

ETHNOZOOTECHNIE n°114

Animaux, prestige et luxe

**Journée d'étude de la Société
d'Ethnozootechnie**

organisée par Pierre DEL PORTO et Olivier LE GAL

à Paris, le 23 novembre 2023

© Société d'Ethnozootechnie 2024

ISSN : 0397-6572

Les opinions librement émises dans Ethnozootechnie n'engagent que leurs auteurs.

Sommaire

Avant-propos <i>P. Del Porto, O. Le Gal</i>	5
Articles de la journée d'étude et compléments	
Le prestige, moteur des domestications animales et du développement de l'élevage ? <i>O. Le Gal</i>	9
Le luxe alimentaire en France <i>V. Marcilhac</i>	27
Le luxe alimentaire au château de Loches et dans les résidences aristocratiques du centre de la France au cours du Moyen Âge central : approche archéozoologique <i>C. Duval, P. Papin</i>	31
Le Couteulx de Canteleu (1827-1910) : être gentilhomme chasseur et améliorer les races canines en France <i>A. Abrille</i>	41
Le prestige conféré par les concours agricoles <i>N. Vivier, P. Del Porto</i>	47
Le cheval, entre labeur et représentation <i>J.P. Digard</i>	55
De la domestication à la sélection génomique pour des productions avicoles et aquacoles de prestige <i>M. Sourdioux, P. Haffray</i>	63
Le cuir, enjeu stratégique du secteur du luxe <i>L. Manéat, T. Eberhard</i>	71
La laine, produit naturel et durable, et ses utilisations <i>O. Segat</i>	77
Le chien et son utilisation comme marqueur social au cours de l'histoire <i>S. Licari</i>	79
Article Varia	
Des bêtes entre les juifs, les chrétiens et les musulmans <i>J.P. Digard</i>	93
Comptes-rendus, notes et analyses	
<i>In Memoriam</i> , Raymond Pujol (1927-2023) <i>B. Denis</i>	103
Analyses d'ouvrage Le pain, le levain et les gènes L'épicerie du monde – La mondialisation par les produits alimentaires du XVIIIe siècle à nos jours Nourrir sans dévaster – Petit précis de mondialisation <i>B. Langlois ; E. Verrier ; P. Morand-Fehr</i>	105
Éphéméride <i>E. Verrier</i>	109



Taureau orné d'une tresse, marbre anonyme (Ier siècle), Ile de Rhodes, *Kunsthistorisches Museum*, Vienne, © *KHM-Museumsverband*, licence CC-BY-NC-SA.

Avant-propos

Cette journée d'étude, qui s'est déroulée le 23 novembre 2023 à l'auditorium Jacqueline Sommer du Musée de la Chasse et de la Nature de Paris, avait un objectif ambitieux. En effet, le thème « Animaux, prestige et luxe » ne concernait ni une espèce ni une production particulière mais plutôt un concept – ou une notion.

Pourtant, de nombreuses journées de la Société d'Ethnozootechnie avaient déjà abordé des sujets proches du thème de cette journée. Rappelons, sans souci d'exhaustivité et par ordre chronologique, les journées sur les concours de bétail (1981), la couleur du pelage des animaux domestiques (1990), l'homme et la viande (1992), l'histoire des courses hippiques (2007), de la plume et de ses usages (2014), le gras (2015), ... Il n'en reste pas moins que le thème du prestige n'avait jamais été abordé en tant que tel.

Or, il est apparu aux organisateurs de cette journée que, loin d'être mineure, cette notion était au cœur de l'apparition, du développement et du maintien de l'élevage, cela de la domestication à nos jours. Dans ce cadre, le terme « prestige » doit être vu dans un sens élargi englobant notamment les notions de « luxe » et de « hautement qualitatif », voire parfois de « signe de richesse ».

Ce thème original a permis à des intervenants allant de chercheurs en sciences humaines à des acteurs commerciaux de se rencontrer et d'échanger avec un public nombreux et diversifié. Les aspects historiques et évolutifs ont volontairement dominé par rapport aux données trop techniques.

Après une introduction par François Chemel (Directeur de la communication à la Fondation François Sommer) et d'Étienne Verrier (Président de la Société d'Ethnozootechnie – SEZ), la première partie de la journée a illustré le rôle du prestige dans le développement de l'élevage.

Ont ainsi été abordées l'évolution parallèle des sociétés humaines et des populations animales domestiques (Olivier Le Gal : Le prestige, moteur des domestications animales et du développement de l'élevage ?) ainsi que les cultures de consommation alimentaire, axées sur certains produits d'origine animale (Vincent Marcilhac : Le luxe alimentaire en France).

Colin Duval et Pierre Papin ont complété cette partie en détaillant plus précisément la période médiévale (Le luxe alimentaire au château de

Loches et dans les résidences aristocratiques du centre de la France au cours du Moyen Âge central : approche archéozoologique).

Diane Bouteiller a présenté un thème original, initialement rédigé par Raphaël Abrille : « Le Couteulx de Canteleu (1827-1910) : Être gentilhomme chasseur et améliorer les races canines en France ». Cet exposé a suscité un vif intérêt notamment à propos de la vénerie et des différentes autres chasses ainsi que de nombreuses questions sur les croisements « entre chiens et loups » qui ont eu lieu jusqu'au début du siècle dernier.

L'après-midi a été d'abord consacré à l'importance du prestige dans deux cas de figure très différents. Les concours agricoles qui ont accompagné l'émergence des races de bovins et leur évolution récente présentés par Nadine Vivier et Pierre Del Porto : « Comices et concours agricoles. Le rôle et l'intérêt des éleveurs ». Le cas d'une espèce emblématique, considérée par d'aucuns comme « la plus noble conquête de l'homme », ne pouvait être oublié. L'histoire commune de l'homme et du cheval est incontournable pour illustrer l'importance de certains animaux comme marqueurs sociaux ou signe de richesse. Jean-Pierre Digard (Le cheval, entre labeur et représentation) a retracé cette épopée.

L'accent a ensuite été mis sur plusieurs filières qui proposent de nos jours des produits d'exception dans les filières avicoles et aquacoles ainsi que dans le secteur des cuirs et laines :

- « De la domestication à la sélection génomique pour des productions aquacoles et avicoles de prestige » par Michel Sourdioux et Pierrick Haffray ;
- « Le cuir, enjeu stratégique du secteur du luxe » par Lénaïg Maneat et Thomas Eberhard ;
- « La laine, produit naturel et durable, et ses utilisations » par Olivier Ségard.

Bernard Denis, Président d'honneur de la SEZ, a conclu, avec humour, cette journée.

Plusieurs utilisations des animaux liées au thème n'ont pas pu être abordées dans cette trop courte journée, citons le chien truffier, les concours d'élégance, les attelages, la fauconnerie, les accessoires de luxe autour de l'animal... Un texte de Sophie Licari sur « le meilleur ami de l'homme » complète ici cette journée : « Le chien et son utilisation comme marqueur social au cours de l'histoire ».

Un article « Varia » de Jean-Pierre Digard traite « Des bêtes entre les juifs, les chrétiens et les musulmans ». Enfin, Bernard Denis a rédigé un hommage à Raymond Pujol (1927-2023), membre du Conseil d'Administration de la SEZ depuis 1974 et Vice-Président de 2001 à 2022.

Le moment est venu d'adresser nos remerciements à tous les auteurs et contributeurs de ce numéro.

Pierre Del Porto

Société d'Ethnozootechnie
Académie d'Agriculture de France
Président de la Fédération des musées d'agriculture et du patrimoine rural

Nous remercions également particulièrement François Chemel, Directeur de la communication de la Fondation François Sommer, pour nous avoir accompagnés durant toute la préparation de cette journée et Alban de Loisy directeur général pour avoir mis à notre disposition l'auditorium Jacqueline Sommer sur le site prestigieux – et donc en accord avec le thème de cette journée – du Musée de la Chasse et de la Nature.

Olivier Le Gal

Société d'Ethnozootechnie



Statue équestre de Louis XIV, Pierre Cartellier pour le cheval et Louis Petitot pour le roi (1836), Place d'Armes, Versailles (Yvelines). Photo Étienne Verrier (septembre 2019).

Articles de la journée d'étude et compléments



Nature morte avec fromages, amandes et bretzels, Clara Peeters (1615), *Mauritshuis*, La Haye, domaine public.

Le prestige, moteur des domestications animales et du développement de l'élevage ?

Olivier LE GAL

9 rue de Navarre, 75005 Paris
jean-olivier.le-gal@agriculture.gouv.fr

Résumé : Au prisme de notre rapport actuel avec les animaux de rente, l'élevage, de ses débuts à l'époque contemporaine, est souvent compris comme une exploitation rationnelle des animaux. Or l'étude des sociétés traditionnelles, de même que les données de l'archéozoologie, mettent en évidence l'importance de la notion de prestige, prise dans un sens élargi, dans notre rapport à l'animal domestique. Sont ainsi examinés les différents rôles que l'homme a fait jouer à l'animal ou à certaines races domestiques à travers l'espace et le temps : comme mets de fête, pour le sacrifice, l'accompagnement dans la mort... mais aussi les utilisations ludiques et sportives. Les produits de luxe, dont la laine, et certains produits alimentaires ne sont pas oubliés.

Mots-clés : *domestication, prestige, élevage, inégalités, festins, produits de luxe, laine, gras.*

Prestige, the driving force behind animal domestication and the development of livestock breeding ? Abstract: Through the prism of our current relationship with livestock, breeding, from its beginnings to contemporary times, is often understood as a rational exploitation of animals. However, the study of traditional societies, as well as data from archaeozoology, highlights the importance of the notion of prestige, taken in a broader sense, in our relationship with domestic animals. The different roles that man has made animals or certain domestic breeds play across space and time are thus examined: as a festive dish, for sacrifice, accompaniment in death... but also the recreational and sporting uses. Luxury products including wool and certain food products are not forgotten.

Keywords: *domestication, prestige, breeding, inequality, feasts, luxury products, wool, fat.*

Introduction

Le repas gastronomique à la française a rejoint en 2010 la prestigieuse liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Outre le repas lui-même, à savoir au moins quatre plats (entrée, poisson et/ou viande, fromage et dessert) encadrés par un apéritif et un digestif, d'autres composants sont mis en exergue : la qualité des produits, l'esthétisme de la table... Les membres du comité de l'Unesco ont également noté que le repas était en France « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que les naissances, les mariages, les anniversaires, les succès et les retrouvailles ».

Cette association entre fête et gastronomie, relevée au XXI^e siècle dans un pays industrialisé, est tout sauf récente, la tenue de festins étant attestée dans les Deux Mondes depuis plusieurs milliers d'années au moins. Mais, pour « faire la fête » au moment que l'on a choisi, il est nécessaire de disposer en abondance des mets retenus, issus du monde tant minéral (sel) que végétal ou animal. Les pratiques

festives résulteraient donc de – ou seraient accentuées par – la domestication des plantes et des animaux.

La célébration des fêtes serait alors non seulement la conséquence mais également la cause de la transition néolithique. Cette conception originale, argumentée et développée notamment par Brian Hayden depuis les années 1990 (Hayden, 2001, 2014), semble particulièrement intéressante dans la mesure où elle s'applique aussi bien aux domestications initiales que, par la suite, à la diffusion des espèces domestiques. Par ailleurs, cette théorie paraît compatible avec d'autres théories attribuant un rôle prépondérant soit à l'homme soit à l'environnement.

Après avoir présenté de façon très résumée la « théorie des fêtes », nous essaierons de voir si ce que nous savons de la domestication et de la diffusion des mammifères devenus domestiques est cohérent avec cette théorie.

Le modèle du festin compétitif

Très schématiquement, deux grandes catégories de chasseurs-cueilleurs coexistaient à la fin du paléolithique, à l'aube des domestications animales :

- des nomades, vivant dans des environnements relativement pauvres où les ressources étaient réparties sur la majeure partie de l'année ;
- des sédentaires, pratiquant le stockage saisonnier de nourriture.

Cette deuxième catégorie se retrouvait dans des milieux dotés de ressources inépuisables avec les moyens technologiques de l'époque, comme les bords de mer (coquillages, poissons...) ainsi que certains milieux forestiers (glands, châtaignes...) ou de savanes arborées (graminées...). Ces peuples ont perduré jusqu'à des périodes relativement récentes sur le pourtour de l'océan Pacifique (Colombie britannique, Californie, Corée, Japon...).

Cette accumulation de surplus, inégale suivant les individus, aurait eu pour conséquence d'aboutir à des sociétés inégalitaires qualifiées également de complexes. Dans ces sociétés, dont les Amérindiens du Pacifique nord sont un bon exemple, les comportements ostentatoires, la production de biens de prestige et les échanges de produits exotiques sont fortement valorisés. Ces chasseurs-cueilleurs complexes, une fois satisfaits leurs besoins essentiels, recherchaient des mets délicats résultant d'un plus fort investissement que des produits de base (Hayden, 2013).

La domestication de nouvelles espèces animales ne se devait donc pas forcément, du

moins durant les débuts de l'élevage, d'être, en utilisant un terme contemporain, rentable. C'est effectivement ce que l'on observe pour les produits carnés, leur part restant très modestes dans l'alimentation durant le millénaire qui a suivi la domestication (Vigne 2004).

Au-delà de leur apparence ludique et futile, les pratiques festives apparaissent donc comme l'un des moyens dont disposent certains individus particulièrement ambitieux pour accroître leur influence et leur pouvoir. Elles nécessitent au préalable d'avoir dégagé et stocké des surplus alimentaires. Parmi les différents objectifs des festins, la création d'alliances, de dettes ou l'amélioration du statut social... Mais les surplus ne servent pas qu'à faire la fête, ils peuvent être utilisés pour des dons, des échanges, pour acheter des biens ou des personnes (prix de la fiancée et dots) ou comme biens de prestige. Nous nous retrouvons donc en présence d'un cercle (vieux ou vertueux suivant les points de vue) où, à partir d'excédents de production, les inégalités sociales s'accroissent, entraînant en retour une augmentation des excédents. Tel est, résumé et simplifié, le modèle « festif » de la domestication.

Ce modèle ne peut cependant être démontré que s'il est possible de mettre en évidence dans des contextes archéologiques des pratiques festives – ou des consommations spécifiques à des élites – préalablement ou parallèlement aux processus de domestication.

Une hypothèse à l'épreuve des faits : le cas du Proche-Orient

Que les animaux domestiques et leurs produits jouent un rôle prépondérant dans les fêtes et cérémonies des peuples contemporains est une évidence, mais en était-il de même autrefois ?

À la suite de Hayden (2001, 2014), différents auteurs (Curet et Pestle, 2010 ; De France, 2009) se sont attachés à trouver des marqueurs ou des signatures archéozoologiques attestant aussi bien du déroulement de banquets que de la présence de nourriture considérée comme recherchée (produits

de luxe ou produits consommés spécifiquement par les élites). Parmi ces marqueurs, reviennent de manière récurrente, la rareté des produits, les difficultés d'obtention ou de préparation, la qualité et le goût, la diversité, l'abondance et l'importance du point de vue symbolique...

Au-delà des spécificités régionales ou temporelles (un aliment prisé à un endroit ou à un moment donné sera de consommation courante ailleurs ou plus tard...), quelques points forts se dégagent. Les

aliments rares restent les plus recherchés. Quand le produit est relativement commun, il se doit alors d'être offert en grande quantité. Par ailleurs, une préparation « coûteuse », tant en termes de collecte ou de production (chasse, culture, élevage...) que de préparation renforce l'attrait d'un mets !

Bien que séduisant, le modèle festif de la domestication était essentiellement, à ses débuts, le

résultat d'une construction intellectuelle fondée sur des données ethnographiques. Suite aux travaux de Hayden, de nombreux auteurs ont revisité les données archéologiques des sites antérieurs, contemporains ou postérieurs aux débuts de l'agriculture, dans différentes parties du monde. Cet exercice, qui utilise des « indices de fêtes » tels que ceux présentés au Tableau 1, a également été mené au Proche-Orient (Twiss, 2008).

Tableau 1. Indices archéozoologiques des fêtes durant les périodes précédant ou succédant à la domestication animale au Proche-Orient : chronologie et indices d'après Twiss, 2008 ; commentaires d'après Helmer *et al.*, 2008.

	Période avant J.C.		
	avant -8500	de -8500 à -6700	après -6700
Mode de vie	Cueillette et chasse	L'agriculture et l'élevage deviennent prépondérants	
	Sédentaire		Apparition du nomadisme agro-pastoral
Alimentation et textiles	Agriculture pré-domestique	Domestication des ongulés	Nouvelles espèces végétales Produits laitiers, viande, toison,...
Symbolisme	Symbolisme animal	Représentations humaines	Taureaux et autres animaux domestiques Absence d'animaux sauvages
Festivités	+	+++	++

En première analyse, il semble bien qu'à travers les indices observés, la domestication des ongulés ait été accompagnée à la fois par des manifestations festives et une évolution culturelle. Cette dernière, qualifiée de « révolution des symboles », a également été proposée comme l'une des causes des domestications animales, au moins au Proche-Orient (Cauvin, 1994).

Quoi qu'il en soit, si le Tableau 1 met en évidence un lien entre les premières domestications animales et l'explosion des manifestations festives, il ne permet pas de répondre à la question suivante : l'élevage est-il la cause ou la conséquence des « banquets », ces deux pratiques apparaissant (pour la domestication) ou s'intensifiant (festivités) quasi simultanément aux alentours de -8500 avant J.C.

Le bœuf, ou plutôt l'aurochs, occupe une place particulière dans la vie matérielle et symbolique des peuples qui inventèrent l'agriculture. En simplifiant quelque peu, on peut considérer que les chasseurs-cueilleurs du Moyen-Orient (les Natoufiens), avec l'invention de l'agriculture, sont

progressivement passés d'un régime carné exclusivement « sauvage » à base de gazelles, d'équidés (onagres)... et d'aurochs à un régime de plus en plus « domestique » : ovins, caprins, porcs et ... bœufs.

L'aurochs, puis sa forme domestique, a donc eu, de façon continue dans cette partie du monde, un rôle important tant du point de vue matériel que symbolique : on le retrouve notamment sous forme de gravures (Figure 1), de bas-reliefs, de figurines et de dépôts rituels d'ossements (Helmer *et al.*, 2004). De fait, des restes de *Bos primigenius* tant « bons à penser » que « bons à manger », pour reprendre les termes de Lévi-Strauss (1962), ont été retrouvés dans des contextes de festins funéraires aussi bien avant l'apparition de l'agriculture (vers -10000 avant J.C, Munro et Grosman, 2010) que parallèlement au processus de domestication des animaux (vers -7500 avant J.C., Goring-Morris et Kolska Horwitz, 2007). En conséquence, il n'est pas exclu que, pour cette espèce tout au moins, le rôle de mets de fête ait été suffisant pour motiver sa domestication (Twiss, 2008).



Figure 1. Troupeau de bœufs dans un champ de blé, sceau-cylindre et empreinte, Mésopotamie, IVe millénaire av. J.C., Musée du Louvre, Paris, licence CC0.

Sacrifice animal et morts d'accompagnement

Si l'on part du principe que l'élevage n'était, à ses débuts, pas – ou peu – économiquement intéressant, d'autres pratiques, nécessitant la mise à mort d'un animal, auraient-elles pu motiver les

débuts de l'élevage (Girard, 2004) ? Je prendrais l'exemple de deux rites : le sacrifice animal et les morts d'accompagnement

Qu'est-ce que le sacrifice ?

Tout rite sacrificiel comprend nécessairement trois termes : un homme ou un groupe d'hommes, qui offrent le sacrifice (les sacrifiants), une victime (le sacrifié), ainsi qu'une ou plusieurs entités spirituelles auxquelles le sacrifice est offert (Testart, 2006).

Ce rite sous-entend une hiérarchie à trois niveaux : les dieux dominent les sacrifiants qui eux-mêmes dominent les sacrifiés, généralement d'autres hommes, esclaves ou prisonniers de guerre. A défaut d'humains, les animaux sont des substituts acceptables, en particulier s'ils sont sous la dépendance directe de l'homme.

Le plus répandu des animaux domestiques, le chien, est ainsi la victime idéale ou plutôt la seule possible dans les sociétés où l'élevage est absent ou peu répandu : Sibérie, Amériques... Quand le sacrifiant a le choix, des victimes plus prestigieuses tel le buffle en Asie du Sud-Est, le bœuf, le cheval

ou le porc ailleurs, lui sont préférées. Petit détail, mais qui a sans doute une grande importance, au cours d'un sacrifice, si la bête entière est offerte aux dieux, les hommes peuvent généralement en consommer une partie, voire la totalité.

Sans être une pratique universelle, il semble que le sacrifice animal ait été autrefois très répandu. Testart (2006) note que presque tous les peuples qui ont connu le sacrifice ont vécu dans des sociétés hiérarchisées, qu'il s'agisse d'États (Ancien Monde, Empires américains...) ou de « chefferies » (Polynésie...). L'aire de distribution du sacrifice déborde cependant celle des États et amène à se poser la question suivante : la pratique sacrificielle est-elle un préalable ou la conséquence des sociétés hiérarchiques ? Quoi qu'il en soit, la pratique du sacrifice animal apparaît comme un marqueur de l'évolution des sociétés et, à l'intérieur de celles-ci, des différences entre individus.

Les morts d'accompagnement

Les biens du défunt, quand il s'agissait d'humains ou d'animaux, ont été qualifiés de « morts d'accompagnement » (Testart, 2004). Ces êtres vivants, destinés à tenir compagnie aux morts dans l'au-delà, ne sont en aucun cas des sacrifiés. Ce ne sont pas non plus des offrandes car appartenant déjà au défunt, serviteurs, épouses et animaux familiers

ne font que continuer à servir leur maître. Cette dualité entre accompagnement et sacrifice est particulièrement nette chez les peuples qui pratiquent ces deux coutumes.

Les « peuples des steppes », qui ont arpenté les plaines eurasiennes pendant des millénaires,

avaient l'habitude d'honorer leurs morts des deux manières. Les chevaux du défunt étaient partagés en deux lots, les premiers rejoignant, intacts, la sépulture, les autres étant sacrifiés, leur dépouille exposée et leur chair consommée. Seul point commun à ces deux catégories de morts, le prestige. Il y a en effet du panache à détruire des biens précieux !

Dans les régions qui ont par la suite engendré des royaumes, ainsi que dans des zones plus « périphériques » (Sibérie, Amérique du Nord...), les morts d'accompagnement privilégiés étaient, outre les humains, des chiens, parfois seuls

animaux domestiques disponibles, ainsi que des montures, rennes, chevaux ou dromadaires, dans tous les cas des animaux étroitement reliés à leurs maîtres.

A y regarder de plus près, certains points communs entre « sacrifiés » et « accompagnants » se dégagent. Les deux doivent être assujettis, respectivement au sacrifiant et au défunt. De ce fait, la géographie des peuples à « morts d'accompagnement » recouvre en partie celle des peuples « à sacrifice » : steppes et Chine, Afrique, Amérique andine et centrale...

Diffusion de l'agriculture et de l'élevage

Nous venons de le voir, la notion de prestige, prise dans un sens très large, a certainement favorisé les débuts de l'élevage. Mais en a-t-il été de même pour la diffusion de l'élevage, ce dernier étant inclus dans ce que l'on a appelé « le paquet néolithique » : espèces végétales et animales domestique associées à une culture matérielle... Selon un modèle qualifié de « simple » (Lauvergne, 1979), à partir d'un centre d'origine, des migrations successives diffusent des

populations animales de plus en plus évoluées (modifiées par la sélection). La répartition des ovins dans l'Ancien Monde s'insère bien dans ce schéma en auréoles emboîtées où les races archaïques se retrouvent à la périphérie et les races modernes au centre. Les limites de ce modèle théorique sont néanmoins soulignées par l'auteur lui-même, qui reconnaît de multiples exceptions dont la « mérinisation » (diffusion des moutons à laine Mérinos).

L'influence des sociétés complexes

Les sociétés humaines, à la suite des espèces animales et végétales, n'ont pas échappé aux tentatives de mise en ordre (Testart, 2005). Une classification récente, fondée sur l'existence de richesse, la propriété de la terre et l'organisation politique, a permis de différencier des grandes catégories de sociétés, allant des « simples » chasseurs-cueilleurs aux états modernes.

Si nous revenons aux chasseurs-cueilleurs complexes mentionnés plus haut (sédentaires et pratiquant le stockage de nourriture), il est vraisemblable qu'ils étaient plus enclins à accueillir des espèces animales domestiques que les sociétés plus simples. Cette différence s'explique aisément par le fait que ce qui est recherché dans la culture ou l'élevage des espèces exotiques n'est pas seulement, nous l'avons vu, la rentabilité, mais le fait de pouvoir disposer de signes de richesse et/ou de marqueurs sociaux, afin de se démarquer du commun. Les sociétés complexes, particulièrement celles regroupées dans des cités-État ou des empires, ont incontestablement donné un coup d'accélérateur aux déplacements d'animaux, que ce soit par le biais de prises de guerre, de cadeaux diplomatiques ou d'échanges commerciaux. Ces populations animales (on parle maintenant de races

ou de ressources génétiques) étaient ensuite diffusées dans les provinces, colonies ou zones d'influences de ces sociétés.

Outre la diffusion des animaux « à laine » – et en particulier du mouton Mérinos – évoqué précédemment, c'est un autre textile, la soie, qui a donné son nom à la principale route reliant Orient et Occident par la voie terrestre, l'autre route, qui sera plus tard utilisée pour le commerce des épices, empruntant les voies maritimes de l'Océan Indien. La soie, déjà connue des Égyptiens, Grecs puis Romains de l'Antiquité, était l'archétype même du produit de luxe. S'échangeant contre de l'or ou d'autres denrées précieuses (encens, corail méditerranéen et vin, puis, à partir du Moyen-Âge, textiles italiens ou flamands...), elle est restée longtemps le monopole de la Chine. La production de soie relevait en effet d'un processus sophistiqué allant de la culture des mûriers au tissage et à l'impression. Entre ces étapes, l'élevage des chenilles, les fameux « vers à soie ». Ce monopole maintenu délibérément (la peine de mort menaçait quiconque tentait d'exporter un ver à soie) cessa en 550 lorsque deux moines byzantins réussirent à dérober à la fois des œufs de bombyx et des graines de mûrier (Graloup, 2007).

L'empire gourmand

Les grands empires ne se sont pas contentés, en sélectionnant leurs races locales et en important des géniteurs exotiques, de « fabriquer » des animaux adaptés à leurs besoins. Ils ont également, durant toute leur existence, qui dans le cas de la Rome antique a duré presque un millénaire, diffusé, dans leur zone d'influence, leurs propres « améliorateurs ». La péninsule italienne a ainsi joué le rôle de pépinière de reproducteurs pour l'ensemble du bassin méditerranéen et l'Europe de l'Ouest.

Ce phénomène est particulièrement net en Gaule où, dès la conquête romaine, apparaissent des espèces nouvelles : âne (avec la possibilité de produire mules et mulots), paons (Figure 2), pintades, faisans et chats (ces derniers peut-être mascottes des légions romaines). Les espèces déjà en place, essentiellement les bovins et les chevaux, subissent, elles, des transformations en taille et conformation, qui confirment l'idée d'un mouvement centrifuge d'animaux de grande taille dont l'Italie serait l'épicentre (Jussiau *et al.*, 1999). Il est vrai que les sociétés gauloises, très hiérarchisées, devaient être particulièrement réceptives à ces innovations, sans compter les colons romains, peu satisfaits des petites races indigènes.

Jambons des Ménapiens (Belgique actuelle), salaisons des Séquanais (Franche-Comté), fromage fumé du Vélabre (quartier de la Rome antique) ... sont autant de spécialités romaines (ou gallo-

romaines) dont la renommée a perduré jusqu'à nos jours (Blanc et Nercessian, 1992). Devenu le centre d'un vaste empire, Rome a dû, en développant une production standardisée, nourrir ses classes laborieuses et ses armées. Parallèlement à cette production de masse, ce que nous appellerions aujourd'hui des marchés de niches, ciblant une clientèle urbaine aisée et largement hellénisée, ont vu le jour. La palette alimentaire s'est alors, avec l'acclimatation de plantes et de volailles exotiques, élargie. En outre, certaines espèces-gibier étaient parquées, pour être engraisées, afin d'être disponibles hors saison. Le luxe de la table, devenu un indice du statut social, gagnera ensuite les élites provinciales.

Les produits « hauts de gamme » des anciens Romains n'avaient rien à envier à ceux de l'époque moderne et peuvent être rangés dans les mêmes catégories, à savoir des spécialités régionales ou les « délicatesses » que sont les loirs farcis, détrônés aujourd'hui par les cailles ou les escargots !

Cette cuisine sophistiquée des classes dirigeantes n'avait bien sûr rien de commun avec la nourriture plébéienne, peu variée. Elle met cependant en évidence l'universalité, à travers les temps et les lieux, des critères permettant de se distinguer de la masse : animaux jeunes ou engraisés, si possible d'origine exotiques, préparés suivant un savoir-faire particulier ou importés de loin !



Figure 2. Vendanges et paon, mosaïque du Ve siècle, *Cleveland Museum of Art*, <https://www.clevelandart.org>, licence CC0.

Des espèces ou des races dédiées au prestige ?

Que la détention ou l'utilisation de produits issus de nos animaux domestiques ait de longue date été associé à la notion de prestige paraît donc une évidence. Mais existe-t-il, sinon des espèces, du moins des populations domestiques, dont l'élevage est uniquement ou principalement motivé par le prestige ?

Nous l'avons vu, c'était peut-être le cas du bœuf – et sans doute du buffle – durant leur « entrée en domestication ». Ce rôle de signe de puissance et de richesse est encore bien présent, en particulier en Afrique centrale (souche à cornes géantes, autrefois propriété des rois et chefs tutsis : bétail Inyambo ou Watusi) et en Indonésie (buffle des Toraja de Sulawesi dont les cornes sont utilisées pour la décoration des habitations).

Mais, comme le souligne Duplan (1986) en citant Simoons et Simoons (1968), c'est un autre bovin,

moins connu, le gayal (forme domestique du Gaur distribué en Asie du Sud-Est) qui illustre le mieux ce rôle « non fonctionnel » : « Le terme de Mithan pourrait provenir de la fonction qu'il occupe dans les sociétés qui possèdent cet animal, et cette fonction est non pas l'emprunt mais l'échange. F.J. et E.S. Simoons insistent, tout au long de leur ouvrage, sur le rôle du mithan dans l'échange, sous toutes ses formes, qu'il s'agisse de commerce, de dot, de contrats d'assistance... mutuelle, d'amendes pour dommages à autrui, de sacrifices, d'échanges de bons procédés entre humains et puissances surnaturelles, tels que les « fêtes de mérite » ou l'abattage et la consommation de nombreux gayals retire ceux-ci à leur propriétaire, habituellement personnage aisé et influent de sa communauté, mais sont censés lui apporter fécondité, bien-être et prospérité. »

Les utilisations ludiques et sportives

Outre les utilisations symboliques ou religieuses, les animaux ont été et sont encore les protagonistes de très nombreuses activités ludiques ou sportives. Aux combats, courses et autres harcèlements impliquant diverses espèces animales, peuvent être ajoutés différents types de chasse dont la finalité première n'est pas de fournir des protéines.

Recenser toutes les pratiques où interagissent des animaux de la même espèce ou d'espèces différentes, avec ou sans l'homme, dans une optique plus ou moins récréative, n'est pas une mince affaire. En effet, pratiquement toutes les espèces domestiques – et de nombreuses espèces

sauvages (du rat à l'éléphant) – ont été, à un moment ou à un autre de leur histoire, sollicitées.

Sans faire de grandes statistiques, on constate que trois espèces (ou groupes d'espèces) occupent cet espace, chacune à sa manière : le chien pour la chasse, les bovins pour les combats et le cheval pour les courses. Au premier abord, il semblerait donc que l'homme a su tirer profit des caractéristiques naturelles de ces espèces. Ces lignes directrices souffrent cependant maintes exceptions, des courses de buffles aux combats de chevaux, le propre de l'homme étant peut-être de contrecarrer la nature (Digard, 1990) !

Lévriers et Pur-Sang anglais

Avant d'évoquer plus précisément le cas des pratiques impliquant des membres de la famille du bœuf, faisons un détour par les espèces canines et équinnes qui ont respectivement donné un morphotype et une race, largement utilisés pour les activités cynégétiques et sportives.

De par l'ancienneté de sa domestication et de ses caractéristiques de reproduction, le chien a très précocement été soumis à l'emprise humaine. Parallèlement au maintien de types communs, commensaux plus qu'amis de l'homme, ont émergé à de multiples reprises des morphotypes bien caractérisés. Parmi ces derniers, les lévriers qui, de l'Égypte antique à l'Angleterre moderne

(*Greyhound*), ont été utilisés successivement pour la chasse (principalement au lièvre) et la course. Encore aujourd'hui, parallèlement aux races modernes du Nord, survivent des lévriers « traditionnels », notamment sur les pourtours du Sahara. Le lévrier Touareg par exemple est clairement distingué par ses éleveurs, des chiens de « mauvaise race » (Bernus, 1999).

Après la plus ancienne, la plus « noble » conquête de l'homme. Quelles qu'aient pu être les motivations préjudant à sa domestication, le prestige associé à la possession de chevaux a dû très rapidement être l'un des moteurs de sa diffusion. Encore faut-il distinguer les peuples des steppes où

cette espèce était littéralement « bonne à tout faire » tant du point de vue matériel (viande, lait, fourrure, ...) que spirituel (accompagnement, sacrifice, ...) des peuples d'autres régions où le cheval, réservé à une élite, servait clairement de marqueur social.

Outre la guerre et la chasse, le cheval a été, au moins depuis l'antiquité grecque et romaine, utilisé pour des courses attelées (Figure 3). Cette utilisation s'est superposée à ses nombreux rôles, déjà notés durant l'âge du bronze grec (de -3000 à -1000 avant J.C.), d'animal de prestige lors de défilés, d'accompagnant de défunt et d'appoint alimentaire (Cantuel *et al.*, 2008).

Entre ces coursiers antiques et les Pur-Sang anglais du XVIII^e siècle, un hiatus de quelques millénaires. Curieusement, le précurseur des chevaux de course moderne n'était à l'origine élevé ni par les peuples cavaliers des steppes, ni par les aristocrates d'Europe de l'Ouest, mais par des éleveurs de dromadaires. Les Bédouins d'Arabie avaient en effet de longue date (au moins depuis l'apparition de l'islam) sélectionné une race particulièrement prisée pour les opérations de razzia : le cheval Arabe. Ce « rôle limité mais décisif du cheval dans les guerres bédouines, les qualités de vitesse qui sont exigées de lui, ainsi que les difficultés de son élevage dans le désert, déterminent son statut social : le cheval est, chez les Bédouins, un animal relativement rare, fruit d'une sévère sélection, mais d'autant plus valorisé et valorisant pour son propriétaire » (Digard 2004).



Figure 3. Course de chars avec des amours ailés comme auriges, Ier siècle, Musée Arles Antique. Photo Étienne Verrier (décembre 2021).

Festivités taurines

« Pas de tauromachie sans fête, pas de fête sans tauromachie. Dans les régions de tradition taurine, la tauromachie et la fête semblent indissociablement liées au point qu'elles finissent par être assimilées comme un seul et même phénomène de société : les fêtes taurines » (Maudet, 2006). Sont ainsi délimités les contours d'une « géographie taurine » qui comprendrait, non seulement la péninsule ibérique et le sud de la France, mais également les territoires d'extension américains !

Les tauromachies européennes et américaines, qui comprennent également des « courses » (acrobaties) des « lâchers » ou des montes de taureaux lors de rodéos, sont cependant loin d'être les seules manifestations où des bovins sont impliqués. Sans compter le harcèlement de

taureaux par des chiens, pratiqué en France ou en Angleterre il n'y a guère plus de 150 ans, l'Asie – de l'Inde à l'Indonésie – est encore le théâtre de courses, de combats et de monte de bovins.

Dans la grande majorité des cas, les bovins ou les buffles locaux font les frais de ces démonstrations, les futurs champions étant recrutés individuellement parmi les races, généralement rustiques, et les produits de croisement disponibles sur le marché. Une place particulière doit être réservée aux bovins de l'île de Madura (Indonésie) où des hybrides de banteng et de zébu sont utilisés préférentiellement, mais pas exclusivement, pour les combats de taureaux ou *aduan sapi* (De Jonge, 1990).

Ces manifestations ne sont pas l'apanage des pays du Sud. En Suisse, avant la transhumance, des joutes entre vaches d'Hérens permettent d'élire, après délibération d'un jury, une « Reine ». Cette race laitière alpine, qui n'est pas sélectionnée dans

le seul but de l'aptitude au combat, pourrait être qualifiée de mixte, les finalités étant triples à savoir lait/viande/combativité ou plutôt, s'agissant de produits spécifiques : raclette du Valais / viande des grisons / combat de Reines (Preiswerk, 1986).

Spécialistes ou généralistes ?

Au-delà des différentes combinaisons possibles entre espèces, les pratiques ludiques et sportives se situent entre deux pôles. D'un côté, des spectacles populaires auxquels le public participe, de l'autre des manifestations professionnelles se déroulant dans des enceintes spécifiques (Maudet, 2006). Cette dichotomie, particulièrement nette pour la tauromachie (la corrida andalouse s'opposant à la monte de taureau – ou *jaripeo* – pratiquée au Mexique) se retrouve également dans le monde hippique où les « grands prix » des pays du Nord suivent des règles sensiblement différentes de celles des courses traditionnelles pratiquées à travers toute l'Eurasie.

Une autre différence entre les pratiques ludiques participatives / traditionnelles et professionnelles / modernes tient aux « acteurs animaux » : d'une part des individus issus d'une population « tout

venant », de l'autre des animaux provenant de races « hyperspécialisées ». L'exemple du Mexique, pays où différentes formes de tauromachies se sont fortement implantées, est significatif à cet égard. Le taureau de *jaripeo*, choisi parmi des taurillons destinés à l'embouche, s'oppose en tous points aux taureaux de corrida qui doivent impérativement être issus d'une « caste » de combat appartenant à la race Lidia (Saumade, 2008).

Pour clore cette partie sur les animaux « sportifs », on peut tenter une métaphore empruntée au langage médical. Si la grande majorité des animaux utilisés n'est pas issu d'une population ou d'une race particulière (races généralistes, polyvalentes, mixtes...), quelques races comme les taureaux ou les coqs de combat, sans oublier les chevaux de course, ont été sélectionnées uniquement dans ce but : les spécialistes...

Les animaux de compagnie

Les animaux dits « de compagnie » composent, avec les quelques animaux sportifs évoqués au paragraphe précédent, le grand bataillon des animaux que l'on pourrait qualifier d'inutiles. Comme les animaux destinés à nous distraire, ils n'ont pas de valeur d'usage. Autrement dit, ils ne servent – apparemment – à rien !

Le chien, ou plutôt certaines races de petite taille, est l'archétype de l'animal qui, depuis qu'on ne le sacrifie plus et que les activités de chasse et de gardiennage sont dévolues à d'autres races (et à d'autres maîtres), n'est plus que « bon à penser ». Du fait de son appartenance ancienne à la sphère humaine et de ses caractéristiques biologiques (faible intervalle de génération, prolificité...), le chien avec ses 200 à 400 « races » (que l'on peut néanmoins regrouper en une demi-douzaine de « morphotypes ») apparaît comme un révélateur des relations homme-animal à travers l'espace et le temps (voir à ce sujet l'article S. Licari dans le présent volume).

Aucun autre animal n'a sans doute connu de tels inégalités de traitement avec d'un côté les chiens parias, méprisés et malmenés, et de l'autre les animaux de cour, cadeaux diplomatiques par

excellence (MacDonogh, 2011). Les bichons et autres pékinois s'inscrivent dans une généalogie de petits chiens – puis de chiens miniature – qui, peut-être depuis les débuts de la domestication, accompagnèrent le destin des élites. Outre ces « chiens de luxe », valorisés pour leur inutilité ostensible, il convient de ne pas oublier les chiens de chasse.

Les lévriers qui avaient le privilège de partager la tente des nomades ou le château des seigneurs du Moyen-Âge ont déjà été évoqués. Les chiens courants, partenaires incontournables des chasses à courre, en constituaient une autre catégorie. Élevés en meute, leurs effectifs étaient tout autant, sinon plus importants que leurs qualités individuelles.

En plus du chien – et peut-être également du chat très ponctuellement dans l'Égypte antique – de nombreux animaux familiers, domestiques ou non, ont joué un rôle en tant que marqueurs sociaux. Citons, sans souci d'exhaustivité, les rapaces (et même parfois les guépards : Buquet, 2020) utilisés comme auxiliaires de chasse sans oublier les cadeaux diplomatiques exotiques (girafes et zèbres autrefois, pandas plus récemment).

Et le luxe ?

Après le prestige, le luxe ! Mais ne parlons-nous pas de la même chose ? Le dictionnaire nous parle d'un « mode de vie caractérisé par de grandes dépenses consacrées au superflu » ou du « caractère coûteux, somptueux, d'un bien, d'un service » (Le Petit Robert, 2013). Les nourritures consommées par les élites présentées précédemment, et caractérisées notamment par la rareté des produits et les difficultés d'obtention ou de préparation, rentrent à l'évidence dans cette catégorie.

Il est cependant difficile de donner une définition unanimement acceptée de ce qu'est le luxe. La notion de rareté, souvent associée au mot luxe ne permet en aucun cas de le définir : tout ce qui est rare n'est pas luxueux ! En outre, le luxe est généralement considéré comme cher, superflu et de qualité artisanale ou artistique. Mais la

caractéristique propre du luxe tient sans doute plus aux comportements des consommateurs qu'aux qualités intrinsèques des produits proposés. En effet, contrairement aux produits de grande consommation, l'augmentation du prix des produits de luxe n'aboutit pas forcément à la chute de leur vente. Paradoxalement, c'est même l'effet inverse qui est souvent observé. Cet effet appelé « Veblen » (du nom de son inventeur) ou « d'ostentation », concerne avant tout – mais pas uniquement – les classes aisées (Veblen, 1899).

Nous nous attacherons, dans la suite de cet article, non plus à l'animal vivant mais à ses produits (Sigaut 1980), principalement alimentaires, commercialisés dans des filières de qualité, haut de gamme ou de luxe.

Gras et luxe

Les produits d'origine animale, particulièrement lorsqu'ils sont riches en matières grasses, sont – ou plutôt étaient jusqu'à une date récente – presque unanimement appréciés (Carantino, 2015). Cette attraction pour le gras pourrait trouver son origine dans le mode de vie de nos ancêtres. Qu'ils soient chasseurs-cueilleurs (avec une nourriture très riche en protéines) ou agriculteurs (nourriture riche en glucides), les matières grasses étaient pour ces deux catégories de sociétés un complément indispensable à l'obtention d'un régime équilibré. Rajoutons qu'au même titre que les saveurs sucrées, salées ou même alcoolisées, le gras est recherché pour lui-même, de par son goût et l'impression de satiété qu'il procure. Mais, peut-être plus important pour le sujet qui nous préoccupe, les matières grasses d'origine animale, qu'il s'agisse de viande ou de produits laitiers (fromages...), sont coûteuses à produire et donc rares ou chères.

En se limitant aux produits carnés, parmi les animaux prisés pour être offerts aux divinités ou abattus lors des banquets, ont de tout temps figuré de très jeunes animaux ainsi que des animaux adultes, autrement dit des animaux abattus à un âge non-optimal, avant ou après que l'engraissement soit, du point de vue économique, rentable. Autrement dit, la production d'un kilogramme de « bœuf gras » coûte beaucoup plus, en fourrage ou en grain, que celle d'un kilogramme de taurillon maigre. Ce coût élevé s'explique par le fait que, pour que la viande soit persillée (avec du gras « qui ne se voit pas » à l'intérieur du muscle) et donc particulièrement savoureuse, l'animal doit avoir auparavant accumulé du gras abdominal, puis sous-cutané et enfin intermusculaire (le marbré). Cet intérêt pour l'animal gras et coûteux à produire trouve un écho dans la valorisation des hommes – et surtout des femmes – un peu rond(e)s et fort(e)s par la plupart des sociétés traditionnelles (Sobal et Stunkard, 1989).

Bœuf gras et poules de luxe

Rares sont les denrées animales dont l'image est, comme pour le caviar, associée au luxe. Une viande, celle du « bœuf de Kobé » a néanmoins atteint ce niveau de réputation. Initialement, la race Wagyu était confinée au Japon, pays où le poisson est la source de protéine de prédilection et où la viande bovine n'est consommée que depuis environ un siècle. Les techniques de production sont coûteuses, les mâles castrés n'étant abattus qu'à 3 ans. Outre une alimentation de qualité distribuée bi-

quotidiennement, les animaux bénéficient, en prime, de brossage à l'aide de tiges de riz et de supplément de bière. Ce traitement privilégié, poursuivi jusqu'à l'abattoir (le stress du transport doit être évité), permet d'obtenir un produit final incomparable : les steaks se distinguent par un taux de marbrage hors du commun, la graisse, très visible, apparaissant non plus seulement en périphérie, comme pour les morceaux classiques, mais sur l'ensemble du morceau (Gotoh *et al.*,

2018). Certains élevages de ce type se sont implantés récemment hors de leur île d'origine. En suivant les mêmes recettes (race et mode d'engraissement identiques) ils fournissent à quelques restaurants de luxe ou à des amateurs éclairés une viande hors de prix. Mais ne dit-on pas que lorsque l'on aime, on ne compte pas !

A l'autre extrémité de l'Eurasie, en France et plus exactement en Bresse, un autre produit a acquis une renommée sinon internationale, du moins nationale. Bien que modestement (mais peut-être n'est-ce que de la fausse modestie !) les éleveurs se contentent d'affirmer qu'ils produisent un « objet parfait », on peut observer un étroit parallélisme entre la volaille occidentale et le bétail extrême-oriental.

De la naissance à l'abattage, et même après, le poulet de Bresse bénéficie de soins particuliers. Le savoir-faire de l'éleveur s'exprime ici à travers

l'engraissement : point de bière mais des rations de céréales et de produits laitiers complétées de verdure glanée sur les parcours. Pour finir, poulardes et chapons, pourvus d'un onctueux embonpoint, sont abattus avec des méthodes particulières, destinées à saigner le plus complètement l'animal. Même à titre posthume, après avoir été enserrées dans des linges et « roulées », les volatiles sont encore susceptibles de gagner des concours (Frossard-Urbano, 1991).

Les volailles de Bresse et quelques autres races anciennes de poulets (Géline de Touraine, Coucou de Rennes...) illustrent bien les « filières de qualité » produisant du haut de gamme (voir l'article de Sourdioux et Haffray dans le présent volume). On se situe dans le cadre de petites productions dont le rythme de développement est parfois volontairement limité, avec la production d'un produit, clairement identifié par le client, comme traditionnel (Tixier-Boichard *et al.*, 2006).

A la recherche de la Toison d'or

Panorama des laines du monde

Avec environ 1,8 millions de tonnes en 2022, dont 20% en Chine et 20% en Australie, la laine de mouton représente 98% des laines produites dans le

monde (Source : FAOSTAT). Les autres laines sont issues d'une gamme variée d'espèces (Tableau 2).

