

*Ruralia*

**Ruralia**

Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

05 | 1999

Varia

---

## « Nous, on mange de la chair ». Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark

Thèse en anthropologie sociale et ethnologie sous la direction de Jean-Pierre Digard, École des hautes études en sciences sociales, Paris, 3 volumes dont un volume iconographique, 789 f°, soutenue le 19 octobre 1999, devant un jury composé de Régis Boyer (président), Jean-Pierre Digard, Bernadette Lizet (rapporteur), François Sigaut et Noélie Vialles, mention très honorable avec félicitations du jury.

Anne-Elène Delavigne

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/121>

ISSN : 1777-5434

### Éditeur

Association des ruralistes français

### Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 1999

ISSN : 1280-374X

### Référence électronique

Anne-Elène Delavigne, « « Nous, on mange de la chair ». Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark », *Ruralia* [En ligne], 05 | 1999, mis en ligne le 25 janvier 2005, consulté le 20 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/121>

---

Ce document a été généré automatiquement le 20 avril 2019.

Tous droits réservés

---

# « Nous, on mange de la chair ».

## Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark

Thèse en anthropologie sociale et ethnologie sous la direction de Jean-Pierre Digard, École des hautes études en sciences sociales, Paris, 3 volumes dont un volume iconographique, 789 f°, soutenue le 19 octobre 1999, devant un jury composé de Régis Boyer (président), Jean-Pierre Digard, Bernadette Lizet (rapporteur), François Sigaut et Noélie Vialles, mention très honorable avec félicitations du jury.

Anne-Elène Delavigne

---

- 1 L'objet de ma thèse est une approche anthropologique du rapport entretenu à la viande au Danemark. J'ai considéré la chair animale avant tout comme un aliment qui met en jeu « le vivant » et ainsi entendu le terme de viande au sens large : viandes de boucherie, porc, volaille, poisson et gibier. Je me suis consacrée ainsi à l'analyse de la place et des représentations conférées dans la société danoise tant à cet aliment qu'à l'animal producteur de viande. Ce travail se situe dans la perspective engagée par Jean-Pierre Digard <sup>1</sup> de l'étude des relations hommes-animaux et plus généralement de l'homme à son environnement. L'interrogation porte ainsi sur la nature de la notion de domestication dans ce pays et les choix danois en matière d'exploitation de l'environnement.
- 2 Suivant cette idée maîtresse initiée par d'André-Georges Haudricourt <sup>2</sup> que les rapports des hommes avec les animaux ne sont pas si différents des rapports sociaux que les hommes entretiennent entre eux, il s'agit aussi, en parlant de la viande, de parler du Danemark, de poser « l'exotique » de ce pays à l'heure des tentatives d'harmonisation européenne. Pays peu ou mal connu en France, j'ai voulu dans ce travail rendre accessibles des données sur le Danemark et participer ainsi à une approche comparative entre pays anglo-saxons et pays de tradition latine. Il s'agit par cette thèse de fournir des matériaux permettant d'éclairer les apports de ce pays scandinave à la construction européenne, apports certes diffus mais dont les résonances ne me semblent pas négligeables, par exemple dans les débats prépondérants sur l'adoption de normes

d'hygiène, la protection de l'environnement ou la redéfinition en cours des modèles agricoles. Le fait de s'intéresser à ce pays de l'intérieur est avant tout une façon de « contextualiser » les informations partielles, désincarnées, voire les clichés, qui nous arrivent des pays scandinaves en France.

- 3 La cuisine est particulièrement dans ce pays un lieu dans lequel « se décide la survie »<sup>3</sup>, un lieu dans lequel l'ethnologue se trouve confronté d'emblée à la problématique identitaire, avec cette idée que « la cuisine danoise ne serait bonne que pour l'entre-soi ». Au cœur de ma recherche, une façon d'aborder le discours sur l'altérité en montrant comment, comme l'exprime Claude Lévi-Strauss<sup>4</sup>, la cuisine sert d'argument à la pensée pour exprimer des oppositions fondamentales. Dans le prolongement de la réflexion d'André-Georges Haudricourt<sup>5</sup> à propos de l'Extrême-Orient « Pour eux, assimiler un étranger est de même nature que d'assimiler un aliment », il s'est agi, en décrivant le rapport à la viande au Danemark, d'évoquer la perception qu'ont les Danois de l'Autre.

