



Journal des anthropologues

Association française des anthropologues

74 | 1998
Anthropologie des choix alimentaires

Chair ou poisson

« Meat » or « fish »

Noëlie Vialles



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/2672>

DOI : 10.4000/jda.2672

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 1998

Pagination : 105-116

ISSN : 1156-0428

Référence électronique

Noëlie Vialles, « Chair ou poisson », *Journal des anthropologues* [En ligne], 74 | 1998, mis en ligne le 01 juin 1999, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/2672> ; DOI : 10.4000/jda.2672

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

Journal des anthropologues

Chair ou poisson

« *Meat* » or « *fish* »

Noëlie Vialles

- 1 Lorsqu'on dit de quelque chose que ce n'est « ni chair ni poisson », on entend par là que c'est fâcheusement ambigu, indéterminé, mal identifié. Cela présuppose que « chair » et « poisson » sont des notions claires, des catégories bien distinctes ; et de fait, leur usage ordinaire ne soulève pas la moindre difficulté. Quand nous parcourons un livre de cuisine, ou la carte d'un restaurant, quand nous disposons et utilisons nos couverts à table, quand nous choisissons des vins pour accompagner les mets, la **distinction** viande/poisson est opérante, sans l'ombre d'une hésitation ; et elle tourne à l'**opposition** lorsque, sur la lancée d'une longue habitude, nous continuons à « faire maigre » le vendredi en mangeant du poisson, et **non** de la viande.
- 2 Les ambiguïtés possibles quant au sens de chaque terme sont levées par leur couplage. Concernant les animaux admis sur nos tables – et donc les poissons comme les autres – la « chair » désigne la partie comestible faite de tissu musculaire et conjonctif, c'est-à-dire à peu près² ce qui n'est ni os ni peau. Mais lorsque « chair » est opposé à « poisson », le terme ne se rapporte pas à l'anatomie, pour distinguer entre des parties mangeables et des parties immangeables ; et « poisson » de son côté, contrairement aux apparences, ne renvoie pas à la zoologie, même celle que l'on dit populaire, puisqu'il englobe tous les animaux aquatiques consommés, les mollusques et crustacés autant que les poissons. « Chair » et « poisson » sont donc des catégories proprement alimentaires, appuyées sur un critère simple : le milieu dans lequel vivent les animaux consommés. Est « poisson » tout ce qui est d'origine aquatique, est « chair » – ce que depuis le XVI^e siècle nous appelons « viande » – toute chair d'autre origine.
- 3 Rien de remarquable jusque-là : le champ alimentaire est tout entier mis en forme par des jeux de distinctions où le critère de la provenance, diversement décliné, est récurrent. Il fait distinguer entre produits végétaux et animaux, obtenus sur le vif ou par mise à mort, par culture ou par cueillette, par élevage ou par prédation, etc. Toutes ces distinctions ne sont manifestement pas aléatoires ni arbitraires, mais articulées aux modalités de production et d'acquisition des aliments, c'est-à-dire à un fonctionnement

économique et social, et enchâssées dans des systèmes de représentations qui leur donnent sens et cohérence.

