée à 42 461 crores de roupies (soit environ 6 milliards d'euros), il représentait 16,3 % de la valeur totale produite par le secteur de l'élevage (*livestock sector*), 5,7 % du produit intérieur agricole et près de 1 % du PIB total indien en 2008-2009²¹.



Conception et réalisation : Michaël Bruckert, 2015 (UMR ENEC) ; Fond de carte : Pierre Raffard (UMR ISCC)

Carte 7. Production de viande en Inde (2009-2010).

Trajectoires, cloisonnements et logiques mobilisées

ABATTAGE MANUEL, MÉCANISÉ ET INDUSTRIEL

En Inde, la typologie des lieux d'abattage, telle qu'elle a été exposée plus haut, recoupe une distinction entre trois grandes modalités techniques de l'abattage et de la découpe : manuelle, mécanique, industrielle. L'*abattage manuel* est le modèle encore largement dominant dans le cadre de l'abattage informel, mais également dans de nombreux abattoirs municipaux. L'infrastructure et l'équipement y sont minimaux, les outils tranchants (le couteau et parfois la feuille²²) étant les seuls éléments incontournables. Alors que l'abattage des bovins se fait à même le sol, pour les petits ruminants l'usage d'un système de suspension (crochet ou corde) est également très commun. Un seau d'eau peut compléter cet outillage minimal. Les abattoirs de Pulianthopu (Chennai) et de Pondichéry fonctionnent selon ce principe. L'*abattage mécanisé* s'articule quant à lui autour d'une chaîne 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 tel qu'il a été étudié par Marie-Caroline Saglio-Yatzimirsky²³. Dans le cadre de l'*abattage industriel*, s'ajoutent à la modalité mécanisée une plus grande spécialisation des tâches et le développement d'un outillage spécifique (lames rotatives, chambres de refroidissement, etc.). Les abattoirs produisant de la viande à destination de l'exportation sont habituellement bâtis sur ce modèle-là.

À chacune de ces modalités techniques correspond une organisation du travail, ainsi que des trajectoires spécifiques des animaux et des carcasses. L'abattage manuel est toujours un travail statique : la bête, de sa mise à mort à son éventuelle fente en quartiers, ne se déplace pas. Si cet abattage est 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, cinq à six travailleurs se succèdent auprès de la carcasse : ce sont 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'espace²⁴ (posées au sol ou suspendues à un

crochet). 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.

L'ABATTOIR MUNICIPAL DE PULIANTHOPU (CHENNAI)

Pour explorer plus avant la modalité manuelle et massive de l'abattage des ruminants, voyons l'organisation de l'espace et du travail à Pulianthopu (quartier de Perambur, Chennai). Bâti sur un terrain d'environ 30 000 m², cet abattoir est principalement constitué de quatre types de zones : des zones de circulation, des zones de contention du bétail, des zones d'abattage et des zones de nettoyage (voir la figure 1). Il est flanqué au nord d'un grand abri d'abattage et au sud d'un abattoir industriel, deux bâtiments neufs non encore utilisés au printemps 2015. 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 celui des bovins. Ces deux secteurs sont séparés par un mur partiellement effondré. L'abattoir est un lieu public mis à disposition des bouchers, sous contrôle du *Veterinary department* de la ville. La municipalité prélève une taxe par animal 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 par camion ou par fourgonnette quelques jours avant leur abattage. Les petits ruminants pénètrent dans l'enceinte de l'abattoir par la porte située à l'ouest et les gros ruminants par celle située à l'est. Les premiers sont ensuite parqués dans des enclos tandis que les seconds sont soit confinés dans des structures maçonnées, soit maintenus dans l'espace extérieur. La division en sections (petits et gros ruminants) correspond également à une division entre travailleurs. Dans chacune de ces deux sections opère quotidiennement une quarantaine de grossistes en viande (*owners*) qui, chaque matin, contractent avec une quarantaine de contremaîtres (*maistries*), chacun à la

tête d'une équipe de cinq à six travailleurs indépendants, afin de faire abattre et de dépouiller les bêtes qu'ils possèdent. Notons dès à présent que quasiment aucun échange ne s'établit entre ces deux sections.

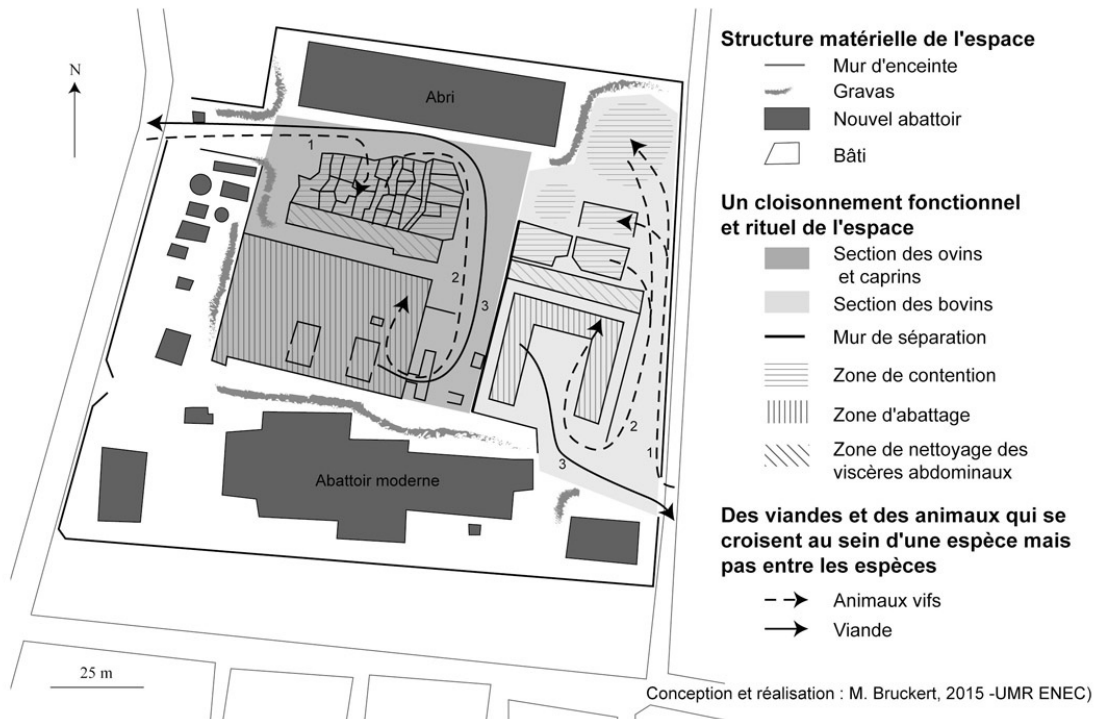


Figure 1. Organisation spatiale de l'abattoir de Pulianthopu (Chennai).

L'abattoir s'éveille habituellement vers 4 heures du matin. Dans la section des chèvres et des moutons, les animaux sont menés de leurs enclos vers la zone d'abattage par groupes d'une quinzaine de têtes de la même espèce. Après une première observation *pre-mortem* par un des deux vétérinaires présents, ils doivent être déclarés « aptes à l'abattage ». Cependant, dans les faits, la grande quantité d'animaux introduits permet rarement une inspection dépassant le rapide coup d'œil. La zone d'abattage est une simple enceinte de forme rectangulaire, d'environ 1 500 m², dépourvue de toit et de cloisons intérieures.

Des poteaux supportent des barres de fer et des tiges de bois, soutenant parfois quelques bâches de plastique et plaques de tôle, et auxquelles sont fixés des crochets ou des boucles de corde. Le sol est bétonné ; des rigoles supposées évacuer sang et excréments sont hors d'usage. Dans cette enceinte, chaque binôme grossiste-contremaître dispose de son emplacement habituel. Le travail est divisé en quatre tâches, chacune effectuée, sous la direction du contremaître, par un homme différent. Chaque tâche est rémunérée environ 30 à 40 roupies (cinquante centimes d'euro). La première est la mise à mort, réalisée par un des quatre à cinq abatteurs indépendants présents. Ces abatteurs sont parfois nommés *mullahs* : tous les abattages ayant lieu dans l'enceinte de l'abattoir de Pulianthopu suivent officiellement le rituel musulman permettant l'obtention d'une viande halal²⁵. Les bêtes sont alignées, couchées sur le flanc gauche. Le *mullah* opère alors leur saignée, une par une : la tête de l'animal étant maintenue en arrière, il tranche d'un à deux rapides coups de couteau les veines jugulaires, les artères carotides, l'œsophage et la trachée. D'autres règles prescrites par la loi islamique ne sont pas véritablement respectées, comme la nécessité de prononcer le nom de Dieu, de montrer de la mansuétude à l'égard de la bête, d'orienter son cou vers La Mecque, de soustraire la lame de sa vue, ou même parfois de se débarrasser du sang versé. Une fois saigné, l'animal convulsé est immobilisé au sol. La deuxième tâche est celle de la dépouille. Encore au sol, le train arrière est dépecé à l'aide du couteau et du glissement des doigts entre la peau et la chair ; les avant-pattes antérieures sont désarticulées mais restent reliées par les tendons ; les avant-pattes postérieures et la tête sont sectionnées. La carcasse, suspendue par les tendons des pattes arrière, est alors totalement dépecée, à la pointe du couteau et par poussage au poing (voire au pied). La troisième tâche consiste en l'éviscération abdominale. Après incision de la face ventrale, l'abdomen est ouvert, les estomacs et intestins sont dégagés puis retirés, percés, vidés sur le sol et mis à tremper dans un seau d'eau. Enfin, a lieu l'éviscération thoracique : une entaille est effectuée entre deux côtes, puis la fressure²⁶ est retirée. Une fois pesées (manuellement ou électroniquement), les carcasses quittent la zone d'abattage à dos d'homme. C'est là qu'a lieu

l'inspection *post-mortem*, effectuée *de visu*, et qu'un tampon appose le sceau de la municipalité.

Dans la section des gros ruminants, l'organisation des tâches est très similaire. Le lieu d'abattage est un abri en forme de U, surmonté de tuiles en partie effondrées. Buffles et bœufs sont les principaux animaux abattus, en conformité avec la législation – quoique certains matins, des vaches soient mises à mort. La chaîne opératoire diffère uniquement pour des raisons techniques liées à la morphologie des bêtes. Chaque bête est menée individuellement dans l'abri puis couchée au sol, habituellement par torsion de la tête. Ses pattes sont liées entre elles ; une corde maintient la tête en arrière et la gorge est tranchée par un *mullah*. Le sang s'écoule autour de l'animal, s'infiltrant partiellement dans le sol. Le bovin est ensuite placé sur le dos, la tête rabattue sur le côté. La dépouille se fait 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 extrémités des membres sont retirées. Après l'ouverture du ventre, les estomacs sont percés et les viscères abdominaux sont extraits. L'ensemble de l'appareil digestif est ensuite ouvert, vidé et mis à tremper. Les excréments s'accumulent en tas à proximité des carcasses. Alors que les carcasses des petits ruminants sont laissées entières, celles des gros sont fendues en quartiers. La première coupe a lieu au niveau de la dixième côte : le premier quartier avant, libéré par une fente à la feuille le long de l'échine, est fixé à un crochet. On dégage les viscères thoraciques (voir la photographie 8) : la fressure est suspendue et la vésicule biliaire est percée. On procède alors à la découpe du deuxième quartier et à l'ablation de la tête. La moitié arrière est suspendue puis est fendue à la feuille. L'intégralité de ces opérations requiert en général le travail de trois à quatre hommes et prend environ une demi-heure.



Photographie 8. Dépouille d'une vache au Tamil Nadu (abattoir non licencié) (M. Bruckert, septembre 2013).

Les différents produits sont ensuite revendus par les grossistes en viande. Dès leur sortie de la zone d'abattage, abats et sous-produits non comestibles intègrent des réseaux marchands dédiés : ils sont revendus par lots à des grossistes spécialisés. Intestins et estomacs sont nettoyés sur place à grande eau, dans un bâtiment attenant à la zone d'abattage. Comme dans de nombreuses sociétés, si la mise à mort est la chasse gardée des hommes, le nettoyage des intestins et des estomacs est très majoritairement un travail féminin. Les peaux sont vendues à des négociants, avant d'être séchées au sel puis revendues à des tanneries. Les os sont cédés à des fabriques d'engrais ou de vaisselle, à des raffineries de sucre ou à des entreprises pharmaceutiques ; les cornes et les sabots peuvent servir à produire des colles, des peignes ou des boutons, les graisses et la moelle à produire du savon, les intestins à produire du fil de couture médical ou des enveloppes de saucisses.

En quittant l'abattoir, les produits carnés sont acheminés vers leur point de vente finale. 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 peu étendus. Ainsi, le périmètre de distribution de l'abattoir de Pulianthopu ne s'étend pas à l'ensemble de l'aire urbaine de Chennai : la plupart des bouchers situés au sud de la rivière Adyar s'approvisionnent à l'abattoir municipal de Saidapet ou dans des filières informelles. Les abats et le sang caillé sont parfois vendus, principalement par des femmes Dalits, dans l'enceinte même de l'abattoir. Majoritairement, les carcasses et les abats quittent l'abattoir entre 6 heures et 9 heures du matin, à destination des boucheries et des étals où ils seront vendus dans la journée. Les bouchers et les restaurateurs ayant un important volume d'activité viennent souvent les chercher eux-mêmes ; les bouchers plus marginaux se les font livrer. Des clients privés peuvent également se rendre à l'abattoir et acheter une carcasse directement à un grossiste. Cet approvisionnement se fait à bicyclette, à mobylette, en *rickshaw* motorisé ou à pédales, en camionnette, etc. Au petit matin, à l'heure où la ville s'éveille, plusieurs centaines de véhicules se dispersent depuis Pulianthopu, dans un véritable ballet de chair pour qui y prête un œil attentif, acheminant carcasses et abats à travers la ville.

DIVISION DE L'ESPACE ET DIVISION DU TRAVAIL

Officiellement, les principes normatifs régissant la chaîne opératoire en Inde et en Occident sont similaires. Noëlie Vialles a très bien montré comment, dans les abattoirs français, l'espace est séparé en « secteurs hétérogènes » garantissant une « progression spatiale continue²⁷ » des bêtes et des carcasses. À l'abattoir municipal de Pulianthopu, cette séparation est officiellement requise par la réglementation : la saignée, la dépouille et l'éviscération sont supposées être effectuées dans des sections isolées et mutuellement invisibles. Pourtant, ces tâches se font toutes dans le même espace. De même, on ne relève aucune orientation des flux : les animaux entrant dans le lieu d'abattage croisent les

bouchers qui en sortent, ployant sous les carcasses sanguinolentes. De même, les carcasses et les sous-produits quittent le site de l'abattoir par la même voie que celle empruntée par les animaux vivants : par la porte ouest pour ceux provenant des petits ruminants, par la porte est pour ceux provenant des bovins. Pas de marche en avant inéluctable donc, mais bien un aller-retour spatial presque parfait.

En revanche, il est une disjonction spatiale absente en Occident et qui, à Pulianthopu, est fondamentale : la frontière 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. Bien que partiellement effondré, le mur de séparation entre petits et gros ruminants est *la grande division* qui structure l'espace. Cette organisation spatiale est aussi effective à Pondichéry, à Delhi et à Mumbai. Les abattoirs de taille inférieure, quant à eux, sont spécialisés dans l'abattage d'une seule de ces espèces. Comme cela sera détaillé plus tard, le cloisonnement se prolonge dans l'espace de vente. En Inde, si petits et 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. Cette séparation pourrait être justifiée par des raisons fonctionnelles tenant à des différences de circuits marchands, de modes de contention, d'éthologie, de morphologie, etc. Mais ce cloisonnement est surtout la transcription spatiale, dans le lieu d'abattage, de la hiérarchie de l'impureté. Une disjonction stricte s'opère 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 castes intermédiaires ou supérieures. Ainsi, l'espace de l'abattoir fonctionne comme le lieu qui permet d'activer, par le rapport différencié à la viande qu'il met en œuvre, la distance sociale et rituelle.

L'organisation de l'espace et des pratiques dans les abattoirs indiens peut aussi, plus généralement, se comprendre à la lumière de logiques d'ordre religieux. À Mumbai, la séparation spatiale entre les espèces et les viandes s'appuie, entre autres, sur des distinctions de confessions 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. À l'abattoir de Pulianthopu en revanche, la division du travail ne se fait pas sur une base religieuse. 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. 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. En Inde du Nord, les employés hindous des abattoirs sont majoritairement recrutés parmi la caste des Khatiks. Au Tamil Nadu cependant, il n'existe pas véritablement de caste de bouchers : à Pulianthopu, aucune caste de Dalits n'est plus représentée qu'une autre.

À l'abattoir de Chennai, la méthode hindoue d'abattage rituel dite *jhatka*, par laquelle la tête de la bête est tranchée d'un coup, est totalement absente. Elle reste cependant pratiquée à des fins bouchères en Inde du Nord, où la communauté sikh, bien plus présente, semble l'exiger²⁸. À Chennai, la méthode islamique, dite *zibah*, est officiellement la seule employée. C'est bien l'exigence religieuse du halal qui préside à une division des tâches, ainsi qu'à la configuration de certains gestes, entre les *mullahs* et les autres travailleurs. Mais l'impératif n'apparaît pas comme catégorique. 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 d'une telle méthode.

Mais, tout autant qu'il renvoie à la nécessité de conformité avec un ordre symbolique, le partage des tâches entre travailleurs découle également d'un impératif technique et d'efficacité. La prise en compte du devenir-viande des animaux est hégémonique, aussi bien dans les représentations que dans les pratiques. Dans l'enceinte de l'abattoir, les animaux sont principalement considérés comme de la matière à transformer. De la matière, avec ses spécificités éthologiques, anatomiques ou biologiques certes, mais surtout dotée d'une certaine valeur préalable à laquelle le travail va permettre d'ajouter une valeur supplémentaire. Les bêtes en perdent-elles pour autant leur statut

d'animaux ? Les travailleurs de l'abattoir font souvent preuve d'un vrai rudolement à leur égard pour parvenir à leur fins (les déplacer, les saigner, etc.). Pour autant, cette absence de sollicitude ne signifie pas la négation de la vie. En contexte mécanisé et industriel en revanche, le rapport autre que le travailleur (élément fixe dans une chaîne en mouvement automatique) entretient à l'espace implique aussi un rapport autre à l'animalité : tant que l'homme tourne autour de la bête et de la carcasse, dans un véritable « corps à corps », il ne peut évacuer l'animalité à laquelle il se confronte ; quand ce même objet est mû par une chaîne, la bête peut être ravalée au rang de simple marchandise indifférenciée.

Nonobstant l'idéologie diffuse de l'*ahimsā*, les chrétiens, hindous de castes inférieures et musulmans travaillant dans un abattoir artisanal assument ouvertement la mise à mort des animaux. Mais le fait que cette mise à mort et ses modalités 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.

DES ABATTOIRS MODERNISÉS MAIS CONTESTÉS

Le lieu d'abattage est un espace qui n'est pas uniquement régi par les codes des travailleurs qui l'utilisent. C'est aussi une structure sur laquelle s'exerce le contrôle institutionnel des pouvoirs publics. Les règles sanitaires, hygiéniques et techniques imposées par l'État indien témoignent d'une volonté de maîtrise et de modernisation des conditions générales de l'abattage. Un programme gouvernemental intitulé *Establishment/Modernisation 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 habitants²⁹, afin de lutter contre l'abattage clandestin, de réduire les durées de transport des animaux, d'assurer un approvisionnement abondant en viande et de structurer la filière des sous-produits. Quant aux grands abattoirs municipaux, on incite à leur rénovation ou leur remplacement.

Ce programme a également pour but d'améliorer la qualité sanitaire de la viande produite. Cette logique hygiéniste domine dans les discours des responsables vétérinaires, qu'ils œuvrent dans les abattoirs, dans les organismes publics ou dans les universités. À cet égard, l'abattoir de Pulianthopu est un de ceux qui cristallisent le plus les critiques. Son état fait régulièrement l'objet d'articles dans la presse, dénonçant le sang, l'urine et les excréments qui recouvrent le sol boueux, les odeurs dégagées, l'ignorance des bouchers, la nocivité potentielle de la viande ainsi produite³⁰, etc. Le *Tamil Nadu Pollution Control Board*, structure publique, s'offusque de son état « pathétique », et notamment du rejet d'effluents dans les canalisations et les canaux aux alentours. Déplorant le manque d'investissements, le vétérinaire employé par la municipalité le décrit comme « l'endroit le plus sale du monde ». Il m'a d'ailleurs strictement interdit de prendre la moindre photo au sein de l'établissement : « On me pendrait si on voyait ce qui se passe ici ». Son adjoint, lui, jette le blâme 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*] ». 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'abattoir de Pulianthopu est d'autant plus médiatisé que, depuis 2011, un nouvel abattoir de standard international conçu à des fins industrielles a été construit dans l'enceinte de l'actuelle infrastructure. En 2009, un contrat a été signé entre la municipalité et l'entreprise Hind Agro Industries Ltd., sur une base de 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 Chennai³¹. L'accord prévoit que, chaque jour, une première plage horaire soit destinée aux grossistes, contremaîtres et abatteurs et qu'une seconde plage horaire soit destinée aux activités industrielles de l'entreprise. Cependant, au printemps 2015, le nouvel abattoir n'est toujours pas entré en

fonction. Des travailleurs de l'abattoir se sont regroupés en 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, ils ont déposé un recours auprès de la Cour supérieure de Chennai, accusant l'opérateur de transformer l'abattoir en un lieu destiné à dégager des profits³². Quand on les interroge, les travailleurs font unanimement part de leur crainte d'être dépossédés de leurs compétences et de leur revenu : « On ne sait pas comment ça marche, tout est automatique là-dedans, c'est dangereux ! » ; « Tu mets la chèvre vivante et, en deux secondes, elle ressort morte et coupée, ce sont les machines qui font tout le boulot ! ». L'entreprise leur répond que la nouvelle configuration ne menace en rien leurs activités. La municipalité de Chennai est, elle, prise entre deux feux : d'un côté, l'association des bouchers détaillants, l'entreprise Hind Agro et la Cour supérieure qui, toutes trois, la somment d'accélérer le transfert ; de l'autre, les travailleurs qui accusent la municipalité d'être responsable du mauvais état du vieil abattoir dans lequel ils veulent poursuivre leurs activités³³. Pour temporiser, et avant de pouvoir raser l'ancienne infrastructure, la municipalité a demandé à Hind Agro de bâtir un abri fermé de 2 500 m², électrifié et ventilé, afin d'y opérer un transfert temporaire des activités d'abattage et de fournir des conditions de travail plus hygiéniques. Mais les travailleurs refusent également d'utiliser ce nouveau bâtiment. Sur place, les vétérinaires de la municipalité se désespèrent de ces blocages. À Delhi également, les bouchers et abatteurs se sont opposés pendant plus d'une décennie au transfert de l'abattoir périphérique d'Idgah vers la ville de Ghazipur, à près de 20 km à l'est. Le combat a été vain : un contrat de crédit-bail lie à présent la municipalité 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.

Les autorités indiennes sont donc engagées dans la voie de la normalisation, de la privatisation, de l'industrialisation et de la relocalisation géographique des abattoirs. Le strict contrôle public sur l'abattage relève certes de considérations d'hygiène et de modernité. Mais il est difficile de ne pas voir dans ces mesures, ainsi que dans le mépris affiché pour les travailleurs de la viande, une

reformulation du stigmatisme rituel portant sur la viande et sur la mise à mort des animaux. Aux yeux des membres des castes supérieures et de la classe moyenne, les bouchers cumulent les tares : tueurs de bêtes, souvent maculés de sang, ils sont également issus de milieux pauvres et peu éduqués. Outre cet anathème social et moral, la pénibilité des conditions de travail, la précarité de l'emploi journalier et les faibles revenus des bouchers font des abattoirs des lieux de marginalisation et de souffrance. À 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, en un monde mécanisé placé sous la coupe d'un froid calcul économique. Dans cette reconfiguration technique de la chaîne opératoire, c'est un sentiment de dépossession que ressentent ces travailleurs. Privés de leur espace, de leurs outils et de leurs méthodes de travail, ils sont confrontés à ce qu'André Leroi-Gourhan nomme une « déculturation technique complète³⁴ ».

MARGINALITÉ ET CENTRALITÉ DES ABATTOIRS

À Chennai, comme dans d'autres villes du pays, les ambitions de modernisation et de relocalisation doivent aussi composer avec les discours et les actions de collectifs divers (militants pour la cause animale, nationalistes hindous, écologistes, etc.). Cette contestation politique des abattoirs sera explorée plus loin. Retenons pour l'instant que les lieux d'abattage fonctionnent comme des espaces de disjonction : disjonction entre l'animal et la viande, disjonction entre la chaîne en amont (éleveurs et marchands de bestiaux) et la chaîne en aval (grossistes et détaillants de viande), disjonction entre la viande de bœuf et les autres viandes. Ils subissent aussi une double régulation spatiale : à l'échelle macro, une régulation quant à leur localisation et, à l'échelle micro, une régulation quant à leur organisation interne. Si elle ne relève pas exclusivement du cas étudié, cette double régulation n'en semble pas moins particulièrement accentuée en contexte indien. La question de la distance sous-tend donc tout le

processus : les lieux d'abattage apparaissent comme des institutions fondamentalement géographiques.

On peut ici émettre l'hypothèse qu'en Inde, le lieu d'abattage fonctionne comme un « dispositif spatial³⁵ » : c'est un support chargé de valeurs, transcrivant matériellement un pouvoir politique et idéologique, permettant la légitimation de la mise à mort, l'obtention d'une viande jugée consommable et le cloisonnement entre la viande de mouton et celle de bœuf. Ce lieu, pris dans de multiples systèmes de représentations, de normes, de pratiques et de discours, participe d'une mise à bonne distance des animaux et des viandes qui en résultent : il procède à un « découpage du vivant³⁶ », au sens matériel – une découpe de la carcasse – comme au sens idéal – une mise en ordre du monde.

Quoiqu'à la marge, les lieux d'abattage indiens sont parcourus par des logiques techniques, économiques, sociales, sanitaires, écologiques, politiques, religieuses et morales, qui se combinent, s'articulent et souvent s'affrontent. Tout se passe donc comme si l'on cherchait à la fois à les scotomiser, 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 l'aspect pluriel et fortement localisé des différents systèmes de valeurs en Inde, tout à la fois coexistants, concurrents et autonomes. Les lieux d'abattage, c'est en quelque sorte la viande faite espace : s'ils sont propices aux affrontements, c'est qu'ils donnent une existence spatiale concrète à cet aliment, aisément chargé de significations contradictoires, 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.

Voilà la viande « produite ». C'est à présent, à sa sortie du lieu d'abattage, acheminée vers l'étape finale du réseau d'approvisionnement, qu'elle entame véritablement sa « vie sociale », pour reprendre une expression d'Arjun Appadurai³⁷. Il nous faut donc nous interroger maintenant sur les lieux et les méthodes de distribution de la viande en Inde, points de rencontre entre les attentes des mangeurs et les usages des bouchers.

-
1. Bataille, 1929, p. 329.
 2. Certains abattoirs institutionnels, comme celui de Deonar à Mumbai, les mettent pourtant à mort (voir Saglio-Yatzimirsky, 2009, p. 791).
 3. Source : <http://indiankanoon.org/doc/1452355/> ; consulté le 25 septembre 2017.
 4. La liste, non actualisée, des législations des États fédérés est disponible sur le site du *Department of Animal Husbandry* : <http://dahd.nic.in/related-links/annex-ii-8-gist-state-legislations-cow-slaughter> ; consulté le 25 septembre 2017.
 5. Samanta, 2006.
 6. Traduction personnelle. Source : *The Prevention of Cruelty to Animals Act*, 1960, amendé en 1982 ; disponible en ligne : <https://envfor.nic.in/legis/awbi/awbi01.html> ; consulté le 6 octobre 2017.
 7. Pour le contexte français, voir l'ouvrage fondamental de N. Vialles, *Le sang et la chair* (1987, p. 17).
 8. Sources : Government of India, APEDA, *Indian Meat Industry*, 2013, p. 2.
 9. Estimation donnée par Das *et al.* (2006, p. 58).
 10. Voir à ce sujet Vialles (1987, p. 15-16) et Ferrières (2007, p. 290).
 11. Pour toutes les références à l'abattoir de Delhi, voir justement Ahmad (2013 ; 2014).
 12. Source : http://agritech.tnau.ac.in/animal_husbandry/vet%20services_slaughter%20house.html ; consulté le 25 septembre 2017.
 13. Lewandowski, 1975, p. 353.
 14. Sur la relocalisation des abattoirs en Occident, voir Fitzgerald (2010).
 15. Samanta, 2006.
 16. Source : Government of India, APEDA ; <http://apeda.gov.in/apedawebsite/index.asp> ; consulté le 25 septembre 2017.
 17. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *State-wise Meat Production from Recognised Sector in India*, 2009. À noter que le Jammu-et-Cachemire et le territoire de Delhi ne disposent d'aucune statistique de production.
 18. La polarisation de la production dans ces États (surtout l'Uttar Pradesh, le Maharashtra et l'Andhra Pradesh) apparaîtrait encore plus nettement avec des chiffres plus récents. Si, en revanche, on excluait la viande de buffle de l'analyse, la production serait nettement moins polarisée.
 19. État aujourd'hui divisé en deux : l'Andhra Pradesh et le Telangana.
 20. Source : Government of Tamil Nadu, Animal Husbandry Department, *Estimated meat production in registered slaughterhouses 2010-2011*.
 21. Source : Government of India, Department of Animal Husbandry, *Basic Animal Husbandry Statistics*, 2010-2011, p. 71-75.
 22. Sorte de couperet à la lame large et plate.
 23. Pour toutes les références à l'abattoir de Mumbai, voir justement Saglio-Yatzimirsky (2009).
 24. Ce modèle semble identique à celui de l'abattoir de la Villette à son ouverture en 1867 (Giedion, 1948, p. 193).

25. Au sujet de l'obtention d'une viande dite « licite » par la tradition musulmane, voir Benkheira (1998) et Bonte *et al.* (2002).
26. L'ensemble constitué par l'œsophage, la trachée, les poumons, le cœur, la rate, le pancréas et le foie.
27. Vialles, 1987, p. 39.
28. Ahmad, 2014, p. 25.
29. Source : « Food processing ministry to invest Rs 241 cr in abattoirs », *Business Standard*, 11 juin 2012.
30. Sources : « An abattoir that is unsafe, unclean and out-of-date », *The Hindu*, 3 septembre 2005 ; « In Perambur, butchers cut into pound of flesh under water », *The Times of India*, 6 novembre 2012 ; « Slaughter methods in Chennai raise a stink », *The Times of India*, 1^{er} avril 2012 ; « Old Perambur abattoir very pathetic », *The Hindu*, 7 décembre 2013.
31. Sources : « Modernised Pulianthopu abattoir to be open soon », *The Indian Express*, 9 juillet 2011 ; « Chennai Corporation to raze old Perambur abattoir », *The Times of India*, 6 mars 2013.
32. La requête est disponible en ligne : <http://indiankanoon.org/doc/94923135/> ; consulté le 25 septembre 2017.
33. Sources : « Meat retailers urge opening of new slaughter house », *The Hindu*, 18 juillet 2012 ; « Butchers block abattoir move », *The New Indian Express*, 3 janvier 2013 ; « HC flays Corporation for not using the modern slaughter house », *Business Standard*, 15 décembre 2014.
34. Leroi-Gourhan, 1964b, p. 59.
35. Ce concept, inspiré des travaux de M. Foucault sur la notion de « dispositif » (1976, p. 99), a été proposé par M. Lussault (2007, p. 201-202), puis repris et développé par des géographes dans divers contextes.
36. Cette expression est employée par J. Estebanez dans son analyse des zoos comme des « dispositifs spatiaux » (2010, p. 174).
37. Appadurai, 1986, p. 13.

CHAPITRE 9

Transformer et vendre la viande

Comment les viandes sont-elles découpées, conditionnées et vendues en contexte indien ? À première vue, la découpe finale de la viande, précédant sa vente, peut apparaître comme la réalisation d'un simple acte technique, contraint notamment par la morphologie des carcasses et tributaire des outils à disposition et des gestes qui les mettent en mouvement. À ce titre, André Leroi-Gourhan note avec justesse que « la société façonne son comportement avec les instruments que lui offre le monde matériel¹ ». Pourtant, si l'emprise des contraintes techniques ne saurait être négligée, il faut également reconnaître, en Inde peut-être encore plus qu'ailleurs, l'influence sur les pratiques de boucherie de multiples normes sociales, morales, religieuses, sanitaires ou légales. Pour éclairer la façon dont les différentes viandes se voient attribuer une multitude de significations par le secteur de la boucherie et de la vente de produits carnés, l'analyse que je propose ici prend appui sur l'étude des caractéristiques matérielles de la transformation finale de la viande, tout en considérant les exigences symboliques, les stratégies marchandes et les politiques de régulation.

Ordre juridique et ordre rituel

La rencontre avec les bouchers peut débiter avec l'évocation de la législation en vigueur en Inde. Officiellement, la vente de viande est réglementée par les pouvoirs publics. À Chennai, le *City Municipal Corporation Act*² fixe l'obligation d'acquiescer une licence à cette fin. Pour ce faire, le vendeur doit notamment fournir un certificat de non-objection de la part du propriétaire des lieux et du voisinage, ainsi que la somme de 400 roupies (environ 5 €). Dans les faits, la grande majorité des bouchers de Chennai, du moins dans les quartiers centraux, possède une licence municipale affichée dans la boutique. Dans les quartiers périphériques ayant récemment été intégrés dans le périmètre de la municipalité, de nombreuses boucheries ne sont pas encore licenciées. 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.

Le secteur d'activité 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, c'est également un territoire sur lequel la puissance publique a la capacité de légiférer. En janvier 2015, la municipalité de Coimbatore (Tamil Nadu) a par exemple ordonné la fermeture de 107 boucheries décrétées illégales, prétextant une lutte pour la santé publique³. La détermination du rapport à 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 carcasse produite sous contrôle municipal. Ainsi, certains lieux de distribution non licenciés vendent une viande certifiée ; inversement, des boucheries licenciées s'approvisionnent dans des filières informelles.

Il est un cas spectaculaire de non-respect de la législation : celui de la contrebande de viande depuis des États voisins, notamment l'Andhra Pradesh. La presse locale rapporte souvent les saisies effectuées par la municipalité de Chennai à la gare ferroviaire d'Egmore. 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 se seraient rabattus sur le transport routier⁴. Le transport de viande sur des longues distances n'est pas interdit en soi en Inde, mais, d'après les directives de la municipalité de Chennai,

la viande doit être tamponnée par un service certifié, accompagnée d'un bon d'expédition et protégée par de la glace. Ces conditions ne sont à l'évidence pas respectées et la viande saisie est généralement décrite comme étant « pourrie » (*rotten*) à l'arrivée. La viande acheminée en contrebande est ensuite vendue par les boucheries de la ville à un prix inférieur à celui en vigueur à l'abattoir municipal. Ces importants volumes échangés en contrebande confirment le statut de marchandise de la viande.

À l'instar de la consommation et de l'abattage, la distribution de viande est régulée par un régime de moralité et de ritualité. Notamment, une séparation nette s'effectue entre les lieux de vente de viande bovine et les lieux de vente des autres viandes. Ce cloisonnement supplémentaire renvoie certes à des logiques professionnelles, mais il traduit surtout, là encore, une mise à l'écart spatiale. 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, on ne rencontre cette configuration que dans de très rares cas à Chennai, dans des quartiers au demeurant plutôt aisés. Une telle séparation prévaut également dans le reste du Tamil Nadu, à Pondichéry, mais aussi à Bangalore, à Kolkata et à Delhi. 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. À Chennai, les lieux en proposant à la vente, ne dépassant pas la dizaine, sont principalement situés dans les quartiers cosmopolites (comme Aminjikarai) ou peuplés de membres de la communauté anglo-indienne (Aynavaram), de chrétiens ou de tribaux. Dans les boucheries haut de gamme en revanche, le porc peut voisiner d'autres viandes. Outre cette distinction, à la fois marchande et rituelle, entre les viandes, une deuxième grande distinction peut être établie au sein de lieux de vente entre, d'une part, les boucheries artisanales et, de l'autre, les lieux de vente « haut de gamme ».

Avant d'explorer cette distinction, mentionnons rapidement une modalité de distribution spécifique : la vente ambulante. Si elle a longtemps été la norme, elle est à présent marginale. Mais elle reste toutefois prégnante en contexte rural, notamment pour les viandes les plus impures. Dans le quartier des Dalits à Kamachipuram, des livreurs à vélo distribuent deux fois par semaine des

morceaux de bœuf et de porc prédécoupés, soit pour le compte d'un boucher possédant une boutique à Chinnamanur (à 10 km), soit pour écouler la chair d'un animal qu'ils ont abattu eux-mêmes.

Le secteur artisanal, en lente évolution

DES LIEUX DE DÉCOUPE ET DE VENTE DE VIANDE

On peut distinguer deux types de boucheries artisanales : les boucheries informelles et les boucheries institutionnelles. Les boucheries informelles sont majoritairement situées dans les zones rurales et les marges urbaines. Le terme « boucherie » peut sembler excessif : les termes anglais *meat shop* (équivalent du tamoul *karikkatai*) 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 (voir la photographie 9), quelquefois surmonté de crochets et, au mieux, coiffé d'un auvent tressé de feuilles ou d'une bâche de plastique. 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. À Kamachipuram, trois étals informels coexistent au cœur du bourg. Depuis environ vingt ans, ils servent du mouton le mercredi, le samedi et le dimanche, entre 6 heures et 10 heures. Les bouchers qui y officient, membres de castes intermédiaires (notamment des Mukkulathors), sont également marchands de bestiaux ou petits propriétaires terriens. Les animaux, achetés directement à des éleveurs ou à un marché local, sont mis à mort le matin de la vente. En moyenne, par étal, deux à trois bêtes sont abattues et débitées. En fin de matinée, un intermédiaire ambulant vient récupérer les peaux. L'aspect temporaire de la vente est 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. Les jours d'activité des étals correspondent aux jours de

la semaine échappant au calendrier hebdomadaire des jeûnes rituels. Par ailleurs, de nombreux villageois expliquent cette temporalité par une correspondance avec celle des bains d'huile : repas carné et onction sont deux plaisirs que l'on s'offre conjointement, confirmant ainsi l'inscription de la consommation de viande dans un modèle cérémoniel toujours d'actualité.



Photographie 9.Boucherie informelle à Kamachipuram (A. Antoni, novembre 2013).

Les *boucheries formelles* sont, elles, des lieux bien délimités ayant pour unique fonction la découpe et la vente de viande. Si elles sont quasiment inexistantes dans les zones rurales, certaines, vendant principalement du poulet, apparaissent dans les petits bourgs. En zone urbaine ou en voie d'urbanisation, ces lieux sont de deux sortes : les étals de viande des marchés municipaux se distinguent des boutiques indépendantes.

Les *marchés* sont des institutions anciennes, sous contrôle municipal. Tous les grands bourgs du Tamil Nadu en comptent au moins un principal. Pour Chennai, le site internet de la municipalité en dénombre 184⁵. Le terme « marché » (*market* ou *bazar*) peut désigner soit des lieux circonscrits par une enceinte matérialisée, soit un ensemble faiblement délimité de rues commerçantes communicantes. Ces marchés sont divisés en secteurs eux-mêmes subdivisés : le secteur non alimentaire se distingue du secteur alimentaire, composé de sous-secteurs vendant séparément des graines, des épices, des huiles, des fruits et légumes et des produits carnés. Dans ce dernier secteur, les étals se regroupent en rangées : une est destinée au poisson et aux fruits de mer, une au poulet, une au mouton et une aux abats (de petits ruminants). Il arrive cependant que mouton et poulet soient vendus de concert, de même qu'abats et poulet, ou encore viande et abats de mouton (voir la photographie 10). Le bœuf, trop impur, est presque toujours absent. De tous les marchés que j'ai visités en territoire tamoul, seuls le marché Goubert de Pondichéry et le marché central d'Ooty (district des Nilgiris), deux villes très marquées par la colonisation et à forte présence chrétienne, disposent d'une section pour la viande de bœuf. Celui d'Ooty comporte même une rangée isolée destinée à la viande de porc. 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.

Les *boutiques indépendantes* sont plus récentes. À Chennai, un grand nombre a ouvert au cours des dix à vingt dernières années afin de répondre à une demande croissante. Au Tamil Nadu, on les retrouve dans les rues marchandes, souvent dans les quartiers à prédominance musulmane. Certaines boutiques rassemblent l'ensemble des activités dans un espace réduit, alors que d'autres se composent 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 et d'une balance. Ces boutiques sont habituellement largement ouvertes sur la rue (voir la photographie 11).



Photographie 10. Étal de marché à Nellithopu (Pondichéry) (S. Guillemain, août 2014).



Photographie 11. Boucherie indépendante à Anna Nagar (Chennai) (M. Bruckert, mars 2012).

LA DÉCOUPE : UNE PRATIQUE TECHNIQUE

Malgré des agencements spatiaux très variables, les techniques de travail et de traitement de la viande sont similaires, du moins dans leurs grands traits, dans l'ensemble de ces boucheries artisanales. Elles diffèrent principalement par type de produit carné. Les poulets sont maintenus vivants à proximité du lieu de vente, soit dans une salle dédiée, soit sur le trottoir, dans les caisses métalliques dans lesquelles ils ont été livrés. Si le volume de vente est important, les bouchers peuvent décider d'abattre des volailles par anticipation et d'en suspendre les carcasses à des crochets. Mais, usuellement, l'abattage se fait plutôt à la commande, dans la boutique ou sur l'étal – une pratique pourtant interdite par la législation. La tête de la bête est maintenue en arrière pendant que, de l'autre main, le couteau incise la gorge. Afin d'assurer le caractère halal

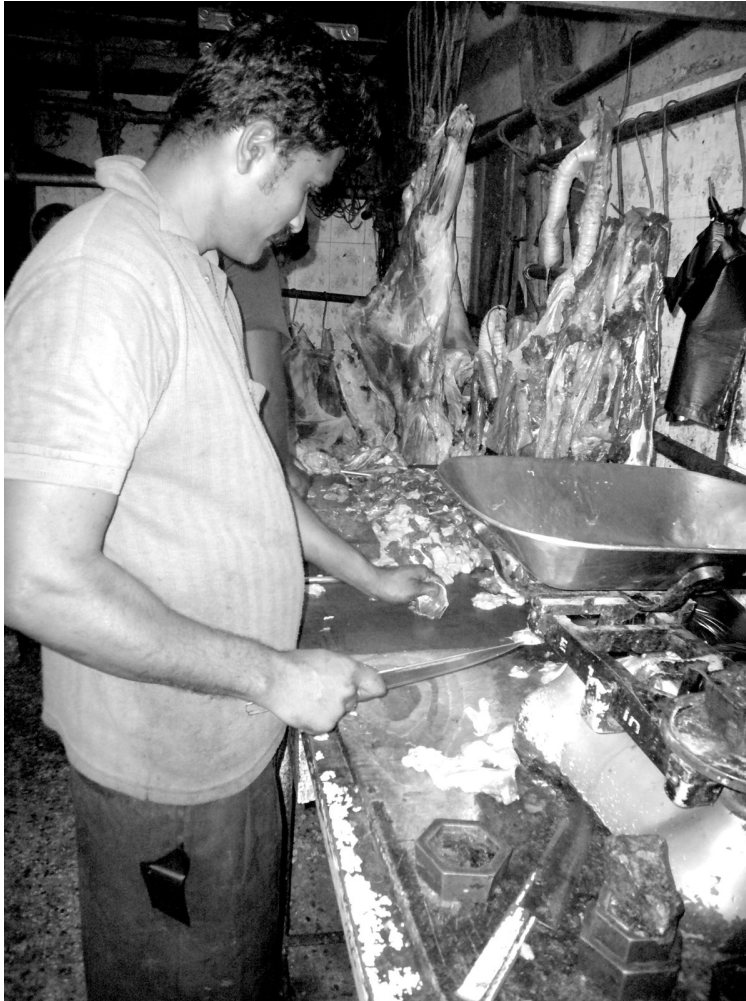
de la viande, les bouchers musulmans marmonnent parfois *bismillah allahu akbar*. Le poulet saigné est alors jeté dans un grand seau où il se débat quelques instants avant de trépasser. Afin de rendre la plumaie plus aisée, les bêtes peuvent être trempées quelques dizaines de secondes dans une eau frémissante ; sinon, elles sont directement décapitées puis dépecées. Certaines boutiques plus modernes disposent parfois d'un appareil plumant mécaniquement les bêtes par secousses. Les poulets ainsi obtenus peuvent être vendus entiers ou par moitié. La carcasse est effilée, puis débitée à la feuille en une quinzaine de morceaux. Les articulations ne sont pas désolidarisées : les os 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. Dans ce cas, le boucher détache, toujours à la feuille, la chair de la carcasse suspendue au crochet.