Tableau 2. Caractéristiques et production mondiale des laines autres que celle de mouton. Diverses sources, dont Quispe *et al.* (2009) pour les camélidés andins.

Espèce et éventuellement type	Diamètre des fibres (microns)	Production annuelle	
		Tonnes	%
Chèvre Angora (mohair)	23-30 et +	20000	51,9%
Lapin Angora (angora)	15	9000	23,4%
Chèvre Cachemire	12-19	3400	8,8%
Alpaga	18-32	3800	9,9%
Lama	20-30 et +	1300	3,4%
Chameau	18-22	1000	2,6%
Vigogne	11-16	6	0,0%
Guanaco	15-18	2	0,0%
Bœuf musqué (qiviut)	14-16	1	0,0%
Total		38508	100,0%

Le mouton Mérinos

L'histoire récente de la laine ovine est confondue avec celle des ovins Mérinos. Après les moutons anglais au Moyen-Âge, les moutons espagnols, à partir du XVe siècle, bénéficieront d'une excellente

réputation. Ils produisaient en effet une laine de qualité alors même que la source anglaise, du fait d'une interdiction royale d'exporter, se tarissait. A partir du début du XIXe siècle, les Mérinos seront

introduits par les Européens dans les pâturages de l'hémisphère Sud. L'élevage ovin y connaîtra un essor fulgurant qui se poursuivra jusqu'au milieu du XXe siècle.

Malgré tout, cet « âge d'or » de la laine ne durera qu'un temps. Les fibres synthétiques, issues de la chimie du pétrole, vont à partir des années 1940

concurrer puis, dans les années 1970, détrôner la laine (Baticle, 1982). Ainsi, après avoir été un produit de luxe au Moyen-Âge, puis de consommation courante au tournant des XIXe et XXe siècle, la laine est en passe de redevenir un produit d'exception destiné notamment à des marchés de niche (voir l'article d'O. Ségard dans le présent volume).

Les chèvres Angora et Cachemire

Du point de vue de la quantité de la laine (dénommée mohair), l'Angora peut être considérée comme le « Mérinos » des caprins. Originaire de Turquie, son importation et sa redistribution à travers le monde ont été le fait des sociétés d'acclimatation européennes durant la deuxième moitié du XIXe siècle. Les Nouveaux Mondes ont donc acclimaté cet animal doublement exotique (par son origine tout d'abord et par le fait qu'il s'agissait d'un animal lainier ensuite alors que ce rôle était traditionnellement dévolu au mouton en Europe, la chèvre laitière étant « la vache du pauvre ») au moment même où les exportations de laine de mouton devenaient une de leurs principales ressources. De ce fait, les importations australiennes de reproducteurs Angora des années 1830 à 1870 n'eurent qu'un succès éphémère : les descendants de ces animaux disparurent ou retournèrent à l'état sauvage au début du XXe siècle. Les animaux importés se multiplièrent en revanche aux États-Unis (Texas) et en Afrique australe. Aujourd'hui encore, ces deux pays restent

les deux grands leaders de cette production, loin devant le pays d'origine (Turquie) et les pays lainiers de l'hémisphère Sud.

Si la production de mohair est limitée, que dire de la production de cachemire, 5 à 6 fois plus faible (cf. Tableau 2) ? Elle provient très majoritairement d'Asie centrale ou des pourtours de l'Himalaya. Plus marginalement, des populations caprines originaires d'Europe du Nord (Écosse, Islande...) ou d'Australasie ont été sélectionnées pour cette production. La situation est donc sensiblement différente de celle décrite pour le Mérinos et la chèvre Angora, dont les régions d'élevage actuelles sont aux antipodes, tant géographiques que culturels, de leurs régions d'origine. Autre différence, parmi les très nombreuses races et populations présentes, aucune ne peut être considérée comme « amélioratrice universelle » (Bolormaa *et al.*, 2008).

L'alpaga

L'élevage des camélidés andins présente certaines similitudes avec l'élevage des chèvres Cachemire. Tout d'abord, le bassin de production (terme particulièrement inapproprié en l'occurrence) se superpose aux hauts plateaux de la cordillère des Andes. Ensuite, la production de laine est principalement le fait d'une multitude de petits producteurs pratiquant un élevage de subsistance.

Ce n'est que plusieurs siècles après la Conquête que les camélidés andins et particulièrement l'alpaga, susciteront l'intérêt des pays européens. Néanmoins, les exportations réalisées en Espagne durant le XVIIe siècle, et jusqu'en Australie au XIXe siècle, n'auront pas de suite...

À partir des années 1970 et 1980, les alpagas intéresseront de nouveau les pays occidentaux. Les

pays désireux de se constituer un cheptel, principalement en Amérique du Nord et en Australasie, durent cependant modérer leurs ambitions, le Pérou, principal producteur, ayant interdit l'exportation de « ce symbole national ». C'est donc par des chemins détournés, notamment par le Chili et l'Argentine, que les animaux transitèrent avant d'arriver dans leurs terres d'accueil. Le blocus péruvien de l'exportation d'alpaga – qui nous rappelle celui mis en place par les Chinois pour les vers à soie puis par les Espagnols pour les Mérinos – fut levé en 1997 (Saitone et Sexton, 2007).

À l'heure actuelle, on peut trouver quelques élevages d'alpagas en France, qui commercialisent leur laine principalement en circuits courts (Figure 4).

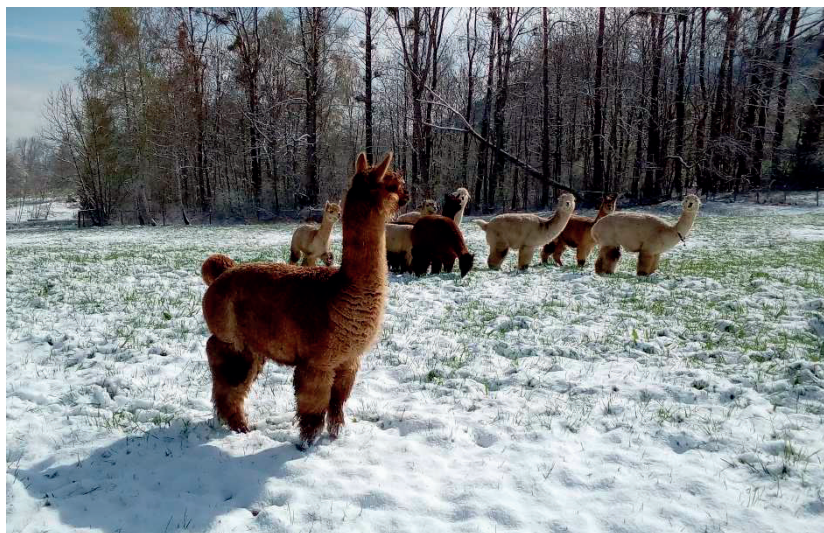


Figure 4. Troupeau d'alpagas dans la neige, Saint-Paul-en-Chablais (Haute-Savoie). Photo Étienne Verrier (avril 2016).

La vigogne et le bœuf musqué

Il est vraisemblable que, parmi les espèces de mammifères adaptés aux climats froids, nombreuses sont celles qui possèdent un « duvet » potentiellement intéressant ! Les espèces sauvages dont la laine est exploitée légalement sont malgré tout, très peu nombreuses (Tableau 2). Nous évoquerons très rapidement le cas de la vigogne et du bœuf musqué.

Des mesures de protection draconiennes ont permis de maintenir (guanaco) ou de multiplier (vigogne) les populations survivantes des « ancêtres » respectifs du lama et de l'alpaga. Aujourd'hui, les effectifs sont revenus à un niveau tel que leur exploitation est à nouveau possible. Mais s'agissant de produits de luxe destinés à une clientèle internationale, il est particulièrement important pour les pays producteurs de soigner leur « image de marque » : l'exploitation de la vigogne – et du guanaco – se doit, signe des temps, d'être durable.

L'exploitation « contrôlée » des camélidés sauvages apparaissait quand les populations étaient au plus bas, dans les années 1960 à 1980, comme la solution miracle. Il s'agissait tout simplement de reconstituer, avec des moyens modernes, ce que les Incas avaient institutionnalisé avant la Conquête : le chaccu, ou battue visant à rabattre les vigognes, puis à les tondre avant de les relâcher (Cox, 2003) ! Cette exploitation, qui n'est pas sans soulever des questions éthiques ou environnementales, permet à une poignée de maisons prestigieuses de commercialiser cette fibre qualifiée de « laine des dieux ».

Après les altitudes élevées, les latitudes, également élevées. Dès le début du XVII^e siècle, des échantillons de laine de bœuf musqué furent rapportés dans les grands pays lainiers, France et Écosse, où, considérés comme encore plus fins que la laine de vigogne, ils suscitèrent l'admiration. Au XIX^e siècle, l'idée d'acclimater et/ou d'élever ce ruminant hyperboréen pour sa laine était déjà dans l'air, la compagnie de la Baie d'Hudson étant parfois proposée pour mener à bien quelques essais. Ces suggestions restèrent sans suite.

L'idée de domestiquer le bœuf musqué resurgit en 1917 quand un explorateur arctique, Vilhjalmur Stefansson, affirma que cet animal, domestiqué, pourrait « rendre le Canada – insulaire ou continental – aussi productif de viande, de suif et de laine que les pâturages d'Australie ou d'Argentine » (Gessain, 1981).

Aujourd'hui, avec seulement une ferme expérimentale (en Alaska) et trois exploitations commerciales (deux en Alaska et une au Canada) totalisant moins de 200 animaux, l'élevage de bœuf musqué reste une activité marginale (Helfferich, 2007). Malgré tout, parallèlement à une petite production de laine (qiviut), parfois commercialisée par le biais de filières artisanales inuites, s'est développé depuis quelques décennies un véritable savoir-faire d'éleveur. Ces connaissances pratiques, permettraient, le cas échéant, une relance ou plutôt, s'agissant d'une activité qui n'a jamais réellement démarré, un développement de cet élevage arctique.

La mode de la fourrure

Notre revue des produits de luxe serait incomplète si nous ne mentionnions pas la production de fourrure. Initialement sous-produit de l'élevage du lapin dans des garennes, la fourrure devint, à partir du XVI^e siècle, une production à part entière (Delort, 1986). Les fourrures les plus prisées par les pelletiers, étaient alors de couleur argentée ou « riche » (mélange de poils blancs et noirs).

Il faudra attendre la fin du XIX^e siècle pour que le vison et le renard argenté (mutation du renard commun) soient élevés en captivité étroite. Les facteurs qui ont participé à l'émergence de ces élevages ont été d'une part un marché très lucratif, d'autre part la rareté ou la disparition des populations sauvages. Par la suite, au fil des générations, le nombre de mutations et donc de

couleurs proposées à la vente, n'a fait que s'accroître, certaines nouveautés comme le « platine » (pour le renard), apparues dans les années 1930, s'arrachant à prix d'or.

Une poignée d'espèces rejoindront ces deux carnivores durant le XX^e siècle, citons le renard polaire, le chinchilla et le ragondin (deux rongeurs sud-américains) et, parmi les derniers arrivants, le chien viverrin, originaire d'Extrême-Orient.

Quant au lapin, une tentative récente de développer une filière française de fourrure de qualité avec des lapins de race Rex (souche « Orylag ») n'a pas eu de suite (Samuel Boucher, communication personnelle, octobre 2023 ; Figure 5).



Figure 5. Lapin Angora blanc aux yeux roses (laine) et lapin Rex Castor (fourrure). La principale caractéristique de ce dernier est son pelage très court ressemblant à du velours. © Eddy Mayeur.

Discussion

Au terme de ce voyage à travers le temps et l'espace, nous disposons maintenant de quelques éléments pour répondre à la question initiale sur l'importance du prestige dans l'apparition et le développement de l'élevage. Pour ce faire, je vous propose de revenir aux « fondamentaux », à savoir au tableau des productions animales proposé par Sigaut dès 1980.

Après avoir rappelé la très grande diversité des rôles que l'homme a fait jouer aux animaux domestiques (chiens à laine et à viande, moutons de bât, bœufs de course, coqs de combat...), cet auteur nous propose un tableau, aide-mémoire ou pense-bête suivant ses propres termes, pour mettre un peu d'ordre dans tous les produits d'origine animale dont l'homme peut tirer bénéfice. D'une façon très intéressante, ce tableau distingue les produits fournis par l'animal selon qu'il est mort ou vivant et, contrairement à une approche purement

zootechnique, englobe également les « comportements » que sont, par exemple, les combats et les « signes » (de statut social, etc.). Le Tableau 3 en est inspiré, très librement, et vise à illustrer le rôle qu'auraient pu – ou peuvent – avoir ces productions dans l'élevage, tant à ses débuts qu'ultérieurement.

Observant que les produits fournis par l'animal mort, et en particulier que certains produits alimentaires (viande, abats...) ou corporels (corne, os, tendons...) sont parfaitement connus des chasseurs alors que d'autres (poils, lait, substance médicinale...), et surtout services, nécessitent la présence d'animaux vivants, Sigaut en conclut qu'il est clair que les premiers élevages n'ont pas été motivés pour des raisons alimentaires : « Que l'animal domestique soit finalement mangé c'est évident. Mais qu'il ait été domestiqué pour être mangé, ce n'est pas vraisemblable » (Sigaut, 1980).

Tableau 3. Productions animales ou usages des animaux ayant un lien avec les notions de prestige ou de luxe : exemples de quelques populations ou races de mammifères. Librement inspiré de Sigaut (1980).

Production ou usage		Statut de l'animal V = vivant M = mort	Valeur ajoutée	Exemples de races associées
Produits corporels	Viande	M	Maturation, marbrage	Race bovine Wagyu, Porc Ibérique...
	Fourrure	M	Tannage	Mutations colorées du vison, renard...
	Cuir	M	Tannage	Nombreuses espèces et races
	Laine	V	Cardage, filage...	Races ovine Mérinos, caprine Angora, lapin Angora, camélidés, etc.
	Lait (fromages)	V	Affinage	Nombreuses races et populations
	Défenses, cornes	M	Artisanat	Porcs Narave (Vanuatu)
	Secrétions (musc)	V	Parfumerie	<i>Non domestiqués</i> : <i>Chevrotain porte-musc, civette africaine</i>
Comportements	Auxiliaire de chasse	V	Dressage	Chiens courants, lévriers, braques, etc. <i>Non dom.</i> : <i>guépard, rapaces...</i>
	Jeux, combats	V	Dressage	Nombreuses races et populations dont : bovins de race Lidia, Herens...
	Courses	V	Entraînement	Pur-Sang Anglais, Trotteur...
	Compagnie	V	Élevage	Bichon, Chihuahua...
Signes	Sacrifice	M	Âge, couleur	Toutes espèces domestiques : du chien au cheval !
	Accompagnement	M	Nombre	Animaux propriétés du défunt !
	Signe de statut social	V	Nombre, morphologie	Gayal, bœuf Watusi ; races bovines, ovines, équines, camélines, bubalines
	Signe de richesse	V	Nombre, morphologie	Id.
	Unité monétaire	V	Nombre	Id.

D’où l’hypothèse d’une domestication motivée par la récolte de produits qui s’obtiennent aussi bien de l’animal tué que de l’animal vivant, à savoir les phanères (poils et plumes) : « Il n’y a pratiquement pas de limites à la valeur que peuvent prendre les vêtements et les objets de parure. Peu importe alors que l’élevage primitif ait été coûteux en travail : il a pu commencer comme un luxe, de même par exemple que la métallurgie. Les premiers objets de métal ont été des bijoux, ensuite des armes ; les outils ne sont apparus que beaucoup plus tard. Quant à savoir si les premières sociétés d’éleveurs

avaient déjà une différenciation suffisante en rangs ou en statuts, c’est fort probable ».

Tout est dit, et le lien entre domestication, produit récolté sur l’animal vivant et luxe, clairement établi. Même si cette hypothèse « tégumentaire » de la domestication, n’est pas avérée (au moins pour les herbivores de l’Ancien Monde, le cas des camélidés andins étant différent), elle a le mérite de proposer une alternative aux hypothèses alimentaires calquées sur des systèmes d’élevage plus récents.

Conclusion

Bien que notre relation avec – au moins – certaines catégories d’animaux domestiques semble aujourd’hui uniquement fondée sur un intérêt économique, à l’évidence, il n’en a pas toujours été ainsi. Songeons par exemple aux poules pondeuses ou aux poulets de chair qui descendent des volailles « de prestige » (destinées aux jeux/combats ou à l’ornement) de l’âge du Fer (Lebrasseur, 2023). Plus proche de nous, les lapins élevés pour permettre aux nobles dames du Moyen-Âge de chasser, puis pour leur fourrure « riche » (Callou, 2003).

Alors, pourquoi ne pas « valider » le modèle (ou la théorie) du festin compétitif (ou autre dénomination), présenté dans la première partie de cet article, comme la motivation principale à l’origine des domestications animales ? Tout simplement parce que les itinéraires ou trajectoires permettant à une population animale d’intégrer la sphère humaine sont multiples (Zeder, 2012). Les trois principales trajectoires proposées, à savoir la voie commensale, « par la chasse » ou directe, ne sont cependant pas incompatibles avec une

motivation non alimentaire liée aux notions de prestige ou de luxe.

Le prestige apparaîtrait ainsi comme l’une des facettes d’un processus multifactoriel incluant également des facteurs démographiques, socio-économiques, culturels...

Cependant, il est possible de distinguer deux grandes catégories d’exceptions à ce modèle multifactoriel. D’une part, la détention de bovins (bœufs, zébus, gayals, buffles...) – et peut-être du cheval – était vraisemblablement, au moins durant les débuts de leur élevage, motivée par des raisons non économiques (signe de statut social, etc.). Plus récemment, la domestication des animaux à fourrure relève à l’évidence de la production de produits de luxe. Derniers arrivants, de nombreuses espèces aquacoles dont l’esturgeon (pour le caviar) et l’huître perlière (voir l’article de Sourdioux et Haffray dans le présent volume).

Nous le voyons, le chapitre du rapport entre le prestige et l’animal domestique est loin d’être clos !

Remerciements

L’auteur remercie Riana Le Gal pour avoir lu, corrigé et commenté ce texte.

Références

- Baticle Y. (1982) *La laine*. Collection « Grand produits ». Mason, 291 p.
- Bernus E. (1999) Chameau, cheval, chien : mythes et symboles de trois animaux domestiques touaregs. In Baroin C., Boutrais J. (éds) : 409-425 p.
- Blanc N., Necessian A. (1992) *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat/Faton, 224 p.
- Bolormaa S., Ruvinsky A., Walkden-Brown S., van der Werf J. (2008) Genetic Relationships among Australian and Mongolian Fleecing-bearing Goats. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*; 21(11): 1535-1543.
- Buquet T. (2020) Hunting with Cheetahs at European Courts, from the Origins to the End of a Fashion. Weber, Nadir, Hengerer, Mark. *Animals and Court (Europe, c. 1200–1800)*, De Gruyter Oldenbourg, 17-42 p.
- Cantuel J., Mercier F. J., Thomas V. (2008) Les équidés dans le monde égéen à l’âge du Bronze : approche archéologique et iconographique, Montpellier, France. pp.157-175 p.
- Carantino G. (2015) Un regard sur le gras animal entre anthropologie et histoire. *Ethnozootechnie* 99, 11-32.

- Cauvin J. (1994) *Naissance des divinités, Naissance de l'agriculture. La Révolution des symboles au Néolithique*, Paris : CNRS Éditions.
- Callou C. (2003) *De la garenne au clapier : Étude archéozoologique du Lapin en Europe occidentale*. Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, 356 p.
- Cox A. (2003) Politics of conservation and consumption: the vicuña trade in Peru, (University of Florida).
- Curet L.A., Pestle W.J. (2010) Identifying high-status foods in the archeological record. *Journal of Anthropological Archaeology*, 29 (4), pp. 413-431.
- DeFrance S.D. (2009) *Zooarchaeology in Complex Societies: Political Economy, Status, and Ideology*. *J Archaeol Res* 17, 105–168.
- De Jonge H. (1990) Of bulls and men; The Madurese aduan sapi. In : *Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde* 146 (1990), no : 4, Leiden, 423-447.
- Delors R. (1986) *L'histoire de la fourrure de l'Antiquité à nos jours*. Charlemagne, Paris, MA édition, Lausanne, Edita 238 p.
- Digard J.P. (1990) *L'homme et les animaux domestiques. Anthropologie d'une passion*. Collection Le temps des sciences, Editions Fayard, Paris, 326 p.
- Digard J.P. (2004) *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*. Arles, Actes Sud, 232 p.
- Duplan J.M. (1986) Le gayeral : un bovin mutualiste ? *Anthropozoologica* 4, 25-29.
- Frossard-Urbano S. (1991) La volaille de Bresse : un « objet parfait », *Terrain*, 16, 42-49.
- Gessain R. (1981) *Ovibos. La grande aventure des hommes et des bœufs musqués*. Paris : Robert Laffont, 304 p.
- Girard R. (2004) *Les Origines de la culture*, Paris, Desclée De Brouwer.
- Goring-Morris A.N., Kolska Horwitz L. (2007) Funerals and Feasts during the Pre-Pottery Neolithic B of the Near East. *Antiquity* 81 :902-919.
- Gotoh T., Nishimura T., Kuchida K., Mannen H. (2018) The Japanese Wagyu beef industry: current situation and future prospects - A review. *Asian-Australas J. Anim Sci.* 31, 933-950.
- Grataloup C. (2007) *Géohistoire de la mondialisation. Le temps long du Monde*. Paris, Armand Colin, 256 p.
- Hayden B. (2001) Richman, Poorman, Beggarman, Chief : The Dynamics of Social Inequality. In : Feinman, Gary M. et Price, T. Douglas (Ed.), *Archaeology at the Millennium*. New York : Springer. p. 231-272.
- Hayden B. (2013) *Naissance de l'inégalité*. CNRS Éditions : Paris, 161 p.
- Hayden B. (2014) *The power of feasts*. Cambridge University Press: Cambridge. 426 p.
- Hellferich D. (2008) The Muskox - A New Northern Farm Animal.
<https://docplayer.net/27043521-Muskoxen-large-shaggy-ruminants-a-new-northern-farm-animal-deirdre-helfferich.html> (consulté le 30 janvier 2024)
- Helmer, D., Gourichon L., Stordeur D. (2004) À l'aube de la domestication animale. Imaginaire et symbolisme animal dans les premières sociétés néolithiques du nord du Proche-Orient. *Anthropozoologica* 39, 143-63.
- Jussiau R., Montméas L. et Parot J.C. (1999) *L'élevage en France : 10 000 ans d'histoire*. Educagri Éditions.
- Lauvergne J.J. (1979) Modèles de répartition des populations domestiques animales après migration par vagues à partir d'un centre d'origine. *Annales de génétique et de sélection animale*, 1979, 11 (1), pp.105-110.
- Lebrasseur O. (2023) L'odyssée de la poule – de l'oiseau exotique au fast-food. *Espèce, revue d'histoire naturelle*, N° 50 : 62-69.
- Le Petit Robert (2013) *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*. nouvelle édition, Paris, Dictionnaires Le Robert, c2011, 2837 p.
- Lévi-Strauss C. (1962) *Le totémisme aujourd'hui*. Paris, PUF, 2003.
- Licari S. (2024) Le chien et son utilisation comme marqueur social au cours de l'histoire. *Ethnozootechnie* 114.
- MacDonogh K. (2011) *Histoire des animaux de cour*, Payot, coll. « Petite Bibliothèque Payot », 2011, 361 p.
- Maudet J.-B. (2006) Le taureau marque son territoire (festivités taurines et identités territoriales du Sud-ouest européen à l'Amérique Latine). In : *Annales de Géographie*, t. 115, n°650, 2006. 361-387.
- Munro, N. D., Grosman L. (2010) Early evidence (12,000 BP) for feasting at a burial cave in Israel. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the USA* 107(35) :15362–15366 p.
- Preiswerk Y. (1986) Pour une ethnoculture de l'élevage vaches et « généalogies » dans la mémoire collective. *Anthropozoologica* 21, 31-39.
- Quispe E. C., Rodríguez T. C., Iñiguez L. R., Mueller J. P. (2009) Fiber Production of alpaca, llama, vicuña and guanaco in South America. *Anim Genet Res Inform* 45, 1-14.
- Saitone T. L., Sexton R. J. (2007) Alpaca Lies ? Speculative Bubbles in Agriculture : Why They Happen and How to Recognize Them. *Review of Agricultural Economics* 29, 286-305.
- Saumade F. (2008) *Maçatl, les transformations mexicaines des jeux taurins*, Presses Univ. Bordeaux, 398 p.
- Ségarat O. (2024) La laine, produit naturel et durable, et ses utilisations. *Ethnozootechnie* 114.
- Sigaut F. (1980) Un tableau des produits animaux et deux hypothèses qui en découlent. *Production pastorale et sociétés* 7, 20-36.
- Simoons F.J., Simoons. S. (1968) A ceremonial ox of India. The mithan in nature, culture and history - with notes on the domestication of common cattle, The Univ. of Wisconsin Press Edit., Londres.
- Sobal J., Stunkard A.J. (1989) Socioeconomic status and obesity: A review of the literature. *Psychological Bulletin*, 105, 260-275.
- Sourdioux M., Haffray P. (2024) De la domestication à la sélection génomique pour des productions avicoles et aquacoles de prestige. *Ethnozootechnie* 114.

Le luxe alimentaire en France

Vincent MARCILHAC

Cergy Paris Université, Avenue Marcel Paul, 92230 Gennevilliers
vincent.marcilhac@cyu.fr

Résumé : Si le luxe alimentaire en France a été associé dès le Moyen Âge à l'abondance et à l'ostentation, l'affirmation d'une singularité française en matière de luxe alimentaire à l'Époque moderne s'appuie sur l'émergence d'une culture alimentaire hédoniste et distinctive mettant en avant la qualité gustative des aliments et leur rareté. La diffusion de la haute cuisine française de la fin du XVIIe siècle à nos jours est un processus qui a permis le rayonnement du luxe alimentaire français et sa reconnaissance à l'international.

Mots-clés : *luxe alimentaire, haute cuisine, France.*

Luxury food in France. Abstract: While food luxury in France has been associated with abundance and ostentation since the Middle Ages, the assertion of a French singularity in food luxury in the modern era is based on the emergence of a distinctive, hedonistic food culture that emphasizes the gustatory quality of food and its rarity. The spread of French haute cuisine from the end of the 17th century to the present day is a process that has enabled French food luxury to gain international recognition.

Keywords: *luxury food, haute cuisine, France.*

Introduction

La prééminence française en matière de luxe alimentaire est souvent présentée comme une évidence. Pourtant il a existé et il existe d'autres cultures du luxe alimentaire dans le monde. Alors, comment peut-on expliquer la place singulière du luxe alimentaire dans la construction de l'identité et de l'image de la France dans le monde ?

Historiquement, le luxe alimentaire en France a pu s'affirmer grâce à l'existence antérieure d'une culture hédoniste fondée sur la morale catholique, et d'une culture distinctive fondée sur la monarchie et la société de cour. La combinaison du facteur religieux et du facteur sociologique et politique

(Pitte, 1991) a favorisé l'essor et la reconnaissance de l'hégémonie française en matière de luxe alimentaire.

Nous analysons dans cet article comment le luxe alimentaire s'est affirmé et s'est diffusé en France : si l'abondance alimentaire caractérise les banquets et les festins médiévaux, ce n'est que dans la deuxième moitié du XVIIe siècle et au XVIIIe siècle qu'une singularité française en matière de luxe alimentaire a été affirmée et reconnue. Loin de disparaître après la Révolution française, le luxe alimentaire français s'est diffusé jusqu'à nos jours (Marcilhac, 2012).

Le luxe alimentaire dans les festins et banquets médiévaux

A propos des festins de cour à l'époque médiévale en Europe occidentale, Fernand Braudel évoque dans *Civilisation matérielle, économie et capitalisme* un « luxe de gueule », où l'abondance alimentaire l'emporte sur la qualité. La diversité et la multiplicité des plats, entraînant des dépenses somptuaires, correspondaient à une contrainte culturelle et sociale pour l'aristocratie féodale, qui en faisait un signe de distinction sociale : « il est probable que la quantité de nourriture, et même le gaspillage, étaient inhérents et nécessaires à la fonction sociale exercée par des festins » (Mennell, 1987, p. 90).

La place centrale de l'Église dans les sociétés de l'Europe médiévale, notamment dans le Royaume de France, a eu une influence sur les cultures alimentaires, la consommation de viandes de laitage et d'œufs étant réservée aux jours gras et la consommation de poisson étant réservée aux jours maigres. Si les nourritures carnées se trouvaient principalement sur la table des élites, il existait une hiérarchie parmi ces nourritures carnées dans l'ordre des mets, les volatiles sauvages et domestiques ou le gros gibier (associé à la pratique de la chasse) étant particulièrement appréciés dans ces festins et banquets médiévaux.

Certains ingrédients étaient particulièrement présents dans les plats des repas aristocratiques. C'est le cas notamment des épices dont l'usage massif et la diversité sont attestés dans les traités culinaires de la fin du Moyen Âge (Laurieux, 1983). La rareté des épices, leurs vertus médicinales (notamment digestives), sont des

facteurs qui ont joué dans leur succès, au même titre que leur rôle dans la modification du goût, de la texture et de l'aspect d'un plat : « il semble que l'ingéniosité d'un chef se reconnaissait à son art de travestir et de modifier le goût et la texture des matières premières » (Mennell, 1987, p. 80).

Affirmation du luxe alimentaire français (XVIIe-XVIIIe siècles)

La valorisation sociale et culturelle du goût a été essentielle dans l'affirmation d'une singularité française en matière de luxe alimentaire entre le milieu du XVIIe siècle et la fin du XVIIIe siècle. Le *Cuisinier françois* de François Pierre de la Varenne (1651), marque le passage à la cuisine moderne, basée sur valorisation des saveurs naturelles, au détriment de l'usage des épices. Dans *Les délices à la campagne*, Nicolas de Bonnefons (1654) écrit en 1654 que « le potage aux choux sente le chou ; aux poireaux, le poireau ; aux navets, le navet ». La saveur naturelle et l'aspect visuel des ingrédients principaux de chaque plat sont ainsi mis en valeur. Par ailleurs, la diversité des goûts est valorisée sur la table aristocratique par le service à la française : la disposition des plats sur la table permet à chaque convive de choisir les mets en fonction de son goût et de son appétit.

Si les légumes (asperges, artichauts, petits pois etc.) sont davantage présents sur la table aristocratique qu'à l'époque médiévale, la viande y conserve une place centrale : les manuels de cuisine, comme le *Cuisinier françois*, mettent en avant « la manière de bien apprêter et assaisonner les viandes ». Les terrines en argent servant à présenter les viandes et les pots à oïlle contenant un ragoût élaboré à partir de viandes et de légumes sont les récipients les plus imposants, qui contribuent à la décoration sur la table aristocratique. La connaissance de la provenance du produit d'exception et de ses qualités gustatives valorise l'hôte chez qui le dîner est organisé, comme le montre cet extrait de l'ouvrage du Sieur de Villiers (1665) intitulé *Les costeaux ou les marquis friands* :

« Léonte est honneste homme, on disne bien chez luy,
Et c'est le plus friand des friands d'aujourd'huy.
C'est un homme d'honneur, un homme raisonnable
Et de qui le cœur est aussi grand que la table.
Il sçait certain moulin où l'on prend des pigeons,
Mais ce sont des pigeons, des pigeons, mais si bons
Que dans toute la France ils n'ont point de semblables,
Et qu'aux plus friands des mets je les crois préférables.
Il connoist les fermiers où sont les bons poulets,
Et s'il étoit trahy par Messieurs ses valets,
Il leur feroit passer de bien méchantes heures.
Il sçait de quel quartier les perdrix sont meilleures ;
Il vous dira d'abord, comme il a le goust fin,
Si telle est de Compiègne ou bien de Saint-Germain. »

La notion de « bon goût » (Flandrin, 1986), apparue au milieu du XVIIe siècle en référence au goût des élites, en a fait un moteur de la distinction sociale : confrontée à l'ascension de la bourgeoisie qui imite son mode de vie à l'image du *Bourgeois gentilhomme* de Molière, l'aristocratie entend montrer sa supériorité sociale au travers de l'alimentation. Le « bon goût » se traduit par des modes alimentaires et une créativité culinaire, s'inscrivant dans une stratégie de différenciation sociale dans le cadre de la société de cour (Elias, 1985). En France, le contexte sociologique de la société de cour a donc favorisé l'essor du luxe alimentaire français. C'est là une différence notable avec d'autres pays européens, comme l'Angleterre, où la structure politique centralisée aurait pourtant permis le développement d'une haute cuisine (Mennell, 1987) :

« L'élite fut beaucoup moins soumise à des forces sociales qui l'incitaient à une consommation de prestige et à l'étalage de goûts de plus en plus raffinés que ne le furent les courtisans français jusqu'à la fin de l'Ancien Régime. »

Les travaux de Norbert Elias (1985) et de Stephen Mennell (1987) ont montré comment le luxe alimentaire est devenu l'un des éléments d'un « système de dépenses » sur lequel repose la société de cour. Dans une société hiérarchisée et centrée autour du roi, la prodigalité en cuisine et la magnificence de la table sont des obligations permettant à l'homme de cour de marquer son rang social. La table royale devient alors un outil de gouvernement, qui participe au rayonnement politique de la monarchie absolue et à la domestication de la noblesse.

L'affirmation d'une singularité française en matière de luxe alimentaire est apparue dans le discours de cuisiniers français dans la deuxième moitié du XVIIe siècle, à l'époque où le règne de Louis XIV installe sa domination politique et culturelle sur toute l'Europe. La cuisine apparaît dans le *Cuisinier françois* de François Pierre de la Varenne en 1651 comme l'une des marques de l'hégémonie française :

« Nostre France, emportant l'honneur par-dessus toutes les autres nations du monde, de la civilité, de la courtoisie et bienséance en toutes sortes de conversation, elle n'est pas moins estimée pour sa façon de vivre, honneste et délicate. »

Dans le *Cuisinier royal et bourgeois* (1691), Massialot est plus péremptoire encore dans l'affirmation de la supériorité culinaire française : « On peut se vanter, en France, de l'emporter en cuisine sur toutes les autres nations, comme on le fait en politesse et en mille autres avantages assez connus. »

Dès le XVIII^e siècle, la « cuisine française » se confond avec la haute cuisine : elle est perçue comme luxueuse à l'étranger, notamment en Angleterre où les manuels de cuisine, écrits par des femmes, insiste sur les principes d'économie et de simplicité (Mennell, 1987), par opposition à la cuisine française où la sophistication de la préparation des fonds entraîne des dépenses dénoncées comme excessives. C'est, par exemple, la critique que l'on trouve dans l'ouvrage d'Elizabeth Raffald intitulé *The Experienced English Housekeeper* (1769) :

« Bien que j'aie donné des noms français à certains de mes plats, puisqu'ils ne sont connus que sous ces noms, on ne les trouvera pourtant pas fort onéreux, et on y ajoutera seulement les ingrédients les plus simples que le permet le plat. »

Les critiques formulées à l'encontre de la cuisine française en Angleterre dès la première moitié du XVIII^e siècle témoignent de son succès à l'étranger : l'aristocratie européenne s'offre les services de cuisiniers français, à l'exemple de Vincent La Chapelle en Hollande, d'André Noël au royaume de Prusse ou encore de Clouet en Angleterre auprès du duc de Newcastle (Ketcham Wheaton, 1983).

Loin de sonner le glas de la haute cuisine française, la Révolution Française favorise son rayonnement et sa diffusion. Nombre de cuisiniers au service de l'aristocratie sont amenés à ouvrir leur « restaurant », à se mettre au service de la bourgeoisie, ou à s'expatrier, favorisant ainsi la diffusion de la haute cuisine française dans le monde.

Rayonnement du luxe alimentaire français (du XIX^e siècle à nos jours)

L'apparition des grands restaurants à Paris à partir de la fin du XVIII^e siècle (Spang, 2000) puis des premiers guides gastronomiques a permis de rendre la haute cuisine et la provenance des produits alimentaires de qualité plus visibles : dans *L'Almanach des Gourmands* (1803-1812), Grimod de la Reynière, renseigne le lecteur gastronome sur l'approvisionnement gastronomique de Paris et sur les spécialités culinaires régionales, qui émergent à la même époque (Csergo, 1996) et qui sont représentées sur les cartes gastronomiques de la France (Cadet de Gassicourt, 1809) et sur les cartes de grands restaurants parisiens, comme « Les Trois Frères Provençaux » à Palais Royal. La richesse de la haute cuisine française se construit en exaltant la diversité des terroirs alimentaires et des plats régionaux, ce qui se renforce au cours du XIX^e siècle et du XX^e siècle avec le développement de nouveaux modes de transport et du tourisme. Les produits carnés ont une place privilégiée dans le discours des écrivains gastronomes du XIX^e siècle, à l'exemple de Brillat Savarin ou de Grimod de la Reynière. Ainsi, les premières pages de la première publication en 1803 de *L'Almanach des gourmands* sont consacrées au bœuf, et l'on peut lire : « Heureux parisiens ! Félicitez-vous ; car, s'il faut en croire les voyageurs les plus gourmards, vous mangez dans vos murs le bœuf le plus délectable de l'univers. L'Auvergne et la Normandie fournissent les meilleurs ;

mais dans leur lieu de naissance ils ne sont pas comparables à ce qu'ils deviennent à Paris ».

Contestée dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle en Angleterre, la haute cuisine française est par la suite admirée dans les grandes villes européennes. Comme l'écrit Stephen Mennell, « c'est au XIX^e siècle que s'établit une véritable hégémonie française sur la scène culinaire internationale, non seulement en Angleterre, mais aussi sur une grande partie de l'Europe et, vers la fin du siècle, en Amérique du Nord ».

Les cuisiniers français les plus talentueux de cette époque font tous une partie de leur carrière à l'étranger, dans les cuisines officielles ou dans les cuisines de palaces : Antonin Carême au service du tsar puis du prince de Galles, Urbain Durbois et Emile Bernard au service du roi de Prusse, Auguste Escoffier dans les palaces à Monte-Carlo ou à Londres. Ce rayonnement international est dû en partie à l'adoption par les élites européennes de la haute cuisine française comme un élément d'identité de classe. Le discours gastronomique français participe aussi à l'affirmation d'un nationalisme culturel célébrant le génie artistique français, dont la haute cuisine serait l'une des illustrations. Cette croyance dans le génie culinaire français s'est notamment appuyée au XIX^e siècle sur la production d'un discours littéraire d'un genre

nouveau : la critique gastronomique. Des revues gastronomiques apparaissent, vantant la supériorité culinaire française, à l'exemple de la revue mensuelle de l'Union Philanthropique Culinaire, nommée *La cuisine française et étrangère*, dans laquelle on lit en septembre 1889 : « *La cuisine est un art. C'est même un art éminemment français : [...] nulle part il n'a été poussé au même degré de raffinement que dans la patrie de Vatel et de Brillat-Savarin ; [...] presque partout (dans les pays civilisés), le sceptre est en général tenu par des mains françaises.* »

Ce rayonnement de la haute cuisine française doit beaucoup à la capacité des chefs français du XIX^e siècle, d'Antonin Carême à Auguste Escoffier, en passant par Urbain Dubois et Emile Bernard, à codifier les règles et techniques culinaires et à les diffuser. La naissance du *Guide Michelin* et de son système de notation (étoiles) mis en place au début des années 1930 a contribué à renforcer la notoriété de la grande cuisine française, et des plats emblématiques qui figuraient sur les menus des

grands restaurants, tels que la poularde de Bresse en Vessie ou le gratin de queues d'écrevisses.

A partir de la fin des années 1960 et avec l'émergence du mouvement culinaire de la « nouvelle cuisine », le statut social des chefs cuisiniers a évolué avec la mise en avant de leur créativité et de leur talent. Nombre de chefs cuisiniers passent des coulisses à la lumière, et leur notoriété leur permet de diversifier leurs activités : ouverture de restaurants et de commerces alimentaires annexes, conseil pour l'industrie agro-alimentaire, édition d'ouvrages ou de magazines gastronomiques, création d'école de cuisine, animation d'émissions culinaires etc. Les chefs cuisiniers renommés sont progressivement devenus des entrepreneurs ouvrant des restaurants gastronomiques français à l'étranger, à l'exemple des frères Albert et Michel Roux dès les années 1960 ou plus récemment de chefs cuisiniers comme Joël Robuchon ou Alain Ducasse.

Conclusion

Si les produits carnés issus de l'élevage et de la chasse ont eu une place très importante dans l'histoire du luxe alimentaire en France, force est de constater que ces dernières décennies ont été caractérisées par le nouveau statut des aliments d'origine végétale dans la haute cuisine française. Si cette tendance est apparue dans les années 1970 avec l'émergence du mouvement culinaire de la « nouvelle cuisine », mettant en avant des plats plus

légers et plus créatifs, force est de constater que de nombreux chefs cuisiniers ont choisi de se tourner vers une cuisine plus végétale, à l'exemple du chef Alain Passard depuis le début des années 2000. L'émergence d'une nouvelle éthique du luxe alimentaire français (Marcilhac, 2022) autour des enjeux de la durabilité renforce cette évolution au cours de ces deux dernières décennies.

Références

- Boudan C. (2004) *Géopolitique du goût*, PUF, 451 p.
- Braudel F. (1986) *Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XVe et XVIIIe siècles)*, tome 1, Paris, Armand Colin, 1967, 463 p.
- Cadet de Gassicourt C.L. (1809) *Cours gastronomique, ou, Les diners de Manant-ville: ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*. Capelle et Renand, 364 p.
- Csergo J. (1996) L'émergence des cuisines régionales. In : *Histoire de l'alimentation* (J.L. Flandrin et M. Montanari Ed.), Fayard, 823-841.
- Flandrin J.L. (1986) La distinction par le goût. In : *Histoire de la vie privée* (P. Ariès et G. Duby Ed.), Seuil, 267-309.
- Elias N. (1985) *La société de cour*. Flammarion, 332 p.
- Grimod de la Reynière A.B.L. (1803) *L'Almanach des Gourmands* (1^{re} année), Maradan, 248 p.
- Ketcham Wheaton B (1983) *Savoring the past: the French kitchen and table from 1300 to 1789*. University of Pennsylvania Press, 341 p.
- Lauriou B. (1983) De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale. *Médiévales* 5, sous la direction de Odile Redon, 15-31.
- Marcilhac V. (2012) *Le luxe alimentaire, une singularité française*. Presses universitaires François Rabelais/Presses universitaires de Rennes, 350 p.
- Marcilhac V. (2022) Vers une nouvelle éthique du luxe dans la gastronomie française : analyse au travers de l'évolution des spécialités des restaurants triplement étoilés au guide Michelin. *MEI* 51, 21-30.
- Massialot F. (1982) *Le cuisinier royal et bourgeois*. Dessaignes (1ère édition, 1691), 505 p.
- Mennell S. (1987) *Français et Anglais à table du moyen âge à nos jours*. Flammarion, 544 p.
- Pitte J.-R. (1991) *Gastronomie française, histoire et géographie d'une passion*. Fayard, 265 p.
- Spang R. (2000) *The invention of the restaurant*. Harvard University Press, 336 p.
- Villiers (Sieur de) (1665) *Les costeaux ou les marquis friands*. Gabriel Quinet, 36 p.

Le luxe alimentaire au château de Loches et dans les résidences aristocratiques du centre de la France au cours du Moyen Âge central Approche archéozoologique

Colin DUVAL ⁽¹⁾, Pierre PAPIN ⁽²⁾

(1) Éveha, UMR 7324 CITERES-LAT, 84 rue Jean-Baptiste-Colbert, 10600 La Chapelle-Saint-Luc
colin.duval@eveha.fr

(2) Service de l'Archéologie du Département d'Indre-et-Loire, UMR 7324 CITERES-LAT
41 rue Michaël Faraday, 37170 Chambray-lès-Tours

Résumé : Oie grasse, cuissot de sanglier, cygnes et paons revêtus, cochon de lait ou épaule d'ours : les banquets médiévaux sont le théâtre de tous les raffinements et de toutes les extravagances culinaires. Ils permettent aux représentants de la noblesse de manifester leur supériorité sociale. Les vestiges archéozoologiques découverts au sein et aux abords de la grande salle de la résidence comtale de Loches nous renseignent de manière directe sur les viandes consommées par les élites aristocratiques au Moyen Âge. Cet exemple nouveau permettra en outre de revenir sur les codes alimentaires établis en milieu élitaires, dans le centre de la France, entre le Xe et le XIIIe siècles.

Mots-clés : archéozoologie, sites castraux, période médiévale, viande, gibier.

Food luxury at the Loches Castle and in aristocratic residences of central France during the central Middle Ages: zooarchaeological approach. Abstract: Fat goose, wild boar haunch, coated swans and peacocks, suckling pig or bear shoulder: medieval banquets are the scene of all the refinements and all the culinary extravagances. They allowed nobles to demonstrate their social superiority. The zooarchaeological remains discovered in and around the large room of the count's residence of Loches provide us with direct information on the meats consumed by the aristocratic elites in the Middle Ages. This new example will also allow us to return to the dietary codes established in elite circles, in central France, between the 10th and 12th centuries.

Keywords: zooarchaeology, castral sites, medieval period, meat, game.

Introduction

Avec la mise en place du régime féodal (entre les Xe et XIIIe siècles) et le creusement des écarts de classe, les représentants de la noblesse adoptent des mœurs alimentaires de plus en plus extravagantes, notamment un régime carné riche et bigarré. Les fouilles récemment menées dans la grande salle de la résidence comtale de Loches (Indre-et-Loire) ont conduit à la mise au jour de nombreux restes fauniques, reliefs des repas fastueux auxquels participaient les propriétaires du lieu et leurs convives au cours du Moyen Âge central. Ces

découvertes constituent un ensemble particulièrement représentatif des pratiques de consommation et de démonstration suivies par les élites aristocratiques à cette période. Elles offrent en ce sens l'opportunité de revenir sur les manifestations du luxe déployé à la table des seigneurs médiévaux et de proposer une synthèse relative aux caractéristiques archéozoologiques qui définissent les contextes élitaires en région Centre-Val de Loire.

La résidence comtale de Loches au Moyen Âge central

Situé à 40 km au sud-est de Tours, le château de Loches occupe un vaste éperon rocheux dominant l'Indre. Un programme de recherche établi pour la valorisation archéologique de cet édifice a conduit à la réalisation de six campagnes de fouilles programmées, entre 2013 et 2018, menées au nord

du complexe castral, dans le parc dit « des Logis Royaux ». Ces opérations successives ont notamment révélé les vestiges d'une résidence seigneuriale, occupée du Xe au XIIIe siècles, et d'une basse-cour associée (Papin 2017, 2018 et 2023 ; Papin et Riou, 2019 – Figure 1).