- 4 A quoi tient donc la distinction entre chair et poisson ? Pourquoi notre classification des chairs animales est-elle bipartite et non tripartite ? Et pourquoi adopte-t-elle cette bipartition plutôt qu'une autre ? Si le critère discriminant est bien d'ordre mésologique, pourquoi opère-t-il une séparation de la forme eau/terre+air, plutôt que air/terre+eau, ou terre/eau+air, ou encore terre/air/eau ? Pourquoi l'origine aquatique suffit-elle à faire considérer que le poisson n'est pas un aliment de même nature que la chair des autres animaux, terrestres ou aériens ? De plus, pourquoi ces catégories ne fonctionnent-elles pas en régime de simples distinctions mais, on l'a vu, d'oppositions ?
- 5 Ce caractère d'opposition trouve une première explication dans l'histoire du christianisme romain. On peut d'abord s'étonner qu'une religion dont les textes fondateurs rejettent comme pur formalisme les interdits alimentaires du judaïsme en soit venue cependant à proférer à son tour des prohibitions, et à les assortir de sanctions³. Aussi bien est-ce dans les conciles et les canons de l'Église, et non dans les Évangiles ou dans Saint-Paul, qu'on en trouve les énoncés ; et c'est dans l'histoire qu'ils reflètent, celle de l'expansion du christianisme, qu'il faut en chercher les raisons, toutes subordonnées à un objectif de propagation et de consolidation de la foi, et donc d'éradication des religions concurrentes et des hérésies successives. Dans ces combats, le contrôle des usages alimentaires, en référence à un calendrier liturgique précis, était inévitable, tant contre les ainsi nommés paganismes adonnés aux viandes sacrificielles que contre les observances rigoureuses du judaïsme. Par exemple, Montanari (1996 : 302) rappelle que « l'obligation de respecter le carême est à l'époque carolingienne la première forme de contrôle sur les populations païennes converties, plus ou moins par la force, au christianisme »⁴.
- 6 On sait que l'Église romaine a institué, outre des jours de jeûne, des jours d'abstinence. Dans les premiers siècles, cette dernière concernait tous les aliments d'origine animale, y compris les produits laitiers et les œufs. Peu à peu cependant, le poisson devint un aliment de carême toléré, pour être finalement tout à fait autorisé à partir des IX^e-X^e siècles (Montanari, 1995 : 110), tandis que les œufs et laitages, prélevés sur les mêmes animaux que la viande, ne l'ont été qu'à partir du XVII^e siècle (Flandrin, 1996 : 688).
- 7 Pour l'Église, toute chair animale est ainsi nécessairement ou viande ou poisson. Il n'existe pas de catégorie intermédiaire, et il ne peut pas en exister, puisque cette opposition, instituée comme telle, est celle du permis et de l'interdit⁵ en matière d'alimentation chrétienne. Opposer la viande au poisson, c'est opposer le gras au maigre, l'agréable au méritoire, la réplétion à la privation. La taxinomie alimentaire sur un critère mésologique n'est ici que l'expression commode d'une règle de conduite religieuse qui ne peut rien laisser dans l'indétermination. Devant des cas d'espèce ambigus, l'Église a su promouvoir les traits différentiels propres à fonder sa décision : ainsi, les baleines et autres mammifères marins ne sont pas « poisson », autant parce que leur chair présente tous les caractères du « gras », c'est-à-dire du carné (chair rouge, lard, graisse fondue) que parce qu'ils sont des mammifères ; à l'inverse, des volatiles aquatiques, nourris de poissons, ou du moins de « poisson », ont pu être eux-mêmes admis dans la catégorie du poisson. Très riche d'accommodements avec le ciel comme avec la terre, cette histoire montre surtout que la règle religieuse doit toujours ramener le réel à ses catégories, pour prononcer le permis et l'interdit.

- 8 Ces prescriptions pratiques appelaient des justifications doctrinales, élaborées dans les textes philosophico-théologiques. Ceux-ci héritent d'une tradition bien antérieure au christianisme, qu'ils ont revue et corrigée mais non ignorée, et que les lettrés savent rapporter à l'autorité d'Aristote autant que de la médecine hippocratique et galénique. Sur la question qui nous occupe, Thomas d'Aquin est une, sinon la, référence obligée⁶. L'abstinence, dit-il, est cette espèce de tempérance qui consiste à contenir les plaisirs du manger, en restreignant l'accès aux aliments qui nous sont les plus agréables, c'est-à-dire en tout premier lieu la viande ; car la ressemblance entre la chair des animaux terrestres et la nôtre est cause non seulement que cet aliment nous procure la plus vive *delectatio*, mais aussi qu'il est plus totalement et plus durablement assimilé ; si elle n'est pas vigoureusement dépensée en travail, l'énergie ainsi incorporée s'accumule dans le sang, donc dans la matière séminale qui en est la quintessence, et elle conduit aux plaisirs de la luxure. La chasteté et la pudeur (tempérance appliquée à la *vis generativa*) dépendent donc de l'abstinence de viande.
- 9 Le poisson n'expose pas le corps et l'âme aux mêmes périls. Les animaux aquatiques nous ressemblent moins, précisément parce qu'ils vivent dans l'eau, et par conséquent leur chair nous procure moins de plaisir et moins d'énergie. Froide et humide comme eux, qui ont peu ou pas de sang, elle « chauffe » moins : elle augmente moins le sang humain qui, lui, est chaud. Moins agréable et moins dangereuse que celle de viande, sa consommation n'est donc pas soumise aux mêmes restrictions. Le poisson est, littéralement, une autre espèce d'aliment que la viande, à laquelle il s'oppose par une liberté de consommation qu'il partage avec les végétaux. Comme eux il est aliment « maigre », tandis que la viande s'identifie au « gras ».
- 10 Une telle argumentation mobilise au service de sa perspective propre un fonds de représentations disponible qui, pour savantes qu'aient pu en être les élaborations, était et reste largement répandu dans ce qu'il est convenu d'appeler la pensée commune⁷. Sans doute doit-il une bonne part de sa vitalité aux réalités concrètes et aux évidences sensibles qui le soutiennent (Bérard, 1988). L'eau est effectivement un milieu impropre à la vie humaine, et les vivants qui la peuplent sont nécessairement moins familiers aux hommes : matériellement éloignés, perceptiblement très différents, ils se prêtent mal aux projections anthropomorphes de l'empathie ; ils sont à la fois moins proches et moins semblables que les vivants terrestres. On peut concevoir que leur chair soit en conséquence jugée moins propre à revigorer et reconstituer le corps des hommes et que, selon les objectifs visés, on déconseille ou au contraire recommande sa consommation.
- 11 Ce n'est là qu'une occurrence de l'idée très générale, et théorisée au moins depuis Hippocrate et Aristote, que l'on est ce que l'on mange. Assimilation au sens propre, exigeant une similarité de l'aliment avec le mangeur, puisque l'ingestion produira une similitude du mangeur avec ses aliments. Les aliments sont, pour le dire dans les termes du Dictionnaire de Trévoux (s.v. Cuire), « convertis en notre substance », laquelle s'entretient et se renforce d'aliments de qualités semblables, et s'affaiblit ou se rééquilibre par des aliments de qualités contraires. Toutes les catégorisations des aliments sont ainsi fondées sur une représentation, populaire ou savante, « des sympathies et des antipathies physiologiques » (Flandrin 1996 : 685), c'est-à-dire finalement sur une physiologie comparée, elle-même inscrite dans un ordre du monde, naturel et social.
- 12 Dans ces conditions, on comprend pourquoi les vivants aquatiques seuls sont distingués de tous les autres, dits « terrestres »⁸, et pourquoi la division des milieux est binaire et