Les carcasses de mouton, elles, sont 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 désolidarisées les premières, puis l'arrière est fendu en deux. Les os sont conservés ; seules les extrémités des côtes et les omoplates, pauvres en moelle, sont jetées aux corbeaux et aux chiens errants. La découpe se fait là aussi à la feuille : les muscles sont d'abord incisés au niveau des aponévroses, alors que les articulations sont fendues par percussion. Il arrive parfois qu'on brise volontairement un os épais (notamment le fémur) pour que les substances gustatives et nutritives soient libérées à la cuisson. Les morceaux désossés sont vendus plus chers. La découpe du mouton et de la chèvre produit peu de déchets : les aponévroses, les os et le cartilage peuvent être vendus pour les bouillons.

Chez les vendeurs d'abats, la fressure et les estomacs, ruisselants d'eau, sont suspendus au crochet, alors que les rognons, les intestins, la tête désossée et les pieds sont posés à l'horizontale. Ces abats sont vendus soit au poids, soit à l'unité. Les pieds sont les seuls morceaux qui demandent un traitement préparatoire : on les bout d'abord, puis on les gratte afin d'en retirer la peau et les poils, on les chauffe ensuite (au fer rouge ou directement dans la flamme) et, finalement, on en retire les onglons au couteau. Ce travail est souvent effectué

par des femmes. Il est également organisé à grande échelle : certains grossistes achètent des pattes par dizaine de kilogrammes à l'abattoir, les font préparer dans des micro-ateliers informels et les revendent ensuite aux détaillants.

Les quartiers de bœuf sont habituellement suspendus au fond de la boutique. Découpe de gros et découpe de détail se succèdent et sont souvent effectuées par deux personnes différentes. Cette première opération, relativement longue, débute avant l'arrivée des premiers consommateurs. Comme pour le mouton, la découpe se fait selon les groupes de muscles et les articulations sont brisées à la feuille. Certains morceaux comme le train arrière sont partiellement désossés. 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 la demande du client, le boucher prélève des segments de ces pièces qu'il coupe sur le billot, à la feuille, en petits cubes d'environ 2 à 3 cm³ et enlève les aponévroses (voir la photographie 12). Les boucheries bovines vendent en général aussi bien la chair que les abats de la bête.



Photographie 12. Découpe finale dans une boucherie de bœuf (Hosur, Tamil Nadu) (M. Bruckert, mars 2013).

LA DÉCOUPE, UNE INTENTION CULTURELLE

L'évocation des techniques employées pour la découpe, une fois celles-ci resituées au sein d'un ordre social et culturel plus large, permet d'éclairer les significations conférées aux différentes viandes. En effet, si les techniques doivent avant tout être saisies dans leur matérialité propre, les représentations symboliques qu'elles mettent en œuvre ne sauraient être négligées : ces représentations contribuent à définir les modalités et les finalités de l'action

tandis que, en retour, les pratiques de production elles-mêmes participent de l'élaboration des représentations et des statuts⁶.

Pour l'ensemble des viandes, la variété des techniques employées, les gestes effectués et la division du travail attestent bien de la logique commerciale à l'œuvre dans l'activité bouchère en Inde. Les bouchers (tout comme les abatteurs) sont des professionnels spécialisés, usant d'outils idoines, se répartissant les tâches et cherchant à optimiser la valeur du produit. Dans ce système socio-technique, le poids et le volume importants des bovins contraignent leur dépouille au sol. La force déployée pour briser les os dénote une volonté de travailler efficacement, tout comme l'usage principal d'un seul outil, la feuille. La suspension des carcasses peut être comprise comme une façon d'optimiser l'espace. Est donc confirmé le statut univoque de marchandise revêtu par la viande dans l'espace de la boucherie.

Mais il ne faut pas tout réduire à des questions d'utilité. La technique employée par les bouchers est un processus engagé en vue d'obtenir ce que Marie-Claude Mahias nomme « un résultat socialement défini⁷ ». Ou, dans les termes de Marshall Sahlins, elle est une « intention culturelle⁸ ». Autrement dit, la chaîne opératoire est imprégnée par des représentations que les mangeurs se font de la viande qu'ils vont ingérer. Ces représentations sont d'abord d'ordre diététique et culinaire. Le bris des os des articulations, plutôt que leur disjonction par rupture des tendons, témoigne de leur capacité à donner de la saveur et de la consistance aux plats, ainsi que de la vigueur aux corps des mangeurs. La peau est évacuée car elle est jugée trop grasse ou car elle échappe à la catégorie du comestible. Les morceaux sont presque invariablement taillés en cube afin d'intégrer les préparations en daube typiques du répertoire tamoul. Des représentations d'ordre rituel jouent également. Saignée complète de l'animal, rinçage à l'eau et suspension des carcasses, taille réduite de la découpe finale, mais aussi, au domicile, trempage de la viande et cuisson longue : ces opérations successives garantissent l'absence de toute trace de sang, éliminent ce fluide renvoyant à la fois à la vie et à la mort. Parce que toutes les cuissons sont longues et que le facteur de tendreté importe peu, aucune distinction n'est véritablement effectuée entre les destinations culinaires des différents morceaux,

dont la teneur en collagène varie pourtant. Les préférences des clients dépendent surtout de la teneur en graisse des morceaux choisis. Les distinctions de prix renvoient à des distinctions de teneur en chair – sans os *versus* avec os – et d’origine anatomique des produits – chairs *versus* abats. Couramment consommés jusqu’à une époque récente, les abats sont désormais progressivement déclassés socialement, du fait de la longueur de leur cuisson et de la puissance de leur goût. Les conceptions diététiques, gustatives ou rituelles opèrent donc une définition et une classification des viandes que les techniques de découpe mettent en acte.

Dans le secteur de la boucherie artisanale, la viande abattue le matin est vendue dans la journée. Les abats, recouverts de glace pilée pendant la nuit, peuvent être gardés deux jours. La tendreté de la viande, qui serait permise par le ressuage et la maturation, n’est pas recherchée : c’est la « fraîcheur », entendue au sens d’une proximité temporelle de l’abattage, qui est synonyme de qualité⁹. Dans les conditions climatiques du sud de l’Inde, la viande est d’ailleurs souvent poisseuse le soir même. De nombreux vendeurs et acheteurs semblent en fait rétifs à toute idée de réfrigération ou de congélation. Quasi unanimement, le froid est vu comme nuisible, endommageant la chair, la privant de son goût, de son « essence » – même chez ceux possédant un réfrigérateur, la viande est gardée à température ambiante jusqu’à sa cuisson. Le froid est également considéré comme trompeur : on craint des fraudes sur les dates mentionnées, un non-respect des règles sanitaires, des ruptures de la chaîne, etc. La viande emballée, réfrigérée ou congelée peut difficilement être évaluée : impossible de savoir si elle est de texture et de composition convenables. Ces procédés techniques se heurtent aussi à des obstacles cognitifs – absence de connaissance des méthodes de décongélation – et financiers – prix élevé induit par la transformation industrielle. Les techniques employées lors de la mise à mort et de la découpe transforment la chair animale en un aliment assimilable par le mangeur. La viande obtenue est à la fois exsangue et fraîche : le sang doit être éloigné dans l’espace (totalement séparé de la viande) mais proche dans le temps (versé depuis peu). En d’autres termes, le chaud et l’humide étant éloignés, ne

restent que le sec et le frais¹⁰, lesquels à leur tour ne doivent pas évoluer vers le pourri.

La division du travail mise en œuvre dans la production de la viande obéit à une recherche d'efficacité fonctionnelle, mais aussi à des conceptions de valence différenciée des tâches et des individus. Certains bouchers, parfois liés par la parenté, coopèrent à deux ou trois. La division des tâches peut alors se doubler d'une hiérarchisation. Les travaux les plus nobles (la découpe finale, la vente, la manipulation de l'argent) sont habituellement effectués par le propriétaire ou par le boucher le plus âgé ou titulaire d'une autorité morale. Les tâches subalternes (la mise à mort et la plumaison des poulets, l'abattage, la dépouille et l'élimination des matières stercoraires dans le cas de l'abattage informel) sont effectuées par un subordonné. Cette division du travail passe aussi par une division sexuelle : les seules femmes parfois présentes dans les boucheries ou derrière les étals (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. Derrière les arguments fonctionnels avancés par les acteurs (incapacité physique, nécessité d'apprendre, de ne pas se blesser, etc.), se dessinent, en filigrane de cette division du travail, des conceptions symboliques relatives au corps, à la souillure et à la hiérarchie sociale. Ainsi, 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, sont intégrées au sein de schèmes techniques structurés et cohérents.

LES DISSIMILITUDES CROISSANTES ENTRE ÉTALS DE MARCHÉ ET BOUTIQUES

Ces schèmes n'ont rien d'immuable : ils sont traversés 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. Le premier modèle peut être lu comme un témoin des pratiques séculaires de la

boucherie alors que le second est révélateur des nouvelles modalités de travail et d'organisation.

Ce n'est que depuis une dizaine d'années que les bouchers des marchés proposent, en plus du mouton, du poulet. Les boutiques, quant à elles, offrent majoritairement du poulet, parfois vendu conjointement avec du mouton. Ce qui confirme le basculement progressif, déjà évoqué, du « mouton sacrificiel » vers le « poulet générique ». Les boutiques nouvellement ouvertes, arborant des écriteaux colorés, proposant des livraisons à domicile ou s'équipant de lavabos et de pièges à mouches, contribuent à la modernisation du secteur, principalement en contexte urbain. Dans les plus grandes boutiques, la commande est passée à la caisse et l'information est transmise dans une salle isolée où des bouchers préparent la viande. Certaines de ces boutiques artisanales, encore rares, conservent la viande prédécoupée au réfrigérateur. À Delhi, les vitrines réfrigérées s'imposent dans certaines boutiques¹¹. À Chennai, ces boucheries modernisées sont peu nombreuses, mais leur nombre augmente. En dépit de modalités artisanales de travail, elles confirment la transformation progressive de la viande en marchandise produite dans un univers contrôlé. Le déplacement progressif du processus de découpe, du billot en bois de l'étal vers la salle carrelée de l'arrière-boutique, contribue à cette 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 change de statut : on n'y reconnaît plus nécessairement la chair issue d'un animal, mais on y voit une substance organique standardisée.

Le statut de la viande évolue, la logique du métier de boucher également, glissant lentement d'une logique de caste à une logique marchande. Pourtant, le boucher appartient toujours au bas de l'échelle hiérarchique : son activité (tuer des bêtes et découper leur chair) et sa communauté d'origine (il est très souvent musulman, parfois chrétien et/ou Dalit) contribuent à le marginaliser, socialement et spatialement. Cette marginalisation n'est évidemment pas propre à l'Inde, tant la souillure associée à l'acte de verser le sang semble un invariant civilisationnel majeur. Mais, en contexte hindou, la stigmatisation et la relégation sociale de cette activité semblent atteindre leur paroxysme.

Aujourd'hui, la hausse du niveau de vie et l'anonymat de la grande ville n'ont pas véritablement entraîné une revalorisation de ce métier. Peu de bouchers, musulmans compris, expriment une fierté relative à l'exercice de cette activité. Beaucoup ne souhaitent pas que leurs enfants prennent leur succession. Le refus habituel que leur stand soit pris en photo dénote une volonté de ne pas être associé à cette activité.

Dans les villes du Tamil Nadu, mais également à Hyderabad, à Delhi, à Mathura ou à Mumbai, la pratique de la boucherie, dévalorisée par les hindous, a longtemps été aux mains d'une communauté musulmane distincte : les Qureshis¹². Ce groupe endogame se compose de deux sous-groupes hiérarchisés : les vendeurs de mouton se considèrent supérieurs aux vendeurs de bœuf. Les différentes organisations locales de cette caste sont regroupées à l'échelle indienne au sein de la *All India Jamiat Ul Quresh*, organe de défense des travailleurs musulmans de la viande. Certains membres de cette caste, comme Moin Qureshi (propriétaire de la multinationale AMQ Agro) ou Sirajjuddin Qureshi (à la tête de Hind Agro), ont connu un grand succès économique dans l'industrie de la viande. Mais la grande majorité des Qureshis sont des bouchers individuels exerçant de père en fils dans les marchés urbains. Leur communauté continue à souffrir de sa mauvaise réputation et de son bas statut social. D'autres musulmans disent d'eux qu'ils sont « riches mais sans éducation ». Le terme parfois employé pour les désigner, *qussab* (un mot urdu signifiant « boucher »), est vu par certains comme méprisant. C'est justement pour cette raison que de nombreux membres de la communauté insistent pour être nommés *Qureshis*, une dénomination qui renvoie à une supposée ascendance arabe et non à l'activité de boucherie.

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 de castes inférieures ou intermédiaires¹³, des chrétiens ou, plus rarement, des musulmans non Qureshis. Dans le nord du pays, la caste hindoue des Khatiks a également pour vocation l'activité bouchère. À Chennai, de nombreux chrétiens, souvent des Dalits ou des tribaux convertis, ont ouvert des boucheries au cours des deux dernières décennies. La croissance du

marché de la viande et les opportunités économiques qui en découlent opèrent un basculement progressif d'une logique de communauté à une logique marchande. Les bouchers non Qureshis se félicitent d'ailleurs souvent des bénéfices que cette activité peut apporter. Le secteur de la viande est en fait traversé par deux tendances qui peuvent sembler paradoxales : la persistance du mépris ancien portant sur l'activité de boucher et la valorisation récente d'une activité vue comme potentiellement lucrative. Pour les nouveaux bouchers, la réussite économique semble d'ailleurs être une façon de légitimer leur compromission avec une activité impure. Du reste, certains entrepreneurs nouvellement installés, notamment des hindous de caste intermédiaire, confient à un employé Dalit ou musulman l'éventuel abattage des animaux ; eux se contentent de la découpe finale et du contact avec le client.

Les acteurs du marché de la viande négocient donc en permanence leur position, entre opportunité financière et souillure rituelle. Cette tension illustre bien les multiples dynamiques qui traversent le secteur de la boucherie en Inde. Aujourd'hui, le secteur artisanal, tel qu'il vient d'être décrit, est progressivement concurrencé par les lieux de vente haut de gamme, certes encore très marginaux, mais néanmoins en croissance rapide.

Lieux de vente haut de gamme et industrialisation de la filière

Ces lieux de vente haut de gamme sont situés dans les quartiers huppés et cosmopolites des grandes villes. À Chennai, on les retrouve surtout à Kilpauk, Anna Nagar, Nugambakkam, Adyar et Besant Nagar. Une distinction doit être opérée en leur sein entre les boutiques et les supermarchés.

LES BOUTIQUES : UN NOUVEAU MODÈLE DE VENTE

En 2013, il n'y avait à Chennai qu'une dizaine de ces boutiques haut de gamme. À défaut d'être de véritables « boucheries », ces lieux apparaissent davantage comme étant des « boutiques de viande », tant la chair vendue y est peu visible. Trois exemples peuvent illustrer la diversité de cette modalité d'approvisionnement et de vente.

La boutique *Fresh and Frozen*, installée dans le centre commercial *Spencer Plaza* du quartier d'Anna Salei, est, aux dires de son propriétaire (un hindou appartenant à une communauté tribale), le seul endroit de la ville où toutes les viandes sont regroupées « sous le même toit ». On y trouve en effet du porc – provenant de cochons élevés par son frère à une cinquantaine de kilomètres de Chennai et abattus dans un abattoir privé –, du bœuf et du veau – issus d'animaux acquis vivants et également abattus de façon informelle –, du mouton – dont les carcasses sont achetées à un grossiste opérant à Pulianthopu –, du poulet – acheté à un grossiste de Chennai – et, à la période de Noël, de la dinde. La viande arrive donc à la boutique depuis des circuits artisanaux. Elle est ensuite découpée, emballée et congelée dans un petit atelier adjacent. La découpe finale est, aux dires du patron, « occidentale » (*western cut*) et permettrait de satisfaire une clientèle composée à moitié d'expatriés, à moitié d'une bourgeoisie locale. La majorité de son chiffre d'affaires proviendrait des viandes bovine et porcine. La boutique fournit également cinq à six restaurants à Chennai. En plus de la viande de boucherie, on y trouve des charcuteries (jambon, bacon, saucisses, etc.) importées du Sri Lanka et une offre de produits internationaux (olives marinées, sauce soja, etc.). L'invisibilité d'un produit standardisé et enfoui dans les congélateurs, mais également les goûts cosmopolites 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.

La boutique *Essen*, dans le quartier d'Anna Nagar, s'approvisionne en revanche uniquement dans des réseaux agroalimentaires. Le poulet, pré-coupé, emballé et congelé, est acheté à un distributeur local de Venky's ; la charcuterie, de marque Tanny's, est importée du Sri Lanka ; le bœuf (de la viande de buffle) provient d'une usine d'Al-Kabeer, située en Andhra Pradesh. L'offre de fruits de

mer congelés est également conséquente. Pour le fils du propriétaire, les potentialités de développement de la congélation, permettant de proposer de la viande à tout moment, sont massives. L'occidentalisation rendrait aussi graduellement le bœuf et le porc acceptables. Dans cette boutique également, la viande 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.

La boutique *Suguna Daily Fresh* d'Anna Nagar, une des quinze que compte la ville, illustre quant à elle la quête d'intégration totale du marché du poulet par les grandes entreprises avicoles. Depuis le début des années 2010, Suguna et Venky's ont ouvert des points de vente en leur nom propre. Là encore, ce sont les principes de la relation contractuelle qui régissent l'activité de vente : la boutique appartient à un petit entrepreneur titulaire d'une franchise. Sur son site internet, Suguna vante une « révolution de la vente au détail » (*retail revolution*¹⁴). Trois fois par semaine, le commerçant se fait livrer des produits réfrigérés fabriqués par le groupe : poulets entiers ou coupés en morceaux, filets, pilons, foie, morceaux marinés. L'environnement est totalement contrôlé (voir la photographie 13) : carrelage au mur, licence et certificat garantissant le caractère halal de la viande, climatisation, posters vantant les méthodes scientifiques d'élevage et les bienfaits du poulet pour la santé, etc. Une fois par semaine, un superviseur de Suguna vient s'assurer que le cahier des charges est bien respecté par le franchisé.

Trois boutiques, donc, et trois modalités d'approvisionnement : maîtrise partielle d'un circuit artisanal dans le cas de *Fresh and Frozen*, achat de produits agroalimentaires à des revendeurs pour *Essen* et dernier maillon d'une chaîne industrielle intégrée pour *Suguna Daily Fresh*. Ces boucheries apparaissent comme la manifestation la plus visible dans l'espace urbain d'un processus de modernisation, de standardisation et d'industrialisation de l'activité, lequel, s'adressant uniquement aux classes supérieures, ne concerne pour l'instant qu'une part infime du marché.



Photographie 13. Boutique Suguna à Anna Nagar (Chennai), son directeur (au centre) et Antoni (interprète) (M. Bruckert, août 2013).

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. À Chennai, ce mode d'approvisionnement a vu le jour dans les années 1990 mais n'a pris de l'ampleur que dans les années 2000. Aujourd'hui, dans la capitale du Tamil Nadu, la grande majorité des enseignes est indienne : Reliance Fresh, More, Big Bazar, Spencer's et Nilgiri's 1905 sont les plus en vue. Du fait de la législation, les grands opérateurs comme WalMart, Tesco et Metro restent en 2015 confinés au marché de gros. À côté de ce secteur capitaliste et structuré à l'échelle indienne, de nombreux petits supermarchés, parfois propriétés de l'État ou de coopératives, fleurissent dans les grandes villes¹⁵.

La viande n'est cependant pas présente dans l'ensemble des supermarchés : seuls certains d'entre eux ont une offre de produits carnés. Sur le plan matériel, les plus petits supermarchés n'ont pas les moyens nécessaires à la mise en place d'une chaîne du froid. Sur le plan rituel, la présence de viande (ou pire, de bœuf) dissuaderait la venue de certains clients. La proportion de membres des castes supérieures étant plus importante parmi les hauts revenus, les supermarchés ont *de facto* une part non négligeable de clients membres de ces castes végétariennes. Les enseignes doivent donc arbitrer entre l'opportunité économique de vendre de la viande et la désaffection que cette vente pourrait causer. Dans le quartier d'Anna Nagar à Chennai, les enseignes More et Reliance Fresh ne proposent aucun produit carné. Certaines, comme Nilgiri's 1905, n'offrent que du poulet. D'autres (Yessessy, Spencer's, Santosh Superstores) 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 poisson frais, il propose, à un étage entièrement dédié aux produits carnés, du poulet (entier, sans peau, en filets, etc.), du mouton (train arrière, épaule, côtes, etc.) et, trois jours par semaine, des pièces de bœuf et de veau. Les viandes sont présentées dans des bacs en inox disposés dans des vitrines réfrigérées. Le présentoir de la viande de bœuf est situé dans une vitrine dédiée, légèrement à l'écart des autres viandes. Pour toutes ces viandes, les carcasses sont achetées sur le marché en gros : elles arrivent le matin et sont découpées sur place. Ainsi, les modalités de travail, de conservation et de vente de la viande se rapprochent de celles ayant cours dans le monde de la boucherie artisanale française.

L'offre industrielle stimule la demande émise par la classe supérieure d'une viande à la fois saine, facile à préparer et toujours disponible. Les prix de ces viandes congelées sont du reste de 20 % à 50 % plus élevés que ceux pratiqués par le secteur artisanal. Cet alignement plus ou moins abouti sur les modalités de l'offre carnée communes en Occident ne signe pas pour autant une mutation radicale du rapport que les mangeurs entretiennent à la viande. Même au sein

d'univers aussi banalisés que les supermarchés, parangons apparents d'un capitalisme qui se mondialise, la persistance de multiples régulations illustre la complexité du rapport que les Indiens entretiennent avec la viande, et notamment la persistance de la logique de la pureté. Derrière, c'est l'industrie indienne de la viande dans son ensemble qui témoigne de cette complexité. À l'image du secteur agroindustriel indien dans lequel elle s'insère, cette industrie reste relativement mineure. Pourtant, son expansion, tant dans l'espace national qu'à l'étranger, ne saurait être négligée.

UNE INDUSTRIE ÉMERGENTE

L'industrie indienne de la viande prend des formes différentes selon qu'elle est destinée au marché local, 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. L'industrie de la viande de mouton est relativement marginale. Cette viande ne trouve que difficilement sa place dans les congélateurs des boutiques et des supermarchés locaux. Ses exportations, principalement à destination des pays de la péninsule arabique, ne s'élèveraient les meilleures années qu'à 6 % de la production¹⁶. Elles sont limitées par une consommation locale en hausse empêchant les excédents et par des goulots d'étranglement dans l'élevage. L'industrie du poulet est principalement tournée vers le marché local ; si elle a des velléités d'expansion internationale, le poids de ses exportations est encore faible¹⁷. Ces dernières années, les nombreux cas de grippe aviaire ont entravé cette expansion. L'industrie de la viande de buffle est tournée majoritairement vers l'exportation et représente près de 95 % de la valeur des viandes indiennes à destination du marché extérieur – j'y reviendrai.

À destination du marché local, les entreprises agroalimentaires ont principalement développé une offre de poulet. Real Good par exemple propose une large gamme réfrigérée : poulet entier ou découpé, filets, manchons, etc. Les autres marques (Venky's, Suguna, mais aussi Republic of Chicken ou Oceanaa)

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. Il peut aussi être transformé et précuit. Dans ce dernier cas, il prend alors des formes très diverses : *chicken sausage*, *chicken lollipop*, *chicken samosa*, *chicken nuggets*, etc. Sur les emballages bariolés, des slogans vantent la praticité des produits – « *A smart choice for a healthy life* », « *Chicken in minutes* » – ou leurs vertus nutritionnelles – « *Protein-rich meal for your kids* ». Le mode opératoire est indiqué : « *Heat and eat !* » ; parfois, le processus de décongélation est expliqué en détail, preuve s'il en est de la faible habitude de l'usage de tels produits. Le poulet est donc la première viande à intégrer en Inde la catégorie de la nourriture « prêt-à-manger » (*ready-to-eat*) : coupé, transformé, mélangé à d'autres ingrédients, cuit, emballé et surgelé, il est réduit par l'industrie à l'état de protéines sapides, faciles à préparer et à ingérer. Il en devient ainsi une simple substance malléable, s'adaptant à une multiplicité de préparations, se substituant à d'autres viandes dans l'élaboration de saucisses, *kebabs* et autres steaks. Cependant, cette industrialisation n'implique pas un effacement total des références locales : les recettes renvoient presque toutes à un répertoire culinaire indien, par leurs assaisonnements, par les noms donnés aux préparations (« *Biryani cut* » par exemple), mais aussi par les propositions d'accompagnement formulées (« *Goes well with chapattis* »).

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. Le mouton et le bœuf, minoritaires dans les congélateurs des grandes surfaces, sont habituellement vendus crus, sous forme de cubes ou de viande émincée. L'entreprise Chevon, spécialisée dans le mouton, 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 », etc. Les grandes entreprises avicoles usent d'un discours similaire. Suguna par exemple 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* ». 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.

L'INDE, PREMIER EXPORTATEUR MONDIAL DE VIANDE DE BŒUF ?

Si l'industrie de la viande est principalement orientée vers le marché indien, celle de viande de bœuf est partie à la conquête des marchés mondiaux. Malgré l'absence de statistiques fiables, on peut avancer qu'aujourd'hui la grande majorité de la production indienne de viande de buffle est exportée. Entre 2009 et 2014, les exportations ont crû de 50 %. Si bien qu'en exportant près de 2 millions de tonnes de viande bovine, l'Inde serait devenue en 2014 le premier exportateur mondial¹⁸, avec une part de marché de 20 %. Ce classement est cependant sujet à contestation : les chiffres avancés en octobre 2014 par le United States Department of Agriculture (USDA) continuent à classer le Brésil en tête et l'Inde seconde¹⁹. La presse, indienne comme internationale, ne s'est pas privée de mentionner l'apparente contradiction entre ce succès commercial et le statut apparemment privilégié des bovins en Inde. 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'État central interdit toute exportation – mais également toute importation – de viande de l'espèce *Bos taurus*. Les chiffres de l'APEDA, agence de promotion des exportations de l'agroindustrie, illustrent bien l'importance économique de ce secteur : 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 totale des exportations agricoles du pays²⁰.

La viande de buffle indienne est prisée sur le marché mondial pour ses qualités intrinsèques : elle est relativement maigre et les animaux ont la réputation d'être élevés de façon extensive. Mais surtout, la production de cette viande profite d'une forte dichotomie entre un important cheptel de buffles et une faible consommation locale de leur viande. Il serait néanmoins trompeur de considérer les exportations de viande de buffle comme un simple écoulement

d'excédent de bêtes : c'est au contraire la demande extérieure qui a constitué une opportunité économique incitant, dès les années 1960, à la mise en place, avec le soutien de l'État, d'une filière industrielle. Les abattoirs mécanisés appliquent les normes sanitaires internationales et emploient une main-d'œuvre bon marché. Ces avantages comparatifs rendent les prix compétitifs : 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 par exemple). La filière a également profité d'une généralisation de la production de viande halal ainsi que d'une situation géographique favorable entre l'Asie du Sud-Est et la péninsule arabique : ces deux régions, consommatrices mais peu productrices de viande de bœuf, sont aujourd'hui les principales destinations des exportations de buffle indien. Les pays voisins de l'Inde en revanche, hormis le Pakistan, ne sont que de très faibles importateurs, en raison de la présence de bétail et/ou d'un rejet de la consommation de bœuf. Mais l'Inde n'est pas présente sur tous les marchés : les États-Unis et la Corée du Sud, l'ayant placée sur la liste des pays où la fièvre aphteuse est endémique, refusent toute importation²¹. 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 bœuf depuis l'Inde.

Une dizaine d'acteurs industriels se partage ce marché. Parmi les plus importants, on peut citer Al-Kabeer Exports Pvt Ltd, le plus gros acteur indien dans le secteur de l'exportation de viande de buffle. Basée à Mumbai, son unique usine en Inde est située en Andhra Pradesh. L'entreprise dispose également d'unités de production en Grande-Bretagne, à Dubaï et aux Émirats Arabes Unis²². Ses principaux concurrents sont Allana Sons (disposant d'usines en Uttar Pradesh, en Andhra Pradesh et au Maharashtra), M.K. Overseas (basé à New Delhi) ou encore Hind Adro Ltd. (basé à New Delhi²³). 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.

C'est au sein d'une géopolitique à plusieurs dimensions que peut se comprendre l'expansion de l'industrie indienne du bœuf²⁴. Notamment, son

inscription politique nationale ne doit pas être négligée. 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 » en favorisant le développement des exportations de viande de bœuf. Celui qui allait devenir le nouveau Premier ministre indien a 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 a qualifié de « péché » de telles exportations, laissant entendre qu'il s'agissait de chair de vache²⁵. Après son arrivée au pouvoir, il n'a finalement pris aucune mesure à l'encontre d'un secteur fortement pourvoyeur de devises. 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 : valeurs économiques et valeurs morales sont fortement imbriquées.

Les métamorphoses de la viande

Pour conclure cette étude de la distribution de viande, on peut opérer une comparaison rapide du statut de la viande dans les différents secteurs, artisanal et industrialisé. Le marché apparaît en effet comme étant fortement segmenté. Notamment, ces deux secteurs 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 : la relation interpersonnelle et la confiance établie avec l'artisan donnent des gages sanitaires et gustatifs. Pour les tenants du secteur industriel au contraire, seule l'existence d'une chaîne normalisée conçue par des experts garantit l'innocuité et la qualité de la viande achetée. Pour combler le vide laissé par l'invisibilité du processus de production, l'industrie emploie des dispositifs, à la fois opératoires et sémantiques,

fonctionnant comme des « supports cognitifs²⁶ » visant à réduire l'ignorance, à construire le jugement de l'acheteur et à assurer sa confiance. 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. Par-delà les considérations techniques et logistiques, cette séparation est orientée par des représentations culturelles portant sur la définition de ce qu'est une viande consommable.

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 interdits concernant le bœuf et le porc. La modernisation des dispositifs de distribution permet donc d'interroger plus avant la notion déjà évoquée de « banalisation » de l'alimentation carnée. Les produits transformés et cuisinés apparaissent comme plus neutres sur le plan rituel qu'un morceau de chair sanguinolent sur le billot d'un boucher. Cette relative « neutralisation rituelle » est accentuée par l'emballage et la congélation qui rendent la viande moins présente, moins visible. Le tube opaque, plastifié, compact et gelé contenant des morceaux émincés de viande de buffle ne donne plus aucun indice sur l'origine animale du produit : pétrifiée, morcelée à ce point, la viande devient dès lors plus acceptable. Cette nouvelle acceptabilité résulte également d'un regard nouveau porté par les clients sur cette marchandise particulière : les principaux acheteurs de 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 d'entre eux évitent le bœuf, la proximité de ces viandes ne suscite pas toujours chez eux le même mouvement de répulsion que chez des hindous de castes supérieures disposant d'un capital culturel moins mondialisé.

Il serait pourtant erroné d'en conclure que la relative banalisation de la viande équivaudrait à une « neutralisation symbolique », à une éradication des

significations : l'abattoir est un lieu d'affrontements ; la filière est la cible d'attaques politiques et idéologiques ; l'activité de découpe et de distribution participe de la définition de ce qu'est une viande « bonne à penser²⁷ » ; le contexte du supermarché lui-même est porteur de nouveaux statuts pour la viande. Les logiques et les règles qui président aux activités d'obtention et de distribution de la viande en Inde sont donc perpétuellement ré-accommodées. Qu'elles soient artisanales ou industrialisées, qu'elles s'inscrivent à une échelle restreinte ou mondiale, ces activités s'insèrent indubitablement dans une économie morale, dans des réseaux d'approvisionnement empreints de normes éthiques et traversés de luttes politiques. Les significations, mais aussi la place et la visibilité de ces différentes viandes, sont toujours le produit de négociations entre des systèmes de valeurs hétérogènes et souvent concurrents.

1. Leroi-Gourhan, 1964a, p. 209.

2. On peut le consulter à l'adresse suivante : http://www.transparentchennai.com/wp-content/uploads/downloads/2013/03/chennai_city_municipal_corporation_act.pdf ; consulté le 7 octobre 2017.

3. Source : « 107 illegal meat shops face corporation's hatchet », *The Times of India*, 12 janvier 2015.

4. Source : « Meat smugglers take road route after train raids », *The Times of India*, 14 décembre 2012.

5. Source : <http://www.chennaicorporation.gov.in/others/Markets.htm> ; consulté le 25 septembre 2017.

6. À ce sujet, voir par exemple Mahias (2002, p. 22) et Digard (2004, p. 256).

7. Mahias, 2011, p. 14.

8. Sahlins, 1980 [1976], p. 214.

9. La viande n'est en outre jamais boucanée ; tout juste peut-elle être parfois séchée au soleil, notamment par les musulmans, si les quantités obtenues lors de la *Bakr Aïd* sont trop importantes.

10. Sur cette opposition, voir Vialles (1987, p. 80).

11. Source : communication personnelle de Zarin Ahmad (CSH, Delhi).

12. Pour Hyderabad, voir Ali (2002, p. 605-606) ; pour Delhi, voir Ahmad (2011) ; pour Mathura, voir Michelutti (2008, p. 80) ; pour Mumbai, voir Saglio-Yatzimirsky (2009, p. 796).

13. Ces hindous de castes intermédiaires ne vendent cependant jamais de bœuf.

14. Source : http://www.sugunafoods.co.in/brands/suguna_daily_freshh.asp ; consulté le 25 septembre 2017.

15. Pour plus de précisions sur le 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, 2015).
16. En 2009, 52 868 tonnes ont été exportées (source : Government of India, APEDA, *India Export of Agro Food Products*, 2012) contre 820 000 tonnes produites (source : Government of India, Animal Husbandry Department, *Basic Animal Husbandry Statistics*). En 2011, seulement 25 000 tonnes ont été exportées.
17. Suresh *et al.* (2012, p. 91) estiment en 2009-2010 la quantité exportée à 0,05 % de la production.
18. Source : « UPA's pink revolution makes India world's biggest beef exporter », *The New Indian Express*, 9 février 2014.
19. Source : USDA, *Livestock and Poultry, World Markets and Trade*, October 2014.
20. Source : « Meat of the Matter », *Outlook*, 20 octobre 2014.
21. Source : <http://www.beefcentral.com/trade/export/where-does-indias-buffalo-meat-exports-go/> ; consulté le 25 septembre 2017.
22. Source : <http://economictimes.indiatimes.com/magazines/brand-equity/the-growth-of-al-kabeer/articleshow/2424270.cms> ; consulté le 25 septembre 2017.
23. Source : Government of India, APEDA, *Approved Indian abattoirs cum Meat-Processing Plants*, 2013.
24. Sur la géopolitique de l'agriculture indienne, voir Racine (2015).
25. Source : « Modi picks on Centre for promoting meat export », *The Hindu*, 3 mai 2013.
26. À l'image de ce que L. Karpik évoque au sujet de l'économie des « singularités » (2007, p. 75).
27. Selon la fameuse expression de C. Lévi-Strauss (1962b, p. 132).

TROISIÈME PARTIE

NÉGOCIER LA PLACE

ET LES STATUTS

DE LA VIANDE

Dans un article très commenté, le sociologue Michel Callon considère que la question de la durabilité de la culture des coquilles Saint-Jacques dans la baie de Saint-Brieuc ne peut être comprise qu'en envisageant les marins-pêcheurs, les coquilles, la communauté scientifique et les consommateurs comme étant tous reliés par un système d'« associations » au sein duquel les buts divergents poursuivis par chacune de ces entités sont sans cesse « déplac[és] » et « traduit[s] » par les autres¹. Loin de chercher à adopter ici les théories d'une telle « sociologie de la traduction », on peut cependant, pour le présent cas d'étude, retenir l'idée que les différents acteurs entretenant des relations avec la viande ne peuvent être étudiés séparément. Le rapport des humains aux différentes bêtes, les choix opérés dans les méthodes d'élevage, l'organisation de l'abattage, la logique de la découpe des carcasses, les stratégies de vente de la viande, les usages des mangeurs, etc. : toutes ces pratiques prennent sens quand elles sont rapportées les unes aux autres. Autrement dit, si l'on souhaite éclairer le statut de la viande en Inde d'une façon englobante, on ne peut isoler l'étude

des réseaux d'approvisionnement de celle de la place de la viande dans les assiettes. En outre, l'analyse doit intégrer certaines dynamiques transversales, notamment l'intervention de multiples instances et de groupes d'acteurs liés de près ou de loin à la viande, mais qui échappent à la fois à la sphère de consommation et à la sphère de production.

Montrer les liens unissant toutes les dimensions et tous les acteurs des circuits de la viande, éclairer les interactions réciproques entre chaque étape : c'est ce qu'il s'agit de faire à présent. Quel est le réseau de relations qui relie, dans leur rapport à la viande, les producteurs, les distributeurs et les consommateurs, mais aussi les responsables politiques, les militants nationalistes ou les associations de défense de l'environnement ? Quels sont les grands motifs qui structurent les pratiques et les représentations relatives aux produits carnés ? Pour répondre à ces questions, on peut interroger la façon dont la place et les significations de la viande sont définies et négociées dans l'espace – cette notion d'« espace » étant entendue dans un sens strict comme dans un sens plus large, plus métaphorique. Identifier les principales logiques qui régissent les statuts de la viande en Inde doit permettre d'aboutir, en dernière analyse, à une définition de ce que cet aliment représente dans ce pays. Par-delà le cas de l'Inde, une telle approche peut offrir une meilleure compréhension des liens complexes qui relient les humains à la viande.

1. Callon, 1986, p. 202-204.

CHAPITRE 10

La viande dans l'espace public

Lors de sa distribution finale sur les marchés, dans les boucheries, dans les boutiques, dans les supermarchés ou dans les restaurants, la viande sort de l'espace enclos du lieu d'abattage et/ou de transformation pour trouver une place dans ce que l'on peut nommer l'« espace public ». Ce terme est ici entendu au sens d'un « espace accessible à tous² » : il inclut la rue, les trottoirs et, dans le cas de la ville indienne, les devantures des échoppes. On peut également y joindre, dans une acception plus large, l'espace commercial, c'est-à-dire un espace « semi-public » d'accès plus restreint.

L'étude de la localisation des abattoirs et l'évocation de la mise à distance spatiale des boucheries de bœuf nous ont déjà montré combien, dans l'espace urbain, la présence de la viande et des activités qui lui sont associées pouvait être problématique. Pour poursuivre cette analyse, je m'intéresse à présent à la façon dont l'espace public permet de mettre en lumière, comme un prisme révélateur, certaines propriétés de la viande en Inde, mais également à la façon dont les caractéristiques qui sont propres à cet espace ont, elles-mêmes, une influence sur les rapports que les individus entretiennent avec la viande. Pour initier la réflexion, on peut considérer que la viande prend place au sein d'une forme de paysage urbain, plus ou moins visible pour le citadin, le passant ou l'utilisateur de la ville. De ce constat découlent certaines questions de départ : où la viande et les

commerces qui lui sont associés se situent-ils ? Quels « paysages carnés³ » se donnent à voir au Tamil Nadu, et plus spécifiquement à Chennai ? Plus particulièrement, on peut, en mobilisant et en élargissant une notion proposée par le géographe Michel Lussault, chercher à mettre en lumière des « régimes de visibilité » et d'invisibilité de la viande, autrement dit des « dispositions spatiales⁴ » qui, en fonction des contextes, rendent cet objet visible ou invisible, l'exposent ou le soustraient au regard des individus. Pour répondre à ces questions, j'ai effectué au printemps 2013 un relevé commercial de la présence (ou de l'absence) de viande dans certains quartiers sélectionnés de Chennai : la cartographie ainsi obtenue permet d'interroger la localisation et la visibilité de la viande dans la ville.

Territoires carnés et territoires végétariens

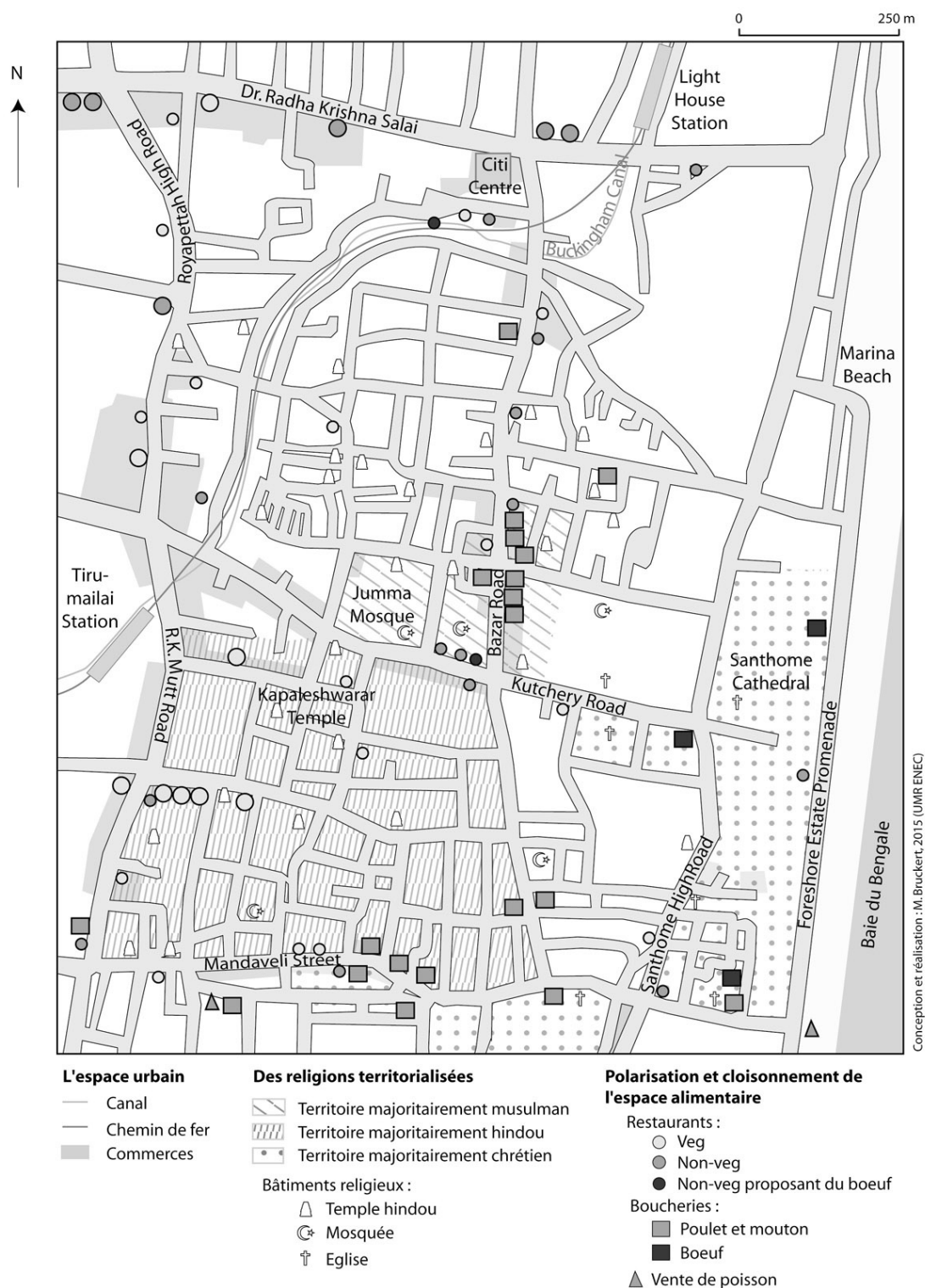
Deux quartiers déjà évoqués, Triplicane et Mylapore, abritant chacun un des deux grands temples hindous de Chennai, peuvent ici illustrer le propos. Rappelons et précisons rapidement que le premier est un quartier de classes laborieuses et moyennes, peuplé majoritairement de musulmans dans sa partie nord et d'hindous de castes supérieures dans sa partie sud. Le deuxième est un lieu de résidence d'une ancienne classe moyenne, à dominante brahmane, d'employés de bureau et de fonctionnaires, bordé au nord par un bazar musulman et au sud-est par une zone chrétienne. Dans ces deux quartiers, la géographie de la visibilité de la viande se confond presque avec la géographie religieuse du territoire : l'espace est clairement divisé entre un territoire carné et un territoire végétarien.