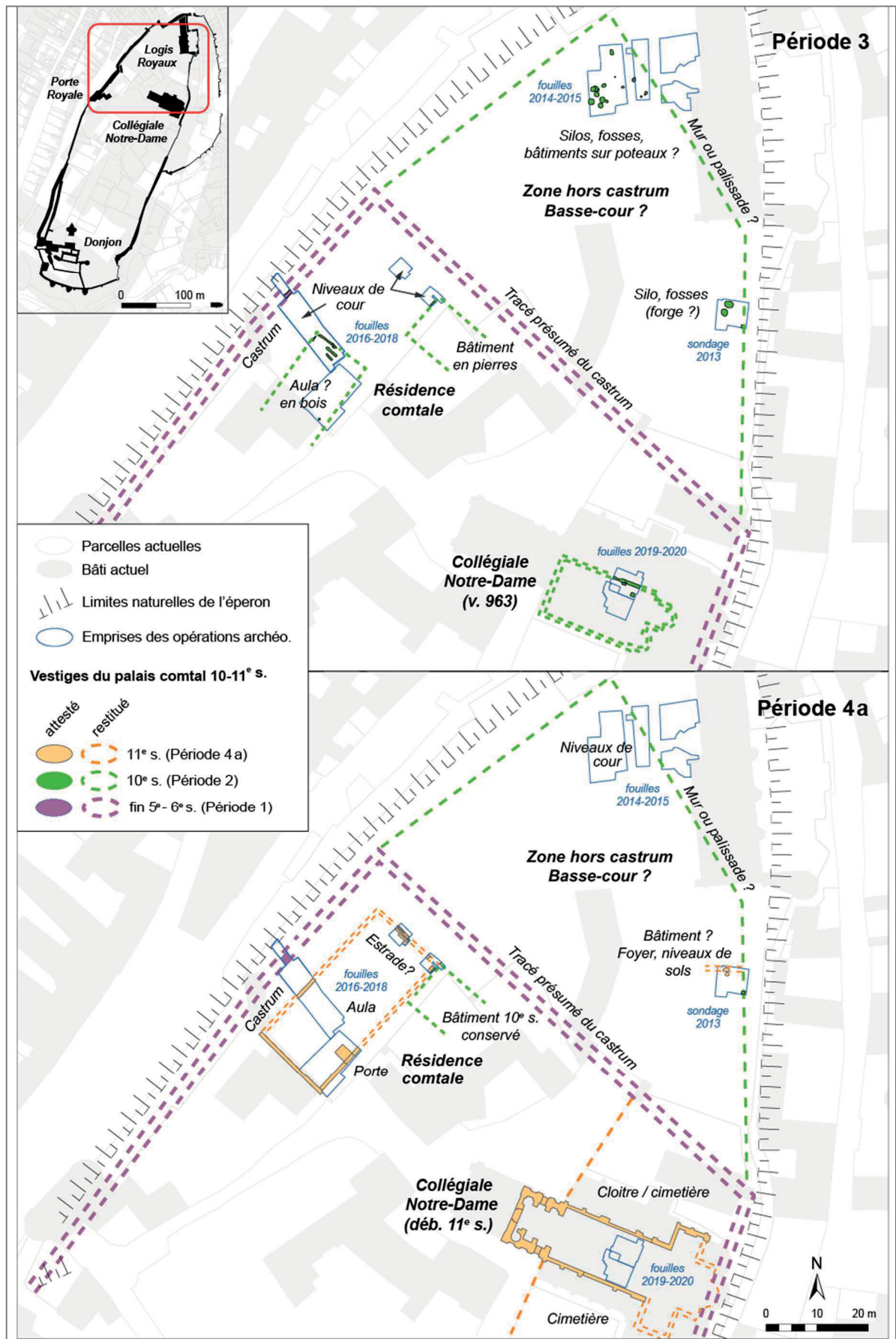


Figure 1. Plans des vestiges attribués à la résidence comtale du château de Loches au cours des Xe et XIe siècles (Périodes 3 et 4 a).

Mentionné en tant que *castrum* dès la fin du Ve et le début du VIe siècle par Grégoire de Tours (*Liber Vitae Patrum*. M.G.H. XVIII-1), le site du château de Loches réapparaît dans les sources textuelles surtout à la fin du haut Moyen Âge. La place forte (*castellum*) est alors donnée par Charles le Chauve (843-877) à l'un de ses fidèles nommé Adelaudus (*Chroniques des comtes d'Anjou et des seigneurs d'Amboise*. 1913, éd. Halfen et Poupardin). Vers 900, c'est à l'occasion du mariage de Foulque le Roux et de Roscille de Loches, petite fille d'Adelaudus, que le domaine intègre les possessions des comtes d'Anjou. À cette période, durant laquelle émergent les grandes principautés territoriales, Loches bénéficie alors d'une situation particulière : elle constitue une enclave angevine dans le sud du *pagus* de Tours et se trouve ainsi très excentrée du cœur du comté d'Anjou. Loches devient donc une place stratégique, qui va prendre toute son ampleur sous les comtes Geoffroy Ier Grisgonelle (958-987) et Foulque III Nerra (987-1040). Elle devient la tête de pont d'une guerre qui les opposent aux comtes de Blois ; guerre qui prendra fin avec la prise de Tours en 1044 par Geoffroy II Martel (1040-1060). Au cours de cette période, et jusqu'à sa prise en 1204 par Philippe Auguste, les comtes d'Anjou ne vont cesser d'embellir et de renforcer le château, qui constitue alors une place forte, une « vitrine » architecturale de la puissance des comtes, un centre religieux (avec la fondation de la collégiale Notre-Dame en 963) et une de leurs résidences principales.

Cette résidence prend place au nord du site, à l'angle nord-ouest de l'ancien *castrum* tardo-antique alors encore en usage. Les fouilles menées entre 2016 et 2018 ont notamment permis d'y mettre au jour les restes de deux bâtiments en bois, successivement construits au cours du Xe siècle (Période 3 : fin du IXe au début du XIe siècle). Le second état est matérialisé par des niveaux de sols et de puissants trous de poteaux de plus d'un mètre de diamètre pour 70 cm de profondeur. Possédant une surface estimée de plus de 200 m², l'édifice était muni de planchers et probablement décoré

d'enduits peints. Vaste et confortable, il pourrait s'agir d'un état primitif de grande salle en bois. Selon les données chronostratigraphiques, ce grand bâtiment est démolé aux environs de l'an mil pour être remplacé par une vaste *aula* en pierre (Période 4 : phase a = XIe siècle ; phase b = fin du XIe et XIIe siècle). Les explorations ont révélé le plan d'une imposante structure de 16,4 m de large pour 34,3 m de long et d'une surface en œuvre de 488 m². Il s'agissait vraisemblablement d'une salle de plain-pied, avec des gouttereaux atteignant 10 à 11 m de hauteur, et dont la faîtière culminait à 16 m environ. Au sud-ouest, une porte d'accès au bâtiment, de 2,1 m de large, a été mise au jour, faisant directement face au portail de la collégiale. Le long du pignon nord-est, la présence de restes de maçonneries et de structures en bois partiellement identifiés, témoignent peut-être d'aménagements réservés à l'usage du comte : une estrade ? Les milliers de fragments d'enduits peints découverts indiquent que l'édifice était richement décoré de peintures murales aux motifs variés : faux appareil, aplats jaune ou rouge, palmettes, vaguelettes, arabesques, faux onyx, lobés... Quelques fragments de vitraux ornés de motifs végétaux sont également à mentionner. Sans aucun doute, ces données révèlent que les comtes d'Anjou édifient à Loches, au début du XIe siècle, l'une des plus luxueuses et prestigieuses résidences de leur temps. Rares sont les exemples d'*aula* aussi vastes pour ces environs de l'an mil. Leur surface atteignait en effet rarement 200 m², y compris pour les sites princiers. Mais outre ces éléments structurels, le caractère élitaire de cette occupation aristocratique des Xe-XIe siècles est révélé par les découvertes mobilières, aussi bien dans les niveaux d'occupation des bâtiments successifs de la résidence comtale que dans les niveaux de basse-cour contemporains fouillés plus au nord. Les nombreux artefacts de grande qualité (céramique, gobeletterie en verre, mobilier en métal...) évoquent clairement le caractère socialement élevé des occupants. Mais l'un des témoignages les plus éloquentes réside dans la qualité du corpus faunique mis au jour dans ces mêmes contextes.

Les festins lochois : approvisionnement et consommation carnée

La richesse des épisodes de consommation tenus au sein de la grande salle du château de Loches se traduit en premier lieu par la diversité des mets apprêtés. On recense au moins 32 espèces animales au menu des comtes et de leurs invités (Tableau 1).

Ces espèces sont issues de réservoirs multiples : les fermes alentour, les parcs et les basses-cours, les garennes ou le clapier, mais également les bois et les points d'eau sous possession (espaces de chasse et de pêche).

Tableau 1. Liste des taxons identifiés à Loches au cours des Périodes 3 et 4. *NR* = nombre de restes (les ensembles anatomiques comptent pour un seul reste, leur présence est indiquée par une étoile) ; *MR* = masse des restes (en grammes).

	Période 3		Période 4a		Période 4b	
	<i>NR</i>	<i>MR</i>	<i>NR</i>	<i>MR</i>	<i>NR</i>	<i>MR</i>
Bœuf <i>Bos taurus</i>	125	2665,5	336*	6061,1	190	2918,1
Cochon <i>Sus scrofa domesticus</i>	605	3607,3	2031**	12390,3	884*	5603,5
Caprinés <i>Caprinae sp.</i>	113	574,7	332*	1397,2	195	844,5
Mouton <i>Ovis aries</i>	28*	390,9	101	1061,9	37	355,5
Chèvre <i>Capra hircus</i>	2	20,6	1	31	5	66,5
Équidés <i>Equus sp.</i>	2*	521,2	18	737,7	13*	1208,1
Chien <i>Canis familiaris</i>	2	48,5	2	5,4	7*	159,9
Chat <i>Felis catus</i>			2	0,9	4*	15,4
Sanglier <i>Sus scrofa scrofa</i>	4	296,4	17	454,3	8	149,9
Cerf <i>Cervus elaphus</i>	9	339,5	22	880,2	7	175
Chevreuril <i>Capreolus capreolus</i>			7	84,1	6	98
Ours <i>Ursus arctos</i>			4	128,5		
Lièvre <i>Lepus europaeus</i>	1	2,6	8	11	18	23,3
Lapin <i>Oryctolagus cuniculus</i>	1	0,4			1	1,1
Rat noir <i>Rattus rattus</i>			5*	3,6	2	0,3
Mammifères indéterminés	1197	1943,9	2658	4964,6	1250	2427
Total mammifères	2089	10411,5	5544	28211,8	2627	14046,1
Poule <i>Gallus gallus domesticus</i>	77	48,3	277*	216,7	192*	139,1
Paon bleu <i>Pavo cristatus</i>			7	12		
Oie domestique <i>Anser anser domesticus</i>	4	5,4	12	14,2	38	55,1
Oies sauvages <i>Anser sp.</i>			1	3,8		
Canard colvert <i>Anas platyrhynchos</i>	1	0,8	14	16,3	3	1,8
Sarcelles <i>Anas crecca / Spatula querquedula</i>			5	1,4		
Cygne tuberculé <i>Cygnus olor</i>			1	1,6		
Pigeons <i>Columba sp.</i>	3	0,6	5	1,8	2*	0,7
Perdrix <i>Perdix sp.</i>	1	0,2	3	0,8	2	0,4
Bécasse des bois <i>Scolopax rusticola</i>			1	0,3		
Corneilles / Corbeau freux <i>Corvus sp.</i>	1	0,2				
Choucas des tours <i>Corvus monedula</i>					2*	1,3
Merle noir <i>Turdus merula</i>			3	0,5		
Grive draine <i>Turdus viscivorus</i>	1	0,1	1	0,2		
Alouette des champs <i>Alauda arvensis</i>	1	0,1				
Alouette lulu <i>Lullula arborea</i>	2	0,2				
Petits passereaux			1	0,1		
Héron cendré <i>Ardea cinerea</i>					1	1,4
Oiseaux indéterminés	7	2,6	28	8,8	38	13
Total oiseaux	98	58,5	359	278,5	278	212,8
Esturgeon <i>Acipenser sturio</i>	2	7,2	20	58,2	1	0,4
Brochet <i>Esox lucius</i>			6	2	1	0,2
Chevaine <i>Leuciscus cephalus</i>			2	1,4		
Cyprinidés <i>Cyprinidae sp.</i>	1	0,1	3	0,4	1	0,1
Pleuronectidés cf. Flet <i>Pleuronectidae sp.</i>			1	0,2		
Poissons indéterminés			1	0,5	1	0,1
Huître plate <i>Ostrea edulis</i>	1	12,2				
Total espèces aquatiques	4	19,5	33	62,7	4	0,8
Total général	2191	10489,5	5936	28553	2909	14259,7

Malgré la variété des occurrences spécifiques, les plats se trouvent presque exclusivement constitués de bétail et de volaille. Cochons, moutons, bœufs et poules représentent en effet au moins 93 à 96% du nombre des restes observés, entre les Périodes 3 et 4 b. Au sein de cette tétrade domestique, le porc est la ressource la plus sollicitée. L'animal occupe entre 59 et 66% de la surface couverte par les quatre taxons principaux. Les suidés sélectionnés fournissent une viande à la fois tendre et abondante : plus de 95% des animaux sont abattus avant deux ans et près de 60% avant douze mois, avec un pic de 86% de porcelets de moins de 16 mois au cours de la Période 4 a. Les caprinés (en particulier le mouton) représentent ensuite la viande la plus goûtée (environ 15% des effectifs communs de porcs, de bovidés et de gallinacés domestiques = NR4). La distribution anatomique des restes ovins au sein de la grande salle ne laisse aucun doute quant à la vocation des individus choisis. La nette surreprésentation des os des membres traduit en effet la commande de pièces de viande, préparées à des fins de consommation directe. Contrairement au porc, les caprinés sont rarement abattus avant 18 mois. Le bœuf montre quant à lui un léger désavantage numérique par rapport aux petits ruminants. En revanche, la quantité de viande produite (et donc consommée sur le site) est bien supérieure ; la masse des restes peut en témoigner. De même que pour les moutons, les bovins se présentent principalement sous la forme de pièces de viande, en particulier le globe et le jarret. La poule, comme dans beaucoup des occupations de statut privilégié (Duval *et al.*, 2021), rivalise avec les ressources carnées communes que sont le bœuf et le mouton.

Le volatile occupe ainsi de 8 à 13% du NR4. Les oiseaux consommés à Loches sont des femelles adultes pour la plupart : un approvisionnement ciblé qui implique en effet de 83 à 97% de femelles entre les Périodes 3 et 4. Les autres espèces de volaille (oies, canards domestiques et pigeons bisets) se montrent bien plus timides. Les paons, oiseaux d'agrément par excellence et marqueurs sociaux évidents, enregistrent sept éléments, tous issus des secteurs ouverts au cœur de la grande salle.

Comme pour la volaille, les lots de mammifères sauvages les plus riches se situent dans les secteurs intérieurs de l'*aula*. Désormais prérogative de la haute noblesse, la chasse vise en premier lieu le grand gibier forestier : le cerf, le chevreuil et le sanglier. Les léporidés constituent toutefois un apport de plus en plus important au fil de temps. La présence ponctuelle du lapin pourrait notamment attester la mise en place de parcs à gibier – privilège seigneurial émanant de l'autorité royale (Callou 2003, p. 253) – à Loches, dès le XI^e siècle. L'ours constitue quant à lui la marque rare d'un pouvoir important. Sa capture implique des motivations et des territoires de chasse bien différents des autres gibiers. Au Xe siècle, il est encore le roi des animaux et possède en ce sens une charge symbolique forte (Pastoureau, 2007). Parmi les quatre os attribués au puissant plantigrade, on trouve un humérus marqué de découpes distales, témoignant peut-être de la consommation exceptionnelle de viande ursine sur le site (Figure 2).

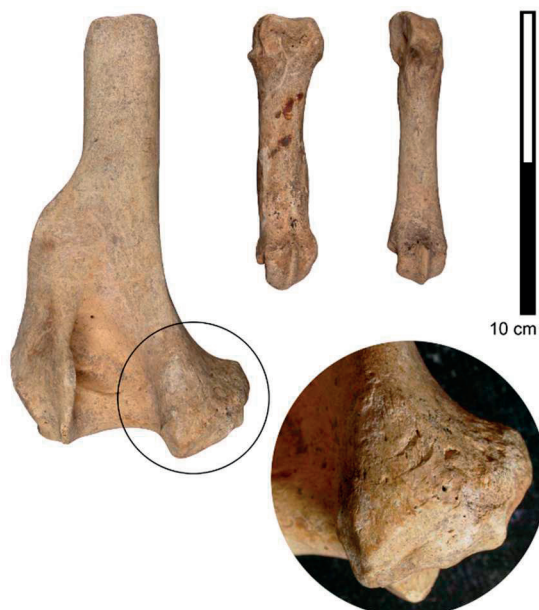


Figure 2. Restes d'ours découverts dans la grande salle de la résidence comtale de Loches.

Le gibier à plumes offre un bouquet bien plus discret. La petite trentaine d'occurrences recensées regroupe néanmoins des espèces de caractère et de prestige, issues de divers environnements (milieux humides, forêts, prairies et espaces anthropisés) : notamment quelques perdrix grises, une bécasse des bois, des pigeons ramiers, des grives et des alouettes, une bernache, des sarcelles, un héron cendré et un même un cygne, oiseau digne et

gracieux que le duc Jean de Berry choisira pour emblème quelques siècles plus tard (en compagnie de l'ours).

Il faut enfin mentionner la présence de coquillages (une huître) et de poissons, notamment les brochets et les esturgeons, qui comptent parmi les poissons royaux (Cloquier et Clavel, 2015 ; Clavel, 2001, p. 184).

Les viandes nobles au Moyen Âge central dans le centre de la France

Comme établi dans les différentes publications traitant de la consommation carnée en milieu élitaire au cours du Moyen Âge, les profils archéozoologiques construits sont marqués par une abondance notable de porcelets, de volaille (en particulier la poule) et de gibier (Clavel et Yvinec, 2010 ; Jouanin et Yvinec, 2020 ; Duval *et al.*, 2021 ; Jouanin *et al.*, 2023). Les taux de présence de tels marqueurs permettent en premier lieu de définir une topographie sociale au sein du château de Loches. Les secteurs fouillés de la grande salle se distinguent en effet des niveaux de basse-cour (voir Talluault in Papin, 2016). Dans ces derniers, bœufs et moutons apparaissent dans des quantités bien supérieures, tandis que les porcs abattus se révèlent en majorité adultes, exprimant ainsi la forte différence de statut entre ces deux espaces. Cette hiérarchie alimentaire est également perceptible, par exemple, au château de Boves, dans la Somme, où les dépotoirs de la cour basse offrent une part plus importante de bovidés et des volailles de moindre qualité (Duval et Clavel, 2017). Les viandes consommées assument donc

une forte connotation sociale, respectant la stratification établie au sein même de populations castrales restreintes.

Dans une plus large perspective, des reliefs similaires peuvent être constatés au niveau régional et ce, grâce aux données de comparaison réunies par un groupe de recherche constitué, sous la houlette de l'Université de Tours, par les archéozoologues ayant sévi dans le centre de la France. La part relative du bœuf, du porc, des caprinés et de la volaille est en ce sens un facteur hautement discriminant pour la caractérisation du statut social des consommateurs : les sites ruraux se distinguent par une forte présence des bovidés (en particulier les bœufs) ; les villes du centre de la France livrent une majorité de caprinés ; les établissements religieux présentent une alimentation de qualité, particulièrement riche en volaille ; les résidences de haut statut se démarquent enfin par une quantité bien supérieure de viande porcine et de chair de poule (Figure 3).

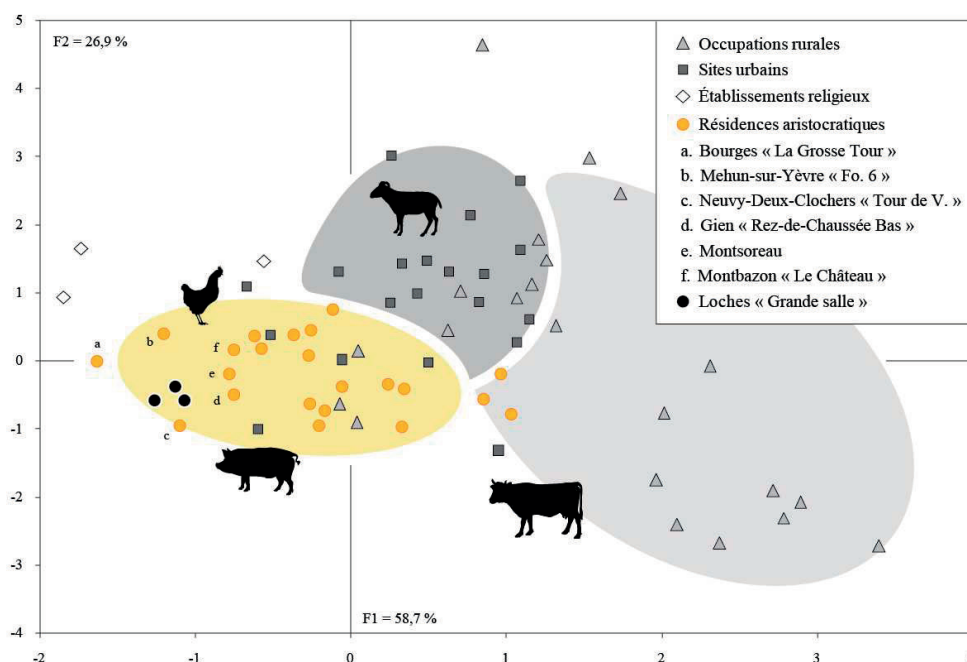


Figure 3. Projection F1 x F2 de l'analyse factorielle des correspondances réalisée sur le nombre de restes des animaux domestiques consommés, sur le site et dans le centre de la France, entre les IXe et XIIIe siècles. *Ethnozootechnie* n°114 (2024) - 36 -

Le château de Loches se situe en ce sens dans un intervalle de valeurs significatives, ses occupants se pliant à des contraintes de sélection animale particulièrement luxueuses (abattage majoritaire de porcelets, commande de quartiers de viande ovine et bovine de qualité, consommation régulière de la poule et ponctuelle du paon). La liste des espèces sauvages recensées au sein des sites élitaires du centre de la France permet en outre de définir quelques correspondances.

Si la proportion de taxons sauvages est moindre à Loches que dans la plupart des autres sites aristocratiques de la région (Jouanin *et al.*, 2023), on y retrouve néanmoins bon nombre des espèces communes de volatiles et de grand gibier, mais également quelques symboles rares de prestige (Tableau 2 ; références associées : Jouanin *et al.*, 2023 ; Berrier, 2015 ; Borvon, 2012 ; Cotté, 2012 ; Genies, 2011 ; Poupon, 2009 ; Callou et Marinval-Vigne, 1999 ; les rapports de Neuvy-Deux-Clochers et Angers correspondent à des inédits de J.H. Yvinec). Lièvre, sanglier et cervidés sont les ressources chassées les plus sollicitées : ils représentent ici près de 76 % de tout le réservoir sauvage, suivant des préférences variables selon les sites. Parmi les volatiles, le pigeon ramier, la perdrix et les petits anatidés sont les plus traqués. De même, les mentions de corvidés sont nombreuses. Ils sont parfois consommés au Moyen Âge (voir par ex. Yvinec, 1993), mais leur présence récurrente pourrait tenir avant tout de leur caractère commensal.

Au-delà de ces taxons communs, conviés – bien que dans des proportions nettement inférieures – aux repas des populations laborieuses, on recense des espèces dévolues de manière plus exclusive aux festins aristocratiques. C'est le cas, par exemple, des esturgeons, des grands échassiers, mais aussi du cygne, objet d'une chasse réservée durant le

Moyen Âge (Cloquier et Clavel, 2015), mentionné à Loches et sur les sites de Blois et de Mehun-sur-Yèvre. L'ours apparaît au sein de ces trois mêmes occupations, mais aussi à Gien et à Tours (Jouanin *et al.*, 2023). À Mehun-sur-Yèvre, comme à Loches, la découpe d'un humérus atteste la consommation occasionnelle et spectaculaire de cet imposant prédateur. Renards et castors représentent quant à eux des victimes occasionnelles, chassées pour leur fourrure, leur graisse, pour le castoréum ou même pour satisfaire au rythme chrétien (car la viande du rongeur semi-aquatique était tolérée en période de carême).

Il convient de souligner ensuite que la résidence comtale de Loches porte, au compte des grands absents, les rapaces, des oiseaux chargés de prestige et partenaires nécessaires de la chasse au vol ; un sport goûté en premier lieu par la noblesse (autourserie et fauconnerie). Ces animaux entretiennent avec les élites une relation codifiée, fondée sur des valeurs toutes autres que gustatives (Serjeantson, 2009, p. 318) ; une symbolique particulière qui les a vraisemblablement tenus éloignés de la table des ripailleurs lochois, de même que les oiseaux de volière, évoqués par ailleurs et plus largement par Jouanin (2022). On retrouve toutefois les rapaces au sein de nombreuses occupations élitaires : par ex. des pygargues à queue blanche à Tours et à Montsoreau ; un épervier et un autour des palombes à Mehun-sur-Yèvre (Jouanin *et al.*, 2023). D'autres espèces aviaires non répertoriées à Loches, mais liées aux milieux aisés, notamment dans le centre de la France, possèdent enfin des qualités de représentation indéniables. On pense alors au grand tétras, à la grue cendrée, à la cigogne ou même à la grande outarde, une espèce aujourd'hui disparue du territoire français, mentionnée aux XIIe-XIIIe siècles sur le site de la « Grosse Tour » à Bourges (Callou et Marinval-Vigne, 1999).

Conclusion

La présente contribution se veut un complément modeste, alimentant la synthèse récemment produite par G. Jouanin et ses collaborateurs (2023). Elle confirme ainsi les tendances culinaires décrites par les auteurs comme participant de l'esthétique du festin développée par les élites en France médiévale. Ces données nouvelles, issues d'un site emblématique du pouvoir séculier des Xe-XIIIe siècles, assoient plus encore le caractère spectaculaire et socialement discriminant des viandes choisies dans le cadre des banquets aristocratiques. Le luxe alimentaire développé par les puissants fait appel à un langage symbolique

structuré, un bestiaire alimentaire hiérarchisé, dont l'utilisation requiert et traduit un pouvoir implicite : le contrôle plein et entier des lieux de production (choix des ressources) et des espaces de prélèvement (territoires de pêche et de chasse) liés à l'approvisionnement en viandes. Les codes sociaux de consommation carnée établis à cette période perdureront d'ailleurs pendant plusieurs siècles encore, dans un cadre récréatif ou diplomatique, utilisant paons, ours, cygnes, grands échassiers et sauvagine comme autant de sources d'émerveillement et de témoignages de prestige.

Tableau 2. Liste des espèces sauvages représentées à Loches et au sein de différents sites élitaires du centre de la France entre les IXe et XIIIe siècles. Site a = Chinon « Château du Milieu » VIIIe-Xe s. ; b = Blois « Maison de la Magie » IXe-Xe s. ; c = Neuvy-Deux-Clochers « Tour de Vesvre » IXe-Xe s. ; d = Blois « Cour du Château » IXe-XIe s. ; e = Mehun-sur-Yèvre IXe-XIe s. ; f = Gien Xe-XIe s. ; g = Angers Xe-XIe s. ; h = Neuvy-Deux-Clochers « Tour de Vesvre » XIe s. ; i = Montsoreau XIe-XIIe s. ; j = Tours XIe-XIIe s. ; k = Blois « Maison de la Magie » XIe-XIIIe s. ; l = Chinon « Château du Milieu » XIe-XIIIe s. ; m = Montbazou XIIIe-XIIIe s. ; n = Chinon « Fort Saint-Georges » XIIIe-XIIIe s. ; o = Neuvy-Deux-Clochers « Tour de Vesvre » XIIIe-XIIIe s. ; p = Bourges « La Grosse Tour » XIIIe-XIIIe s.

	Loches – Grande salle			Résidences aristocratiques du centre de la France															
	3	4 a	4 b	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p
NR3	873	2803	1311	315	438	2113	3605	4314	7795	861	1591	6966	5984	1033	438	689	353	117	185
Volaille	85	311	234	21	17	124	137	605	565	61	70	1568	796	19	38	118	83	16	108
Sanglier	4	17	8	1	21	83	30	6	16	16	9	22	4	27	1	7		1	
Cerf	9	22	7		21	2	14	50	67	26	1	48	43	36	5	24	1		
Chevreuil		7	6		1	17		63	72	6	14	24	26	3		10		1	
Lièvre	1	8	18	1	1	37	31	57	74	4	23	139	226	4	3	15	3	2	
Lapin	1		1									3				1	7		1
Renard									2			1							
Ours		4					2	1	1				1						
Castor						2				1									
Pigeon ramier		4	1			4		3	2		1	6	5			2			
Tourterelle des bois								12	1			1							
Grand tétras								1		1			2						
Perdrix	1	3	2				5	12	8		1	6	4		3	2			
Caille des blés								4				23							
Bécassine des marais												5							
Bécasse des bois		1						1	2			10	18						
Corvidés	1		2				2	4	8		1		1	1		3			36
Grives / Merles	1	4						12	1				13						1
Alouettes	3							2											
Cygnés		1					2	1						1					5
Oies / Bernaches		1										7			2				
« Canards » sauvages									> 2			21							

Tableau 2 (suite)

	Loches – Grande salle			Résidences aristocratiques du centre de la France																
	3	4 a	4 b	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	
Sarcelles		5						1	1			36	2			1				
Râle d'eau								1												
Grèbe castagneux								1												
Édicnème criard												1								
Courlis cendré												2								
Chevaliers												1					1			
Vanneau huppé												2								
Butor étoilé												10								
Hérons			1					4				2				1			1	
Spatule blanche												3								
Cigognes								1				1				1				
Grue cendrée				1							2	2	1	4						
Mouettes															1					
Grand cormoran															1					
Grande outarde																			1	
Rapaces								6	3		1	2	3			1				
Esturgeon	2	20	1				9				5	2			1					
Brochet		6	1														3		6	
Huître / moule	1					2				x			3							

Références

- Berrier A. (2015) *L'alimentation carnée du VIIIe au XIe siècle sur le site du promontoire du Château de Blois*. Mémoire de Master 2, Université François-Rabelais, 2 volumes, 183 et 53 p.
- Borvon A. (2012) *Acquisition des ressources animales, alimentation carnée et distinction sociale en Anjou de la fin du Xe au début du XIIIe siècle. Étude archéozoologique du site de Montsoreau (Maine-et-Loire)*. Thèse de doctorat d'Archéologie Environnementale, spécialité Archéozoologie, Université de Paris I – Panthéon – Sorbonne, 2 volumes, 647 et 742 p.
- Callou C. (2003) *De la garenne au clapier, étude archéozoologique du Lapin en Europe occidentale*. Publications scientifiques du Muséum, 358 p.
- Callou C., Marinval-Vigne M.C. (1999) Les restes alimentaires animaux. In : *La vie quotidienne dans une forteresse royale. La Grosse Tour de Bourges (fin XIIe - milieu XVIIe siècle)* (C. Monnet, dir.), Éditions de la Ville de Bourges, Service d'Archéologie Municipal, 295-337.
- Clavel B. (2001) L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIIIe-XVIIe siècles). *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 19, 204 p.
- Clavel B., Yvinec J.H. (2010) L'archéozoologie du Moyen Âge au début de la période moderne dans la moitié nord de la France. In : *Trente ans d'archéologie médiévale en France. Un bilan pour un avenir* (J. Chapelot, éd.), Publications du CRAHM – Université Caen Normandie, 71-87.
- Cloquier C., Clavel B. (2015) La consommation d'animaux aquatiques dans le bassin de la Somme durant les périodes médiévale et moderne. In : *Tous à table ! Repas et convivialité* (C. Demeulenaere-Douyère, éd.), Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques, 83-98.
- Cotté O. (2012) Étude de la faune. In : *Forteresse de Chinon (37072) « Opération(s) réseaux »* (B. Dufaÿ et F. Capron, dir.), Rapport d'opération, Volume 3, CG37 et SRA Centre, 9-27.
- Duval C. et al. (2021) La volaille en région Centre-Val de Loire du Néolithique à nos jours. *Revue archéologique du Centre de la France* 60 [en ligne], <https://journals.openedition.org/racf/5048>
- Duval C., Clavel B. (2017) Archéozoologie. In : *Recherches pluridisciplinaires sur un terroir picard de l'époque antique à la Révolution française : Boves. Complexe castral et prioral du « Quartier Notre-Dame »* (R. Jonvel et P. Racinet, coord.), Fouilles programmées, Rapport 2017, Université de Picardie, 91-125 et 68-98.
- Genies C. (2011) *L'alimentation à Tours aux XIe-XIIIe siècles : l'ensemble faunique de la résidence des comtes d'Anjou*. Mémoire de Master 2, Université François-Rabelais, 212 p.
- Jouanin G. (2022) Les oiseaux d'agrément et d'utilité du Moyen Âge à la période moderne. In : *L'animal : un sujet de loisirs* (J. Förstel et M. Plouvier, dir.), Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques [en ligne], <http://books.openedition.org/cths/15991>
- Jouanin G., Borvon A., Genies Ch., Berrier A. (2023) Alimentation élitaire dans la moyenne vallée de la Loire autour de l'an Mil. *Revue archéologique du Centre de la France* 62 [en ligne], <http://journals.openedition.org/racf/5796>
- Jouanin G., Yvinec J.H. (2020) Gibier et sauvagine : les apports de l'étude de la faune sauvage pour le nord de la France (Ve-XIe siècles). In : *Cherchez la petite bête. L'animal au Moyen Âge* (S. Desbrosse-Degobertière et M.-C. Truc, dir.), Actes des XXXVIIe Journées internationales d'archéologie mérovingienne (Saint-Dizier – du 6 au 8 octobre 2016). *Mémoires de l'Association Française d'Archéologie Mérovingienne* 34, 271-285.
- Papin P. (2016) *Loches. Troisième campagne de fouilles programmées sur la forteresse*. Rapport de fouilles archéologiques, 3 volumes, CD37 et SRA Centre, 141, 175 et 463 p.
- Papin P. (2017) *Loches - Le château. Quatrième campagne de fouilles programmées – la grande salle des comtes d'Anjou*. Rapport de fouilles archéologiques, CD37 et SRA Centre, 185 p.
- Papin P. (2018) *Loches - Le château. Cinquième campagne de fouilles programmées – la grande salle des comtes d'Anjou*. Rapport de fouilles archéologiques, 2 volumes, Conseil Général d'Indre-et-Loire et SRA Centre, 140 et 255 p.
- Papin P. (resp.) et Riou S. (2019) *Loches - Le château. Sixième campagne de fouilles programmées – la grande salle des comtes d'Anjou*. Rapport de fouilles archéologiques, Volume 1, Conseil Général d'Indre-et-Loire et SRA Centre, 162 p.
- Papin P. (2023) Le château de Loches sous Foulque Nerra à la lumière des fouilles récentes. In : *Langeais, Foulque Nerra et les châteaux des pays de Loire de l'an mil à la première croisade* (D. Barthélémy, A. Vauchez et N. Grimal, dir.), Actes du colloque de Langeais (6 et 7 octobre 2021), Académie des Inscriptions et des Belles Lettres, 51-83.
- Pastoureau M. (2007) *L'ours. Histoire d'un roi déchu*. Éditions du Seuil, 423 p.
- Poupon F. (2009) Les vestiges fauniques du château de Montbazou (Indre-et-Loire). In : *Le château de Montbazou (Indre-et-Loire). Troisième campagne de fouilles archéologiques* (M.-D. Dalayeun, dir.), Rapport final d'opération archéologique programmée, SRA Centre, 24-65.
- Serjeantson D. (2009) *Birds*. Cambridge University Press, 512 p.
- Yvinec J.H. (1993) La part du gibier dans l'alimentation du haut Moyen Âge. In : *Exploitation des animaux sauvages à travers le temps* (J. Desse et F. Audoin-Rouzeau, dir.), XIIIe Rencontre Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes, IVe Colloque international de l'Homme et de l'Animal, Société de recherche Interdisciplinaire. Éditions APDCA, 491-503.

Le Couteulx de Canteleu (1827-1910) Être gentilhomme chasseur et améliorer les races canines en France

Raphaël ABRILLE (†)

Texte lu en séance et mis en perspective par
Diane BOUTEILLER

doctorante à l'Université Panthéon-Sorbonne, Fondation François Sommer
62 rue des Archives, 75003 Paris
d.bouteiller@fondationfrancoissommer.org

Résumé : Cet article est la postface de *La chasse du loup* (1867) par le baron Le Couteulx de Canteleu, réédité en 2010 par les Editions de La Croix du Loup. L'auteur de cette postface, Raphaël Abrille, y présente les origines, le statut social et les activités de ce passionné de vènerie. La place de la chasse, tout particulièrement la chasse à courre au loup, et celle de l'élevage et de la sélection des chiens de chasse y sont détaillées.

Mots-clés : loup, chasse à courre, chien, sélection.

Le Couteulx de Canteleu (1827-1910) – Being a gentleman hunter and improving dog breeds in France.

Abstract: This paper is the afterword to *La chasse du loup* (1867) by Baron Le Couteulx de Canteleu, republished in 2010 by *Editions de La Croix du Loup*. The author of this afterword, Raphaël Abrille, describes the origins, social status and activities of this passionate venery hunter. The role of hunting, particularly wolf hunting, and that of breeding and selecting hunting dogs are detailed.

Keywords: wolf, backyard hunting, dog, breeding.

Avant-propos

Dans le cadre de cette journée d'étude du le 29 novembre 2023, un hommage a été rendu à Raphaël Abrille, Conservateur adjoint et Secrétaire général du musée de la Chasse et de la Nature, décédé le 4 septembre 2023. Son ouvrage *Le réel dans l'objectif* et celui du baron Le Couteulx de Canteleu *La chasse du loup*, respectivement édités et réédités par les éditions de La Croix du Loup, ont été présentés pour la qualité de leur iconographie, chacun mettant à l'honneur la photographie

cynégétique, un procédé encore inédit au XIXe siècle. Le texte ci-dessous est reproduit avec l'aimable autorisation de l'éditeur. Les illustrations originelles sont reproduites avec l'aimable autorisation de David Bordes, qui les a photographiées en 2020 dans un exemplaire de l'ouvrage conservé au Musée de la Chasse et de la Nature. Elles ont été insérées dans le texte, qui n'en comportait pas initialement, par les soins de la rédaction.

Post-face (2010) de la réédition de *La chasse du loup* (1867)

La Chasse du loup du baron Jean-Emmanuel-Hector Le Couteulx de Canteleu (1827-1910) est un ouvrage rare. Tiré à cent cinquante exemplaires par la librairie et imprimerie de la veuve Bouchard-Huzard, l'un des plus prolifiques éditeurs cynégétiques du XIXe siècle, il n'a jamais été réédité. Sa parution, en 1861, est unanimement saluée par ses contemporains. Les auteurs parmi les plus respectés du temps en font le panégyrique, tandis que le directeur du très intransigent *Journal*

des chasseurs affirme que ce livre autorise Le Couteulx à compter « au nombre de nos meilleurs auteurs cynégétiques ». Il est vrai que l'ouvrage a de quoi séduire. Agréablement écrit, il fait s'enchaîner harmonieusement propos historiques et zoologiques avec des anecdotes plus ou moins sensationnelles pour lesquelles il cite souvent ses sources. Il est en outre somptueusement illustré de photographies, procédé d'un usage inédit dans la bibliothèque cynégétique.



Figure 1. Deux illustrations tirées de *La chasse du loup*. A gauche *Deux limiers pour loup*, à droite *Pierre-Claude dit Nennen & son cheval Marcassin*. Cremière & Hanfstaengl Phot. (1861), Musée de la Chasse et de la Nature, © David Bordes, 2020.

L'essentiel de l'ouvrage consiste en un traité de chasse à l'adresse d'amateurs avertis. L'auteur n'y présente que la manière de chasser le loup à courre, qui plus est selon un protocole très canonique et par là même singulièrement retors, usant d'une meute réduite, sans l'appui de relais ou de tireurs postés. Dans la tradition la plus aboutie de ce qui fait une des singularités de la vénerie, il développe une méthode globalement inefficace. Il reconnaît d'ailleurs bien volontiers qu'elle se révèle presque inopérante pour prendre les loups adultes et qu'elle ne parvient à ses fins, après bien des fatigues et des difficultés, que pour les plus jeunes spécimens (louveteaux et louvarts). L'ouvrage se distingue ainsi des traités qui l'ont précédé depuis le Moyen Âge, ne proposant en rien un manuel de destruction du loup à l'usage élargi. La plupart des traités de chasse évoquant la louveterie eurent en effet à cœur de mettre à la disposition de leurs contemporains les moyens éprouvés par leurs auteurs pour venir à bout d'un animal universellement redouté. Cette chasse ne revendiquait-elle pas son statut de « seule reconnue d'utilité publique » ? Ainsi, les multiples manières de prendre ou d'occire l'animal à l'aide de pièges ou d'empoisonnements sont tour-à-tour présentées par l'essentiel des traités depuis celui d'Henry de Ferrières jusqu'à celui de Boisrot de Lacour. Si tous ces livres consacrent un développement essentiel à la chasse à courre, ils nuancent la trop grande difficulté de l'exercice par l'appui de lévriers rapides, de dogues mordants et de chasseurs postés en quantité autour de l'aire où

attaquent des chiens courants nombreux et dûment relayés. D'ailleurs, les traités de Louys Gruau ou de Lisle de Moncel, qui décrivent les méthodes véritablement utiles à détruire les loups négligent les chasses à force de chiens courants. *A contrario*, les ouvrages de Robert de Salnove ou du vicomte de Sélincourt ne font aucun cas des pièges, leur auteur les destinant à un lectorat pour lequel ces procédés ignobles sont inappropriés à une pratique essentiellement récréative. Le Couteulx choisit donc son camp à une époque où – ainsi qu'il le note avec une tristesse paradoxale pour le lieutenant de louveterie qu'il est – les loups se font rares. Il ne s'agit plus que de mener une chasse à la difficulté stimulante contre les rares canidés encore présents sur les territoires dont il a la charge.

C'est qu'une page se tourne lorsque notre auteur publie son traité. La louveterie française a, sous l'Ancien Régime, échoué à éliminer le fléau qu'elle combattait. Réorganisée avec efficacité sous le Premier Empire, selon un principe qui ne s'infléchira pas durant tout le XIX^e siècle, elle parvient enfin à diminuer de manière très significative les populations lupines. C'est le cas dans l'Eure, où officie Le Couteulx, mais aussi sur tout le territoire au point que Paul Chapuy s'interroge en ces termes dans *La chasse illustrée* du 7 juillet 1877 : « Nous avons en France, à l'heure qu'il est, 460 lieutenants de louveterie ; y a-t-il en France 460 loups ? »

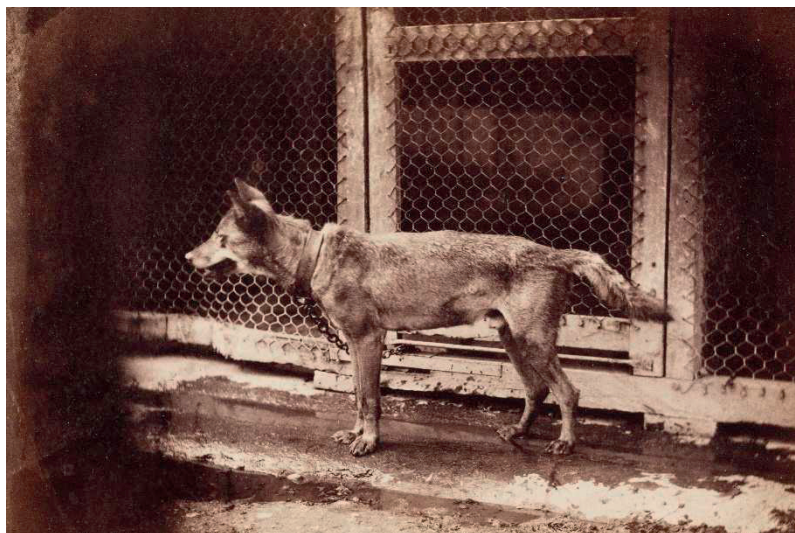


Figure 2. Illustration tirée de *La chasse du loup. Grand Loup (poil d'été)*, Cremière & Hanfstaengl Phot. (1861), Musée de la Chasse et de la Nature, © David Bordes, 2020.

Si le sujet paraît presque d'un autre âge, Le Couteulx est pourtant loin d'être le seul à s'y intéresser à l'époque. Un important traité consacrant une étude à la manière de chasser le loup est encore édité en 1869. Il est vrai que ces publications sont souvent des compilations de souvenirs qu'Halna du Fretay, Beauvais de Saint-Paul ou Gridel exhument d'un temps révolu. Puton consacre pourtant à la louveterie un traité juridique de référence en 1872, mais le siècle finissant – signe des temps – c'est plutôt un livre historique qui paraît sous la plume de Firmin-Didot. La nostalgie serait-elle déjà à l'œuvre ? La période assiste ainsi à la réédition spectaculaire de l'essentiel des traités anciens de louveterie. Seul celui de Jacques Timent Savary (il est vrai publié en latin en 1655) et ceux de Lisle de Moncel semblent avoir échappé à ce phénomène. Rappelons que ce dernier avait pour but essentiel d'enseigner à éradiquer par tous les moyens le loup. Décalé dans un contexte d'appauvrissement des populations, il est assez logiquement oublié, malgré sa grande valeur.

En destinant sa *Chasse du loup* à un lectorat restreint, élitiste au point d'en comprendre la portée très relative en cette période, Le Couteulx en dit long sur le regard qu'il porte sur sa position sociale et son histoire personnelle. Jean-Emmanuel-Hector Le Couteulx de Canteleu naît le 18 juin 1827 au château de Saint-Martin, à Etrépagny, dans l'Eure. Il est issu d'une prospère dynastie bourgeoise d'Ancien Régime. Les Le Couteulx sont attestés comme marchands de tissus à Yvetot au XV^e siècle. Ils installent leurs affaires à Rouen au XVI^e siècle, époque à laquelle certains d'entre eux s'orientent vers la banque. La famille ouvre un

premier comptoir à Rouen, puis à Paris en 1671 et enfin à Cadix en 1720. La banque Le Couteulx est considérée, en 1770, comme l'un des trois grands établissements bancaires de la capitale. C'est Jean-Barthélémy Le Couteulx de Canteleu (1746-1818), grand-père de notre auteur, qui hisse la banque à son plus haut niveau, amassant au passage une confortable fortune personnelle. Il la dirige de 1788 à 1794, date à laquelle la Révolution française le conduit à la progressivement liquider. Très impliqué dans l'épisode révolutionnaire, il est élu, en 1789, député du tiers aux Etats Généraux de Rouen et participe au serment du Jeu de paume. Rallié au 18 brumaire, ses compétences financières le conduisent à devenir le premier régent de la Banque de France. S'étant tenu à l'écart des Cent-jours, il est nommé pair de France à la Restauration. Il ne néglige pas ses affaires pendant cette période pour autant. Investissant son talent dans l'industrie du tabac et du cuivre, il crée l'une des plus importantes firmes françaises de l'Empire.