non ternaire. Aux milieux correspondent des physiologies, et la rupture décisive passe bien entre l'eau et l'air, entre les animaux qui respirent de l'air par les poumons et ceux qui respirent dans l'eau par des branchies, entre ceux qui ont un sang chaud semblable à celui des hommes et ceux qui ont un sang froid, voire pas de sang du tout, pas de « vrai » sang. La terre n'occupe dans ce cadre qu'une position seconde, pour distinguer parmi les vivants qui nous ressemblent davantage entre ceux qui sont capables de voler et ceux qui restent rivés au sol : c'est la distinction – mais non opposition – entre les chairs de volatiles, légères et distinguées, et les « grosses viandes » de quadrupèdes, plus lourdes et communes ; subdivision dans la catégorie « viande », opposée en bloc au « poisson ».

- 13 De la permanence de ces représentations, l'étude ethnologique de l'abattage des animaux dits de boucherie a donné une confirmation d'un autre ordre. En effet, si la saignée est une condition pratique impérative pour obtenir de la viande, et si donc le carné s'identifie au saigné, l'absence de saignée, et *a fortiori* de sang, est la marque distinctive du non carné : les végétaux bien sûr, mais aussi les œufs et laitages (d'origine animale mais obtenus sans effusion de sang), et enfin les poissons et autres vivants aquatiques.
- 14 Dans cette perspective, comme d'ailleurs dans celle de la physiologie comparée qui fonde les interdits catholiques autant que la vision commune, un cas au moins était manifestement problématique : celui du poisson qui saigne. En effet, si les poissons sont présumés froids, humides, blancs et dépourvus de sang, le thon pêché en madrague constitue une exception spectaculaire, dont on peut s'étonner que l'Église l'ait négligé (du moins à ma connaissance). Et si d'autre part c'est la saignée qui fait la viande, qu'en est-il d'un poisson qui saigne ? Sa chair ne doit-elle pas entrer dans la catégorie « viande » ? S'il reste « poisson », à quoi cela tient-il ?
- 15 On a quelques raisons de penser que le thon était, pour les Grecs anciens, susceptible d'être sacrifié, précisément parce qu'il saigne (Durand, 1979). D'autre part, l'Odyssée pour décrire le massacre des compagnons d'Ulysse par les Lestrygons, comme Eschyle pour évoquer l'ampleur de la défaite des Perses, recourent à la comparaison avec la pêche des thons en madrague, là où nous parlerions plutôt de boucherie, ou... d'hécatombe ! Il est vrai que dans les deux cas l'épisode terrible se déroule en mer. Plus près de nous, une publicité récente s'est efforcée de promouvoir la carnation rouge du thon, en suggérant qu'il est ainsi (presque ?) une viande : c'était « le steak de la mer ». À défaut de doctrine, savante ou commune, sur le statut de ce poisson en particulier, l'observation des pratiques le concernant peut, comme pour la viande, fournir des éléments de réponse aux questions qu'il pose.
- 16 Il reste en Méditerranée occidentale quelques sites où se pratique encore la pêche au thon rouge⁹ dans de grandes madragues, selon une technique pour l'essentiel inchangée depuis l'Antiquité. L'un d'eux se trouve à Favignana, l'une des Égades, à l'ouest de la Sicile. Cette pêche y est appelée *mattanza*, ce qui signifie proprement « tuerie ».
- 17 Mais on y apprend en tout premier lieu que cette « tuerie » est bien une pêche. À aucun moment le terme de boucherie n'est évoqué, et celui d'abattoir ne l'est que dans l'atelier de découpe, à Trapani, et par des spectateurs. Ce sont encore des spectateurs, touristes ou journalistes, qui au sujet de la *mattanza*, parlent de corrida – comparaison que les pêcheurs refusent énergiquement. En revanche, ils font spontanément la comparaison avec une chasse précise, pratiquée à l'autre bout de la Sicile : la chasse à l'espadon ; et ils comparent tout aussi spontanément les qualités propres aux deux poissons. Ce qui distingue la chasse à l'espadon est dans sa technique, de poursuite d'un seul animal tué par un harpon lancé depuis le bateau, et dans la nature de l'espadon, poisson noble, à