LES MUSULMANS ET LE « FUMET DES VIANDES⁵ » DANS L'INDE CONTEMPORAINE

Dans le territoire à majorité musulmane de Triplicane, la viande est très visible dans l'espace public. Le matin, des rickshaws chargés de carcasses de mouton ou des vélos aux guidons desquels pendent des poulets vifs liés par les pattes livrent les nombreuses boucheries et les deux principaux bazars. Les boutiques sont habituellement totalement ouvertes sur l'extérieur, la viande encore suintante suspendue sur le pas du magasin. De très nombreux restaurants sont non-végétariens. Leurs enseignes sont agrémentées de photos de poulets grillés et de currys mijotés. Certains restaurants étendent leurs activités sur le trottoir : à midi, de grandes marmites de *biriyani* sont installées en bordure de la rue ; à la nuit tombée, le trottoir s'encombre de larges *tawa*⁶ dans lesquelles du bœuf a été mis à mijoter, de barbecues à charbon sur lesquels grillent des brochettes de mouton ou des fours à *tandoor* où rôtissent des morceaux de poulets. Cette présence est aussi olfactive, le fumet des viandes se répandant dans les rues. Elle est même, à sa façon, sonore : au murmure de la chair qui mijote s'ajoute le claquement sec de la spatule en aluminium tapant sur le bord de la gamelle à *biriyani*. La viande est non seulement perceptible, mais elle est aussi exposée à dessein dans l'espace public. Lors de fêtes religieuses musulmanes, sa cuisson peut déborder de l'espace des foyers vers l'espace public. Lors de la *Bakr Aïd*, des têtes de chèvres et de moutons, témoins des sacrifices en chaîne de la matinée, sont disséminées dans les rues⁷.

Dans le nord de Triplicane, comme dans certaines ruelles du nord de Mylapore (voir la carte 8), la viande ne semble véhiculer aucune souillure rituelle. À première vue, sa présence assumée dans l'espace public traduit son statut d'aliment banalisé (voir la photographie 14). Mais cette forte visibilité dénote surtout un statut d'aliment valorisé : la viande est mise en avant, alors même qu'elle reste quantitativement marginale dans l'alimentation de la communauté musulmane. Ce serait alors pour les symboles qu'elle véhicule qu'elle serait ostensiblement exposée à la vue. Ainsi, on peut avancer que la viande sert d'instrument de « sémiotisation de l'espace⁸ ». Tournée vers la communauté, sa mise en scène permet l'inscription dans l'espace d'une identité alimentaire musulmane. 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 apparaît comme une synecdoque de l'alimentation musulmane, et derrière, de l'islam dans son ensemble. Elle fonctionne comme un emblème spatial : célébrée, brandie, elle signe 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.



Carte 8. Géographie carnée du quartier de Mylapore (Chennai).



Photographie 14. Visibilité de la viande dans l'espace public à Triplicane (Chennai) (M. Bruckert, août 2013).

LE « BARATTAGE DU LAIT » DES BRAHMANES

À Triplicane comme à Mylapore, le statut de la viande dans l'espace public s'inverse totalement dans les territoires majoritairement hindous, à quelques encablures de ces territoires musulmans. On constate en effet l'absence quasi-totale de boucheries et de restaurants non-végétariens dans l'intégralité du territoire centré sur les deux grands temples que sont Parthasarathi pour le premier quartier et Kapaleshwarar pour le second. L'espace délimité par les rues jouxtant les deux grands temples est nommé *agraharam* (tm. *akkirahāram*). Ce terme désigne originellement l'aire de résidence de la communauté des Brahmanes. Au sens large, il peut renvoyer à l'intégralité du territoire centré sur le temple.

Dans l'*agraharam* de Mylapore, on mentionne couramment un taux de 60 à 70 % de Brahmanes de caste Aiyar (shivaïte). Y résident également des

membres de castes marchandes (Naidu, Chettiyar, Nadar ou Mudaliyar), ainsi qu'un faible nombre de jaïns, de chrétiens et de musulmans. De fait, cet *agraharam* apparaît comme étant totalement végétarien – du moins dans sa composante publique (voir la carte 8). L'existence d'un tel territoire est attestée par les habitants et les commerçants : « c'est un endroit totalement végétarien ! » disent-ils en chœur. Les raisons expliquant l'absence totale de viande dans l'espace public peuvent être d'ordre commercial : les habitants étant majoritairement végétariens et les visiteurs se rendant au temple de Kapaleshwarar s'abstenant de viande par souci de pureté, le marché des produits carnés est absent. Mais, derrière cette forme de rationalité économique, le végétarisme spatialisé peut se comprendre comme une modalité de contrôle du territoire par les castes supérieures. Ce contrôle déborde l'espace public pour s'immiscer dans l'espace domestique. Souvent, les annonces de location pour le quartier de Mylapore posent l'appartenance à une caste de Brahmanes (« *brahmin only* ») ou, à défaut, l'observance d'un régime strictement végétarien (« *veg only* »), comme condition d'éligibilité des futurs locataires. On peut considérer que ce critère permet aux Brahmanes, propriétaires des logements, de ne pas voir leur bien souillé par la présence et la cuisson de viande. Mais il sert aussi à créer de l'exclusivisme spatial : en autorisant uniquement les végétariens à louer, on s'assure que les locataires seront de caste supérieure et satisferont ainsi à tous les impératifs, notamment alimentaires, de la communauté environnante. Les potentiels dérangements liés à l'odeur de cuisson de la viande sont régulièrement évoqués : le fumet carné agit ici comme une sorte d'essence volatile de la viande, pouvant, comme un mauvais génie, s'échapper à tout instant et contaminer le voisinage – l'odeur entre dans le corps sans qu'aucun mécanisme de protection puisse s'en défendre. Cette volatilité olfactive ajoute une nouvelle dimension spatiale à la viande, lui conférant des propriétés mobiles, une quasi-ubiquité qui redouble l'impératif d'éloignement et de confinement.

À Delhi, il est officiellement interdit d'ouvrir une boucherie à moins de cent mètres d'un temple hindou⁹. De nombreuses personnes interrogées dans les *agraharams* affirment que c'est également le cas à Chennai. Mais on ne trouve

nulle trace d'une telle disposition dans les règlements de la municipalité. D'autres personnes affirment que les Brahmanes s'opposeraient avec virulence à toute ouverture de boucherie au sein de leur territoire. Le gérant d'une boucherie située à l'extrémité sud du quartier de Mylapore me l'a dit clairement : « Les Brahmanes ne nous laisseraient jamais ouvrir une boucherie dans leur zone ». Un avis partagé par cet hindou de caste inférieure rencontré devant le grand temple de Mylapore : « Si la municipalité accordait une licence à un boucher pour s'installer ici, c'est sûr qu'une association de la communauté des Brahmanes serait prête à se battre contre ! » De même, dans le sud de Mumbai, ville souvent considérée comme cosmopolite, les nombreux jaïns et hindous gujaratis de castes supérieures de Malabar Hill ont usé de leur influence pour transformer ce quartier aisé en enclave végétarienne¹⁰.

À Chennai comme à Mumbai, l'interdiction, même implicite, de la présence de viande transforme ces zones en territoires 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 pureté de ceux qui y habitent. Pureté sociale et pureté spatiale sont en fait chacune à la fois la cause et la conséquence de l'autre. En d'autres termes, l'absence de 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. Plus qu'un exclusivisme alimentaire, c'est un processus de ségrégation sociale et spatiale qui est activé par le discours et les pratiques relatifs à la viande. Le contrôle qu'exercent les Brahmanes est d'ailleurs tel que les règles sont intériorisées, appliquées et rarement questionnées par les autres acteurs sociaux pratiquant ces espaces. Une telle attitude peut être comprise comme une expression de tolérance pour la diversité religieuse. Mais on peut surtout y lire une marque de déférence à l'égard d'un groupe social minoritaire qui conserve son prestige, voire de la soumission à une hégémonie culturelle. La projection du végétarisme sur l'espace public est utilisée pour exercer le pouvoir, isoler et contrôler la différence sociale.

De nombreuses personnes font cependant état de changements ces deux dernières décennies. Suite à une hausse des loyers et à des migrations internationales, la proportion de Brahmanes a nettement diminué dans ces

territoires. Surtout, les conceptions rituelles, de même que la « pénibilité¹¹ » éprouvée par les Brahmanes en présence de viande, semblent également s'assouplir. Un hindou de famille non-végétarienne ayant grandi près du temple de Kapaleshwara (à Mylapore) m'a raconté que, dans les années 1990, « les voisins se plaignaient quand nous cuisinions de la viande ». Avant de préciser que « maintenant beaucoup d'entre eux sont encore végétariens, mais ils ne se plaignent plus ». Cette nouvelle tolérance relative pour l'alimentation carnée des voisins semble aller de pair avec l'évolution, déjà relevée, du régime de certains hindous de castes supérieures. Les bouchers installés aux marges des *agraharams* aiment d'ailleurs raconter que, depuis quelques années, des Brahmanes ou les domestiques qu'ils emploient viennent discrètement leur acheter de la viande.

Nonobstant les évolutions, ce changement ne se traduit pas encore dans l'espace. Les frontières entre territoire carné et territoire végétarien sont aisément localisables par les résidents et les usagers de ces quartiers. À Mylapore, les bouchers chrétiens de Mandaveli Street expriment clairement le sentiment d'être situés sur une ligne de partage entre un territoire brahmane (végétarien) et un territoire chrétien (carné) : leurs boutiques sont des bornes objectivant cette frontière. À Triplicane, à l'est de l'*agraharam*, ce sont les grands paniers remplis de poissons des communautés de pêcheurs (chrétiens et hindous) qui marquent le passage d'un territoire végétarien à un territoire carné.

Au sein de chacun de ces territoires, les habitudes alimentaires spécifiques des groupes correspondent peu ou prou à des régimes de visibilité et d'invisibilité spécifiques de la viande. La variabilité des statuts des viandes s'inscrit dans l'espace, dessinant un paysage carné différentiel, tandis que l'espace urbain est mobilisé pour donner à voir et revendiquer un régime alimentaire et, de la sorte, marquer une distance, idéologique et géographique, entre soi et l'autre. La carnivorie et le végétarisme participent ainsi d'un processus de territorialisation : les produits carnés, qu'ils soient valorisés ou rejetés, occupent une place importante dans « l'agencement de ressources matérielles et symboliques » par lequel un collectif social s'approprie un espace – une dynamique qui, pour le géographe Bertrand Debarbieux, participe de la

constitution d'un territoire¹². Des territoires spécifiques sont ainsi « carnivorisés » ou « végétarisés », alors qu'en retour, le végétarisme et la carnivorie sont territorialisés.

À l'échelle de la rue : hiérarchie et invisibilité

UNE RELÉGATION DIFFÉRENCIÉE DES BOUCHERIES

L'espace des territoires carnivorisés n'est pas homogène ou « isotrope ». Si l'on concentre l'étude sur la distribution spatiale des commerces à l'échelle de quelques rues, on constate que les boucheries sont regroupées en priorité dans les rues commerçantes de type « bazar », mais également dans les petites ruelles secondaires ou dans les zones périphériques, souvent d'habitat précaire. À Triplicane et Mylapore, comme dans d'autres quartiers de la ville, on ne trouve que rarement des boucheries le long des grands axes de circulation ou sur les artères principales, habituellement réservées à des activités plus prestigieuses (vente d'appareils électroniques, bureaux d'entreprises, etc.). Certes, cette règle ne s'applique pas uniformément à Chennai : dans le sud de la ville (par exemple dans le quartier de Tiruvanmiyur), de nombreux bouchers jouxtent les grands axes. Mais cet exclusivisme, s'il est relatif, ne reste pas moins éloquent. On peut lui avancer plusieurs explications. Certaines sont d'ordre pratique. La localisation des boucheries répond en partie à une logique de bazar, de centralité : les commerces fréquentés régulièrement sont regroupés dans des rues secondaires, radiales, tandis que ceux visités moins fréquemment sont situés sur les grands axes. Mais surtout, les facteurs de localisation sont d'ordre social et rituel. Au sein des quartiers où la demande est forte, alors même que la viande est parfois exposée à la lisière de la rue, les boucheries sont situées dans des endroits peu visibles : on passe rarement devant elles par hasard. Cette relégation spatiale, flagrante même dans les territoires musulmans, a déjà été constatée par

Jacques Dupuis au Tamil Nadu il y a plus d'un demi-siècle¹³. Si la majorité des commerçants et des habitants de la partie nord de Triplicane sont des musulmans, de nombreux hindous, notamment ceux des castes supérieures habitant l'*agraharam*, fréquentent aussi ce territoire : la présence de viande dans une rue passante impliquerait pour eux des stratégies d'évitement spatial.

La relégation spatiale des boucheries est redoublée d'une hiérarchie, déjà abordée, entre, d'une part, les vendeurs de poulet et de mouton et, de l'autre, les vendeurs de bœuf. À Triplicane, les deux boucheries de bœuf du territoire musulman sont situées dans de petites ruelles à l'arrière des deux principaux bazars. À Mylapore, on les retrouve dans le quartier chrétien en bordure de mer, notamment au cœur d'un bidonville de pêcheurs. Une telle dissimulation prévaut aussi dans de nombreux autres quartiers de Chennai. Encore plus que les autres commerces de viande, les boucheries de bœuf sont reléguées et dissimulées dans des arrière-rues et des impasses peu fréquentées ou dans des quartiers marginaux et souvent très pauvres. La plupart d'entre elles ne disposent pas d'écriteau et, à Chennai, aucune n'expose de viande à la vue du passant : il faut pénétrer dans l'obscurité de l'échoppe pour apercevoir, pendue au fond, la carcasse. Cette hiérarchie vaut aussi pour les restaurants. Si dans le territoire musulman de Triplicane, 10 à 15 % d'entre eux proposent des plats incluant du bœuf (l'affichage extérieur « *beef* » ne semble pas poser trop de problèmes), à Mylapore cette offre est très rare. Parmi les deux seuls établissements – des petites cantines – en proposant, le premier est situé dans une ruelle à proximité d'un bidonville et le deuxième, plus central (sur Kutchery Road), n'affiche cette offre que très discrètement, au fond de la salle. L'ordre de la pureté ne s'efface jamais totalement : même dans les territoires carnés, au sein desquels la viande est mobilisée comme un signe identitaire, les lieux de vente, porteurs d'une inexorable souillure, obéissent à des régimes de localisation très contraints¹⁴.

Il apparaît alors que le grand temple et la boucherie se présentent dans une relation de symétrie inverse¹⁵ : le premier, attractif, est rendu visible, tandis que la seconde, répulsive pour beaucoup d'Indiens, est rendue invisible. Ces deux pôles 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 par l'association d'activités sociales correspondantes. Alors que les communautés de Brahmanes ne peuvent pas vivre à proximité des boucheries où musulmans et membres des castes inférieures débitent la viande, les communautés de Dalits ne sont pas admises à proximité des grands temples brahmaniques où les prêtres arrosent de lait les statues des divinités. Ces deux types de lieux sont eux-mêmes hiérarchisés en leur sein : les temples des grandes divinités brahmaniques sont plus purs que ceux des déesses carnivores ; les boucheries de poulet sont moins impures que celles 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 boucherie de poulet. D'une certaine façon, dans une analyse structurale de l'espace rituel, la boucherie apparaît comme un « temple à l'envers ».

LA VIANDE, PROTÉGÉE DU REGARD ET DU MAUVAIS ŒIL

Les contraintes pesant sur le régime de visibilité de la viande pèsent également sur ses circulations dans l'espace public. Une fois achetée, la chair fraîche est inévitablement emballée dans un sac plastique noir. Pourquoi ? Les bouchers sont peu diserts à ce sujet. Quand j'ai cherché des explications, on m'a d'abord dit que ces emballages étaient plus solides que les autres. Devant mon scepticisme et suite à mon insistance, on m'a ensuite expliqué que cela servait à protéger du mauvais œil (tm. *kaṇṇūru*, *kaṇ tiruṣṭi* ou *tiruṣṭi*) qui pourrait être lancé sur l'acheteur. Les explications relatives au mauvais œil sont souvent un peu confuses. Ainsi, Kumar, boucher (de mouton et de volaille) de Pondichéry argumente : « 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. Des gens vont te lancer le mauvais œil [...]. 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 mobilise ici plusieurs arguments. On relève surtout l'idée qu'il faudrait masquer la viande parce qu'une grande quantité transportée serait un

signe de richesse. Le risque d'attirer le mauvais œil par l'acquisition de marchandises est une conception assez répandue dans la société tamoule : l'anthropologue Melanie Dean écrit précisément 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 craints¹⁶ ». Les biens en question, des objets de richesse matérielle (tm. *vacati*), nécessitent d'être protégés par des « prophylactiques » prenant souvent la forme d'amulettes, d'effigies (tm. *tiruṣṭi mukam*) ou de peintures. On constate effectivement que de telles peintures sont présentes dans certaines boucheries. Mais il semble difficile d'affirmer que la viande a besoin d'être protégée parce qu'elle serait un bien convoité. De nombreux indices, comme la relégation spatiale des boucheries, le sentiment d'infériorité exprimé par de nombreux bouchers ou leur refus de voir leur boutique photographiée, tendent à réfuter ce propos. Alors que les véritables objets de prestige sont ostensiblement exposés, la viande, de bas statut rituel, est dissimulée. Y aurait-il une confusion, volontairement ou involontairement entretenue, entre le mauvais œil et les esprits malfaisants (tm. *pēy*¹⁷) ? Au sujet du Tamil Nadu rural des années 1950, Louis Dumont évoque la nécessité de protéger des mauvais esprits les produits carnés crus transportés sur des longues distances¹⁸. Masquer la viande achetée peut aussi révéler une volonté d'éviter tout conflit avec les végétariens : à la fin du XIX^e siècle, des affrontements entre musulmans et hindous ont entraîné la nécessité d'établir des trajets spéciaux pour les pièces de viande¹⁹. Dans le monde indien, la vision, loin d'être un acte passif, est considérée comme ayant des effets puissants sur l'observateur. Presque autant que l'ingestion de viande, la simple vue d'un morceau de chair peut être, pour les membres des castes supérieures, une cause de souillure. Existence matérielle, visibilité et odeur sont trois réalités phénoménologiques de la viande qui, associées, contraignent fortement sa présence dans l'espace public. Tout comme la relégation spatiale des boucheries, l'usage de sacs plastiques noirs est donc un dispositif permettant de rendre la viande invisible.

Multitude d'espaces, multitude de régimes de visibilité

LA CONQUÊTE D'UNE NOUVELLE PLACE POUR LA VIANDE DANS L'ESPACE PUBLIC ?

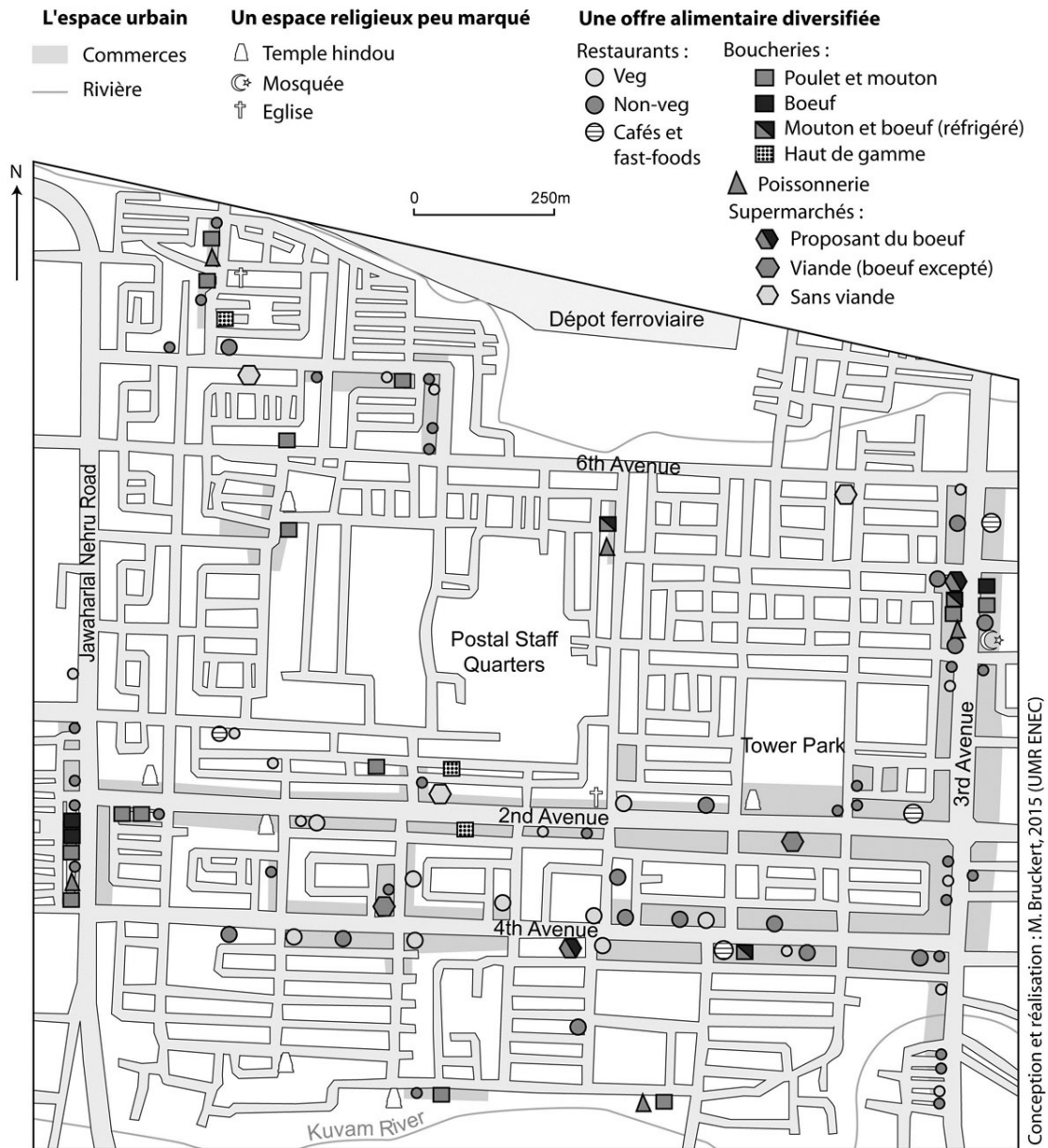
Les significations que la viande peut prendre dans l'espace public à Chennai ne se réduisent pas à une dichotomie entre territoires musulmans (ou chrétiens) et territoires brahmanes. À bien y regarder, la morphologie spatiale et sociale des quartiers de Triplicane et de Mylapore ne se distingue pas radicalement de celle d'un bourg rural du Tamil Nadu, où l'espace est segmenté selon des lignes communautaires. Cette constatation permet en premier lieu d'affirmer que la ville n'est pas toujours un vecteur de sécularisation des modes de vie et d'habitat. Mais il importe aussi de porter l'attention sur des quartiers plus emblématiques d'une certaine « urbanité », notamment ceux où habitent les nouvelles classes moyennes et supérieures. Dans ces quartiers, les valeurs rituelles associées à la viande – sa valorisation par la communauté musulmane comme sa proscription par la communauté brahmane – sont bien moins prégnantes dans l'espace public. Tel est le cas à Anna Nagar, quartier commercial et résidentiel créé dans les années 1970 dans l'ouest de Chennai, où l'espace n'est à l'évidence pas divisé entre des territoires carnés et des territoires végétariens : la répartition des boucheries et des restaurants non végétariens ne semble obéir à aucune règle spatiale aisément identifiable.

Le paysage carné de ce quartier témoigne-t-il pour autant d'une sécularisation du rapport de la viande à l'espace ? Tout d'abord, le nombre élevé (voir la carte 9) de restaurants végétariens et de supermarchés ne proposant pas de viande (la moitié) dénote la présence non négligeable d'une communauté brahmane et la persistance du paradigme alimentaire végétarien. Ensuite, une lecture plus précise de la carte révèle que les localisations des lieux de vente de la viande ne sont pas aléatoires. Les boucheries, notamment artisanales, sont concentrées dans certaines rues, en particulier sur les marges du quartier. Au

sud, elles sont établies dans un bidonville ; au sud-ouest, elles sont situées à proximité d'un ensemble résidentiel peuplé par un prolétariat urbain, principalement Dalit et en partie christianisé ; au nord, elles marquent la transition avec une zone habitée par une classe moins aisée ; au nord-est, elles sont en contact avec un espace peuplé majoritairement de musulmans. Les boucheries artisanales de bœuf se retrouvent non pas dans des petites ruelles secondaires, mais en périphérie du quartier, sur ses marges habitées par des Dalits et des musulmans. Les boucheries haut de gamme et les supermarchés, eux, sont surtout présents au cœur d'Anna Nagar, notamment le long des grands axes commerciaux. La localisation des restaurants, quant à elle, 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, contrairement aux grands restaurants, les petits ne s'installent pas sur les grands axes, ce n'est pas parce qu'ils servent de la viande, mais plutôt par impossibilité financière. Ceci étant, on peut avancer que, pour les grands restaurants non-végétariens, c'est l'invisibilité dans l'espace public de la viande servie, de même que le prestige social véhiculé, qui autorise leur présence dans les lieux les plus exposés au regard. Ces restaurants n'échappent d'ailleurs pas à un certain contrôle rituel : pour ne pas dissuader la venue de certains clients, aucun ne propose de bœuf sur sa carte. La localisation des boutiques haut de gamme sur les grands axes de l'aire résidentielle répond, elle aussi, à un certain régime de visibilité propre à la viande : quand la chair est vendue en enceinte close, congelée et emballée – c'est-à-dire dissimulée –, boucheries et supermarchés peuvent coudoyer un magasin Adidas ou Sony. Mais, même dans ces lieux destinés à une clientèle cosmopolite, le bœuf est parfois vendu dans un réfrigérateur séparé. Les boucheries artisanales, quant à elles, suspendant leurs carcasses sanguinolentes à la vue des passants, sont en général reléguées dans des espaces moins fréquentés. Pour gagner en respectabilité et s'adapter à l'ethos du quartier, certaines d'entre elles renouvellent leur configuration spatiale interne : l'espace de vente est aseptisé et la viande est moins visible – la

boutique est parfois entièrement close par des portes vitrées, la marchandise étant disposée en retrait ou dans un réfrigérateur.



Carte 9. Géographie carnée du quartier d'Anna Nagar (Chennai).

Mais, en dépit de ce contrôle persistant sur la place et la visibilité de la viande, la localisation des commerces carnés à Anna Nagar n'en répond pas moins à une logique de centralité : à la concentration spatiale des boucheries artisanales répond, dans d'autres rues, une concentration des bijoutiers ou des magasins d'équipements ménagers. Ce quartier présente donc une certaine forme, non totalement aboutie, de sécularisation du rapport à la viande dans l'espace public. Cette logique apparaît encore plus nettement dans les quartiers les plus aisés de Chennai, comme certaines sections de Besant Nagar ou de Nungambakkam, où des restaurants haut de gamme proposent du bœuf à une clientèle issue de l'élite. Cette offre illustre bien la situation exclusive de la consommation de cette viande, aux deux extrémités de l'échelle sociale : soit tout en haut, au sein de la classe supérieure cosmopolite, soit tout en bas, au sein des classes pauvres et des communautés de Dalits.

LA VARIABILITÉ SPATIALE DE LA VISIBILITÉ DE LA VIANDE

Entre l'*agraharam* des Brahmanes et les espaces cosmopolites, la localisation et la visibilité des commerces de viande à Chennai et, plus largement, au Tamil Nadu, sont caractérisées par une multitude de configurations. Tout d'abord, on peut noter que la présence d'un grand temple hindou n'est pas une condition nécessaire et suffisante à la constitution et au maintien d'un territoire végétarien. Dans le quartier de Vadapalani, un petit fast-food local sert du poulet à une dizaine de mètres du temple dédié à Murugan, lequel n'est pas ceint d'un *agraharam*. Pourtant, les autres établissements situés à proximité de ce lieu sacré sont végétariens, leur clientèle principale étant constituée de dévots s'abstenant de viande lors de leur visite à la divinité. Même en l'absence d'*agraharam*, les grands temples de divinités dites « supérieures » fonctionnent comme un répulsif pour la viande, pour des raisons commerciales elles-mêmes induites par des conceptions rituelles. Un autre quartier de Chennai en partie végétarien est celui de T. Nagar : le long d'un axe nord-sud s'alignent de grands restaurants végétariens de gamme supérieure. Ce territoire est le lieu

de résidence d'une importante communauté de Brahmanes, anciens cadres de l'administration coloniale, mais est également un pôle commercial majeur : les soirs et les week-ends, la classe moyenne se précipite dans les *superstores* du quartier, à la quête de matériel de cuisine, d'habits, de tissus, etc. Une telle sortie est avant tout familiale et s'accompagne très souvent d'un repas végétarien, dégusté dans un des restaurants appartenant à des enseignes réputées (Saravana Bhavan, Murugan Idly Shop, etc.). Pureté rituelle des castes supérieures et décence morale de la classe moyenne se combinent ici pour favoriser la végétarisation du territoire.

D'autres paysages carnés se donnent à voir. Dans certains taudis (*slums*) de Chennai, des boucheries bovines sont installées sous des abris de fortune, alors que les vendeurs de poulet ou de mouton sont plus rares : la viande de bœuf est la plus abordable pour cette population, de surcroît majoritairement composée de Dalits. Parfois, des marchands au porte-à-porte vendent des petits poissons bon marché. Dans les quartiers plus populaires et anciens, habités par la classe laborieuse (comme Vepery ou George Town à Chennai), 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, là encore, situées dans des venelles étroites. Les restaurants, de gamme relativement basse, proposent surtout des plats végétariens, moins onéreux. Une logique économique peut donc également présider à une marginalisation de la viande dans l'espace public. Une situation similaire prévaut dans les gros bourgs et dans certaines villes du Tamil Nadu (comme par exemple Chinnamanur ou Hosur) : boucheries de mouton et de poulet sont regroupées selon une logique de bazar, alors que les boucheries de bœuf sont dissimulées, localisées dans les zones périphériques habitées par les communautés musulmanes ou Dalits. Cette configuration diffère cependant de celle prévalant dans les quartiers résidentiels relativement périphériques de Chennai, à l'expansion plus récente (comme par exemple Velacherry ou Perambur). Dans ces quartiers, habités principalement par la nouvelle classe moyenne, la localisation des lieux de vente de viande répond à un zonage fonctionnel de l'espace : boucheries, restaurants non végétariens et

fast-foods internationaux 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 encore le préciser, celle de bœuf – ne semble que faiblement régulée par des conceptions rituelles. Un dernier cas particulier peut être évoqué : dans les principales aires de concentration de la communauté anglo-indienne de Chennai (comme Aynavaram), l'offre de viande est plus diversifiée qu'ailleurs²⁰. Les nombreuses boucheries proposent, entre autres, de la dinde, du veau, du porc surgelé, des sardines et du thon en boîte, mais aussi du *corned beef* (fabriqué dans l'État de Goa).

On peut aussi rapidement mentionner les paysages carnés des zones rurales du Tamil Nadu. Dans le village de Kamachipuram, 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 occasionnellement du mouton sont disséminés au cœur du bourg alors que le bœuf et le porc ne sont vendus que de façon ambulante. Dans les hameaux environnants, on ne trouve aucune boucherie.

Ce panorama ne serait complet sans la prise en compte de la localisation et de la visibilité du poisson : au Tamil Nadu, cet aliment se retrouve à la vente soit, de façon informelle, dans des zones habitées par des communautés de pêcheurs, soit dans les marchés municipaux, soit dans des boutiques haut de gamme dédiées. Son impureté relative, de même que l'odeur qu'il dégage quand il n'est pas réfrigéré, contribue à imposer des contraintes à sa présence dans l'espace public.

Les facteurs de localisation des lieux de vente des produits carnés rappellent ceux relatifs aux lieux d'abattage. Principalement, la géographie de la viande dans l'espace public est la conséquence d'un jeu entre la proximité – se situer près des chalands – et l'éloignement – être dissimulé autant que possible aux yeux, voire aux narines de ceux dont le système de valeurs réprouve la viande. Le régime de visibilité de cet aliment est tributaire de logiques économiques et sociales, mais également incontestablement de pureté – cette régulation d'ordre rituel étant amplifiée dans le cas de la viande de bœuf. La marginalisation

spatiale de la viande fait de la sorte écho à ses multiples marginalisations structurelles déjà analysées. En contexte indien, l'espace public est comme un révélateur de la distinction rituelle entre les différentes viandes : la mise à distance spatiale suggère une mise à distance sociale. Mais, en retour, il est également un opérateur mobilisé par les acteurs sociaux afin de transcrire matériellement une normativité rituelle : la distance sociale est activée par l'éloignement de cette marchandise conflictuelle. Il est cependant important de noter que cette géographie de la viande à de multiples échelles témoigne aussi d'une fragmentation croissante des significations qui sont attribuées à cet objet, ainsi que des usages qui s'y rapportent. Les configurations de la spatialité et de la visibilité des viandes sont elles-mêmes fortement situationnelles : à chaque contexte social et spatial correspond un régime de visibilité différent ou, dit plus simplement, à chaque espace correspond un rapport spatial particulier entre les individus et la viande.

DES STATUTS NÉGOCIÉS EN FONCTION DES CONTEXTES ET DES ESPACES

La variabilité contextuelle du statut de la viande se manifeste à l'échelle de la ville, entre les territoires, mais également dans les pratiques individuelles des mangeurs. Les différences de significations, déjà étudiées, que la viande revêt, selon que le repas se déroule dans la sphère domestique ou dans un espace extérieur, peuvent à présent être convoquées à nouveau afin d'éclairer d'une façon plus large la place que les produits carnés occupent dans l'espace public. En effet, le jeu entre invisibilité et ostentation pratiqué au restaurant par les mangeurs de viande ne prend tout son sens qu'une fois 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 s'entrecoupent. À l'échelle du paysage urbain, ce rapport varie en fonction des sections de l'espace public et des systèmes normatifs dominants que les acteurs y projettent ; à l'échelle des mangeurs individuels, mais aussi des

clients des boucheries, il s'inscrit dans la multiplicité des registres convoqués en fonction des lieux et des situations. À la première échelle correspondent le végétarisme et la carnivorie « territorialisés », inscrits dans des espaces appropriés ; à la deuxième échelle correspondent le végétarisme et la carnivorie « spatialisés », inscrits dans des espaces vécus, centrés sur l'expérience des individus. Dans le cas des pèlerinages, ces deux échelles se rencontrent : le végétarisme est alors « circulatoire ». D'où une extrême fragmentation des pratiques : en Inde, la relation à la viande dépend de l'intersection entre, d'une part, le positionnement dans un espace extérieur « objectivé » et, de l'autre, la situation dans une trajectoire personnelle « subjectivée ».

L'étude 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 peut tout d'abord être lu comme un processus dialectique de « négociation des configurations idéologiques²¹ » : la présence de la viande dans l'espace public et les pratiques qui s'y rapportent sont régulées par des conceptions (rituelles, morales, sociales, économiques, diététiques, etc.) 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, 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 les mangeurs sur cette échelle de la visibilité dépend elle aussi du contexte : très concrètement, la salle éclairée aux néons du « restaurant familial » expose plus au regard que la gargote obscure et la terrasse du restaurant de luxe. L'espace domestique permet, lui aussi, un certain jeu entre visibilité et invisibilité – de façon certes plus limitée : reclus, on peut discrètement y déguster les viandes décriées par la morale environnante. Si le restaurant rend visible par rapport à la société mais invisible

par rapport au groupe (familial, de caste ou religieux), le foyer rend visible par rapport au groupe mais invisible par rapport à la société (voir la figure 2).

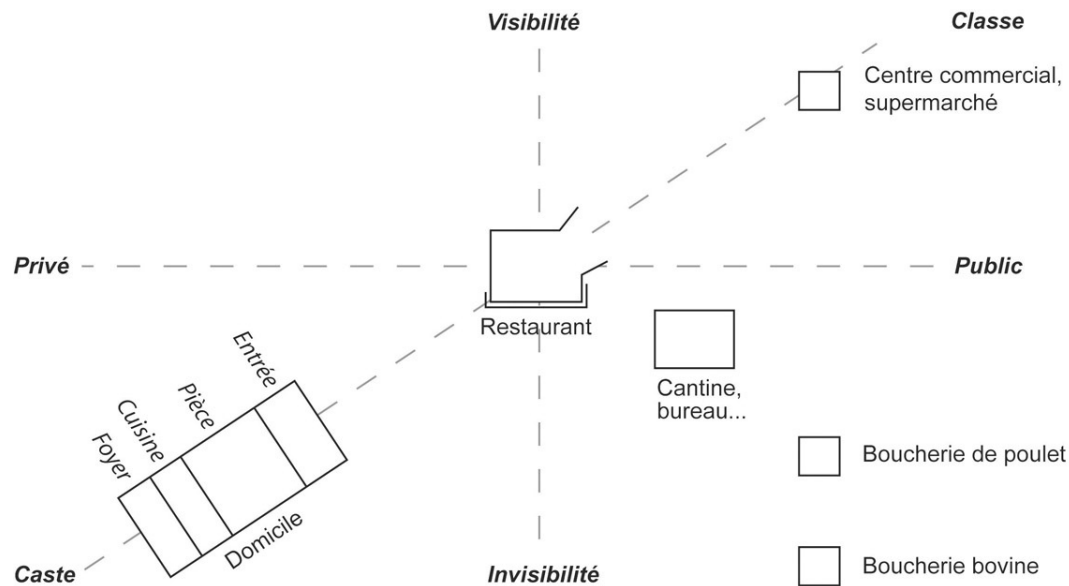


Figure 2. Les micro-espaces de la viande en Inde.

L'espace public accorde la possibilité tout à la fois de donner à voir et de maintenir à distance. Plus généralement, le contexte urbain, permettant une segmentation des stratégies individuelles et sociales, contribue à produire de nouvelles différences. Loin de totalement banaliser la marchandise « viande », l'urbanité et la modernité contribuent à en recomposer et à en démultiplier les significations. La forte visibilité des produits carnés, récemment acquise dans l'espace public indien, ne conduit pas à une banalisation totale et mécanique de leurs diverses significations. Tout au contraire, elle démultiplie les lieux et les possibilités de négociation et de contestation de leurs statuts²². La ville n'est donc pas le lieu d'un arasement des cultures. Elle offre plutôt de nouvelles opportunités de tensions « gastro-politiques », pour reprendre l'expression d'Arjun Appadurai²³. Nous pouvons alors élargir l'acception du terme « espace public » en y ajoutant son sens métaphorique, à savoir la « sphère du débat

public²⁴ ». C'est alors la place de la viande dans un véritable « espace politique » indien qu'il s'agit d'étudier, en incluant dans l'analyse les rapports de force et les enjeux de pouvoir qui, par des discours et des actions, se nouent autour de la question du statut de cet aliment.

2. Lévy, 2003, p. 336.

3. Ces « paysages carnés » sont l'équivalent de ce qui peut être nommé « meatscapes » en anglais (Ahmad, 2014).

4. Lussault, 2007, p. 217.

5. En référence à Zimmermann (1982).

6. Sorte de grande poêle légèrement incurvée.

7. Communication personnelle de Pierre-Yves Trouillet (CEIAS, CNRS).

8. Raffestin, 1986, p. 180.

9. Ahmad, 2014, p. 26.

10. Source : <http://www.latimes.com/world/asia/la-fg-india-vegetarianism-20141124-story.html> ; consulté le 25 septembre 2017.

11. Pour reprendre un terme employé par N. Elias, visant à désigner les sensations de « déplaisir » ou de « dégoût » inculquées dans des circonstances sociales « ritualisées et institutionnalisées » (1973 [1969], p. 271).

12. Debarbieux, 2003, p. 911.

13. Dupuis, 1960, p. 35.

14. Une ségrégation bouchère entre des viandes « honorables » et des viandes « basses » a également lieu en France à l'Époque moderne (Ferrières, 2007, p. 222), mais il s'agit là plus d'une logique de segmentation sociale entre des classes de clients que d'une différenciation rituelle entre des viandes plus ou moins impures.

15. Cette idée m'a été suggérée par Pierre-Yves Trouillet (CEIAS, CNRS).

16. Dean, 2013, p. 196 (traduction personnelle).

17. Ces esprits sont justement très souvent carnivores (Reiniche, 1979, p. 147-148).

18. Dumont, 1957, p. 72.

19. Assayag, 2001, p. 101.

20. L. Caplan a bien mis en lumière le rôle essentiel de la viande, et plus particulièrement du bœuf, dans l'identité culinaire construite par ce groupe au Tamil Nadu (2001, p. 204).

21. Quien, 2007, p. 186.

22. C'est également l'idée développée par P. Robbins (1999, p. 419) dans son étude de la viande au Rajasthan à la fin des années 1990.

23. Appadurai, 1981.

24. Lévy, 2003, p. 339.

CHAPITRE 11

La viande dans l'espace politique

Dans son étude sur la place du sucre dans l'histoire moderne, Sidney Mintz propose de nommer « significations externes » (*outside meanings*) de ce produit les significations qui sont façonnées par des « 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 individus¹ ». Sans toutefois reprendre le terme proposé par l'anthropologue états-unien, ni l'intégralité des types d'acteurs qu'il mentionne, c'est néanmoins ce champ-là, que l'on peut simplement qualifier de « politique », que je souhaite investir à présent. Ce terme « politique » doit ici être entendu dans un sens large, comme l'expression « relationnelle » d'un pouvoir². Loin de restreindre l'analyse à la simple action de l'État, il importe d'intégrer également les individus, institutions et organisations qui ont un pouvoir sur la scène publique et qui, de ce fait, 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. Pour ce faire, commençons par les adversaires politiques de cet aliment, au premier rang desquels figure le nationalisme hindou, déjà évoqué.