Les Le Couteulx, sous l'Ancien Régime, font figure d'exception française. Cette rare famille de banquiers catholiques demeure dans le monde du commerce ou des affaires pendant plus de trois siècles, à l'inverse de ce que le l'historien Fernand Braudel décrit comme le parcours habituel des familles bourgeoises enrichies. Tandis que, très majoritairement, celles-ci cherchent à intégrer, au bout de deux ou trois générations, le second état, notamment par l'achat de charges, les Le Couteulx échappent à ce principe. Certes deux membres de la famille sont anoblis en 1756 et Jean-Baptiste lui-même est écuyer et seigneur de Canteleu et de Croisset. Il en fait cependant assez peu de cas et se fait désigner comme représentant du tiers à

l'assemblée provinciale de Normandie en 1787. Déclaré noble en 1789 et emprisonné, il se défend ardemment de son état, s'en prenant même à la noblesse. Le destin le rattrape cependant quand il est créé comte de Fresnelles, en 1808, et comte Le Couteulx de Canteleu sous la Restauration. C'est en fait dans sa descendance, et plus particulièrement chez son petit-fils Jean-Emmanuel-Hector, que se manifeste l'implacable mouvement braudélien.

Négligeant le monde des affaires, Jean-Emmanuel-Hector s'oriente, comme son père Charles-Emmanuel (1789-1844) et son unique frère Auguste-Emmanuel-Barthélémy (1822-1862), vers la seule carrière digne de cette aristocratie qu'il revendique désormais : celle des armes. Entré à Saint-Cyr en 1848, il est affecté au 1^{er} régiment de carabiniers puis nommé lieutenant au commandement de l'escorte du Prince Président. Il démissionne toutefois dès 1852 et s'installe avec son frère, démissionnaire comme lui, au château de Saint-Martin. Il va désormais associer à une aisance certaine, son statut assumé d'aristocrate en s'adonnant aux choses de l'esprit (écriture, aquarelle, sculpture), à la vie publique (en se gardant toutefois de faire de la politique) et aux loisirs de sa classe : élevage et chasse. L'un de ses premiers ouvrages, *Sectes et sociétés secrètes politiques et religieuses*, charge précoce contre la franc-maçonnerie, sonne d'ailleurs comme une forme de reniement symbolique d'un certain passé familial. Alors que plusieurs membres de sa famille adhéraient à la franc-maçonnerie au siècle précédent, Jean-Emmanuel-Hector s'affirme aux antipodes de ce courant dans un contexte où Léon XIII s'apprête à publier l'encyclique *Humanum genus* qui en condamne le relativisme philosophique et moral.

Cet ouvrage, compilation ambitieuse sur laquelle Le Couteulx dit avoir travaillé dix ans, peut apparaître comme une modeste affaire au regard des écrits que le « Bénédictin de la chasse » consacra à la cynégétique depuis sa studieuse retraite normande. On lui doit près d'une dizaine de livres (sans compter les rééditions et les traductions) parmi lesquels le dernier des grands traités classiques de chasse. *La Vénerie française*, son premier volume, est publié en 1858, puis augmenté et réédité deux fois de son vivant sous le titre *Manuel de vénerie française*. Cet écrit fait l'objet d'un dithyrambe unanime de la part de ses contemporains. De « l'ouvrage des temps modernes le plus savant et le mieux conçu qui ait

paru en ce genre », Charles Godde apprécie tout particulièrement l'ambitieuse tentative de classification des races de chiens de chasse. Si le Couteulx ne fait pas œuvre originale en consacrant une part importante de son œuvre au chien, il se distingue de l'essentiel de ces devanciers en consacrant un traité spécifique au cas du cheval. Il est, en effet, renommé pour ses qualités de cavalier. Ne montait-il pas en *steeple-chase* dans sa jeunesse ? Il est enfin l'auteur d'une curiosité bibliographique, consistant en un curieux traité de pêche au cormoran. Il possède plusieurs spécimens de ces volatiles, « admirablement dressés sur l'étang de Saint-Martin ». Le *Journal des chasseurs* apprécie la nouveauté de l'ouvrage qui s'inscrit, pour son auteur, dans la droite ligne de sa vive implication à faire renaître en France la très aristocratique volerie.

Les affaires publiques l'occupent sans doute considérablement moins. Il succède à son frère à la mairie d'Etrépagny en 1865 et siège quarante-deux ans au conseil général de l'Eure. Mais s'il est un fait que sa discrétion politique le met bien en cour dans tous les régimes, sa sphère d'influence se limite à ses compétences reconnues en matière de haras, de chevaux et bien sûr de chasse. Il investit avant tout son action publique à travers sa charge de lieutenant de louveterie, héritée de son père. Nommé pour l'arrondissement des Andelys à une date inconnue, « y ayant fait ses preuves », il est désigné pour l'arrondissement de Louviers en 1860.

Il va consacrer à la louveterie le meilleur de ses talents de veneur et une passion qu'il développe dès sa plus tendre enfance. Fils et neveu de « vrais » veneurs, Le Couteulx raconte à l'envi les chasses qu'il suivait, à neuf ou dix ans, juché sur une petite jument bretonne.

Pendant son service, il continue de chasser avec une petite meute de griffons vendéens, à Saumur ou à Fontainebleau, puis à Rambouillet, notamment avec son cousin le comte de Barral. En 1852, sur les traces de la meute de griffons vendéens de l'équipage fondé par son père en 1820, il monte sa propre meute pour le loup. Il y fait montre de ses talents précoces d'éleveur en achetant à monsieur de Rolland sa meute de griffons nivernais. Déjà enrichie du sang des fameux griffons vendéens de Brière d'Azy, elle l'est encore par l'apport d'un étalon provenant du dernier chien griffon bleu morvandiau du comte César de Moréton.



Figure 3. Deux illustrations tirées de *La chasse du loup*. A gauche *La meute au chenil*, à droite *Huit chiens de récri pour loup*. Cremière & Hanfstaengl Phot. (1861), Musée de la Chasse et de la Nature, © David Bordes, 2020.

Quand Charles Godde commente la meute en 1863 pour *Le Journal des chasseurs*, elle compte treize chiens en chasse, quatre lices, trois limiers et une remonte de neuf chiens. Le Couteulx monte son équipage en étroite complicité avec son frère aîné Auguste-Emmanuel- Barthélémy, propriétaire de Saint-Martin, auquel il dédie *La Chasse du loup*. Quelques mois après la parution de l'ouvrage, Auguste meurt prématurément, non sans avoir fait promettre à son frère d'épouser sa veuve, Louise-Marie-Antoinette, née Bouchu de Lessert, et d'adopter sa fille Louise-Pauline, future madame Louis-Pierre-Henri Le Couteulx de Caumont. Signe de son grand attachement fraternel, Le Couteulx tient promesse et institue son gendre comme son successeur à la tête de l'équipage de Saint-Martin. Le Couteulx commence traditionnellement sa saison en Normandie, où il prend quelques portées de louveteaux ainsi que quelques sangliers et blaireaux. Ses déplacements conduisent l'uniforme bleu à parement cramoisi de l'équipage de Saint-Martin sur le plateau de Brienne en Haute-Marne puis en Morvan et Bourbonnais. Il est toutefois contraint de vendre sa meute en 1870, alors que le Vexin est envahi par les Allemands. L'écossais Sir Woldron's Hill, à qui il envoie chaque année, depuis longtemps, de jeunes chiens pour son équipage, s'en porte acquéreur et la créance, cocasse destin des meutes, sur la loutre... Le Couteulx entretient, de fait, des rapports étroits avec l'élevage anglais. C'est en Angleterre qu'il achète trois mâles et deux femelles *bloodhounds* (chiens dits de Saint-Hubert) dans l'équipage, alors renommé, d'Holford. Il oriente cette nouvelle meute contre le sanglier, apparu en Vexin à la faveur de la guerre de 1870. Se livrant avec succès à l'élevage de cette vieille race alors presque disparue en France, il est réputé en faire naître plus de trois cents. Pour attaquer, il joint à cette meute des *foxhounds* et découple dès lors sur le cerf et surtout sur le sanglier en Vexin, dans la région des Andelys et en forêt de Lyons. Il met bas

cet équipage en 1879, le vend à monsieur Chéry et ne conserve qu'une meute symbolique de six chiens. Mais dès l'année suivante, lord Wolverton, voulant mettre bas sans vendre son équipage anglais de Saint-Hubert, offre à Le Couteulx sa meute de vingt-quatre chiens. Il va employer toute sa science à la progressive amélioration de cet assemblage initialement médiocre. L'Angleterre s'entiche également des bassets artésiens normands que Le Couteulx élève pour la chasse à tir dans un de ses chenils de Saint-Martin. Ces chiens tricolores à poil ras, qu'il crée avec Louis Lane vers 1863, à partir du basset normand et du basset d'Artois, sont admis aux expositions canines anglaises comme race. Ils permettent à leur inventeur de siéger à la présidence d'honneur du *Basset Club* de Londres.

En 1891, il vend cette meute suite à une blessure qui l'immobilise. Il remonte peu après, et pour la dernière fois, un équipage de vautrait, composé de bâtards et de chiens anglais dont il confie rapidement la direction à son gendre, le comte Louis-Pierre-Henri Le Couteulx de Caumont (1864-1932).

La passion cynégétique de Le Couteulx relève donc, pour une large part, de l'élevage. En *sportsman* accompli, il se révèle pionnier en de nombreux domaines. Il fonde ainsi à Saint-Martin « un dépôt d'étalons et une école de dressage qui sont aujourd'hui en pleine voie de succès et qui inaugurent, en France, les premiers essais de l'industrie privée remplaçant l'Etat ». Ses travaux portent cependant essentiellement sur les chiens. Il y connaît de grands succès (son basset artésien normand – dit basset Le Couteulx – est internationalement recherché pour la chasse à tir avec des chiens courants), même si ses tentatives de croisement avec des loups ne sont pas toujours très convaincantes. On reconnaît encore aujourd'hui l'importance de son rôle dans l'évolution des

classements des races canines selon leur emploi. Initiés dès les premiers traités de chasse, notamment ceux de Gaston Phébus et Jacques Du Fouilloux, ils progressent singulièrement sous l'impulsion de Pierre Mengin et de Le Couteulx. S'il n'est pas membre de la société d'Acclimatation à sa fondation, en 1854, il la rejoint l'année suivante, comme propriétaire. L'amitié qui le lie à Geoffroy Saint-Hilaire, son fondateur, le détermine à accepter les fonctions d'administrateur du jardin d'Acclimatation, créé afin de contribuer à l'introduction et à l'acclimatation d'espèces animales exotiques. Il compte, avec son ami Pierre-Amédée Pichot, parmi les fondateurs du chenil de cet établissement, auquel il porte un vif intérêt. C'est à l'initiative de la société d'Acclimatation qu'est organisée la toute première exposition canine française. Elle s'ouvre, le 3 mai 1863, au jardin d'Acclimatation et l'évènement fait l'objet d'une large couverture dans la presse de chasse et de sport. Le Couteulx y voit triompher sa *Vénerie française* dont l'érudition se révèle, pour les organisateurs de la manifestation, « d'un grand secours pour la classification de nos espèces, on peut dire qu'il en fut le type ». La qualité des chiens qu'il présente est à la mesure de celle qu'on reconnaît à son ouvrage. La meute de Saint-Martin est l'une des plus admirée du public et Le Couteulx, lors de la distribution des récompenses, s'illustre dans trois catégories prestigieuses. Il est quatrième prix pour le chien courant, premier prix pour le chien courant français et troisième prix pour le chien courant anglais.

La somme des qualités cynégétiques de Le Couteulx justifie amplement sa place dans un de ces panthéons du sport dont le baron de Vaux s'était fait

le spécialiste. Dans *L'Armorial de la Vénerie*, le maître de l'équipage de Saint-Martin côtoie le firmament de la chasse à courre française, qui se confond alors souvent avec la plus fine fleur de son aristocratie. Ainsi, la duchesse d'Uzès, le prince de Joinville, le comte de Chabot, le duc d'Aumale y figurent parmi les vingt personnalités distinguées. Le baron de Vaux salue particulièrement en lui ses qualités de louvetier et l'autorité qu'exerce en France et à l'étranger sa *Chasse du loup*. Il est vrai que sa réputation en la matière est telle que l'on n'hésite pas à la placer au même rang qu'un Emile de La Besge en Poitou pour le nombre de loups pris. S'il Le Couteulx cesse de chasser le loup après la guerre de 1870, il ne laisse ouverte sa succession au rang de lieutenant de louveterie qu'en 1877. Les loups ne sont alors plus une réelle menace et il n'a sans pas trop de ces sept années pour méditer – parmi les trophées soigneusement classés dans trois salles de Saint-Martin – sur la raréfaction de ceux qu'il a tant aimé détester, sur le paradoxe d'une passion qui lui fait souhaiter la réapparition d'un fléau à même d'endiguer la disparition annoncée des beaux équipages pour courre le loup... A l'aune son parcours familial et personnel, de ce mouvement braudélien dont il se révèle un avatar tardif si assumé, sans doute peut-on envisager comme une agréable consolation le panégyrique que semble lui adresser personnellement Paul Chapuy, l'année même de sa retraite officielle : « Riches, distingués, du meilleur monde, c'est à nos lieutenants de louveterie que la vieille et noble vénerie française doit de ne pas être tout à fait morte aujourd'hui : veneurs d'élite, ils doivent être pour nous une légion d'honneur ! ».

Le prestige conféré par les concours agricoles

Nadine VIVIER ⁽¹⁾, Pierre DEL PORTO ^(1, 2)

(1) Académie d'Agriculture de France

(2) Société d'Ethnozootecnie

nadine.vivier78@gmail.com, pierre.delporto@gmail.com

Résumé : Les concours agricoles se sont développés dans le but d'améliorer l'agriculture. Leurs concours de bovins eurent un succès indéniable. Motivés par les résultats économiques et par le prestige conféré, les éleveurs ont eu à cœur d'obtenir les plus belles bêtes. Dans la seconde moitié du XIXe siècle, les propriétaires accaparent ces prix indispensables à leur prestige social, mais ils doivent peu à peu faire place à des agriculteurs expérimentés qui gagnent dans les concours locaux puis régionaux voire internationaux.

Mots-clés : bovins, concours agricoles, prestige.

The prestige conferred by agricultural competitions. Abstract: Agricultural competitions were developed with the aim of improving agriculture. Their cattle competitions were an undeniable success. Motivated by economic results and the prestige they won, breeders were keen to obtain the most beautiful animals. In the second half of the 19th century, landowners monopolised these prizes, which were essential to their social prestige, but they gradually had to make way for experienced farmers who won local and then regional or international competitions.

Keywords: cattle, agricultural contests, prestige.

Introduction

Si le cheval est incontestablement un animal de prestige, y compris le cheval de labour plus onéreux que le bœuf, les bovins contribuent au XIXe siècle au prestige de leur propriétaire, ce qui se concrétise lors des concours agricoles où sont distinguées les

plus belles bêtes. Qui participe à ces concours ? qui est récompensé et selon quels critères ? Quelles sont les motivations des concurrents et quels sont les ressorts du prestige convoité ?

Les concours au XIXe siècle

En dépouillant le *Journal d'agriculture pratique* (JAP) de 1850 à 1914, qui attache une grande importance à ces concours, on voit que les participants et leurs motivations varient nettement dans le temps et selon les lieux. Evoquons-les en partant des petites rencontres locales, jusqu'aux concours internationaux. Toutes décernent des prix

par catégories d'espèces : ovins, porcins, volailles... Toutefois ce sont les bovins qui tiennent la première place : races françaises pures, races étrangères, croisement et pour chacune, des sections pour mâles ou femelles selon l'âge (1 à 2 ans, 2 à 3 ans et plus de 3 ans).

Les comices de canton et d'arrondissement

A partir des années 1760 furent créées des sociétés d'agriculture destinées à faire progresser les recherches en agriculture et à disséminer leurs résultats. Après des vicissitudes et flottements, elles prennent leur essor dans les années 1830. Leur recrutement est élitiste et leur organisation hiérarchique, avec au sommet, la Société centrale d'agriculture à Paris. Pour élargir l'audience, les comices sont fortement encouragés par le gouvernement, soit au niveau de l'arrondissement, soit du canton lorsque les agriculteurs décident eux-mêmes de sa création, ce qui devient fréquent

sous le Second Empire (1852-1870). Ces associations, librement créées, assument deux tâches : organisation d'un concours annuel et au long de l'année, expérimentation de matériel ou d'espèces végétales ou animales. De nombreux comices achètent un taureau ; l'association le prête à ses membres pour que les qualités génétiques de leurs bêtes soient améliorées (Vivier, 2015). Cette évolution traduit un besoin des moyens et petits exploitants à participer aux concours ; c'est ainsi que la répartition des prix et le prestige attendu se transforment progressivement.

Le prestige du notable et sa mission de montrer l'exemple

Le temps des grands propriétaires couvre quasiment tout le XIX^e siècle. Une des bases de leur autorité et de leur prestige était l'excellence de leur domaine. Aussi, jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, ces aristocrates s'efforçaient d'avoir de belles bêtes et gardaient secrètes leurs recettes, leurs pratiques de culture et d'élevage. Tout a changé au milieu du XVIII^e siècle avec la mode de l'agronomie et la nécessité de développer les productions pour enrichir la nation et le domaine.

Leur supériorité doit se manifester par l'excellence et la rareté de leurs bêtes, ce qui nécessite un capital. Ce sont donc des productions de luxe qu'eux seuls peuvent détenir. Elles leur confèrent le prestige nécessaire à leur supériorité au sein de la société. Mais elles répondent aussi maintenant au désir de montrer l'exemple afin de stimuler le développement local, faire de leur zone d'influence un îlot de prospérité.

Le prestige du travailleur intelligent

Les exploitants occupent une place croissante à partir des années 1850 et surtout 1860. Les comices commencent à porter leurs fruits. Certains exploitants tirent les leçons des exemples exposés lors du concours annuel, ils soignent leurs bêtes en sélectionnant le bon reproducteur. Les concours des meilleurs fermes mentionnent les soins donnés aux étables, conçues rationnellement, bien entretenues. Gagner un prix à ces concours de bovins confère un prestige certain, dont les ressorts sont différents de ceux du grand propriétaire. C'est le prestige du bon agriculteur dont les capacités de

travail et l'intelligence obtiennent des progrès significatifs. Il gagne l'estime de ses voisins et une légitime fierté.

Le cadre est cantonal et, dès qu'un peu d'assurance est acquise, il devient celui de l'arrondissement : « Les concours d'arrondissement ont l'avantage de réunir les cultivateurs qui se connaissent et qui se retrouvent dans les marchés ; aucun d'eux, quelque timide ou peu fortuné qu'il soit, n'hésitera à descendre dans la lice pour montrer son bétail, ses instruments ou son travail » (JAP, 1868).

Les concours régionaux : le prestige du propriétaire innovant, ouvert au monde

A partir de 1850, les concours régionaux sont organisés par l'administration. Le pays est divisé en 12 régions dont l'un des départements est désigné chaque année comme siège du concours. Il y a donc chaque année 12 concours régionaux, dotés de prix. Dans un rapport à son ministre, le directeur de l'agriculture, Monny de Mornay, détaille en 1864 tous ces concours régionaux (JAP 1864, p. 225 et suivantes.) Les premiers étaient généraux, puis certains se sont spécialisés entre animaux de boucherie et animaux reproducteurs.

capitaux qui leur permettent de ne pas reculer devant la dépense, et pour ceux qui se trouvent groupés autour de la ville où a lieu le concours » (JAP, 1868, p. 795). Outre l'obstacle financier, l'exploitant souffre de timidité et difficulté à s'insérer dans ces cercles de grands propriétaires.

Qui y participe ? Alphonse Tiersonnier, éleveur nivernais habitué des concours affirme que les concours régionaux « mettent les hommes en contact, excitent leur émulation, favorisent l'échange de leurs idées, permettent de récompenser les efforts et les succès sur le lieu même où ils se sont produits, et, en circonscrivant le cercle de la lutte, donnent à chacun la possibilité d'y prendre facilement part » (JAP, 1868, p. 549). Borel (Seine-et-Oise) est plus réaliste : « L'utilité pratique des concours régionaux n'échappe à personne ; ils sont un puissant stimulant surtout entre les grands propriétaires et constructeurs. Mais quoique tout ait été fait pour en rendre l'accès facile à tous, ils n'en restent pas moins des *concours privilégiés pour les agriculteurs disposant de*

Dans ces capitales régionales, une large place est faite aux races locales. A ce sujet se développe dès le milieu du XIX^e siècle une polémique sur la place à accorder aux races locales et aux races étrangères, pures ou croisées. Alphonse Tiersonnier développe son opinion : « Non seulement chaque pays est extrêmement fier de sa race, mais encore chaque petit centre voudrait avoir la sienne et l'administration est souvent assaillie de demandes tendant à faire admettre des sous-races dans les concours, avec des appellations nouvelles. On ne saurait trop applaudir à ce sentiment qui mène à soigner et à améliorer cette race qu'on apprécie tant, qui au fond a presque toujours une très-réelle valeur relative, et que les nouveaux règlements pourraient absolument priver de toute récompense ».

Les concours régionaux continuent à faire une place aux races locales, leur décernant une notable part des prix. Mais face à eux, les partisans

anglophiles, défenseurs du Durham qui s'engraisse rapidement, sont soutenus par l'influent inspecteur général de l'agriculture, Yvart.

Néanmoins de nombreux concours multiplient les prix pour les bovins de race Durham pure, et ceux de race suisse, pour les animaux croisés Durham-Mancelle, Nivernaise-Durham, etc. Ces prix bien

dotés réduisent d'autant la part des primes attribuées aux races locales. Ainsi, les prix obtenus dans ces concours sont-ils très recherchés des propriétaires pour le prestige conféré par des bêtes issues de sélection, et de croisements avec des races étrangères, donc une élite ouverte qui se distingue des exploitants confinés dans leur monde rural étroit.

Les concours internationaux

En 1843 est créé le concours d'animaux de boucherie à Poissy (Figure 1), grand marché d'approvisionnement de la capitale. En 1844, les bœufs présentés au concours sont au nombre de 62, présentés par 25 propriétaires dont 15 seulement les ont élevés et fait naître, les autres les ont engraisés (JAP, 1844, 487). Le but de ce concours est bien d'apprécier le meilleur rendement des bêtes en

viande, d'observer leur conformation pour encourager l'amélioration des races. Le jury est aussi très attentif à la rapidité d'engraissement des bêtes, facteur économique important : les meilleurs prix sont décernés aux bœufs de 36 mois, ce qui conduit à la séparation des bœufs gras et des bœufs de travail.



Figure 1. Le concours de bœufs gras de Poissy en février 1864. *Journal illustré*, 17 février 1864, p. 69, collection P. Del Porto.

Pour avoir de belles bêtes, il faut prévoir à moyen terme, c'est pourquoi sont créés des concours de reproducteurs. Le premier est installé à Versailles en 1850. Après bien des hésitations et transformations, tous ces concours sont regroupés dans le Concours général agricole à Paris en février 1870. Celui-ci reprendra et sera stable à partir de 1874.

Stimuler l'innovation pour la sélection et les croisements des bovins ne doit pas se limiter aux frontières nationales. C'est pourquoi, Napoléon III organise des concours agricoles internationaux, à la

fois pour observer les belles bêtes étrangères et pour montrer nos meilleurs produits. Ils ont été organisés en 1856 (Figure 2) et 1862, et lors des expositions universelles de 1855 et 1867. « Un grand nombre d'éleveurs anglais et écossais vinrent disputer des récompenses qui leur étaient offertes. Cette expérience a exercé une heureuse influence sur nos producteurs : elle a stimulé leur zèle, en leur fournissant par la comparaison des produits, de précieux éléments d'étude et d'appréciation » (Rapport de Monny de Mornay au ministre, JAP, 1864, p. 225).

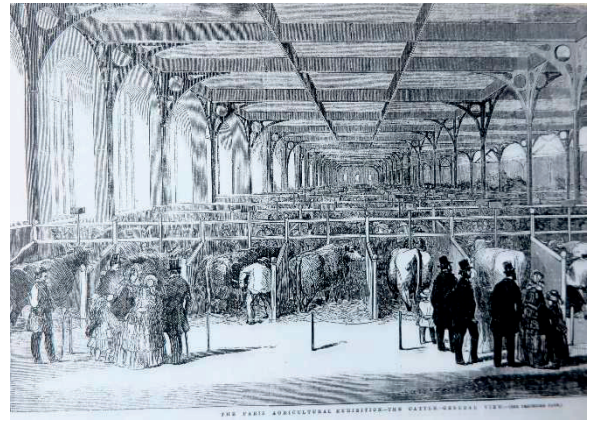
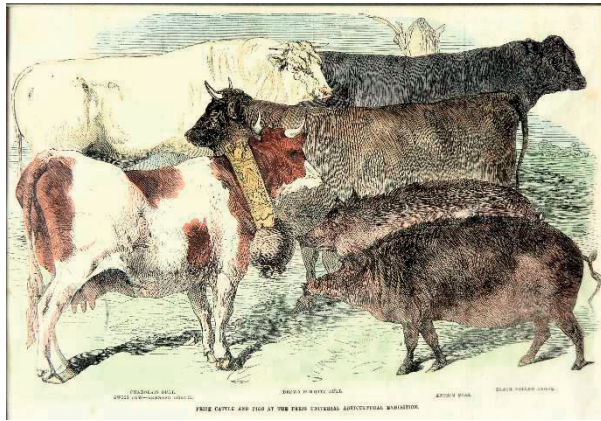


Figure 2. Le concours agricole universel de Paris en 1856. À gauche, de l'arrière-plan au premier plan et de gauche à droite : races bovines Charolaise, Black Polled Angus, Brune Suisse, Suisse Bernoise et porcins. À droite : Galeries latérales du Palais de l'Industrie, Champs Elysées. *Paris Exhibition Cattle, Illustrated London News*, 28 juin 1856, collection P. Del Porto.

Quel prestige convoité ?

Il est évident que seuls les grands propriétaires atteignent ce niveau, présents déjà parmi l'élite des primés régionaux. Mais les choses changent progressivement.

Une première réforme en 1863 empêche d'être à la fois membre du jury et exposant car « le public, souvent injuste, croyait à une complaisance de la part des collègues avec lesquels des relations étaient établies depuis longtemps » (JAP, 1864, p. 229). Malgré tout, même si les membres du jury viennent de régions voisines, exposants et membres du jury se connaissent le plus souvent car les meilleurs éleveurs se retrouvent dans ces concours. Cela n'empêche pourtant pas ces coureurs de concours d'accaparer les primes.

La réforme de 1892 exclut les grands propriétaires fonciers qui n'exploitent pas directement, seuls les exploitants peuvent concourir. Et un même éleveur ne peut cumuler les primes en espèces. S'il présente des bovins dans plusieurs concours, il ne pourra obtenir que des médailles, la récompense en argent ne peut être versée qu'une seule fois.

Ainsi les primes de l'Etat sont réparties sur un plus grand nombre d'éleveurs. De plus, les qualités requises pour les animaux deviennent plus exigeantes, les mensurations plus précises, le suivi de l'animal est inscrit au livre généalogique dit *Herd-book*. Le goût pour les animaux gras laisse place à des viandes plus maigres. Les exigences de plus en plus techniques impliquent des connaissances pratiques précises ; l'élite

aristocratique est concurrencée par une élite d'exploitants bien formés.

Le fils du maréchal Berthier, prince de Wagram, gère l'exploitation de Grosbois de 1831 à 1884. Ayant acquis une culture agronomique, il est très préoccupé de la qualité de sa production bovine. Il n'a jamais beaucoup de bêtes (20 vaches, 1 taureau) mais il achète les plus beaux spécimens sur les marchés de Poissy et Sceaux. Ils sont primés par les comices dont il est membre et son taureau Durham reçoit la médaille d'or à Poissy en 1860. Malgré tout, la ferme est souvent déficitaire. Les efforts pour un élevage bovin de qualité sont « déterminés par des impératifs de prestige et d'exemplarité sociale plus que par une recherche efficace du gain » (Lalliard, HSR, 13, 2000, 88). Son fils a du mal à maintenir la ferme qui disparaît au XXe siècle. Cet exemple de gentleman-farmer qui recherche le prestige plutôt que le bénéfice est assez représentatif. A vrai dire, l'investissement des grands propriétaires tend à se diversifier en fin de siècle. La mode de l'agromanie reflue et les placements financiers (compagnies de chemins de fer, compagnie de Suez et emprunts d'Etat) sont plus attractifs.

Plus de place se libère pour les exploitants qui gèrent dans une économie stricte. Pour eux, le prestige de ces primes reste tout aussi recherché, car ce signe de qualité se monnaie cher. Les reproducteurs sont vendus, en France et à l'étranger, et leur prix s'envole (Figure 3).

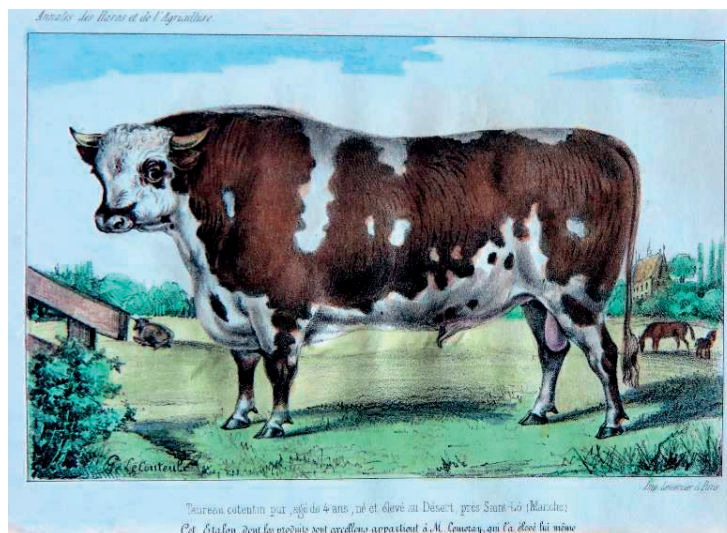


Figure 3. Taureau de race Cotentine présenté au concours de Saint-Lô en 1860. Collection P. Del Porto.

Un simple exemple : « Le championnat des mâles a été attribué à M. Chitel pour son taureau Astre. C'est un astre que nous avons vu apparaître l'année dernière et qui prit de suite la première place dans sa section, place qu'il se vit confirmer au concours d'Evreux ; il aura fait un concours éphémère dans son pays natal, puisqu'il part porter la renommée de notre belle race normande dans l'Uruguay ; son propriétaire s'est laissé tenter par les 40 000 francs qui lui ont été offerts. » (JAP, mars 1928, p. 312).

Plus tard, en 1985, « Sagesse » jeune charolaise de l'élevage A. et J.C Raymond dans la Nièvre, Championne Junior à Vichy 1984, Championne Junior à Paris 1985 est vendue 250 000 francs (275 000 francs rendue Sao Paulo) à un nouvel investisseur dans la reproduction animale et fier d'apporter une génétique de haute qualité à l'élevage du Brésil.

Du concours vers la génomique

L'évolution du profil des éleveurs propriétaires

La notion de propriétaire de troupeau a bien évolué entre la fin du XIXe siècle et le début du XXe par l'évolution et le développement du fermage. Le propriétaire du foncier met en fermage ses terres et le fermier détient le cheptel qu'il transfère depuis son ancienne ferme vers les terres louées ou qu'il acquiert chez des éleveurs spécialisés.

Au XXe siècle apparaît la notion de GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) qui permet de regrouper les terres, le matériel mais aussi les troupeaux de chaque associé et de mutualiser le temps passé sur une exploitation plus fonctionnelle.

Le propriétaire convaincu de la notoriété de son cheptel de race pure se doit de préparer ses plus beaux spécimens et de les amener concourir. Pour cela il se fait aider par le personnel habituel de la ferme, les « soigneurs », mais aussi par sa famille (femme et enfants), ses voisins expérimentés et ses stagiaires, tous convaincus de faire gagner un ou des prix aux animaux présentés. La phase de

préparation physique et de dressage des animaux à marcher en concours prend parfois plusieurs mois aux risques d'échecs, d'incidents, blessures, ou de maladresse jusqu'au moment suprême de l'entrée sur le Ring, instant où le juge d'un coup d'œil se fait une première idée sur l'animal par rapport à ses concurrents dans la série à classer.

Les concours de race sont progressivement organisés sur les lieux habituels de foires et concours tels que décrits ci-dessus, mais aussi spécifiquement pour telle ou telle race de manière itinérante dans les régions ou au niveau national (Figure 4). On considère alors le Concours régional de la race ou le Concours national ou le Concours Spécial, et le suprême Concours Général Agricole de Paris (CGA) organisé par le ministère chargé de l'agriculture et le CENECA (Centre national des expositions et concours agricoles). « Gagner à Paris, c'est la consécration d'une vie » ainsi s'exprimait récemment un éleveur sur les ondes nationales.



Figure 4. Deux distinctions remises lors de concours en race bovine Charolaise. À gauche : plaque du Concours de la Société d'agriculture de la Nièvre, Photo Pierre Del Porto. À droite : ruban tricolore remis au vainqueur du Prix spécial de la race au Concours Général Agricole de Paris, Photo CGA.

De nouveaux outils pour l'appréciation des animaux et la sélection

Au cours des temps la sélection animale et son impact sur les concours évolue. Autrefois uniquement fondés sur la morphologie du bovin et sa conformité par rapport au « Standard de la race », les critères de jugement tiennent compte progressivement des critères de production et de l'intérêt économique de la vie de l'animal.

Sur le concours de Poissy, la fiche zoométrique qui regroupait un grand nombre de mesures prises sur le corps de l'animal puis de sa carcasse, aboutissait à une note de synthèse qui complétait les éléments et le préclassement des juges sur la seule conformation.

La bascule est un des équipements les plus célèbres de tous les concours. Le poids officiel de chaque animal fournit au juge une aide à la décision mais ne doit pas être pris en compte comme prioritaire. Dans certains cas, l'excès est considéré comme défavorisant par rapport à la notion de bien-être animal et de bonne aptitude à la marche du bovin.

Pour les races laitières, rappelons les « concours beurriers » et les « concours laitiers » qui, au XIXe siècle, appréciaient la qualité des produits de nos races bovines.

Les performances laitières ont été officialisées en France au début du XXe siècle par l'instauration des syndicats de contrôle laitier (Fanica, 2008). La note laitière se rajoute alors aux critères du jugement de l'animal sur le concours. Elle tient compte de la carrière productrice de la vache en quantité mesurée de lait, du taux butyrique (matières grasses) puis du taux azoté (protéines utiles au fromage). Le Concours de la meilleure

laitière, toutes races confondues, fait son apparition au CGA vers 1955, évalué par un jury composé seulement de plusieurs professeurs de zootechnie de l'Institut national agronomique de Paris-Grignon et qui réalise la synthèse entre la conformation générale de la vache, de sa mamelle et des critères laitiers chiffrés relevés au cours de sa carrière dont sa longévité.

La loi sur l'élevage du 28 décembre 1966 a remis de l'ordre dans les notions de sélection animale, légalisant l'identification individuelle et obligatoire de chaque bovin en France, l'associations d'éleveurs de race qui tient le livre généalogique devenant UPRA (Unité de sélection et de promotion de la race animale), les contrôles de performances Lait et Croissance, les programmes nationaux d'amélioration génétique par race.

La notion de concours a donc ainsi évolué et permet désormais de tenir compte des « index » de chaque animal, reflète des critères de performances mais aussi de transmission des qualités de production, de reproduction et des qualités maternelles qui sont des éléments économiques fondamentaux et entrent alors dans le classement final du concours.

Au milieu du XXe siècle, plusieurs nouvelles fonctions apparaissent autour de la préparation par le propriétaire de l'animal de concours : le pareur, le toiletteur qui prépare l'animal au mieux par la tonte dite « clippage », le lavage, et la finition par des cosmétiques, le « handler » qui mène l'animal et sait le placer sur le ring et ce surtout sous l'influence des concours de la race Holstein nord-américaine hyper productive et qui fait l'objet d'un

marché international de sa génétique, mais très concurrencée par les qualités de la Prim'Holstein française. Sans oublier le photographe animalier, le commentateur spécialisé qui vante au micro les

spécificités de chaque race face à un public de professionnels, d'élus mais aussi et de plus en plus de consommateurs intéressés (Figure 5).

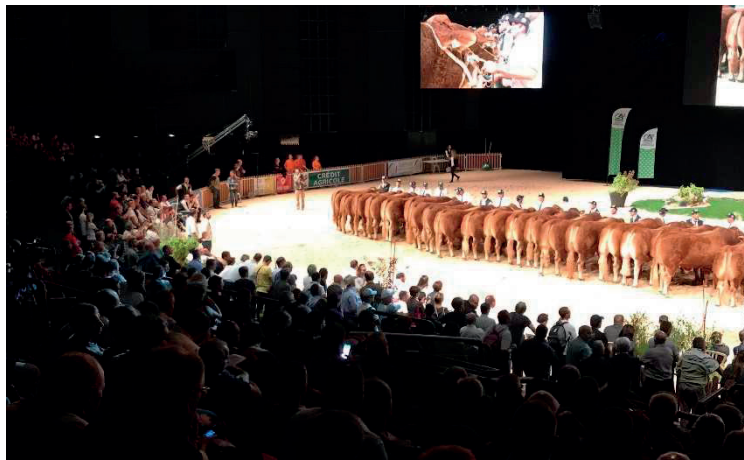


Figure 5. Des éleveurs de plus en plus disciplinés en concours et qui font partager au public, présent ou désormais connecté, leurs goûts et leur passion de bien élever. Concours de la race Limousine, Sommet de l'élevage, Cournon-d'Auvergne (Puy-de-Dôme), Photo Pierre Del Porto (octobre 2017).

De nouveaux contrôles et mesures ont fait leur apparition depuis 2022 notamment au Concours général de Paris pour garantir la bonne et franche préparation des bovins avant le jugement. Citons la toute nouvelle Commission de bien-être animal qui par la présence continue d'un vétérinaire et d'un technicien de la race, pratique une échographie de la mamelle pour surveiller les excès douloureux de lait, inspecte au plus près la préparation et la démarche de l'animal jusqu'à son entrée sur le ring devant le juge, avec possibilité de sanction par annulation immédiate à concourir.

Par ailleurs, toute une série de différents concours parallèles ont été et sont également créés pour compléter les concours et valoriser les atouts des filières bovines. Citons dans le temps les concours de carcasses qui après le jugement de l'animal sur pied étaient complétés par le classement à l'abattoir (Concours de Poissy en France, de Smithfield à Londres, de Palermo en Argentine et Houston au Texas).

Depuis le début du XXI^e siècle, plusieurs autres concours évoluent en complément aux jurys d'animaux reproducteurs, pour représenter la finalité de la filière Viande bovine, soit par l'évaluation – risquée et donc suspendue depuis – d'un seul morceau de découpe dans un classement inter-races ; soit le Trophée de la Viande bovine CGA qui donne un classement de synthèse à partir d'une évaluation visuelle de la viande puis en dégustation à l'aveugle d'échantillons présentés

par un trio de trois professionnels : l'éleveur, l'abatteur et le boucher, pour représenter tel ou tel signe officiel de qualité reconnu.

Des concours de bovins de boucherie « gras » se perpétuent en France. Une trentaine sont reconnus par la Fédération nationale des concours d'animaux de boucherie de haute qualité (FNCABHQ) et trois ventes aux enchères de vaches engraisées de races spécialisées (Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limousine) ont également lieu au Salon de Paris, et atteignent des prix au kg hors normes, soit quatre à sept fois le prix habituel, fierté médiatique pour le vendeur et l'acquéreur matérialisée par la plaque de concours fort recherchée et mise en valeur au rayon de la boucherie et sur les réseaux sociaux.

Pour favoriser le renouvellement des générations d'éleveurs, l'émulation et la cohésion étudiante, le Trophée des lycées agricoles, d'abord national est maintenant devenu Trophée international de l'enseignement agricole. Il classe une quarantaine d'équipes d'étudiants sur leur manière de préparer en amont un bovin de race importante ou mieux de race à petits effectifs, de le soigner et l'exposer sur le Salon International de l'agriculture, de le présenter non seulement sur le ring et ce oralement et en deux langues mais aussi autour d'un petit stand valorisant les produits fournis par l'animal, et avec la réalisation d'une vidéo et d'un site internet, joignant ainsi les connaissances pratiques zootechniques à celles de la communication.

En Amérique du Nord le Junior show (USA) ou le 4H-Club show (Canada) sont des concours où de très jeunes enfants, fils et filles d'éleveurs, présentent chacun un jeune bovin, à un concours

spécifique très fréquenté par les médias et suivi par une vente aux enchères des animaux primés (Figure 6).



Figure 6. Concours de jeunes éleveurs (*Junior show*) à la Nebraska State Fair (NSF), USA. Photo NSF.

Conclusion

Les concours agricoles de bovins sont encore un outil de confrontation entre éleveurs par une politique d'amélioration génétique liée à la conformation des animaux. La génétique lauréate des concours se vend désormais moins sous forme d'animaux reproducteurs mais depuis les années 60 de plus en plus en paillettes de semence congelée, voire sexée, pour la reproduction animale, et plus récemment sous forme d'embryons fécondés. Ces nouveaux produits biotechnologiques voyagent plus facilement et à moindre coût de par le monde, toujours accompagnés de très strictes normes sanitaires internationales.

Verrons-nous la disparition des concours d'animaux remplacés par sur des salons ou autres manifestations de simples présentations au public non connaisseur d'un échantillon de races ? La génomique et les nouvelles biotechnologies autour de l'élevage seront-elles un futur concurrent à ces compétitions du vivant, pleines de technicité, parfois fort coûteuses au propriétaire participant mais au combien conviviales et profitables au niveau de sa réputation nationale et internationale ?

Références

- Concours général agricole. Règlement officiel (2023).
Del Porto P. (2015) Le Concours Général Agricole des bovins de Poissy à Paris (1844-2015). *Ethnozootechnie* 99, 131-135.
Fanica O. (2008) Le lait, la vache et le citadin du XVIIIe au XXe siècles. *Quae*, 341-342.
JAP : *Journal d'agriculture pratique, Moniteur des comices*, dirigé par J-A. Barral.
Lalliard F. (2000) Innovation agronomique et grande propriété aristocratique. *Histoire et Sociétés rurales* 13, 67-89.
Lalliard F. (2002) *La fortune des Wagram : de Napoléon à Proust*. Paris, Perrin, 491 p.
Vivier N. (2015) Le rôle des comices dans le développement de l'élevage bovin, 1835-1880. *Ethnozootechnie* 99, 123-130.

Le cheval, entre labeur et représentation

Jean-Pierre DIGARD

Directeur de Recherche honoraire au CNRS, membre de l'Académie d'Agriculture de France
jpdigard@gmail.com

Résumé : L'espèce *Equus caballus* présente une plasticité telle qu'elle peut fournir des types de chevaux adaptés à de nombreuses fonctions, des plus triviales aux plus prestigieuses. Mais qu'il soit de trait ou de selle, rustique ou d'élite, au travail ou en représentation, le cheval apparaît toujours comme un puissant marqueur social.

Mots-clés : cheval, compagnie, équitation, labour, trait.

The horse, between work and representation. Abstract: The species *Equus caballus* is so versatile that it can provide types of horse suited to a wide range of functions, from the most trivial to the most prestigious. But whether it's a draught horse or a saddle horse, rustic or elite, working or performing, the horse is always a powerful social marker.

Keywords: horse, company, draught, riding, ploughing.

Introduction

Ses usages contemporains, presque entièrement voués aux loisirs – sports équestres, randonnée, courses hippiques, etc. (sur le cas particulier des

courses, voir Chevalier 2022) – suggèrent une image du cheval comme animal de luxe. Or la réalité est plus nuancée.

Du cheval de travail au cheval d'élite

À l'époque de sa domestication, vers 2200 ans av. J.C., le cheval a d'abord été élevé pour sa viande. Puis, après l'invention de la roue à rayons vers - 2000, il a été attelé. Enfin, il a été monté de manière à constituer de véritables cavaleries à partir de - 700, gagnant en efficacité au fur et à mesure que la selle, d'abord simple tapis plus ou moins matelassé, était dotée vers 700 d'un arçon rigide permettant de suspendre des étriers, instruments essentiels de la stabilité du cavalier. L'attelage se perfectionnait lui aussi pour s'adapter à de multiples usages, du transport au labourage, au dépiquage, à l'animation de moulins, etc. Les chevaux eux-mêmes ont été diversifiés en fonction des besoins : chevaux de trait léger pour les transports au galop, carrossiers pour les transports civils et militaires au trot, chevaux de trait lourd pour les travaux agricoles et industriels, chevaux de selle pour la cavalerie. Il serait donc simplificateur de traiter du cheval en général. Il convient au contraire de distinguer des chevaux de travail, civil ou militaire, et des chevaux de... De quoi au juste ? De luxe ? De prestige ? Et selon quels critères ?

En première approximation, on pourrait considérer comme « de luxe » un cheval qui coûte plus qu'il ne rapporte, et/ou dont l'usage est ostentatoire, à

des fins de valorisation de son maître, dont il est le piédestal : du haut de sa monture, le cavalier domine la piétaille. C'est pourquoi en peinture et en sculpture, les puissants se sont faits représenter montés. Le cheval de guerre a, quant à lui, contribué à la formation d'une élite militaire, justement nommée chevalerie, puis d'une noblesse. Le cheval est partout source et symbole de pouvoir. Les escortes royales ou présidentielles, en Europe et ailleurs, comportent des détachements de cavalerie. Enfin, le cheval constitue un cadeau prestigieux : dans la Perse du XIXe siècle, les notables reçus par le chah ne manquaient pas de se faire précéder d'un don de plusieurs dizaines de chevaux ; souvenons-nous aussi de l'étalon Akhal-Téké offert en 1993 par le président du Turkménistan, Saparmyrat Nyýazow, au président François Mitterrand.

Pour faire bonne mesure, le cheval des élites doit être lui-même un cheval d'élite, d'un modèle particulier : longiligne, adapté à la vitesse, le galop (comme le Pur-Sang anglais ou l'Akhal-Téké), ou bien « fait en montant » (avec une avant-main plus haute que l'arrière-main), avec une encolure rouée, une crinière abondante, des allures relevées (comme l'Andalou).

« Peuples cavaliers » et « sociétés à écuyers »

Une fois répandu à peu près partout (à l'exception des régions arctiques et tropicales), le cheval s'est inscrit dans deux types principaux de sociétés. D'une part, les *peuples cavaliers* (Turcs d'Asie centrale, Mongols, Indiens des plaines d'Amérique du Nord, ...), dont tous les membres pratiquent peu ou prou une équitation utilitaire, rudimentaire mais efficace, et où le cheval est omniprésent : dans l'alimentation (hippophagie, consommation du lait de jument), dans la langue (métaphores équestres), dans la religion (monture des esprits dans le chamanisme). D'autre part, les *sociétés à écuyers* (Europe et Islam classiques), où, à la différence des précédentes, l'équitation représente une culture fermée, c'est-à-dire « à compétence technique ultra-spécifique, dans lesquels la longueur et la complexité [...] des apprentissages, gros consommateurs de temps, sont les plus sûrs garants de leur réservation » à une élite (Pociello, 1983, p. 197). Culture fermée d'autant plus élaborée – jusqu'au « luxe », pourrait-on dire – qu'elle était réservée à une élite qui s'en servait pour asseoir et manifester sa domination, et qui n'avait donc nul intérêt à la partager : le cheval revêtait une valeur d'emblème que protégeaient de nombreuses interdictions (de l'hippophagie, de monte pour certaines catégories sociales, etc.).

