

Colloque IEHCA

« La viande : fabrique et représentations »

Tours, du 29 novembre au 1^{er} décembre 2012

Thème du colloque :

Avec la domestication des animaux d'embouche, l'homme s'est peu à peu approprié le monde animal à des fins de production – un bouleversement majeur, aux conséquences multiples. La production carnée, en particulier, s'est progressivement concentrée sur quelques espèces domestiques, le bœuf, le porc, le mouton et la chèvre puis la volaille, devenus pourvoyeurs presque exclusifs de la viande consommée pour l'Ancien Monde, et ce, sans démenti depuis plusieurs millénaires. Cette dynamique de consommation de viandes d'élevage est un agent essentiel de l'histoire économique, mais aussi sociale et culturelle de nos sociétés européennes depuis la Préhistoire.

Ce colloque a pour objectif d'examiner les multiples facettes de cette fabrique de la – ou des – viande(s), et des représentations qui l'entourent, dans une approche diachronique et pluridisciplinaire, et sans exclure l'iconographie. On cherchera à documenter d'une part, les techniques de production et de transformation, du pré à l'étal, de l'animal sur pied à l'aliment carné, et les représentations qui leur sont associées. On s'intéressera, d'autre part, à la répartition spatiale de l'élevage et à l'organisation sociale des activités de boucherie, dans le jeu des distances réelles ou imaginaires entre l'homme, l'animal et la viande. Trois grands thèmes seront autant de pistes à explorer de façon pluridisciplinaire, en mettant l'accent sur l'évolution ou la stabilité des pratiques, des classifications et des représentations dans une approche chronologique large mais limitée aux espaces européens et méditerranéens :

1 - Les systèmes d'élevage

L'adaptation des systèmes d'élevages aux conditions climatiques et aux exigences économiques, sociales et culturelles de la production de viande peut être perçue à travers différents paramètres, et ce du Néolithique à nos jours. Le choix des espèces, la sélection et la labellisation des races, mais aussi l'emplacement de l'élevage dans le paysage rural ou urbain européen en sont des révélateurs plus ou moins directs. Les choix zootechniques en termes d'alimentation et d'entretien du bétail, des pratiques comme la castration ou la gestion démographique du troupeau (saisonnalité des naissances et des abattages) débouchent sur une sélection essentielle, celle des animaux considérés comme consommables, selon des critères socio-économiques que nous chercherons à restituer.

2 - L'abattage et la découpe

L'abattage de l'animal et sa transformation en viandes au gré des outils et des schémas de découpes si caractéristiques culturellement, représentent un moment clé qui peut s'aborder sous différents

aspects. On peut s'interroger sur la relation entre la spécialisation technique de la découpe, les chaînes opératoires de transformation et les pratiques d'abattage, qui peuvent s'effectuer dans des contextes variés. L'abattage familial dans un cadre domestique ou villageois, le sacrifice dans un contexte religieux, ou encore l'abattage professionnel dans une boucherie urbaine ou dans un abattoir industriel : tous utilisent des techniques, répondent à des contraintes, des niveaux d'exigence et des représentations symboliques qui varient fortement à travers l'histoire. Les lieux et les modes opératoires de ces différentes pratiques, le rapport entre profane et sacré, l'apparition des métiers de la viande et des boucheries (chevalines ou canines y compris), en particulier dans nos sociétés européennes, sont des exemples de problématiques qui pourraient ainsi être abordées.

Un autre thème est celui de la relation entre le schéma de découpe d'une espèce et le déterminisme des contraintes anatomiques, des outils choisis et disponibles, ou encore de la qualification de l'opérateur pratiquant la découpe. Son corollaire est une réflexion sur l'échelle à laquelle on peut caractériser un schéma de découpe comme différent d'un autre et ce qui marque l'incidence des représentations mentales sur les systèmes de découpe. Ces schémas de découpe sont aussi directement liés aux circuits de traitement des carcasses et à leur distribution plus ou moins normalisée dans la société concernée.

3 - le choix et la classification des viandes

L'examen de l'animal ainsi découpé, en morceaux de choix, en bas morceaux, en morceaux maigres, risqués ou immangeables... ouvrira sur d'autres classifications que celles qui concernaient l'animal sur pied. Les questions d'évaluation de la qualité des viandes, de leurs valeurs nutritionnelles ou des délais autorisant leur consommation permettront d'aborder aussi la variété des modes de conservation mis en œuvre pour favoriser la consommation différée de certains morceaux.

Comité scientifique pluridisciplinaire :

Christophe Bressac (Biol. des organismes, Zootechnie, Université François-Rabelais de Tours)

Martin Bruegel (Histoire de l'alimentation, INRA)

Olivier Etcheverria (Géographie de l'alimentation, l'ESTHUA d'Angers),

Madeleine Ferrières (Histoire moderne, Université d'Avignon),

Sébastien Lepetz (Archéozoologie historique, CNRS),

Noëlie Vialles (Anthropologie sociale, Collège de France,

Jean-Denis Vigne (Archéozoologie protohistorique, CNRS)

Jean-Pierre Williot (Histoire contemporaine, Université François-Rabelais de Tours).

Coordination et organisation :

Marie-Pierre Horard-Herbin, UMR 6173 CITERES, Cités, Territoires, Environnement et Sociétés - Université François-Rabelais de Tours.
horard@univ-tours.fr

Bruno Laurieux, EA 2449, ESR - États, société, religion - Université de Versailles.
bruno.laurieux@uvsq.fr

Loïc Bienassis, Chargé de mission à l'IEHCA
loic.bienassis@iehca.eu

Sylvie Valette, Secrétariat de l'IEHCA
sylvie.valette@iehca.eu

Appel à communications :

Les propositions de communications ou de poster :

- titres
- résumés fournis en français et en anglais de 2000 signes maximum
- coordonnées du ou des auteurs

à soumettre auprès de [Marie-Pierre Horard-Herbin](#) et de [Bruno Laurieux](#) **avant le 30 avril 2012.**

Les communicants retenus seront informés fin mai 2012.

Publication des actes du colloque :

La date limite de remise des articles est fixée au 30 avril 2013, la parution des actes étant programmée pour 2014.

Supports institutionnels et financiers

L'IEHCA., L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

L'Université François-Rabelais de Tours

UMR CITERES, Laboratoire Archéologie et Territoires.