Un combat idéologique contre la viande

LE NATIONALISME HINDOU, PREMIER ADVERSAIRE DE LA VIANDE

Cette mouvance, émergeant dans un contexte d'opposition aux colons britanniques et aux musulmans, se constitue véritablement dans les années 1920. Sa doctrine idéologique est codifiée en 1923 dans un ouvrage intitulé *Hindutva – Who is a Hindu*. Son auteur, Savarkar, y affirme que « la nation indienne s'incarne dans la culture hindoue » héritée de l'Inde védique et que, de ce fait, « les minorités doivent refouler leurs particularismes dans la sphère privée (voire y renoncer³) ». Si la sphère nationaliste hindoue a su étendre ses bases aux castes intermédiaires puis aux castes inférieures, elle n'en reste pas moins fortement imprégnée par les valeurs des castes supérieures. Aujourd'hui, cette mouvance, désignée par l'appellation *Sangh Parivar* (Famille des organisations), regroupe le RSS (*Rashtriya Swayamsevak Sangh* – Association des volontaires nationaux), à « dimension paramilitaire⁴ », le BJP (*Bharatiya Janata Party* – Parti du peuple indien), actuellement au pouvoir à New Delhi, l'ABVP (*Akhil Bharatiya Vidyarthi Parishad*, organisation étudiante), ou encore la VHP (*Vishva Hindu Parishad* – Organisation hindoue universelle). Depuis quelques décennies, l'audience du discours nationaliste hindou semble croissante. Dans sa défense d'une – prétendue – identité hindoue (nommée *hindutva*), et par l'assimilation de celle-ci à une – non moins prétendue – identité indienne, cette nébuleuse s'empare régulièrement de questions liées à l'alimentation. La défense de la vache sacrée et du végétarisme sont deux de ses combats.

Certes, l'opposition à l'abattage des bovins est bien antérieure à l'époque coloniale. Mais la protection des vaches et sa politisation subséquente doivent beaucoup aux efforts du nationalisme hindou. Les premières sociétés de protection de la vache se constituent à la fin du XIX^e siècle. Mais c'est sous la férule de mouvements de réforme de l'hindouisme, tels l'Arya Samaj qui fonde sa doctrine sur l'idée d'un âge d'or védique, que se diffuse à la même époque l'image de la vache comme symbole d'une identité hindoue brandie face aux

musulmans⁵. De nombreux affrontements communautaires naissent de cette affirmation identitaire agressive. Pendant la période de lutte contre le pouvoir colonial, la défense de la vache échappe temporairement aux militants nationalistes hindous. Gandhi s'en fait le nouveau porte-parole et reformule les termes du combat, y voyant le « cadeau de l'hindouisme au monde⁶ ». Mais le Mahatma se garde d'en faire un instrument identitaire et étaye son propos d'arguments économiques. C'est également dans un souci de respect des musulmans qu'il préfère l'abandon volontaire de l'abattage à son interdiction légale. Après l'Indépendance, les partis et les organisations nationalistes hindoues reprennent l'offensive. 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 les principes directifs de l'Article 48. Le RSS ne désarme pas : en 1952, sa pétition contre l'abattage des vaches recueille des centaines de milliers de signatures et, en 1966, des marches dégénèrent en affrontements⁷.

Ces dernières décennies, la donne politique a évolué au gré des succès électoraux des nationalistes hindous. Siégeant dans le territoire de Delhi en 1994, ces derniers votent une loi faisant de l'abattage d'un bovin (au sens strict) un crime (*non-bailable offense*). La législation est également renforcée au Chhattisgarh en 2006 et au Madhya Pradesh en 2010. Au Karnataka, c'est le retour au pouvoir, en 2013, du parti du Congrès qui permet l'annulation d'un projet de loi, rédigé par le précédent gouvernement nationaliste hindou, visant à punir l'abattage de tout bovin – exceptés les bœufs et buffles de plus de quinze ans – d'un maximum de sept ans de réclusion et de 50 000 roupies d'amende. La lutte contre l'abattage des bovins promise par Narendra Modi lors de sa campagne de 2014 a déjà été évoquée. Après son élection en mars, des groupes de pression demandent une stricte application de l'Article 48 à l'ensemble du territoire, certains souhaitant que la vache obtienne le statut d'« animal national⁸ ». La reconquête du pouvoir central par le BJP a également incité certains États fédérés à durcir leur législation. En mars 2015, c'est un gouvernement associant le BJP et la Shiv Sena (parti nationaliste à ancrage local) qui permet l'entrée en vigueur au Maharashtra d'une loi visant

l'interdiction de l'abattage des bœufs⁹. En mai 2017, le ministère de l'Environnement rédige une notification obligeant tout acheteur de bovins ou de buffles à prouver qu'il compte se servir de la bête à des fins uniquement productives. Ce texte, qui équivaut à une interdiction de la vente à destination de la filière bouchère, est suspendu par la Cour suprême après deux mois de contestations massives¹⁰. Plus généralement, le succès électoral de ces partis a été accompagné par la recrudescence des actes de violence à l'égard de ceux soupçonnés d'avoir mangé ou vendu de la viande de bœuf : en septembre 2015 par exemple, un homme musulman a été lynché à mort en Uttar Pradesh, les responsables du temple du village ayant affirmé (à tort) qu'il avait consommé de cette chair prohibée¹¹. Régulièrement, des (souvent présumés) chauffeurs de bétail, abatteurs ou bouchers sont victimes d'attaques de la part de militants nationalistes hindous constitués en milices.

Les forces de l'*hindutva* œuvrent aussi à réécrire l'histoire que leur pays entretient avec la vache. Alors que les historiens ont montré que les Brahmanes de l'époque védique sacrifiaient les vaches et mangeaient leur chair, la mouvance nationaliste cherche depuis plusieurs décennies à leur donner tort, clamant que l'abattage des bovins et la consommation de bœuf sont des pratiques extérieures à la culture indienne¹². Cette lutte a atteint son paroxysme en 2001, quand des partisans de l'*hindutva* ont fait interdire l'ouvrage *Holy cow. Beef in Indian Dietary Traditions* de l'historien D.N. Jha. Ce dernier a alors été accusé de blasphème et a reçu des menaces de mort¹³. C'est en 2002 que le livre a pu reparaitre, en Grande-Bretagne, sous le titre *The Myth of the Holy Cow*.

L'anthropologue Peter van der Veer affirme avec raison qu'il serait erroné de réduire la protection de la vache à un produit de la communautarisation des identités : l'affection portée aux bovins a des fondements religieux¹⁴. Cependant, en dépit de son indéniable signification culturelle, la vache doit également être comprise comme un objet manipulé dans le cadre de stratégies politiques et identitaires, et visant à opérer un clivage entre les communautés : véritable symbole émotionnel différenciateur, elle est un puissant outil de mobilisation électorale.

Certains membres du *Sangh Parivar* tiennent également un discours ouvertement pro-végétarisme. C'est le cas de Maneka Gandhi, actuelle ministre pour le Développement des Femmes et des Enfants et 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 entend montrer que le végétarisme s'est diffusé à l'étranger par des voyageurs découvrant que son pays vivait dans « le confort, la santé et la joie » sans tuer le moindre animal¹⁵. Dans une autre tribune, parue en 2014, elle prétend que l'Inde a été jusqu'à une époque très récente un pays majoritairement végétarien, dénonçant ses compatriotes malavisés (*misguided*) qui commencent à manger de la viande, « une drogue » dit-elle¹⁶. Dans ses propos, Maneka Gandhi multiplie les arguments écologiques ou moraux, se gardant de faire référence à l'hindouisme des hautes castes. Pourtant, il semble difficile de ne pas voir dans de tels propos une face respectable ou, si l'on peut oser le mot, « dédiabolisée », 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 : 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 2006¹⁷.

Ce discours anti-viande se traduit parfois dans la pratique. En 1994, alors au pouvoir dans la ville de Delhi, le parti a activement participé à la fermeture de l'abattoir municipal. Là encore, des arguments relevant de la santé et de l'hygiène ont été mis en avant. À cette occasion, certains cadres du BJP ont également dénoncé les exportations de viande, présentées comme une conspiration des pays du Golfe destinée à voler le bétail indien¹⁸. De nombreux commentateurs ont considéré que cette fermeture portait la marque de l'*hindutva* : pour l'anthropologue Zarin Ahmad, le discours séculier alors tenu permettait de masquer des intérêts religieux¹⁹. Dans le même registre, la ministre Maneka Gandhi a directement mis en cause en septembre 2014 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

vient ainsi nous tuer ; pourquoi autorisons-nous ça²⁰ ? ». Sans vergogne, l'association ancienne effectuée par les nationalistes hindous entre la viande, l'islam (assimilé, derrière, au Pakistan) et la violence est ainsi exposée au grand jour.

Si de tels propos sont rares dans la bouche de ministres du BJP, d'autres organes du *Sangh Parivar* prennent moins de précautions pour dénoncer, à partir d'arguments religieux, la consommation d'aliments non-végétariens. Dans les années 2000, des cadres du RSS ont reproché au gouvernement central d'avoir introduit des œufs dans les repas distribués gratuitement dans les écoles²¹. En 2002 au Gujarat, le discours nationaliste hindou accompagnant les pogroms anti-musulmans consistait souvent en une défense du végétarisme régional²². Dans les années 2010, des chefs de village du nord du pays ont affirmé que la nourriture carnée servie dans les fast-foods favorisait les mariages inter-castes, établissant également un lien entre ces habitudes alimentaires jugées « mauvaises » et les violences conjugales ou le viol²³. De la même façon a été publié en 2012 un manuel scolaire consacré à la santé et à l'hygiène vantant notamment les mérites du végétarisme, considérant 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 sexuels²⁴ ». Si cet ouvrage a été édité par des membres de l'Église Adventiste du Septième Jour, son usage dans les écoles a été promu par des groupes nationalistes hindous. Confronté à l'exercice du pouvoir, le BJP a cependant cherché à adopter une posture de compromis. Nitish Kumar, Ministre en chef (*Chief Minister*) de l'État du Bihar de 2005 à 2014, a d'ailleurs affirmé dans la presse que la plupart des dirigeants du parti étaient non végétariens²⁵. Ce qui n'a pas empêché l'organisation de ne servir que de la nourriture végétarienne à son congrès national en 2014²⁶. Aujourd'hui, Narendra Modi ne fait pas de son propre végétarisme une arme politique, se contentant de mettre en scène son régime alimentaire lors de repas partagés avec des dirigeants étrangers. Il n'en a cependant pas toujours été ainsi : dans un discours tenu en 2003, il s'appropriait l'héritage de Gandhi, affirmant que le végétarisme était le régime alimentaire parfait, la voie vers la « pureté de l'action et des pensées²⁷ ». Mobilisant

expressément des termes védiques, il assimilait l'estomac des mangeurs de viande à un bûcher mortuaire.

Dans la rhétorique des nationalistes hindous, la consommation de viande, et *a fortiori* de bœuf, est souvent présentée comme un élément étranger à la culture de l'Inde, introduit par les deux principaux ennemis que sont l'islam, ennemi de l'intérieur quoique soupçonné d'allégeance transnationale²⁸, et l'Occident, ennemi de l'extérieur. Dans cet argumentaire, c'est en premier chef la simple consommation de viande qui est blâmée, dans un mouvement de promotion d'une vision brahmanique de l'hindouisme. Cette consommation est ensuite utilisée pour stigmatiser des comportements considérés comme barbares, étrangers à une identité indienne réduite à celle de l'hindouisme des hautes castes. Dans un troisième temps de l'argumentaire, sont amalgamées les propriétés biomorales néfastes conférées à la viande et son identification avec des groupes menaçants : la carnivorie est accusée d'être employée à dessein par ces deux ennemis afin de provoquer le déclin moral et spirituel de la société hindoue et d'altérer la pureté de son sang. Ainsi, dans cette défense politique du végétarisme, la doctrine de la non-violence, utilisée pour justifier la discrimination et la répression à l'encontre des groupes adverses et plus particulièrement des musulmans, se transmute en une violence débridée.

DES ESPACES VÉGÉTARIENS FORTEMENT POLITISÉS

Dans l'Inde contemporaine, la défense politique du végétarisme revêt de nombreuses formes : elle peut être formulée par un organe du *Sangh Parivar*, par un simple groupe dominant localement (Brahmanes, jaïns, etc.) ou par un collectif se présentant comme « séculier » ou « non religieux ». À ce titre, l'existence de territoires végétariens illustre bien la convergence de certaines revendications et leur traduction dans l'action publique. Si ceux évoqués dans le cas de Chennai doivent *de facto* leur existence à des normes implicites relatives à la présence de la viande dans l'espace public, d'autres relèvent de décisions prises dans l'espace politique : ils ont été institués *de jure* par des autorités

gouvernantes. Dans ce cas, la normativité végétarienne s'exerce par le truchement de la législation. En 2012, le gouvernement de l'État de l'Haryana, appliquant une décision de la Cour supérieure, a interdit l'abattage d'animaux ainsi que la vente et l'achat de viande au sein des limites municipales de Kurukshetra et Pehowa, deux villes considérées comme saintes par les hindous²⁹. De la même façon, des arrêtés interdisent la présence de produits carnés dans des villes saintes comme Rishikesh et Haridwar (Uttarakhand) ou Badrinath, Kedarnath et Gangotri (Uttaranchal). Quelques fois, l'interdiction est restreinte à un périmètre tracé autour d'un temple ou d'un lieu saint. C'est le cas au Karnataka, à 200 m du temple de Dattapeetha et à 3 km de celui de Virupaksha³⁰. À Delhi, la municipalité a interdit en 1983 aux restaurants de servir de la viande et aux bouchers de s'installer à moins de 100 m des temples ; en 2011, elle a prohibé l'offre de produits carnés lors de fêtes organisées dans des bâtiments portant le nom de personnalités religieuses. À Amritsar (Punjab), c'est l'ensemble du territoire du Temple d'Or, le lieu le plus sacré de la communauté sikh, qui est déclaré végétarien. Très souvent, dans ces dispositions municipales, viande et alcool sont bannis de concert. Un État peut également interdire la vente de viande sur son territoire lors de certaines manifestations religieuses, comme c'est le cas au Tamil Nadu lors des fêtes célébrant l'anniversaire de la naissance de Gandhi, de Mahavir, figure centrale du jaïnisme, ou du poète Ramalinga Swamikal, fervent défenseur du végétarisme³¹.

Ces décisions s'inscrivent toujours dans des rapports de force. Le cas de Palitana, ville sainte des jaïns au Gujarat, illustre bien l'aspect hautement conflictuel de telles mesures. En 2012, la vente de produits non-végétariens y est bannie dans un rayon de 100 m autour de chacun des principaux temples. En juin 2014, 200 moines jaïns entament une grève de la faim afin de réclamer la généralisation de cette interdiction à l'ensemble de cette ville peuplée au tiers de musulmans³². En août de la même année, les officiels déclarent Palitana *vegetarian-only zone*. 260 bouchers musulmans 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 ville³³. Cette opposition entre communautés religieuses se traduit par un conflit entre des

intérêts économiques, rituels et politiques. 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 État. La fermeture temporaire des boucheries est également régulièrement l'occasion d'affrontements dans la sphère publique. C'est le cas à Chennai : en 2011 par exemple, un groupe de bouchers s'en est pris à un véhicule de la municipalité alors que des officiels cherchaient à fermer leur boutique lors du Vallalar Memorial Day³⁴. Le végétarisme peut donc être à la fois territorialisé et politisé : les autorités publiques contribuent à transformer, de façon coercitive, des espaces en territoires végétariens. De telles décisions se font généralement aux dépens des communautés non-végétariennes : elles vont à l'encontre d'une certaine liberté alimentaire et 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 entre des groupes et entre des territoires.

D'autres espaces, cette fois-ci non publics, peuvent également être soumis à des régulations relatives à la présence de viande. Au printemps 2014, le quotidien *The Hindu*, basé à Chennai, a par exemple demandé à ses employés de ne plus apporter de nourriture non-végétarienne sur le lieu de travail, prétextant que l'odeur pouvait importuner les membres végétariens de l'équipe³⁵. Cette décision, émanant d'un journal pourtant politiquement libéral, est 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. À l'automne 2014, c'est une lettre envoyée par un membre du RSS au ministère du Développement des Ressources humaines qui accusait les prestigieux IIT (*Indian Institutes of Technologies*) de servir une nourriture occidentale et non-végétarienne susceptible de rendre les étudiants violents et de favoriser les mariages inter-religions et inter-castes. Le ministère a alors demandé à chacun des seize IIT de considérer la mise en place de cantines séparées pour les étudiants végétariens et non-végétariens, prétextant que cette demande émanait de nombreux parents d'élèves. Alors que le directeur de l'IIT de Chennai a

affirmé que, depuis quelques années déjà, une cantine du campus ne servait que de la nourriture végétarienne, de nombreux commentateurs se sont insurgés contre cette demande relayée par un ministre affilié au BJP³⁶. Ainsi, 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 castes supérieures.

DÉFENSE DES ANIMAUX ET DISCOURS ÉCOLOGISTES

Le *Sangh Parivar* et, plus généralement, les représentants de l'hindouisme ou du jaïnisme n'ont pas l'exclusivité du discours pro-végétarisme dans l'espace politique. En Inde, le combat contre la viande doit aussi sa diffusion publique à l'activisme de nombreuses associations officiellement non religieuses, dont les discours font souvent écho aux pratiques végétariennes sécularisées déjà décrites. Parmi les plus importantes 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 sont avant tout les tenants d'un certain « animalisme³⁷ » : militant pour la protection des animaux, elles ne font pas de la promotion du végétarisme leur objectif premier. Mais l'abandon du régime carné, considéré comme un moyen de réduire les souffrances du monde animal, n'en reste pas moins un de leurs principaux arguments de mobilisation. ARI a ainsi organisé le 20 mars 2013 une marche contre la viande dans les rues de Delhi, afin de dénoncer « la souffrance inutile et la mort de milliards d'animaux chaque année³⁸ » alors que PFA mène régulièrement des raids contre des abattoirs illégaux³⁹. Les discours et les modalités d'action de deux de ces organisations, PETA et la *Blue Cross of India*, méritent d'être rapidement évoqués.

L'organisation internationale PETA, fondée en 1980 aux États-Unis, mène de nombreuses actions en Inde, *via* son bureau de Mumbai. Dans leur défense des animaux, ses membres, promouvant un mode de vie végan, avancent des arguments tout à la fois sanitaires, écologiques et éthiques. Chaque année, l'association désigne le « végétarien le plus sexy » (*the hottest vegetarian*) du

pays : en 2014, le (pourtant controversé) Premier ministre Narendra Modi a reçu ce titre. Elle invite des célébrités indiennes à poser dans des tenues mettant en valeur une perfection corporelle mise sur le compte du végétarisme. En novembre 2014, sa fondatrice Ingrid Newkirk s'est enfermée dans une cage devant un restaurant KFC de Mumbai afin de mettre en évidence les conditions de transport des poulets, déclarant que ces derniers avaient eux aussi « des familles et des amitiés⁴⁰ ». Outre ces actions, PETA développe une série de documents remis dans des écoles afin de sensibiliser à la cause animale. Ces méthodes témoignent d'un militantisme végan globalisé menant en Inde 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 prise en référence et le terme de « compassion » est couramment employé. Le discours est ici clairement destiné aux citadins cosmopolites.

La *Blue Cross of India*, quant à elle, est d'ancrage très local : créée en 1959 à Chennai par un capitaine retraité de l'armée indienne, elle est aujourd'hui dirigée par Dawn Williams, un chrétien également retraité de l'armée, entouré notamment d'employés et de bénévoles brahmanes et jaïns. Aux dires de son directeur, l'organisation n'a de lien avec aucune mouvance religieuse. Dans ses locaux, elle accueille près de 2 000 animaux accidentés ou abandonnés, principalement des bovins, des chevaux, des ânes, des porcs, des chiens, des chats et des volailles. Elle considère que son rôle est d'informer la société sur les méfaits de la carnivorie. Lors de l'entretien qu'il m'a accordé, Dawn Williams a dénoncé pêle-mêle l'hygiène déplorable des abattoirs et des boucheries, accusés de vendre une « viande avariée » (*rotten meat*), la marchandisation des animaux dans le cadre de l'industrie, leur souffrance lors du transport et de l'abattage ou le risque de cancer induit par la consommation de produits carnés. Mais il a également affirmé que Dieu aurait créé l'homme végétarien et a insisté sur le devoir de chaque humain de protéger l'ensemble de l'Univers. Si l'organisation ne promeut pas officiellement le véganisme, l'éthique personnelle de ses membres s'y réfère directement. Dans ses locaux, 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*). L'idéologie déployée par la *Blue Cross* a donc des fondements « humanitaires », mais également spirituels, emprunts de puritanisme moral, alliant des références aussi bien au christianisme qu'à l'hindouisme : l'étable dans laquelle les animaux sont recueillis est comparée à celle où Jésus est né, le porc est dépeint comme le troisième avatar de Vishnu, etc. L'organisation mène également des raids contre la filière de la viande. Des camions de bovins ou de poulets suspectés d'enfreindre la loi sont ainsi arrêtés en association avec les forces de l'ordre. 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. D'après son directeur, ce n'est pas l'existence des marchands et des bouchers que l'association remet en cause, mais bien leur non-respect des règles formulées par la législation. Dawn Williams se défend d'ailleurs vigoureusement de toute discrimination à l'encontre des bouchers musulmans, clamant son amour pour ces gens dont la vie, « pathétique » dit-il, mérite d'être améliorée par le choix d'une autre profession.

PETA et la *Blue Cross of India* se présentent comme des associations non-religieuses. Dans une tribune publiée en 2015, Poorva Joshipura, vice-présidente des opérations internationales de PETA et citoyenne indienne, prend la défense de l'interdiction de l'abattage de bœufs votée par les nationalistes hindous au Maharashtra. Se défendant de visées politiques ou religieuses, elle considère qu'il s'agit d'une mesure progressiste, étape vers une future interdiction totale de l'abattage des animaux⁴¹. Mais il est difficile de ne pas voir dans les propos et actions de ces organisations, ainsi que dans la facilité qu'elles ont à mobiliser des militants, l'empreinte d'un ethos brahmanique sur la société indienne. L'association *People for Animals (India)*, créée par Maneka Gandhi, illustre parfaitement cette rencontre entre les valeurs hindoues et le militantisme animaliste : son site internet appelle à la protection de la vache pour des raisons écologiques, tout en faisant référence à la cosmologie hindoue⁴². 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.

Une figure célèbre de la lutte écologique en Inde incarne parfaitement ce mélange des registres : dans un texte intitulé « Ecological balance in an era of globalization », l'activiste Vandana Shiva, directrice de la *Research Foundation for Science, Technology and Natural Resource Policy*, affirme que l'abattage en masse des buffles et des moutons priverait les champs de fumure et entraînerait l'importation d'engrais⁴³. Selon ses calculs, le montant de ces importations annulerait les excédents commerciaux générés par l'exportation de la viande obtenue. Forte de son aura médiatique et de son statut de scientifique, Vandana Shiva apparaît comme la figure de proue d'une mouvance écologiste indienne séculière. Pourtant, dans son raisonnement, la militante écoféministe, née dans une famille de Brahmanes⁴⁴, soutient également 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 civilisations⁴⁵ ».

Si, dans de tels propos, l'impératif écologique subsume tous les autres, il est lui-même fortement empreint de religiosité indienne – hindoue, bouddhiste ou jaïne. Le discours de l'*hindutva* opère d'ailleurs régulièrement une alliance entre le safran – la religion hindoue – et le vert – les références à l'écologie et à la protection de la nature⁴⁶. Les chercheuses indiennes Kritikha Srinivasan et Smitha Rao déplorent à ce titre le fait que l'Inde soit le seul pays où être progressiste impliquerait de célébrer la carnivorie⁴⁷ ! Le végétarisme indien étant avant tout le produit d'attitudes conservatrices, il empêcherait l'émergence d'une réflexion sécularisée, dénuée d'intentions politiques et communautaires, sur le sort réservé aux animaux de boucherie.

Dans certains cas, il est cependant difficile d'assimiler le discours écologiste à la résurgence d'un ethos brahmanique. Ainsi, la revue indienne *Down to Earth* affiche un discours résolument progressiste dénué d'empreinte religieuse. Les

critiques qu'elle formule à l'encontre du marché de la viande ne contrastent pas avec le champ d'une écologie politique de type académique : en 2010, elle s'inquiétait des conséquences d'une augmentation de la consommation de mouton sur le surpâturage et, en 2013, elle pointait l'indigence sanitaire des abattoirs du pays et la nocivité de leurs effluents⁴⁸. Il est parfois difficile de distinguer les propos écologistes séculiers de ceux émanant d'un atavisme brahmanique, tant celui-ci peut être dilué ou travesti. Mais on ne peut nier le fait qu'en Inde, la prégnance d'un habitus végétarien aux fondements religieux permet le succès relatif d'une forme de militantisme en apparence non ritualisé. Ces deux formes de défense du végétarisme convergent parfois, notamment dans les luttes menées contre la filière bouchère.

UNE CONVERGENCE DES LUTTES

Dans de nombreux cas, les nationalistes hindous sont les premiers adversaires des abattoirs, lesquels incarnent pour eux une forme de mal absolu. En septembre 2012, des responsables du BJP ont dénoncé à Ahmedabad (Gujarat) les subventions que le gouvernement central accordait à ces institutions⁴⁹. En décembre 2014, des militants de la VHP ont diffusé publiquement un film d'opposition à la construction d'un abattoir à Ghanauri (Punjab⁵⁰). Il arrive aussi que les rassemblements contre les abattoirs réunissent des partisans aux combats d'apparence diverse. Ainsi, l'abattoir de Mumbai est-il dans le collimateur à la fois de l'association PETA et des groupes nationalistes hindous⁵¹. En août 2014, c'est devant le secrétariat de la ville de Gurgaon (Haryana) que des partisans de l'*hindutva*, des activistes pour la cause animale et des militants écologistes ont manifesté contre le projet de la municipalité d'ouvrir un nouvel abattoir⁵².

Certaines manifestations dégénèrent. En juillet 2013 à Bangalore, sept militants de la cause animale, dénonçant un prétendu abattoir bovin, se sont fait assaillir par des centaines de personnes rendues furieuses par ces allégations qui se sont avérées fausses⁵³. En 1994 à Delhi, la volonté de fermeture de l'abattoir

d'Idgah pour des raisons officiellement sanitaires a fait planer sur la ville des menaces d'émeutes⁵⁴. Encore une fois, ce qui frappe dans ces conflits, c'est la convergence de certaines revendications. À Delhi, en 1994 comme lors de la fermeture définitive en 2009, les bouchers dénonçaient une attaque sectaire portée à la fois par des militants écologistes, craignant les conséquences environnementales de la hausse de la consommation de mouton, et par des partisans du *Sangh Parivar*, opposés à la « culture de la viande ». À Chennai également, des groupes aussi bien hindous qu'animalistes ou écologistes viennent régulièrement 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. Une telle proximité entre végétarisme sécularisé et végétarisme rituel peut susciter le rejet. Pour de très nombreux Indiens de castes inférieures ou de confession non hindoue, le végétarisme est, quelles qu'en soient ses justifications, l'alimentation des Brahmanes. Il ne saurait donc être défendu sous aucun prétexte. Si l'association du végétarisme à l'hindouisme des castes supérieures permet une diffusion aisée du discours anti-viande en Inde, il en limite aussi, par le même mouvement, radicalement l'audience. De fait, le végétarisme militant et les luttes menées contre la filière de la viande sont très souvent entachés de soupçons de brahmanisme. Une condamnation qui peut faire de la carnivorie un véritable acte de résistance politique. En effet, le débat public ne se résume pas à une condamnation unanime de la viande : en Inde, les adversaires du végétarisme peuvent également se faire entendre, et ce dans diverses arènes.

La viande subversive : une carnivorie de résistance ?

UNE CONTESTATION DE L'HÉGÉMONIE ALIMENTAIRE DES CASTES SUPÉRIEURES

Si la demande d'instauration d'une cantine végétarienne dans les IIT n'a pas rencontré de protestation parmi les étudiants, certaines universités sont régulièrement des lieux d'affrontement relatifs à l'offre alimentaire : principalement, des groupes d'étudiants progressistes réclament une sécularisation de l'alimentation qui y est servie. Ces actions peuvent prendre la forme de ce qui a parfois été nommé des *protein riots*⁵⁵ : c'est le cas du *Beef festival* organisé en avril 2012 à la *Osmania University* de Hyderabad et de la *Beef-pork eating campaign* menée en octobre 2012 à la *Jawaharlal Nehru University* (JNU) de Delhi. À Hyderabad, le *Beef festival* a été organisé par des étudiants en sciences politiques, majoritairement Dalits. 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 médias⁵⁶. Des membres de l'ABVP, association étudiante proche du RSS, ont alors jeté des pierres aux organisateurs et incendié des véhicules. À 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, avec le soutien de certains enseignants. Cette campagne devait mener à l'organisation d'un *Beef-pork festival*, mais la Cour supérieure de Delhi s'y est opposée⁵⁷, notamment suite aux menaces formulées par l'ABVP.

En donnant une visibilité publique à la viande, l'ambition affichée est de faire des campus un lieu « sécularisé », où chacun pourrait opérer un libre choix dans ses décisions alimentaires. Ce qui est en jeu officiellement est la contestation de la normativité alimentaire, d'origine religieuse, de ces espaces. Mais le sous-texte de ces discours est plus largement la dénonciation ou le combat contre la prégnance des valeurs de l'hindouisme des castes supérieures. Certains participants de ces festivals affirment clairement leur volonté de se battre contre ce qu'ils nomment un « fascisme alimentaire⁵⁸ ». Ces actions subversives ambitionnent donc plus largement la normalisation d'une consommation jugée impure par l'hindouisme des castes supérieures et

l'acceptation, par l'ensemble de la société, de la multitude des rapports entretenus avec la viande.

LA CARNIVORIE : REVENDICATIONS ET DÉNONCIATIONS

La mobilisation du régime carné à des fins politiques peut aussi prendre la forme de discours dans la sphère publique. Les exemples sont légion. Tel article de blog, rédigé par un écrivain indien, considère que la « 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 ». Tel autre article voit dans le végétarisme hindou des « balivernes sentimentales dépassées » devenues un « fléau ». Une tribune signée par une auteure indienne affirme qu'une « néo-*hindutva* » recrudescence fait des mangeurs de viande « une nouvelle classe d'intouchables⁵⁹ ». Les arguments en faveur de la banalisation de l'alimentation carnée se retrouvent également sous la plume d'intellectuels indiens. Régulièrement, la revue *Economic and Political Weekly* se fait l'écho de ces propos : dans les années 1990, Kancha Ilaiah, un professeur de sciences politiques de basse caste, réputé pour ses ouvrages à charge contre l'hindouisme, 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 multiculturalisme indien⁶⁰ ; plus récemment, Anirudh Deshpande dénonce le discours essentialiste sur le végétarisme, rappelant que la majorité de la population indienne mange de la viande et du poisson⁶¹.

Cette mobilisation politique du régime carné se retrouve dans les discours quotidiens. Certains chrétiens et Dalits érigent les spécificités de leur régime alimentaire en marqueurs de leur communauté. Manger régulièrement des produits carnés, notamment du bœuf et du porc, c'est mettre en avant son éloignement vis-à-vis de l'hindouisme des castes supérieures. Ainsi, Anthony, un chrétien investi dans des associations œuvrant pour la cause des Dalits, m'a dit fièrement qu'il était « non-végétarien 365 jours par an, 2 fois par jour ».

Avant d'ajouter que « les Brahmanes veulent nous empêcher de manger de la viande. C'est pour ça qu'en Inde, nous avons les plus mauvais indicateurs anthropométriques. Manger de la viande, c'est leur dire que nous refusons leur doctrine de la pureté. C'est une façon de lutter contre ce système ségrégationniste ». Dans cette référence à l'anthropométrie, c'est même une certaine « somato-politique », autrement dit une inscription de l'idéologie dominante sur les corps, qui se trouve dénoncée : en diffusant un système de valeur qui dénigre la viande, les Brahmanes priveraient les castes inférieures d'un apport commode en protéines, contribuant à affaiblir leurs capacités vitales.

L'anthropologue Shraddha Chigateri considère qu'une alternative se présente aux castes inférieures et aux autres groupes subalternes cherchant à élever leur statut social : transformer leurs pratiques alimentaires – dans un processus, déjà évoqué, de sanskritisation – ou transformer la signification partagée de ces pratiques⁶². Ceux revendiquant ostensiblement leur régime carné optent pour la deuxième option, dans un processus que l'on peut nommer de « dalitisation » : leur consommation de viande n'est plus un signe d'infériorité, mais une simple différence, voire une fierté culturelle. En dénonçant l'hégémonie du brahmanisme, ils visent à une véritable inversion de la hiérarchie des normes.

Les politiques publiques de la viande

Les conflits politiques portant sur la viande sont souvent arbitrés par la puissance publique qui, elle-même, déploie dans cette sphère un ensemble de pratiques et de discours normatifs. Le gouvernement central, les États et les autorités locales apparaissent comme des acteurs fondamentaux sur la scène politique de la viande : par la régulation des usages et la définition de politiques publiques de la viande, ils contribuent à en façonner des significations particulières.

NORMALISATION ET MODERNISATION DE L'ÉCONOMIE DE LA VIANDE

Principalement, l'État affiche une volonté de modernisation du secteur répondant à une exigence double. Une exigence quantitative d'abord : le pouvoir politique cherche à accompagner une demande de viande jugée croissante. L'augmentation de la production s'inscrit aussi dans une perspective de santé publique. Pour l'État central, la lutte contre la malnutrition et l'anémie infantile doit officiellement passer par l'augmentation de la consommation de produits carnés (mais aussi de lait et d'œufs), source de protéines essentielles⁶³. L'enjeu est aussi économique : la filière de la viande et de ses sous-produits est génératrice de revenus pour ses nombreux acteurs, les exportations en particulier permettant des entrées fiscales et le rééquilibrage d'une balance commerciale largement déficitaire. L'autre exigence de l'État est qualitative : les rapports gouvernementaux et les responsables du *Department of Animal Husbandry* à New Delhi s'accordent à vouloir fournir aux consommateurs une viande saine et hygiénique, visant par là l'alignement de l'industrie indienne de la viande sur les standards internationaux.

De nombreuses mesures, certaines ayant déjà été évoquées, bénéficiant parfois également à l'économie laitière, sont prises afin de répondre à ces exigences : impulsion de programmes visant à soutenir l'élevage, à favoriser la recherche génétique, à construire et à moderniser des abattoirs, structuration d'un réseau de fermes d'État, ouverture de départements d'études vétérinaires dans les universités, amélioration du réseau marchand, etc. En 2014, le gouvernement du Tamil Nadu a incité l'industrie de la volaille à moderniser sa chaîne de production⁶⁴ alors que le gouvernement central mettait en place un programme de soutien aux industries exportatrices de viande⁶⁵. Dans cet effort de normalisation, l'État bénéficie du concours d'acteurs privés : chaque année se tient à Bangalore un salon *Meat Tech* dont l'un des objets est justement la « modernisation » de l'industrie locale de la viande⁶⁶.

L'État encourage également la mise en place d'une chaîne du froid. Cette ambition est partagée par les scientifiques rencontrés dans les universités

vétérinaires et les centres de recherche sur la viande : ceux-ci font souvent part de leur dépit de voir leurs concitoyens préférer la viande fraîche. Une phrase revenait comme une rengaine : « Nous devons les éduquer ! ». Cette intention, affichée par les experts, d'éduquer le peuple aux bonnes pratiques doit être replacée dans sa situation d'élocution : par la connaissance qu'ils avaient de la filière de la viande en Occident, ces vétérinaires supposaient que je devais être choqué par ce que je voyais dans les boucheries et les abattoirs indiens. Mais, outre la volonté de satisfaire l'enquêteur, ce discours normatif témoigne du paradigme « moderniste » et du régime d'hygiène, teinté de valeurs morales, dominant au sein de la communauté scientifique indienne.

Les programmes mis en place par l'État s'inscrivent dans une dynamique plus large de « scientification ». La revue *The Indian Veterinary Journal* publie régulièrement des articles se faisant l'écho de recherches visant à évaluer les qualités organoleptiques, nutritives et sanitaires de certaines viandes. L'intérêt croissant pour la recherche vétérinaire sur la viande se lit aussi dans la création, sous l'égide du ministère de l'Agriculture, en 1986 à Izatnagar (Uttar Pradesh) puis en 1999 à Hyderabad (Andhra Pradesh), d'un *National Research Centre on Meat* visant à développer des technologies nouvelles 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 Gurwahati (Assam). Dans le champ de la viande, les experts scientifiques, consacrant l'alliance du savant et du politique, sont à présent des acteurs incontournables.

La puissance publique exerce également une régulation institutionnelle, par l'entremise d'un système juridico-légal. Elle édicte par exemple des règles concernant les soins vétérinaires autorisés, le transport des bêtes, les effluents générés par les lieux d'élevage et les abattoirs, la lutte contre les boucheries et les abattoirs illégaux et, bien sûr, l'hygiène des pratiques. Aux côtés d'une logique de soutien et d'accompagnement, c'est une logique de normativité et de contrôle, voire de punition, que les pouvoirs publics mettent en œuvre. Une normativité plus formelle qu'effective, tant ces normes sont souvent en décalage par rapport à la pratique. Pour cause, un strict respect des règles impliquerait une refonte totale de l'organisation du secteur : marchands, abatteurs et bouchers ont

rarement la capacité matérielle et financière de se conformer à ce qui est dicté. Des habitudes de travail et des contraintes économiques du côté des acteurs de la filière et une recherche de *statu quo* social, ainsi qu'un manque de moyens pour faire entrer en vigueur la législation du côté du gouvernement, expliquent donc le hiatus entre pratiques et normes.

DES 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, dans de nombreux cas, l'État se fait le relais de considérations rituelles. La législation sur l'abattage des gros ruminants a été évoquée à de nombreuses reprises. Le ministère de l'Agriculture s'interdit d'ailleurs de mettre en place des programmes visant à faciliter la production de viande de bovins (au sens strict). Mieux, le *National Research Centre on Meat* a mis au point une méthodologie permettant de savoir si une viande bovine est issue d'un mâle ou d'une femelle, permettant de s'assurer du respect de la législation⁶⁷.

Certes, les arguments officiellement avancés pour interdire l'abattage des bovins sont souvent d'ordre uniquement moral ou agronomique. Ces arguments sont ceux de la Constitution, mais également parfois ceux des nationalistes hindous : pour justifier l'interdiction de l'abattage de bœufs au Maharashtra en 2015, ils se sont référés à Gandhi, à l'*ahimsā*, 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 sécheresse⁶⁸. Cependant, en reprenant ainsi à leur compte les raisonnements hautement contestables de l'anthropologue Marvin Harris, ils ne parviennent pas à masquer le caractère religieux de cette mesure. Parfois, le recours à l'argument de la sécularité ne suffit pas à rendre la viande plus acceptable. Car, en Inde, la sécularité signifie surtout la reconnaissance des croyances et des pratiques de chacun dans l'espace public. Ainsi, on retrouve depuis plusieurs décennies des arguments faisant ouvertement

référence à l'héritage hindou dans des projets de lois déposés par des députés ou dans des rapports de commissions nationales visant à bannir totalement l'abattage des bovins⁶⁹. De même, c'est officiellement afin de ne pas offenser les convictions religieuses des hindous de castes supérieures que des États ou des municipalités interdisent la vente de viande dans certains périmètres. Pour la même raison, la Cour supérieure de Patna (Bihar) a demandé en août 2013 qu'on interdise aux bouchers de suspendre les carcasses de mouton et de poulet à la vue de tous ; à ses dires, cette pratique représentait une vue répugnante (sans toutefois préciser pour qui) et pouvait avoir un effet négatif sur les enfants⁷⁰.

L'articulation entre politiques publiques et expressions religieuses des castes supérieures pourrait être renforcée par l'arrivée du BJP au pouvoir central en mars 2014. Outre ses déclarations à l'encontre de la « révolution rose », Narendra Modi, alors ministre en chef du Gujarat, avait estimé pendant sa campagne que les taux élevés de malnutrition dans son État étaient dus à des privations alimentaires imputables aux femmes de la classe moyenne soucieuses de leur beauté⁷¹. De nombreux militants avaient alors considéré que le végétarisme, et non les régimes amaigrissants, était la cause de cette situation. Deux ans après l'élection, c'est cependant plus dans les États fédérés qu'au niveau du pouvoir central que le BJP a pris le plus de mesures « anti-viande ».

La viande, un objet politique et bio-politisé

L'État occupe une position équivoque au milieu de ce jeu de forces à plusieurs acteurs. Sa volonté de moderniser le secteur de la viande, garante de progrès économiques et sanitaires, témoin des ambitions du pays à l'échelle internationale, doit composer avec les intérêts des travailleurs de la filière, avec les exigences des citoyens de castes supérieures, avec les demandes des militants nationalistes hindous, avec les attentes des groupes industriels, ainsi qu'avec les revendications des militants animalistes et écologistes aux combats parfois similaires à ceux menés par les groupes conservateurs. L'ensemble du circuit

d'approvisionnement de la viande est régulé à la fois par l'État et par des collectifs divers. Surtout, les propriétés organiques de la viande (nourrissante, putrescible, génératrice d'effluents), mais également son statut, fortement fragmenté en fonction des individus ou des groupes, en font un aliment au fort potentiel de mobilisation idéologique, communautaire et électorale.

Autrement dit, la viande est, en Inde, un objet hautement politique. Aux mains de certains groupes, plus ou moins institutionnels et plus ou moins influents, les produits carnés fonctionnent comme des opérateurs de connexion et de disjonction entre des collectifs (notamment les religions et les castes), avec des imaginaires (histoire, identité, etc.) et avec des espaces (sphère publique, économie mondiale, etc.). L'usage pratique et discursif fait de la viande permet ainsi, selon les contextes, d'affirmer ou de rejeter l'appartenance à une caste, de revendiquer ou de contester un héritage védique ou une proximité avec l'Occident, d'exercer une domination au sein d'un *agraharam* ou de demander la sécularisation d'un campus. Dans de nombreux cas, les actions et les discours relevant du champ politique sont inscrits dans des territoires plus ou moins délimités, plus ou moins maîtrisés. Pour chacun des différents collectifs, l'enjeu alors est d'obtenir le meilleur contrôle possible de la viande au sein de ces espaces, d'assurer sa domination par l'imposition, sur les produits carnés, des significations et des usages qu'il revendique en son nom. Tantôt la viande est un outil permettant d'assurer sa domination sur l'espace, tantôt la domination territoriale peut être recherchée dans le but justement de contrôler les statuts de la viande. De ce fait, si les statuts de la viande font de cette dernière un aliment politique, c'est aussi la politisation de la viande qui contribue à définir ses statuts, juridiques comme symboliques.

Ce sont les aspects indissociablement matériels et culturels de la viande qui incluent celle-ci dans une sphère politique pénétrant 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 terme⁷² : 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. Ainsi, la viande tout à la fois cristallise et induit des luttes politiques.