Dans l'Europe des XVII^e et XVIII^e siècles, où la cavalerie militaire avait perdu de son efficacité face

à l'artillerie, l'équitation se replia dans les manèges pour le divertissement des courtisans et l'éducation des jeunes nobles (Roche, 2011). Élevée au rang d'« art équestre », avec ses traités et ses académies, cette équitation requérait des personnels spécialisés, les écuyers, et des montures adaptées, distinguées et distinctives, que les élevages régionaux, trop rustiques, et étrangers, trop éloignés, peinaient à fournir. D'où, en France, la création de Haras royaux en 1668 et l'émergence d'une hippiarie moins empirique que celle des maréchaux-ferrants, grâce à la fondation de la première école vétérinaire à Lyon en 1762 par l'écuyer Claude Bourgelat.

Les techniques qui sont familières aux cavaliers d'aujourd'hui apparurent bien plus tard encore : le trot enlevé, emprunté par les Britanniques aux cavaliers de leur empire des Indes, ne fut autorisé en France qu'à la fin du XIX^e siècle ; la monte en suspension sur l'obstacle ne fut inventée (en Italie) qu'au début du XX^e.

Sans doute est-ce au souvenir de son pouvoir symbolique, autant qu'à son élégance naturelle, que le cheval, marginalisé par la motorisation, doit d'avoir conservé autant de prestige, aujourd'hui encore, dans de nombreuses sociétés.

Entre professionnalisme et élitisme : l'« homme de cheval »

Au XIX^e siècle, époque par excellence de l'omniprésence des chevaux, il n'était guère de lieu ou d'activité – villes, campagnes, routes, usines, mines, champs de bataille, ... – où ces animaux ne jouaient pas un rôle de premier plan. C'est que l'essor industriel de l'époque suscitait plus de besoins que le machinisme naissant n'en pouvait satisfaire : de nombreuses machines, même parmi les plus novatrices (moissonneuse-lieuse, batteuse, etc.), ne pouvaient fonctionner sans l'énergie animale (Jarrige, 2023). Quant à l'équitation, même après que la cavalerie eut, à Sedan en 1870, administré la preuve de son incapacité à jouer désormais un rôle décisif dans les batailles, elle restait principalement militaire. Et, si elle était civile, elle demeurait masculine : les femmes à cheval étaient minoritaires et montaient selon une technique, en amazone, relativement handicapante (Tourre-Malen, 2004).

En outre, la cavalerie militaire eut à affronter de profonds bouleversements sociaux et culturels.

L'émigration de la noblesse française consécutive à la Révolution avait vidé l'armée d'une grande partie de ses cadres. Sous l'Empire, la cavalerie dut renouveler sa base sociale, recrutant désormais dans les milieux populaires, plus familiers des chevaux de trait, menés à pied, que des chevaux de selle. Alors que, sous l'Ancien régime, on entraînait au régiment en sachant déjà monter, il fallut désormais, dans l'urgence, enseigner l'équitation aux nouvelles recrues. Pour ce faire, Napoléon fit appel aux piqueurs, qui inculquèrent à la troupe ce qu'on a appelé l'« équitation d'Austerlitz », énergique mais sommaire, rênes en guirlande, jambes en avant, ... – équitation de « sabreurs en équilibre sur des chevaux emballés », disaient ses détracteurs.

Les savoir-faire requis pour l'élevage et l'utilisation des chevaux, autrefois privilèges de naissance, relevèrent de plus en plus de la compétence acquise. C'est ainsi qu'au cours du XIX^e siècle, l'aristocrate, céda peu à peu le pas à

l'« homme de cheval ». Chez ce nouvel acteur de la vie équestre, la compétence, l'économie de l'animal – nous dirions aujourd'hui : le professionnalisme – remplaçaient le raffinement ostentatoire, le panache consumériste par quoi se distinguait le noble d'Ancien Régime.

L'émergence de l'« homme de cheval » ne mit cependant pas fin à la fonction distinctive de cet animal. En effet, la haute société du XIXe siècle restait férue de cheval, au point que l'on put parler de sa « centauration » (Lancosme-Brèves, 1860). Dans les événements mondains, les hommes affectaient de garder leurs éperons aux pieds, « déchirant les robes de bal et arrachant les garnitures » (Martin-Fugier, 1990, p. 221). Et quand les automobiles commencèrent, après 1900, à pénétrer chez les riches, les chevaux restèrent inséparables de la vie de château (Grandcoing, 1995). Posséder une écurie constituait le « véritable baromètre de la fortune » (Bouchet, 1993, p. 248). Dans ses mémoires sur les années 1900, Pauline de Broglie, comtesse Jean de Pange (1965), écrit (pp. 153-154) : « Il faut se rendre compte de la place tenue par le cheval dans la vie et dans les conversations de tout le [beau] monde, aussi bien à la ferme, au château ou dans l'hôtel parisien. On visitait les écuries comme on montrait son salon [...]. Avoir un bon cocher était plus important qu'avoir un bon cuisinier. Un cheval malade ou blessé était un drame. Acheter un cheval était une affaire sur laquelle on consultait tous ses amis et on ne manquait pas de se brouiller à la suite d'un mauvais conseil ! [...] On se moquait des gens qui ne savaient pas monter à cheval et du “cavalier du dimanche”. »

Pour continuer à se distinguer, les nouvelles élites durent développer d'autres pratiques du cheval qui, par leur coût et leurs modalités, restaient hors de portée du plus grand nombre. C'est ainsi que le XIXe siècle vit fleurir les équipages luxueux ou excentriques, et les chevaux « de tournure », au besoin retouchés par anglaise et bretaillage (des oreilles et/ou de la queue), ce qui fit écrire en 1899 au grand sociologue américain Thorstein Veblen que les « chevaux de selle [...] sous leur meilleur jour ne sont utiles qu'à faire parade d'un gaspillage » (Veblen, 1970, p. 95).

Les « nouveaux cavaliers »

Progressivement à partir des années 1930, puis massivement après 1960, de nouveaux facteurs, économiques, sociaux, culturels, sont venus bouleverser davantage encore les activités et les milieux équestres.

Les mœurs équestres furent aussi marquées par l'imitation de l'Angleterre. Cette mode, qui avait été introduite en France dès le règne de Louis XVI par des aristocrates orléanistes, admirateurs de la monarchie constitutionnelle britannique, reprit de plus belle sous la Restauration. Le « *dandy* » et le « *sportsman* », figures emblématiques de la mode masculine du XIXe siècle, sont de purs produits de cette anglomanie. Ni l'un ni l'autre n'allaient sans le cheval – de préférence le Pur-Sang Anglais, le seul vraiment « *fashionable* et indissociable d'un certain *standing* » (Blomac, 1991 : 179) – et sans des manières de monter imitées de l'équitation d'extérieur anglaise, dite « équitation naturelle » ou « équitation large » (par référence aux foulées de son galop allongé).

Avec le temps, le dandysme et ses composantes équestres finirent par représenter « un rite d'apprentissage pour jeunes gens du monde » (Martin-Fugier, 1990, p. 366). Des humoristes et caricaturistes ne manquèrent pas de brocarder ce snobisme équestre (Cler, 1842), s'en prenant même aux institutions les mieux établies, tel ce critique anonyme écrivant en 1863 que : « le Jockey-Club compte parmi ses membres plus de dandys à pied que de vrais cavaliers ; parmi ceux qui vont chevaucher au bois de Boulogne sur leurs fougueux [...], neuf sur dix n'ont qu'une bête de louage et ne pratiquent l'équitation que parce que c'est chic. » (Anonyme, 1863, p. 104).

L'engouement pour l'équitation favorisa la multiplication de manèges privés qui devaient, pour résister à la concurrence, satisfaire à tout prix leur clientèle, avec des effets néfastes que Jules Pellier (cité par Morand, 1966, p. 318) dénonçait dès 1898 : « Tant que les directeurs de manège se sont appliqués à propager les principes qu'ils avaient reçus, ils ont conservé à leur école l'avantage de former encore des élèves recommandables ; mais, depuis qu'ils se sont contentés de satisfaire le public en cédant à ses désirs, il n'a plus été fait de différence entre un professeur et un casse-cou qui a osé s'annoncer comme professeur d'équitation ; et les jeunes gens ont préféré les leçons qui les amusent à celles qui les instruisent. »

Premier indicateur de ces changements : la démographie équine. En France, le cheptel chevalin, qui s'était maintenu à quelque 3 millions de têtes jusque vers 1935, déclina pour tomber, au milieu des années 1980, à 300 000 têtes. Les chevaux de trait, qui constituaient la plus grande

partie de ce cheptel, furent les premières victimes de cet effondrement puisque leur nombre passa de 2,5 millions avant la guerre à environ 30 000 à la fin du XXe siècle. La situation des chevaux de selle connus, elle, a une double évolution : leur nombre baissa de plus de la moitié entre 1930 et 1970 où il se stabilisa autour de 400 000 ; mais, du fait de l'effondrement de la population des chevaux de trait, leur part dans l'effectif équin progressa constamment : 17 % en 1935, 38 % en 1970, 64 % en 1978, 91 % en 1995, ...

Comment s'expliquent ces fluctuations et que signifient-elles quant à l'évolution des pratiques équestres ? Les premiers facteurs sont évidemment la « fin des paysans » (Mendras, 1967) et la motorisation de l'agriculture avec, après la guerre, une explosion du nombre des tracteurs : de 37 000 en 1945 à 1 180 000 en 1969 (Beltram et Griset, 1990, p. 50).

Pour le cheval de selle, le principal facteur de changement a été le glissement du centre de gravité de l'univers équestre du militaire vers le civil. Après avoir perdu son importance stratégique, la cavalerie militaire s'est peu à peu muée en arme motorisée et blindée. Un ultime coup lui a été porté par la dissolution à Senlis, en 1962, du dernier régiment de spahis à cheval de l'armée française.

Au fur et à mesure que leur rôle opérationnel déclinait, les cavaliers militaires prirent une part croissante au développement des sports équestres, d'abord conçus comme des activités d'entraînement. En témoigne l'engouement suscité par les premiers grands raids d'endurance – Berlin-Vienne-Berlin en 1892, Bruxelles-Ostende en 1912... – où les militaires s'illustrèrent. On se souvient également du rôle décisif joué par des officiers dans l'évolution des techniques équestres : Raabe pour le trot enlevé, Caprilli puis Danloux pour le saut, ... Reconnues comme disciplines olympiques à partir des Jeux de Stockholm en 1912, le dressage, le concours de saut d'obstacles (CSO) et le concours complet d'équitation (CCE, dérivé du championnat du cheval d'arme) ont vu s'illustrer une majorité de militaires : le lieutenant Dufour d'Astafort, le commandant de Fombelle et le capitaine d'Inzeo en CSO, le commandant Lesage et le colonel Jousseume en dressage. Les civils (dont des femmes) ne commencèrent à les supplanter qu'au cours des années 1960 : en CSO Pierre Jonquères d'Oriola et Janou Lefebvre médaille d'argent par équipe en 1964 ; en dressage Liselott Lisenhoff médaille d'or 1972, Christine Stuckelberger médaille d'or 1976 et 1980, Elisabeth Theurer médaille d'or 1980, Margit Otto-Crépin médaille d'argent 1988. Enfin, jusque dans

les années 1960, l'essentiel de l'enseignement de l'équitation civile resta assuré par des militaires retraités.

Il aura donc suffi d'une génération pour que l'équitation passe des quartiers de cavalerie aux clubs équestres, et les chevaux de selle de la sphère de l'utilitaire à celle des loisirs. En France, par exemple, tandis que le nombre total des chevaux de selle décroissait régulièrement pour se stabiliser à partir de 1970 autour de 400 000, le nombre des cavaliers progressait, lui, de 30 000 au lendemain de la guerre, à près de 700 000 licenciés à la Fédération Française d'Équitation (FFE) en 2022, répartis entre quelque 6 000 établissements équestres.

Les « usagers » du cheval ne sont pas non plus les mêmes. Les statistiques de la fin du XXe siècle montrent en effet que les « nouveaux cavaliers » sont en majorité : des femmes (à 85 %), des jeunes (67 % des licenciés ont moins de 25 ans, 58 % moins de 15 ans) – tendance accentuée par un fort taux d'abandon à partir d'un certain niveau d'apprentissage (Chevalier, 1990) – et des citadins, membres des classes moyennes, cadres, enseignants, professions libérales, commerçants aisés (Chevalier & Dussart, 2002, pp. 465-466). Le champ des activités équestres a ainsi été investi par des catégories sociales qui en étaient absentes auparavant : c'est ce qu'on a appelé la « démocratisation » de l'équitation (terme impropre, auquel on devrait préférer celui de « massification »).

Le remplacement progressif de l'ancienne population de cavaliers par la nouvelle a entraîné l'effacement progressif de la culture traditionnelle de l'« homme de cheval » au profit de celle des « nouveaux cavaliers ». Alors que l'ancienne culture équestre, essentiellement sportive, s'organisait principalement autour de la pratique des trois disciplines classiques (dressage, CSO et CCE) et s'accompagnait de tout un ensemble de codes, vestimentaires notamment – le « look bombiste » (du nom de la « bombe » noire, coiffure censée protéger la tête du cavalier en cas de chute) –, les nouveaux cavaliers ont introduit des motivations, des goûts, des styles nouveaux. La recherche du « contact avec le cheval », donnée comme « motivation de départ » par 90 % des cavaliers (Milliet et Digard, 1992), et avec la nature en général, le besoin de dépaysement et de sociabilité, expliquent l'essor de pratiques autrefois marginales comme le tourisme équestre, la randonnée et son prolongement le TREC (Techniques de randonnée équestre de compétition), les équitations ludiques – horse-ball

(inspiré du *pato* argentin), *pony-games*, ... – ou « exotiques » – polo (d'origine indienne), équitation « western », *doma vaquera* espagnole, ... Citons aussi la demande de chevaux différents – Arabes-Barbes, Espagnols, Lusitaniens, Quarter-Horses, ... – manifestée par nombre d'amateurs déçus par le rebut des courses qui a longtemps constitué l'essentiel de la cavalerie des clubs (Digard, 1994, pp. 103-111). Alors que la plupart des disciplines sportives ont évolué du jeu au sport (Bromberger, 1995), l'équitation donne, à bien des égards, l'impression d'effectuer le trajet en sens inverse ...

Le renouvellement des pratiques a aussi entraîné un bouleversement institutionnel : tandis que prolifèrent poney-clubs, gîtes et fermes équestres, des « cavaliers indépendants », dont le nombre est évalué à quelque 200 000, développent des pratiques « sauvages » telles que la randonnée solitaire, avec des chevaux gardés à domicile, comme les fameux « chevaux-potager » (Roche *et al.*, 1997), hors des structures existantes, fédérales notamment. Le domaine vestimentaire se révèle, là encore, particulièrement significatif : tandis que se maintient, pour raison de sécurité, l'usage de la

bombe ou du casque, on assiste de plus en plus au remplacement des classiques bottes et culottes d'équitation par les « chaps » (de l'espagnol *chaparejos* : jambières en peau portées sur les pantalons) et les houseaux (rebaptisés guêtres ou « mini-chaps », portés sur des boots ou même des tennis). L'américanisation « nouveau riche » de l'ambiance des grandes compétitions officielles, le remplacement de la musique classique par la pop dans certaines démonstrations de haute-école, etc., procèdent de la même tendance.

L'ancienne culture de l'« homme de cheval », fondée sur la pratique d'un petit nombre de grandes disciplines et sur l'utilisation respectueuse mais intensive de l'animal, est donc aujourd'hui en passe d'être balayée par une nouvelle culture équestre : *baroque*, qui se nourrit de pratiques équestres diverses, « exotiques » notamment, auxquelles elle emprunte des éléments disparates ; *hédoniste*, où la pratique équestre majoritaire est désormais orientée, moins vers l'effort et la compétition, que vers la recherche de plaisir ; *sentimentale*, enfin, du fait de l'accession du cheval à un nouveau statut culturel.

Le cheval, « animal de compagnie » ?

Pour bien comprendre cette dernière évolution, il faut se rappeler que le « système domesticatoire » occidental opère une hiérarchisation entre les animaux de rente, élevés pour leur travail et leurs produits, et les animaux de compagnie, de statut quasi-familial (Digard, 1999). Après avoir appartenu à la première catégorie jusqu'au milieu du XXe siècle, les chevaux tendent aujourd'hui à se rapprocher de la seconde, comme le montrent les pratiques et les représentations dont ils sont l'objet.

L'ancienne culture équestre était fondée sur l'art d'*utiliser* au mieux l'animal. Sous peine d'endommager ou de perdre sa monture, qui voulait aller loin devait, selon le dicton, veiller à la ménager ; quiconque voulait « mériter le titre d'homme de cheval » devait lui témoigner du respect et agir sur lui avec « tact équestre », preuve que « l'équitation est avant tout un art » (Pellier, 1900, p. 348).

Avec les « nouveaux cavaliers », ces références vont se perdre. Alors que la culture équestre traditionnelle correspondait à un « sport socialement fermé » (*vide supra*), elle s'est maintenant ouverte à un plus grand nombre de pratiquants, notamment par le truchement des loueurs d'équidés des régions touristiques et de

l'équitation sur poney importée d'Outre-Manche dans les années 1970.

La caractéristique la plus remarquable de la population des « nouveaux cavaliers », sa féminisation, est aussi la plus lourde de conséquences quant à la transformation des représentations du cheval et des pratiques équestres dans leur ensemble (Tourre-Malen, 2006). Car la plupart des femmes n'entretiennent pas les mêmes rapports que les hommes avec les chevaux. Tandis que les seconds limitent volontiers leurs contacts avec l'animal au temps qu'ils passent sur son dos, les premières prennent plaisir au « pansage » de la monture avant et après le travail ; il se trouve d'ailleurs toujours dans les clubs nombre de femmes et de jeunes filles pour s'occuper des chevaux des hommes à leur place, et les « grooms » chargés des soins aux chevaux des cavaliers de compétition sont tous des femmes. Cette posture maternante à l'égard des chevaux, ainsi d'ailleurs que des animaux domestiques en général (Milliet, 1993, *passim* ; Digard, 1999, pp. 133-134 ; Porcher, 2003, pp. 119, 122-123, 237), indique que la féminisation de l'équitation pourrait être, sinon la cause, du moins le vecteur de la pénétration dans la sphère équestre des nouvelles sensibilités « animalitaires » (selon le mot d'Ernest Hemingway, 1932, p. 19).

Ces sensibilités se sont installées d'autant plus facilement dans la culture équestre qu'elles y ont trouvé un « milieu favorable » (Leroi-Gourhan, 1945, p. 382) puisque des notions voisines s'y trouvaient déjà : respect du cavalier pour sa monture, anthropomorphisme du vocabulaire hippologique (on ne parle pas des pattes d'un cheval mais de ses jambes et de ses pieds, encore moins de sa gueule mais de sa bouche), etc. Il n'y a donc pas eu de rupture entre l'ancienne culture équestre et la nouvelle. Mais l'accent est mis plus que jamais sur la qualité des relations que doivent entretenir, comme au sein d'un « couple », le cavalier et sa monture : « Ce qu'il y a d'inédit dans ce nouveau statut du cheval, et ce qui différencie principalement la culture de l'«homme de cheval» de celle du «nouveau cavalier», c'est que, désormais, on ne *respecte* plus le cheval, on *l'aime*. » (Digard, 1999, p. 69).

Ainsi promu, le cheval devient l'objet de toutes les attentions, de toutes les compassions. « Cassez-vous la gueule mais ne cassez pas les chevaux ! », ordonnait déjà à ses élèves un instructeur des années 1960. La moindre « brutalité » provoque l'indignation de la gent cavalière : elle, traditionnellement si soucieuse de convenances et de retenue, n'hésite plus aujourd'hui à huer tel cavalier d'obstacle sanctionnant de la cravache une faute de sa monture ou tel cascadeur dont la prestation est jugée dangereuse pour les chevaux (cf. Mario Luraschi, sifflé par le public de Bercy en mars 1985). Des critiques de plus en plus sévères sont portées par des mouvements protectionnistes, et complaisamment relayées et amplifiées par la presse équestre, à l'encontre de pratiques comme la caudectomie, le marquage au fer (interdit dans plusieurs pays de l'Union européenne), le « barrage » des chevaux d'obstacle, le sur-harnachement des trotteurs, le danger (pour les chevaux) des obstacles fixes sur les parcours de cross. Dans la même veine, la « monte en mains » est dénoncée comme un « viol de la jument » par l'éthologue anglaise Marthe Kiley-Worthington (1989), opinion reprise par Cheval Loisirs (n°129, février 2003, pp. 68-70). Les conditions « inhumaines » (*sic*) du transport des chevaux de boucherie et l'hippophagie suscitent périodiquement de vigoureuses campagnes de dénonciation, tandis que se multiplient les « maisons de retraite » pour chevaux et les « refuges pour équidés martyrs ». Dernièrement, l'association animaliste Peta a exigé du Comité international olympique qu'il retire « les épreuves équestres abusives » du programme des Jeux Olympiques.

Européens de l'Ouest (Milliet et Digard, 1989) et Américains du Nord (Berger, 1989) placent d'ores

et déjà le cheval en 3e position, derrière le chien et le chat, dans l'ordre de leurs faveurs. La revue Cheval Magazine a d'ailleurs explicitement réclamé, à l'occasion de la préparation de la loi du 6 janvier 1999 relative à la protection des animaux, que le cheval figure, au même titre que le chat et le chien, dans la catégorie des « animaux de compagnie » (Cheval Magazine, 299, 1996, pp. 55-57, et son numéro « spécial 25 ans », 1996, p. 55).

Ces perceptions se traduisent déjà dans un certain nombre de pratiques qui, bien qu'encore minoritaires, n'en sont pas moins révélatrices. Tel est le cas des falabellas et autres « horse-toys » ou « chevaux d'appartement » de 60 cm au garrot importés d'outre-Atlantique, pour lesquels une société australienne a mis sur le marché en 1999 des « couches pour chevaux », et qu'il arrive de rencontrer, au bois de Vincennes par exemple, promenés, non point en licol et longe, mais en collier et laisse !

Autre type de pratique dont la progression est significative : l'équitation autoproclamée « éthologique ». Son succès s'explique par une habile association d'ingrédients au goût du jour. En premier lieu, l'étiquette d'« éthologie », totalement abusive : toutes les équitations sont nécessairement « éthologiques » ! De ce premier abus de langage, on glisse vers la supercherie qui consiste à faire croire, par une mise en scène de la non-violence, que les méthodes des « nouveaux maîtres », les « chuchoteurs » (*whisperers*) – méthodes soi-disant inspirées d'un pseudo-idéal amérindien d'harmonie entre l'Homme et ses « frères animaux » – seraient fondées sur l'absence de domination du cheval (cf. Pilley-Mirande, 2000). Le tout se traduit, en troisième lieu, par une flagrante sous-utilisation du cheval, les « performances » des « chuchoteurs » consistant en manipulations de l'animal à pied, plus proches des concours d'« *agility* » canins que des sports équestres, contribuant ainsi à introduire le cheval dans un surnois processus de *canisation*.

Au total, ces nouvelles pratiques équestres (si l'on peut dire) confirment la progression du cheval vers un statut proche de celui des animaux de compagnie, dont le caractère distinctif est de ne servir à rien d'autre qu'à la compagnie des humains (un chien de travail ne saurait être un animal de compagnie). À son tour, le cheval n'a jamais été autant aimé et protégé que depuis qu'il ne « sert » plus à la guerre, aux champs ou sur les routes. Qui plus est, des enquêtes dans plusieurs centres équestres indiquent qu'un nombre significatif de cavaliers se révèlent davantage intéressés par la fréquentation des chevaux que par l'équitation elle-même.

Il n'est donc pas exagéré de dire que l'activité équestre se trouve à un nouveau tournant de son histoire. Car, pour bien intentionnées qu'elles soient, ces attitudes nouvelles dissimulent un péril mortel pour l'espèce chevaline. En effet, le surinvestissement affectif et le protectionnisme dont le cheval est l'objet vont de pair avec une idéologie de non-utilisation de l'animal qui est, on l'a vu, l'une des composantes du phénomène « animal de compagnie ». Que le statut du cheval de selle tende vers celui de l'animal de compagnie, c'est certain ; qu'il y parvienne un jour, voilà qui est plus douteux, ne serait-ce qu'à cause de sa taille (exception faite du Falabella) et de son incapacité à contrôler ses sphincters. Or, toute espèce ou race domestique qui, n'étant plus utilisée, a quitté le groupe des animaux de rente, sans être pour autant

admise dans celui des animaux de compagnie, est vouée à ne plus représenter qu'une survivance (comme les Mustangs d'Amérique) ou qu'une nuisance (comme les *Brumbies* d'Australie). Bref, si l'animalitarisme contemporain continue de gagner du terrain, l'existence même de l'espèce chevaline – qui, rappelons-le, ne subsiste plus nulle part à l'état sauvage vrai – est menacée à plus ou moins long terme.

À ceux qui jugeraient une telle perspective exagérément alarmiste, on rappellera que les races de trait sont d'ores et déjà menacées d'extinction par la lame de fond anti-hippophagique, malgré les efforts déployés par leurs protecteurs pour leur trouver de nouveaux débouchés (Lizet, 1996).

Conclusion

Ou bien le cheval réussit à retrouver son statut d'animal de travail – et/ou de prestige –, et il est sauvé ; ou bien il continue de glisser sur la pente de l'animal de compagnie – un luxe, pour un cheval –, et c'en sera fini de lui, d'ici à quelques décennies.

Pour l'heure, ne rencontrant plus de chevaux au travail dans les champs et encore moins sur les routes et dans les villes, et désormais coupés de leurs racines paysannes et de la culture animalière correspondante, nos contemporains, en majorité citadins, ont de plus en plus tendance à oublier que ces équidés jouèrent un rôle économique et

politique de premier plan, et à ne voir en eux que des animaux de compagnie, ou des auxiliaires de loisirs de privilégiés, symboles d'un luxe dont continuent de se réclamer des marques comme Hermès ou Longchamp. En réalité, le cheval est tout cela à la fois. Plus exactement, l'espèce *Equus caballus* présente une plasticité telle qu'elle peut fournir des types de chevaux adaptés à chacune de ces fonctions, des plus triviales aux plus prestigieuses. Mais qu'il soit de trait ou de selle, rustique ou d'élite, au travail ou en représentation, le cheval apparaît toujours comme un puissant marqueur social.

Références

- Anonyme (1863) Des haras et de la question chevaline en France. *Revue Britannique*, nouvelle série, 3^e année, 11, 91-115.
- Beltram A., Griset P. (1990) *Histoire des techniques aux XIX^e et XX^e siècles*. Paris, Armand Colin.
- Berger J. (1989) The horse: Noble steed or wild menace? in: R. J. Hoage (éd.), *Perceptions of animals in American culture*, Washington D. C., Smithsonian Institution Press, 101-112.
- Blomac N. de (1991) *La gloire et le jeu. Des hommes et des chevaux, 1766-1866*, Paris, Fayard.
- Bromberger C. (1995) De quoi parlent les sports. *Terrain* 25, 5-12.
- Cassart C., Moirant R. (1979) *Dictionnaire du cheval et du cavalier*. Paris, Maloine.
- Chevalier S. (2022) « Mes couleurs brillent sous le soleil de l'hippodrome ». *Posséder un pur-sang en Afrique du Sud. Commentaires* 111, 75-84.
- Chevalier V. (1990) Les pratiquants de l'équitation : une population et ses mouvements. *Population* 45, 661-666.
- Chevalier V., Dussart B. (2002) De l'amateur au professionnel : le cas des pratiquants de l'équitation. *L'Année Sociologique* 52, 459-476.
- Cler A. (1842) *La comédie à cheval ou Manies et travers du monde équestre, Jockey-club, cavalier, maquignon, olympique, etc.* Paris, Ernest Bourdin.
- Digard J.P. (1994) *Le cheval, force de l'Homme*. Paris, Gallimard (« Découvertes »).
- Digard J.P. (1995) Cheval, mon amour. Sports équestres et sensibilités « animalitaires » en France. *Terrain* 25, 49-60.
- Digard J.P. (1999) *Les Français et leurs animaux. Ethnologie d'un phénomène de société*. Paris, Fayard & Hachette Littératures (« Pluriel »), 2005.
- Digard J.P. (2004) *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*. Arles, Actes Sud.
- Grandcoing P. (1995) Autos, châteaux, chevaux : une trilogie de la distinction à la Belle Époque. Le cas de la Haute-Vienne. In : Festival d'histoire de Montbrison, *De Pégase à Jappeloup, cheval et société*, Montbrison, Ville de Montbrison, 67-87.

- Hemingway E. [1932] *Mort dans l'après-midi*. Paris, Gallimard (« Folio »), 1987.
- Jarrige F. (2023) *La ronde des bêtes. Le moteur animal et la fabrique de la modernité*. Paris, La Découverte.
- Kiley-Worthington M. (1989) *Le comportement des chevaux. Pour une amélioration du bien-être des chevaux, de leurs conditions d'élevage et d'entraînement*. Paris, Zulma.
- Lancosme-Brèves Comte de (1860) *Théorie de la centaurisation pour arriver promptement à l'exécution des mouvements de l'ordonnance*. Paris, J. Dumaine.
- Leroi-Gourhan A. (1945) *Milieu et techniques*. Paris, Albin Michel.
- Lizet B. (1982) *Le cheval dans la vie quotidienne. Techniques et représentations du cheval de travail dans l'Europe industrielle*. Paris, Berger-Levrault ; rééd. : CNRS Éditions, 2020.
- Lizet B. (1996) *Champ de blé, champ de course. Nouveaux usages du cheval de trait en Europe*. Paris, Jean-Michel Place.
- Martin-Fugier A. (1990) *La vie élégante ou la formation du Tout-Paris, 1815-1848*. Paris, Fayard.
- Mendras P. (1967) *La fin des paysans*. Paris, SEDES.
- Milliet J. (1993) Nature et enjeu du rôle des femmes dans la domestication des animaux : l'exemple du porc et du chien. Thèse de doctorat en anthropologie sociale et ethnologie, Paris, EHESS, 2 vol.
- Milliet J., Digard J.P. (1989) Une enquête sur les nouvelles sensibilités à l'égard des animaux domestiques. *Anthropozoologica* 10, 31-47.
- Morand P. (1979) *Anthologie de la littérature équestre*. Paris, Olivier Perrin.
- Pange Comtesse J. de (1965) *Comment j'ai vu 1900 : T. II. Confidences d'une jeune fille*. Paris, Grasset.
- Pellier J. [1900] *Le langage équestre*. Paris, Jean-Michel Place, 1993.
- Pilley-Mirande N. (2000) *Les secrets des chuchoteurs*. Paris, Belin.
- Pociello C. (1983) « La Force, l'Énergie, la Grâce et les Réflexes ». Le jeu complexe des dispositions culturelles et sportives. In : C. Pociello (éd.), *Sports et société. Approche socio-culturelle des pratiques*, Paris, Vigot : 171-237.
- Porcher J. (2003) *Éleveurs et animaux, réinventer le lien*. Paris, PUF/Le Monde.
- Roche B., Labouesse F., Moulin C.H., Dimanche M. (1997) Un phénomène mal connu : les élevages de loisirs autour des villes. *Courrier de l'Environnement de l'INRA* 31, 29-44.
- Roche D. (2011) *La culture équestre de l'Occident, XVIe-XIXe siècle. L'ombre du cheval. T. II : La gloire et la puissance. Essai sur la distinction équestre*. Paris, Fayard.
- Tourre-Malen C. (2004) Des Amazones aux amazones. Équitation et statut féminin. *Techniques & Culture* 43-44, 145-159.
- Tourre-Malen C. (2006) *Femmes à cheval. La féminisation des sports et des loisirs équestres : une avancée ?* Paris, Belin.
- Veblen T. [1899] *Théorie de la classe de loisir*. Paris, Gallimard (« Tel »), 1970.

De la domestication à la sélection génomique pour des productions avicoles et aquacoles de prestige

Michel SOURDIOUX ⁽¹⁾, Pierrick HAFFRAY ⁽²⁾

Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français (SYSAAF)

(1) Centre INRAE Val de Loire, 37380 Nouzilly
michel.sourdioux@inrae.fr

(2) Campus de Beaulieu, Université de Rennes 1, 35042 Rennes

Résumé : À des degrés divers, de nombreuses productions avicoles ou aquacoles proposent des productions de haut de gamme, de prestige ou de luxe. Parmi les produits les plus emblématiques, citons la volaille de Bresse, le foie gras, la truite fumée, le caviar ou l’huitre perlière de Tahiti, mais de nombreux autres produits bénéficient d’un positionnement hautement qualitatif. Derrière ces productions se cachent des espèces et des races qui ont été spécialement domestiquées et sélectionnées dans le but d’atteindre des standards de qualité supérieure. Les méthodes de sélection et les investissements en recherche et développement s’avèrent très variés et ont recours à la fois à des pratiques classiques de sélection généalogique sur la base d’informations familiales et à des pratiques utilisant les dernières connaissances sur les génomes, que ce soit pour lever des verrous inhérents à certaines espèces ou produits, ou pour rendre plus abordables des produits considérés autrefois comme uniquement dédiés à un secteur du luxe ou du prestige.

Mots-clés : *domestication, amélioration génétique, aviculture, aquaculture, prestige, luxe.*

From the domestication to the genomic selection, for poultry and aquaculture prestige products. Abstract: To varying degrees, many poultry or aquaculture productions offer high-end, prestige or luxury productions. Among the most emblematic products are the Bresse poultry, foie gras, smoked trout, caviar or the Tahitian pearl oyster, but many other products benefit from a high-quality positioning. Behind these productions are species and breeds that are specially domesticated and selected with the aim of achieving very high production standards. Breeding methods and investments in research and development are very varied and use both traditional pedigree selection practices using family information and practices using the latest knowledge on genomes, whether to remove barriers inherent in certain species or products, or to make more affordable products that were once thought as only dedicated to a luxury or prestige sector.

Keywords: *domestication, genetic breeding, poultry, aquaculture, prestige, luxury.*

Introduction

Les productions avicoles et aquacoles françaises s’appuient sur une très grande diversité d’espèces, de lignées ou de races. Certaines espèces sont sélectionnées depuis plusieurs siècles, d’autres sont en cours de domestication ou à peine domestiquées depuis quelques décennies. Dans tous les cas, cette large diversité d’espèces s’accompagne d’une grande diversité de productions et de produits, pour lesquelles des productions haut de gamme, de luxe ou de prestige trouvent une place importante parfois au côté de productions standards de masse.

Le SYSAAF, Syndicat de Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français, accompagne la sélection des espèces avicoles depuis plus de soixante-dix ans et des espèces aquacoles depuis plus de trente ans. Par les conseils génétiques de ses équipes d’ingénieurs, par la mise en place de méthodes de phénotypage ou de génétique innovantes, adaptées aux objectifs des sélectionneurs, il contribue au développement

ou au maintien de toutes les productions de ces espèces et en particulier des productions de haut de gamme ou de niches tout à fait originales. Cette situation assez particulière de la sélection française dans le paysage mondial est le résultat d’une grande tradition d’élevage, de sélection, et de travail collaboratif entre la recherche scientifique, les structures de développement et de transfert de technologie et les entreprises.

Dans cet article, nous présenterons d’abord ce qui fait la grande variété des productions avicoles et aquacoles et la place des produits de prestige, produits de niche et haut de gamme. Nous nous attacherons ensuite à montrer l’importance des technologies de la sélection dans le développement ou le maintien de ces produits. Enfin, nous nous interrogerons sur quelques menaces qui pèsent sur ces productions ou les leviers de leur développement futur.

Une grande diversité de produits avicoles et aquacoles issue de la domestication et de la sélection de nombreuses espèces

Bien qu'il soit difficile d'avoir une vision synthétique précise de l'ensemble des espèces avicoles et aquacoles sélectionnées dans le monde par pays, il apparaît clairement que la France occupe une place particulière. En effet, le nombre d'espèces sélectionnées, ou en gestion génétique, y est particulièrement important, sans aucun doute en rapport avec une longue tradition culinaire, des spécificités régionales et l'implication depuis des décennies d'éleveurs ou d'entrepreneurs dans le travail de sélection. Cette diversité s'observe à la

fois au niveau des productions avicoles et des productions aquacoles (Verrier *et al.*, 2023). Si une partie des espèces ont vocation à produire en priorité des produits standards de consommation courante, d'autres espèces sont quant à elles sélectionnées ou domestiquées dans le seul objectif de proposer un produit haut de gamme, de luxe ou de prestige, comme c'est le cas par exemple pour la production de caviar ou de l'élevage des huîtres perlières.

Panorama des espèces et races avicoles et de leurs produits

Il est dénombré en France 11 espèces avicoles en sélection ou en gestion génétique (Tableau 1). Pour chacune de ces espèces, de nombreuses races ou lignées sont entretenues permettant d'obtenir, le plus souvent par croisement, de très nombreux types d'animaux de production. Le SYSAAF en 2023 participait à la gestion génétique de 84 lignées aviaires dont tout ou partie du noyau de sélection était géré sur le sol français par un opérateur génétique membre du Syndicat. La plupart de ces lignées sont travaillées par des opérateurs privés, ne faisant plus spécifiquement référence à leur race d'origine. Cependant, au panorama de ces stocks

génétiques sélectionnés ou entretenus en France, il convient d'ajouter 97 races locales (hors races de pigeons) dont le recensement vient d'être mis à jour (Verrier *et al.*, 2023), et dont la gestion est principalement réalisée par des clubs ou associations d'éleveurs. Quatre-vingt-seize d'entre elles ont un statut de races menacées. L'agrobiodiversité avicole compte donc en comptabilisant les lignées ou espèces non accompagnées par le SYSAAF environ 200 races ou lignées, offrant une base génétique variée à une multitude de systèmes de production et de produits terminaux.

Tableau 1. Les espèces avicoles sélectionnées en France. Source : Commission Nationale d'Amélioration Génétique (2007).

Dénomination usuelle	Dénomination scientifique
Poule	<i>Gallus gallus domesticus</i>
Pintade (de Numidie)	<i>Numida meleagris</i>
Dinde	<i>Meleagris gallopavo</i>
Caille (du Japon)	<i>Coturnix japonica</i>
Canard commun	<i>Anas platyrhynchos</i>
Canard de Barbarie	<i>Cairina moschata</i>
Oie (domestique)	<i>Anser anser domesticus</i>
Faisan commun	<i>Phasianus sp.</i>
Perdrix rouge	<i>Alectoris rufa</i>
Perdrix grise	<i>Perdrix perdrix</i>
Pigeon biset	<i>Columba livia</i>

Cette diversité génétique d'espèces et de races est à mettre en parallèle avec la diversité des productions et des produits que propose l'aviculture française. En termes de positionnement qualitatif, il est possible de trouver un très large éventail allant des produits de qualité supérieure de type Label Rouge ou IGP (Indication Géographique Protégée) (en

poulet, pintade, dinde, ...), à des produits festifs saisonnés (foie gras, chapons, ...), et jusqu'au très haut de gamme et au produit de prestige ; et s'il est bien un emblème de la volaille prestige, c'est la volaille de Bresse déclinée en poulet, en poularde ou en chapon. Cette volaille de Bresse est souvent la star des diners présidentiels, événements de

prestige par excellence, la preuve en est lors du dîner offert en l'honneur du Roi Charles III d'Angleterre à Versailles en 2023, pour lequel la volaille de Bresse était bien présente : Volaille de Bresse au Parfum de Maïs préparée par le chef aux trois étoiles Michelin, Yannick Alléno (*Le Parisien*, 19 septembre 2023).

Si l'on devait tenter une analyse des différentes productions avicoles en rapport avec leur positionnement dans la gamme, on pourrait proposer la lecture ou classification suivante :

- Des produits qui ont toujours été dans un segment de marché très restreint, et associés depuis très longtemps au luxe ou au prestige, de part leur rareté, leur qualité, leur histoire... : le poulet de Bresse, première AOP volaille (Appellation d'Origine Protégée) obtenue en France en 1996, (suivi depuis 2023 par l'AOP « poulet du bourbonnais »), le foie gras d'oie, le pigeonneau, les gibiers à plume.

- Des produits et productions qui se sont développés ou maintenus grâce à leur positionnement de produits festifs, ou destinés à la restauration : la dinde fermière, les chapons (de poulet, de dinde, de pintade), les cailles, le foie gras de canard et les magrets, certains de ces produits s'étant développés ou démocratisés (comme le foie gras de canard) et d'autres ayant réussi à se maintenir grâce à ce positionnement (comme la pintade).

- Enfin, la volaille française est depuis la création des labels également dans une démarche de montée en gamme que ce soit *via* les Labels Rouges ou les IGP, associés à des terroirs, à des savoir-faire et des cahiers des charges. Ces signes officiels de qualité ou d'origine (SIQO) garantissent notamment une qualité organoleptique supérieure objectivement reconnue et une production de type traditionnel positionnant ainsi des produits déjà haut de gamme à un prix abordable (Sauveur, 1997). Des types génétiques spécifiques sont indispensables à la qualité de ses productions.

Panorama des espèces aquacoles et de leurs produits

Chez les espèces aquacoles, le SYSAAF intervient dans le conseil et l'appui à l'amélioration génétique de 17 espèces de poissons, de coquillages et de crevettes (Tableau 2). Le nombre de lignées varie d'une à quatre selon l'espèce. Cette grande diversité d'espèces répond à une production très diversifiée et le plus souvent limitée à l'échelle

nationale en termes de volume en comparaison d'autres pays plus spécialisés tels que la Norvège ou l'Ecosse en quasi mono-élevage de saumons et de truites élevés en mer. Ces productions françaises sont réalisées en mer (sur estran, en cage ou en bassin) ou en eau douce (par dérivation de rivières ou captage de sources).

Tableau 2. Les espèces aquacoles sélectionnées en France

Dénomination usuelle	Dénomination scientifique
Truite arc-en-ciel	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Truite fario	<i>Salmo trutta</i>
Omble alpin (ou chevalier ou arctique)	<i>Salvelinus alpinus</i>
Omble de fontaine	<i>Salvelinus fontinalis</i>
Bar (ou loup)	<i>Dicentrarcus labrax</i>
Daurade royale	<i>Sparus aurata</i>
Turbot	<i>Scophthalmus maximus</i>
Maigre	<i>Argyrosomus regius</i>
Esturgeon sibérien	<i>Acipenser baeri</i>
Esturgeon russe	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>
Perche européenne	<i>Perca fluviatilis</i>
Huître creuse	<i>Crassostrea gigas</i>
Huitre perlière à lèvres noire	<i>Pinctada margaritifera</i>
Crevette tigre	<i>Penaeus monodon</i>
Crevette à pattes blanche	<i>Penaeus vannamei</i>
Crevette bleue	<i>Litopenaeus stylirostris</i>
Crevette japonaise (ou impériale)	<i>Penaeus japonicus</i>

Pour de nombreuses autres espèces, il n'y a pas encore de mise en place d'une gestion génétique ou d'une sélection rationnelle (sandre, carpe commune, tilapia du Nil et tilapia rouge ou ombrine ocellée dans les départements d'outre-mer, platax à longues nageoires en Polynésie Française, huître plate, coque, palourde européenne, arénicole, crevette d'eau douce...).

L'amélioration par sélection peut être complétée par d'autres procédés telles que le monosexage ou la stérilisation génétique par polyploïdisation comme pour la production de végétaux sans pépins (banane, café, blé, etc.). Ces méthodes évitent la baisse de qualité de la chair induite par une maturation sexuelle pour la production de truites de grande taille (> 2 kg) destinées au fumage (ou d'autres salmonidés) ou d'huîtres non laiteuses et plus riches en glycogène (et donc plus appréciées) commercialisées en période estivale pour la vente en directe et ainsi éviter le seul pic de commercialisation des fêtes de fin d'année. De même, il est possible d'orienter le sexe des produits par contrôle thermique lors l'élevage larvaire comme chez le bar pour augmenter le taux de femelles et pour atteindre des marchés de plus

grande taille (800 g – 1 kg) que la taille portion (350 g).

Les productions aquacoles ne bénéficient que très rarement des méthodes de croisement intra-espèce pour la recherche d'effet d'hétérosis (ou de dominance), vraisemblablement du fait d'une différenciation génétique entre lignées encore insuffisante. De même, et alors que de nombreux hybrides interspécifiques stériles ou plus résistants à certaines pathologies sont possibles, ces innovations ou modes d'amélioration génétique n'ont pas trouvé de marché.

Une part limitée de la production bénéficie du signe de qualité supérieur Label Rouge pour les productions les plus développées en volume comme la truite fumée, le bar, le turbot ou la daurade. La production biologique issue d'une maîtrise génétique est principalement limitée à la truite fumée et aux poissons marins. Ces spécificités françaises répondent à des marchés de produits de qualité supérieure, ces produits étant presque systématiquement priorisés par exemple aux concours du Salon de l'Agriculture en terme qualitatif.

Les outils et méthodes pour la sélection de produits haut de gamme et de prestige

Avant de préciser les outils et méthodes utilisés pour la sélection des espèces avicoles et aquacoles, et conduisant à développer des productions haut de gamme, rappelons brièvement les principes et objectifs de base de la sélection. Tout d'abord, pas de sélection sans une bonne maîtrise et un bon contrôle de la reproduction ; cela peut paraître évident, mais pour certaines espèces la maîtrise de la reproduction peut s'avérer un frein à la mise en place de schémas de sélection performants. Une fois la reproduction maîtrisée, l'objectif de la sélection est de fixer ou le plus souvent d'améliorer certaines caractéristiques, et pour les produits hauts de gamme ou de prestige, ses caractéristiques peuvent être externes (coloration de plumage, forme de la coquille de l'huître...) ou internes et liées à la qualité du produit, qualité de la viande ou de la chair, qualité du foie, par exemple. L'une des contraintes que s'imposeront certains sélectionneurs, sera aussi de diminuer si possible les coûts de production sans détériorer la qualité du produit ce qui peut s'avérer une chose délicate compte tenu des corrélations génétiques parfois négatives entre gains de productivité et qualité.

Enfin, cette sélection doit s'attacher à conserver la variabilité intra lignée ou intra race pour préserver le futur, avec d'éventuelles réorientations des objectifs de sélection, et éviter l'apparition de défauts génétiques ou la perte de la capacité d'adaptation des animaux.

Pour atteindre l'ensemble de ces objectifs, les méthodes classiques de la sélection généalogiques utilisant les informations de performances d'apparentés (frères, sœurs, tantes, ascendants...), des méthodes somme toute traditionnelles de sélection, sont utilisées. Suivant les filières, les toutes dernières découvertes en matière de génétique peuvent aussi accompagner le développement des races et lignées à la base des produits haut de gamme et de luxe, favorisant une certaine démocratisation du produit en le rendant plus abordable ou en permettant véritablement de lever certains verrous. Au-delà des méthodes génétiques, ce sont aussi l'utilisation de nouveaux outils de mesure des caractères ou de phénotypage qui autorisent parfois de nouveaux progrès.