## Démarche et points de méthode

- 4 L'étude a d'une part porté sur la place conférée dans la société danoise à la viande. Cela a impliqué de considérer les pratiques alimentaires danoises (spécificités des repas, des manières de table, de la cuisine) et le traitement de la viande dans l'alimentation danoise pouvant révéler des rapports d'opposition avec d'autres aliments ; cela a supposé aussi d'examiner le statut des différentes viandes, en intégrant une perspective historique permettant d'introduire une mise en perspective des recherches de terrain. L'enquête s'est pour ce faire déroulée parmi une population majoritairement étudiante de la capitale danoise, Copenhague. Ce groupe est circonscrit avant tout par un mode d'habitat commun original, ces collectifs appelés *kollegium*. Ceux-ci sont bâtis autour de la cuisine, pièce centrale qui est un lieu de rencontre où circule une masse d'informations et qui est surtout le lieu ultime de transmission et d'acquisition de normes, notamment culinaires. Les *kollegium*, lieux d'oubli de soi-même pour atteindre à la « danitude » ont été une scène privilégiée pour saisir « en acte » ces repères communs aux Danois qu'il m'importait de cerner. Plutôt que de m'intéresser à la façon dont on se distingue dans cette société égalitariste, je me suis intéressée à la façon dont on s'adapte pour tenter de donner une vision synthétique du rapport à la viande sous l'angle de l'intégration et du respect d'une norme.
- 5 J'ai dans le même temps abordé le rapport à la viande en considérant le rapport à l'animal pourvoyeur de viande. J'ai ainsi considéré le trajet de transformation de l'animal en viande, en me rendant sur des lieux d'élevage et d'abattage. Ce terrain n'a pas tant porté sur les manières de faire et pratiques des différents acteurs de la « filière viande » (éleveurs, travailleurs des abattoirs, bouchers), que sur la façon dont ce secteur agricole, qui n'en forme qu'un du fait de l'organisation en coopératives, fonctionne dans la société danoise comme un « mythe », en suivant la définition qu'en donne Jean Pouillon<sup>6</sup> de « croyances partagées ». Afin de définir ces clichés ou stéréotypes généraux en vigueur parmi les Danois que je côtoyais et la façon dont ils fonctionnent et s'articulent, je me suis intéressée aux discours véhiculés sur ce thème à l'échelle de toute la société et à leur résonance dans les *kollegium*. J'ai été aidée ou incitée en cela par la place prépondérante des médias, et en particulier la presse. J'ai ainsi mis à profit ce qui me semble leur caractéristique principale, à savoir moins d'assurer un pur rôle d'information que de prendre en charge des débats et d'inciter à des prises de position. Ils assument en cela

une fonction de ralliement du plus grand nombre à certains courants d'idée. Ils apparaissent ainsi comme un des outils de gestion du consensus dont se revendique cette société et que je me suis attachée à approcher dans le rapport à la viande.

- 6 C'est à partir de la présence de cet aliment dans les assiettes et du travail sur cet aliment dans les cuisines que l'enquête a consisté à remonter la filière viande « de la table au sol », pour utiliser à l'envers une expression danoise (*fra jord til bord*). Ce lien ou aller-retour entre assiettes des jeunes urbains et production de la viande que j'ai effectué s'est révélé d'autant plus nécessaire que pendant le déroulement de mon enquête mes colocataires danois se sont justement mis à s'intéresser à la façon dont la viande était produite et aux conditions d'élevage de l'animal de rente. Par ce biais ils ont introduit un regard réflexif et critique tant sur un modèle alimentaire que sur un système agricole, regard dont j'ai voulu expliciter et relativiser la nouveauté. L'exemple danois illustre à cet égard particulièrement bien la proposition de Claude Lévi-Strauss selon laquelle l'alimentation est à la charnière entre le corps et le monde, la nature et le social.