Mais une trop forte concentration sur la dimension politique de cet aliment fait courir le risque d'en faire un objet désubstantialisé, d'appréhender celle-ci comme un simple phénomène sans réalité concrète et, partant, d'occulter la complexité de son statut. Pour pouvoir être saisie sans être morcelée, la viande doit être envisagée dans ses dimensions matérielles autant que géographiques, économiques et idéologiques⁷³. C'est justement le concept de « circuit » qui va permettre de conclure l'étude de la viande dans sa globalité.

1. Mintz, 2014 [1985], p. 223.

2. À l'image de l'usage que Foucault fait de ce concept (2004).

3. Jaffrelot, 2006, p. 46.

4. Markovits, 1994, p. 557.

5. Sur la politisation de la vache, voir van der Veer (1994, p. 90-91) et Assayag (2001, p. 89-133).

6. Cité par Alsdorf (2010 [1962], p. 58). Son disciple Vinobha Bhave lui succédera dans la défense de cette cause.

7. Robbins, 1999, p. 414.

8. Source : « RSS offshoot now demands national animal status for cow », *The Times of India*, 24 août 2014.

9. Source : <http://www.dnaindia.com/mumbai/report-is-maharashtra-government-armed-to-implement-cow-slaughter-ban-2065998> ; consulté le 25 septembre 2017.

10. Source : « Cattle trade for slaughter: Supreme Court suspends ban across India », *Hindustan Times*, 12 juillet 2017.

11. Source : « UP launches probe into killing over beef », *The Hindu*, 30 septembre 2015.

12. De tels argumentaires, tenus par des responsables d'associations indiennes de défense des animaux, sont rapportés sans aucune mise à distance par F. Burgat dans le *Journal indien* de son ouvrage *Ahimsā* (2014, p. 55 et p. 118-119). D'une façon générale, le « regard non informé » (p. 9.) revendiqué dans ce *Journal* retire d'emblée toute prise à sa lecture critique.

13. Haag et Ripert, 2006, p. 18.

14. Van der Veer, 1994, p. 86.

15. Source : <http://www.mizonews.net/op-ed/vegetarianism-indias-gift-to-the-world/> ; consulté le 6 février 2013.

16. Source : <http://www.dailyexcelsior.com/mock-meat-in-market/> ; consulté le 7 octobre 2017.

17. Sur l'étude de cet ouvrage, voir Sébastia (2010).
18. Robbins, *op. cit.*, p. 415.
19. Ahmad, 2014, p. 28.
20. Source : « Money from cow slaughter feeding terrorism, alleges minister », *International Business Times*, 15 septembre 2014.
21. Source : http://archives.peoplesdemocracy.in/2007/0204/02042007_karnataka.htm ; consulté le 5 janvier 2015.
22. Ghassem-Fachandi, 2012.
23. Source : « Messing with food habits », *Frontline*, 26 décembre 2014.
24. 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.
25. Source : <http://www.ndtv.com/elections/article/election-2014/many-bjp-leaders-are-non-vegetarians-alleges-nitish-kumar-504913> ; consulté le 25 septembre 2017.
26. Source : « Strictly vegetarian please! (BJP national council meet sidelights) », *Business Standard*, 9 octobre 2014.
27. Cité par Ghassem-Fachandi (2012, p. 154).
28. Jaffrelot, 2006, p. 46.
29. Source : « Haryana bans meat in holy towns of Kurukshetra, Pehowa », *The Indian Express*, 25 août 2012.
30. Ces informations sont principalement relayées par le site internet indien « Beauty without Cruelty » (<http://bwcindia.org/Web/Awareness/LearnAbout/VegetarianandAnimalReligiousObservances.html> ; consulté le 25 septembre 2017).
31. Source : « Meaty business in Chennai despite ban », *The Deccan Chronicle*, 3 octobre 2013.
32. Source : « Gujarat mulls creation of vegetarian zone in Palitana », *The Hindu*, 27 juin 2014.
33. Source : <http://aa.com.tr/en/world/controversy-over-indian-pilgrim-town-declared-veg-only/128048> ; consulté le 7 octobre 2017.
34. Source : « Officials attacked for stopping sale of meat », *The Hindu*, 21 janvier 2011.
35. Source : http://twocircles.net/2014apr18/india_non_vegetarian_majority_vegetarian_ruling_class.html#.U1k0-vl_u9s ; consulté le 25 septembre 2017.
36. Source : « Messing with food habits », *Frontline*, 26 décembre 2014.
37. Digard, 2012.
38. Source : « March against meat tomorrow », *The Times of India*, 19 mars 2013.
39. Source : « Illegal slaughterhouse raided by PFA activists in Thane », *The Times of India*, 11 octobre 2012.
40. Source : « PETA founder squeezes into cage to highlight plight of chickens », *The Times of India*, 6 novembre 2014.

41. Source : http://www.huffingtonpost.in/poorva-joshipura/forwardthinking-liberals-_b_6798590.html?utm_hp_ref=india ; consulté le 25 septembre 2017.
42. Source : <http://www.peopleforanimalsindia.org/index.php> ; consulté le 25 septembre 2017.
43. Shiva, 1999.
44. Source : <http://www.newyorker.com/magazine/2014/08/25/seeds-of-doubt> ; consulté le 25 septembre 2017.
45. Shiva, 1999, p. 61 (traduction personnelle).
46. Sur l'alliance du vert et du safran, voir Sharma (2001).
47. Srinivasan et Rao, 2015.
48. Sources : <http://www.downtoearth.org.in/content/goat-gamble> ; <http://www.downtoearth.org.in/node/13283> ; consultés le 25 septembre 2017.
49. Source : « Politics over slaughterhouse ahead of elections », *The Times of India*, 22 septembre 2012.
50. Source : « Sangh protests against mechanized slaughterhouse in Punjab », *The Times of India*, 25 décembre 2014.
51. Saglio-Yatzimirsky, 2009, p. 805-806.
52. Source : « Activists protest MCG's abattoir plan », *The Times of India*, 22 août 2014.
53. Source : « Raid by cops, animal right activists sparks violence », *The Times of India*, 6 juillet 2013.
54. Robbins, 1999, p. 399.
55. Source : <http://www.independent.co.uk/voices/comment/vegetarianism-is-indias-curse-it-must-be-ditched-8424146.html> ; consulté le 25 septembre 2017.
56. Source : « Violence breaks out at Indian beef-eating festival », *BBC News India*, 16 avril 2012.
57. Source : « No to beef pork festival High Court tells JNU », *Ians*, 19 septembre 2012.
58. Source : « Meat of the campaign at JNU », *The Times of India*, 15 octobre 2012.
59. Sources : <http://www.bomadi.in/2012/06/food-fascism-vegetarian-hypocrisy-in.html> ; consulté le 7 octobre 2017 ; <http://www.independent.co.uk/voices/comment/vegetarianism-is-indias-curse-it-must-be-ditched-8424146.html> ; consulté le 25 septembre 2017 ; « Non-vegetarianism is a choice, let's respect it », *Bangalore Mirror*, 26 novembre 2014.
60. Ilaiah, 1996.
61. Deshpande, 2015.
62. Chigateri, 2008, p. 19.
63. Ce discours nutritionnel de l'État indien est évidemment très normatif et trouve sa source à l'époque coloniale (Arnold, 1994).
64. Source : « Modernise slaughter houses: Govt to poultry industry », *The Times of India*, 24 juin 2014.
65. Source : « Poultry industry seeks Government support to grow safer, better », *The Times of India*, 27 juin 2014.

66. Source : <http://www.meattechasia.com/> ; consulté le 25 septembre 2017.
67. Source : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4093110/> ; consulté le 7 octobre 2017.
68. Source : « Maharashtra's beef ban », *Economic and Political Weekly*, 14 mars 2015.
69. On peut notamment consulter le *Report of the National Commission on Cattle* rédigé en 2002 (source : <http://dahd-archive.nic.in/dahd/reports/report-of-the-national-commission-on-cattle.aspx> ; consulté le 25 septembre 2017).
70. Source : « HC stops chicken, mutton sale in open », *The Times of India*, 13 août 2013.
71. Source : « Everything Modi said on malnutrition », *The Wall Street Journal*, 30 août 2012.
72. Pour M. Foucault, le bio-pouvoir désigne un pouvoir sur la vie, 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).
73. Ces quatre dimensions sont identifiées par G. Di Méo et P. Buléon dans leur étude de l'« espace social » (2007).

CHAPITRE 12

Les circuits de la viande dans l'espace social

Pour décrire les évolutions du marché de la viande au Royaume-Uni, Ben Fine évoque des « *meat systems* », un terme supposé permettre de dépasser la dichotomie entre sphère de production et sphère de consommation, entre dimensions matérielles et dimensions culturelles de l'alimentation¹. Partageant le même but que l'économiste hétérodoxe britannique, je ne retiens pourtant pas cette expression de « système » et lui préfère celle de « circuit », laquelle renvoie mieux à l'idée d'un maillage complexe, d'une mobilité non linéaire au sein de l'espace social. Cette notion permet de dessiner une géographie foisonnante, sensible à la variabilité des trajectoires de la viande, à l'aspect multivoque de ses significations, aux liens mouvants tissés entre les usages qui s'y rapportent et les espaces où elle se situe. L'étude des circuits indiens de la viande convoque donc l'ensemble des analyses effectuées jusqu'à présent : elle englobe l'étude de la structuration des réseaux d'approvisionnement, celle des modalités de consommation et celle de l'action des multiples instances de régulation des significations et des pratiques associées à cet aliment.

La transition géographique des réseaux d'approvisionnement

Pour mieux appréhender les circuits dans leur globalité, il faut tout d'abord rapidement revenir sur la structuration générale d'une de leurs composantes principales : les réseaux d'approvisionnement, dont les étapes ont pour l'instant été envisagées séparément. En fonction des espèces animales, chacun de ces réseaux présente des « chaînes de valeurs » (au sens économique du terme) particulières. Celle des poulets est la plus aisée à dessiner, du fait de la standardisation et de l'intégration du secteur. Si l'on considère les données récoltées au Tamil Nadu en 2013, la valeur d'un kilogramme de poulet gagne environ 140 % (de 50 roupies à 120 roupies) entre la sortie de l'exploitation et la vente de la carcasse, alors que le poids de la bête est presque divisé par deux (de 2 kg à environ 1,3 kg) par la plumaison et l'éviscération – la valeur totale de l'animal passe donc d'environ 100 roupies, vif à la sortie de la ferme, à plus de 150 roupies, sous forme de carcasse sur l'étal. La chaîne de valeur des petits ruminants est, elle, plus complexe. Une bête vivante de 18 kg est cédée contre environ 2 500 à 3 000 roupies par l'éleveur alors que la valeur totale des produits et sous-produits obtenus dépasse les 5 000 roupies. La marge unitaire de chacun des marchands de bestiaux successifs est voisine de 200 roupies, celle du grossiste en viande peut atteindre 500 roupies et celle du boucher dépasse les 300 roupies. L'éleveur ne touche donc que la moitié de la valeur finale de la bête, les nombreux intermédiaires capturant la majorité du profit. Enfin, la chaîne de valeur des bovins est 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 en vigueur.

Au-delà de leur aspect économique, les réseaux d'approvisionnement se distinguent assez nettement selon les types d'animaux et de viandes. Un tableau récapitulatif (voir le tableau 2) des modalités dominantes de structuration de chacun de ces réseaux montre que ceux-ci se différencient en fonction de l'importance accordée au devenir-viande des bêtes, de l'emprise relative de

l'intensification et de la mécanisation des méthodes, de l'intégration plus ou moins poussée à une filière industrielle, ainsi que de leur rapport à la légalité. Si l'on porte un regard englobant (voir la figure 3) sur les espaces et les trajectoires empruntés par les animaux et les viandes au sein de ces réseaux, on constate que ces derniers alternent entre intersection et exclusion mutuelle : certains de leurs segments sont communs, d'autres sont très nettement cloisonnés. Cette schématisation révèle notamment la forte autonomie des réseaux du poulet et du porc, ainsi que la mise à distance, dès l'espace de l'abattoir, du réseau du bœuf.

Tableau 2. Disparités et similitudes des réseaux en fonction des animaux.

		Bovins (sens strict)	Buffles	Moutons	Chèvres	Poulets	Cochons
Élevage	Modalité d'élevage	Extensive / Semi- intensive	Extensive / Semi- intensive	Extensive	Extensive	Intensive	Extensive
	Système agricole	Diversifié	Diversifié	Spécialisé	Diversifié	Spécialisé	Diversifié
	Concentration	Singulier / Petit troupeau	Singulier / Petit troupeau	Grand troupeau (> 100 têtes)	Singulier / Petit troupeau (< 5 têtes)	Grand nombre (> 1000 bêtes)	10 à 20 an
	Alimentation	Pâturages, fourrages	Pâturages, fourrages	Pâturages	Pâturages, fourrages	Aliments concentrés	Déchets
	Propriété	Petits propriétaires ruraux	Petits propriétaires ruraux	Castes spécialisées	Petits propriétaires ruraux	Industrie	Castes spécialisées
	Devenir- viande	Non prioritaire	Non prioritaire	Prioritaire	Prioritaire	Prioritaire	Prioritaire
	Autres usages	Lait, force	Lait, force	Fertilisation	Fertilisation	-	Ébou

Abattage et transformation	Échelle de l'abattage	Régionale / Nationale	Régionale / Nationale	Régionale / Nationale	Régionale	Régionale (< 200 km)	Local
	Type d'abattage	Informel / Municipal	Informel / Industriel	Informel / Municipal	Informel / Municipal	Artisanal / Industriel	Informel
	Transformation	Boucherie	Industrie	Boucherie	Boucherie	Boucherie / Industrie	Boucherie
	Modalité technique	Artisanale	Mécanique / Industrielle	Artisanale	Artisanale	Artisanale / Mécanique	Artisanale
	Sous-produits	Abats, os, peau	Abats, os, peau	Abats, peau	Abats, peau	Aucun	Abats
Distribution	Destination de la viande	Locale	Exportation	Locale	Locale	Locale / Nationale	Local
	Modalité dominante	Informelle / Boucherie spécialisée	Boucherie spécialisée	Étal de marché	Étal de marché	Boucherie spécialisée / Supermarché	Informel
	Régime de visibilité	Dissimulation	Dissimulation	Éloignement	Éloignement	Éloignement / Banalisation	Dissimulation

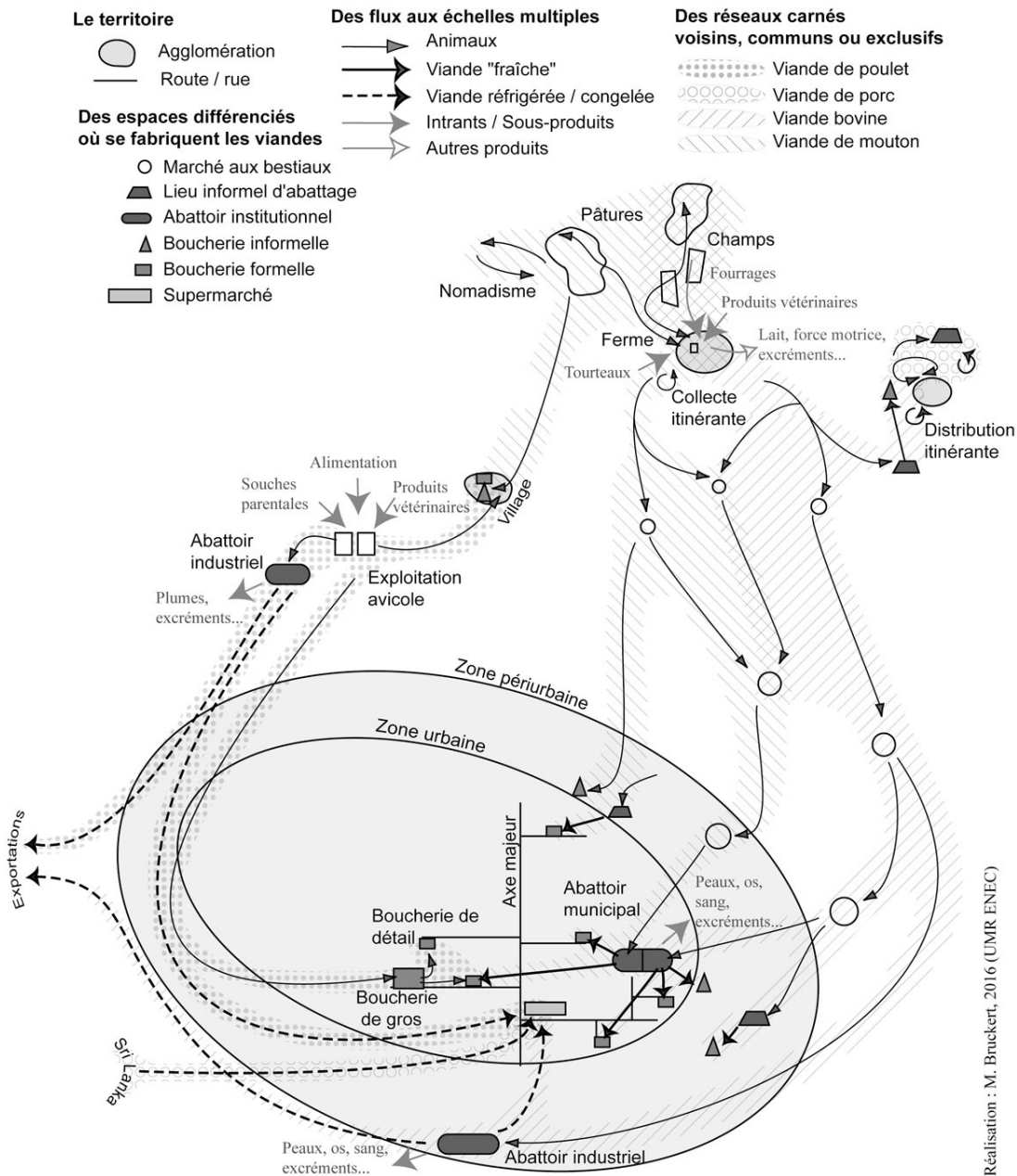


Figure 3. Les réseaux des différentes viandes au Tamil Nadu.

Quel que soit le type de viande concerné, la diversité des structurations spatiales des réseaux d'approvisionnement illustre bien la multiplicité des configurations et l'ampleur des transformations à l'œuvre. Quatre modèles de configuration des distances se dégagent (voir le tableau 3) :

- un *modèle domestique*, dans lequel toutes les distances sont réduites voire nulles ; c’est celui des volailles de la basse-cour et des porcs élevés et abattus dans le village ;
- un *modèle extensif* dans lequel le transport des bêtes est privilégié aux dépens de celui de leurs aliments ; c’est celui régissant principalement le réseau des ruminants ;
- un *modèle intensif* dans lequel le transport des aliments est privilégié à celui des bêtes ; c’est celui de la filière avicole ;
- un *modèle industrialisé*, en cours de constitution, caractérisé par une plus grande liberté de localisation et par le franchissement de distances plus importantes.

Tableau 3. Configurations spatiales des réseaux d’approvisionnement en fonction des modèles techniques.

		Modèle			
		Domestique	Extensif	Intensif	Industrialisé
Distances	Ressource – Elevage	Nulle	Nulle ou courte	Moyenne ou longue	Moyenne ou longue
	Elevage – Abattage	Nulle ou très courte	Moyenne ou longue	Moyenne	Courte ou moyenne
Distances	Abattage – Distribution	Nulle ou très courte	Courte	Nulle	Moyenne ou longue
	Distribution – Consommation	Nulle ou très courte	Courte	Courte	Moyenne ou longue

Le passage du *modèle domestique* au *modèle extensif* est permis par l’émergence d’un marché de masse, par l’institutionnalisation 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 industrialisé* est permis par la mise en place d'une chaîne du froid rendant le transport des viandes plus aisé que celui des animaux vifs, ce qui entraîne une relocalisation du lieu d'abattage à proximité des espaces d'élevage.

Ainsi, la configuration spatiale des réseaux dépend à la fois de facteurs de production (propriétés écologiques du milieu, ressources disponibles, caractéristiques physiologiques des bêtes, contexte socio-technique local), de facteurs de distribution (coûts et facilités de transport), de facteurs de consommation (localisation et structuration de la demande) et de facteurs législatifs (lois sur l'abattage des bovins). La combinaison de ces facteurs explique pourquoi l'élevage des ruminants, dépendant encore beaucoup des conditions écologiques et socio-techniques locales, se situe à une distance importante du marché final, alors que celui des poulets, hors-sol, est principalement localisé à proximité des lieux d'innovation technique et des marchés urbains. Dans le cas de l'approvisionnement de Chennai, les élevages avicoles tendent à se concentrer sur une couronne située à une centaine de kilomètres de la ville, tandis que les ruminants sont acheminés depuis des zones d'élevage de plus en plus éloignées (plus de 400 km).

Pour décrire la complexification des réseaux reliant les lieux d'élevage aux espaces de consommation, les agronomes Pierre Gerber, Tim Robinson, Tom Wassenaar et Henning Steinfeld proposent l'expression de « transition géographique » (*geographical transition*²). Dans le cas des réseaux carnés indiens, cette notion demande à être caractérisée. Des formes spatiales hétérogènes émergent, produits d'un arbitrage plus ou moins optimal entre transport des ressources, transport des animaux vifs et transport des viandes. Intensification et marginalisation des pratiques coexistent. Principalement, les réseaux d'approvisionnement connaissent trois dynamiques spatiales :

- une dynamique de *fragmentation* : les réseaux sont spécialisés par type de viandes, les intermédiaires sont nombreux et les modalités d'abattage et de distribution se multiplient ;
- une dynamique de *contraction* : les poulets se regroupés au sein d'exploitations fermées, elles-mêmes proches dans l'espace, la surface des

- aires pâturées se réduit, la distribution ambulante de viande décline, l'offre se concentre dans les 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'étendent, les lieux de vente et de restauration se démultiplient, les filières industrielles se connectent au marché mondial, etc.

Les circuits matériels et culturels des viandes

ESPACES ET SIGNIFICATIONS DES VIANDES

Les réseaux d'approvisionnement peuvent à présent être réintégrés au sein des circuits dans lesquels ils s'insèrent, en prenant en compte, dans une analyse à dimension plus culturelle, les pratiques de consommation ainsi que les instances et les forces qui contribuent à infléchir le statut de la viande dans l'espace public et dans l'espace politique. En quoi les canaux et les ramifications de ces circuits nous renseignent-ils sur les significations qui sont conférées à la viande en Inde ?

Les circuits carnés produisent des lieux et des espaces : zones pâturées, exploitations avicoles, marchés aux bestiaux, lieux d'abattage, boucheries et autres restaurants non végétariens doivent souvent leur existence à celle de la viande. Les circuits induisent aussi des mobilités : mobilités d'hommes (éleveurs nomades, marchands et commerçants, clients, mais aussi hindous de castes supérieures évitant scrupuleusement les territoires carnés), mobilités de véhicules, de capitaux, de sous-produits et bien sûr d'animaux (animaux de boucherie, mais aussi mouches, corbeaux et chiens attirés par la présence de viande dans les abattoirs et les marchés). La viande marque les lieux et l'espace social de sa présence. L'impureté qui lui est conférée contribue à marginaliser,

aussi bien socialement que spatialement, les abattoirs et les boucheries ainsi que ceux qui y travaillent. Mais la présence de produits carnés dans certains restaurants peut aussi conférer un certain prestige au lieu.

Réciproquement, les viandes et les animaux destinés à devenir de la viande acquièrent des significations diverses en fonction des 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 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 marchand actant aussi la mort prochaine de la bête. Encore plus emblématique est le cas de l'abattoir. Un changement de signification potentiellement radical s'y opère : aux yeux de nombreux hindous, la mise à mort d'une vache fait passer cette dernière 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 le centre névralgique du circuit, le lieu d'une transformation fondamentale.

Les usages et les significations relatifs à la viande créent des lieux et des mobilités, alors que les espaces parcourus créent, en retour, des usages et des significations. Dit autrement, en chaque point des circuits, les viandes occupent des places qui participent de leurs significations et de leurs statuts, tandis que les espaces et territoires dans lesquels ces circuits s'inscrivent sont eux-mêmes façonnés par la présence des viandes.

LE CORPS, LE SANG ET LA CHAIR

Il est un lieu qui, dans la circulation des viandes à travers l'espace social, revêt une importance cruciale : le corps humain. Celui-ci 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. À la rencontre du corps,

l'aliment est métamorphosé : mastiqué, dégluti, digéré, assimilé, excrété. La manducation – expérience affective, intime – est un acte micro-géographique à part entière : l'aliment – substance liminale car il franchit le seuil du corps – est incorporé, au sens où il vient, physiquement comme symboliquement, constituer le corps du mangeur³.

Or, dans le rapport qu'ils entretiennent avec les corps des mangeurs, les aliments carnés n'ont pas le même statut que les autres. Dans ses derniers travaux, Maurice Merleau-Ponty note que « mon corps est fait de la même chair que le monde⁴ », ce qui, pour le philosophe, signifie que la chair permet l'expérience d'une quasi-coïncidence entre soi et le monde. Mais le corps humain est surtout fait de la même chair que celui des animaux : on a vu combien cette similitude organique contribuait à la complexité du statut de la viande. L'incorporation de cet aliment, en tant qu'expérience à la fois « carnée » et « incarnée », constitue une liaison, un enjambement entre la chair animale, extérieure, et la chair humaine, intérieure. Elle réalise une fusion de cette « zone commune [...] d'indiscernabilité » entre les hommes et les animaux, comme la nomme Gilles Deleuze⁵. Les différentes attitudes par rapport à la viande renvoient ainsi aux multiples façons de définir ces différentes chairs et d'envisager une relation entre elles.

Mais la relation que, par leurs corps, les mangeurs entretiennent avec la viande n'est pas de l'ordre d'une expérience phénoménologique qui serait uniquement antéprédicative et individuelle : l'expérience du corps se construit à partir d'un ensemble de schèmes collectifs, de structures constitutives, de systèmes de représentations cohérents. Au sujet du monde hindou, Véronique Bouillier et Gilles Tarabout ont bien montré que « l'évidence de l'ordre social s'appuie sur la construction idéologique des corps⁶ ». Cette définition sociale du corps des individus est particulièrement saillante dans le mécanisme, déjà abordé, de substantialisation des propriétés des corps et des viandes. En outre, la construction idéologique des corps ne concerne pas uniquement l'acte de manger : elle parcourt l'ensemble du circuit de la viande, définissant la façon dont certains corps doivent se positionner et agir en rapport à la viande et aux autres corps impliqués dans ce circuit. En particulier, elle façonne, en Inde

comme ailleurs, les attitudes hautement différenciées des hommes et des femmes vis-à-vis de cet aliment.

Cette distinction de genre est évidente en de nombreux segments du circuit des produits carnés. S'il fallait schématiser, on dirait qu'aux femmes reviennent l'élevage sédentaire et complémentaire en basse-cour, le nettoyage à l'eau des panses et des sols à l'abattoir, le commerce marginal des abats et des poissons, 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, l'abstinence régulière ou définitive d'aliments carnés, la crainte des restaurants non-végétariens et l'implication (certes partagée avec de nombreux hommes) dans un militantisme anti-viande. Aux hommes, au contraire, reviennent 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, l'achat de la viande au marché, sa cuisson dans le cadre professionnel du restaurant et, plus rarement, la préparation du *biriyani* de fête, la valorisation du régime carné et de la puissance corporelle et sexuelle qu'il induit, et enfin les escapades viriles trouvant leur sens dans la consommation de viande et d'alcool.

Quelques pistes peuvent être évoquées pour interpréter ce rapport différencié. Notons tout d'abord que le primat masculin dans l'accès à la viande, tel qu'il est relevé en Inde, vaut aussi dans de nombreux autres contextes culturels. Ensuite, cette différenciation s'inscrit dans une définition plus générale de la place et du rôle respectifs des hommes et des femmes : les premiers sont plus aisément associés à l'espace public et les secondes à l'espace domestique. La viande semble être à la fois un support et une empreinte de cette différenciation. Derrière, c'est la question du sang, de ses représentations et de sa gestion au sein de la société qui est posée. Les femmes s'abstiennent de viande pendant leurs règles et les 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 est opérée une disjonction nette entre deux sangs : d'un côté le sang des femmes, involontairement perdu lors des règles, de l'autre le sang des

bêtes volontairement versé par les hommes⁷. 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 (lors de l'abattage). Les deux sangs ne sauraient être mis en présence : tant que le sang féminin coule, il ne peut être mêlé, de près ou de loin, au sang animal que font couler les hommes. Réciproquement, quand le sang animal est versé, les femmes sont tenues éloignées⁸.

Dans la sphère de production, les hommes sont associés à l'action de refroidissement et d'assèchement que constituent la saignée et la découpe des bêtes et les femmes aux opérations vues comme échauffantes et humidifiantes, souvent associées à la fertilité, que sont le nettoyage des tripes et la cuisson domestique des viandes⁹. La vente des abats leur revient aussi souvent, parce qu'elle concerne des produits exsangues et ne nécessite pas de découpe violente. Dans la sphère de consommation, les hommes ont le primat sur l'accès à la viande. Une telle différenciation des pratiques renvoie à des représentations différenciées, cette fois-ci entre le sang des hommes et le sang des femmes. Françoise Héritier identifie dans de nombreuses cosmologies la présence d'un cycle des substances corporelles : le sperme et le sang sont vus comme étant produits à partir de la moelle des os et de l'épine, laquelle provient de la nourriture ingérée¹⁰. Si les femmes ne peuvent produire de sperme, c'est, selon cette véritable grammaire des humeurs, parce que les pertes de sang des menstruations rendent leur corps trop froid pour la coction de la semence en elles. 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 moelle¹¹. 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 chaud, 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 responsable de la fécondation¹².

Les hommes voient ainsi leur quasi-monopole sur la transformation et la consommation de produits carnés comme une nécessité d'ordre physiologique :

seul le corps et, derrière, le sang masculins auraient la capacité à assurer des transactions d'intensité élevée avec la viande. Le corps et le sang féminins, quant à eux, ne se voient pas prêter les mêmes capacités : les interactions des femmes avec les viandes, plus restreintes, peuvent être comprises comme un éloignement entre, d'un côté, leur propre sang et, de l'autre, celui des hommes et celui des bêtes. À travers cette différenciation, pensée comme « naturelle », l'accès privilégié des hommes à cet objet prestigieux qu'est la viande construit une « valence différentielle¹³ » entre les sexes et, implicitement, légitime une domination sociale.

Certains espaces comme le foyer, la boucherie ou le restaurant, mettant en jeu un rapport spécifique entre les corps et la viande, participent de la constitution, de la régulation et de la médiation du processus de reproduction sociale des différences sexuées. Pris isolément, chacun de ces espaces traversés par la viande est une composante hétérogène des circuits. Pour dépasser ce cloisonnement par espaces, pour étudier les circuits dans leur globalité, on peut tout d'abord étudier la façon dont ceux-ci s'inscrivent dans des échelles spatiales multiples et entremêlées.

LES ÉCHELLES DE LA VIANDE, DE LA RÉGION À L'ESPACE-MONDE

Une première échelle spatiale d'analyse féconde est celle de la « région ». Sur un plan matériel, les réseaux d'approvisionnement connaissent une dynamique de régionalisation à l'échelle des États. Surtout, sur un plan plus discursif, la région est un territoire mobilisé comme un référentiel d'identification : au Tamil Nadu, la région du Chettinadu est associée à une nourriture carnée savoureuse. Sur les cartes des restaurants, se construit une culture culinaire carnée dont l'identité se revendique « tamoule », par opposition 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*).

Également, un espace carné national, avec ses bordures et ses plis, se dessine. Les espaces d'élevage, de production et de consommation sont mis en

relation à l'échelle du pays : le marché national de la viande s'unifie progressivement. Surtout, le territoire national devient, lui aussi, une référence couramment mobilisée. Certaines boucheries de Chennai se nomment par exemple « *Indian Mutton and Chicken Shop* ». On assiste à l'émergence d'un discours relatif à ce qui serait une « essence » de la viande indienne : certains bouchers affirment que c'est pour la qualité de leur chair que les chèvres indiennes sont prisées au Moyen-Orient. Par la vertu des migrations, des réseaux de communication et de la mise en relation des grands pôles urbains, se façonne progressivement un « goût national¹⁴ ». La constitution d'une cuisine carnée panindienne, symbolisée par le *biryani* ou le *chicken tikka*, permet au mangeur urbain de faire l'expérience, sur un mode certes mineur, de l'appartenance à une même nation. 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 affirmé un Indien de caste supérieure, faisant référence par là 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. Par la valorisation comme par le rejet de la viande, l'unification culinaire de l'État semble en marche.

L'« espace-Monde¹⁵ » enfin, lui aussi, se projette dans les circuits indiens de la viande, de façon certes circonscrite et différenciée en fonction des lieux et des groupes sociaux. Économiquement, les filières industrialisées sont de plus en plus reliées au marché mondial par l'importation de produits, de ressources, de capital génétique, de technologies, de savoirs, de standards, de normes industrielles, etc. On note cependant que les importations de viande sont négligeables et que les exportations sont pour l'instant relativement limitées (hormis pour la viande de buffle). La mondialisation opère ainsi des reconfigurations spatiales des circuits de la viande. Cette dimension économique et technique de la mondialisation ne peut être isolée de sa dimension culturelle¹⁶ : flux humains, flux médiatiques et flux marchands contribuent à faire circuler des imaginaires, des aspirations collectives, 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 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 forte valeur culturelle, tels que les viandes prêtes-à-cuire dans les supermarchés, les chaînes de restauration rapide ou les restaurants faisant référence aux cuisines chinoise ou arabe, contribuent à renforcer ce modèle de valorisation. Mais la circulation globale des savoirs peut aussi jouer contre la viande : en témoignent l'interpénétration des registres médicaux dans la condamnation de l'alimentation carnée ou l'émergence d'un végétarisme individualisé. Les signes de la modernité sont appropriés, collectivement ou individuellement, mais sont toujours adaptés localement, en lien avec des régimes singuliers d'interprétation. L'insertion des circuits carnés dans la dynamique de mondialisation s'inscrit bien dans une dialectique mettant en tension uniformisation et fragmentation¹⁷ : 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 une diversité des imaginaires et un foisonnement des usages.

L'Inde n'est pas uniquement un récepteur de mondialité : bien au contraire, elle est partie intégrante de cette dynamique de mondialisation par ses exportations ou par la diffusion de certaines représentations. L'imaginaire mondial lié à la viande n'est pas étranger au statut de cet aliment en Inde. Ainsi, à Londres, les restaurants de la diaspora sud-asiatique (pourtant principalement aux mains de la communauté d'origine bangladeshie) participent de la constitution d'une cuisine carnée panindienne, créant à l'occasion de nouveaux plats comme le *chicken tikka masala*. Mais l'Inde nourrit aussi un imaginaire empreint d'une méfiance vis-à-vis des produits carnés, que ce soit passivement, par la diffusion de représentations orientalistes plus ou moins mythifiées, ou plus activement par les prémices d'une diplomatie du végétarisme, initiée par les nationalistes hindous et en partie relayée par la diaspora issue des castes supérieures, visant à diffuser à l'étranger l'image d'une Inde spirituelle. De la sorte, la connexion à l'échelle mondiale contribue à éclairer les dimensions sociales et spatiales de la viande dans ce pays.

TROIS CONFIGURATIONS DES CIRCUITS DES VIANDES

La connexion des circuits des viandes à de multiples échelles et leur déploiement dans des espaces différenciés illustrent bien leur multiplicité et leurs incessantes évolutions. En convoquant à nouveau la distinction, déjà opérée, entre des modalités de consommation *sacrificielle*, *cérémonielle* et *banalisée*, on peut à présent interroger ces dernières dans une perspective dynamique, en relation avec la configuration des circuits carnés dans lesquels elles s'intègrent. Le tableau 4 récapitule les principales caractéristiques de chacune de ces modalités et renseigne sur les circuits auxquels elles correspondent.

Tableau 4. Modalités de consommation de la viande en Inde.

	Sacrificielle	Cérémonielle	Banalisée
Animal	<i>Paśu</i>	Petit ruminant, coq	Poulet
Climax	Sacrifice et consommation	Partage de la carcasse	Consommation
Acteur-clé	Sacrifiant	Donateur	Consommateur
Pré-requis de l'acteur-clé	Abandon (sk. <i>tyāga</i>)	Don	Capital économique
Échelle	Socio-cosmique	Sociale	Individuelle
Motivations principales	Mérites personnels, alimentation licite	Prestige, accompagnement de festivités	Goût, statut social
Configuration du circuit	Vernaculaire	Vernaculaire, artisanal	Artisanal, de masse

Ainsi, une distinction est opérée entre plusieurs circuits : – le circuit *vernaculaire*¹⁸, englobant les consommations sacrificielle et cérémonielle ; – le circuit *artisanal*¹⁹ incluant à la fois la consommation banalisée et la consommation cérémonielle ; – le circuit *de masse*, intégrant la seule consommation banalisée.

Chacun de ces trois qualificatifs vise à caractériser les configurations socio-spatiales des circuits, englobant de la sorte tous les acteurs sociaux impliqués et toutes les étapes de la circulation des viandes dans l'espace social. Plus qu'un long développement, un tableau synoptique permet, là encore, d'offrir une vue d'ensemble sur chacune de ces configurations²⁰ (voir le tableau 5). On voit que ces deux classifications (modalités de consommation et configurations des circuits) ne sont pas isomorphes. Autrement dit, à chaque circuit ne correspond pas, comme transformée par une bijection, une modalité de consommation qui lui serait propre : 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.

Dans l'Inde contemporaine, le circuit vernaculaire est en net déclin, principalement dans la sphère urbaine. Si le circuit artisanal présente la configuration dominante, le circuit de masse, émergeant, pourrait bien préfigurer l'avenir. On constate qu'à mesure que l'on s'éloigne du circuit vernaculaire 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, insérée dans des réseaux industriels. Mais ce mouvement n'implique pas pour autant une disparition des complexes significations que cet aliment revêt, bien au contraire. Plus la viande est mise en mouvement, présente dans l'espace social, prise en charge par la sphère économique, et plus elle semble sujette à des négociations relatives à sa place et à ses statuts.

Tableau 5. Configurations socio-spatiales des circuits des viandes en Inde.

		Circuit vernaculaire	Circuit artisanal	Circuit de masse
	Animaux emblématiques	Bouc, coq	Petit ruminant, poulet	Poulet de chair
	Rapport au monde animal	Continuité, proximité,	Discontinuité, marchandisation	Discontinuité, chosification,

Général		singularisation		mythification ?
	Maîtrise du circuit	Groupe social / familial	Marchands, grossistes	Industriels
	Connaissances du circuit par les mangeurs	Très bonnes	Bonnes à moyennes	Faibles
	Origines de l'imaginaire lié au circuit	Expérience, connaissance directe	Récits, souvenirs, circulations	Système industriel, médias, champ politique
	Politisation	Faible	Forte	Forte
	Localisation et visibilité	Visibilité locale	Éloignement	Invisibilisation et banalisation
Réseau d'appro.	Extension spatiale	Faible	Moyenne à longue	Moyenne à très longue
	Modèle technique	Domestique et extensif	Extensif et intensif	Intensif et industrialisé
	Division des tâches	Faible	Moyenne	Importante
Elevage	Propriétaires des animaux	Particuliers	Éleveurs	Entreprises privées
	Modalités d'élevage	Diversifié, extensif	Spécialisé, semi-intensif, intensif	Professionnel, intensif
	Relations de travail	Parenté	Caste, lignée	Salariat
Abattage	Légitimation de l'abattage	Sacrifice, ritualisation	Ritualisation (halal)	Hygiène ; halal ?
	Usage du sang	Offrande aux divinités	Évacuation	Valorisation comme sous-produit

	Mise à mort	Exposée	Éloignée	Masquée
	Viande de bœuf	Animaux « tombés »	Animaux de réforme	Bufflons engraissés ?
Découpe et distribution	Logique de partage	Sociale, oblatoire	Économique	Économique
	Découpe de la carcasse et propriétés physiques de la viande	Carcasse fendue, bris des os, viande fraîche	Carcasse fendue, morceaux, viande fraîche	Morceaux désossés, prêts- à-cuire, prêts-à- consommer, congelés, réfrigérés
Consommation	Modalité de consommation	Sacrificielle, cérémonielle	Cérémonielle, banalisée	Banalisée
	Usages culinaires	Ragoût	Ragoût, friture, pilaf	Multiplicité des recettes, répertoires extérieurs
	Lieux de consommation	Domicile, espace rural extérieur	Domicile, restaurant	Domicile, restaurant
	Fréquence de consommation	Mensuelle	Hebdomadaire	Quotidienne ?
	Logiques présidant à la consommation	Sacrée, sociale (caste), diététique (puissance génésique)	Sociale (caste et classe), diététique (force), gustative	Sociale (classe), hygiénique, diététique (muscle), gustative
	Restrictions pesant sur la consommation	Culturelle, rituelle, économique	Culturelle, rituelle,	Médicale, éthique,

			économique, médicale	politique, environnementale
	Classification des viandes	Pur / impur ; chaud / froid	Pur / impur ; chaud <i>froid</i> ; <i>gras</i> maigre ; cher / bon marché	Gras / maigre ; rouge / blanc ?
Consommation	Identification de l'animal dans la viande	Recherchée, chair valorisée	Ambivalente	Rejetée, chair travestie (protéines, substance)
	Statut des abats	Valorisés	Différenciés socialement	Dévalorisés

De l'animal autoconsommé à la marchandise banalisée

Les caractéristiques de chacune de ces configurations ont déjà été abordées, notamment au sujet des circuits artisanal et de masse. Il convient donc surtout à présent d'interroger le passage d'un circuit à l'autre : que signifie-t-il ? comment est-il permis ? qu'implique-t-il ? Plus généralement, il s'agit d'identifier les principaux mécanismes qui font évoluer le statut de la viande en Inde : qui de l'œuf ou de la poule, ou plutôt du mangeur ou du poulet, de la consommation ou de la production, exerce une influence prépondérante sur l'autre ?

LA MASSIFICATION DES CIRCUITS

Certains auteurs prétendent que, dans les sociétés dites « modernes », la consommation serait devenue un tel marqueur d'identité sociale, un tel vecteur de subjectivation, qu'elle ferait entrer le système économique dans une phase où

ce ne serait plus la production, mais justement la consommation, qui aurait l'ascendant sur l'ensemble du circuit²¹. Mais il faut se garder de considérer qu'avant la libéralisation économique des années 1980 et 1990, l'Inde ne consommait pas, ou que la consommation n'y avait aucun lien avec la définition du statut social. Les choix, notamment alimentaires, ne peuvent en fait être compris que comme le produit de transactions entre les producteurs, les consommateurs et de nombreux intermédiaires. Évoquer une causalité directe entre société de consommation et nouveaux statuts de la viande semble donc réducteur. On peut plutôt suggérer que c'est une dynamique générale de « massification » – autrement dit l'apparition d'un régime de consommation, de distribution et de production de masse, l'intégration à un monde d'objets pléthoriques – qui, principalement pour la classe moyenne indienne, a transformé la consommation en un acte plus individuel, plus statutaire, plus politique, plus esthétique. On ne peut alors pas étudier les changements de statut de la viande en tenant compte uniquement de la sphère de consommation. Pour comprendre les évolutions globales des circuits de la viande en Inde, il convient de les replacer dans une dynamique plus large de changement économique et social.