D'une gestion traditionnelle à la sélection génomique des espèces avicoles pour la production de produits haut de gamme

La sélection des races et lignées à la base des productions haut de gamme et de prestige en aviculture exploite des méthodes classiques éprouvées depuis de nombreuses années, une sélection généalogique, utilisant des calculs de valeurs génétiques BLUP (*Best Linear Unbiased Predictor*)-modèle animal. Le Centre de Sélection de Béchanne (CSB), dans le département de l'Ain, qui sélectionne entre autres différentes lignées de la race Gauloise Blanche pour la production du poulet de Bresse est accompagné par le SYSAAF dans l'application de ces méthodes. Quinze bâtiments d'élevage et un couvoir assurent la reproduction pedigree et le phénotypage sur un domaine de 17 ha. La sélection sur les caractéristiques externes et sur les performances, ainsi que la gestion de la variabilité sont ainsi travaillées en collaboration avec le SYSAAF et à partir d'une base de données centralisée et sécurisée. L'enregistrement des pedigrees et des performances individuelles permettent grâce au BLUP-modèle animal et à la gestion des accouplements de sélectionner efficacement sur les critères souhaités et de maîtriser les risques d'accroissement de consanguinité, dans une race locale qui reste à relativement faibles effectifs. D'autres races locales de poule sont également sélectionnées selon les mêmes principes au CSB assurant une gestion de livres généalogiques rigoureuse garante du maintien d'un noyau de sélection de race pure. En 2023, 13 races locales étaient en gestion au CSB (Rouger et Vasse, 2023). Mais de nombreuses autres, souvent à la base de produits haut de gamme pour la restauration locale ou de grandes métropoles, ne bénéficient pas d'un noyau géré dans des conditions de sélection optimisées, cette situation étant souvent le fait d'éleveurs amateurs insuffisamment structurés pour garantir à minima la gestion de la variabilité génétique.

Les produits hauts de gamme ont parfois pu se développer à une échelle beaucoup plus grande que la simple niche du prestige et du luxe. C'est le cas de la production du foie gras de canard, présent sur de nombreuses tables lors des fêtes de Noël ou du Nouvel An (74% des français considère le foie gras

comme un produit incontournable des repas de fêtes, source CIFO, CSA, décembre 2023 Adocom-RP). La sélection a largement pris part au développement de cette filière. Au-delà des méthodes très classiques, la sélection génomique, une méthode de sélection qui s'est développée en France à partir des années 1995-2000 avec l'avènement de méthodes de génotypage par puce à ADN, a également fait son entrée dans la sélection des lignées de canards. La sélection génomique permet notamment d'améliorer la précision de l'évaluation, de réduire les intervalles de génération, et ainsi d'accélérer le progrès génétique, notamment sur des critères de qualité qui ne sont pas directement mesurés sur les candidats à la sélection, tout en poursuivant un objectif de réduction des coûts de production. La mise en place d'une sélection génomique nécessite le développement d'outils moléculaires, et la filière génétique française a développé dans un premier temps une puce à SNP (Single Nucléotide Polymorphisms) de haute densité (600k) (Thébault *et al.*, 2019) pour en extraire des outils génétiques utilisables en routine.

Pour conclure sur la sélection des lignées avicoles impliquées dans la production de produits de prestige ou de luxe, il convient de préciser que non seulement les méthodes de sélection peuvent faire appel à des méthodologies de pointe, mais que le phénotypage, et l'ensemble de l'organisation de la sélection nécessitent des investissements importants. Sans développer, la sélection d'aujourd'hui exploite par exemple des données de scanner à rayon X pour la mesure des rendements en viande ou en pièces nobles, ou de mangeoires individuelles RFID (Radio Frequency Identification) pour la mesure des consommations alimentaires. Enfin, les investissements dépassent largement le strict périmètre du phénotypage ou du génotypage, avec la mise en place du sexage *in ovo* pour une meilleure prise en compte des normes de respect du bien-être animal, ou de bâtiments en filtration d'air ou photocatalyse pour la protection sanitaire vis-à-vis de l'influenza aviaire.

Les défis techniques de la domestication et de la sélection des espèces aquacoles pour la production de produits haut de gamme

L'appui technique du SYSAAF a commencé en 1990 auprès des entreprises de sélection de salmonidés, puis de poissons marins (1992), de mollusques (2001) et de crevettes (2009).

La première étape a consisté à évaluer la variabilité génétique des populations, à améliorer et, en fonction des résultats, à définir la stratégie la plus rationnelle avant d'initier les programmes de

sélection. Cette variabilité génétique a été estimée grâce à différents types de marqueurs tels que les enzymes dès 1991, puis les microsatellites en 1994 et depuis 2016 grâce aux marqueurs SNP. Des tests ADN (à partir de panels de marqueurs génétiques) ont été développés, en partenariat avec différentes structures de recherche (CNRS, INRAE, Ifremer, Universités étrangères), dans cet objectif et pour établir le pédigrée des candidats à partir de 1994 (12 € par individu), comme en criminologie humaine. Outre l'aspect innovant, plusieurs défis ont été relevés comme chez les coquillages présentant une très forte variabilité génétique rendant difficile l'identification de zones du génome de longueur suffisamment stable chez l'huitre creuse, la palourde ou actuellement chez l'huitre perlière. Un autre défi a été d'appliquer ce principe chez des espèces dites polyploïdes, comme les esturgeons octoploïdes ($8n$) pour la production de caviar ou les truites triploïdisées ($3n$), chez lesquelles les génomes sont répliqués 4 fois ou 1,5 fois. Une formulation mathématique des hypothèses d'hérédité des marqueurs a été nécessaire avec des développements informatiques adaptés. Globalement, aucune variabilité génétique limitée n'a été identifiée à ce jour.

C'est pour la production de truite fumée (principale espèce élevée en France, 35 000 T/an) que les investissements ont été les plus importants. La sélection a d'abord visé à améliorer la vitesse de croissance pour produire des truites de plus grande taille (> 2 kg vs 350 g) plus adaptées à la transformation en retardant l'âge (et le poids) à la sélection. La truite présentait aussi une moindre aptitude à la transformation par rapport au saumon en cumulant les pertes successives à l'éviscération, au filetage et au parage mais une teneur en lipides musculaires plus faible. Dès la première génération de sélection, l'amélioration du rendement à l'éviscération et la stabilisation de la teneur en lipides des filets (entre 8-14 %) ont été privilégiées. Différentes technologies ont été développées ou transférées pour mesurer les performances qualitatives sur les candidats vivants (morphologie externe, échographie d'épaisseurs ou profondeurs) ou sur collatéraux (IRM). La teneur en lipides de la chair des candidats vivants est maintenue par sa mesure indirecte par micro-onde. Après 20 ans de sélection (10 générations), il a été récemment quantifié des gains de rendement à l'éviscération (+4 %) et au filetage (+2 %) et un gain d'efficacité alimentaire (+20 %) avec deux effets positifs indirects de réduction de la pression de pêche sur les stocks poissons sauvages utilisés pour l'alimentation mais aussi des rejets (Vandeputte *et al.*, 2022). L'intégration de caractères mesurés sur collatéraux a nécessité une évolution des

programmes de sélection à partir de 2004 avec optimisation des étapes de phénotypage (1500-2000 collatéraux par génération), de prélèvement d'ADN, de collecte et d'archivages en base de données de la traçabilité des individus, des échantillons et des performances, de traitement mathématique impliquant la formation du personnel et des recrutements adaptés. Depuis 2018, l'indexation BLUP a été remplacée par une indexation dite génomique (20-25 € par individu) en remplaçant la ressemblance par la parenté par une ressemblance au génome, chacun des individus (2000 à 3000) étant génotypé sur de l'ordre de 50000 marqueurs génétiques (puce moyenne densité). Une nouvelle étape a été de réduire depuis 2023 le coût de génotypage sur puce en validant le principe d'une sélection génomique dite par imputation par génotypage par séquençage de l'ordre de 1200 marqueurs (12-13 € par individu).

Une démarche similaire a été initiée chez les esturgeons pour la production de caviar (30 T par an à l'échelle nationale) en concurrence avec les entreprises chinoises ou italiennes. Des alevins n'ont été introduits que deux fois de Russie pour l'esturgeon Sibérien sans connaissance de leur variabilité génétique. Grâce à la mise au point d'un test génétique d'apparentement (voir plus haut), on a initié une sélection fondée sur la production de caviar d'apparentés, en évaluant les mâles sur les performances de leurs sœurs ou demi-sœurs, doublant ainsi l'efficacité de la sélection. L'étude de l'héritabilité des caractères a montré une base génétique sélectionnable suffisante dans cette population pour les caractères de rendement en caviar mais aussi de la couleur, de la taille ou de texture des grains. Le passage en sélection génomique se révèle compliqué chez ces espèces octoploïdes et le développement d'une puce à haute densité (> 300 000 SNP) constitue une des prochaines étapes nécessaires afin d'identifier suffisamment de marqueurs utilisables et non répétés sur le génome.

Un dernier exemple concerne l'initiation de la domestication et de la sélection de l'huitre perlière en Polynésie. Un test ADN d'assignation a été développé en collaboration avec Ifremer. Son efficacité a été testé en 2023 dans une écloserie. Cette validation ouvre la possibilité d'introduire une sélection BLUP sur des caractères complexes et vraisemblablement peu héréditaires (couleur, forme, lustre, orient, défauts de surface... de la perle) résultats d'une collaboration entre les deux génomes des huitres donneuses de greffon et des huitres receveuses qui vont produire la perle de la couleur désirée mesurées sur la coquille interne de la donneuse.

Quelques enjeux pour les productions avicoles et aquacoles de prestige demain

Les produits hauts de gamme et de prestige occupent donc une place importante dans les productions avicoles et aquacoles françaises. Cependant, cette situation qui peut paraître favorable ne doit pas occulter les menaces qui pèsent sur ces produits. Les enjeux pour faire perdurer cette excellence et particularité française

sont nombreux. Deux types de menaces peuvent être soulignés, l'une génétique, liée à l'avenir des espèces ou des races actuellement en gestion ou sélection pour ces produits, l'autre zootechnique et sociétale, liée aux enjeux d'évolutions des systèmes de production pour répondre à une plus grande prise en compte du bien-être animal.

Le maintien voire le développement de la biodiversité domestique

Les menaces sur les capacités à maintenir une agrobiodiversité importante, que ce soit en nombre d'espèces sélectionnées ou en nombre de races entretenues, sont bien réelles, en particulier pour les produits haut-de-gamme obtenus à partir de faibles effectifs d'animaux en production et donc en sélection. Les coûts de production des produits haut de gamme ne sont pas toujours bien couverts par les prix et les volumes de vente. Cette situation économique tendue se répercute à tous les maillons de la filière et le maillon sélection n'est pas épargné. Le nombre de lignées en sélection en France tend à diminuer irrémédiablement en sélection avicole (de 117 en 2013 à 84 en 2023) (Source SYSAAF). Le nombre d'espèces sélectionnées en productions avicoles et aquacoles reste stable mais certaines situations sont fragiles et le nombre d'acteurs de la sélection diminue également. Le cas des races locales avicoles, quasiment toutes de statut menacé, est également

source de nombreuses interrogations. Une gestion génétique par reconstitution des pedigrees via des marqueurs génétiques pourrait aider à la sauvegarde de la variabilité génétique de ces races et permettre une meilleure identification et gestion (Rouger et Vasse, 2023). Mais sans valorisation économique supérieure, l'avenir de ces races reste très incertain.

Chez les espèces aquacoles la situation est plutôt inversée (Verrier *et al.*, 2023) avec l'initiation de la domestication de nombreuses espèces très éloignées des modèles des animaux terrestres impliquant un investissement important en recherche et dans le transfert des résultats aux entreprises de sélection, investissement reposant sur un développement minimal en volume des productions nationales sous peine de ne pouvoir assurer les charges d'investissement.

Concilier bien-être animal et productions haut de gamme

Les menaces les plus lourdes sont sans doute liées à l'évolution des modes et systèmes de production qui devront prendre en compte une amélioration des conditions d'expression du bien-être des animaux. De nombreux produits de prestige ou de luxe sont en effet associés à des pratiques de plus en plus décriées et dont l'avenir est plus ou moins en suspens. C'est notamment le cas pour les productions avicoles pour lesquelles le chaponnage, l'élevage en cage, le gavage sont

remis en cause. Pour les productions aquacoles, les densités d'élevage et les conditions d'abattage sont aussi interrogées. Si des exceptions seront peut-être admissibles dans le cadre de l'évolution des réglementations, il est certain que de nouvelles modalités de production, voire de sélection, devront être mise en place, ce qui demandera du temps et augmentera très certainement les coûts de production.

Conclusion

L'élevage français peut s'enorgueillir de proposer des produits avicoles et aquacoles d'une grande variété et d'un niveau de qualité élevé, allant de produits haut de gamme jusqu'à des produits de prestige ou de luxe. Cette spécificité est en relation avec un travail génétique performant de domestication, de gestion, de sélection qu'il soit

ancien ou récent. Ces travaux de génétique contribuent à différents niveaux à améliorer ou standardiser la qualité des produits proposés et à maîtriser les coûts de production. L'avenir de ce segment de la production française reste cependant incertain et la poursuite de l'intégration de connaissances génétiques nouvelles dans les

schémas de sélection reste un levier de succès important. Des organisations plus collectives, plus structurées peuvent aussi proposer dans certaines situations des réponses plus optimisées et moins coûteuses que des démarches purement individuelles. Quoiqu'il en soit, le SYSAAF

continuera à apporter sa contribution au côté des organisations de sélection et des associations d'éleveurs pour le transfert des meilleures solutions génétiques possibles, notamment au service de ces productions de prestige et de luxe.

Remerciements

Les auteurs remercient les équipes d'ingénieurs du SYSAAF pour leur regard critique sur les thématiques et réflexions abordées dans ce texte.

Références

- Commission Nationale d'Amélioration Génétique (2007) Compte rendu de réunion, 4 octobre 2007.
- Le Parisien (2023) Charles III en France : homard bleu et macaron roses, découvrez le menu du diner trois étoiles offert au château de Versailles. 19 septembre 2023.
- Rouger R., Vasse G. (2023) Genetic management of French local breeds and their use in alternative farming systems. *XIIIe European Symposium on Poultry Genetics*, Hanovre, 8-10 Novembre 2023.
- Sauveur B. (1997) Les critères et les facteurs de la qualité des poulets label rouge. *INRA Prod. Anim.* 10, 219-226.
- Thébault N., Riquet J., Diot C., Brad-Fudulea S., Guémené D., Alletru B., Cornil M., Boulot P., Blanchet M., Le Mignon G., Demeure O., Vignal A. (2019) Développement d'une puce de génotypage haute densité pour le canard commun et le canard de Barbarie. *13^e Journées de la Recherche Avicole et des Palmipèdes à Foie Gras*. Tours, 20-21 mars 2019, 75-79.
- Vandeputte M., Corraze C., Doerflinger J., Enez F., Clota F., Terrier F., Horat M., Larroquet L., Petit V., Haffray P., Skiba-Cassy S., Dupont-Nivet M. (2022) Realised genetic gains on growth, survival, feed conversion ratio and quality traits after ten generations of multi-trait selection in rainbow trout *Oncorhynchus mykiss*, fed a standard diet or a "future" fish-free and soy-free diet. *Aquaculture Reports* 27, 101363. <https://doi.org/10.1016/j.aqrep.2022.101363>
- Verrier E. (coord.) *et al.* (2023) Étude concernant l'actualisation, la définition et les exemples de valorisation des races locales, rustiques, menacées. Volet 1 – Races menacées. <https://agriculture.gouv.fr/races-menacees-dabandon-pour-lagriculture>

Le cuir, enjeu stratégique du secteur du luxe

Lénaïg MANEAT ⁽¹⁾, Thomas EBERHARD ⁽²⁾

(1) Fédération Française des Cuirs et Peaux, 105 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75373 Paris cedex 08
lenaig.maneat@cuirsetpeaux.org

(2) Maison Bodin-Joyeux, rue du Chasse-Midi, 36110 Levroux

Résumé : Coproduits de l'élevage, les peaux brutes sont valorisées par l'industrie du cuir française qui transforme ces peaux en cuirs et par la suite en articles de luxe. Cette chaîne de valeur qui commence chez les éleveurs pour se terminer notamment dans les boutiques de luxe, n'est possible que grâce au savoir-faire de nos collecteurs, tanneurs et artisans. La filière cuir fait aujourd'hui face à de nombreux défis. En termes de gisement tout d'abord suite à la diminution du cheptel français, et car le marché national est extrêmement exigeant en terme de qualité. Malgré tout, cette filière, à la fois traditionnelle et innovante, dispose de nombreux atouts pour son avenir.

Mots-clés : *peaux brutes, luxe, cuir, tannerie, mégisserie, maroquinerie, bien-être animal, développement durable.*

Leather, a specific issue in the luxury sector. Abstract: Co-products of the livestock industry, raw hides are valued by the French leather industry which transforms these skins into leather and subsequently into luxury goods. This value chain, which begins with farmers and ends in luxury boutiques, is only possible thanks to the know-how of our collectors, tanners and artisans. The leather industry today faces many challenges. In terms of deposit firstly, due to the decrease in French livestock, and because the national market is extremely demanding in terms of quality. Despite everything, this sector, both traditional and innovative, has many assets for its future.

Keywords: *raw hides, luxury, leather, tannery, leather goods, animal welfare, sustainable development.*

Introduction

Le travail du cuir nous a permis depuis des milliers – et même des dizaines de milliers – d'années de nous vêtir. Si, durant la préhistoire, les peaux de bêtes étaient utilisées vraisemblablement après avoir été exposées à la fumée (tannage à la fumée), des techniques de plus en plus sophistiquées sont apparues par la suite pour donner naissance au « cuir » proprement dit qui fut énormément utilisé par la suite et l'est encore actuellement.

C'est à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle que fut déposé le premier brevet concernant une technique de tannage. Le tannage minéral, plus rapide, fut ensuite adopté par des milliers de structures (ce que nous appellerions maintenant des très petites entreprises – TPE – familiales), avant de devenir une activité purement industrielle. Nous aborderons dans la suite de cet article un aspect particulier de cette filière : le secteur du luxe.

Qu'est-ce que le cuir ?

L'appellation « cuir », protégée par un décret français, concerne uniquement la matière obtenue à partir de peaux animales, ensuite transformées pour être rendue imputrescible. Le cuir est le produit de la transformation de la peau d'animaux très variés, il peut s'agir de la peau de bovins, ovins, caprins, de poissons etc., voire, plus rarement, de reptiles ou oiseaux. Pour rendre imputrescible cette matière, il est nécessaire de la traiter par le tannage, qui sera soit végétal (utilisation de végétaux « tanniques » comme les plantes, les écorces ou les baies...) soit minéral (utilisation d'aluminium ou de chrome). Cette métamorphose s'opère grâce au savoir-faire des tanneurs et des mégissiers. Notons que cette distinction, purement française, est basée sur la taille des peaux traitées : les grandes peaux (bovins)

étant attribuées aux tanneurs, les plus petites (ovins, caprins, voire poissons...) aux mégissiers. Par définition sont exclues de la dénomination « cuir » toutes les matières non issues de la transformation de la peau animale.

Le cuir est donc issu d'une chaîne de production qui commence dans les élevages, se poursuit à l'abattoir, puis suit les étapes suivantes (Figure 1) :

- Les collecteurs/négociants de peaux brutes qui désencombrent les abattoirs en valorisant, après un tri suivi d'un classement, les peaux brutes.
- Les tanneurs/mégissiers prennent ensuite le relai.
- Les transformateurs (chasseurs, maroquinières, selliers, décorateurs, confectionneurs, gantiers) transforment le cuir en produits très diversifiés.
- Les consommateurs-utilisateurs.

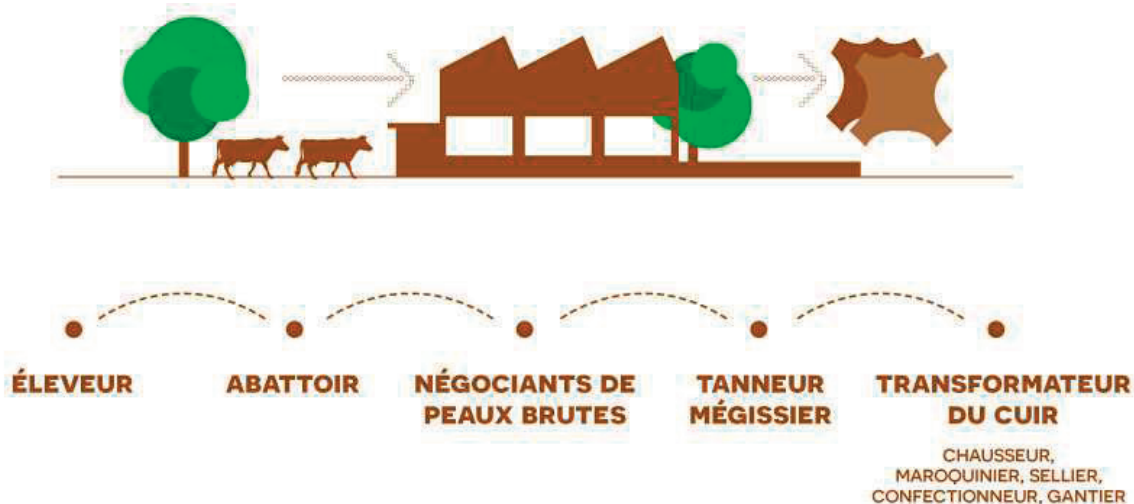


Figure 1. Schéma de la filière cuir (source : CTC).

Sans les élevages laitiers ou allaitants, principalement de ruminants domestiques (bovins, ovins, caprins), la filière cuir serait presque inexistante. La fabrication du cuir permet la transformation d'un co-produit animal (la peau qui

sinon devrait être traitée et éliminée) en un matériau noble et durable. Les peaux, font ainsi partie de ce que l'on appelle le « cinquième quartier » (toute partie de l'animal autre que la viande).

La filière française du cuir

Quelques chiffres

Constitué de 12 800 entreprises, de la très petite entreprise (TPE) aux grandes maisons du luxe, la filière française du cuir emploie 133 000 salariés. Ce personnel qualifié, qui officie dans de nombreux secteurs (il existe plus de 1 100 métiers dans les industries du cuir, de la tannerie/mégisserie, de la chaussure, de la maroquinerie, de la ganterie, du sport et de la distribution d'articles), perpétue l'excellence des savoir-faire français et participe au dynamisme de nos territoires.

Avec 25 milliards d'euros de chiffre d'affaires, dont 18 milliards à l'export, la France occupe le quatrième rang mondial sur le marché du cuir. Le luxe, notamment celui de la maroquinerie, est

devenu la force motrice de cette industrie, et participe activement à sa renommée internationale.

- Secteur des peaux brutes : 160 000 tonnes de peaux, soit environ 15 fois le poids de la tour Eiffel, sont ainsi valorisées, le secteur luxe transformant de l'ordre de 7% des veaux, 1% des bovins et 3% des ovins.
- Secteur de la tannerie/mégisserie : 55 entreprises, qui sont « leader » pour le cuir de veau : la France en est le 15^{ème} exportateur mondial.

Il est important de rappeler que le luxe constitue la partie émergée de la filière française mais que la très grande majorité des peaux brutes françaises sont valorisées sur des marchés internationaux.

Une excellence française

La France a acquis de longue date une excellente réputation dans le domaine du cuir. Depuis plusieurs décennies, des actions ont été menées dans toute la filière de production, de l'élevage jusqu'aux tanneries. Des investissements importants ont permis d'initier des campagnes de vaccinations contre la teigne par exemple (affection cutanée provoquée par un champignon). Ces vaccinations sont maintenant systématiques, notamment dans les élevages de veaux intégrés. En outre, des équipes d'experts en qualité des

peaux conduisent dans l'ensemble de l'hexagone des actions pour encourager les bonnes pratiques de traitement et de manipulation des animaux et des peaux ainsi que la conservation de ces dernières. Des actions communes entre la Fédération Française des Cuirs et Peaux (FFCP) et la Fédération Française de la Tannerie Mégisserie (FFTM) sont également menées pour améliorer l'ergonomie des élevages en réduisant les aspérités des installations qui pourraient blesser les animaux – et donc laisser des cicatrices sur leurs peaux. La

valorisation des peaux contribue ainsi à son échelle au bien-être des animaux d'élevage. Il convient de souligner pour finir le travail des tanneurs,

mégissiers et des artisans en articles finis dont l'expertise et le savoir-faire participent au rayonnement de la France.

Les évolutions de la filière

L'amont

La filière subit de plein fouet la décapitalisation de l'élevage. Selon l'Institut de l'Élevage (Groshens, 2022), la France a perdu 10% de ses effectifs bovins au cours des 6 dernières années et une perte de 10% supplémentaire est annoncée d'ici à 2030. Ce contexte incite les acteurs de la filière à réfléchir à leurs pratiques pour assurer un avenir durable et équilibré aux différents acteurs de l'amont.

La concentration des outils d'abattage est également préoccupante. En effet, au nombre de 230 actuellement, les abattoirs « toutes espèces » devraient perdre 60 établissements dans les 30 prochaines années. Aujourd'hui, du fait notamment

des hausses des charges, de l'ordre de 5%, des abattoirs seraient en réelle difficulté. Par ailleurs, le nombre de collecteurs de peaux (Figure 2) a également significativement diminué ces dernières années. Ces derniers sont aussi contraints de répondre aux exigences de qualité et de transparence de leurs clients tanneurs (eux aussi contraints par leurs clients) notamment en mettant en place des outils de traçabilité fiables.

Conséquence, en particulier de la baisse du cheptel, le nombre de peaux utilisables par l'industrie française se réduit, avec un impact direct sur les maisons de luxe.



Figure 2. Travail et entreposage des peaux brutes. © Tony Guillou pour FFCP.

L'aval

Nous abordons maintenant le lien entre les tanneurs et les industries du luxe, en d'autres termes de la transformation d'un produit d'origine animale, la peau « brute », en « objets » : sacs, chaussures ou vêtements, ... Cette transformation commence par le tannage qui peut être végétal ou minéral.

Le produit qui en résulte, la peau tannée, peut présenter des caractéristiques très variables. Pour les transformateurs, un élément très important reste la surface de cuir rectangulaire que l'on peut utiliser pour une peau donnée : on parle de patronage. Concrètement, plus la surface du patron sera importante, moins il sera nécessaire d'utiliser des coutures pour fabriquer un produit donné.

Les tanneurs/mégissiers constatent au fil des décennies, que la qualité des peaux n'a fait que se dégrader. Outre les cicatrices et maladies de la peau mentionnées plus haut, les diverses évolutions de l'industrie agro-alimentaire pour améliorer la productivité ont eu des conséquences négatives sur la peau de l'animal et donc un impact direct sur l'industrie de la tannerie mégisserie et les utilisateurs finaux de la matière.

Parmi les facteurs les plus souvent cités, les améliorations zootechniques de la croissance des jeunes animaux (en particulier par le biais de la sélection génétique et de l'alimentation) qui aboutissent à des peaux moins matures.

Du fait de leurs besoins élevés en peaux de qualité, dans le but de sécuriser leur approvisionnement, les grandes maisons de luxe (citons, sans souci d'exhaustivité, Chanel, Hermès et LVMH) se sont

spécialisées dans le « haut de gamme » et ont racheté des tanneries.

En effet, à titre d'exemple, une tannerie produisant 600 000 peaux d'agneaux par an (ce qui paraît *a priori* très important) ne pourrait assurer qu'à peine 10% des besoins de la maison Chanel ! D'autre part, toutes les peaux produites ne sont pas de 1ère qualité et ne peuvent donc pas être valorisées dans les filières haut de gamme.

De ce fait, les maisons de luxe s'approvisionnent en grande partie dans les grands pays d'élevage étrangers et notamment en Chine où la Mongolie intérieure produit en quantité des peaux de grande qualité.

Cette spécialisation par la haute qualité des peaux est maintenant une caractéristique de l'identité française de la filière (Figure 3).



Figure 3. Contrôle qualité en tannerie. © Ici Au Loin - Jules Hidrot pour AFCuir.

Les enjeux du développement durable

Luxe et développement durable pourraient sembler à première vue difficilement conciliables. Le luxe est en effet parfois associé à un univers de prestige, accessible seulement à une poignée de consommateurs privilégiés. Le développement durable renvoie par contre à une idée de responsabilité : il répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.

Cette vision est réductrice et ne prend pas en compte la réalité du marché. L'industrie du luxe est synonyme d'excellence, c'est pourquoi elle se doit de renvoyer une image d'exemplarité auprès du consommateur, ce qui est beaucoup plus difficile à réaliser pour des enseignes classiques.

C'est pourquoi l'industrie du cuir s'est engagée de longue date dans une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) qui concerne les

domaines environnementaux, sociaux et sociétaux. Dans ce cadre des applications visant à aller au-delà des normes en vigueur sont développées, comme le REACH (*Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals*), règlement de l'UE visant à mieux protéger la santé humaine et

l'environnement. Citons, le respect du bien-être animal, la diminution de l'empreinte carbone et la lutte contre la déforestation illégale. Ces objectifs sont mis en application par le déploiement progressif d'une traçabilité unitaire des peaux.

Conclusion

Le cuir, coproduit de l'industrie agro-alimentaire, s'inscrit naturellement dans une logique d'économie circulaire. Le processus de transformation des peaux en cuir, bien que souvent méconnu, contribue efficacement à la réduction des « déchets ». Dans cette optique, la préservation des animaux d'élevage et des ressources qu'ils génèrent est une préoccupation constante de nombreuses filières et notamment de la filière cuir.

Ce coproduit, pour lequel aucun animal n'est élevé spécifiquement, est transformé par une chaîne de valeur allant de l'éleveur au gérant d'une boutique

d'articles de luxe. Les amateurs de produits de qualité, en achetant des sacs, vêtements ou chaussures, achètent également une part de rêve : un article éternel, indémodable, « qui raconte une histoire ».

Cette transmutation n'est rendue possible que par un savoir-faire entretenu par ces « alchimistes » que sont les industriels et artisans français.

A l'évidence, la filière cuir du secteur luxe, à la fois traditionnelle et innovante, ne manque pas d'atouts pour perdurer !

Remerciements

Les auteurs remercient La Fédération Française de la Tannerie Mégisserie, la Fédération Française des Cuirs et Peaux et le Conseil National du Cuir. Olivier Le Gal est également remercié pour sa proposition d'un premier manuscrit sur la base de la communication qui avait été présentée le 23 novembre.

Référence

Groshens E. (2022) Quelle offre française à l'export dans le contexte actuel de décapitalisation bovine - Institut de l'Elevage.

La laine, produit naturel et durable, et ses utilisations

Olivier SEGARD

Segard Masurel, 252 rue du Flocon – BP360, 59203 Tourcoing cedex
wool@segardmasurel.com

Résumé : Cet article décrit l'activité d'une entreprise de négoce et de transformation de laine, et présente les usages actuels de cette fibre naturelle. Les enjeux de la filière sont tout d'abord la qualité des laines, et aussi des enjeux partagés par d'autres filières d'élevage comme le respect du bien-être animal et la préservation de l'environnement.

Mots-clés : laine, mouton, qualité, usages.

Wool, a natural and sustainable product, and its uses. Abstract: This article describes the activities of a wool trading and processing company, and presents the current uses of this natural fiber. The issues at stake in this sector are first and foremost wool quality, and also issues shared by other livestock sectors, such as respect for animal welfare and preservation of the environment.

Keywords: wool, sheep, quality, uses.

Le groupe Segard Masurel est une entreprise familiale créée en 1846, de négoce et de transformation de laines (30 000 t par an). Les 90 collaborateurs sont présents en France, à Tourcoing, en Belgique, Afrique du Sud, Australie et Nouvelle Zélande.

Experts de la laine brute au fil, ils accompagnent les éleveurs, les récoltants pour la production d'une laine responsable et de qualité. Ils proposent de la laine brute, lavée, peignée et depuis quelques années du fil en laine française en accompagnant les éleveurs français sous la marque et le cahier des charges « Laines de France » pour revaloriser la filière en offrant de la laine locale aux marques françaises. Les laines s'adressent aux secteurs de l'habillement, des textiles techniques, isolation, textiles de maison, literie, tapis et moquettes, etc.

L'entreprise est engagée depuis 2017, à travers leur label Abelusi Wool en Afrique du Sud vers une laine de qualité, répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, de bien-être animal et moteur de la transition vers des pratiques d'agriculture régénératrices. Ce label offre aux marques une traçabilité totale de la ferme à la filature.

La raison d'être de Segard Masurel est « être le lien entre les éleveurs de moutons, les industriels textiles et les marques, dans le respect des Hommes, de l'environnement et des animaux. » Transparence, intégrité, partage, innovation et valeur ajoutée sont les valeurs qu'ils incarnent dans chaque coopération avec leurs partenaires et au sein de leur écosystème.

Le mouton (*Ovis aries*) transforme de l'herbe et de l'eau en laine notamment. Cette laine est renouvelable, biodégradable et l'animal fait partie du cycle naturel du Carbone depuis des millénaires. Cette fibre est aujourd'hui la fibre la plus réutilisée et recyclable de la planète et ne contribue pas à la pollution par les microplastiques de nos océans et de nos terres, un sujet d'actualité.

Rappelons que les qualités intrinsèques naturelles de la fibre laine (respirabilité, résistance aux odeurs, thermorégulatrice, isolante, ...) ouvrent un potentiel illimité dans les applications produits et les opportunités aussi bien dans l'habillement, les textiles d'intérieur que dans le bâtiment (isolant) et le transport.

Les qualités lainières varient suivant la race ovine, l'environnement et le système d'élevage. Dans quelques pays de l'hémisphère Sud, la laine est la première source de revenu de l'élevage ovine, à l'inverse de l'Europe où les revenus des éleveurs se font exclusivement grâce à la viande et au lait, la laine restant pour eux une charge chaque année lors de la tonte. Les qualités bouchères (ou laitières) sont prioritaires dans le revenu de l'éleveur, par rapport à la laine peu ou mal rémunérée.

Le prix de la laine est défini par différentes caractéristiques comme la longueur et la finesse, la résistance de la fibre mais également la propreté de la toison, la contamination (exemple le polypropylène des ficelles de ballots de paille trop souvent retrouvé dans la toison vendue), la couleur, les matières végétales, la présence de poils noirs et colorés, les jarres, ...

Le marché français de la laine est à un niveau de prix extrêmement bas voire nul du fait du manque de « qualité » de la laine, sale ou contaminée. Grâce à leur expertise développée en Afrique du Sud avec le label Abelusi, Segard Masurel duplique ces bonnes pratiques en sensibilisant les éleveurs français sur une laine de qualité et en intervenant auprès des éleveurs locaux lors des chantiers de tonte. Leurs actions sont principalement localisées actuellement dans le Var et les Hautes-Alpes mais visent à s'étendre sur l'ensemble du territoire. Les éleveurs sont encouragés à suivre ce cahier des charges qualité par une prime en complément du prix de rachat habituel par le récoltant.

La filière laine française rencontre également des difficultés du fait de nombreuses races, non homogènes (58 races ovines) qui ne correspondent plus à la demande du marché textile actuel. L'innovation et la recherche, permettront de trouver de nouveaux exutoires à cette fibre naturelle en diversifiant les usages. En France, Segard Masurel se concentre sur la création de la demande de laine française en travaillant sur les races comme le Mérinos d'Arles, l'Est à laine mérinos ou l'Ile-de-France dont la fibre répond au cahier des charges du marché textile. Des projets sont à l'étude pour la race Texel.

La Nouvelle Zélande a fait le choix de se spécialiser à 60% dans la laine à tapis. La laine lavée puis cardée a des caractéristiques intéressantes, esthétiques, d'hygrométrie et d'isolation sonore. Au niveau mondial, l'IWTO (*International Wool Textile Organisation* – FLI, Fédération lainière internationale) a quelques axes principaux de travail : empreinte carbone de la laine et séquestration liées à l'élevage, l'affichage environnemental sur l'étiquetage du vêtement, la promotion de la laine. Mais citons également « *Campaign for wool* » qui fut présidée par l'ex Prince Charles (aujourd'hui Charles III) dans le secteur de l'environnemental.

Les enjeux d'actualité, qui constituent les engagements de Segard Masurel, sont orientés sur la qualité et la traçabilité (cf. plus haut), le respect du bien-être animal, une réduction de l'empreinte Carbone, la notion d'une « agriculture régénératrice », l'entretien des territoires (zones montagneuses, débroussaillage...), la biodiversité, les aspects sociaux économiques des régions d'élevage tant en France que dans des pays lointains où les animaux prédominent l'économie.



Moutons Mérinos, à gauche, dans la région de Kradock, Province du Cap-Oriental (Afrique du Sud) et, à droite, en France. Crédit photos : Segard Masurel.

Le chien et son utilisation comme marqueur social au cours de l'histoire

Sophie LICARI

Journaliste cynologue pour la Société Centrale Canine, La Ferrerie, Pont-Farcy, 50420 Tessy-Bocage
sophielicari3@gmail.com

Résumé : Si la présence de chiens dans des sépultures humaines préhistoriques ne permet pas d'en faire un témoignage de stratification sociale précoce, c'est à partir de l'émergence de morphotypes spécialisés que la possession de certains chiens a pu constituer un vecteur de prestige pour les élites sociales : puissants molosses, hauts lévriers, chiens nains de compagnie. En Europe, à partir de l'époque féodale, les meutes étoffées de chiens courants braccoïdes, qui font l'objet de soins attentifs, sont aussi pour l'aristocratie un marqueur social, tandis que le chien nain se fait le compagnon spécifique des élites féminines. A l'avènement de la cynophilie moderne, c'est le chien de race, en priorité des morphotypes précités, qui devient un attribut de classe. Avec sa démocratisation au XXe siècle, le chien de race a perdu en partie cette valeur suggestive, même si elle peut rester toutefois un facteur de démarrage de certaines modes canines ou de certains choix de races rares.

Mots-clés : *chien, morphotype canin spécialisé, cynophilie moderne, marqueur social, mode canine.*

The dog and its use as a social marker throughout history. Abstract: If the presence of dogs in prehistoric human burials does not allow to make it a testimony of early social stratification, it is from the emergence of specialized morphotypes that the possession of certain dogs could constitute a vector of prestige for the social elites: powerful molossers, tall sighthounds, dwarf pet dogs. In Europe, from feudal times onwards, the large packs of braccoid hounds, which were the subject of attentive care, were also a social marker for the aristocracy, while the dwarf dog became the specific companion of female elites. With the advent of modern cynophilia, it is the purebred dog, primarily of the aforesaid morphotypes, which becomes a class attribute. With its democratization in the 20th century, the purebred dog lost part of this suggestive value, even if it can nevertheless remain a starting factor in certain canine fashions or a choice factor of certain rare breeds.

Keywords: *dog, specialized canine morphotype, modern cynophilia, social marker, canine fashion.*

Introduction

Le chien, notre tout premier animal domestique, s'est universellement répandu au cœur des sociétés humaines, doté progressivement des fonctionnalités les plus diversifiées, du registre d'apparences le plus large comme de la dimension affective la plus forte. Il était ainsi particulièrement bien placé pour figurer, en fonction de son phénotype, de son emploi ou des deux à la fois,

comme un marqueur social, une représentation vivante du statut de son maître : parfois humble, ou au contraire, compte tenu du thème qui nous intéresse ici, bien plus élevé. Certaines variétés aux ères précynophiles, certaines races à partir de la cynophilie moderne, ont pu ainsi constituer des signes extérieurs de prestige. Le chien n'est pas un luxe mais certains chiens peuvent l'être.

Du chien sacré aux chiens spécialisés

Parmi les vestiges osseux témoignant de l'émergence du chien domestique à partir du paléolithique supérieur, nombre d'entre eux ont été exhumés dans des contextes archéologiques interprétés comme des manifestations rituelles : le chien primitif a pu être intégré en connexion anatomique, donc sans avoir été consommé, à une inhumation humaine voire bénéficier d'une sépulture individuelle (Licari, 2006). La fonction rituelle du chien, sujet de pratiques funéraires chargées de religiosité, est ainsi la première à avoir laissé des traces, avant sa mise en fonction séculaire

en particulier cynégétique, dont l'art rupestre porte témoignage à compter de l'épipaléolithique (12 000 ans avant le présent – AP).

Il est loisible de voir dans ces pratiques une sacralisation dans les systèmes de croyance du rôle protecteur du chien, les données mythologiques et ethnologiques confirmant que de nombreuses cultures lui ont attribué une mission apotropaïque et psychopompe (détournant les influences occultes néfastes et guidant le défunt dans l'Au-delà). Premier animal étroitement intégré aux

communautés humaines, il a pu y être considéré comme un être intermédiaire entre le monde des esprits et celui de l'homme, voire réceptacle de son âme et même son substitut symbolique dans certaines pratiques funéraires. Difficile cependant d'en inférer que les sépultures préhistoriques avec ossements canins trahissent forcément une stratification sociale précoce, ou que le chien soit alors considéré comme un animal de prestige ou à choyer particulièrement, seul le rituel du sacrifice ayant pu lui conférer une valeur sacrée.

Contrairement à ce qui existe et perdure ailleurs, la coutume se perd aux époques et dans les sphères géoculturelles concernées par l'essor des religions monothéistes, et l'image du chien s'y péjore : entendant affranchir l'homme de l'animalité, le sortir du déterminisme de sa condition naturelle pour le hisser vers le divin, elles introduisent l'idée qu'entre les animaux et l'homme, la différence est de nature et non plus de degré. Alors que le chien conserve une aura très positive dans d'autres cultures, notamment indo-européennes (germanique, indo-iranienne, grecque, balto-slave...), le guerrier valeureux y étant métaphoriquement assimilé à un chien ou un loup (Ivančik, 1993).

Mais quel que soit le degré de considération attribué au chien en général, pour que certains d'entre eux s'extraitent de l'ensemble de leurs congénères pour figurer comme des marqueurs de

distinction pour leurs propriétaires, il va falloir que l'espèce canine se segmente. C'est de la séparation des deux fonctions basiques du chien primitif, chasse et protection, qu'émergent au Proche et Moyen-Orient Ancien (Égypte comprise) les deux premiers morphotypes spécialisés, graïoïde et molossoïde. S'y produisent des évolutions techniques et anthropologiques décisives enclenchées au IX^e millénaire AP dans le Croissant fertile mésopotamien (travail des métaux, irrigation, urbanisation, état, écriture, législation, élevage d'ongulés à grande échelle).

Les morphotypes spécialisés constituent donc un gradient de progrès civilisationnel, caractéristique d'économies de production et non plus de subsistance, capables d'ôter par pression sélective sa polyvalence originelle à certains pans du cheptel canin afin d'optimiser leur fonctionnalité dans des emplois différents (Licari, 2021). Le morphotype primitif ou non spécialisé restera utilisé dans tous les faciès culturels ou les contextes où sa polyvalence est utile, la sélection de morphotypes spécialisés ne supprimant pas toute utilisation d'autres chiens à la chasse ou à la protection ; ils sont potentiellement les meilleurs pour les exercer, mais pas les seuls. La polyvalence rurale, avec notamment la fonction de conduite des troupeaux pour lequel ses formes médiolignes constituent compromis idéal de vitesse, agilité et endurance, reste l'essence même du morphotype non spécialisé.

Glorieux molosse

Mais bien entendu, en l'absence du cloisonnement reproductif et de la standardisation des formes consubstantiels à la cynophilie moderne, le brassage génétique laisse subsister un vaste continuum de variations intermédiaires, du morphotype primitif au sujet moyennement particularisé jusqu'à tel morphotype « franc », pour reprendre le terme de Buffon (1755) – qui indique d'ailleurs que le « franc lévrier » est à son époque rare en France. Par conséquent, même si aux ères précynophiles la sélection canine est avant tout empiriquement guidée par l'efficacité fonctionnelle, plus un chien s'éloigne des moyennes de l'espèce en arborant de façon marquée les traits d'un morphotype spécialisé, plus il est susceptible de se différencier des chiens du commun et de susciter donc l'intérêt des élites sociales d'une sphère géoculturelle afin de participer à l'expression de leur statut. Le fait que les élites aient pu être dès l'Antiquité attirées par les chiens les plus typés aurait pu d'ailleurs

constituer un facteur de consolidation voire de radicalisation de certains morphotypes. Ainsi, selon Plutarque (II^e siècle), au Ve siècle av. J.C., le général athénien Alcibiade avait acquis au prix exorbitant de 70 mines un chien « d'une taille et d'une forme remarquables » ; il s'agit donc vraisemblablement d'un molosse.

Ayant émergé comme le morphotype spécialiste de la protection des troupeaux et des habitations, le molosse a été aussi utilisé par les souverains mésopotamiens pour chasser le lion ; chasse glorieuse s'il en est, c'est un symbole de puissance royale, les rois eux-mêmes étant souvent comparés au félin. Le prestige en rejaillit sur le chien qui le combat (Figure 1), induisant une parenté linguistique avec le lion (en sumérien, *ur-mah*, mot pour lion, signifiant littéralement gros chien), mais aussi une analogie iconographique qui aura une longue postérité bien au-delà de la sphère d'émergence du molosse.



Figure 1. Orthostate cananéenne, détail figurant le combat entre un lion (à gauche) et un chien (à droite). Site de Tel Beth Shean, Israël, v. 1400 av. JC. Source : Wikimedia, licence CC-BY-SA.

Selon certaines sources antiques, ces affrontements auraient déjà généré un pendant spectaculaire, prisé aussi des souverains. Hérodote (Ve siècle av. J.C.) rapporte qu'au siècle précédent, l'empereur perse Cambyse II fit lâcher un jeune chien contre un lionceau. Selon Pline l'Ancien (Ier siècle av. J.C.), au IVe siècle av. J.C., Alexandre le Grand reçut du roi d'Albanie (foyer du peuple Molossoï) un chien d'une taille extraordinaire. Alexandre l'aurait mis en présence de sangliers et d'ours sans qu'il réagisse ; déçu, il l'aurait fait abattre. Le roi, apprenant ce qu'il avait fait de son présent, lui en aurait envoyé un autre avec la consigne adéquate : ces chiens ne daignaient combattre que des animaux dignes d'eux, lion ou éléphant.

Quelle que soit la part légendaire des récits, ils mettent en valeur l'aura particulière du molosse

dans l'Antiquité. L'iconographie y prend sa part, soit parce qu'il accompagne des divinités bénéfiques (comme la déesse mésopotamienne guérisseuse Gula), soit parce que nombre de représentations sont celles de sujets très volumineux n'ayant rien à envier aux plus puissants molosses actuels. Des molosses mésopotamiens atteignaient-ils vraiment un si fort gabarit, ou s'agit-il d'un code stylistique pour symboliser leur redoutable efficacité ou renforcer l'évocation léonine ? On ne peut en être sûr, mais notons qu'un texte néo-sumérien de la fin du IIIe millénaire av. J.C. mentionne l'équivalent de 2 litres de farine d'orge et 1,5 kg de poisson pour la ration quotidienne d'un chien, ce qui laisse penser à un gros sujet (Cooper, 1979). Pour obtenir de tels chiens, il aurait fallu une pression sélective déjà soutenue.