## Quelques points thématiques dégagés par cette étude

- 7 J'ai traité dans ce travail de la *problématique du risque*, et notamment alimentaire, central au Danemark. Ce pays se définit comme celui du « bien-être » (*velfærdsamfund*), c'est-à-dire un haut niveau de vie marqué par un confort matériel et un système social poussé où la protection du citoyen « du berceau à la tombe » est assurée ; une société se caractérisant par la recherche d'une sécurité maximale, sentiment ambivalent qui comme le souligne Jean Delumeau <sup>7</sup> rejoint celui de peur. Sous cet angle du risque alimentaire, la peur de l'absorption et la problématique de l'assimilation, c'est à dire : comment assimiler, ingérer, intégrer ? sont les points sur lesquels je me suis concentrée. Je me suis intéressée à la situation d'instabilité qui est présente lors de partages alimentaires, et notamment au moment de l'acte d'ingestion. Cette conception est en rapport avec une représentation de l'aliment comme un corps étranger, radicalement autre, pensé dans sa différence. Mais cela signe aussi un refus de « cette chose si déroutante qu'est le corps traversé par la matière culinaire » <sup>8</sup>, c'est à dire en définitive un refus du corps humain comme un ensemble organique, pour au contraire valoriser le manger conscient, le manger civilisé, le manger propre.
- 8 Dans la *lignée du processus de civilisation des mœurs* décrit par Norbert Elias <sup>9</sup>, je me suis attachée à ce qu'au Danemark manger est d'abord le reflet d'une animalité, et où, ressortissant de « l'organique », les aliments animaux, et au premier chef la viande, sont, dans leur état brut (*rå*), cru (*rå*) perçus comme une menace. L'étymologie de ces termes renvoie à un caractère sanguin complètement évacué de la viande au Danemark, où l'on mange surtout du porc et toute autre viande très cuite. Le caractère « vorace » du régime carnivore ressort en danois dans sa désignation car ses adeptes restent mot à mot « ceux qui dévorent de la chair » (*kødædende*). On essaie avec constance d'échapper à cette animalité dans cette société caractérisée par un idéal de formation de tout un chacun depuis que le pasteur N.F.S. Grundtvig a mis en place l'enseignement populaire au siècle dernier. À cet égard, des activités comme la cuisine, le repas ne sont pas perçues comme des activités conviviales, liées au plaisir, mais comme des activités fortement socialisantes, au titre desquelles la charcuterie est clairement un facteur de cohésion sociale. La nourriture, surtout carnée, perd de ce fait sa charge affective pour être avant tout un indice d'intégration aux goûts dominants. L'égalisation des viandes consommées,

c'est à dire l'abandon (*fravalg*) de toutes viandes trop connotées et le recentrage sur le porc ainsi que la réduction de la variété des morceaux consommés sur l'animal, est une illustration de l'aspiration très forte de reconnaissance sociale à l'échelle de tout le pays (l'idéologie du « succès danois »). À l'opposé, les aliments sucrés restent le mode d'expression favori de l'intimité.

- 9 S'insérant dans *des préoccupations de recherche de pureté et d'harmonie sociales plus générales*, le rapport à l'animal et à la viande consommée est marqué par une distanciation<sup>10</sup> et une artificialisation. Les animaux dans les champs, quand il y en a, ne sont pas ceux que l'on consomme ; les boucheries sont presque ravalées au statut de musée, l'outil exhibé du boucher n'est plus le couteau mais la cuillère (et le téléphone), et le consommateur se nourrit avant tout de chairs très travaillées (charcuteries, saucisses et viande hachée) et dans l'idéal pour ainsi dire déjà mâchée, prédigérée. La viande est avant tout une matière protéinée, objet d'une élaboration esthétisante dans les cuisines. Son traitement est entièrement pris en charge dans cette société de l'assurance, voire de la « rassurance » grâce à une intégration poussée de la filière viande. La qualité de l'ingestion se prépare à toutes les phases du trajet de transformation de l'animal en viande. Dans « la bête » on voit d'abord le comestible futur, ou plutôt, dans ce pays exportateur de denrées animales transformées, le produit. De l'animal maintenu en état de confinement poussé sur les exploitations porcines SPF (*specifik patogen fri*), en passant par les circuits de transformation dits « circuits d'amélioration » ou « d'épuration » (*forædling*), à la décontamination de la viande par le biais du congélateur domestique par exemple, a lieu, en rapport avec une revendication de digestibilité, un processus de purification, d'épuration. Ce processus est marqué par une focalisation sur une diététique, qui préserve la pureté et la santé du corps et un attachement à l'hygiène des lieux d'élevage aux cuisines familiales qui frise la superstition. La recherche d'un aliment sain(-t) se manifeste aussi par une véritable croisade engagée par le Danemark, y compris à échelle européenne, pour des produits « sûrs », c'est à dire « purs ». Cet aspect s'inscrit dans la continuité de l'hygiénisme. Le succès de l'écologisme qu'Alain Corbin<sup>11</sup> relie « à cet épisode centenaire du dégoût et de la purification » vient prendre place dans ce cadre. La viande biologique ou « verte » est une viande doublement pure : pure car indemne de produits nocifs pour la santé du mangeur, en rapport avec la meilleure santé régnant dans ces élevages du dit « bien-être », et pure moralement du fait de ces élevages éthiques, dits « conformes ».
- 10 Dans le cadre de la *problématique de l'assimilation de la chair animale*, la préoccupation première n'est pas d'assimiler la substance de la viande<sup>12</sup> mais de rendre la viande identique à soi-même. Ce traitement de la viande « du sol à l'assiette » apparaît comme nécessaire à la neutralisation d'un caractère animal trop marqué afin d'assurer son assimilation plus complète. Le rapport à la viande apparaît en définitive comme une forme d'appropriation poussée de la chair animale, dont le mangeur serait le dernier maillon. De la viande, de l'autre, il faut tenter, sinon de faire un autre soi-même, du moins de réduire la distance, c'est-à-dire la différence. Le mangeur-cuisinier rend cette matière malléable qu'est devenue la viande hachée un peu plus semblable en l'imprégnant de son identité d'autant plus facilement que toute caractéristique en a été neutralisée auparavant. À cet égard, la viande du porc issue d'un animal standardisé, dite « sans goût » et de ce fait idéale, est l'ingrédient de base de la cuisine danoise, alors que les légumes ou le poisson (produits sains en soi) ne sauraient nourrir vraiment. Aliment le plus semblable de nature, la viande reste au Danemark le seul « vrai » aliment. Les Danois