Deux précédents historiques peuvent éclairer le cas de l'Inde : à partir de l'Époque moderne, en Europe et aux États-Unis, les significations de la viande ont été renouvelées et la consommation carnée a augmenté. En Europe du Nord, entre le xv^e et le xx^e siècle, a progressivement eu lieu ce que Fernand Braudel a nommé une « révolution de la viande²² ». Inégale en fonction des pays, elle a notamment été permise par des évolutions agricoles (culture de légumineuses, stabulation), des réformes foncières, des évolutions techniques (sélection génétique, réfrigération), la conquête du secteur agricole par une industrie capitaliste, ainsi que par la demande croissante des villes²³. Aux États-Unis, en plus de ces mêmes facteurs, l'augmentation de la production et de la consommation de viande a été rendue possible par la mise en place, dès le xvi^e siècle, du modèle du ranch puis, au xix^e siècle, par la volonté de satisfaire la demande européenne, la mécanisation de l'agriculture et de l'abattage, la connexion aux réseaux ferroviaires et maritimes et l'insertion dans un complexe

agro-industriel dans lequel les excédents de grains nourrissent les animaux dans des parcs d'engraissement (*feedlots*²⁴). Ces changements de structures socio-économiques ont fait de la viande (notamment le bœuf et le poulet) une marchandise de masse, souvent vendue hachée et emballée. Dans ces deux contextes, le bouleversement des structures de production s'est trouvé en adéquation avec les évolutions de la demande. En effet, l'Europe du Nord et les États-Unis valorisent de longue date un modèle carné de l'alimentation. Ce modèle, dans lequel la viande est un « plat autonome²⁵ », est né au Moyen-Orient et en Asie centrale ; il s'est tout d'abord diffusé par les invasions « barbares » en Europe 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^e siècle en Amérique du Nord – et dans les autres pays « neufs » – principalement par le biais des migrations.

La hausse de la consommation de viande dans un contexte donné n'est donc ni le produit unique d'un usage adaptatif des sols – ce qu'affirment les tenants du matérialisme culturel²⁶ – ni celui d'un pur système symbolique dans lequel la consommation serait surtout un maniement de signes – ce que soutiennent les tenants d'un certain culturalisme²⁷. En Europe comme aux États-Unis, la massification de la viande a principalement associé productivité agricole, capitalisme, industrialisation et urbanisation, ces quatre forces se combinant à une valorisation culturelle ancienne des aliments carnés par les mangeurs. À la lumière de ces précédents historiques, l'importance de l'urbanisation et de l'industrialisation dans la recomposition des circuits de la viande en Inde demande à être interrogée.

L'URBANISATION : UNE CONFIGURATION QUI CHANGE LE RAPPORT À LA VIANDE

Bien souvent, l'urbanisation favorise la modalité banalisée de consommation au détriment de la modalité cérémonielle, ainsi que le circuit de masse aux dépens du circuit artisanal. D'une façon générale, statistiques et observations

montrent qu'en Inde la consommation de viande est plus importante en contexte urbain et que les variations hebdomadaires de cette consommation y sont bien moins marquées qu'en contexte rural. Dans les villages étudiés au Tamil Nadu, beaucoup de personnes disent ne consommer de la viande que rarement. En revanche, la diversité carnée semble plus importante en contexte rural qu'en contexte urbain, où le poulet est sans conteste la viande privilégiée. Les modes de transformation de la viande diffèrent aussi : généralement, la diversité des recettes est bien plus importante en ville qu'à la campagne, où le ragoût domine encore largement. Ces différences de pratiques renvoient à l'influence de la restauration hors domicile ainsi qu'à des différences d'accessibilité et de disponibilité. Plus le degré d'urbanité est élevé, plus les revenus sont élevés, et plus l'offre est massive et concentrée dans l'espace.

Ces différences de pratiques renvoient aussi à des différences de représentations. Notamment, l'augmentation de l'offre de viande, crue ou cuite, dans l'espace urbain dénote une sécularisation de l'alimentation. La dichotomie ville/campagne se retrouve dans les discours. Un homme musulman m'a dit que, si dans son village d'origine le vendredi restait la seule journée carnée de la semaine, à Chennai la « culture (tm. *kalāccāram*) de la ville » incitait sa communauté à manger de la viande également le dimanche. D'une manière générale, une migration vers la ville implique pour beaucoup d'Indiens, notamment pour les hommes, l'expérience heureuse d'une banalisation et d'une croissance de la consommation de produits carnés. En contexte urbain, la symbolique de la viande est reformulée : d'une dimension collective – sociale et sacrée –, elle semble acquérir une dimension individuelle – émancipatrice et distinctive.

Cependant, il faut éviter l'écueil qui associerait le village indien à la tradition là où la ville serait l'empire de la modernité. À Chennai par exemple, la consommation de viande reste cérémonielle dans de nombreuses occasions. En miroir, la modalité banalisée est loin d'être totalement étrangère en contexte rural. La fréquence de consommation s'accélère. Dans le village de Kamachipuram, les ventes de poulet augmentent le mardi et le vendredi – deux journées pourtant habituellement marquées par l'abstinence. Du *chicken* 65 est

vendu quotidiennement dans deux échoppes du village. La disponibilité et le prix relativement modique du poulet tendent à substituer cette viande au mouton.

Plus généralement, l'urbanisation et l'insertion dans un circuit de masse n'induisent pas mécaniquement une augmentation de la consommation de viande. En contexte rural, la proximité des zones d'élevage peut favoriser l'accès à certaines viandes comme le porc, beaucoup moins disponible dans les grandes villes. Au Tamil Nadu, c'est en contexte urbain que se concentrent de nombreux Brahmanes végétariens ainsi que des membres des classes moyennes pour qui le végétarisme devient une pratique individuelle d'ascétisme et d'autodiscipline. En outre, certains Indiens soutiennent que, du fait de la modernité urbaine, les gens mangent moins de viande qu'auparavant. Il faut souligner la logique d'un propos qui, à première vue, peut sembler en contradiction avec l'observation. Ainsi, ce cultivateur qui affirme qu'« autrefois, quand quelqu'un avait le rhume, le médicament (tm. *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. Le travail était dur, les gens se déplaçaient à pied, la digestion était rapide [...]. Maintenant, ils nous disent que c'est la viande qui nous rend malades ! » Ce que l'on comprend dans cet argumentaire, c'est qu'avec la sédentarisation des modes de vie, 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 que les représentations véhiculées par la biomédecine contribuent à dévaloriser le statut de la viande. Ainsi, la massification des circuits semble priver les produits carnés de certaines de leurs vertus. Pour beaucoup de mangeurs ruraux, ce ne sont d'ailleurs pas tant les propriétés intrinsèques de la viande qui impliquent ces nouvelles restrictions que des méthodes d'élevage jugées nocives : des pratiques observées au quotidien (épandage de pesticides, administration d'antibiotiques aux animaux, etc.) sont souvent accusées de détériorer la qualité de la viande.

L'urbanisation contribue surtout à changer les significations et les usages relatifs à la viande. En premier lieu, la ville concentre les activités en aval des circuits. En conséquence, l'autoconsommation y est disqualifiée au profit des réseaux d'approvisionnement à distance. Sur un plan plus symbolique, la mise à

distance des animaux dits « de rente » procède à une reconfiguration des imaginaires urbains liés au monde animal. Si, en Inde, les bêtes restent présentes, aussi bien au sein de la ville que dans les représentations médiatiques, picturales, littéraires ou religieuses, l'éloignement de l'élevage peut néanmoins favoriser aussi bien une banalisation du rapport à la viande que l'émergence d'une sensibilité accrue à l'égard des animaux et de nouvelles formes de végétarisme. En deuxième lieu, en contexte urbain, la concentration et la diversité du capital économique et social, la présence d'un espace public, la connexion à l'espace-Monde ainsi que la densité des humains et du bâti modifient le rapport à l'alimentation : tous ces facteurs induisent une concentration et une diversification de l'offre et de la demande, mais également l'émergence de nouveaux idéaux et de nouveaux modes de vie. Le temps et l'espace pour cuisiner sont restreints par le salariat féminin, par les déplacements et par l'exiguïté des logements, impliquant l'adoption de nouveaux usages relatifs aux achats et à l'alimentation. Les attitudes et les discours sont plus aisément individualisés et politisés. Les normes relatives à l'hygiène s'imposent²⁸. Tête de proue des dynamiques de marchandisation, la ville transforme la façon dont les gens s'approvisionnent, s'alimentent et perçoivent leur alimentation. Le contexte urbain indien devient un lieu de fragmentation des statuts des produits carnés.

L'INDUSTRIALISATION : L'ANIMAL CHOSIFIÉ ET LA VIANDE BANALISÉE ?

Le processus d'industrialisation est un autre aspect fondamental de ces mutations, apparaissant comme étant à la fois la résultante et le moteur de ce passage du circuit artisanal au circuit de masse. Le terme « industrialisation » demande toutefois à être employé avec précision. Plutôt que de parler d'« élevage industriel » ou de « viande industrielle », il vaut mieux évoquer l'insertion de l'agriculture et des circuits de la viande dans des systèmes industriels²⁹. Dans cette dynamique, une partie de l'activité passe sous le contrôle de l'industrie : production d'intrants de synthèse, élevage dans des

systèmes intensifs, confinés et contrôlés, abattage et découpe mécanisés, conditionnement et distribution rationalisés, etc. Selon ce principe, toute la chaîne obéit à des principes fordistes (division du travail) et post-fordistes (« juste-à-temps³⁰ »). Cette insertion des circuits de la viande dans une économie industrialisée transforme les aliments carnés, autrefois produits de luxe, en denrées de base. En outre, autant que l'urbanisation, la production de viande en série participe de la réorganisation des conceptions relatives au monde animal.

Principalement, la viande ainsi produite est « désanimalisée³¹ » ; les animaux eux-mêmes, parfois réduits à l'état de simples objets, sont transformés en unités de production de chair. Dans l'Inde contemporaine, les poulets sont la principale espèce concernée par cette évolution. L'industrialisation et l'intensification des pratiques les mettent 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, le traitement des bêtes comme une matière indifférenciée, ainsi que le travestissement technique d'une chair dont la transformation et le conditionnement sont « relégués dans la coulisse³² », masquent la vie et la mort animale de même que la similitude entre chair animale et chair humaine. Notons toutefois que cette désanimalisation ne peut être considérée comme la conséquence directe de l'industrialisation : c'est aussi elle qui rend possible l'insertion de l'élevage dans un système industriel.

Marchandisation et massification autonomisent l'acte de consommation carnée, l'extrayant en partie des rets sociaux dans lesquels celui-ci a longtemps été pris, pour lui attribuer de nouvelles significations. Notamment, la dynamique d'industrialisation éclaire le processus de banalisation, plusieurs fois évoqué, de la viande en Inde. La viande est banalisée car, bon marché et disponible partout, elle devient potentiellement un aliment quotidien. Également, elle est banalisée au sens où sa production, son acquisition et sa consommation ne sont plus ritualisées.

Mais l'emprise de l'industrialisation sur les circuits indiens de la viande ne doit pas être surestimée : la configuration dominante reste celle du circuit artisanal. La massification est limitée par un manque d'infrastructures, par un faible développement technique, par un émiettement des marchés et par des

attitudes spécifiques des mangeurs. Les régulations culturelles restent en effet très fortes : de nouvelles normativités émergent tandis que les anciennes acquièrent souvent un sens nouveau. La « rétention rurale³³ » freine les velléités de l'industrie et contribue à une persistance des représentations et des usages. Le modèle de consommation cérémonielle se maintient, côtoyant le modèle banalisé, alors que le nationalisme hindou contribue à « dé-banaliser » en les politisant les pratiques liées à la viande. Même dans le circuit de la volaille, ce processus n'est pas encore mené à son terme car les poulets restent majoritairement achetés chez le boucher artisanal. Circuit artisanal et circuit de masse sont donc articulés. Malgré son insertion croissante dans un fonctionnement de marché, l'économie indienne de la viande reste « encastrée » dans des rapports sociaux. De l'autoconsommation sacrificielle à la marchandise désanimalisée, la transition est loin d'être achevée.

À mesure qu'ils se déploient, les circuits indiens de la viande semblent démultiplier les significations de cet aliment particulier. Car, si la marchandisation et l'éloignement mutuel croissant des différentes composantes des circuits autonomisent progressivement l'acte de consommation, ces circuits n'en sont pas pour autant un monde ignoré. Au contraire, les mangeurs entretiennent et renouvellent des savoirs, des imaginaires et des exigences, plus ou moins formulés, afférents à ces circuits.

Imaginaires géographiques et exigences des mangeurs

UNE MARCHANDISE FÉTICHISÉE ?

Devenue une marchandise dont la sphère de production s'éloigne inexorablement de celle de consommation, la viande semble en Inde parfaitement éligible au processus de « fétichisation » décrit par Karl Marx. Pour

le penseur allemand, la marchandise masque les rapports sociaux entre travailleurs et capitalistes : son caractère « social » est vu comme un attribut naturel, indépendant des relations de travail qui ont contribué à sa production³⁴. Dans des termes plus géographiques, l'échange marchand à distance génère chez le consommateur une « ignorance géographique³⁵ » sur les conditions de production et de circulation de la marchandise. Plus l'extension et la diffraction géographiques des réseaux sont grandes, plus les connaissances liées à la marchandise sont susceptibles d'être partielles, diverses, antithétiques.

Quelles connaissances les mangeurs ont-ils alors des réseaux d'approvisionnement de la viande ? On constate que ces savoirs sont relativement conformes à la réalité « objective ». Les connaissances sont généralement directes. En contexte rural, l'élevage reste une activité à très grande visibilité, effectuée à proximité des lieux de vie. En contexte urbain, les animaux sont toujours présents. Cependant, ce sont plus des mobilités vers le monde rural, ainsi que des souvenirs d'une enfance campagnarde ou des récits de proches, qui façonnent les savoirs liés 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. L'abattage des volailles étant pratiqué à même l'étal, il est *de facto* exposé à la vue des chalands. Dans le cas de l'élevage des poulets de chair, certaines connaissances sont en revanche lacunaires : cette pratique étant à présent effectuée dans des lieux clos, les représentations des mangeurs sont plus tributaires des informations relayées par les médias et des dispositifs de confiance élaborés par la filière elle-même. Par exemple, le slogan de Suguna, « *younger, tender, better* », ainsi que le recours fréquent à la couleur verte sur les différents panneaux, tendent notamment à instaurer une double image de naturalité et de maîtrise technique. 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 trois instances principales : la mémoire, la connexion et la visibilité³⁶. Les savoirs relatifs aux ruminants trouvent leur origine dans une visibilité élevée de l'élevage, une connexion matérielle souvent directe aux bêtes

et des souvenirs liés à un abattage parfois déjà observé. Les savoirs relatifs aux poulets de chair, eux, articulent une invisibilité des processus à des souvenirs des mangeurs, ainsi qu'à des stratégies de communication par lesquelles l'industrie cherche à maintenir une connexion cognitive et affective au produit. Alors même que la connaissance directe relative aux réseaux de production est de plus en plus limitée, les imaginaires géographiques des mangeurs perdurent et se renouvellent.

LES VIANDES, PRISES DANS DES « FILIÈRES » DE NOURRITURES

Les connaissances des modalités d'élevage des animaux ont des influences sur les représentations que les mangeurs ont de la chair de ces animaux. Une distinction est ainsi faite entre les poulets de chair (*broilers*) et les poulets de campagne (*country chickens*), dans une association entre alimentation des bêtes et propriétés thermiques de viandes. En témoigne cette conversation avec les clients d'une boucherie de Chennai : « – 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 [tm. *paṇṇai*] ils sont bien nourris. »

Inversement, une hindoue de caste intermédiaire m'a dit que la viande de *broiler* serait échauffante car les exploitations seraient mal entretenues. Ainsi, ce serait l'absence de contrôle de la nourriture et des espaces fréquentés par les bêtes qui induirait ce trop fort potentiel d'échauffement de leur chair.

L'association entre conditions d'élevage et qualités de la chair peut être comprise à la lumière des catégories animales propres à l'Inde ancienne. Au sujet des modes d'approvisionnement en viande, la littérature védique (les *Dharma Śāstra* par exemple) effectue une distinction entre le sacrifice et la chasse. Cette distinction renvoie à une opposition entre deux catégories d'animaux. Seuls les animaux (mâles) inclus dans la catégorie *paśu* (sk.), c'est-à-dire le taureau, l'étalon, le bouc, le bélier et l'homme, sont considérés comme convenables pour l'immolation³⁷. Ce terme *paśu* désigne les animaux

domestiques, mais surtout les animaux fermiers : la volaille et le porc en sont exclus car ils sont considérés comme vivant trop près du centre du village. Les animaux domestiques se distinguent des animaux sauvages, appelés *mṛga* (sk.), qui, eux, ne peuvent pas faire l'objet de sacrifices : ils sont tués comme des proies et mangés, si toutefois ils respectent certains critères, notamment le fait d'être herbivores. Derrière cette classification entre *paśu* et *mṛga* se lit une partition fondamentale de l'espace entre deux territoires : le *grāma* (sk., traduit habituellement par « village » ; tm. *nāṭu* ou *ūr*) et l'*āranya* (sk., traduit par « forêt » ; tm. *kāṭu*).

Si l'on se réfère à cette classification, tout se passe comme si les poulets de campagne, en picorant selon leur gré, franchissaient les frontières de la domesticité. Ce franchissement se fait dans deux directions opposées : en se rapprochant trop du centre du village, les poulets risquent de manger les déchets du foyer et de s'humaniser ; en s'éloignant trop vers la forêt, ils peuvent devenir carnivores et s'ensauvager. Dans un cas comme dans l'autre, leur chair deviendrait trop chaude : le domestique est ce qui est à bonne distance à la fois du foyer et de la forêt. De la même façon, l'influence de la supposée saleté des exploitations avicoles sur la chair des poulets renvoie à une contamination du domestique par une nature indomptable : quand le contrôle humain sur les conditions d'élevage se perd, l'animal n'est plus à la bonne place, il redevient en quelque sorte sauvage. C'est cette force sauvage qui se retrouve dans la chaleur de sa chair. C'est d'ailleurs en grande partie parce que les pratiques d'élevage hors-sol ont permis le contrôle de l'alimentation des poulets que leur chair est à présent acceptable pour les castes intermédiaires, alors que celle du poulet de campagne reste proscrite. Derrière la définition des méthodes d'élevage rendant la chair acceptable, c'est bien le tracé d'une ligne de partage entre territoire domestique et territoire sauvage qui s'effectue. Selon une conception partagée au-delà du monde indien, l'animal fait office de passeur entre les espaces et les corps : par son alimentation, il quintessencie les propriétés d'un lieu, avant de faire transiter ces qualités à celui qui incorpore sa chair³⁸.

Pour de nombreux Indiens, les viandes sont vues comme étant insérées dans ce que l'on peut nommer, à la suite de Zimmermann, des « filières de

nourritures³⁹ ». Ici, le terme « filière » n'est pas entendu comme une organisation administrée des réseaux de production. Prenons-le dans une autre acception qu'il s'agit de développer. Dans la conception indienne, les substances, les propriétés, les humeurs et les saveurs circulent dans le cosmos, « dans les profondeurs du paysage et se diffusent à travers la chaîne des êtres⁴⁰ ». Ainsi, les corps des mangeurs de viande sont connectés à ceux des animaux ainsi qu'à des espaces multiples. Cette chaîne des êtres, déjà évoquée, ne consiste pas en un ordonnancement figé d'entités autonomes et structurellement hiérarchisées. Au contraire, chacun de ses maillons est pris dans un processus continu de transformations, vues comme des cuissons et des digestions successives, permettant la définition et la recomposition permanente de « l'ensemble des différentes catégories du vivant⁴¹ ». La notion de filière constitue donc un schème signifiant, un mode d'appréhension cognitive renvoyant à des propriétés biologiques et morales des nourritures. De la sorte, se dessine autour de chaque mangeur une géographie alimentaire singulière, tant physique qu'humaine. Partie intégrante de la filière, le mangeur cherche à assurer l'équilibre entre les différentes substances qu'il ingère et qui le composent. Pour ce faire, il évalue les qualités d'une viande en fonction de son tempérament, de ses qualités personnelles, du contexte, mais également de ce qu'il sait de l'animal, de son alimentation, des territoires de son élevage, de sa place dans la chaîne des êtres, etc.

Certes, cette conception, selon laquelle l'animal extrait des saveurs du territoire où il paît et les transmet au mangeur par sa chair, est avant tout théorique. Mais les pratiques et les représentations relevées sur le terrain témoignent souvent de sa survivance. On retrouve cette vision transactionnelle en particulier dans la prise en compte du degré de pureté relative des animaux mangés et des propriétés thermiques des viandes, dans l'attribution de vertus fortifiantes à la venaison, dans les modalités de transformation et de cuisson des viandes, ou dans les nombreuses craintes exprimées à l'égard des médicaments administrés aux poulets. En outre, certains mangeurs mobilisent une logique de « terroir » pour exprimer leurs préférences. Khartik, un hindou de caste Vanniyar, m'a ainsi expliqué : « À 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 de chèvre est bien meilleure ».

De telles exigences relatives aux conditions de vie des bêtes sont également exprimées dans un monde occidental qui ne s'est pas totalement débarrassé des images, propres aux physiologies antiques, de circulation généralisée de substances fluides⁴². Mais, en Inde, cette insertion dans une filière de substances, à la fois sensibles et intelligibles, semble être un principe plus opérant : les propriétés d'un territoire affectent, aussi bien biologiquement que moralement, les humains qui y vivent et qui y trouvent leur pitance. Les connexions que les mangeurs indiens de viande entretiennent avec les bêtes qui les nourrissent sont donc tout autant rationnelles et cognitives que sensorielles, sensuelles et esthétiques⁴³.

Si l'on versait dans la vision d'un progrès techno-scientifique uniformisant, on avancerait l'hypothèse que le cloisonnement du système avicole pourrait battre en brèche cette conception de filières, tout en étant rendu possible par son dépérissement⁴⁴. Mais on a bien vu que c'était en fait cet imaginaire qui légitimait la récente acceptabilité de la chair de poulet : l'élevage confiné participe d'une maîtrise de la circulation des substances, déplaçant ces volatiles vers une position respectable sur la chaîne des êtres. Ceci étant, les transactions au sein de cette chaîne sont surtout perçues comme se déroulant dans l'espace, mais rarement dans le temps. En effet, aucun mangeur 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.

UN RÉGIME DE RÉGULATION : LA RÉFÉRENCE AU HALAL

Les savoirs géographiques des mangeurs contribuent à une certaine définition de ce qu'est une viande « bonne à manger ». Parmi d'autres exigences relatives à la configuration des circuits carnés, un régime de régulation s'impose de plus en plus nettement : la demande d'une viande halal. Les références prolifèrent : au Tamil Nadu, et principalement à Chennai, des nombreux

restaurants, boucheries, abattoirs et groupes industriels mentionnent le caractère halal de leurs viandes tandis que des instituts de certification se développent. La latitude relevée par rapport aux prescriptions montre que, plus que la signification des gestes opérés ou la croyance en une légitimation par le divin, ce qui compte dans cette pratique est l'activation d'un sentiment d'appartenance pour une communauté musulmane souvent marginalisée par le nationalisme hindou.

La valorisation par les hindous de la ritualisation musulmane de l'abattage peut, quant à elle, être interprétée comme un rappel d'une pratique sacrificielle qui disparaît. Dans un contexte de mise à distance de l'abattage, cette exigence serait 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 : personne ne veut manger d'« animal mort ». Plus largement, elle permet au mangeur de se confronter, même lointainement, à la violence de cette mise à mort qui le fait sourdement culpabiliser, mais avec laquelle la connexion directe est rompue. À présent, les abattoirs sont éloignés des temples et les abatteurs sont des professionnels anonymes : il importe de réintroduire, même sur un mode mineur, un élément de transcendance rendant l'acte d'abattage et, derrière, de consommation de viande, à la fois juste et légitime. 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, notamment d'obtenir une saignée totale assurant une conservation optimale de la carcasse. De la sorte, la nouvelle normativité sanitaire propre à la consommation banalisée va de pair avec l'exigence du halal, car elle fonctionne elle aussi comme une forme d'exigence de pureté symbolique : argument religieux, arguments moraux et arguments hygiéniques se trouvent mêlés. Plus que la survivance d'une coutume ancestrale, l'exigence du halal est un moyen de concilier un impératif symbolique ou pratique et la massification de la production et de la consommation de viande.

Le halal s'impose ainsi comme une norme⁴⁵. Tout en accompagnant le processus de sécularisation, il illustre par le même mouvement l'impossibilité d'une banalisation totale de toute consommation carnée, ainsi que la

reformulation de « règles de la bonne mort animale⁴⁶ ». Pour qu'il y ait consommation carnée, il faut que cette mise à mort soit considérée comme légitime. Plus largement, les recompositions sociales et spatiales des circuits de la viande, dont la norme du halal est l'expression, vont de pair avec un nouveau régime de distanciation, matérielle et symbolique, des animaux et de la viande qui en est issue.

Le sang qui sépare et le sang qui lie

La fragmentation des représentations pointe une constante fondamentale. 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 extra-mondains, etc.), établissant entre eux ce qu'ils jugent être une juste distance. Cette action prend tout son sens dans la conception de filière de nourritures. Car cette filière n'est pas une simple chaîne qui relierait les animaux et les mangeurs. Théoriquement, ces deux groupes sont inclus dans une filière beaucoup plus vaste : l'homme est un simple maillon, pris entre ceux qui constituent sa pitance (ceux *qu'il* mange), situés en deçà de lui, et ceux qui reçoivent ses oblations (ceux *qui le* mangent), situés au-delà⁴⁷. Par l'ingestion régulée de viande, l'être humain stabilise sa propre place au sein de ce cosmos et en assigne une aux autres composantes de ce dernier.

LES HUMAINS, LES BÊTES ET LES VIANDES

Principalement, le rapport entre les humains et les animaux, quels qu'ils soient, peut être compris comme un jeu sur la distance⁴⁸. Plus spécifiquement,

pour qu'un animal soit considéré comme mangeable, il doit, là encore, être situé à bonne distance⁴⁹ – le sacrifice animal lui-même a pu être analysé comme une mise en ordre du monde⁵⁰. Les différentes significations accordées à la viande dessinent ainsi une géographie du rapport hommes-animaux, traçant des lignes multiples entre les communautés des humains et celles des bêtes. À l'évidence, la césure ontologique nette entre l'humain et les animaux, telle qu'elle prévaut en Occident, n'a pas la même évidence dans le monde indien⁵¹. Les textes anciens insistent surtout sur la continuité : l'homme est vu avant tout comme un animal. Cette catégorie « animal » elle-même n'a pas d'unité : on distingue les bêtes domestiques des bêtes sauvages. L'humain appartient à la première catégorie, celle qui est éligible à l'immolation : comme tout animal, il mange et est mangé. Mais il a la particularité d'être le premier sur l'échelle des vivants : les autres sont à son service car il est le seul à pouvoir à la fois sacrifier et être sacrifié⁵².

Ce rapport au monde animal est avant tout théorique. Mais la persistance des pratiques sacrificielles atteste de sa survivance en Inde. De même, le rapport à la viande contribue à assigner des territoires spécifiques aux différentes espèces. L'interdiction, formulée dans les textes védiques, de manger des animaux soit trop proches, soit trop éloignés de la communauté humaine s'inscrit directement dans cette logique de « bonne distance ». Dans les faits, les distances établies sont variables : elles sont définies en fonction des espèces animales, des individus, des configurations des circuits. Par exemple, refuser de manger de la viande, c'est parfois refuser de reconnaître la ligne de démarcation symbolique entre les espèces, c'est procéder à une extension du domaine commun. Certains cas sont plus complexes. Comment expliquer par exemple que, si le poulet de campagne et le gros gibier sont bannis de l'alimentation des castes supérieures, le poulet élevé hors-sol soit aujourd'hui mangé par certains Brahmanes du Népal tandis que le gibier à plumes est mangé par des Pandits du Cachemire⁵³ ? Dans cette valorisation concomitante du domestique et du sauvage, la logique des distances croise en fait celle des filières de nourritures : l'acceptabilité de la chair dépend des territoires de vie, mais aussi de l'alimentation des bêtes. *Broilers* et volailles sauvages respectent deux critères essentiels : ils restent à distance des

déchets des humains et ils ne sont pas carnivores. De ce fait, leurs chairs sont moins impures que celles des poulets de basse-cour et des autres bêtes de la forêt. En cela, ils ne sont effectivement ni trop près ni trop loin des humains : ils n'appartiennent ni au monde familial ni au monde barbare.

La ligne de partage n'est jamais figée : la mise à mort des bêtes la redéfinit, en procédant à un éloignement ponctuel, réel comme symbolique, de l'animal destiné à être abattu. Ainsi, c'est parce que sa vache, une fois vendue, est menée vers des territoires lointains, que l'éleveur hindou en accepte la destinée : seul son éloignement physique permet son abattage. Plus généralement, l'émergence de l'abattoir comme institution peut être lue comme une mise à distance finale permettant la mise à mort. Cette mise à distance des animaux destinés à l'abattage peut aussi être sémantique. Elle apparaît clairement dans la terminologie employée pour désigner des lieux, des techniques ou des produits. En langue tamoule, les termes officiels pour désigner les lieux d'abattage sont *iraicci kūṭam* ou *kacāppu kiṭakku*, qui font directement référence à la viande et à la mise à mort. Mais ils sont rarement employés : on leur préfère les termes *āṭṭuppaṭṭi* ou *āṭṭuttoṭṭi*, qui désignent plus ou moins un « parc à moutons ». Évacuant à la fois la réalité de la mise à mort et l'abattage des bovins, ces termes oblitèrent l'acte doublement impur qui se déroule en ces lieux. Pour parler de l'abattage, les locuteurs tamouls utilisent le terme *veṭṭu*, renvoyant plus à la notion de « couper », aux dépens de *kol*, signifiant « tuer », ou *kacāppu*, désignant littéralement la mise à mort animale. Les boucheries nommées *protein shops* participent aussi de ce mouvement d'éloignement de l'animalité. Pour désigner les différentes viandes, les termes anglais s'imposent dans la classe moyenne de Chennai : plutôt que de parler de *kōlikkarī* (viande de poulet), on dira *chicken*, plutôt que de parler de *māṭṭukkarī* (viande de bovin), on dira *beef*, etc. La viande et l'animal disparaissent, les termes employés rendent l'objet méconnaissable. Nöbert Elias voit dans ce mouvement, qu'il observe à l'Époque moderne en Occident, un refoulement, chez les mangeurs, de leur propre « nature animale⁵⁴ ». Cette mise à distance de l'animalité de l'homme se combine, avec la massification des circuits de la viande, à une occultation de la nature animale de la viande, voire même de celle de l'animal lui-même.

En Inde, la négation de l'animalité est loin d'être achevée. Le déplacement de l'animal abattu ne se fait pas uniquement « par le côté », en l'éloignant géographiquement du domaine des humains, ou « par le bas », en le rapprochant symboliquement de l'empire des choses inanimées : la sortie peut s'effectuer « par le haut », dans le cas, certes rare, du sacrifice hindou ou, plus couramment, dans le contexte de la mise à mort rituelle musulmane. Par ailleurs, la mise à bonne distance de l'animal mangé n'est pas qu'un éloignement : la volonté régulièrement manifestée de reconnaître la morphologie de l'animal dans la carcasse ou d'acheter de la viande fraîche témoigne de la recherche d'une certaine proximité entre les bêtes et le mangeur.

La mise à distance de l'abattage et les techniques de mise à mort sont en fait variables selon les animaux. Cette variabilité peut être mise en rapport avec le degré de proximité – à la fois morphologique, comportementale, spatiale et sentimentale – qui lie ces différents animaux aux humains. L'abattage des vaches, gros ruminants proches de l'espace domestique et chargés de valeurs affectives, est très souvent interdit, ou toléré uniquement quand il est éloigné et dissimulé. Les poulets de chair, quant à eux, volatiles pourvus de peu de sang, chosifiés et mis à distance par l'élevage industriel, voient leur mise à mort presque occultée, invisibilisée dans les usines ou minimisée sur les étals.

D'une manière générale, l'ensemble des actes de préparation de la viande participe d'une mise à bonne distance. La saignée vise à produire de la viande en éloignant la chair obtenue du domaine animal, en disjoignant la matière du principe vital. L'acte culinaire également 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, ce faisant, ces manipulations l'approchent du mangeur : en contexte indien, la cuisine est considérée comme une pré-digestion indispensable⁵⁵. En cuisinant la viande, on neutralise ses caractéristiques trop animales, on la rend compatible, presque contiguë sur le plan symbolique avec l'estomac du mangeur et avec le corps de la communauté. La consommation occasionnelle de sang de petits ruminants n'est d'ailleurs rendue possible que par l'usage de nombreuses épices

et par une cuisson à la friture. De l'animal vivant à la viande consommée, les techniques d'élevage, d'abattage, de boucherie et de cuisine mettent en œuvre un « processus itératif⁵⁶ » qui établit une distance appropriée entre les humains et les animaux, entre ces animaux et leurs viandes, entre les humains et ces viandes.

Ainsi, les processus de distinction ontologique et de distanciation spatiale sont souvent couplés. Les statuts et les territoires assignés aux bêtes sont constamment négociés au cours de leur vie et lors de leur transformation en viande, mais ils sont également recomposés par le processus de massification des circuits. À une échelle plus réduite, l'abattage, l'habillage et la découpe sont, par la dislocation généralisée du corps animal, par les scissions réitérées qu'ils effectuent, des actions micro-géographiques : disjonction entre la bête et la viande, entre la carcasse, le sang et les organes internes, entre les différents quartiers, etc. Ces séparations successives visent à obtenir une « substance homogène⁵⁷ », économiquement valorisable, tout en donnant consistance à des systèmes de classification divers (aliment comestible *versus* matière non comestible, nourriture de riche *versus* nourriture de pauvre, etc.).

LES HUMAINS, LES DIEUX ET LES VIANDES

Sur un plan plus théorique, est projetée, sur l'anatomie du corps animal disjoint, la topographie d'un espace humain compartimenté, articulé : à l'image du sacrifice du *Puruṣa* primordial, la découpe matérielle de la carcasse est une découpe symbolique du monde⁵⁸. Ainsi, les circuits de la viande dessinent une géographie des relations entre les humains et les animaux, mais ils définissent aussi des groupes humains et activent des distances entre eux. Les manières d'interagir avec cet aliment signalent des regroupements et des discontinuités, traçant des lignes de distinction entre les religions, les castes, les générations, les catégories sociales, etc. La cartographie ainsi dessinée peut être imaginaire, quand elle attribue à chacun une place au sein d'un ordre social, mais elle peut aussi être politisée et s'inscrire dans l'espace.

Cette mise en ordre du monde peut être étendue à d'autres collectifs, en y intégrant les êtres extra-mondains : les différentes significations revêtues par la viande renvoient alors à un jeu sur les distances entre êtres humains et êtres divins. En effet, les pratiques d'abstinence de produits carnés visent à purifier le corps au point de le fusionner avec l'absolu. Inversement, dans le cadre du sacrifice, la carcasse obtenue après oblation est considérée comme un reste du repas de la divinité : l'ingérer rapproche du divin. Le rapport à la viande participe également d'une partition des divinités entre elles, distinguant les divinités populaires, à qui l'on rend un culte carné, des divinités de statut élevé, végétariennes.

En Inde, tout se passe donc comme si, avec le sang des bêtes, qu'il soit versé ou non, étaient fixées ou comblées des distances entre des collectifs, humains ou non-humains (animaux ou divins), étaient tracées des frontières destinées à clore ou à ouvrir des territoires, à agréger des substances et à en disjoindre d'autres. Plus généralement, 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. D'une façon certes diluée, l'acte de mise à mort en contexte indien apparaît comme un écho lointain du sacrifice védique : tout en inscrivant l'humain dans une chaîne de continuité des êtres, il constitue également une activité d'ordonnancement. 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 cosmos⁵⁹, résultant en un ensemble de topographies imbriquées : de l'intime à l'univers, de la bouche aux astres, corps du mangeur, corps de l'animal, corps social, corps divin et corps cosmique se reflètent et se répondent, redéfinissant continuellement l'opposition entre domestique et sauvage, proies et prédateurs, végétariens et carnivores.

LA VIANDE, UNE SUBSTANCE BIOMORALE

Les régimes de relation entre les corps et entre les communautés sont parfois très concrètement transcrits dans l'espace physique et social. 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 autres⁶⁰ ». Le végétarisme se voit ainsi associé à une partition concrète et signifiante du territoire : s'il ne doit pas être vu comme le produit d'un déterminisme matériel visant à réduire la compétition écologique entre les humains et les animaux, il n'en a pas moins permis à l'Inde de présenter par endroits de très fortes densités démographiques⁶¹.

Les circuits de la viande, eux aussi, mettent en jeu des découpages physiques du monde, notamment parce qu'ils procèdent à une vaste mise en mouvement d'éléments organiques. Des ressources sont prélevées : de l'azote est capté pour la synthèse des engrais destinés à produire l'alimentation du bétail, des grains sont cultivés, de la biomasse est ingérée par les troupeaux, etc. Cette matière est ensuite mise en circulation : les aliments sont acheminés, les animaux déplacés, les viandes expédiées sur de longues distances. Conjointement, du phosphore et de l'azote sont rejetés dans l'environnement par infiltration des déjections dans les sols, par l'émission d'effluents lors de l'élevage et du transport, etc. Finalement, les protéines et autres nutriments des viandes sont ingérés, puis assimilés et en partie excrétés par les mangeurs. C'est donc un vaste circuit d'échange de substances azotées qui est mis en marche, du sol à l'atmosphère en passant par les corps humains et animaux. Par-delà la conception, élaborée par les mangeurs indiens, des filières de nourritures, la viande est bien un objet biogéographique. Elle participe de la constitution de ce que les géographes nomment l'« écoumène », à savoir la portion de terre habitée par l'homme : derrière le rapport aux produits carnés, c'est une certaine « relation de l'humanité à l'étendue terrestre⁶² » qui se joue. Ce sont d'ailleurs les conséquences environnementales de cette caractéristique organique de la viande qui, dans le débat contemporain, soulèvent le plus de questions. 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. La consommation de viande, très faible,

ne génère pour l'instant des dégradations qu'à échelle réduite. Mais ces dégâts, notamment les conséquences du surpâturage et d'une pression accrue sur les ressources en grains et en eau, ne peuvent être sous-estimés.

La viande peut ainsi être comprise comme une véritable composante du « milieu » (pris au sens du *Umwelt* allemand) : un élément, à la fois physique et phénoménal, qui relie l'être humain à son espace et donne un sens à cette liaison⁶³. Cette relation que la viande instaure entre la société et son espace est matérielle, car les circuits de la viande sont incarnés : impliquant un prélèvement de ressources et contribuant à la subsistance humaine, ils participent de la production de la vie matérielle elle-même, au sens où l'entend Marx. Mais cette relation est également symbolique, car elle engage une façon d'ordonner et de se représenter le monde. Ainsi, pour paraphraser Lévi-Strauss, la viande est tout autant un moyen de satisfaire des besoins biologiques qu'elle est un « objet de pensée⁶⁴ ».

À cet égard, la notion de « substance biomorale », dans laquelle certains chercheurs ont vu un élément clé de la « pensée indienne⁶⁵ », semble fournir, une fois légèrement adaptée, une définition adéquate de ce qu'est la viande, dépassant les réductionnismes matérialistes et culturalistes. Comment faut-il alors comprendre cette formulation « substance biomorale » ? Par-delà le contexte indien, la viande est une substance, au sens où c'est un élément, mobile et changeant, qui réalise des transactions entre des entités du vivant : elle participe d'une consubstantialité entre humains et animaux – nous sommes faits de la même substance physique – ainsi que d'une inter-corporéité – les humains incorporent cette substance animale. La viande est assurément biologique : elle nécessite une transformation de biomasse en chair, elle procède d'une action sur le corps des bêtes (nourrissage, abattage, etc.), ses nutriments sont ingérés par l'être humain. Mais elle a aussi une dimension morale, dans un sens très large : son obtention et sa consommation sont de véritables transfigurations, des changements de nature et d'apparence qui mettent en jeu des croyances, des jugements de valeur, des représentations que l'homme se fait de lui-même, de la société et du monde qui l'entoure. Car la viande est une substance socialisée : habituellement obtenue en grande quantité et connaissant une altération rapide⁶⁶,

elle exige coopération et partage. Surtout, sa production et son ingestion, induisant un sentiment de culpabilité, nécessitent d'être légitimées. De la sorte, la viande est un objet de conflits. Notons que ces deux dimensions, biologique et morale, ne peuvent être isolées : véritables processus d'appropriation de la nature, la production et la consommation de viande supposent une « perception sociale de l'environnement⁶⁷ ». Les circuits carnés impliquent donc un certain rapport avec le milieu, rapport dans lequel les données écologiques, les moyens techniques, la structuration sociale et spatiale et les formations idéelles fonctionnent de façon imbriquée.

Quand ils sont appréhendés ainsi, insérés dans des réseaux multi-ramifiés, dans un maillage de relations, les circuits carnés indiens apparaissent comme étant intégrés à une « bioéconomie⁶⁸ » morale, revêtant elle-même une dimension écologique et politique. Du fait de l'irréductible épaisseur matérielle de la viande et de sa dimension proprement « vitale⁶⁹ », 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 idéologiques. La viande est donc un aliment extrêmement « relationnel » : sa mise en circulation implique des découpages spatiaux et des transactions entre la biomasse et les bêtes, entre l'environnement et les humains qui l'habitent, entre des groupes sociaux différenciés.

1. Fine, 2002, p. 78.

2. Gerber *et al.*, 2010, p. 51.

3. Sur l'incorporation physique et symbolique des aliments, voir Fischler (2001, p. 66).

4. Merleau-Ponty, 1964, p. 297.

5. Deleuze, 1981, p. 30.

6. Bouillier et Tarabout, 2002, p. 35.

7. Sur l'idée d'exclusion entre les sangs, voir Testart (1987) et Héritier (1996, p. 205-235).

8. On note qu'en Inde, à la différence d'autres aires culturelles, les femmes sont très rarement responsables de l'égorgement des volailles de la basse-cour.

9. Sur l'aspect féminin des travaux faisant usage d'eau, voir Verdier (1979, p. 57) et Vialles (1987, p. 112).
10. Héritier, 1996, p. 133-143.
11. Zimmermann, 1982, p. 182.
12. Sur les représentations liées à la reproduction en Inde, voir Daniel (1984, p. 163).
13. Héritier, 1996, p. 27.
14. Ray, 2013.
15. Santos, 1993.
16. Sur les dimensions culturelles de la mondialisation, voir Appadurai (2005 [1996]).
17. Cette dialectique a été étudiée par B. Ripert (2008).
18. J'emprunte ce terme à I. Illich ; issu du latin, cet adjectif désigne toute valeur « faite dans l'espace domestique [...] par opposition aux marchandises et à leur nombre » (1981).
19. Ce terme renvoie certes plus à la configuration technique de la chaîne opératoire qu'aux modalités de consommation.
20. Bien entendu, ce tableau n'épuise pas l'ensemble des pratiques et des significations associées à la viande dans chacun des circuits. En outre, certains éléments du circuit de masse 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.
21. Sur le statut de la consommation en Inde, voir par exemple Appadurai (2005) ou Assayag (2005).
22. Braudel, 1979, p. 218.
23. Boudan, 2004, p. 224-235.
24. Sur l'augmentation de la production de viande au États-Unis, voir Rifkin (1992) ou Fumey (2008, p. 41).
25. Braudel, 1979, p. 221.
26. C'est l'argument de l'anthropologue E. Ross (1980).
27. On retrouve cette idée, certes exposée avec finesse, dans les propos de M. Sahlins (1980 [1976], p. 215).
28. Franck, Gardin et Givre, 2015, p. 100.
29. Sur les liens entre élevage et industrie, voir Porcher (2011, p. 70).
30. Sur l'industrialisation de l'agriculture, voir Goodman et Redclift (2002).
31. Vialles, 1987, p. 79.
32. N. Elias utilise cette expression au sujet de la découpe des viandes à l'Époque moderne (1973 [1969], p. 259).
33. Landy et Racine, 1997, p. 178.
34. Marx, 1993 [1867], p. 81.
35. Harvey, 1990, p. 423.
36. À ce sujet, voir Jackson *et al.* (2009).