Le petit spécialiste

Dans l'immense creuset de l'empire romain, les gènes canins circulent et la diversification morphotypique de l'espèce se renforce, comme l'archéozoologie en atteste. Les auteurs romains, poètes, naturalistes ou agronomes, évoquent largement leurs variétés canines. Le chien dans son ensemble, parangon de fidélité et attribut des Lares, les dieux protecteurs du foyer, est unanimement loué, notamment les sujets de chasse. Les patriciens romains portaient d'abord peu d'intérêt à la chasse,

qu'ils considéraient comme une activité servile, avant que sous l'influence grecque, ils lui témoignent un fort engouement à partir du IIe siècle av. J.C. Certains sujets semblent atteindre une haute valeur marchande, Pline le Jeune (Ier siècle) rapportant par exemple dans une de ses lettres qu'un père a châtié son fils pour ses importantes dépenses en chiens et chevaux.

Mais le genre de chiens qui constitue le plus fort marqueur social à partir de l'Antiquité gréco-romaine et aussi dans une autre société à fort cloisonnement, la Chine ancienne (où il est repérable dans l'iconographie à partir du VIIe siècle accompagnant les femmes de l'élite sociale), c'est le chien nain d'agrément (Figure 2). Si ce n'est pas *stricto sensu* un morphotype spécialisé, puisqu'il est obtenu par miniaturisation des autres (primitif, graïoïde, molossoïde, braccoïde), il possède bien sa propre spécialisation fonctionnelle, en l'occurrence pour la compagnie. Elle repose sur la commodité particulière que constitue son gabarit pour se tenir en permanence auprès de son maître, et l'attendrissement qu'il peut susciter, renforçant le lien affectif. Pour plusieurs raisons concomitantes, c'est aussi une illustration appuyée de la haute condition de son propriétaire : celui-ci peut l'exhiber partout, sa très petite taille constitue une singularité par rapport à tous les autres chiens, ce qui en fait un attribut plus rare et donc plus précieux, et le fait d'entretenir un animal en l'exemptant de toute tâche utilitaire est déjà en soi une différenciation statutaire. Ce n'est pas le seul chien à prestige, mais c'en est un spécialiste.



Figure 2. Statuette Sancai, dynastie Tang (618-907). Source : Wikimedia, licence CC-BY-SA.

Le premier petit chien de compagnie dûment cité comme tel par les auteurs grecs est le « petit chien de Melita » (nom antique de plusieurs lieux et pas seulement de Malte, ces chiens ayant en tout cas émergé dans le creuset méditerranéen). Le traitement privilégié qu'il reçoit est vu comme un marqueur du degré de raffinement des mœurs. Athénée de Naucratis (Ier siècle) rapporte que les Sybarites, fondateurs au VIIIe siècle av. J.C. de l'opulente cité de Sybaris sur le golfe de Tarente, réputés pour leur existence luxueuse et sophistiquée, ne quittaient pas leurs chiens de Melita y compris au gymnase et aux bains.

Les Romains adoptent largement l'usage d'admettre un petit chien dans leur intimité et de s'en faire accompagner en tous lieux, y compris sur leur sarcophage sculpté. On sort en le portant au bras, on l'orne de rubans, on lui donne des friandises, on le fait peindre, on le pleure à son décès d'après les stèles qui lui sont dédiées, on le fait chanter par les poètes ; Martial évoque ainsi (*Sur la petite chienne de Publius*, Ier siècle), l'existence privilégiée de ces chiens et la valeur sentimentale qui leur est accordée. Martial a aussi composé l'épigramme *Sur la petite chienne gauloise*, laissant penser que des chiens nains pouvaient provenir aussi de la Gaule romaine. Mais notons que certaines pratiques funéraires gauloises montraient déjà que des chiens de petite taille pouvaient être inclus entiers dans des sépultures humaines, contrairement à des fragments de chiens

de taille moyenne disposés autour, comme des offrandes, à l'instar d'autres animaux. Ceci laisse penser que ces petits chiens pouvaient, chez ce peuple cynophage, être plus hautement considérés (Méniel, 2001).

Chez les Romains, l'usage du chien nain de compagnie parmi l'élite sociale ne va pas sans critiques : « un petit chien de Melita élevé mollement sur les genoux d'une riche veuve, c'est une prétention ridicule », brocarde ainsi Plutarque (Ier-IIe siècle). Si en Occident sa répartition ne paraît pas alors rigoureusement sexuée puisqu'on le voit aussi auprès d'hommes et d'enfants d'après l'iconographie, elle l'est à partir du Moyen-Âge où il devient un attribut spécifique des femmes de l'aristocratie puis de la bourgeoisie urbaine dont il partage intimement l'existence, à table, au lit, en voyage, au spectacle, pouvant être en complément le compagnon de jeu de leurs enfants. En français, on le dit d'ailleurs « chien dameret ».

Cette convention est destinée à une longue postérité. L'art pictural consacre cette répartition sociale et symbolique de l'espèce canine, les portraits de l'élite masculine étant quant à eux, à quelques exceptions près, accompagnés de grands chiens (lévriers, molosses, chiens de chasse). Le roi de France Henri III au XVIe siècle, le roi d'Angleterre Charles II au XVIIe, sont donc moqués et blâmés par leurs contemporains pour montrer à leurs petits épagneuls un tendre

attachement jugé alors indigne de leur sexe. En Chine, des chiens nains continueront à être soigneusement élevés, tels des objets précieux, dans l'écrin de la résidence impériale jusqu'au début du XXe siècle. A la cour de l'impératrice

douairière Tseu-Hi (décédée en 1908), qui possède elle-même de nombreux sujets et les fait élever dans un pavillon réservé, princesses, dames de compagnie et eunuques ont tous des petits chiens.

Les meutes seigneuriales

Les Celtes et particulièrement les Gaulois étaient réputés dans le monde romain pour la qualité de leurs chiens de chasse. L'initiative de la sélection du morphotype braccoïde, ce perfectionnement fonctionnel du chien de chasse hors vue en termes de performance olfactive, de comportement collectif à la quête, et de placement définitif de la chasse à courre dans une dimension de loisir sportif et entraînement guerrier, est a priori de leur fait, se prolongeant ensuite au cœur des royaumes ouest-européens auprès de la nouvelle aristocratie d'ascendance germanique. Du morphotype braccoïde partira une ramification vouée à la chasse à la plume, ancêtre de nos chiens d'arrêts et leveurs de gibier. Les recueils juridiques des peuples germaniques du Haut-Moyen-Age, témoignent de la haute valeur attribuée à leurs chiens de chasse : ainsi dans la *Lex Francorum Ripuria* du VIIe siècle (code du royaume d'Austrasie, berceau de la future dynastie carolingienne), pour le vol d'un bon limier l'amende est de 45 solidi, soit la valeur monétaire de six chevaux.

Au cœur du Moyen-Âge, les chiens courants braccoïdes forment la plus importante population

de chiens de chasse de l'élite féodale et constituent l'élément central de la forme la plus prestigieuse et ritualisée de la chasse, la vénerie. Au sein de ces meutes seigneuriales, bénéficiant de soins plus attentifs que tout autre cheptel canin et vivant dans un relatif isolement reproductif, ils se subdivisent en catégories de taille et de spécialisations sur différents gibiers. L'élite féodale, pour qui la chasse tient autant de la passion que de la préservation du statut, possède en effet les moyens d'entretenir beaucoup de chiens, de les loger très confortablement dans des chenils avec abris, chauffage, litières surélevées, parc d'ébat, et de leur dédier un personnel étoffé. Le nombre et les performances de ces chiens constituent donc alors un fort marqueur social. Le fameux comte de Foix Gaston Phébus, auteur du *Livre de la Chasse* (1388), possède pas moins de 1600 chiens (Figure 3), rapporte Froissart (XIVe siècle). Dans le référentiel de valeurs seigneurial hérité des Germains, le chien a une image plus positive que celle héritée du christianisme, et les variétés qu'il utilise sont présents dans le symbolisme chevaleresque et dans le quotidien, en contexte de chasse comme dans l'intimité du seigneur.



Figure 3. Extrait du *Livre de la Chasse*, Gaston Phébus, Maître de Bedford, XVe s. BNF ms fr 616 f°40v. Source : Wikimedia, licence CC-BY-SA.

C'est pourquoi elles sont revêtues d'un prestige que sont loin d'atteindre les chiens utilisés par la roture. Phébus différencie ainsi le dogue de chasse appelé alan, version relativement longiligne de molosse, du mâtin employé par les paysans pour protéger troupeaux et fermes et parfois pour chasser dans un but de pourvoi alimentaire, d'aspect « vilain », c'est à dire non noble. Le lévrier est également à compter du Moyen-Âge une variété aristocratique, sujet de pratiques sélectives lui faisant atteindre parfois une haute taille. Dans son Dictionnaire (1690), Antoine Furetière explique que « lévrier noble » désigne des sujets à la tête et à l'encolure très longues ; là aussi, plus le morphotype se radicalise, plus sa valeur sociale augmente. Le lévrier figure très souvent, paré d'un riche collier, dans les représentations artistiques de l'élite sociale en Occident comme en Orient, lorsqu'il s'agit de figurer un seigneur avec

son chien favori hors contexte de chasse. Dans les pays arabo-musulmans, le lévrier restera jusqu'à nos jours un chien de prestige, à l'image nettement plus positive que le reste de l'espèce canine – *al hurr*, le noble, le surnomme-t-on en arabe.

Notons en outre qu'en Europe, à partir de la Renaissance émerge dans divers portraits seigneuriaux un modèle de très grand chien, à la morphologie longiligne mais à l'ossature encore relativement puissante, à la tête rectangulaire mais sans lourdeur, sorte d'intermédiaire entre lévrier et dogue de chasse traditionnel. A partir du XVIII^e siècle on les nommera grands danois – sans certitude cependant sur une origine danoise –, toujours en tant que compagnons de prestige de l'élite sociale (Figure 4).



Figure 4. Le Grand-Duc Albert VII d'Autriche à 14 ans, Alonso Sanchez Coello (vers 1573), Château d'Ambras, Innsbruck (Autriche), domaine public.

La hiérarchisation

Compte tenu du haut intérêt que l'aristocratie féodale témoigne à ses chiens, la notion de pureté de « sang » dans l'espèce canine se connecte à partir du Moyen-Âge à celle de la transmission héréditaire du pouvoir dans la caste dominante : pour qualifier celle-ci, le concept de « sang » noble ou « race » noble (du latin *ratio*, calcul, système, procédé, qui prend le sens de modèle d'une chose ou d'un être vivant en latin médiéval), s'affirme au Moyen-Âge, en même temps qu'il commence à désigner les variétés de chien qu'elle utilise (Lugdt et Miramon, 2008). Les traités cynégétiques de la Renaissance utilisent ensuite l'expression « faire race » au sens de démarrer une lignée, et « en tirer de la race » au sens de faire de la sélection au sein d'un aréopage de chiens pour bâtir une variété.

A la Renaissance, les variétés de grands chiens courants chassant principalement le cerf, les plus prestigieuses, à l'image de leur gibier, et suscitant les plus longs développements dans les traités cynégétiques, sont désignés d'après leur couleur : chiens noirs, chiens gris (couleur poil de lièvre), chiens blancs, les autres robes étant considérées comme des croisements des précédents. Pour les utilisateurs de l'époque, la différenciation la plus visible entre des chiens de morphotype similaire étant la couleur, celle-ci sert de marqueur d'identification entre variétés ; ils ne peuvent donc avoir n'importe quelle couleur, comme de vulgaires chiens de paysans... Sélectionner sur la couleur conduit à homogénéiser les patrimoines génétiques.

La prédilection de la caste seigneuriale pour les chiens de chasse et les pratiques avec lesquelles elle les façonne, auront une postérité féconde : le chien noble, sélectionné, celui à propos duquel on écrit le plus, c'est le chasseur. Ainsi, dans son *De Canibus Britannicis* (1570), tout premier traité

cynologique, le médecin John Keys, *alias* Johannes Caius, classe les variétés canines anglaises en trois catégories : le « genre noble » avec tous les chiens de chasse et le spaniel nain de compagnie ; le « genre ordinaire » remplissant d'autres utilités (berger, mastiff) ; le genre « bâtard » sans « aucune forme notable » et « inutile » – si ce n'est rendre quelques menus services comme faire tourner les broches en cuisine. Cette catégorisation repose ainsi sur une hiérarchie établie entre des niveaux différents de particularisation morpho-fonctionnelle : élevée, moyenne, faible. Les naturalistes Conrad Gesner (1551) et Ulisse Aldrovandi (1621) qualifient aussi les chiens non spécialisés de « non dignes d'intérêt » voire de « parasites ».

Si, compte tenu du milieu social de leurs amatrices, Keys a placé les petits chiens de compagnie dans le genre noble, comme d'autres censeurs masculins il n'en fait pas grand cas, les jugeant comme des « instruments de sottise avec lesquels elles jouent et badinent ». Le chien nain poursuit néanmoins sa trajectoire privilégiée auprès des femmes de l'élite sociale de tous les pays socialement cloisonnés, en particulier les élégantes de cour pour lesquels c'est un indispensable élément de leur panoplie (Figure 5, page suivante). Les modes pour bichon, épagneul, levrette, caniche ou carlin, se succèdent. Ils sont définis globalement comme « chiens de luxe » dans les sources françaises à partir du XVIII^e siècle.

Cette vision hiérarchique de l'espèce canine se prolongera jusqu'à l'avènement de la cynophilie moderne, qui s'intéresse d'abord, dans tous ses pays de prime adoption, aux chiens de chasse, avant de faire bénéficier toutes les races qu'elle officialise des mêmes pratiques sélectives.

Raciation cynophile : un nouveau paradigme

Les coups d'accélérateurs précédemment donnés à la raciation canine sont les conséquences de conditions socio-historiques favorables à l'augmentation de la pression sélective et à la multiplication des contacts entre populations canines. Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, ces conditions sont réunies de manière optimale

dans les pays industrialisés, et d'abord en Angleterre où la cynophilie moderne émerge (Figure 6, page suivante). A la fin de ce siècle, il y a aussi des expositions, épreuves de travail et sociétés canines à ambition nationale en France, Allemagne, Autriche, Belgique, Pays-Bas, Suisse, Italie, USA ou encore Canada.



Figure 5. Portrait de la princesse Golitsyna, Louis-Michel van Loo (1759), Musée des Beaux-Arts Pouchkine, Moscou, domaine public.



Figure 6. Dessin paru en janvier 1889 dans l'hebdomadaire satirique *Punch*, Université de Heidelberg, domaine public.

La raciation cynophile est fondée sur un nouveau paradigme : du principe de sélection prézygotique (avant reproduction), déjà présent dans l'outillage mental d'auteurs romains, on passe à son application concrète et systématisée, grâce à la seule méthode capable de la faire advenir : le cloisonnement reproductif. Il permet à l'œuvre cynophile d'homogénéiser le patrimoine génétique et donc le phénotype de chaque race qu'elle façonne, de compartimenter ces populations en de nombreux cheptels théoriquement indépendants, fixant pour chacune les caractéristiques désirées et

les limites aux variations admises. La raciation cynophile fait ainsi advenir un concept beaucoup plus restrictif de race. C'est la raison pour laquelle il faut éviter d'appliquer l'acception moderne du terme sur son emploi aux ères précynophiles, car il tend dès lors à ne plus être une notion floue issue d'une classification plus théorique qu'objective, mais une réalité concrète, répondant à une description précise et dotée de caractéristiques définies héréditairement transmises (Licari, 2023). Cette révolution dans la sélection canine émerge d'une conjonction de facteurs socio-historiques

(Ritvo, 1986), dont on retiendra ici de manière synthétique : progrès agronomique avec sélection attentive et début de standardisation des animaux de rente ; montée en puissance de la bourgeoisie sur fond de capitalisme industriel ; expression affirmée de son statut social ; essor du chien de compagnie surtout en milieu urbain. La *gentry* (bourgeoisie et petite noblesse non titrée) et la *middle class* urbaine développent au Royaume-Uni, comme outils de définition et de consolidation de leur position sociale, de nouveaux modèles de loisir comme le sport et la cynophilie. Une nouvelle façon de structurer et valoriser l'intérêt pour le chien émerge, mixant et améliorant des pratiques autrefois scindées entre la passion pour la chasse des aristocrates – à laquelle s'attachait l'établissement de lignées canines, les comices agricoles de la ruralité, les combats d'animaux des classes populaires urbaines parfois suivis, dans les tavernes où ils étaient organisés, de petites séances de présentations canines.

Mais par le fait même qu'élever, exposer, utiliser ou posséder des chiens standardisés, dotés de généalogies officielles et d'une plus haute valeur économique, est une façon de se démarquer du commun, la notion de filiation à un patrimoine canin ancestral reste une valeur essentielle aux yeux des cynophiles pour qui les croisés dépourvus d'authenticité et donc de valeur sociale et marchande sont toujours les chiens des autres... La modernité ne s'assurant pas forcément toujours comme telle, ils ne réalisent pas encore vraiment qu'ils font entrer à toute allure des pans entiers de l'espèce canine dans une nouvelle dimension. En une cinquantaine d'années, là où il y avait des morphotypes dotés de multiples variations secondaires, il y aura des races standardisées, séparées par des cloisons sélectives – sauf mésalliances ou retrempe.

Les chiens arborant le type de races en cours de fixation devenant des marqueurs sociaux et la qualité du chien reflétant implicitement celle de son propriétaire, le juge et éleveur Gordon Stables (1893) peut constater à la fin du XIXe siècle : « le nombre de bons chiens a beaucoup augmenté et tout propriétaire d'un chien de bonne race semble

prendre une honnête fierté à sa possession. (...) Quand on est quelqu'un, maintenant, on ne peut se permettre d'être suivi par un bâtard ».

Une partie de la *nobility*, plus haute élite nobiliaire britannique, s'associe à l'œuvre cynophile, une autre s'y montrant d'abord hostile en estimant que pedigrees et expositions sentent le parvenu... Mais en France, après une première phase due à la Société Zoologique d'Acclimatation, l'aristocratie est davantage partie prenante de l'essor de la cynophilie et de sa direction. La Société Centrale Canine (SCC) émerge en effet du milieu des cercles mondains, institutions qui structurent au XIXe siècle l'élite sociale, noblesse et bourgeoisie masculines s'y rassemblant selon des idées politiques ou des pratiques communes (Licari, 2022).

Si du fait de leur milieu social et de ses activités cynégétiques associées, les fondateurs de l'édifice cynophile français sont portés à se préoccuper davantage des chiens de chasse, les chiens courants et d'arrêt étant d'abord les plus représentés en expositions et dans les clubs de race, selon leur ambition initiale leurs actions s'étendent aux autres variétés françaises ou présentes en France. A la veille de la 1ère guerre mondiale, si l'ensemble des cynophiles s'est davantage diversifié, la majorité des dirigeants de la SCC reste encore ancrée dans la même origine sociale : parmi ses 163 membres au statut de fondateurs, 84 portent un titre nobiliaire, sans compter bien d'autres noms à particule.

Les petits chiens de compagnie, compte tenu de la participation de femmes de l'élite sociale, constituent le second point d'intérêt majeur de l'essor du mouvement cynophile, les mesures sélectives les concernant pouvant se doubler d'un volet mondain ; ainsi, une tradition s'établit de présentation de ces chiens par des dames à l'exposition de Paris organisée par la SCC, qui évolue en 1933 en concours d'élégance, un jury féminin départageant les concurrentes parmi lesquelles des vedettes de théâtre, music-hall et cinéma.

Les modes

Si la sélection cynophile a fait du chien de race un marqueur social, les petits chiens d'agrément en ont profité pour faire encore grimper leur cote, avec bien des raffinements, comme des collections de bijoux qui leur sont réservées ; ou encore une exposition annuelle de « chiens de dames » mise en place à Londres en 1884 où ce sont les manières,

plus luxueuses les unes que les autres, dont sont décorées les cages, qui font l'objet d'un concours.

La cynophilie moderne a fait d'autres races que les chiens de chasse ou les chiens nains des *must have* : il peut s'agir de certains molossoïdes, dont le prestige et la valeur financière associée se

retrouvent indexés sur le gabarit. C'est particulièrement le cas du Saint-Bernard, que les volumineux et avec la contribution du Mastiff. Il y a le Terre-Neuve, que la cynophilie anglaise modèle aussi, avec peut-être l'apport du précédent, et qui devient un chien à la mode au-delà de ses frontières ; en 1873 par exemple, c'est la race comptant le plus de reproducteurs à l'élevage canin du Jardin d'Acclimatation à Paris. Citons en outre le Colley, extrait de l'aréopage des chiens de berger de la ruralité écossaise : c'est non la taille qui suscite ici l'intérêt, mais l'élégance des formes et l'opulence de la fourrure, travaillées en cynophilie pour en faire un chic chien de compagnie.

Les modes canines émergent au sein des élites sociales et faisant de telle ou telle variété un objet d'attraction mimétique et dès lors un signe de prestige, ne sont pas une invention intégrale de la cynophilie moderne. Par exemple, Keys (1570) rapporte dans son traité qu'à son époque, « nous autres Anglais étant des gloutons béant avidement devant les nouveautés et les choses rares, étranges ou difficiles à avoir », des épagneuls importés de France suscitent l'engouement parce qu'ils sont « entièrement tavelés de blanc et de noir, ces couleurs mélangés inclinant à un bleu marbré qui embellit leur pelage. » Mais elle a assurément renforcé et élargi le phénomène, compte tenu du fait qu'avec une race standardisée, on peut par un travail attentif reproduire d'une génération à l'autre les traits désirés, et qu'une recherche esthétisante est venue, le chien dédié principalement à la compagnie s'installe plus largement au sein des foyers et le chien de race se démocratise, n'étant pas un achat ni un critère de luxe pour beaucoup d'amateurs. Les races les plus chères ne sont certes pas accessibles à tous, mais ce critère économique ne sert pas en général de différenciation sociale marquée pour les propriétaires de chiens (Blanchard, 2014).

C'est toutefois moins le cas, par exemple, dans la société chinoise où l'émergence plus récente d'une nouvelle classe moyenne-supérieure aisée, à partir des années 1990, dotée d'une forte appétence pour les produits haut de gamme reflétant cette ascension socio-économique, y a conféré à certaines races un nouveau rôle de faire valoir. Il peut s'agir de chiens nains, mais tout particulièrement du dogue du Tibet, avec la sélection de gabarits très massifs à la fourrure abondante, promus comme des simulacres léonins – on retrouve donc l'antique analogie. Un cas célèbre est celui d'un sujet fauve pesant a priori 90 kg, acheté en 2014 par un promoteur immobilier pour 12 millions de yuans (1,4 M€).

Anglais façonnent à partir de la fin du XIXe siècle en privilégiant les chiens les plus s'ajouter à la sélection fonctionnelle voire parfois la remplacer, certaines races se voyant déconnectées de la fonction de variétés précynophiles dont elles sont censées au moins en partie procéder : les deux caractéristiques essentielles du Yorkshire terrier, par exemple, taille minuscule et long poil soyeux, sont tout à fait incompatibles avec le déterrage.

Le développement de l'œuvre cynophile n'est pas étranger d'ailleurs à la mentalité d'esthètes collectionneurs que développent certains amateurs, s'attachant à la possession de sujets spectaculaires ou rares. L'expansion des empires coloniaux et des expéditions notamment britanniques fournit à leur curiosité de nouveaux chiens venus de loin. Déjà en 1852, dans son récit de voyages *Caprices et Zigzags*, Théophile Gautier ironisait sur un riche Anglais amateur de chiens ne voulant que du « fabuleux, fantastique, introuvable. » C'est pourquoi la cynophilie n'a pas seulement entrepris de fixer des variétés locales des morphotypes ancestraux ; des recombinaisons sont opérées dans ce foisonnement sélectif pour créer de nouvelles races ex nihilo (comme le chien nu chinois), composées pour ainsi dire comme des œuvres d'art.

Puis, dans les pays riches, à partir des Trente Glorieuses, avec la montée en puissance de la société de consommation et le développement du temps libre

Dans les pays occidentaux, si aucune race n'atteint de tels prix, les modes canines continuent de prospérer, se succédant les unes aux autres. Dans certains cas, ce sont des célébrités, dotées qui plus est d'une forte audience digitale, qui peuvent lancer des modes, comme actuellement celle du Chihuahua qu'on voit aux bras de telle ou telle *it girl*, et la race acquiert un nouveau statut de distinction sociale. Quant au Bouledogue français, qui fait un tabac aux USA, s'étant hissé à la première place des statistiques AKC, sa mode a été poussée par diverses vedettes du show-biz et du sport. Le prix peut actuellement dépasser 20 000 \$ pour des sujets non conformes au standard, comme un dénommé *Pink fluffy French bulldog* au poil mi-long blanc avec muqueuses roses, leur valeur suscitant d'ailleurs une flambée de vols. Des tels chiens ont donc acquis un statut d'objet de luxe.

Même quand il ne s'agit pas d'inventer des phénotypes non conformes, la condition de possibilité de tout objet de luxe étant la rareté, ce peut être une race rare dans son ensemble qui revêt à un moment un rôle de distinction sociale, en particulier si elle conjoint beauté plastique, attrait « exotique » et détail inhabituel : ce fut le cas du

Husky sibérien aux yeux bleus, porteur de rêves d'immensités polaires, dans les années 1990. Le désir mimétique pouvant conduire à ce phénomène social oxymorique qu'est le snobisme de masse (Talin, 2019), l'effet mode explose – situation particulièrement défavorable pour une race si comme le Husky, elle convient peu pour la simple compagnie. Après quoi, selon les propriétaires déterministes du phénomène, l'engouement décroît, les effectifs baissent et la race se recentre sur ses éleveurs qualitatifs et ses amateurs bien informés.

Dans d'autres cas, compte tenu de caractéristiques particulières participant de son attrait même, une

race rare le reste, tout en bénéficiant d'une aura charismatique susceptible de conférer à ses propriétaires une posture sociale un peu décalée, impressionnant leur entourage, leur donnant le sentiment de faire partie d'une élite de connaisseurs exigeants – mais ce qui reste compatible avec le fait d'offrir à leurs chiens des conditions d'existence adaptées. C'est particulièrement le cas des races construites par hybridation avec le loup, telles le chien-loup de Saarloos et le chien-loup Tchèque, deux races FCI, ainsi que diverses initiatives non officialisées de croisements de ce type surfant sur la fascination exercée par le loup, en particulier aux USA, qui utilisent pour ce faire le berger allemand ou des chiens nordiques.

Conclusion

C'est ainsi la stratification sociale qui a conduit, assez tôt dans l'histoire cynologique, à partir de l'émergence de morphotypes spécialisés, à l'identification d'un type canin – et plus tard d'une race standardisée à l'avènement de la cynophilie moderne, comme un marqueur de prestige et d'appartenance à un groupe privilégié. Et ceci à l'instar d'autres *habitus* précieux comme vêtement, objet, résidence et denrées de prix, possession d'esclaves ou d'animaux exotiques, emploi de serviteurs, oisiveté, loisirs, bagage culturel, réputation. Sans pour autant l'éteindre, la démocratisation du chien de race qui a accompagné la montée en puissance des classes moyennes dans les sociétés occidentales à partir des années 1930 et surtout après la deuxième guerre mondiale, a dilué l'importance du phénomène.

Notons d'ailleurs que dans les manifestations d'engouement du grand public des amateurs de chiens pour certaines races, mode et popularité ne sont pas équivalents. Une mode soudaine, lancée ou non par des célébrités ou des productions culturelles, et qui peut éventuellement conférer à une race un certain statut de distinction sociale,

peut retomber rapidement, ou bien évoluer de manière plus favorable avec une stabilisation des effectifs et l'installation dans une popularité durable. Pour d'autres races, les effectifs montent en puissance de façon beaucoup plus progressive, au fil de décennies, et elles deviennent également populaires. Dans les deux cas, cette évolution opportune tient au fait que le phénotype, le tempérament, et les éventuelles aptitudes sportives de la race correspondent aux souhaits d'un large public (comme actuellement le Berger Australien). Et si l'image de la race était auparavant éventuellement dotée d'une pointe de chic, celle-ci s'estompe.

Qu'en pense le chien ?... Nul doute que s'il pouvait nous répondre, il nous confirmerait que son être de prestige, auprès duquel, conformément au code social canin, il est vis-à-vis de ses congénères très gratifiant d'être vu, c'est évidemment son maître... Le seul luxe en tout cas que nos compagnons, pour leur tendresse et leur confiance, réclament et méritent, du plus racé au plus mixé, c'est l'affection qu'on leur porte et l'attention qu'on leur doit.

Références

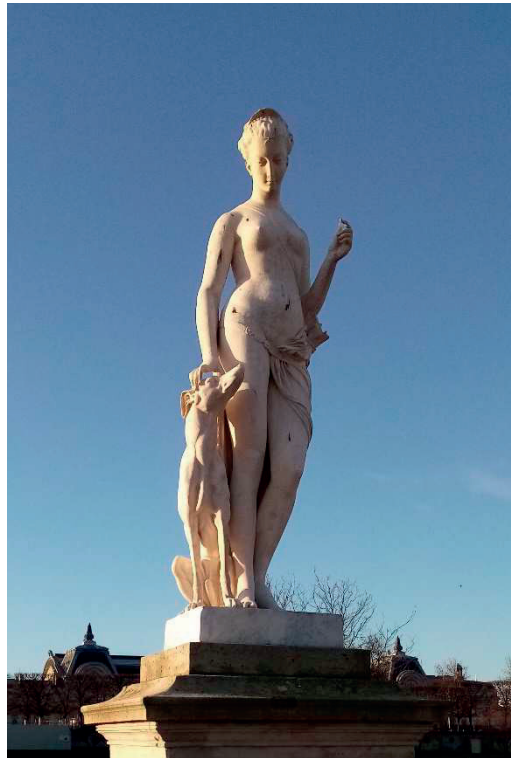
Sources anciennes

- Aldrovandi U. (1621), *De quadrupedibus digitatis viviparis*.
Athénée de Naucratis (Ier siècle) *Deipnosophistes* XII, Trad. Lefebvre de Villebrune (1789).
Buffon G.L. de (1755) *Histoire naturelle, générale et particulière*, tome V.
Hérodote (Ve siècle av. J.C.) *Histoire* III, Trad. Larcher (1850).
Froissart J. (ap. 1370) *Les Chroniques*.
Gesner C. (1551) *Historia Animalium*.
Gautier T. (1852) *Caprices et Zigzags*. Lecou, 351 p.
Keys J. (1570) *De Canibus Britannicis*.
Martial, *Epigrammes* I, 110, Trad. Dubos (1841).
Pline l'Ancien (Ier s. av. J.C.) *Histoire Naturelle* VIII, 61, Trad. Littré (1848).

Pline le Jeune (Ier s.) *Lettres IX, 12*, Trad. De Sacy (1826-1829).
Plutarque (IIe s.) *Les vies des hommes illustres*, Trad. Ricard (1798).
Plutarque (Ier-IIe s.) *Œuvres morales*, trad. Ricard (1844).

Sources contemporaines

Blanchard C. (2014) *Les maîtres expliqués à leurs chiens*. La Découverte, 250 p.
Cooper M. (1979) *Studies in Neo-Sumerian Administrative Procedures*. University of Minnesota, 185 p.
Ivančik A. (1993) Les guerriers-chiens - Loups-garous et invasions scythes en Asie Mineure. *Revue de l'Histoire des Religions*, 210, 305-329.
Licari S. (2006) Fonction rituelle du chien : première utilisation ? *Ethnozootechnie* 78, 115-119.
Licari S. (2021) La raciation canine, II. *Centrale Canine Magazine* 213, 9-18.
Licari S. (2022) Histoire de la cynophilie française, IV. *Centrale Canine Magazine* 216, 13-21.
Licari S. (2023) La raciation canine, IV. *Centrale Canine Magazine* 222, 13-21.
Méniel P. (2001) *Les Gaulois et les animaux : élevage, repas et sacrifices*. Errance, 127 p.
Ritvo H. (1986) Pride and Pedigree: The Evolution of the Victorian Dog Fancy. *Victorian Studies* 29, 227-253.
Stables G. (1893) *The Dog: from puppyhood to age*. Spratt's Patent Limited, 44 p.
Talin C. (2019) *Anthropologie de l'animal de compagnie*. Atelier de l'Archer, 148 p.
Van der Lugt M. et de Miramon C. (2008) *L'hérédité entre Moyen-Âge et Époque moderne, Perspectives historiques*. Sismel Edizioni del Galluzzo.



Diane accompagnée d'un chien de type lévrier, marbre d'Edmond Lévêque (1866), Jardin des Tuileries, Paris 1er. Photo Étienne Verrier (janvier 2023).

Varia



Chèvre couchée, Evert van Muyden (1892), Musée d'art et d'histoire de Genève, <http://institutions.ville-geneve.ch/fr/mah>, *Fair use*.

Des bêtes entre les juifs, les chrétiens et les musulmans

Jean-Pierre DIGARD

Directeur de Recherches honoraire au CNRS, membre de l'Académie d'Agriculture de France
jpdigard@gmail.com

Résumé : Les relations hommes-animaux domestiques sont éminemment culturelles : elles varient d'une époque à une autre, d'un endroit à un autre. Les différences dans ce domaine peuvent être la cause de frictions voire de conflits entre les communautés religieuses.

Mots-clés : *alimentation, religions, chien, porc, France, Iran.*

Animals between Jews, Christians and Muslims. Abstract: Humans-domestic animals relations are eminently cultural: they vary from one era to another, from one place to another. Differences in this subject can cause frictions and even conflicts between religious communities.

Keywords: *food, religions, dog, pork, France, Iran.*

Introduction

Les relations entre les hommes et les animaux domestiques (à ne pas confondre avec les animaux de compagnie) sont éminemment culturelles : elles varient d'une époque à une autre, d'un endroit à un autre. A chaque société correspond un « système domesticatoire » particulier, combinaison originale de techniques d'élevage, de modes d'utilisation et

de représentations des animaux (Digard, 1990, passim). Les différences dans ce domaine, d'une société à une autre, d'une religion à une autre, peuvent-elles être la cause de frictions voire de conflits inter- ou intra-communautaires ou confessionnels.

Du retour aux sources...

Les trois religions du Livre, judaïsme, christianisme et islam, ont les mêmes fondements bibliques, selon lesquels Dieu est le créateur de tous les êtres, animaux comme humains. Deux d'entre elles, le judaïsme et l'islam, attribuent une

âme à toutes les créatures vivantes, animales aussi bien qu'humaines. Cette âme (*nefesh* en hébreu, *nafs* en arabe) est véhiculée par le sang (*dam* en hébreu comme en arabe) qui symbolise la vie.

Le judaïsme

Pour le judaïsme, les animaux ont une âme, mais différente de celle de l'Homme, et ont eux aussi péché avant le Déluge, d'où la notion de « responsabilité » pénale des animaux. Il y a également identité Homme/animaux dans le sacrifice, le sang des seconds pouvant remplacer celui du premier.

La prescription du Talmud — « Tu ne feras pas cuire le chevreau dans le lait de sa mère » —, qui interdit le mélange du lacté et du carné, a parfois été interprété comme une métaphore de la prohibition de l'inceste (Frazer, 1924).

Dans le Talmud, l'interdit du sang est normalisé par l'abattage rituel qui vide l'animal de son sang, mais aussi par la « cashérisation » qui consiste à laver la

viande avec de l'eau puis à la recouvrir de sel pour absorber le sang résiduel.

Le judaïsme recommande de faire souffrir les animaux le moins possible, notamment lors de l'abattage rituel *casher* par égorgement et saignée. Cet abattage doit être pratiqué par un spécialiste, le *chokhet*, personnage détenteur d'un savoir religieux mais aussi technique. Il prononce une prière avant l'abattage de l'animal. Une attention extrême est apportée au choix des instruments qu'il utilise afin que son geste soit rapide et précis et que la bête ne soit pas « déchirée » (*trefa*) par une ébréchure du couteau comme par les griffes et les dents d'un prédateur sauvage.

Les espèces animales qui peuvent être abattues rituellement sont celles désignées dans le chapitre

XI du Lévitique relatif aux animaux purs et impurs. Selon ce code alimentaire (*cashérut*), les espèces comestibles sont réparties en trois classes correspondant aux trois éléments de vie, la terre, l'eau et l'air, selon l'ordre de la Création divine : « Voici les animaux que vous pouvez manger, parmi toutes les bêtes qui vivent sur la terre : tout ce qui a le pied corné et divisé en deux parmi les animaux ruminants, vous pouvez le manger. (...) Voici ce que vous pouvez manger des divers animaux aquatiques : tout ce qui, dans les eaux, mers ou rivières, est pourvu de nageoires et d'écailles ». Les animaux parfaits, qui peuvent donc être abattus rituellement, sont ceux qui possèdent toutes les caractéristiques correspondant à leur milieu de vie. Ceux qui vivent à la fois ou successivement dans deux milieux différents, remettant en cause l'ordre divin de la Création, sont imparfaits et non consommables. De même, les hybrides, nés du croisement contre nature de deux espèces, sont impurs et leur chair est interdite. Sont donc inconsommables le chameau qui rumine mais n'a pas le pied corné et fendu ; le porc qui a le sabot

fendu mais ne rumine pas ; l'autruche, oiseau mais qui ne vole pas ; l'anguille qui a des nageoires mais pas d'écailles ; les crustacés qui n'ont ni nageoires ni écailles. Cette taxonomie biblique a été interprétée comme une recherche de perfection et de sainteté (Douglas, 1981).

Le Talmud dénie le droit de posséder un animal à quiconque ne serait pas en mesure de le nourrir convenablement. Dans la tradition juive, les lois noahides peuvent être considérées comme des lois de protection animale : elles interdisent de prélever un membre d'un animal vivant, d'atteler ensemble des animaux de deux espèces différentes (ce qui est interprété comme une interdiction de l'hybridation, que l'on retrouve dans les règles définissant les espèces consommables), de museler la bête de somme pendant qu'elle laboure, de la faire travailler le jour du shabbat. D'autre part, la chasse en tant que loisir est interdite, renvoyant à la faute Ésaü qui versa le sang en dehors de tout rituel. Enfin, la consommation du porc est rigoureusement interdite.

Le christianisme

Par contraste, les chrétiens paraissent peu intéressés par la compassion envers les animaux, Saint-François d'Assise faisant figure d'exception. Le christianisme établit une barrière infranchissable entre l'Homme, créé à l'image de Dieu, et les autres créatures : l'âme est « le propre de l'Homme ».

Dieu a en quelque sorte donné les animaux à Adam, le premier Homme, qui se les est appropriés en les nommant. La chute originelle, qui chassa Adam et Ève du Jardin d'Eden, condamna humains et animaux au travail. Lors du Déluge, Dieu sauva Noé et sa famille mais aussi tous les animaux. C'est à partir de cet épisode que l'Homme, à l'origine végétarien (Alonge et Christin, 2023) comme l'ensemble des animaux du Jardin d'Eden, commença à se nourrir de la chair des troupeaux. Et c'est ainsi que le christianisme justifie l'exploitation des animaux pour la satisfaction des besoins humains. Le mode de mise à mort lui est indifférent. Mais dès lors qu'il est devenu le maître des bêtes, en particulier des herbivores domestiques, l'Homme doit les traiter comme ses serviteurs et donc les protéger : « il doit les décharger des fardeaux excessifs, leur donner une

part des produits de leur travail [c'est-à-dire les nourrir] et laisser le bœuf et l'âne, ses compagnons de labour, au repos durant le septième jour de la semaine », même en période de labour et de moisson.

Le christianisme se signale en outre par l'absence d'interdits alimentaires. Selon le Nouveau Testament, c'est l'apôtre Saint-Paul qui aurait institué la suppression des interdits alimentaires bibliques pour permettre l'évangélisation de tous les peuples et faire du christianisme une religion universelle — mais le témoignage le plus ancien sur l'universalisme du christianisme est la vision de Pierre à Joppé (Actes 10, 10-16) (Bromberger, 2018 ; pp. 73-75). Les prescriptions alimentaires originelles du christianisme concernaient l'abstinence, c'est-à-dire la non-consommation de viande, lors du carême ainsi que le vendredi, jour commémorant la Passion du Christ. Le jeûne était aussi prescrit les veilles des grandes fêtes et certains jours : le mercredi des Cendres, marquant le début du Carême, et le Vendredi saint. Aujourd'hui, seule subsiste l'abstinence du Vendredi saint.

L'islam

Dans l'islam, les animaux comme les humains se prosternent devant Dieu. Maltraiter les animaux est un péché ; les bien traiter et se montrer

compatissant à leur égard est une bonne action. En islam comme dans le judaïsme, la mise à mort des animaux n'est autorisée que pour se nourrir et se

défendre ; elle est ritualisée et procède par égorgement et saignée. La chasse est autorisée pour se nourrir, mais le gibier n'est consommable que s'il a été abattu rituellement. La viande de porc et de sanglier est proscrite (*harâm*). Le chien, réputé pour ses habitudes coprophages, est considéré comme impur (*najis*) ; il peut être utilisé pour la garde mais en aucun cas comme animal familier.

Bien que né en milieu urbain, l'islam s'est développé dans un contexte de pastoralisme. D'où l'importance qu'il accorde au bétail, désigné par le terme générique de *'an'âm* qui inclut ovins, caprins, bovins et camélins. Si l'islam autorise la castration des ovins et des caprins, il réprouve celle des chevaux. Il interdit aussi les marques de propriété faites au feu ou au couteau sur la tête des animaux et recommande de « traiter avec bonté les esclaves et les animaux [domestiques] et de ne pas leur imposer un travail au-dessus de leurs forces », reprenant ainsi les recommandations du livre de l'Exode dans l'Ancien Testament.

En islam, s'agissant des nourritures, entre le licite et l'illicite, c'est le licite qui est posé comme premier, la permissivité étant l'attitude de base des textes coraniques. À l'appui de ce principe, le Coran (V, 5) affirme : « Aujourd'hui les bonnes choses vous sont permises », tandis qu'une tradition orale rapporte cette parole du Prophète : « Les choses sont permises à moins qu'elles n'aient été expressément interdites », l'interdiction ne concernant que les choses impures et nuisibles, donc dangereuses pour le musulman qui les consomme. Toute chose dont la nocivité est plus grande que l'utilité est interdite et toute chose dont l'utilité est plus grande que la nocivité est licite. Un autre principe est que « la nécessité lève l'interdiction », car Dieu a permis au musulman dont la vie en dépend de consommer des aliments interdits à condition qu'il n'en abuse pas (Coran V, 3 ; VI, 119).

De fait, les animaux interdits de consommation, *harâm*, sont moins nombreux en islam que dans le judaïsme. Le Coran (II, 173) énumère les quatre interdits de base : « Vous ont été interdits : la bête morte, le sang, la viande de porc, ce qui a été égorgé au nom d'autre que Dieu ». C'est en raison de la première interdiction, la bête morte, *mayta*, que les musulmans refusent actuellement l'assomage des bestiaux, craignant d'opérer sur une bête déjà morte.

Le porc est le seul animal explicitement mentionné dans le Coran (Henninger, 1982). Cet interdit

hébraïque a donc été maintenu dans la troisième des religions du Livre, alors qu'il a été supprimé en même temps que toutes les autres prohibitions alimentaires par l'apôtre Paul dans la deuxième, le christianisme. Pour rappel, le porc était un animal sacré chez les Mazdéens pour la même raison que celle qui est souvent avancée pour expliquer son éviction de l'alimentation juive et musulmane : son régime alimentaire omnivore, voire coprophage.

En islam, il n'y a pas de critères physiques définissant les mammifères licites, *halâl*, et illicites, *harâm*. Certaines espèces peuvent être consommables ou interdites d'abattage selon les différentes écoles de jurisprudence. C'est le cas du cheval, consommé dans certains pays de religion musulmane et pas dans d'autres, largement majoritaires, sans doute pour des motifs moins religieux que culturels, liés à son statut de monture noble.

Pour les autres animaux terrestres et les oiseaux, les interdictions de consommation relèvent du sens commun : sont visés les carnivores (canidés, félidés) et les charognards (vautours). En revanche, tous les animaux qui vivent dans l'eau, milieu réputé pur, sont considérés comme comestibles. Les poissons, animaux poïkilothermes (à « sang froid », plus exactement, de même température que celle du milieu ambiant), ne nécessitent pas d'être saignés et ne relèvent donc pas de l'abattage rituel.

L'islam étant une religion sans clergé, tout homme adulte, sain de corps et d'esprit, est habilité à pratiquer l'abattage rituel pourvu qu'il en respecte les règles de base — la « déontologie de l'abattage », selon la formule de Mohammed Hocine Benkheira. Comme dans le judaïsme, la lame du couteau doit être parfaitement affûtée, et aiguisée hors de la présence de la victime. De même, l'abattage ne doit pas être effectué devant un autre animal vivant. L'animal à abattre doit être conduit avec douceur ; il ne doit pas être tiré par une patte, ni couché sur le sol avec brutalité, ni immobilisé avec un pied appuyant sur son encolure. Enfin, on doit veiller à ne pas commencer à écorcher la victime avant d'être certain qu'elle soit morte. En s'appuyant sur ces prescriptions d'abattage rituel et pour répondre à ceux qui les considèrent comme « barbares », le prédicateur égyptien Yûsuf al-Qaradâwi (1926-2022) ne craignait pas d'affirmer que « l'islam est une miséricorde générale, même pour les animaux » et qu'« il a devancé en cela de treize siècles les associations protectrices des animaux dont s'enorgueillissent les sociétés occidentales ».

Récapitulation

On voit donc (Tableau 1) que, dans leurs rapports aux animaux (comme dans bien d'autres domaines), les juifs et les musulmans se montrent plus proches les uns des autres que des chrétiens — du moins en théorie car, dans la pratique, les choses peuvent varier du tout au tout selon les contextes et les espèces animales considérées. Le tableau montre aussi, et c'est sans doute cela le plus important, que chaque religion ou école théologique a eu tendance à adopter des pratiques qui lui permettaient de se démarquer de la religion qui l'avait précédée. C'est ainsi que les Camisards

mangeaient de la viande rouge le vendredi pour s'opposer au ritualisme des catholiques (Joutard, 1977) ; malgré les recommandations des clercs et notamment du concile d'Antioche (III^e siècle), les chrétiens peinèrent à se déshabituer de la non-consommation du porc jusqu'au Moyen Âge (Flandrin et Montanari, 1996) ; jusqu'à une récente *fatwâ* de la République islamique, les musulmans chiites s'interdisaient de manger des poissons sans écailles, esturgeon de la Caspienne notamment (Bromberger, 2015) ; en revanche, parmi les sunnites, les Marocains mangent du chameau, etc.

Tableau 1. Principales attitudes envers les animaux dans les trois religions du Livre

	Judaïsme	Christianisme	Islam
Proximité Homme/animaux	oui	non	oui
Abattage rituel des animaux	oui	non	oui
Compassion encouragée envers les animaux	oui	non	oui
Interdiction de la consommation du porc	oui	non	oui

... à l'épreuve des terrains, iranien et français notamment

En Iran

Rappelons que les porcs, dont la consommation est interdite (*harâm*) par l'islam, sont totalement absents des pays musulmans ou à majorité musulmane, dont l'Iran, sauf chez les Arméniens. Les autres animaux d'élevage (volailles, ovins, caprins, bovins, équidés, camélidés) sont, en revanche, nombreux, mais traités et exploités sans états d'âme particuliers, à l'exception toutefois des chevaux de selle qui bénéficient d'une aura spécifique.