chair blanche et fine, et de moeurs chevaleresques : souvent son attachement à sa compagne le conduit à la mort, harponné à son tour. Au contraire, les thons sont des poissons grégaires, à chair rouge et moins délicate ; on les emprisonne dans un jeu de filets immergés à faible distance de la côte, avant de les « tirer de l'eau » – ce sont les termes des *tonnaroti* – avec des gaffes, lorsqu'ils ont en quantité suffisante atteint la « chambre de la mort ». Les termes de chasse et de pêche ici n'emportent donc pas de conséquences quant à la nature des animaux : ce sont deux poissons très différents, mais ce sont bien tous deux des poissons.

- 18 D'autre part, et c'est bien ce qui fait sa notoriété, attirant touristes et journalistes, la *mattanza* est une pêche spectaculaire et sanglante. Spectaculaire par son dispositif et ses préparatifs, par l'abondance de grands poissons luttant à fleur d'eau, par le violent effort des hommes qui les hissent sur le bateau, et par l'étrangeté d'une mer rougie par des poissons qui saignent abondamment. On comprend aisément son nom de *mattanza*, et qu'elle ait pu fournir le modèle du massacre sans échappatoire. Les *tonnaroti* n'en déclarent pas moins uniformément : « on ne les tue pas, on les sort de l'eau ». Par quoi ils ne prétendent évidemment pas suggérer que les thons restent vivants hors de l'eau ; mais seulement qu'ils ne sont pas à proprement parler **tués**. Tout ce sang ? Ce sont les blessures des gaffes dans la chair, non une saignée mortelle ; et ce n'est pas un sang semblable au nôtre : « je le touche, moi, le sang des thons ; il est froid ; il n'est pas comme le nôtre ». Bref, les thons saignent, mais ils ne sont pas saignés, ils ne périssent pas d'une saignée mortelle. Sortis de l'eau ils meurent ; blessés par les gaffes ils saignent ; mais pour ainsi dire **par ailleurs** : à l'occasion de la mort, et non précisément à mort. Ils ont du sang, mais un sang froid, qui sans doute pour cette raison n'est pas vraiment du sang, et ne peut donner lieu à une saignée mortelle. À moins qu'il ne faille comprendre : n'est pas vraiment du sang **puisque** il ne donne pas lieu à une saignée mortelle. Ce qui signifierait que ce n'est pas l'absence de (vrai) sang qui explique l'absence de saignée mais, à l'inverse, l'absence de saignée qui vaut déni du sang.
- 19 Le procédé local habituel de préparation du thon – de la chair du *tunnu*, localement appelée *tunnina* – tend à valider cette interprétation. Actuellement, les thons mis sous glace dans le bateau au fur et à mesure qu'ils sont « tirés de l'eau » sont acheminés à Trapani, où ils sont pesés, étêtés, éviscérés, et débités en quartiers pour être en l'état expédiés à leurs acheteurs japonais. Il en allait différemment lorsque fonctionnait à Favignana la conserverie où le thon était intégralement traité, la chair mise en boîtes au naturel ou à l'huile, les œufs et laitances sauris, et les déchets transformés en engrais. Dès le déchargement de la pêche et la pesée, les thons étaient, avant tout autre traitement, étêtés et suspendus quelques heures dans l'*appicatoio* pour drainer et égoutter le sang. Quant à elles, les cuisinières locales prennent soin d'essanger le thon par trempage et rinçage à l'eau douce avant de le cuire. Si le même traitement était appliqué à la viande, on pourrait le comprendre comme une sorte de cachérisation, qui vaudrait avoué que le thon est viande. Mais ce n'est pas le cas. Ces deux essangeages, industriel et domestique, doivent s'entendre comme une élimination du sang importun, un blanchiment et pour ainsi dire une « poissonnification » : il s'agit d'aligner le réel sur l'idéal, d'imposer à cette chair indocile sa « vraie » nature de poisson, de la conformer au mieux au standard de sa catégorie.
- 20 Ainsi, non seulement les thons sont **des** poissons, mais leur chair reste bien **du** poisson. Leur milieu et leur physiologie prévalent sur la rouge équivoque d'un sang apparent. La preuve que cette apparence est vaine et trompeuse est administrée par l'absence de