37. Sur les classifications animales et le sacrifice dans l'Inde ancienne, voir Olivelle (2002) et Das (2013).
38. Sur la « transitivité » des qualités des viandes, voir Vialles (1988, 18.).
39. Zimmermann, 1982, p. 8.
40. *Ibid.*, p. 21.
41. Galey, 1993, p. 49.
42. Sur les conceptions relatives aux propriétés humores de la venaison en Europe, voir l'ouvrage magistral de B. Hell, *Sang noir* (2012).
43. Sur cette idée que, dans leur rapport à l'alimentation, les mangeurs tout à la fois donnent du sens (*make sense*) de façon réflexive et ressentent (*sense*) de façon incarnée, voir Evans et Miele (2012).
44. Le géographe A. Berque considère que l'élevage moderne de poulets « 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).
45. À l'instar de ce que C. Rodier constate en France (2010).
46. Méchin, 1991.
47. Zimmermann, 1982, p. 224.
48. Voir à ce sujet Ravis-Giordani (1995).
49. C'est l'argument, déjà cité, de E. Leach (1980).
50. Au sujet de la Grèce ancienne, voir Detienne (1979).
51. Sur les rapports hommes-animaux dans le monde indien, voir Balbir et Pinault (2009).
52. Reed, 2013.
53. Simoons, 1994, p. 150.
54. Elias, 1973 [1969], p. 257.
55. Zimmermann, 1982, p. 13.
56. Vialles, 1987, p. 33.
57. *Ibid.*, p. 55.
58. J.-L. Durand fait la même constatation au sujet de la Grèce ancienne (1979, p. 150).
59. La pensée hindoue voit le corps et le cosmos comme deux espaces en relation et constitués des mêmes éléments. Voir à ce sujet Beck (1976, p. 240) et Bouillier et Tarabout (2002).
60. Lévi-Strauss, 1955, p. 170.
61. On retrouve cette idée chez le géographe P. Gourou qui affirme que « des hommes trop nombreux ont intérêt à se nourrir directement de produits végétaux » (1982, p. 247).
62. Berque, 1996, p. 77.
63. A. Berque nomme cette liaison une « médiance » (2000).
64. Pour C. Lévi-Strauss, le monde est « objet de pensée, au moins autant que moyen de satisfaire des besoins » (1962a, p. 13).

65. L'expression « substance biomorale » est employée par A. Appadurai (1981, p. 507) au sujet de l'alimentation. Plus généralement, l'idée que, pour les hindous, le monde est constitué de « substances » (sk. *dravya*) se trouve notamment chez S. Barnett (1976, p. 134) et V. Daniel (1984, p. 3).

66. Barrau, 1983, p. 150.

67. Godelier, 2010 [1984], p. 53.

68. Ce concept vise à désigner un système économique qui implique et modifie la vie (Emel et Neo, 2015, p. 14).

69. Comme le rappelle l'étymologie du mot « viande » en français, du bas latin *vivanda*, c'est-à-dire ce qui soutient la vie (Vialles, 2007, p. 119).

Conclusion

Les humains et la viande

C'est ici que s'achève le cheminement entrepris à la recherche des différents statuts que la viande et la carnivorie peuvent revêtir en Inde, et plus spécifiquement dans l'État du Tamil Nadu. L'étude des pratiques a mis au jour des systèmes de valeurs et de pensées multiples et parfois en opposition : elle a révélé une « arène axiologique¹ », un véritable « champ de batailles » autour des significations que les produits carnés peuvent revêtir dans ce pays. On l'a vu, le rapport des Indiens à la viande est fortement inscrit dans l'espace, à des échelles aussi variables que celles de l'assiette, de l'abattoir ou de la ville, mais aussi par la mobilisation d'un imaginaire géographique portant sur les places respectives attribuées aux humains et aux animaux. Plus spécifiquement, ce rapport s'inscrit dans une dialectique mettant en tension la visibilité et l'invisibilité – ou plutôt la visibilisation et l'invisibilisation – des circuits de la viande. Les exigences nouvelles développées à l'égard des aliments carnés, de même que la reconfiguration des relations entretenues avec les animaux et avec leur mise à mort, sont dans un même mouvement l'origine et la conséquence d'une invisibilisation croissante de l'élevage et de l'abattage. Selon une logique similaire, la plus grande visibilité de la viande dans l'espace public fait de cet aliment un support de valeurs nouvelles, tout en le soumettant à une volonté de contrôle par différentes instances et en l'exposant à des contestations croissantes

d'ordre moral ou politique – lesquelles contestations cherchent, en retour, à invisibiliser les circuits carnés.

Prise dans ces circuits aux configurations multiples, la viande est un aliment aux statuts fragmentés et fortement régulés. Dans les relations qu'ils entretiennent avec les viandes, les Indiens mobilisent différents codes, différents registres, variables d'un individu à l'autre mais également d'un lieu à l'autre et d'une période à l'autre. Banalisation et politisation de la viande et de la carnivorie ne doivent pas être comprises comme des processus isolés. Au contraire, elles fonctionnent comme un ruban de Möbius : ce sont les aspects d'une même segmentation des pratiques et des représentations. C'est alors même qu'elle est plus acceptée que la viande devient plus conflictuelle. En Inde comme ailleurs, la massification de cet aliment va de pair avec une contestation accrue de sa place et de ses statuts : la « modernité » alimentaire n'implique pas une disparition des significations complexes que la viande a toujours et partout revêtues.

Les crises de la viande

Il serait trompeur d'envisager l'Inde comme une exception, comme une particularité « exotique ». Car, si les rapports que les Indiens entretiennent avec la viande ont leurs spécificités, ils peuvent également nous renseigner sur certains enjeux relatifs à cet aliment à l'échelle mondiale. D'abord, l'étude du cas de l'Inde tend à remettre en cause la notion de « transition alimentaire », dont le caractère bien trop mécanique a montré ses limites. Ensuite, la description des mécanismes de politisation de la viande dans ce pays met en lumière la façon dont cet aliment peut aisément servir de support pour marquer des frontières entre les groupes. Ainsi, le rejet du bœuf en Inde fait penser aux cristallisations autour de la question du porc en France. Mais cette rhétorique identitaire se fait à fronts renversés : si certains en France invoquent la laïcité pour dénoncer les musulmans, mauvais citoyens qui refuseraient obstinément le

« porc républicain », en Inde on invoque une « indianité » réduite à une certaine « hindouité », afin de faire des musulmans et des chrétiens des ennemis dont la consommation de bœuf serait la marque d'une barbarie et d'une allégeance à des puissances extérieures.

Une des principales questions posées au cours de cette enquête a été celle du changement alimentaire. Comment les circuits de la viande évoluent-ils ? Et, surtout, comment leur légitimité est-elle garantie ? Sans chercher à mythifier un passé qui serait à jamais perdu, on peut émettre l'hypothèse que le circuit artisanal de la viande, tel qu'il a été décrit au sujet de l'Inde, induit une sorte de régulation à la fois morale et biologique. Par sa forte cérémonialisation et par la dépendance à des ressources locales limitées, il suppose l'ingestion de quantités restreintes de viande. En outre, la proximité de l'abattage impose une confrontation à l'idée et à l'image de la mort animale. Mais ce circuit va souvent de pair avec de fortes inégalités dans l'accès aux aliments carnés et avec un apport réduit en protéines animales. Les groupes marginaux, qui pourtant valorisent la carnivorie, n'ont souvent pas la possibilité, ni même parfois le droit, de s'approvisionner régulièrement.

Le circuit de masse, quant à lui, implique l'éloignement des animaux dans des territoires de plus en plus ignorés et l'invisibilisation de leur mise à mort dans des abattoirs fermés et tenus à distance. Cette massification permet une démocratisation dans l'accès aux produits carnés. En Europe, la consommation de viande était longtemps un privilège des riches ; depuis les années 1950, c'est une gratification accessible au plus grand nombre. En Inde, en proposant une alternative – certes partielle et non exclusive – à l'idéologie brahmanique, l'idéologie consumériste permet à la classe moyenne de s'adonner sans trop de réticences à une pratique presque universellement perçue comme un signe de prospérité. Cette nouvelle possibilité confère à la viande une appréciable saveur de liberté et d'égalité. Mais l'approvisionnement de masse et à des échelles étendues que cette banalisation accompagne conduit à une concentration plus poussée du capital et du profit, tout en étant porteur de menaces sanitaires, économiques et environnementales. Notamment, il oblitère, par cette mise à

distance, l'intense prélèvement sur les ressources de la biosphère, la génération d'effluents nocifs et les conditions parfois effrayantes d'élevage et d'abattage.

Cette dynamique que connaît l'Inde permet d'éclairer ce que l'on pourrait nommer – en dépit de l'aspect galvaudé d'une telle rhétorique – une « crise de la viande » à l'échelle mondiale. Cette crise est à la fois écologique, morale et métaphysique. Ce qui est en jeu derrière ces multiples crises, c'est non seulement la relation de l'être humain à son environnement, mais aussi sa relation aux animaux et, plus généralement, la définition qu'il se donne de lui-même.

En réaction à ces crises, les modèles de production et de consommation sont sommés de se réformer. Il ne s'agit pas ici d'apporter des solutions toutes faites. Simplement, on peut suggérer qu'un double rééquilibrage des consommations serait souhaitable. À l'échelle mondiale, la consommation des plus riches devrait baisser afin de pallier les déficiences chroniques dont souffrent les plus vulnérables, tout en relâchant la pression sur les ressources et les prix. À l'échelle des viandes, le poulet, meilleur convertisseur de calories et plus acceptable sur le plan culturel, pourrait être favorisé. Dans les pays d'agriculture intensive, les connexions locales entre les cultures végétales (notamment de légumineuses) et la pratique de l'élevage pourraient être renouées, afin d'assurer un meilleur transfert de fertilité et de réduire la dépendance aux tourteaux. En Inde, si la consommation individuelle de viande devait malgré tout rejoindre celle de la Chine, se poseraient d'importantes questions quant à la capacité du pays à produire une telle quantité et à l'impact environnemental d'une telle production. Les cultures de grains destinées aux animaux y concurrencent déjà celles destinées aux humains, les pâturages atteignent leur charge maximale, l'intensification de l'élevage des poulets a atteint des seuils et la viande bovine est loin d'être acceptable pour une part importante de la population carnivore. Les importations d'aliments concentrés puis de viandes risqueraient de s'imposer comme une nécessité. La culture des protéines végétales, déjà présentes dans l'alimentation mais consommées en quantités réduites, de même que la pratique de l'aquaculture, pourrait bénéficier de politiques de soutien plus incisives.

Dans un autre registre, on constate que, toujours en réponse à ces crises, certaines initiatives récentes visent à libérer la production de viande de son lien avec le règne animal : les tentatives de fabrication *in vitro* de la viande ou de sa reconstitution à partir de protéines végétales ne semblent à présent pas satisfaisantes tant au niveau du goût que du coût. La substitution partielle et progressive de la chair animale par les insectes est aussi régulièrement évoquée, mais son acceptabilité est loin d'être garantie en Occident. Une autre solution avancée est la manipulation génétique des animaux afin de réduire leurs besoins en énergie et leur production de déchets. Toutes ces techniques posent une question primordiale : alors même que le système agro-industriel montre ses limites et ses effets néfastes, sommes-nous prêts à rompre encore plus nos liens avec les animaux et, de la sorte, à confier à des usines et des laboratoires la production des protéines que l'on ingère ? L'étude du cas de l'Inde montre bien combien les relations au monde animal sont complexes, mais aussi combien les résistances à la scientification et à la concentration capitalistique du système alimentaire peuvent être vives. Si depuis quelques décennies les producteurs et les distributeurs semblent capables d'imposer leurs impératifs aux consommateurs, la capacité de résistance des mangeurs, en lien avec les pouvoirs publics et la société civile, ne doit pas être négligée.

Surtout, ces solutions ne s'adressent pas au fondement des crises de la viande. Car ces dernières semblent avant tout être des crises du modèle de légitimation de la production et de la consommation de cet aliment. S'interroger sur la légitimité de la viande implique de mettre au jour une véritable « cosmopolitique² » du vivant, autrement dit l'établissement, par les humains, d'un régime de relations appropriées au sein de la communauté des êtres. En proposant une définition de la viande comme une substance tout à la fois biologique (constituée de chair animale) et morale (posant la question de la légitimation de la mise à mort et de l'ingestion de chair), j'ai cherché à montrer que les attitudes de la société indienne vis-à-vis de cet aliment reposaient sur des questions engageant la communauté de destin et 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 ?

Vers un nouveau régime de légitimation ?

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 : ce sont d'éternelles variations sur un thème anthropologique constant. Pour ce faire, elles prennent en compte l'aspect biomoral de la viande par des actions techniques et symboliques singulières. Dans le circuit vernaculaire propre à l'Inde védique, le respect de règles strictes (principe de non-cruauté, attente du consentement putatif de l'animal, promesse de réciprocité dans un autre monde) apporte une protection magico-religieuse lors du sacrifice : la mise à mort n'est pas vécue comme un meurtre. Par ailleurs, dans la mise en scène de ce sacrifice, l'être humain vient anticiper la violence de la dernière oblation à laquelle il sera confronté, à savoir son propre sacrifice, sa propre mort et les rites funéraires qui entoureront sa dépouille³. Dans la tradition islamique, les formes diffèrent mais les finalités sont semblables. Là encore, tuer une bête n'est pas un crime : les règles édictées – confiance en une justice divine, reconnaissance de la violence inhérente à l'acte, précaution contre toute douleur superflue – permettent de légitimer la mise à mort en la civilisant⁴. Par certains aspects, la logique védique diffère de la logique sémitique : alors que l'hindouisme postule le désir de sacrifier et impose un contrat avec les animaux, l'islam postule l'obligation de sacrifier et impose un contrat avec Dieu. Mais ces deux formes de légitimation de la mise à mort peuvent surtout être comprises comme des pratiques propres à un certain monde agropastoral dans lequel les animaux sont placés sous la domination de l'humain. Cette logique se retrouve en effet également dans le monde grec, où le cérémonial sacrificiel vise à « se disculper de l'accusation du meurtre⁵ ». Pour George Bataille, l'immolation devient presque une façon de réparer l'offense, commise par la domestication, d'avoir un temps réduit la bête au rang de chose⁶. Dès lors, l'ordre brahmanique, valorisant la non-violence et le végétarisme, pourrait apparaître comme un rejet total de cette « raison sacrificielle⁷ ». Mais une telle interprétation négligerait l'alliance habituelle conclue entre les Brahmanes et les autres groupes sociaux, notamment les castes martiales, les castes commerçantes, voire même les musulmans ou les Anglais :

cette alliance, reposant sur une séparation des tâches (ordre religieux *versus* ordre politique), est avant tout une mise à distance d'une impureté et d'une violence jamais niées. Le végétarisme des Brahmanes n'a de fondement que parce que d'autres castes ne sont pas végétariennes : être végétarien, c'est se distinguer en renonçant volontairement au plaisir impur de la carnivorie. Hors du monde indo-européen et agropastoral, la question de la légitimité de la mise à mort des animaux se pose aussi. Dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs par exemple, comme celle des Achuars de haute Amazonie, on demande toujours aux esprits protecteurs du gibier leur autorisation de tuer des proies. Par ailleurs, la pratique cynégétique s'y appuie sur un système de classification des espèces entre mangeables et non-mangeables et sur l'adoption compensatoire de la progéniture du gibier⁸ : la relation d'interdépendance entre humains et animaux est constamment réaffirmée.

Dans les circuits de masse qui caractérisent le monde industriel, la raison sacrificielle est niée, voire combattue par la raison utilitaire, elle est disqualifiée comme étant le strict opposé de la pensée moderne. L'hygiène et la rationalisation, nouveaux régimes de légitimation et de régulation, tendent à dénier toute animalité à des bêtes traitées comme de simples ressources. La rupture avec ces animaux « de rente » est consommée. De leur naissance à leur abattage, ces animaux hyper-domestiqués sont considérés comme étant toujours-déjà viande : pris en charge par un système zootechnique, ils deviennent des artefacts visant à produire des protéines, à satisfaire avec efficacité des besoins nutritifs et économiques. Leur abattage est éloigné ; mécanisé, il euphémise la mise à mort, il dilue et partage sa responsabilité⁹ ; 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. En parodiant Péguy, on pourrait dire qu'avec l'industrialisation, poussée à son paroxysme, le mangeur « a les mains pures mais il n'a lui-même pas de mains¹⁰ » : par cette négation radicale de la vie et de la mort, il nie sa propre insertion dans un continuum biotique, autrement dit dans un écosystème, il perd le rapport fondamental à la corporéité incarnée qui contribue à définir son animalité et son humanité. La ressemblance biologique

entre la chair animale et la chair humaine est masquée par la transformation technique croissante de viandes standardisées. En témoigne, à l'échelle internationale, le succès du steak haché, des viandes transformées et surtout du poulet, animal de petite taille, ovipare et non mammifère comme nous, dont la chair pâle, presque dépourvue de sang, apparaît comme une substance neutre.

Mais l'invisibilisation devient trop visible. 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. La violence n'est plus assumée, mais elle est tapie dans les plis et recoins de ces circuits poursuivant un dessein d'hyper-rentabilité : elle transparaît dans la détresse de certains éleveurs, dans l'entassement des bêtes dans des parcs d'engraissement, dans les indéniables dégâts environnementaux de l'élevage intensif, ainsi que dans l'émiettement et la pénibilité du travail dans des usines agro-alimentaires aux allures de forteresses. Les récentes révélations au sujet des conditions d'abattage en France témoignent de l'insoutenable accélération des cadences des chaînes de découpe, nuisible à la fois aux humains et aux animaux. Ainsi, les circuits de masse produisent des lieux et des actes privés de sens. Toutes ces réalités pointent la dérive entropique d'un système dans lequel vulnérabilités écologiques, sociales et morales se répondent et s'entretiennent.

L'escamotage des animaux et de leur abattage bouleverse le régime général de relation et de distanciation avec le monde animal. Notamment, il contribue à interroger la place de l'être humain dans son rapport aux autres espèces et à la mort. Ce bouleversement est entretenu par deux dynamiques plus générales : une humanisation de certaines espèces et une ré-animalisation de l'être humain¹¹. Dans ce monde aux géographies mouvantes, la question de ce qui fait la spécificité humaine se pose de façon aiguë, allant parfois jusqu'à susciter un malaise existentiel. Pour certains, la communauté morale doit être étendue par-delà les frontières de l'humanité : les mouvements dits de l'« antispécisme » dénie toute distinction d'espèces entre les humains et ce qui est nommé les « animaux non-humains », et appellent ainsi à procéder à une « libération animale¹² ». Les partisans du véganisme – abstinence de tout produit, alimentaire

ou non, d'origine animale – soutiennent souvent une telle remise en cause du système domesticateur. Ce qui n'est pas forcément le cas des défenseurs d'un simple végétarisme d'ordre éthique. Mais ces deux mouvements montrent une certaine convergence dans leur rejet de la viande : pour eux, la mise à mort – voire l'élevage – des animaux et la consommation de leur chair n'apparaissent plus comme des actes légitimes. On note cependant que la référence au végétarisme indien et à la notion de compassion, souvent faite par ces mouvements, dénote une ignorance quant à la logique des pratiques alimentaires dans ce pays. En Inde, le végétarisme des castes supérieures n'a pas de vocation prosélyte : s'il était étendu à l'ensemble de la société, il perdrait sa fonction de marqueur de supériorité rituelle et sociale¹³. Par ailleurs, ce végétarisme est indissociable d'une hiérarchisation au sein des êtres vivants – qu'ils soient animaux ou humains. Pleinement inscrit dans un paradigme agropastoral, il diffère totalement du véganisme tel qu'il se diffuse en Occident.

D'une manière générale, la popularité croissante du refus des aliments carnés à partir d'arguments éthiques, ainsi que la remise en cause des relations entre les humains et les animaux, peut être comprise en lien avec l'intensification de la production : si la massification de la viande permet la démocratisation de la consommation de cet aliment, elle en nourrit également un rejet. Mais ce rejet peut paraître paradoxal. Car la massification des circuits et la diffusion d'un végétarisme éthique semblent procéder toutes deux à une rupture des liens entre humains et animaux, en plaçant les premiers au-dessus des deuxièmes : tandis que la massification tend à ravalier les animaux au rang d'objets, le végétarisme éthique dénie à l'être humain toute animalité, en lui demandant de s'extraire d'une relation d'interdépendance trophique et de prédation à laquelle aucun animal ne peut cependant se soustraire¹⁴.

Pour répondre aux crises de la viande, d'autres propositions prennent plus en compte la nécessité de re-légitimer l'élevage des animaux, leur mise à mort et l'ingestion de leur chair. En effet, si l'on souhaite continuer à manger de la viande, il importe de redonner une vie et une mort acceptable aux animaux, ainsi qu'un sens à cette mise à mort¹⁵. Un premier exemple de réponse peut sembler anecdotique : en Californie, un groupe encore très minoritaire revendique un

régime dit « paléolithique », incluant, dans une vision fantasmée d'un monde primitif, une grande quantité de viandes issues d'animaux que certains souhaitent occire de leurs propres mains¹⁶. Plus éloquent est le succès, en Inde comme ailleurs, de la viande halal : cette exigence ne doit pas être comprise comme un repli identitaire de la population musulmane, mais plutôt comme une volonté de trouver une signification à la mise à mort animale dans un contexte de massification – quoique ce succès soit pour l'instant rendu possible par des initiatives du secteur industriel. Plus généralement, une plus grande proximité et une plus grande transparence du monde de l'élevage et de la boucherie pourraient contribuer à renouer le lien entre animaux, viandes et mangeurs. À cet égard, une initiative comme celle de faire venir des abattoirs mobiles dans les fermes doit être soulignée¹⁷.

Pour pouvoir « nourrir le monde », les aliments doivent certes être présents en quantité suffisante, mais ils doivent également être acceptés, être chargés de sens. Entre l'autel consacré et l'abattoir industriel, les modalités d'obtention et de consommation de la viande demandent ainsi à être reformulées, notamment en relocalisant les circuits de production et en accordant une meilleure visibilité aux pratiques. La régulation de l'ingestion de viande pourrait revêtir la forme d'un principe d'équité visant à prendre en compte l'impact de l'alimentation sur les générations, les bêtes et les ressources présentes aussi bien que futures. Peut-être gagnerait-on à envisager la viande et les animaux à vocation bouchère comme une sorte de « bien commun », dont l'usage et la gouvernance prendraient une dimension en partie collective, tout en replaçant les animaux au centre de l'interaction. La régulation pourrait également passer par l'affirmation d'une « gravité conviviale », tant la carnivorie est loin d'être une pratique insignifiante, anodine. Reste à définir la façon dont cette « gravité » pourrait s'ancrer dans une éthique personnelle, dans une logique de gratitude et dans la reconnaissance d'une interdépendance au sein du monde vivant, plutôt que dans une transcendance religieuse et dans une hiérarchisation sociale ou sexuelle. En rapprochant l'humain des animaux, une telle modalité réaffirmerait une forme d'animalité et de complexité humaine. C'est à la fois dans et avec les corps, ainsi qu'avec les subjectivités, des animaux que peuvent se réécrire ces nouvelles

géographies matérielles et morales de la viande. La viande est ce qui connecte, sur les plans métabolique et métaphysique, ces corps à nos propres corps : cette inter-corporéité en fait un aliment qui engage à la fois notre présence physique et notre rapport existentiel au monde.

-
1. O. Givre utilise cette expression au sujet de l'étude de l'abattage rituel (2015, p. 189).
 2. Zarka, 2012.
 3. Das, 2013.
 4. Benkheira, 1998.
 5. Detienne, 1979, p. 18.
 6. Bataille, 1976, p. 308.
 7. Kilani, 2002.
 8. Au sujet de la consommation carnée chez les Achuars, voir Descola (2006 [1993], p. 146).
 9. Vialles, 1987, p. 49.
 10. Péguay, 1969 [1910], p. 223.
 11. Du fait notamment de découvertes en neurosciences et de l'audience des théories cognitivistes et computationnelles (Wolff, 2014, p. 20).
 12. Singer, 1975.
 13. Dans son ouvrage sur l'*ahimsā*, F. Burgat ne semble pas percevoir la façon dont ce régime alimentaire est employé comme un instrument de domination : elle y voit uniquement un « héritage culturel » (2014, p. 124), une « répugnance » héréditaire (p. 51).
 14. Sur la relation de prédation et d'interdépendance constitutive de toute animalité, voir Lestel (2011, p. 105).
 15. C'est le propos de J. Porcher (2011, p. 37).
 16. Source : « Manger avec Cro-Magnon », *Books*, juillet-août 2015, p. 76-83.
 17. Source : https://www.facebook.com/Quand-labattoir-vient-%C3%A0-la-ferme-1684101585156112/timeline?ref=page_internal ; consulté le 25 septembre 2017.

Glossaires

Termes vernaculaires employés¹ (à l'exclusion des appellations culinaires)

acaivam (tm.) : non-végétarien.

acārām (tm.) : pureté rituelle (chez les Brahmanes).

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.

āranya (sk.) : forêt.

artha (sk.) : recherche des intérêts matériels ; un des quatre *puruṣārtha*.

āṭu (tm.) : petit ruminant.

āṭṭukkari (tm.) : viande de petit ruminant.

āṭṭuppaṭṭi (tm.) ou *āṭṭuttottṭi* (tm.) : abattoir.

bhakti (sk.) : mouvement de la dévotion, visant en une universalisation du salut.

brahmaṇa (sk.) : caste (*varṇa*) des prêtres.

caivam (tm.) : végétarien.

caturthī (sk.) : quatrième jour du demi-calendrier (quinzaine) lunaire.

cemmarīyāṭu (tm.) : mouton.

cēri (tm.) : quartier des Dalits.

cuvai (tm.) : goût.

cūtu (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*.

ekadaśi (sk.) : onzième jour du demi-calendrier lunaire, habituellement associé à Vishnu.

erumai (tm.) : buffle.

grāma (sk.) : village.

guṇa (sk.) : qualité.

hindutva (pseudo-sk.) : hindouité, identité hindoue (au sens politique).

īmukkōli (tm.) : émeu.

iraicci (tm.) : viande.

jāṅgala (sk.) : terres sèches, a donné (à tort) « jungle ».

jāti (sk.) : caste, au sens d'un groupe endogame, héréditaire, hiérarchisé et localisé. Diffère de *varṇa*.

kāykarī (tm.) : légumes cuits.

kalāccāram (tm.) : culture.

kaṇ tiruṣṭi (tm.) : mauvais œil.

kaṇṇūru (tm.) : mauvais œil.

karma (sk.) : actes et rétribution de ces actes.

karī (tm.) : viande.

karī kaṭai (tm.) : boutique de viande, boucherie.

kacāppu (tm.) : abattage.

kaṭavuḷ (tm.) : dieu, divinité.

kauravam (tm.) : prestige.

kātu (tm.) : forêt.

kōli (tm.) : poulet, plus généralement volaille.

kōlikkarī (tm.) : viande de poulet.

koḷuppu (tm.) : gras, cholestérol.
kṣatriya (sk.) : caste (*varṇa*) des princes et des guerriers.
kuḷircci (tm.) : propriété refroidissante.
māmicam (tm.) : viande.
mātā (tm.) : mère.
māṭukkari (tm.) : viande bovine.
maṅkaḷakaramāṇa (tm.) : auspiceux, propice.
maruttuvam (tm.) : médicament.
mīṇ (tm.) : poisson.
mṛga (sk.) : animal sauvage.
munērram (tm.) : progrès.
muṭṭai (tm.) : œuf.
nakṣatra (sk.) : conjonction particulière entre la Lune et certaines constellations.
nāṭu (tm.) : espace domestiqué, pays.
nāṭukkōḷi (tm.) : volaille du pays, de la campagne.
nōṇpu (tm.) (sk. *upavāsa*) : jeûne.
pacumāṭu (tm.) : bovin.
palam (tm.) : force.
panri (tm.) : cochon.
panrikkari (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.
prakṛti (sk.) : manifestation physique des choses de l'Univers.
punya (sk.) : acte méritoire.
puṛam (tm.) : extérieur.
puratam (tm.) : protéines.
puruṣa (sk.) : principe vital, 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.

sannyāsin (sk.) : renonçant.

sāttvika (sk.) : qualité (*guṇa*) relative à la perfection, au discernement.

śūdra (sk.) : caste (*varṇa*) des serviteurs.

tāmasika (sk.) : qualité (*guṇa*) relative à l'obscurité, à la violence.

tandoor (ar. *tannūr*) : four en terre cuite.

tāpas (sk.) : feu intérieur des ascètes.

tayir (tm.) : lait fermenté, yaourt.

tiruṣṭi (tm.) : mauvais œil.

tiruṣṭi pomma (tm.) ou **tiruṣṭi mukam** (tm.) : effigie prophylactique contre le mauvais œil.

tyāga (sk.) : abandon de soi.

ūr (tm.) : lieu peuplé par des humains ; lieu d'origine d'une personne.

vacati (tm.) : équipements de luxe.

vaiśya (sk.) : caste (*varṇa*) des commerçants.

vānkōlī (tm.) : dinde.

varṇa (sk.) : caste, renvoie à un découpage théorique et à une vision organiciste de la société. Diffère de *jāti*.

vāttu (tm.) : canard.

vellātu (tm.) : chèvre.

veruppu (tm.) : dégoût.

vīram (tm.) : masculinité, bravoure, vaillance.

viratam (tm.) (sk. *vrata*) : austérité, vœu, pénitence.

vītu (tm.) : maison.

yajña (sk.) : sacrifice.

Castes (*jāti*), méta-castes, tribus et titres nommés²

CASTES ET COMMUNAUTÉS PRÉSENTES AU TAMIL NADU

Achari : méta-caste d'artisans ; comprend notamment les Choli Achari.

Aiyar : caste de Brahmanes shivaïtes.

Aiyengar : caste de Brahmanes vishnouites.

Agamudaiyar : caste de petits propriétaires terriens.

Chakkiliyar : caste Dalit de cordonniers, autrefois chargée de l'équarrissage des bêtes.

Chettiyar : méta-caste de commerçants ; comprend notamment les Komutti Chettiyars, les Kongu Chettiyars, les Natukottai Chettiars (aussi appelés Nagarathars).

Dalits : nom que s'attribuent les membres des castes que l'on appelait « Intouchables ».

Gounder ou **Kavundar** : titre porté par les membres des castes des Vanniyars et des Vettuva Vellalars.

Idaiyar ou **Yadav** : caste d'éleveurs.

Kal Ottar : tribu autrefois chargée de l'extraction de pierres.

Kallar : caste de petits propriétaires terriens.

Kannakupillai : caste de comptables.

Konar ou **Yadav** : caste d'éleveurs.

Kurumba Gounder : caste d'éleveurs.

Mukkulathor : méta-caste de petits propriétaires terriens 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.

Narikkuravar : tribu de chasseurs.

Pallar : caste de Dalits, ouvriers agricoles.

Paraiyar : caste de Dalits, ouvriers agricoles et joueurs de tambour.

Pillai : titre porté par des membres de certaines communautés de la méta-caste des Vellalars.

Tombar ou **Dommara** : ancienne tribu sédentarisée de jongleurs et d'acrobates de rue.

Vanniyar : caste de petits propriétaires terriens ; ses membres portent souvent le titre de Gounder.

Vellalar : méta-caste de riches propriétaires terriens ; elle comprend notamment les castes des Tondaimandalam Vellalars et des Kongu Vellalars.

Yadav ou **Idaiyar** : caste d'éleveurs.

CASTES ET COMMUNAUTÉS MUSULMANES PRÉSENTES AU TAMIL NADU

Qureshis : bouchers et abatteurs, revendiquant une ascendance arabe.

Syed : communauté revendiquant descendre du Prophète.

CASTES ET COMMUNAUTÉS DANS D'AUTRES RÉGIONS DE L'INDE

Arora : caste de marchands, originaire du Sindh.

Izhavas : petits propriétaires terriens du Kerala.

Khatik : caste intouchable de bouchers d'Inde du Nord.

Raika : caste d'éleveurs, présente au Rajasthan.

Rajput : caste de guerriers, présente surtout au Rajasthan.

Plats et préparations culinaires nommés

appaḷam (tm.) : galette frite faite à partir de farine de légumineuses.

āṭṭukkāl pāyā (tm.) : soupe de pieds de mouton.

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 ou ***beef varuval*** ; ***māṭṭukkari varuval*** : morceaux de bœuf épicés et sautés.

beef gravy ou ***beef kuḷampu*** ; ***māṭṭukkari 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.

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 ou ***chicken varuval*** ; ***kōḷi varuval*** : poulet épicé et sauté à la poêle.

chicken gravy ou ***chicken kuḷampu*** ; ***kōḷi kuḷampu*** : ragoût épicé de poulet.

chicken grilled : poulet mariné et habituellement rôti à la broche.

chicken kuḷampu voir ***chicken gravy***.

chicken kurma ou ***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 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 samosa : farce contenant du poulet et enveloppée dans de la feuille de brick et cuite à la friture.

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.

chutney (sk. *catṇī*) : condiment fait à partir de légumes (tomate, oignons, etc.), de fruits (noix de coco) ou d'herbes (coriandre, menthe, etc.).

gobi 65 : morceaux de choux-fleurs 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.

karikkulampu (tm.) ou **meat gravy** : viande épicée cuite en ragoût.

kari varuval (tm.) ou **meat fry** : morceaux de viande épicés sautés à la poêle.

kebab ou **kabab** : brochette de viande émincée et marinée dans des épices, cuite habituellement au charbon ou au four *tandoor* ; le terme serait d'origine persane.

meal ou **cāppāṭu** (tm.) : 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 ou **mutton kulampu** ; **āṭṭukkari kulampu** : 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.

parotta ou **paratha** : galette de blé plate et feuilletée.

pickle : condiment acidulé et épicé habituellement réalisé à base de fruits (citron, mangue, etc.).

puli kulampu (tm.) : sauce épicée à la tomate et au tamarin, servie avec le riz.

rācam (tm.) : bouillon poivré et aromatisé.

roll ou ***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 ou ***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.

1. ar. : arabe ; ben. : bengali ; hin. : hindi ; mah. : maharathi ; sk. : sanskrit ; tm. : tamoul

2. Source principale de la classification : <http://www.bcmbcmw.tn.gov.in/bclist.htm> ; consulté le 10 octobre 2017.

Bibliographie

Ouvrages et articles cités

- ACHAYA K. T., 1994, *Indian Food. A Historical Companion*, Delhi, Oxford University Press, 322 p.
- ADICEAM Marguerite, 1974, « Le cheptel bovin du Tamilnad et son utilisation », *Bulletin de l'École Française d'Extrême-Orient*, vol. 61, n° 1, p. 77-124.
- AHMAD Zarin, 2011, « Taleem, Tanzeem aur Tijaarat: the Changing Role of the AIJQ » dans Vinod K. Jairath (ed.), *Frontiers of Embedded Muslim Communities in India*, Londres, New York, New Delhi, Routledge, p. 158-173.
- , 2013, « Marginal Occupations and Modernising Cities », *Economic & Political Weekly*, vol. 48, n° 32, p. 121-131.
- , 2014, « Delhi's Meatscapes: Cultural Politics of Meat in a Globalizing City », *IIM Kozhikode Society & Management Review*, 1^{er} janvier, vol. 3, n° 1, p. 21-31.
- ALI Jabir, 2007, « Structural Changes in Food Consumption and Nutritional Intake From Livestock Products in India », *South Asia Research*, juillet, vol. 27, n° 2, p. 137-151.

- ALI Syed, 2002, « Collective and Elective Ethnicity: Caste Among Urban Muslims in India », *Sociological Forum*, décembre, vol. 17, n° 4, p. 593-620.
- ALSDORF Ludwig, 2010 [1962], *The History of Vegetarianism and Cow-Veneration in India*, Oxon, New York, Routledge, 185 p.
- APPADURAI Arjun, 1981, « Gastro-politics in Hindu South Asia », *American Ethnologist*, août, vol. 8, n° 3, p. 494-511.
- , 1986, « Introduction: Commodities and the politics of value » dans Arjun Appadurai (ed.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 3-63.
- , 1988, « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India », *Comparative Studies in Society and History*, vol. 30, n° 01, p. 3-24.
- , 2005 [1996], *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*, Paris, Payot, 333 p.
- ARNOLD David, 1994, « The “discovery” of malnutrition and diet in colonial India », *Indian Economic & Social History Review*, mars, vol. 31, n° 1, p. 1-26.
- ASCHER François, 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 338 p.
- ASSAYAG Jackie, 2001, *L’Inde. Désir de nation*, Paris, Odile Jacob, 240 p.
- , 2005, *La mondialisation vue d’ailleurs : l’Inde désorientée*, Paris, Seuil, 294 p.
- et TARABOUT Gilles, 2006, « La fabrique de la caste : société, État, démocratie » dans Christophe Jaffrelot (ed.), *L’Inde contemporaine de 1950 à nos jours*, Paris, Fayard, p. 483-507.
- BALBIR Nalini et PINAULT Georges-Jean (dirs), 2009, *Penser, dire et représenter l’animal dans le monde indien*, Paris, Champion Bibliothèque de l’École des Hautes Études, 932 p.
- BANERJI Chitrita, 2008, *Eating India. Exploring the Food and Culture of the Land of Spices*, Londres, Bloomsbury Publishing, 166 p.

- BARNETT Steve, 1976, « Coconuts and gold: relational identity in a south Indian caste », *Contributions to Indian Sociology*, vol. 10, n° 1, p. 133-156.
- BARRAU Jacques, 1983, *Les Hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Paris, Temps Actuels.
- BATAILLE Georges, 1929, « Abattoir », *Documents. Doctrines, archéologie, beaux-arts, ethnographie*, n° 6, p. 329.
- , 1976, *Œuvres complètes*, vol. VII, Paris, Gallimard, 618 p.
- BECK Brenda E. F., 1969, « Colour and Heat in South Indian Ritual », *Man*, décembre, vol. 4, n° 4, (coll. « New Series »), p. 553-572.
- , 1976, « The symbolic merger of body, space and cosmos in Hindu Tamil Nadu », *Contribution to Indian Sociology Delhi*, vol. 10, n° 2, p. 213-243.
- BECK Ulrich, 2006, *Cosmopolitan Vision*, Cambridge, John Wiley & Sons, 283 p.
- BENKHEIRA Mohammed Hocine, 1998, « Sanglant mais juste : l'abattage en islam », *Études rurales*, vol. 147, n° 1, p. 65-79.
- BERQUE Augustin, 1996, *Être humains sur la terre : principes d'éthique de l'écoumène*, Paris, Gallimard, 212 p.
- , 2000, *Médiance. De milieux en paysages*, Paris, Reclus, 163 p.
- BIARDEAU Madeleine, 1995, *L'hindouisme. Anthropologie d'une civilisation*, Paris, Champs Flammarion, 312 p.
- BONTE Pierre, BRISEBARRE Anne Marie, GÖKALP Altan et ABDELSALAM Sadok (eds.), 2002, *Sacrifices en islam. Espaces et temps d'un rituel*, Paris, CNRS Éditions, 480 p.
- BOUDAN Christian, 2004, *Géopolitique du goût. La guerre culinaire*, Paris, Presses universitaires de France, 469 p.
- BOUILLIER Véronique et TARABOUT Gilles, 2002, « Introduction » dans Véronique Bouillier et Gilles Tarabout (eds.), *Images du corps dans le*

- monde hindou*, Paris, CNRS Éditions, p. 7-45.
- BOVÉ José et LUNEAU Gilles, 2015, *L'alimentation en otage*, Paris, Autrement, 160 p.
- BRAUDEL Fernand, 1979, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle. Tome 1 : les structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 543 p.
- BRUCKERT Michaël, 2015, « Changing food habits in contemporary India. Discourses and practices from the middle classes in Chennai (Tamil Nadu) » dans Knut A. Jacobsen (ed.), *Routledge Handbook of Contemporary India*, Londres ; New York, Routledge, p. 457-473.
- BURGAT Florence, 2014, *Ahimsa : Violence et non-violence envers les animaux en Inde*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 216 p.
- CALLON Michel, 1986, « Éléments 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*, janvier, vol. 36, (coll. « Troisième série »), p. 169-208.
- CAPLAN Lionel, 2001, *Children of Colonialism: Anglo-Indians in a Postcolonial World*, New York, Berg Publishing, 280 p.
- CAPLAN Patricia, 2008, « Crossing the Veg/Non-Veg Divide: Commensality and Sociality Among the Middle Classes in Madras/Chennai », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, avril, vol. 31, n° 1, p. 118-142.
- CHIGATERI Shraddha, 2008, « “Glory to the Cow”: Cultural Difference and Social Justice in the Food Hierarchy in India », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, avril, vol. 31, n° 1, p. 10-35.
- COLLINGHAM Lizzie, 2009, *Le curry. Une histoire gastronomique de l'Inde*, Paris, Payot & Rivages, 380 p.
- CONLON Franck, 1996, « Dining out in Bombay » dans Carol Breckenridge (ed.), *Consuming Modernity: Public Culture in a South Asian World*, Minneapolis, University of Minnesota Press, p. 90-127.

- COOK Ian *et al.*, 2006, « Geographies of food: Following », *Progress in Human Geography*, vol. 30, n° 5, p. 655-666.
- DANIEL E. Valentine, 1984, *Fluid Signs: Being a Person the Tamil Way*, Berkeley, Los Angeles, Londres, University of California Press, 340 p.
- DAS Arun K., ANJANEYULU A. S. R., VERMA Arun K. et BISWAS S., 2006, « Scenario of Indian livestock and meat marketing », *Indian food industry*, vol. 25, n° 4, p. 58-63.
- DAS Veena, 2013, « Being Together with Animals: Death, Violence and Noncruelty in Hindu Imagination » dans Penny Dransart (ed.), *Living Beings: Perspectives on Interspecies Engagements*, Londres, New York, Bloomsbury Academic, p. 17-31.
- DEAN Melanie, « From “evil eye” anxiety to the desirability of envy: Status, consumption and the politics of visibility in urban south India », *Contributions to Indian Sociology*, juin 2013, vol. 47, n° 2, p. 185-216.
- DEBARBIEUX Bertrand, 2003, « Territoire » dans Jacques Lévy et Michel Lussault (eds.), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, Belin, p. 910-912.
- DEBYSINGH Molly, 1980, « The cultural geography of poultry keeping in India » dans David Edward Sopher (ed.), *An Exploration of India. Geographical Perspectives on Society and Culture*, New York, Cornell University Press, p. 105-129.
- DEJOUHANET Lucie, 2009, « L'Ayurveda. Mondialisation d'une médecine traditionnelle indienne », *EchoGéo [En ligne]*, 14 juillet, n° 10, URL : <https://echogeo.revues.org/11349>
- DELAVIGNE Anne-Élène, 2010, « La viande ordinaire et “l'extra” : le goût contre les normes », *Anthropozoologica*, juin, vol. 45, n° 1, p. 173-184.
- DELEUZE Gilles, 1981, *Francis Bacon, logique de la sensation*, Paris, Éditions de la différence, 136 p.