sont parmi les plus grands consommateurs de viande d'Europe et se revendiquent « mangeurs de chair », cette chair (*kød*) qui désigne littéralement « la viande » en danois, c'est ce dont nous sommes faits. Il est devenu courant au Danemark de voir dans le fait de consommer de la viande une attitude proche du « cannibalisme ». C'est une façon de réaffirmer ainsi ce lien de proximité, nécessaire, à l'aliment consommé, tout en soulignant l'ambiguïté d'un tel régime alimentaire. L'alimentation carnée sous-tend une réalité, la nécessité de « tuer pour manger ». L'intégration de la bonne mort animale dans les débats sur l'éthique animale permet l'évacuation de la notion de culpabilité on ne devient pas végétarien au Danemark voire la gestion de la bonne conscience. La déresponsabilisation accentuée de l'homme lors de l'acte d'abattage par une automatisation plus poussée est conjointe de l'affirmation de sa responsabilité éthique pour une mort dite du « bien-être ».

- 11 Une conception prométhéenne, le rôle « civilisateur » de l'homme, est au centre de ce rapport à la viande, à l'animal, à la nature, à l'autre. C'est le travail clairement « interventionniste » de l'homme sur la viande plus que le matériau « viande » qui est valorisé, et à ce titre plus le travail du cuisinier que celui du boucher. Le travail sur les carcasses et la viande, apparaît moins comme la maîtrise des processus d'altération et de fermentation que comme leur neutralisation. Le travail domesticoire de l'homme sur les animaux est valorisé dans le même sens. Les préférences en matière de viande témoignent de la prise en compte de leur degré « d'imprégnation » par l'homme <sup>13</sup>, c'est à dire du degré de domestication des espèces animales, au titre duquel le porc reste la viande préférée. L'importance accordée à la notion de domestication au sens large d'une maîtrise maximale du risque montre, dans la considération des modes d'élevage, la même valorisation de l'intervention humaine sur l'animal, et donc une neutralisation voire une exclusion du sauvage. Il revient ainsi à tout ce qui ne s'inscrit pas dans le circuit de production (gibier mais aussi anciennes races domestiques) une place clairement assignée. « Cet amour de l'ordre, de l'organisation, des choses bien en place, cette prédilection pour la planification » ont été soulignés par Régis Boyer <sup>14</sup> comme un des traits les plus fondamentaux de l'Homo scandinavicus. Un principe de séparation nette caractérise les choix danois en matière de mise en valeur et d'exploitation de la nature que ne contredit pas la gestion écologique dans la répartition en aires fonctionnelles, en zonages qu'elle implique. Cela fait de la notion de résidence, « l'assignation à chacun de la place qu'il doit occuper » <sup>15</sup>, une notion clef de l'organisation du territoire danois mais aussi de l'organisation sociale. Comme nous le montrons par l'exemple des *kollegium*, il s'agit d'une façon d'exister, non ensemble, mais côte à côte, de coexister. Cela éclaire aussi le sens donné à la notion de tolérance dans ce pays. L'exploitation poussée de l'environnement au Danemark, pays qui se voit et se présente comme « une ferme modèle », est à considérer en liaison avec cette valorisation extrême de la notion de domestication : « l'agriculture étant à la terre ce que la cuisson est à la viande crue. Elle convertit la nature en culture. Une terre inculte [signifierait] des hommes incultes » <sup>16</sup>. Toute la réflexion historique excelle à célébrer la tâche de l'homme, à savoir maximiser et modeler les capacités animales en fonction des besoins, rendre les paysages accessibles, « ouverts ».
- 12 *L'émergence d'une position critique de la société danoise vis-à-vis de son agriculture* et de ses produits, et en particulier la viande sous-tendue par l'exigence de qualité est un phénomène nouveau : il est en rupture avec la reconnaissance vouée traditionnellement dans ce pays très urbanisé la distinction française des notions de ville et de campagne n'y