saignée, et par l'essangeage des chairs. Dans ces deux moments, c'est la pratique sans phrases qui lève les ambiguïtés du donné, et le ramène à l'ordre. Au demeurant, les phrases sont quant à elles on ne peut plus claires. Lorsque l'ethnologue, soucieuse de vérifier ses fraîches connaissances, en vient à *tunnina*, et croit pouvoir résumer : « *tunnina*, c'est l'aliment, et *tunnu*, c'est l'animal », ses interlocutrices, mères et femmes de *tonnaroti*, partent d'un rire incontrôlable, hoquetant, avant de pouvoir enfin en articuler l'explication : « mais le thon n'est pas un animal ! C'est un poisson ! ». Où l'on vérifie, si on en avait jamais douté, la validité de la notion d'« animal vrai » chère à François Poplin (1988, 1989).

- 21 Un poisson n'est pas un animal : voilà toute l'explication, en termes simplissimes. S'il se trouve présenter une apparence de sang, cela reste un sang de poisson, trop différent de celui des vivants terrestres pour justifier une saignée. L'absence de saignée affirme l'irréalité de ce sang, et renvoie son porteur et sa chair à leur catégorie véritable de « poisson ». À l'inverse, la saignée des animaux terrestres affirme concrètement la réalité de leur sang, c'est-à-dire de sa similitude avec le nôtre, de leur ressemblance avec nous, et donc de l'aptitude de leur chair à reconstituer la nôtre. Dans la taxinomie des aliments sur le critère du milieu d'origine, depuis les usages de table jusqu'aux abattoirs et à la pêche, en passant par les prescriptions de pénitence, c'est bien une physiologie comparée qui s'exprime, en termes ouvertement anthropocentrés. Distinguer, voire opposer, « chair » et « poisson », c'est juger de la ressemblance entre mangeur et mangé, que ce soit en paroles ou en actes. Car les pratiques ne font pas que répercuter des représentations qui s'expliciteraient par ailleurs en mots, elles **sont** elles-mêmes des représentations. Ou, pour le formuler autrement : s'il est hors de doute que « dire, c'est faire », il est tout aussi certain que faire, c'est dire.

BIBLIOGRAPHIE

- BERARD L., 1988. « La consommation du poisson en France : des prescriptions alimentaires à la prépondérance de la carpe », *Anthropozoologica*, 2^e n° spécial : 171-180.
- BONASSIE P., 1989. « Aliments immondes et cannibalisme dans l'Occident médiéval », *Annales ESC*, 44, 5 : 1035-1056.
- BROUQUET S., 1979. *Alimentation et hygiène alimentaire dans l'Occident du Haut Moyen Âge d'après les Pénitentiels*. Mémoire de maîtrise, Université de Toulouse-Le Mirail (sous la direction de P. Bonassié). Toulouse, dactylographié.
- DUPUIS M., 1988. « Les plaisirs de la chair. Abstinance et analogies (autour de St Thomas d'Aquin) », *Anthropozoologica*, 2^e n° spécial : 133-138.
- DURAND J.-L., 1979. « Bêtes grecques », in DETIENNE M. & VERNANT J.-P. (dir.), *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Paris, Gallimard.
- FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (dir.), 1996. *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- MONTANARI M., 1988. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Roma-Bari, Laterza.