- DELIÈGE Robert, 1989, « Les Mythes d'origine chez les Paraiyar (Inde du Sud) », *L'Homme*, janvier, vol. 29, n° 109, p. 107-116.
- , 2004, *La religion des intouchables de l'Inde*, Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion, 172 p.
- DESAI Amit, 2008, « Subaltern Vegetarianism: Witchcraft, Embodiment and Sociality in Central India », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, avril, vol. 31, n° 1, p. 96-117.
- DESCOLA Philippe, 2006 [1993], *Les lances du crépuscule. Avec les Indians Jivaros de haute Amazonie*, Paris, Plon Pocket (coll. « Terre Humaine »).
- DESHPANDE Krithika, 2015, « Veggie Myths », *Economic and Political Weekly*, vol. 50, n° 12, p. 71-72.
- DETIENNE Marcel, 1979, « Pratiques culinaires et esprit de sacrifice » dans Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant (eds.), *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, p. 7-35.
- et VERNANT Jean-Pierre (eds.), 1979, *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 360 p.
- DIGARD Jean-Pierre, 1990, *L'Homme et les animaux domestiques. Anthropologie d'une passion*, Paris, Fayard, 306 p.
- , 2004, « Anthropologie des techniques et anthropologie cognitive », *Études rurales*, juin, vol. 1, n° 169-170, p. 253-267.
- , 2012, « Le tournant obscurantiste en anthropologie », *L'Homme*, décembre, vol. 3, n° 203-204, p. 555-578.
- DI MÉO Guy et BULÉON Pascal, 2007, *L'espace social. Lecture géographique des sociétés*, Paris, Armand Colin, 223 p.
- DION Roger, 2010 [1977], *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e siècle*, Paris, CNRS Éditions, 772 p.
- DONNER Henrike, 2008, « New Vegetarianism: Food, Gender and Neo-Liberal Regimes in Bengali Middle-Class Families », *South Asia: Journal of South*

- Asian Studies*, avril, vol. 31, n° 1, p. 143-169.
- , 2011, « Gendered bodies, domestic work and perfect families: new regimes of gender and food in Bengali middle-class lifestyles » dans Henrike Donner (ed.), *Being Middle-Class in India: a Way of Life*, Londres, New York, New Delhi, Routledge, p. 47-72.
- et DE NEVE Geert, 2012, « Introduction » dans Henrike Donner (ed.), *Being Middle-class in India: A Way of Life*, Londres ; New York ; New Delhi, Routledge, p. 1-22.
- DORIN Bruno et LANDY Frédéric, 2009 [2002], *Agriculture and Food in India: A Half-century Review, from Independence to Globalization*, New Delhi, Manohar Publishers & Distributors, 280 p.
- DOUGLAS Mary, 1972, « Deciphering a Meal », *Daedalus*, janvier, vol. 101, n° 1, p. 61-81.
- , 2001 [1967], *De la souillure. Essais sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, La Découverte, 205 p.
- DUMONT Louis, 1957, *Une sous-caste de l'Inde du Sud. Organisation sociale et religion des Pramalai Kallar*, Paris, La Haye, Mouton & Co, 460 p.
- , 1966, *Homo hierarchicus. Essai sur le système des castes*, Paris, Tel Gallimard, 447 p.
- DUPUIS Jacques, 1960, *Madras et le nord du Coromandel. Étude des conditions de la vie indienne dans un cadre géographique*, Paris, Librairie d'Amérique et d'Orient Adrien-Maisonneuve, 630 p.
- DURAND-DASTÈS François, 1995, *Géographie universelle. Tome 8 : Afrique du Nord, Monde Indien*, Paris, Montpellier, Belin, Reclus, 480 p.
- DURAND Jean-Louis, 1979, « Bêtes grecques. Propositions pour une topologie des corps à manger » dans Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant (eds.), *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, p. 133-165.
- DUTEURTRE Guillaume et FAYE Bernard, 2009, *L'élevage, richesse des pauvres*, Paris, Éditions Quae, 289 p.

- EICHINGER FERRO-LUZZI Gabriella, 1974, « Women's Pollution Periods in Tamilnad (India) », *Anthropos*, janvier, vol. 69, n° 1/2, p. 113-161.
- , 1975a, « Food Avoidances of Indian Tribes », *Anthropos*, janvier, vol. 70, n° 3/4, p. 385-427.
- , 1975b, « Temporary Female Food Avoidances in Tamilnad Interpretations and Parallels », *East and West*, septembre, vol. 25, n° 3/4, p. 471-485.
- ELIAS Norbert, 1973 [1969], *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 343 p.
- ELLUL Jacques, 2004 [1977], *Le système technicien*, Paris, Le cherche midi, 337 p.
- EMEL Jody et NEO Harvey, 2015, *Political Ecologies of Meat*, Londres, New York, Routledge, 463 p.
- ESTEBANEZ Jean, 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*, juillet, vol. 39, n° 2, p. 172-179.
- EVANS Adrian B. et MIELE Mara, 2012, « Between Food and Flesh: How Animals are Made to Matter (and Not Matter) within Food Consumption Practices », *Environment and Planning D: Society and Space*, avril, vol. 30, n° 2, p. 298-314.
- FERRIÈRES Madeleine, 2007, *Nourritures canailles*, Paris, Éditions du Seuil, 365 p.
- FIDDES Nick, 1992 [1991], *Meat. A Natural Symbol*, Londres, New York, Routledge, 272 p.
- FINE Ben, 2002, *The World of Consumption: The Material and Cultural Revisited*, Londres, New York, Routledge, 328 p.
- FISCHLER Claude, 2001, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 440 p.

- FITZGERALD Amy, 2010, « A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications », *Human Ecology Review*, vol. 17, n° 1, p. 58-69.
- FOER Jonathan Safran, 2010, *Eating Animals*, Londres, Penguin UK, 200 p.
- FOUCAULT Michel, 1976, *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Paris, Gallimard, 437 p.
- FOUCAULT Michel, 2004, *Sécurité, territoire, population. Cours au Collège de France, 1977-1978*, Paris, Gallimard, 458 p.
- FRANCK Alice, GARDIN Jean et GIVRE Olivier, 2015, « La mort animale rituelle en ville. Une approche comparée de la “Fête du sacrifice” à Istanbul, Khartoum et Paris », *Histoire urbaine*, décembre, n° 44, p. 99-128.
- FRUZZETTI Lina, ÖSTÖR Ákos et BARNETT Steve, 1976, « The cultural construction of the person in Bengal and Tamil Nadu », *Contributions to Indian sociology*, vol. 10, n° 1, p. 157-182.
- FULLER Christopher, 2004, *The Camphor Flame: Popular Hinduism and Society in India*, Princeton, Princeton University Press, 370 p.
- FUMEY Gilles, 2008, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, La petite bibliothèque des sciences humaines, 146 p.
- , 2010, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS Éditions, 160 p.
- GALEY Jean-Claude, 1993, « L'homme en nature. Hindouisme et pensée sauvage » dans Dominique Bourg (ed.), *Les Sentiments de la nature*, La Découverte., Paris, p. 47-71.
- GANDHI Mohandas Karamchad, 2007 [1927], *An Autobiography, Or The Story of My Experiments with Truth*, Ahmedabad, Navajivan Publishing House, 464 p.
- GÉNEAU DE LAMARLIÈRE Isabelle et STASZAK Jean-François, 2000, *Principes de géographie économique*, Rosny, Éditions Bréal, 452 p.

- GERBER P., ROBINSON T., WASSENAAR T. et STEINFELD H., 2010, « Livestock in geographical transition », p. 51-66.
- GHASSEM-FACHANDI Parvis, 2012, *Pogrom in Gujarat. Hindu Nationalism and Anti-Muslim Violence in India*, Princeton, Princeton University Press, 320 p.
- GIEDION Siegfried, 1948, *La Mécanisation au pouvoir : contribution à l'histoire anonyme*, Paris, Denoël, 321 p.
- GIVRE Olivier, 2015, « “Tuer humainement”. L’animal rituel et sacrificiel entre licite et légal » dans *Bêtes à pensées. Visions des mondes animaux*, Paris, Éditions des Archives Contemporaines, p. 187-215.
- GODELIER Maurice, 2010 [1984], *L'idéal et le matériel. Pensée, économies, sociétés*, Paris, Champs Flammarion, 348 p.
- GOODMAN David et REDCLIFT Michael, 2002, *Refashioning Nature: Food, Ecology and Culture*, Londres, New York, Routledge.
- GOOSSAERT Vincent, 2007, « Les animaux interdits de consommation dans la religion chinoise moderne, XVI^e-XXI^e siècle », *Les Cahiers de l'Ocha*, L'homme, le mangeur, l'animal. Qui mange l'autre ?, n° 12, p. 103-111.
- GOUROU Pierre, 1982, *Terres de bonne espérance. Le monde tropical*, Paris, Plon, 502 p.
- GUENZI Caterina, 2012, « Manières de comparer. Regards indiens sur la compatibilité entre les savoirs » dans Olivier Remaud, Jean-Frédéric Schaub et Isabelle Thireau (eds.), *Faire des sciences sociales : Comparer*, Paris, Éditions de l'EHESS, p. 285-307.
- HAAG Pascale et RIPERT Blandine, 2006, *L'Inde*, Paris, Le Cavalier Bleu Éditions, 82 p.
- HARRIS Marvin, 1978, « India's sacred cow », *Human Nature*, vol. 1, n° 2, p. 200-210.
- HARVEY David, 1990, « Between Space and Time: Reflections on the Geographical Imagination », *Annals of the Association of American Geographers*, vol. 80, n° 3, p. 418-434.

- HASSOUN Jean-Pierre, 1996, « Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France: « “Manger moderne” dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, janvier, vol. 26, n° 1, p. 151-167.
- , 2014, « Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes », *Ethnologie française*, février, vol. 44, n° 1, p. 5-10.
- HEINRICH Steven Allan et LANDY Frédéric, 1995, « Le barbier et ses clients. Usages diversifiés des codes culturels et permanence de l’Inde rurale », *Études rurales*, janvier, n° 137, p. 6-22.
- HELL Bertrand, 2012, *Sang noir. Chasse, forêt et mythe de l’homme sauvage en Europe*, Paris, L’œil d’or, 325 p.
- HÉRITIER Françoise, 1996, *Masculin/Féminin. La pensée de la différence*, Paris, Odile Jacob, 334 p.
- , 2002, *Masculin/Féminin II. Dissoudre la hiérarchie*, Paris, Odile Jacob, 445 p.
- HERRENSCHMIDT Olivier, 1989, *Les meilleurs dieux sont hindous*, Lausanne, L’Âge d’Homme, 328 p.
- HERSKOVITS Melville J., 1926, « The cattle complex in East Africa », *American Anthropologist*, vol. 28, p. 230-272.
- IACUB Marcela, 2011, *Confessions d’une mangeuse de viande*, Paris, Fayard, 162 p.
- ILAIHA Kancha, 1996, « Beef, BJP and food rights of people », *Economic and Political Weekly*, vol. 31, p. 1443-1445.
- ILLICH Ivan, 1981, *Le travail fantôme*, Seuil., Paris, Seuil, 161 p.
- ISHIGE Naomichi, 2007, « Bouddhisme, shintoïsme et consommation de viande animale au Japon », *Les Cahiers de l’Ocha*, L’homme, le mangeur, l’animal. Qui mange l’autre ?, n° 12, p. 80-92.
- JACKSON Peter, WARD Neil et RUSSELL Polly, 2009, « Moral economies of food and geographies of responsibility », *Transactions of the Institute of British*

- Geographers*, janvier, vol. 34, n° 1, p. 12-24.
- JAFFRELOT Christophe, 2006, *L'Inde contemporaine. De 1950 à nos jours*, Paris, Fayard, 630 p.
- JHA Dwijendra Narayan, 2002, *The Myth of the Holy Cow*, Londres, New York, Verso, 196 p.
- KARPIK Lucien, 2007, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 287 p.
- KHAN Akram A. et BIDABADI Farhad Shirani, 2004, « Livestock Revolution in India: Its Impact and Policy Response », *South Asia Research*, novembre, vol. 24, n° 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*, février, vol. 25, n° 2, p. 229-240.
- , 1976, *The Hindu Hearth and Home*, Delhi, Vikas Publishing House, 336 p.
- KILANI Mondher, 2002, « Crise de la “ vache folle ” et déclin de la raison sacrificielle », *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, mars, n° 38, p. 113-126.
- KLEIN Jakob A., 2008, « Afterword: Comparing Vegetarianisms », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, avril, vol. 31, n° 1, p. 199-212.
- KOROM Frank J., 2000, « Holy Cow! The Apotheosis of Zebu, or Why the Cow Is Sacred in Hinduism », *Asian Folklore Studies*, janvier, vol. 59, n° 2, p. 181-203.
- LABURTHE-TOLRA Philippe et WARNIER Jean-Pierre, 2003, *Ethnologie, anthropologie*, Paris, Quadrige, PUF, 428 p.
- LANDY Frédéric, 1994, *Paysans de l'Inde du Sud. Le choix et la contrainte*, Paris, Pondichéry, Karthala, Institut Français de Pondichéry, 492 p.
- , 2002, *L'union indienne*, Nantes, Éditions du Temps, 287 p.
- , 2006, *Un milliard à nourrir. Grain, territoire et politiques en Inde*, Paris, Belin, 270 p.

- et RACINE Jean-Luc, 1997, « Croissance urbaine et enracinement villageois en Inde », *Espace, populations, sociétés*, vol. 15, n° 2, p. 173-184.
- LEACH Edmund Ronald, 1980, *L'unité de l'homme et autres essais*, Paris, Gallimard, 389 p.
- LE BRAS Hervé et TODD Emmanuel, 2013, *Le mystère français*, Paris, La République des Idées, 308 p.
- LE GOFF Jacques, 1977, *Pour un autre Moyen Âge. Temps, travail et culture en Occident*, Paris, Gallimard, 564 p.
- LEROI-GOURHAN André, 1964a, *Le Geste et la Parole. Tome 1 : Technique et langage*, Paris, Albin Michel, 324 p.
- , 1964b, *Le Geste et la Parole. Tome 2 : La mémoire et les rythmes*, Paris, Albin Michel, 284 p.
- LESTEL Dominique, 2011, *Apologie du carnivore*, Paris, Fayard, 43 p.
- LÉVI-STRAUSS Claude, 1955, *Tristes tropiques*, Paris, Plon Pocket (coll. « Terre Humaine »), 377 p.
- , 1962a, *La pensée sauvage*, Paris, Plon, 259 p.
- , 1962b, *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, Presses Universitaires de France, 168 p.
- , 2009 [1968], *Mythologiques III : L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 447 p.
- LÉVY Jacques, 2003, « Espace public » dans Jacques Lévy et Michel Lussault (eds.), *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Belin, p. 336-339.
- LEWANDOWSKI Susan J., 1975, « Urban Growth and Municipal Development in the Colonial City of Madras, 1860-1900 », *The Journal of Asian Studies*, vol. 34, n° 02, p. 341-360.
- LODRICK Deryck O., 1981, *Sacred cows, sacred places: origins and survivals of animal homes in India*, Berkeley, Los Angeles, University of California Press, 320 p.

- LUSSAULT Michel, 2007, *L'homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Paris, Éditions du Seuil, 372 p.
- , 2013, *L'Avènement du Monde. Essai sur l'habitation humaine de la Terre*, Paris, Éditions du Seuil, 191 p.
- MADSEN Stig Toft et GARDELLA Geoffrey, 2012, « Udupi Hotels. Entrepreneurship reform and revival » dans Krishnendu Ray et Tulasi Srinivas (eds.), *Curried Cultures: Globalization, Food, and South Asia*, Berkeley, Los Angeles, Londres, University of California Press, p. 91-109.
- MAHIAS Marie-Claude, 1985, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Paris, Les Éditions de la MSH, 340 p.
- , 1999, « Manger en Inde. Partage et transaction » dans Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi (eds.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Odile Jacob., Paris, p. 347-369.
- , 2002, *Le barattage du monde. Essais d'anthropologie des techniques en Inde*, Paris, Les Éditions de la MSH, 420 p.
- , 2011, « Introduction » dans Mahias Marie-Claude (ed.), *Purusartha. Construire les savoirs dans l'action. Apprentissages et enjeux sociaux en Asie du Sud*, vol. 29, p. 11-37.
- MALAMOUD Charles, 1989, *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, Paris, La Découverte, 335 p.
- MARKOVITS Claude, 1994, *Histoire de l'Inde moderne, 1480-1950*, Paris, Fayard, 727 p.
- MARRIOTT McKim, 1976, « Interpreting Indian Society: A Monistic Alternative to Dumont's Dualism », *The Journal of Asian Studies*, novembre, vol. 36, n° 01, p. 189-195.
- MARX Karl, 1993 [1867], *Le capital, livre I*, Paris, Quatridge PUF, 277 p.
- MAYER Adrian, 1996, « Caste in an Indian village: change and continuity 1954-1992 » dans Christopher Fuller (ed.), *Caste Today*, Oxford, Oxford University Press, p. 32-64.

- Meat Atlas: Facts and Figures about the Animals We Eat*, 2014, Berlin, Bruxelles, Heinrich-Böll-Stiftung, 66 p.
- MÉCHIN Colette, 1991, « Les règles de la bonne mort animale en Europe occidentale », *L'Homme*, octobre, vol. 31, n° 120, p. 51-67.
- MERLEAU-PONTY Maurice, 1964, *Le visible et l'invisible*, Paris, Gallimard, 380 p.
- MICHELUTTI Lucia, 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*, 1^{er} avril, vol. 31, n° 1, p. 76-95.
- MINTZ Sidney, 2014 [1985], *La douceur et le pouvoir. La place du sucre dans l'histoire moderne*, Bruxelles, Université De Bruxelles, 352 p.
- MONTANARI Massimo, 1995, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Éditions du Seuil, 308 p.
- MORIN Edgar, 2011, *La Voie. Pour l'avenir de l'Humanité*, Paris, Fayard, 179 p.
- MOSSE David, 2012, *The Saint in the Banyan Tree: Christianity and Caste Society in India*, Berkeley, Los Angeles, University of California Press, 409 p.
- MUKHOPADHYAY Bhaskar, 2004, « Between Elite Hysteria and Subaltern Carnavalesque: the Politics of Street-Food in the City of Calcutta », *South Asia Research*, mai, vol. 24, n° 1, p. 37-50.
- NAIR K. Narayanan, 1979, « To Butcher or Not to Butcher: Cattle Holdings and Milk and Meat Production in Kerala », *Economic and Political Weekly*, avril, vol. 14, n° 17, p. 782-788.
- NAKASSIS Constantine V., 2013, « Youth masculinity, “style” and the peer group in Tamil Nadu, India », *Contributions to Indian Sociology*, juin, vol. 47, n° 2, p. 245-269.
- NICOLINO Fabrice, 2010, *Bidoche. L'industrie de la viande menace le monde*, Arles, Actes Sud, 380 p.

- OLIVELLE Patrick, 2002, *Food for Thought. Dietary Rules and Social Organization in Ancient India*, Amsterdam, Royal Netherlands Academy of Arts and Sciences, 38 p.
- OSELLA Caroline, 2008, « Introduction », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, avril, vol. 31, n° 1, p. 1-9.
- et OSELLA Filippo, 2000, *Social Mobility In Kerala: Modernity and Identity in Conflict*, Londres, Pluto Press, 338 p.
- et OSELLA Filippo, 2008, « Food, Memory, Community: Kerala as both “Indian Ocean” Zone and as Agricultural Homeland », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, avril, vol. 31, n° 1, p. 170-198.
- PATOU-MATHIS Marylène, 2009, *Mangeurs de viande. De la préhistoire à nos jours*, Paris, Perrin, 424 p.
- PÉGUY Charles, 1969 [1910], *Victor-Marie, comte Hugo*, Paris, Gallimard, 241 p.
- PINGALI Prabhu, 2006, « Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy », *Food Policy*, vol. 32, n° 3, p. 281-298.
- POPKIN Barry M., 1993, « Nutritional Patterns and Transitions », *Population and Development Review*, vol. 19, n° 1, p. 138-157.
- PORCHER Jocelyne, 2011, *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXI^e siècle*, Paris, La Découverte, 212 p.
- PRÉVOT Sandrine, 2007, *Les éleveurs Raika en Inde. Nomades d’aujourd’hui ?*, Paris, L’Harmattan, 273 p.
- QUIEN Alexandra, 2007, *Dans les cuisines de Bombay : Travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd’hui*, Paris, Karthala, 314 p.
- RACINE Jean-Luc, 2015, « Géopolitique de l’agriculture indienne », *Hérodote*, vol. 156, n° 1, p. 29.

- RAFFESTIN C, 1986, « Ecogenèse territoriale et territorialité: espaces, jeux et enjeux » dans F Auriac et R Brunet (eds.), *Espaces, jeux et enjeux*, Paris, Fayard et Fondation Diderot, p. 175-185.
- RAVIS-GIORDANI Georges, 1995, « La relation à l'animal : un jeu sur la distance » dans Bernadette Lizet et Georges Ravis-Giordani (eds.), *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, Éditions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, vol. 118, p. 363-366.
- RAY Krishnendu, 2013, « Indian Ocean cuisine? Outline of an argument on the limits of national cultures », *Studies in Western Australian History*, vol. 28, p. 119-131.
- REED Annette Yoshiko, 2013, « From Sacrifice to the Slaughterhouse: Ancient and Modern Approaches to Meat, Animals, and Civilization », *Method & Theory in the Study of Religion*, mai, vol. 26, n° 2, p. 111-158.
- REINICHE Marie-Louise, 1979, *Les Dieux et les hommes. Étude des cultes d'un village du Tirunelveli, Inde du Sud*, Paris, Mouton Éditeurs, EHESS, 326 p.
- RIFKIN Jeremy, 1992, *Beyond beef. The rise and fall of the cattle culture*, New York, Thorsons, 378 p.
- RIPERT Blandine, 2008, « Monde(s). Les "cultures" entre uniformisation et fragmentation » dans Jacques Lévy et al. (eds.), *L'Invention du Monde. Une géographie de la mondialisation*, Paris, Presses de Sciences Po, p. 187-201.
- ROBBINS Paul, 1998, « Nomadization in Rajasthan, India: Migration, Institutions, and Economy », *Human Ecology*, mars, vol. 26, n° 1, p. 87-112.
- , 1999, « Meat matters. Cultural politics along the commodity chain in India », *Cultural Geographies*, octobre, vol. 6, n° 4, p. 399-423.
- RODIER Christine, 2010, « De la rareté d'une consommation à l'élaboration d'une norme : le halal ou comment l'exceptionnel devient banal », *Anthropozoologica*, juin, vol. 45, n° 1, p. 59-66.
- ROSS Eric B., 1980, *Beyond the myths of culture: essays in cultural materialism*, New York, Londres, Toronto, Sydney, San Francisco, Academic Press,

464 p.

- SAAVALA Minna, 2010, *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*, n° 18, p. 79-90.
- SAGLIO-YATZIMIRSKY Marie-Caroline, 2009, « L'abattoir de Deonar (Mumbai, Inde) : centre industriel ou autel sacrificiel ? Représentations de l'animal de boucherie dans le monde indien » dans Nalini Balbir et Georges-Jean Pinault (dirs), *Penser, dire et représenter l'animal dans le monde indien*, Paris, Champion, Bibliothèque de l'École des Hautes Études, p. 791-810.
- SAHLINS Marshall David, 1980 [1976], *Au cœur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard, 305 p.
- SAMANTA Samiparna, 2006, « Calcutta Slaughterhouse: Colonial and Post-Colonial Experiences », *Economic and Political Weekly*, 20 mai, vol. 41, n° 20, p. 1999-2007.
- SANTOS Milton, 1993, « Temps-Monde et Espace-Monde. Relever le défi conceptuel », *Strates [En ligne]*, 30 juin 1993, n° 7, URL : <http://strates.revues.org/1109>
- SÉBASTIA Brigitte, 2010, « Be a vegetarian ! Discours en Inde sur les bienfaits du végétarisme pour un corps pur et sain », [En ligne], 2 août. http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Be-a-vegetarian.pdf.
- , 2013, « L'Inde, impuissante face à la mal nutrition ? », *Diplomatie, les grands dossiers*, vol. 14, p. 32-35.
- , BALAGOPAL Padmini et MISRA Ranjita, 2013, *Diet-related diseases: Issues and solutions to nutrition transition and food programme policies in India*, [En ligne]. http://www.researchgate.net/publication/236143159_Diet-related_diseases_Issues_and_solutions_to_nutrition_transition_and_food_programme_policies_in_India

- SELBY Martha Ann et PETERSON Indira Viswanathan, 2009, « Introduction » dans Martha Ann Selby et Indira Viswanathan Peterson (eds.), *Tamil Geographies. Cultural Constructions of Space and Place in South India*, New York, State University of New York Press, p. 3-18.
- SHARMA Bulbul, 2002 [1997], *La colère des aubergines. Récits gastronomiques*, Arles, Philippe Picquier, 201 p.
- SHARMA Mukul, « Nature and nationalism », *Frontline*, vol. 18, n° 3, février 2001, p. 3-16.
- SHIVA Vandana, 1999, « Ecological balance in an era of globalization » dans *Global Ethics and Environment*, Londres, New York, Routledge, p. 47-69.
- SIEGEL Benjamin, 2010, « Learning to Eat in a Capital City Constructing Public Eating Culture in Delhi », *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 1^{er} mars, vol. 13, n° 1, p. 71-90.
- SIMOONS Frederick J., 1967, *Eat Not this Flesh: Food Avoidances in the Old World*, Madison ; Milwaukee ; Londres, University of Wisconsin Press.
- , 1979, « Questions in the Sacred-Cow Controversy », *Current Anthropology*, septembre, vol. 20, n° 3, p. 467-493.
- , 1994, *Eat Not this Flesh: Food Avoidances from Prehistory to the Present*, Enlarged Version., Milwaukee, University of Wisconsin Press, 568 p.
- SINGER Peter, 1975, *Animal liberation: a new ethics for our treatment of animals*, New York, Random House, 336 p.
- SMIL Vaclav, 2002, « Eating Meat: Evolution, Patterns, and Consequences », *Population and Development Review*, décembre, vol. 28, n° 4, p. 599-639.
- SOPHER David Edward, 1980, « The Geographic Patterning of Culture in India » dans David Edward Sopher (ed.), *An Exploration of India. Geographical perspectives on society and culture*, New York, Cornell University Press, p. 289-326.
- SRINIVASAN Krithika et RAO Smitha, 2015, « “Will Eat Anything That Moves”: Meat Cultures in Globalising India », *Economic and Political Weekly*,

vol. 50, n° 39, p. 13-15.

SRINIVAS M. N., 1956, « A Note on Sanskritization and Westernization », *The Journal of Asian Studies*, août, vol. 15, n° 04, p. 481-496.

SRINIVAS Tulasi, 2002, « “A Tryst with Destiny”. The Indian case of cultural globalization » dans Peter L. Berger et Samuel P. Huntington (eds.), *Many Globalizations: Cultural Diversity in the Contemporary World*, Oxford, New York, Oxford University Press, p. 89-116.

STAPLES James, 2008, « “Go on, just try some!”: Meat and Meaning-Making among South Indian Christians », *South Asia: Journal of South Asian Studies*, avril, vol. 31, n° 1, p. 36-55.

STRÜMPPELL Christian, 2008, « “We work together, we eat together”. Conviviality and modernity in a company settlement in south Orissa », *Contributions to Indian Sociology*, octobre, vol. 42, n° 3, p. 351-381.

SURESH A., KAVITA B. et CHAUDHARY K.R., 2012, « India’s meat export: Structure, composition and future prospects », *Indian Journal of Animal Sciences*, vol. 82, n° 7, p. 749-756.

TESTART Alain, 1987, « De la Chasse en France, du sang, et de bien d’autres choses encore », *L’Homme*, vol. 27, n° 102, p. 151-167.

–, 2014, *L’amazone et la cuisinière. Anthropologie de la division sexuelle du travail*, Paris, Gallimard, 184 p.

THIEME Marianne (eds.), 2013, *La vérité sur la viande*, Paris, Les Arènes, 400 p.

TROUILLET Pierre-Yves, 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, Université Michel de Montaigne – Bordeaux III.

VAN DER VEER Peter, 1994, *Religious Nationalism: Hindus and Muslims in India*, Berkeley, Los Angeles, Londres, University of California Press, 268 p.

- VERDIER Yvonne, 1979, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, 347 p.
- VIALLES Noémie, 1987, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 160 p.
- , 1988, « La viande ou la bête », *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, 1^{er} avril, n° 10, p. 86-96.
- , 1998, « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales*, 1^{er} janvier, n° 147/148, p. 139-149.
- , 2007, « Des invariants du régime carné », *Les Cahiers de l'Ocha*, L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?, n° 12, p. 197-206.
- VIRAMMA, RACINE Jean-Luc et RACINE Josiane, 1995, *Une vie paria. Le rire des asservis*, Paris, Plon Pocket (coll. « Terre Humaine »), 615 p.
- WARDE Alan et MARTENS Lydia, 2000, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge, Cambridge University Press, 262 p.
- WARNIER Jean-Pierre, 1999, *Construire la culture matérielle. L'homme qui pensait avec ses doigts*, Paris, Presses Universitaires de France, 256 p.
- WATSON James L., 2006, *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Stanford, Stanford University Press, 288 p.
- , 2014, « Meat: A Cultural Biography in (South) China » dans Jakob A. Klein et Anne Murcott (eds.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, p. 25-39.
- WOLFF Francis, 2014, « La question de l'Homme aujourd'hui », *Le Débat*, vol. 180, p. 18-31.
- ZARKA Yves Charles, 2012, « Déduction de l'idée cosmopolitique », *Archives de Philosophie*, vol. 75, p. 371-373.
- ZIMMERMANN Francis, 1982, *La jungle et le fumet des viandes. Un thème écologique dans la médecine hindoue*, Paris, Hautes Études, Gallimard, Seuil, 266 p.

ZINS Max-Jean, 1998, « Cuisine et politique en Inde. La politique culinaire des kayashtes, caste de scribes », *Revue française de science politique*, juin, vol. 48, n° 3/4, p. 409-436.

Rapports et documents cités

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2008, *Poultry Sector Country Review, India*.

–, 2009, *The State of Food and Agriculture, Livestock in the Balance*.

–, 2013, *Food Outlook, Global Market Analysis, November 2013*.

–, 2015, *Food Outlook, Biannual Report on Global Food Markets, May 2015*.

GOVERNMENT OF INDIA, 2010, *Economic Survey 2009-2010*.

GOVERNMENT OF INDIA, MINISTRY OF AGRICULTURE, DEPARTMENT OF ANIMAL HUSBANDRY DAIRYING & FISHERIE, 2007s, *Livestock Census*.

–, 2010, *Basic Animal Husbandry Statistics*.

–, 2010, *State-Wise Meat Production from Recognised Sector in India, 2009-2010*.

–, 2011, *Annual Report 2010-2011*.

–, 2013, *19th Livestock Census-2012, All-India Report*.

GOVERNMENT OF INDIA, MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY, AGRICULTURAL AND PROCESSED FOOD PRODUCTS, EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY, 2012, *India Exports of Agrofood products*.

–, 2013, *Approved Indian Abattoirs Cum Meat-Processing Plants*.

–, 2013, *Indian Meat Industry*.

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.*
- , 2012, *Nutritional Intake in India, 2009-2010.*
- GOVERNMENT OF TAMIL NADU, 2012, *Animal Husbandry Department Policy Note, 2011-2012.*
- , 2012, *Estimated Meat Production in Registered Slaughterhouses in Tamil Nadu for the Year 2010-2011.*
- MEHTA, RAJESH et R.G. NAMBIAR, 2013, *The Poultry Industry in India* (Food and Agriculture Organization).
- UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE, 2014, *Livestock and Poultry, World Markets and Trade, October 2014.*
- WORLD HEALTH ORGANIZATION, FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION et UNITED NATIONS UNIVERSITY, 2002, *Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition.*

Articles de journaux cités

- « 107 illegal meat shops face corporation's hatchet », *The Times of India*, 12 janvier 2015.
- « Activists protest MCG's abattoir plan », *The Times of India*, 22 août 2014.
- « An abattoir that is unsafe, unclean and out-of-date », *The Hindu*, 3 septembre 2005.
- « Bird flu scare: Chicken prices take a beating », *The Times of India*, 1^{er} novembre 2012.
- « Broiler meat output seen at record 3,2 million tonnes in 2012 », *The Hindu*, 15 juillet 2012.
- « Butchers block abattoir move », *The New Indian Express*, 3 janvier 2013.

- « Cattle trade for slaughter: Supreme Court suspends ban across India », *Hindustan Times*, 12 juillet 2017.
- « Centre directs state governments to stop use of antibiotics and hormones in animal feed », *The Economic Times*, 9 juin 2014.
- « Chennai Corporation to raze old Perambur abattoir », *The Times of India*, 6 mars 2013.
- « Chennai jumps on the world food map », *The Hindu*, 9 février 2015.
- « Eating beef improves long term-memory », *The Times of India*, 12 juillet 2013.
- « “Eating beef is un-Islamic if there is a ban” », *The Times of India*, 27 avril 2008.
- « 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.
- « Embrace vegetarianism for a healthy body and mind », *The Times of India*, 27 juin 2013.
- « Emu and the never ending story of South Indian ponzi scheme », *First Post*, 8 août 2012.
- « Everything Modi said on malnutrition », *The Wall Street Journal*, 30 août 2012.
- « Food processing ministry to invest Rs 241 cr in abattoirs », *Business Standard*, 11 juin 2012.
- « For new breed of rustlers, nothing is sacred », *The New York Times*, 26 mai 2013.
- « Gujarat mulls creation of vegetarian zone in Palitana », *The Hindu*, 27 juin 2014.
- « Haryana bans meat in holy towns of Kurukshetra, Pehowa », *The Indian Express*, 25 août 2012.

- « HC flays Corporation for not using the modern slaughter house », *Business Standard*, 15 décembre 2014.
- « HC stops chicken, mutton sale in open », *The Times of India*, 13 août 2013.
- « How chicken came to rule the roost », *The Times of India*, 25 septembre 2013.
- « How they turned vegetarian and for good », *The Times of India*, 25 avril 2014.
- « Illegal slaughterhouse raided by PFA activists in Thane », *The Times of India*, 11 octobre 2012.
- « In Perambur, butchers cut into pound of flesh under water », *The Times of India*, 6 novembre 2012.
- « In poultry market, branding of shop helps », *The Hindu*, 12 août 2013.
- « India do put restrictions on import of US chicken legs », *The Economic Times*, 22 janvier 2015.
- « Maharashtra's beef ban », *Economic and Political Weekly*, 14 mars 2015.
- « Manger avec Cro-Magnon », *Books*, juillet-août 2015.
- « March against meat tomorrow », *The Times of India*, 19 mars 2013.
- « Masterchef India goes vegetarian », *The Indian Express*, 7 novembre 2014.
- « McDonald's opens first retail outlet in Coimbatore », *The Hindu*, 15 août 2012.
- « Meat of the campaign at JNU », *The Times of India*, 15 octobre 2012.
- « Meat of the Matter », *Outlook*, 20 octobre 2014.
- « Meat retailers urge opening of new slaughter house », *The Hindu*, 18 juillet 2012.
- « Meat smugglers take road route after train raids », *The Times of India*, 14 décembre 2012.
- « Meaty business in Chennai despite ban », *The Deccan Chronicle*, 3 octobre 2013.
- « Messing with food habits », *Frontline*, 26 décembre 2014.

- « Modernise slaughter houses: Govt to poultry industry », *The Times of India*, 24 juin 2014.
- « Modernised Pulianthopu abattoir to be open soon », *The Indian Express*, 9 juillet 2011.
- « Modi picks on Centre for promoting meat export », *The Hindu*, 3 mai 2013.
- « Money from cow slaughter feeding terrorism, alleges minister », *International Business Times*, 15 septembre 2014.
- « No to beef pork festival High Court tells JNU », *Ians*, 19 septembre 2012.
- « Officials attacked for stopping sale of meat », *The Hindu*, 21 janvier 2011.
- « Old Perambur abattoir very pathetic », *The Hindu*, 7 décembre 2013.
- « On Eid eve, mutton touches Rs. 380 a kg », *The Hindu*, 27 octobre 2012.
- « PETA founder squeezes into cage to highlight plight of chickens », *The Times of India*, 6 novembre 2014.
- « Politics over slaughterhouse ahead of elections », *The Times of India*, 22 septembre 2012.
- « Pork may replace tandoori chicken in Punjab », *The Times of India*, 5 décembre 2013.
- « Poultry industry seeks Government support to grow safer, better », *The Times of India*, 27 juin 2014.
- « Punjab to get world's first all-veg Subway outlet », *The Times of India*, 17 août 2012.
- « Raid by cops, animal right activists sparks violence », *The Times of India*, 6 juillet 2013.
- « Rapes will come down if people shun meat, alcohol: Swami Agnivesh », *Press Trust of India*, 28 avril 2013.
- « RSS offshoot now demands national animal status for cow », *The Times of India*, 24 août 2014.

- « Sangh protests against mechanized slaughterhouse in Punjab », *The Times of India*, 25 décembre 2014.
- « Sausages and bacon horrible for health », *The Times of India*, 13 mars 2013.
- « Slaughter methods in Chennai raise a stink », *The Times of India*, 1^{er} avril 2012.
- « Strictly vegetarian please! (BJP national council meet sidelights) », *Business Standard*, 9 octobre 2014.
- « The beef stake », *The Hindu*, 23 juin 2013.
- « The food habits of a nation », *The Hindu*, 14 août 2006.
- « Thought for Food. The new Indian Vegetarian », *The New Indian Express*, 29 novembre 2014.
- « TN to give six lakh goats free to poor in 2014-15 », *Business Standard*, 21 mai 2014.
- « Tradition thrives on desi turkey », *The Times of India*, 24 décembre 2013.
- « UP launches probe into killing over beef », *The Hindu*, 30 septembre 2015.
- « UPA's pink revolution makes India world's biggest beef exporter », *The New Indian Express*, 9 février 2014.
- « Veganism catches fancy of health-conscious Indians », *News Track India*, 16 juin 2013.
- « Vegetarian has biggest slice of pizza pie », *The Times of India*, 18 novembre 2013.
- « Violence breaks out at Indian beef-eating festival », *BBC News India*, 16 avril 2012.
- « Vous reprendrez bien un peu de cette délicieuse vache sacrée ? », *Sciences Humaines*, n° 271, juin 2015.
- « Waddling along in Kuttanad », *The Hindu*, 1^{er} septembre 2013.
- « Want to live longer? Turn vegan », *The Times of India*, 8 juin 2013.

Remerciements

Cet ouvrage est le fruit de plusieurs années de recherche, notamment dans le cadre d'un doctorat en géographie humaine réalisé à l'Université Paris-Sorbonne et à l'École Doctorale de Géographie de Paris entre 2011 et 2015. L'octroi d'une allocation de recherche de trois ans m'a permis d'envisager ce travail avec sérénité : je remercie les membres du jury pour la confiance qu'ils m'ont accordée. J'ai également bénéficié de l'appui de l'UFR de géographie de l'Université Paris-Sorbonne, du Centre d'Études de l'Inde et de l'Asie du Sud, de l'UMR Espaces, Nature et Cultures, de l'Institut Français de Pondichéry et du Laboratoire d'Anthropologie Sociale puis, en postdoctorat, du Culnaria Research Centre de l'Université de Toronto. Leurs membres respectifs ont toujours fait preuve d'une grande générosité dans leur accueil et leur soutien. À Odessa, le néoclassicisme de la bibliothèque Maxime Gorki a fourni un cadre atypique quoique propice à la transformation de la thèse en ouvrage publiable.

Ma gratitude se tourne ensuite vers celles et ceux qui ont accepté d'encadrer scientifiquement cette recherche. Gilles Fumey et Blandine Ripert ont dirigé cette thèse, et je les remercie chaleureusement pour leur soutien tant intellectuel que moral et amical. C'est grâce à eux que le cap a pu être maintenu durant ces années de labeur. Dans le cadre d'un comité de thèse, Noëlie Vialles, Brigitte Sébastia et Frédéric Landy n'ont pas ménagé leur peine pour me faire part de leurs précieux éclairages et enrichir ma réflexion. Jean-Pierre Hassoun, Jean-Luc Racine et Jean-Pierre Digard ont accepté de siéger dans mon jury de thèse : leur lecture attentive et leurs commentaires aiguisés ont orienté la réécriture de ce

manuscrit. Chez CNRS Éditions, Marie Bellosta m'a rapidement accordé sa confiance et a mené la publication avec énergie et efficacité.

Avant, pendant et après la thèse, de nombreuses chercheuses et chercheurs m'ont généreusement accordé une partie de leur temps et ont soutenu dans mon travail. Françoise Sabban, Aurélie Varrel, Pierre-Yves Trouillet, Zahrin Ahmad, Amita Baviskar, Patricia Caplan, Henrike Donner, Krishnendu Ray, Anthony Goreau-Ponceaud, Arouna Ouédraogo, Catherine Clémentin-Ojha, Jean Gardin, Olivier Milhaud, Jérôme Gaillardet, Philippe Dubois, Paul Robbins, Helen Macbeth, Jayeeta Sharma, Donna Gabaccia, Dan Bender, Jeffrey Pilcher et tant d'autres m'ont prodigué soutien et conseils. Les discussions avec les camarades doctorants ont toujours été amicales et fécondes. Je pense notamment à Pierre Raffard, également fournisseur de fonds de carte.

En Inde, le terrain a été rendu efficace et jovial par la présence d'Antoni « Macha », formidable interprète mais également informateur pointu et camarade de fous-rires. Ce travail lui doit beaucoup. Shinu, Appa, Sivaji, Radjamourthy et l'équipe de Kynarou, Renu, Krishnasamy et les autres ont également facilité cette recherche. De nombreux professionnels ont répondu avec patience et bienveillance à mes questions : Dr Batobyal, Dr Velan, Dr Robinson, Dr Chandra Mouli, M. Anwar Bashir Kureichi, Dr Jayaram, Dr Ayup Kahn, Mme Priscillia, Dr Lagasundari, Dr Mandal, Dr Venugopal, M. Dawn Williams, M. Santhanam, Dr Kanudasan, *etc.* À l'abattoir de Chennai, Dr Rabindranath a montré une grande compréhension pour ma démarche. Plus largement, j'aimerais remercier ici toutes les personnes rencontrées 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 et au Canada, j'ai eu l'extrême chance de profiter de l'altruisme de proches ou de parents d'amis m'ayant offert l'accès à des thébaïdes de choix en Sarthe, à Oléron, dans la Drôme, dans le Grésivaudan ou à Toronto : une pensée particulière va à ces généreux hôtes.

Un salut spécial est adressé aux chers amis, actuels ou anciens doctorants, Maxime, Pierre, Nicolas et Adam, avec qui, bien que nos champs de recherche divergent plus ou moins, les discussions ont toujours été riches, enjouées et

réconfortantes. Une tendre pensée également pour les « amis de l'Inde », Julien, Antoine, Sophie, Nicolas, qui ont merveilleusement accompagné ma découverte du sous-continent. Aux autres amis, à Frédéric ainsi qu'à toutes celles et tous ceux qui ne peuvent hélas être cités ici mais qui se reconnaîtront, je leur suis infiniment gré pour leur présence et leurs encouragements infaillibles durant cette période.

Enfin, à ma famille, à mes parents, à mes grands-mères, à mes frères, à mes belles-sœurs, à mes neveux, et à toi Suzanne, le terme « remerciements » serait inapproprié pour désigner mon immense gratitude pour votre affection et votre soutien inestimables depuis toutes ces années.

Retrouvez tous les ouvrages de CNRS Éditions
sur notre site www.cnrseditions.fr