Les chiens, on l'a vu, sont considérés comme « impurs » (*najis*) et, donc, maintenus à distance et plutôt durement traités. L'islam chiite considère comme « déconseillé » (*makruc*) de les introduire dans les habitations humaines (Donaldson, 1973, p. 159). Ils ne sont pas pour autant absents de la société iranienne mais restent cantonnés dans des rôles précis : lévriers (*tâzi*) pour la chasse ; chiens plus ou moins errants, éboueurs des villes et des villages (chiens « parias » des villes d'Orient) ; enfin et surtout, molosses pour la défense des troupeaux et des campements, commune dans les villages et surtout les tribus nomades (Digard, 1980, 2006). Cette fonction de garde semble d'ailleurs en passe de gagner d'autres espaces comme les villages de la province caspienne du Gilân ou les quartiers cossus du nord de Téhéran

sous la forme du *shyâlu*, du français « chien-loup » (communication personnelle de Christian Bromberger).

Les égards tout relatifs dont les lévriers bénéficient apparaissent d'autant plus remarquables qu'ils tranchent avec les coups de bâton et les jets de pierres qui constituent le lot quotidien de la plèbe canine d'Iran. L'attitude iranienne envers les chiens n'est d'ailleurs pas à un paradoxe près : alors que les mauvais traitements aux animaux sont reconnus comme des péchés (*gonâ* ; Friedl, 1997, p. 261), la compassion à leur endroit est raillée comme une attitude féminine voire efféminée (*ibid.*, p. 259).

À la différence des chiens, les chats sont tolérés, et même présentés dans certains hadiths comme un animal de la proximité. Selon une tradition orale, le Prophète aurait un jour préféré couper un pan de son vêtement plutôt que de déranger le chat qui s'y était endormi pendant qu'il s'entretenait avec des disciples.

La situation actuelle du chat dans le contexte traditionnel iranien n'est d'ailleurs pas sans rappeler celle qui a été la sienne en Europe jusqu'au début du XVIII^e siècle : il est apprécié en

proportion des services qu'il rend en tant que prédateur des rongeurs, ni plus ni moins.

Quant au chat dit « persan » en Occident, il n'a de persan qu'une lointaine origine (les premiers spécimens en Europe furent rapportés de Perse en 1626 par le voyageur romain Pietro Della Valle). Les qualités que les Occidentaux prêtent à ces chats sont considérées par les Iraniens comme autant de défauts : un caractère indolent qui n'incline guère à traquer les souris et une toison abondante qui nécessite beaucoup de soins. Il n'est donc pas surprenant que les chats « persans » aient proliféré en Occident en même temps qu'ils disparaissaient à peu près d'Iran (Digard, 2000).

Le chat et surtout le chien sont, en tant qu'animaux de compagnie, étrangers à la culture persane musulmane et considérés comme des emblèmes de l'Occident. Presque partout en Iran, la possession d'animaux de compagnie est considérée comme quelque chose de surprenant, de risible voire de condamnable (*ibid.*). La propagande islamiste la présente même comme une preuve de la décadence morale de l'Occident, puisque, dit cette propagande (en exagérant à peine), les chiens y sont mieux traités que les humains. Dans un long article intitulé « Les chiens dérangent les Téhéranais », le journal intégriste *Jomhuri-ye eslâmi* (« République islamique ») du 18 août 1996 mettait en garde la population contre les « contacts » avec les chiens, dont il rappelait le caractère *najés*, et déplorait leur prolifération dans les quartiers riches du nord de la capitale. Selon le journal, qui publiait la photo d'une jeune fille accompagnée d'un caniche nain, « de plus en plus, dans les quartiers du nord de Téhéran, on voit des chiens de différentes tailles avec des colliers. [...] ces animaux commencent à déranger les passants et surtout les femmes et les enfants ». Citant (sans les nommer) des « experts », le journal ajoutait que « le fait de voir des chiens dans les rues a un impact psychologique négatif sur des enfants et des femmes qui risquent de prendre peur à la vue de ces animaux à l'aspect agressif ». À la suite de cette campagne, la mairie de Téhéran avait décidé d'interdire l'accès des chiens aux parcs et autres lieux publics pour des motifs d'hygiène et de religion.

De fait, après être restés longtemps imperméables à la manie occidentale des animaux de compagnie et des sensibilités « animalitaires » correspondantes, les Iraniens commencent à manifester de l'intérêt pour les animaux d'agrément et de compagnie, surtout dans les milieux aisés des grandes villes du pays, qui alimentent un début de commerce de luxe de chiens de race.

Dans le contexte iranien d'incompréhension populaire et de condamnation religieuse, la possession de chiens de compagnie apparaît, non comme le prolongement d'une tradition, mais au contraire comme une rupture culturelle, comme une marque d'accession à une modernité qui est en grande partie synonyme d'occidentalisation ou de « mondialisation », voire, pour certains, comme une volonté affichée de se démarquer des islamistes (on se souvient du scandale que provoqua volontairement en octobre 1999, dans un autre contexte, le président pakistanais Pervez Musharraf, en se faisant photographier avec ses deux pékinois dans les bras et en compagnie de sa femme et de sa fille têtes découvertes).

Les débats et les affrontements à propos d'animaux qui viennent d'être évoqués suivent presque exactement les clivages généraux de la vie politique iranienne actuelle. Les chiens comme animaux de compagnie font s'affronter les *hezbollahi* (ceux du « parti de Dieu ») et les *eslâhtalab* (« réformateurs »), représentés notamment par les femmes et les jeunes nés après la révolution. Face au point de vue religieux rigoriste et moralisateur des premiers, les seconds agissent en ordre dispersé et au nom de logiques diverses : besoin de consommation « hors normes », imitation de l'Occident, manifestation de désaccord avec le régime en place, voire provocation à son égard.

Ce contraste avec l'Europe n'a pas manqué de choquer certains observateurs, telle Vita Sackville-West, amie de Virginia Woolf, voyageuse britannique dans la Perse de 1926, qui, après avoir souligné l'omniprésence des animaux domestiques, précise : « Dieu sait que ce n'est pas l'amour des bêtes qui suscite ce commerce constant et continu avec elles ; la Perse n'est pas faite pour ceux qui aiment les bêtes » (Sackville-West, 1993, p. 92).

En France

En France, les clivages se manifestent surtout à propos de l'abattage rituel. Mais alors que l'abattage casher semble passer inaperçu, l'abattage halal, surtout à l'occasion de la fête musulmane de l'*aïd el-kébir* où il gagne en visibilité, soulève les protestations de Brigitte

Bardot, spécialiste du genre, ou encore de l'OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs). Symétriquement, le problème de la viande de porc proposée dans certains restaurants scolaires s'étend à toute viande non halal, comme en témoigne les faits divers suivants. En janvier 2005 à

Villefranche-sur-Saône, une vive protestation est provoquée par une lettre du maire adressée aux parents dont les enfants refusent de manger de la viande, qu'il menace d'être exclus de la cantine scolaire. En 2010, des protestations sont également soulevées par l'annonce de la chaîne de restauration rapide Quick de ne proposer que de la viande halal au motif que rien n'en interdit la consommation aux chrétiens, d'où cette vive réaction de la journaliste Caroline Fourest sur le thème : le respect dû aux minorités va-t-il obliger la majorité à adopter les coutumes des minoritaires ? Enfin, en 2012, à l'occasion de la campagne présidentielle, Marine Le Pen et Nicolas Sarkozy rivalisent d'islamophobie à propos de l'abattage et de la viande halal...

La vie quotidienne offre bien d'autres exemples de frictions inter-religieuses, comme celles provoquées notamment entre chrétiens et musulmans, ces derniers accusant les premiers de laisser leurs chiens vaquer partout en toute liberté. D'où ce témoignage, recueilli au cours d'une enquête sociologique dans les « quartiers », d'une jeune femme arabe sur l'arrogance d'une voisine : « Elle trouve tout à fait normal de lâcher son chien dans le jardin. Le jardin est à elle, me dit-elle. C'est sa manière de me dire : "La France, elle est à moi" ; c'est sa France. Nous, les Arabes, nous ne sommes pas de cette France. Elle ne nous appartient pas » (Bourdieu, 1983).

Dans la France rurale, il existait et existe encore des pratiques religieuses à destination des animaux : des rituels au cours desquels les animaux présents sont bénits, non pas en tant qu'individus, mais comme des « biens de la terre » qui permettent aux hommes, éleveurs et agriculteurs, de vivre.

Durant des siècles, lors des Rogations, les trois jours précédant l'Ascension, des prêtres ont parcouru les paroisses dont ils avaient la charge, bénissant les champs ensemencés et les prés où paissaient les troupeaux, en un rituel de fécondité correspondant à la période du renouveau de la nature. Chaque région connaissait des pèlerinages aux saints guérisseurs des hommes et des bêtes, saints qui, jusqu'au XXe siècle, ont pallié l'absence de vétérinaires. Certains de ces pèlerinages se sont maintenus dans des régions où la religion catholique est encore particulièrement vivante comme la Bretagne ou le Rouergue, même si l'on assiste de plus en plus à une folklorisation, voire à une touristification de ces rituels.

Après une longue période d'oubli, Saint-François d'Assise, ami et protecteur des animaux, a été redécouvert au XIXe siècle, au moment où étaient

fondées en Europe les premières sociétés de protection animale. Mais il faudra attendre la deuxième moitié du XXe siècle et le développement d'une « théologie de l'animal » s'appuyant sur le culte de ce saint, pour que soit reconnue une certaine « communauté de destin » entre humains et animaux.

Dans les années 1960, apparaissent en milieu urbain des bénédictions d'animaux de compagnie, tandis que le pape Paul VI (1963-1978) affirme que la législation protectrice des animaux est « en parfaite harmonie avec la morale catholique » et réclame l'interdiction des jeux cruels impliquant des animaux (tirs aux pigeons vivants, corridas). C'est en 1979 que Jean-Paul II fera officiellement de Saint-François d'Assise le patron des écologistes, protecteurs de la nature et des animaux.

Aujourd'hui, pourtant, la position officielle de l'Église catholique en matière de statut des animaux n'a toujours pas apporté de réponse aux interrogations de certains fidèles sur « l'immortalité des animaux », pour reprendre le titre quelque peu provocateur d'un essai du théologien allemand Eugen Drewermann (1990) appelant à une « éthique globale pour tous les vivants ».

Restant sourde aux demandes des associations protectionnistes se revendiquant comme confessionnelles (Association catholique pour le respect de la création humaine « Notre-Dame de toute pitié » ; Comité de défense des bêtes libres Saint-Roch ; Mouvement chrétien pour l'écologie et la protection animale ; Action œcuménique pour le respect de la création), l'Église catholique romaine, dans son nouveau *Catéchisme* publié en 1992, est restée campée sur la position anthropocentriste de la Genèse : l'homme, « créé à l'image de Dieu », est le « gérant » des animaux qu'il peut légitimement utiliser pour se nourrir et se vêtir, mais aussi pour ses travaux et ses loisirs (paragraphe 2417 du nouveau *Catéchisme*). Le paragraphe suivant (2418) dénonce même le marché animalier (en réalité « animalitaire ») et trace pour les catholiques la « bonne distance » entre les hommes et les animaux : « il est indigne de dépenser pour eux [les animaux] des sommes qui devraient en priorité soulager la misère des hommes. On peut aimer les animaux ; on ne saurait détourner vers eux l'affection due aux seules personnes ». Cette position réaffirmée de l'Église catholique lui est vivement reprochée par un certain nombre de fidèles qui auraient aimé que ce nouveau *Catéchisme* accordât une part plus importante à la protection des animaux.

En conclusion : davantage de conjectures que de certitudes

Certaines attitudes et pratiques culturelles à l'égard des animaux domestiques semblent donc bien être à l'origine de frictions entre les communautés religieuses. Mais de nombreuses variables interviennent, qui empêchent la mise en évidence de règles.

1) Ces attitudes et pratiques à l'égard des animaux relèvent tantôt ou en même temps : des espèces animales considérées (porc, chien/chat), des utilisations de ces animaux (comme source de nourriture, comme animaux de compagnie), des modalités de leur utilisation (plus ou moins respectueuses des animaux, avec ou sans abattage rituel).

2) C'est souvent le même trait qui fait qu'un animal peut être détesté ou méprisé par les uns et adulé par d'autres, pour se différencier : les chrétiens mangent du porc parce que les juifs n'en mangent pas, et les musulmans n'en mangent pas non plus parce que les chrétiens en mangent (Fabre-Vassas, 1994). Le même phénomène s'observe en Iran entre les musulmans qui rejettent le chien, *a fortiori* en tant qu'« animal de compagnie », mais tolèrent le chat, et les zoroastriens qui admettent le chien mais rejettent le chat. Idem, enfin, pour le chat « persan » rejeté par les Iraniens et élevé au rang d'objet d'art par les Occidentaux (Digard, 2000).

3) Les frictions observées ne sont qu'indirectement interculturelles ou interconfessionnelles, en ce sens qu'elles tiennent aussi à des différences de niveaux

et de genres de vie, d'appartenance à des catégories socio-professionnelles différentes, souvent associées à des degrés d'occidentalisation inégaux. On en trouve des exemples dans les frictions : zoomanes vs. indifférents ou opposants aux animaux ; « cynophiles », avec leur incivisme et leur morgue, vs. « cynophobes », pas toujours musulmans ; ou encore « catophiles » vs. « catophobes » (Héran, 1988).

4) Enfin, et sauf pour ce qui concerne le porc et le chien, il semble exister, entre les trois religions du Livre, davantage de points communs que de motifs de friction. Le principal point commun est la distance qui s'est creusée au fil des siècles, à partir de la fin du Moyen Âge, entre le monde animal et le monde humain, notamment sous l'influence de clercs soucieux d'affirmer la prééminence de l'Homme, être rationnel créé à l'image de Dieu, sur les autres créatures. Selon certains auteurs (Mateur-Jaouen, 2001), l'industrialisation et l'urbanisation croissantes auraient consacré ce divorce entre l'Homme et les animaux, toutes religions confondues. Les frictions interconfessionnelles à ce sujet auraient-elles pour autant disparu ou diminué ? Rien n'est moins sûr. Il suffit, pour s'en convaincre, de constater la persistance des demandes de halal dans les Restos du Cœur ou lors des distributions de nourriture à des SDF, femmes ou hommes, pourtant affamés, qui ne le cèdent en rien sur des sandwiches contenant du jambon ou du saucisson...

Références

- Albert J.P. (2009) Les animaux, les hommes et l'Alliance. Une lecture anthropologique de quelques textes bibliques. *L'Homme* 189, 81-114.
- Alonge G., Christin O. (2023) *Adam et Ève, le paradis, la viande et les légumes*. Paris, Anacharsis.
- Baratay É. (1996) *L'Église et l'animal*. Paris, Cerf.
- Benjamin A. (2011) *Of Jews and animals*. Edinburgh, Edinburgh University Press.
- Benkheira M.H. (2000) *Islam et interdits alimentaires : juguler l'animalité*. Paris, Presses Universitaires de France.
- Benkheira M.H., Mateur-Jaouen C., Sublet J. (2005) *L'animal en islam*. Paris, Les Indes Savantes.
- Bousquet G.H. (1958) Des animaux et de leur traitement selon le judaïsme, le christianisme et l'islam. *Studia Islamica* IX, 31-48.
- Bourdieu P. (ed.) (1983) *La misère du monde*. Paris, Seuil.
- Brisebarre A.M. (ed.) (1998) *La mise à mort des animaux* (n° spécial). *Études Rurales* 147-148.
- Bromberger C. (2018) *La Méditerranée entre amour et haine*. La Tour d'Aigues, Éditions de l'Aube.
- Bromberger C. (2015) Et l'esturgeon devint *halâl* en islam chiite duodécimain, in : Bergeaud-Blackler F. (ed.) *Les sens du halal. Une norme dans un marché mondial*. Paris, CNRS Éditions, 25-30.
- Le Coran (al-Qor'ân)* (1966) trad. de l'arabe par R. Blachère. Paris, G.-P. Maisonneuve & Larose.
- Digard J.P. (1980) Chiens de campement et chiens de troupeau chez les nomades Baxtyâri d'Iran. *Studia Iranica* IX, 131-139.
- Digard J.P. (1990) *L'Homme et les animaux domestiques. Anthropologie d'une passion*. Paris, Fayard (rééd. : 2009).
- Digard J.P. (2000) Chah des chats, chat de chah ? Sur les traces du chat persan. in : D. Balland (ed.), *Hommes et terres d'Islam. Mélanges offerts à Xavier de Planhol*, t. I. Téhéran, Institut Français de Recherche en Iran, 321-338.
- Digard J.P. (2006) Les fonctions du chien chez les pasteurs nomades des montagnes de l'Asie du Sud-Ouest. *Ethnozootechnie* 78, 125-129.

- Donaldson B.A. (1973) *The wild rue. A study of Mohammadan magic and folklore in Iran* (1938). New York, Arno Press.
- Douglas M. (1981) *De la souillure : essai sur les notions de pollution et de tabou*, trad. de l'anglais par A. Guérin, préface de L. De Heusch. Paris, François Maspero.
- Drewermann E. (1990) *De l'immortalité des animaux*. Paris, Cerf.
- Fabre-Vassas C. (1994) *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*. Paris, Gallimard.
- Flandrin J.L., Montanari M. (eds.) (1996) *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- Fortier V. (2014) L'animal sacralisé. in : É. de Mari & D. Taurisson-Mouret (eds.), *Ranger l'animal. L'impact environnemental de la norme en milieu contraint II. Exemples de droit colonial et analogies contemporaines*. Préface de J.-P. Marguénaud. Paris, Victoires Éditions, 100-111.
- Frazer J.G. (1924) *Le folklore dans l'Ancien Testament*, édition abrégée avec notes, trad. de l'anglais par É. Audra, introduction par R. Dussaud. Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner.
- Friedl E. (1997) *Children of Deh Koh. Young life in an Iranian village*. New York, Syracuse University Press.
- Gonzalez G. (ed.) (2021-2022) *Les animaux en religion* (n° spécial), *Revue du Droit des Religions* (Presses Universitaires de Strasbourg) 12.
- Henninger J. (1982) Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam. in : J.P. Digard (ed.), *Le cuisinier et le philosophe. Hommage à Maxime Rodinson. Études d'ethnographie historique du Proche-Orient*. Paris, Maisonneuve et Larose : 29-40.
- Héran F. (1988) Comme chiens et chats. Structure et genèse d'un conflit culturel. *Ethnologie Française* XVIII, 4, 325-337.
- Joutard P. (1977) *La légende des Camisards : une sensibilité au passé*. Paris, Gallimard (« Bibliothèque des Histoires »).
- Mayeur-Jaouen C. (2000) Miracles des saints musulmans et règne animal. in : D. Aigle (ed.), *Miracle et baraka*. Louvain, Brépols : 601-602.
- Nizard-Benchimol S. (1997) L'économie du croire : une anthropologie des pratiques alimentaires juives en modernité (thèse de sociologie). Paris, EHESS.
- Nizard-Benchimol S. (1998) L'abattage dans la tradition juive. Symbolique et textualisation. *Études Rurales* 147-148, 49-64.
- Sackville-West V. (1993) *Une aristocrate en Asie. Récit d'un voyage en pays bakhtyar, dans le sud-ouest de la Perse* [*Twelve Days*, 1928], trad. de l'anglais par I. Di Natale. Monaco, Éditions du Rocher (coll. « Anatolia »).
- Tapper R., Zubaida S. (eds.) (1996), *Culinary cultures of the Middle East*. Londres, I. B. Tauris.

Comptes-rendus, notes et analyses



Poule et coq auprès d'une vigne, Itō Jakuchū (1792), *Metropolitan Museum of Art*, New York, www.metmuseum.org, domaine public.

In Memoriam

Raymond Pujol (1927-2023)

Raymond Pujol n'était pas présent à l'assemblée générale constitutive de la Société d'Ethnozootechnie en 1971 mais il était alors déjà en lien avec M. Laurans. Il l'explique d'ailleurs en 2010, dans le numéro 89 d'*Ethnozootechnie* consacré en partie à un hommage à Raymond Laurans : « En octobre 1966, le Laboratoire d'Entomologie agricole tropicale étant supprimé, je fus transféré au Laboratoire d'Ethnobotanique, créé en 1963, du Professeur Roland Portères, directeur de la chaire, qui me demanda avec insistance de rencontrer Monsieur Raymond Laurans, directeur de la Bergerie nationale et du Centre d'Enseignement zootechnique de Rambouillet, très intéressé par l'étude des interrelations et interactions entre les groupes humains et les animaux domestiques. Courant 1967, je fis sa connaissance et j'ai compris que nous étions orientés par les mêmes objectifs, l'ethnozootechnie pour lui, et l'ethnozoologie que je créais ».

L'orientation vers les mêmes objectifs est apparue à l'évidence dans les deux colloques que Raymond Pujol organisa au Muséum national d'Histoire naturelle en 1973 (28-30 novembre) et en 1976 (23-26 novembre). Le premier, avec l'intitulé général « L'Homme et l'animal », précisait en sous-titres : « L'Homme et le milieu animal. Ethnoécologie – Les animaux dans le langage et la pensée – Ethnozootechnie et domestication ». Le Pr Portères estima que « c'est la première fois qu'un colloque d'ethnozoologie se tient en Europe et probablement dans le monde ». Il était mentionné d'entrée que le colloque avait été organisé par M. Raymond Pujol, avec la participation de M. Raymond Laurans. Plusieurs conférenciers, membres ou futurs membres de la Société d'Ethnozootechnie, intervinrent, parmi lesquels R. Laurans, qui parla notamment de « La contribution de l'ethnozootechnie aux ethnosciences », et Jacques Bougler, qui traita du « Problème de la raréfaction ou de la disparition de certaines races ou espèces domestiques en France ». Le second colloque, intitulé « Premier colloque d'ethnosciences », organisé lui aussi par R. Pujol "avec la participation de R. Laurans", offrit une large place aux thèmes ethnozootechniques. Une journée entière a même été consacrée au Porc.

On peut donc estimer que, si Raymond Pujol n'est pas « fondateur » en titre de la Société d'Ethnozootechnie, il l'a été largement en pratique dans les débuts de celle-ci et, par la suite, il ne cessera de suivre avec attention ce qui s'y passait et de s'y investir. Il a été nommé membre du conseil d'administration le 16 février 1974, à l'occasion de son renouvellement. La réunion s'est tenue pour la première fois dans la "Salle Chevallier", dont se souviennent avec nostalgie tous ceux et celles qui l'ont fréquentée car elle ressemblait à la fois à un bureau, une salle de réunion et un musée. C'était un plaisir de s'y retrouver, ce qui fut le cas pendant plus de 20 ans pour les réunions du Conseil d'Administration et l'assemblée générale, jusqu'à sa destruction pour cause d'agrandissement des locaux du MNHN. Raymond Pujol deviendra vice-président de la SEZ en 2001, suite au souhait du Professeur Marcel Théret de ne pas se représenter, et il le restera jusqu'en 2022, pour laisser la place à Jean-Pierre Digard.

R. Pujol a rendu de multiples services à la Société d'Ethnozootechnie. Il était régulièrement présent aux réunions statutaires, où ses avis étaient toujours écoutés, et les informations qu'il communiquait sur les mondes de l'ethnologie, du folklore et des sciences naturelles, appréciées. Celles-ci contribuaient à faire vivre, à leur niveau, l'interdisciplinarité chère à la SEZ, laquelle ressort également et surtout des journées d'étude et des discussions qu'elles occasionnent. Sauf erreur de notre part, Raymond Pujol en a organisé ou co-organisé cinq, la dernière ayant été « Bois de cervidés, corne, os, ivoire ... » en 2010. Il a écrit sept articles pour la revue *Ethnozootechnie*, les deux premiers ayant été consacrés aux animaux « truffiers » : le porc dans le n°16 (1976) et le chien dans le n°25 (1980). Son dernier texte fut en réalité un éditorial dans « La Lettre » d'octobre 2017, qu'il a consacré à « Louis Jean-Marie Daubenton, premier directeur du Muséum d'histoire naturelle », auquel la Société d'Ethnozootechnie avait tenu à consacrer un colloque à l'occasion du 300ème anniversaire de sa naissance.

Raymond Pujol n'a participé qu'à un seul voyage d'étude de la SEZ mais le « barde » René Fredet, avec lequel un très bon contact s'était établi, a tenu à l'intégrer dans l'hymne de notre société, intitulé « Le coeur à l'EZ », dès le cinquième couplet :

Pujol dans ses outils
Hachet dans ses croquis,
Et JJ dans ses gènes,
On est à l'aise en tous domaines.

Nul doute que « dans ses outils » qualifiait d'abord l'écologue de terrain qu'il avait été mais aussi la diversité de ses activités.

Merci à Raymond Pujol pour l'intérêt qu'il a porté à la Société d'Ethnozootechnie et sa collaboration pérenne, en parfaite conformité avec les objectifs que Raymond Laurans avait souhaités. Merci aussi pour la chaleur des contacts que l'on pouvait avoir avec lui.

Bernard Denis

P.S. La Société des Amis du Museum a publié un hommage à Raymond Pujol dans le n°291 de son bulletin (janvier 2024) : https://amis-museum.fr/wp-content/uploads/2050/01/SAMNHN_Bulletin_20240101_291.pdf



Linteau de portail orné d'une ruche, Strasbourg (Bas-Rhin). Photo Étienne Verrier (novembre 2022). Dans les années 1970, Raymond Pujol avait initié une collection de ruches traditionnelles de France et d'Europe du Sud, aujourd'hui conservée par le Museum National d'Histoire Naturelle.

Le pain, le levain et les gènes

François Roddier (2020) Éditions Parole, 134 p.

Que voilà un titre intrigant et original ! Le livre l'est tout autant, nous faisant passer de constatations pratiques et presque terre à terre aux conceptions les plus avancées sur l'évolution biologique, celle de l'homme et de ses sociétés, et même celle de l'univers.

Il part d'un récit autobiographique. Depuis son plus jeune âge l'auteur est atteint de la maladie cœliaque, qui a handicapé son développement. Ne pouvant devenir athlète de haut niveau, il s'est adapté et est devenu un intellectuel de haut niveau. Astrophysicien de réputation internationale son handicap l'a conduit à s'intéresser à la biologie. La maladie cœliaque réputée incurable est en effet d'origine génétique : elle « est déclenchée par l'ingestion de certaines protéines (...) contenues dans le gluten des céréales (...) ».

L'origine de la sclérose en plaque est encore inconnue mais on soupçonne fortement qu'elle est aussi d'origine génétique et liée à l'ingestion de graisses animales notamment celles contenues dans les produits laitiers. Ce ne sont que deux exemples parmi beaucoup d'autres. Dans la très grande majorité des cas, les céréales et les produits laitiers sont impliqués. Pourquoi ces deux nourritures en particulier ? ». Parce que l'homme chasseur cueilleur d'avant la révolution néolithique ne consommait ni le lait après son sevrage ni les céréales. Il ne supportait pas ces aliments. Il a fallu que lentement il s'adapte génétiquement et culturellement par diverses transformations de l'aliment comme la germination la cuisson et la fermentation. Il subsiste toujours des gens intolérants au lactose et des gens intolérants au gluten. On peut montrer que géographiquement ils sont d'autant plus fréquents que l'arrivée de l'agriculture par le sud est ou de l'élevage laitier par le nord est plus tardive.

De cette constatation de la lenteur de l'adaptation génétique à une nouvelle source alimentaire, l'auteur nous conduit à une réflexion novatrice sur l'évolution. Il part de la publication en janvier 2003 dans un grand journal de physique mathématique par notre collègue Roderick Dewar (INRA, Bordeaux) de la démonstration de la 3e Loi de la Thermodynamique dite Loi MEP (Maximum Entropie Production). Depuis le Big Bang il y a 13,7 milliards d'années, notre univers évolue en formant des structures de plus en plus complexes qui dissipent de plus en plus efficacement l'énergie. Etoiles, planètes, plantes, animaux, humains, la dissipation d'énergie par unité de masse ne cesse de

croître. C'est ainsi que l'homme dissipe par kg 80 fois plus d'énergie que le soleil. La Loi de Dewar explique pourquoi et comment.

Les systèmes vivants reçoivent de l'énergie essentiellement par leur alimentation. Ils en stockent temporairement sous forme de biomasse et en excrètent sous la forme de déchets, de travail mécanique et de chaleur. Ils reçoivent l'énergie à une certaine valeur d'entropie et la restituent à une valeur plus élevée. On dit qu'ils dissipent de l'énergie, ce sont des structures dissipatives. Ces dernières reçoivent une certaine quantité d'information du milieu environnant qui se mesure par l'entropie de Shannon. Elles se structurent en conséquence en expulsant une quantité équivalente l'entropie de Gibbs qui est l'opposée de celle de Shannon. Cela diminue l'entropie propre du système qui de ce fait se structure. La 3e loi de la thermodynamique (loi MEP) fait que cette structuration tend à maximiser l'entropie excrétée. Soit en d'autres termes à assurer la survie du système dans un environnement compétitif. La sélection naturelle est en effet une conséquence directe de cette 3e loi. Le système retenu est en effet celui qui se reproduit le mieux et donc celui qui dissipe le plus. Cette excrétion d'entropie modifie l'environnement du système (raréfaction de la ressource, pollution, ...). Il doit à nouveau s'adapter. On obtient ainsi une boucle de rétroaction qui tend à accélérer. Quand le système ne peut plus mémoriser assez rapidement la quantité d'information qui provient de son milieu il atteint un état critique et il se délite.

C'est une gymnastique intellectuelle nouvelle dont l'acquisition demande un certain temps. L'équivalence entre la quantité d'information reçue (entropie négative de Shannon) et entropie excrétée (entropie positive de Gibbs) a été difficile à saisir au début. Mais il est maintenant acquis que ce sont deux aspects opposés du même phénomène. En somme, l'auteur nous dit qu'une structure dissipative s'adapte ou se modèle en fonction d'une quantité d'information qui provient de son environnement. S'adapter veut dire maximiser sa dissipation d'énergie soit sa production d'entropie. C'est cela qu'on appelle sélection naturelle en biologie et MEP en physique. C'est le système qui absorbe le plus d'énergie d'une source donnée et qui par conséquent en dissipera le plus qui en compétition avec d'autres est automatiquement sélectionné. En somme, celui qui multiplie le mieux l'information qu'il a mémorisée et dont il résulte.

La Loi de Dewar explique aussi la discontinuité observée de l'évolution biologique et est à l'origine des phénomènes d'auto organisation de la matière aux points critiques (phénomènes SOC – Self Organised Criticality). Il s'arrête là. C'est déjà difficile à suivre pour qui n'est pas physicien. Pour un biologiste ce changement de point de vue est particulièrement novateur et porte en germe bien des progrès de nos connaissances.

Mais après nous avoir conduits sur de telles hauteurs théoriques l'auteur nous ramène sur terre

Bertrand Langlois



Devanture d'une boulangerie, Paris 15e. Renseignement pris à l'intérieur, les miches sont bien au levain. Photo Étienne Verrier (novembre 2023).

L'épicerie du monde – La mondialisation par les produits alimentaires du XVIIIe siècle à nos jours

Sous la direction de Pierre Singaravélou et Sylvain Venayre (2022), Fayard, 430 p.

Le propos des concepteurs de ce livre est d'analyser les facteurs qui ont conduit à la diffusion mondiale de certains produits alimentaires qui, initialement, avaient un fort ancrage local : mouvements de populations, développement du commerce international, conflits mondiaux, etc.

L'ouvrage est constitué d'une suite de monographies et, au total, ce sont 89 produits en provenance des cinq continents dont l'histoire nous est contée par des spécialistes issus du secteur académique. Ces produits sont de nature diverse : produits bruts ou transformés, plats cuisinés, boissons alcoolisées ou non. Parmi les produits animaux ou les plats incluant des produits animaux, citons : le yaourt, le lait concentré sucré, le Roquefort, le Parmesan, la pizza, le beurre de yak ; les charcuteries, le cassoulet, le *chili con carn*, le hot dog, le hamburger, le *phò* ; les sardines à l'huile,

en nous proposant de mettre la main à la pâte. Il donne en effet des recettes de pains au levain illustrant ainsi qu'une information diffusée par l'imprimerie peut contribuer autant sinon mieux que les gènes à l'adaptation à l'environnement des structures dissipatrices que nous sommes.

Un petit livre non conformiste, disparate au premier abord, mais qui nous permet finalement et sans façon de récupérer pas mal nos méninges. A lire absolument !

l'huître, le caviar, le *fish and chips*. Les biscuits et granulés pour animaux domestiques ont même droit, eux aussi, à leur monographie.

Les monographies tiennent toutes en quatre pages et démarrent par la relation d'un fait précisément daté. C'est d'ailleurs cette référence qui détermine l'ordre des monographies, dont la logique n'apparaît pas à la seule lecture du sommaire : on va du fait le plus ancien au plus récent, de l'année 1722 pour la viande au barbecue à l'été 2021 pour le rooibos... Chaque monographie s'achève par quelques références bibliographiques sous l'intitulé « Pour aller plus loin » et un renvoi à d'autres monographies sous l'intitulé « Pour aller ailleurs ».

Un livre savoureux et instructif à la fois, propice à l'évasion et où il est possible de picorer à sa guise.

Étienne Verrier

Nourrir sans dévaster – Petit précis de mondialisation

Erik Orsenna et Julien Denormandie (2024), Edition Flammarion, 352 p. (23 €).

Enfin à une époque aussi troublée qu'est la nôtre, une bonne surprise. Un membre de l'Académie Française et un ancien ministre de l'Agriculture s'accordent pour publier ensemble un essai sur l'alimentation à l'échelle mondiale (et sous-entendu sur l'agriculture). Beaucoup de choses les séparent : deux générations différentes et des parcours dans la vie bien distincts. En outre, leurs avis sur les principales questions concernant le sujet de ce livre ne sont pas toujours identiques. Mais les auteurs avaient soif de dépasser leurs différences pour mieux comprendre les enjeux actuels concernant l'alimentation au niveau mondial.

Personnalités logiques mais passionnées par le sujet, ils ont décidé de s'unir pour approfondir ce sujet et dépasser leurs contradictions. Alors ils se sont transformés en enquêteurs, notamment pour comprendre les choix douloureux que doivent faire les agriculteurs et les contradictions des consommateurs qui souvent ont gardé un certain amour du bien-manger mais ne veulent pas en payer le prix. Alors ils ont parcouru de nombreux territoires, autant en France (le Cantal, la Bretagne,

la Vendée, ...) qu'à l'étranger (l'Ukraine, l'Égypte, la Chine, le Brésil, ...). Ils ont rencontré des mondes différents : décideurs, chercheurs, spécialistes de la politique agricole, ... Ils font aussi appel à des situations historiques qui relativisent les situations actuelles.

Alors, à la fin de leur démarche, ils sont bien conscients de la complexité de l'objectif qu'ils s'étaient fixé au début de leur livre : « Nourrir sans dévaster ». Face à cette complexité, ils émettent des propositions de façon limitée en laissant le lecteur porter son jugement car « la vie n'est que déséquilibre, précaires compromis et accords provisoires ».

Ce livre s'adresse autant aux spécialistes qu'aux non spécialistes. Il est facile à lire et très vivant car il est présenté en 45 petits chapitres de trois à sept pages très variés et il est remarquablement écrit.

En un mot, ce livre est attachant car il transpire l'intelligence mais en la soumettant au bon sens, qui est essentiel quand on traite de l'alimentation et de l'agriculture.

Pierre Morand-Fehr

Éphéméride

En cette année 2024, nous pouvons célébrer trois artistes animaliers, deux à l'occasion du bicentenaire de leur naissance, un à l'occasion du cinquantième de son décès.

Auguste Bonheur (03 novembre 1824 - 21 février 1899). Frère cadet de Rosa Bonheur, il se spécialise comme elle dans la peinture animalière. Il peint également des paysages à l'occasion de divers voyages, en Écosse notamment. Partisan de la Commune de Paris, il combat dans la Garde nationale en 1871, ce qui lui vaut un séjour en prison. Il a participé à de nombreux salons et son œuvre est exposée dans plusieurs musées en France et dans le monde. Il est toutefois vraisemblable qu'il ait pâti, par comparaison, de l'aura et du succès commercial de son illustre sœur.

Emmanuel Frémiet (06 décembre 1824 - 10 septembre 1910). Sculpteur connu pour

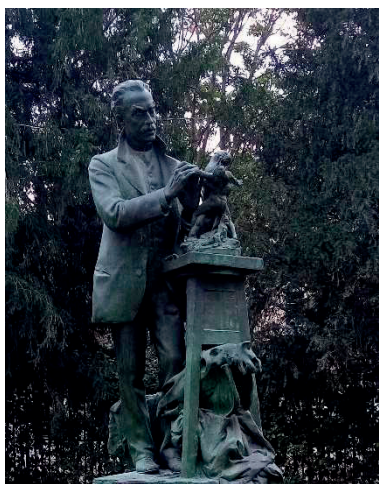
Étienne Verrier (d'après Wikipédia)

quelques œuvres monumentales commandées par l'État et une multitude de sculptures animalières. Ayant fait des études de dessin, il démarra sa carrière comme lithographe scientifique, en ostéologie. Il se spécialisa ensuite dans la sculpture, ce qui ne l'empêcha pas de devenir, en 1892, professeur de dessin animalier au Museum National d'Histoire Naturelle.

Jacques Nam (11 septembre 1881 - 22 février 1974), Jacques Lehmann à l'état civil. Artiste éclectique, il a pratiqué le dessin, la gravure, la peinture et la sculpture. Comme plusieurs autres artistes de son époque, il a été affecté au camouflage durant la première guerre mondiale. Il est réputé pour ses œuvres animalières, le chat étant son animal de prédilection. Il a réalisé de nombreux dessins de presse, dans plusieurs journaux différents, et a illustré des ouvrages littéraires, dont *Sept dialogues de bêtes*, de Colette, paru en 1912.



Scène des Highlands avec bétail, Auguste Bonheur (1863), *Victoria and Albert Museum*, Londres, <https://collections.vam.ac.uk>, *Fair use*.



Statue d'Henri-Léon Gréber (1913) représentant Emmanuel Frémiet en train de sculpter *Le dénicheur d'oursins* (1885). Jardin des Plantes, Paris 5e. Photo Étienne Verrier (octobre 2023).



Messieurs, voici ma proie ! Jacques Nam (1919), dessin représentant Georges Clemenceau en tigre tenant dans ses griffes l'aigle impérial allemand, *La Baïonnette* (labaionnette.free.fr/index.htm).



Caravane dans les dunes de Bou-Saada, Eugène Girardet (1898), Musée des Beaux Arts, Nantes, domaine public. Crédit photo : Gérard Blot/Agence photographique de la Réunion des Musées Nationaux - Grand Palais des Champs Elysées.

étudie

les relations Homme-Animal-Milieu dans les sociétés anciennes et actuelles, et leurs transformations déterminées par l'évolution de l'élevage. Elle réunit ainsi des éléments de comparaison, de réflexion et des informations utiles à ceux qui s'intéressent à l'histoire et à l'avenir de l'élevage des animaux domestiques.

Les thèmes suivants retiennent plus particulièrement l'attention :

- L'origine des animaux domestiques et l'évolution des races
- L'histoire de l'élevage
- L'évolution des techniques et du langage des éleveurs
- L'adaptation des pratiques d'élevage aux conditions socio-économiques
- La conservation du patrimoine génétique animal
- La place et la représentation des animaux dans les sociétés anciennes et actuelles

organise

des colloques et journées d'étude.

publie dans sa revue semestrielle *Ethnozootéchnie* et sa *Lettre* trimestrielle

- Les textes des communications présentées aux journées d'étude
- Des articles et mémoires sur des thèmes variés en lien avec son objet
- Des comptes rendus, notes et analyses

Voir nos instructions aux auteurs :

https://www.ethnozootéchnie.org/IMG/pdf/ethnozootéchnie_instructions_auteurs_2022_cle495772.pdf

Renseignements et adhésion :

Le Président :

Prof. Étienne VERRIER
AgroParisTech, UFR Génétique, Élevage et Reproduction
22 place de l'Agronomie
91120 Palaiseau
Courriel : etienne.verrier@agroparistech.fr

La Secrétaire-trésorière :

Mariane MONOD
4 rue Pierre Brossolette
92300 Levallois-Perret
Téléphone : 01 47 31 27 89
Courriel : marianemonod@gmail.com

Site Internet de la Société d'Ethnozootéchnie : <http://www.ethnozootéchnie.org>

Courriel : ethnozootéchnie.sez@gmail.com

La cotisation annuelle de base (35 €), de soutien (50 € ou plus) ou étudiant (10 €, sur justificatif) donne droit à deux numéros de la revue et quatre lettres d'information. Selon les possibilités, il arrive que des numéros supplémentaires soient édités. Pour toute demande complémentaire d'exemplaires, s'adresser au Secrétariat.

✂-----

BULLETIN D'ADHÉSION

Nom et prénom :

Organisme :

Adresse :

Désire adhérer à la Société d'Ethnozootéchnie pour l'année

Souhaite recevoir *La Lettre* par courriel :

@

Date et signature :

Numéros disponibles de la revue *Ethnozootchnie*

Pour les commandes d'exemplaires hors cotisation, s'adresser au secrétariat pour les tarifs et modalités d'expédition.

- 1975-1 – Races domestiques en péril (1^{re} journée)
1975-2 – Quelques aspects de la transhumance
15 – Le Yak (1976)
16 – Le Porc domestique (1976)
18 – L'Élevage en Grèce (1977)
20 – L'Ethnozootchnie (1977)
21 – Les débuts de l'élevage du mouton (1977)
22 – Races domestiques en péril (2^e journée) (1978)
24 – Zones marginales et races rustiques (1979)
25 – Le chien (1980)
26 – Le petit élevage des animaux de ferme (1980)
27 – Le lapin (1^{re} journée) (1981)
28 – Les concours de bétail (1981)
29 – Le concept de race en zootechnie (1982)
30 – Le cheval en agriculture (1982)
31 – Les animaux domestiques dans les parcs naturels et dans les zones difficiles (1982)
32 – L'évolution de l'élevage bovin (1983)
33 – Races domestiques en péril (3^e journée) (1983)
34 – La médecine vétérinaire populaire (1984)
35 – Foires et Marchés (1985)
36 – Les éleveurs de brebis laitières (1986)
37 – L'âne (1^{re} journée) (1986)
38 – Les femmes et l'élevage (1986)
39 – Les palmipèdes domestiques et Sauvages (1987)
40 – Le Chat (1987)
41 – La chèvre (1988)
42 – Etat sauvage, apprivoisement, état domestique (1989)
43 – Les chiens de troupeau (1989)
44 – Varia n°1 (1989)
45 – La couleur du pelage des animaux domestiques (1990)
46 – Evolution des rapports hommes-animaux en milieu rural (1991)
47 – Milieux, société, et pratiques fromagères (1991)
48 – L'homme et la viande (1992)
49 – Le dindon (1992)
50 – Varia n°2 (1992)
51 – Le logement des animaux domestiques (1993)
52 – Races domestiques en péril (4^e journée) (1993)
53 – La faune sauvage (1994)
54 – La zootechnie et son enseignement (1994)
55 – La transhumance bovine (1995)
56 – L'âne (2^e journée) (1995)
57 – Varia n°3 (1996)
58 – Le coq (1996)
59 – L'Élevage médiéval (1997)
60 – Les bœufs au travail (1997)
61 – Varia n°4 (1998)
62 – La poule et l'œuf (1998)
63 – Prémices de la sélection animale en France (1999)
64 – Poneys (1999)
65 – Varia n°5 (2000)
Hors-Série n°1 – L'habitat rural traditionnel en France (2000)
66 – L'alimentation des animaux (2000)
67 – L'élevage en agriculture biologique (2001)
Hors-Série n°2 – L'animal et l'éthique en élevage (2001)
68 – Élevage et enseignement de la zootechnie (2001)
69 – Varia n°6 (2002)
Hors-Série n°3 – Histoire des races bovines et ovines (2002)
70 – La chèvre, son rôle dans la société au XX^e siècle (2002)
71 – Animal domestique, domestication : points de vue (2003)
Hors-Série n°4 – Du lait pour Paris (2003)
72 – Le Mulet (2003)
73 – Animaux au secours du handicap (2003)
74 – Varia n°7 (2004)
75 – Le Lapin (2^e journée) (2004)
Hors-Série n°5 – La vie et l'œuvre de F.H. Gilbert (1757-1800) (2004)
76 – Races en péril : 30 ans de sauvegarde : bilan et perspectives (5^e journée) (2005)
77 – Varia n°8 (2005)
78 – Le chien : domestication, raciation, utilisations dans l'histoire (2006)
Hors-Série n°6 – F. Spindler, Souvenirs ethnozootchniques (2006)
79 – Les bovins : de la domestication à l'élevage (2006)
Hors-Série n°7 – Josiane Ribstein, La transhumance bovine dans le massif vosgien et l'arc alpin (2006)
80 – Le gardiennage en élevage (2007)
81 – Les aides animalières : les animaux au service du handicap (2007)
82 – Histoire des courses et des compétitions équestres (2007)
83 – Appréciation et jugement morphologiques des animaux (2008)
84 – L'homme et l'animal : voix, sons, musique (2008)
85 – Histoire et évolution des races et des productions caprines (2008)
86 – Le lait de demain (2009)
87 – Varia n°9 (2009)
88 – Un cheval pour vivre & Varia n°10 (2010)
89 – Hommage à R. Laurans, mélanges d'EZ (2010)
90 – Poisson : un animal sauvage et domestique (2011)
91 – Le mouton, de la domestication à l'élevage (2011)
92 – Les fèces animales (2012)
93 – Pratiques de fin de vie des animaux (2012)
94 – Varia n°11 (2013)
95 – Intensification/extensification, bien-être animal (2013)
96 – De la plume et de ses usages (2014)
97 – Le veau de boucherie (2014)
98 – Les animaux dans la Grande Guerre (2015)
99 – Le gras (2015)
100 – L'animal domestique dans la forêt (2016)
101 – Le cheval, de la domestication à l'élevage (2016)
102 – Louis Jean-Marie Daubenton, zootechnicien (2017)
103 – Races en péril devenir (6^e journée) (2017)
104 – Les chats du troisième millénaire (2018)
Hors-Série n°8 – G. Lutz, Grands des chasses du temps jadis (2018)
105 – Les régions caprines françaises (Tome 1) (2019)
106 – Les camélidés d'Afrique et d'Asie (2019)
107 – Varia n°12 (2020)
108 – Les régions caprines françaises (Tome 2) (2021)
109 – La formation en génétique animale, l'organisation de la sélection, les races animales et la biodiversité (2021)
110 – De l'animal sauvage à l'animal de compagnie non conventionnel (2022)
111 – 50 ans d'ethnozootchnie : bilan et perspectives (2022)
112 – Varia n°13 (2023)
113 – Médiation animale (2023)
114 – Animaux, prestige et luxe (2024)
115 – Le renne (à paraître)