MONTANARI M., 1995. *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*. (Trad. de l'italien par M. Aymard). Paris, Le Seuil.

POPLIN F., 1988. « Essai sur l'anthropocentrisme des tabous alimentaires dans l'héritage de l'Ancien Testament », *Anthropozoologica*, 2^e n° spécial : 163-170.

POPLIN F., 1989. « Matière, animal, homme, esprit. Introduction à l'animal dans les pratiques religieuses », *Anthropozoologica*, 3^e n° spécial : 13-21.

SIGAUT F., 1992. « La viande de cheval a-t-elle été interdite par l'Eglise ? », *Ethnozootecnie*, 48 : 43-48.

SIGAUT F., 1995. « Le monothéisme et les animaux », in LIZET B. & RAVIS-GIORDANI G., *Des bêtes et des hommes*, Paris, CTHS : 267-278.

VIALLES N., 1988. « La viande ou la bête », *Terrain*, 10 : 86-96.

NOTES

1. Ces pages reprennent les grandes lignes d'un exposé présenté en janvier 1988 au séminaire de l'IDEMEC, Aix-en-Provence.
2. À peu près, car à l'intérieur de la catégorie « viande », les organes vitaux et certaines parties du corps occupent, sous l'appellation d'abats, une position particulière ; ce point a été abordé ailleurs (Vialles, 1988) et sera ici laissé de côté, étant sans incidence sur notre propos.
3. Les pénitentiels, qui tarifient les infractions aux commandements de Dieu et de l'Église, prévoient des peines expiatoires pour avoir mangé de la chair en carême ou aux jours prescrits de jeûne et d'abstinence (Bonnassié, 1989 ; Brouquet, 1979).
4. Sur cette question des interdits alimentaires dans le christianisme (y compris celle de l'hippophagie), dont ce n'est pas le lieu ici de débattre en détail, je n'ignore pas les analyses de F. Sigaut (1992, 1995), mais persiste dans le point de vue indiqué ici.
5. Les dispenses et exemptions d'observance n'entament pas la netteté de l'opposition, mais la confirment : c'est bien parce qu'il est et reste dans la catégorie interdite que tel aliment particulier doit faire l'objet d'une autorisation exceptionnelle. Ainsi par exemple du lard utilisé en fond de cuisson ; il reste « viande », et pour cette raison ne peut être en carême consommé sans péché que par permission expresse.
6. Pour un exposé très bref et fiable des arguments thomistes sur ce point, cf. Dupuis (1988), que nous suivons ici.
7. Sur ce point, voir les travaux des historiens de l'alimentation, notamment M. Montanari et J.-L. Flandrin, très riches d'enseignements et de renseignements, tant sur les continuités que sur les changements.
8. C'est-à-dire qui respirent le même air que nous ; les animaux « terrestres » sont donc les mammifères et les oiseaux.
9. *Thynnus thynnus*, c'est-à-dire le grand thon de Méditerranée, différent des germons, bonites, albacores, etc. Très apprécié des connaisseurs, son prix est en conséquence élevé. Le thon rouge pêché à Favignana est vendu au Japon, où il est expédié par avion immédiatement après la découpe, effectuée le jour même de la *mattanza*. La consommation locale se réduit aux thons qui, accidentellement pris dans les mailles des filets, sont « sortis de l'eau » pour éviter de déchirer les filets et d'attirer des prédateurs, ce qui compromettrait toute la pêche.

RÉSUMÉS

Nous faisons quotidiennement la distinction entre « chair » et « poisson », et nous savons que les prescriptions religieuses ont puissamment contribué à l'ériger en opposition. Mais elles ne l'ont pas créée. On se propose ici d'indiquer brièvement quelles représentations très communes, en paroles et en actes, la soutiennent et lui donnent sa vitalité¹.

The distinction between « meat » and « fish » is made daily. While it is known that religious dictates have greatly contributed to taking things further and presenting this difference in terms of a clear opposition, they were not, however, responsible for creating the distinction. In this article, we set out to give a brief description of those commonplace representations which, in word and in deed, uphold and strengthen this distinction made between meat and fish.

AUTEUR

NOËLIE VIALLES

IDEMEC

Université d'Aix-en-Provence