a pas le même poids à ce secteur consacré entièrement à l'exportation et perçu comme ayant permis de financer le « bien-être » de la société actuelle. C'est une interrogation sur la pertinence d'un système permis par l'organisation coopérative qui jusqu'alors avait été une fierté nationale (ce fameux « modèle danois ») et qui donnait à la viande, notamment de porc, un rôle premier dans la construction des relations entretenues par ce pays avec le monde extérieur. Dans la continuité de la réévaluation du rôle non plus seulement mercantile mais nourricier des paysans qu'a permise la vague « bio », c'est aussi la mise en avant du rôle paradoxal de l'idéal coopératif sur l'évolution du modèle culinaire danois. La « dépossession » qu'il a eue pour conséquence est questionnée pour la première fois : celle de l'éleveur sur sa production, de l'artisan-boucher sur le travail des carcasses, du mangeur sur son alimentation. Cette crise est le fait d'une société résolument tournée vers l'avenir, parce que marquée par la notion de force de vie (*livskraft*), et qui s'accommode mal de la valorisation des patrimoines culinaires aux accents passéistes en vogue à l'heure de l'Europe. C'est aussi l'expression réitérée de la force de l'alimentation, puisque c'est par son biais que s'exprime la remise en cause plus générale d'un système et d'une société. À l'heure des mises en doute, controverses, réévaluations qui alimentent aujourd'hui le rapport des Européens à la viande, le rôle prépondérant accordé aux aliments carnés au Danemark dans la stratégie identitaire en fait-il un exemple singulier ? C'est certes le fait d'un « petit » pays, mais une perspective comparatiste montrerait peut-être dans quelle mesure, au regard de la nouvelle gestion des rapports à la nature qui se met en place aujourd'hui, l'exemple danois nous touche aussi dans ses choix et revendications.

---

## NOTES

1. Jean-Pierre DIGARD, *L'homme et les animaux domestiques, anthropologie d'une passion*, Le temps des sciences, Paris, Librairie Arthème Fayard, 1990.
2. André-Georges HAUDRICOURT, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », dans *L'Homme*, tome II., n° 1, 1962, pp. 40-50.
3. N. CHATELET, *Le corps à corps culinaire*, Paris, Éditions du Seuil, 1977.
4. Claude LÉVI-STRAUSS, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968.
5. André-Georges HAUDRICOURT et Pascal DIBIE, *Les pieds sur terre*, Paris, Traversées, A.M. Métailié, 1987.
6. Jean POUILLON, *Le cru et le su*, La librairie du XXe siècle, Paris, Éditions du Seuil, 1993.
7. Jean DELUMEAU, *La peur en Occident, 14e-18e siècles*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 1978 évoquant les travaux de : Lucien FEBVRE, *Pour l'histoire d'un sentiment : le besoin de sécurité*, Paris, ESC, 1956.
8. N. CHATELET, *Le corps à corps culinaire*, ouv. cité.
9. Norbert ELIAS, *Über den Prozeß der Zivilisation*, tome 1 et tome 2, 1939 (*La civilisation des mœurs*, Pluriel, Paris, Calman Lévy, 1978 ; *La dynamique de l'Occident*, Paris, Calman Lévy, 1975).
10. Telle que définie par : Noélie VIALLES, *Le sang et la chair, les abattoirs des pays de l'Adour*, « Ethnologie de la France », Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1987.

11. Alain CORBIN, *Le miasme et la jonquille, l'odorat et l'imaginaire social, 18e et 19e siècles*, Champs, Paris, Flammarion, 1986 (1ère édition, 1982).
  12. Marcel MAUSS, *Sociologie et anthropologie*, Paris, Presses universitaires de France, 1993 (1950), p. 58.
  13. Bertrand HELL, *Le sang noir, chasse et mythe du sauvage en Europe*, Paris, Flammarion, 1994.
  14. Régis BOYER, « En marge du colloque sur l'identité scandinave. Essai sur l'*Homo scandinavicus* », dans *Études germaniques*, octobre-décembre 1993, pp. 485-504.
  15. M. LEBRIS, *L'homme aux semelles de vent*, Petite bibliothèque Payot, Documents, 95, Paris, Payot, 1992 (1977), p. 119.
  16. Keith THOMAS, *Dans le jardin de la nature. La mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne (1500-1800)*, Paris, Gallimard, 1985 (1983).
- 

## INDEX

**Index chronologique** : XXe siècle